

Presseinformation
Wien, 24. September 2024

Kulinarisch und köstlich in den Herbst starten mit GOURMET Business À la Carte

Die neue Speisekarte überzeugt mit zahlreichen neuen und innovativen Speisen. Die spannenden Themenwochen starten mit saisonalen Kürbisgerichten – gemeinsam mit dem WWF Österreich entwickelt.

GOURMET Business kocht am liebsten saisonal und regional und der Herbst hat kulinarisch viel zu bieten. Das zeigt sich auch wieder in der neuen Speisekarte von GOURMET Business À la Carte mit vielen saisonalen Schmankerln und regionalen Spezialitäten aus Österreichs Genussregionen. Neben bewährten Klassikern finden sich in der Speisekarte für den Herbst und Winter zahlreiche neue Gerichte und innovative Köstlichkeiten. Mit einer großen Auswahl an vegetarischen und veganen Speisen macht GOURMET Business seinen Gästen bewussten Genuss besonders einfach.

„Das große klimafreundliche Angebot ermöglicht unseren Gästen stets Genuss mit gutem Gewissen. Denn Speisen wie der BIO-herbstliche Gemüsetopf mit cremiger Polenta, die pflanzlichen Rustico Spätzle oder das Soja Geschnetzelte Jäger Art sind nicht nur gut für uns, sondern auch für unsere Umwelt. Unsere jährliche Gästebefragung mit mehr als 3.500 Teilnehmer:innen zeigt, dass unseren Gästen Klimaschutz und eine vegetarische Speisevielfalt immer wichtiger werden. Um die umweltfreundliche Auswahl zusätzlich zu erleichtern, weisen wir den individuellen CO₂-Fußabdruck jeder Speise transparent seit Anfang des Jahres in unserem Online-Bestellsystemen À la Click aus“, so Claudia Horacek, Geschäftsfeldleiterin von GOURMET Business Catering Menü-Service.

Kürbisspeisen genießen und Gutes für die Umwelt tun

Ein echter Klassiker unter den Themenwochen ist mittlerweile die Kürbiszeit mit erntefrischem BIO-Kürbis aus dem Marchfeld, direkt in der Nachbarschaft der GOURMET Küche. Alle Kürbisspeisen wurden gemeinsam mit dem WWF Österreich entwickelt. Ziel der langjährigen Partnerschaft mit der Umwelt- und Naturschutzorganisation ist es, den Gästen klimafreundliches Essen schmackhaft zu machen. Mit dem Genuss von Gerichten wie den Frischkäse-Kartoffellaibchen, dem pikanten Kürbis-Curry mit Basmatireis oder der BIO-Kürbislasagne mit Frischkäsesauce unterstützen die Gäste von GOURMET Business auch die Umwelt: Für jede klimafreundliche Kürbisspeise werden 15 Cent an den WWF Österreich gespendet. Die Spende wird diesmal für den Schutz des Nationalparks Kalkalpen eingesetzt.

Abwechslungsreiche Themenwoche für jeden Geschmack

Auf die Kürbiswochen im September folgen im Oktober besonders exquisite Speisen. Die Speisen zum Verwöhnen für ganz besonderen Genuss zu jedem Anlass – egal ob für Geburtstage, Feiern, Geschäftspartner:innen oder einfach so. Mit den Gasthaus Schmankerln werden die Gäste von GOURMET Business À la Carte im November wie im guten Gasthaus verwöhnt: Von deftigem Schweinsbraten über Spätzle bis hin zu Kärntner Kasnudeln und vielem mehr ist sicher für alle etwas dabei! In den beliebten FIT mit Genuss-Wochen im Jänner können sportliche Genießer wieder gesund und fit ins neue Jahr starten.

Österreichische Lebensmittel in den Kochtöpfen

GOURMET Business À la Carte kocht seit fast 50 Jahren wie zu Hause, nur in größeren Töpfen. Mit heimischen, regionalen und saisonalen Zutaten, ohne Geschmacksverstärker, ohne Palmöl, ohne Konservierungs- und Farbstoffe, dafür in Handarbeit und mit größtem Know-how. Nicht nur viel frisches Obst und Gemüse, sondern auch Frischmilch, Freiland Eier

und das Fleisch kommen zu 100 % aus Österreich. Durch diese hochwertigen Zutaten von zuverlässigen Lieferanten kann das Unternehmen höchste Qualität am Mittagstisch und besten Geschmack garantieren.

Über GOURMET Business

GOURMET Business, eine Marke von GOURMET, ist der Spezialist für Essen am Arbeitsplatz. Rund 3.000 Unternehmen in Österreich und Deutschland vertrauen bereits auf GOURMET Business. Ob À la Carte oder Betriebsgastronomie – GOURMET Business bietet für jedes Unternehmen die passende, individuelle Mitarbeiterverpflegung. Nähere Informationen unter www.gourmet-business.at

Über GOURMET

GOURMET ist Marktführer in der Gemeinschaftsverpflegung in Österreich und kocht für Kindergärten, Schulen, Unternehmen und Senioreneinrichtungen, den Einzelhandel sowie bei Events und in Top-Gastronomiebetrieben. Als österreichisches Unternehmen mit fast 50 Jahren Erfahrung bietet GOURMET höchste Qualität, Sicherheit und Verlässlichkeit. GOURMET legt besonderen Wert auf hochwertige, österreichische Zutaten, Regionalität und Saisonalität, zertifizierte BIO-Qualität und Nachhaltigkeit. 1997 wurde das Unternehmen als erstes in der Branche Bio-zertifiziert. GOURMET ist ein Tochterunternehmen der VIVATIS Holding AG. www.gourmet.at

Fotohinweise:

Bild 1: Die Schweinsmedaillons mit Rosmarinjus und Kartoffelgratin ist eine der zahlreichen neuen Speisen im Sortiment von GOURMET Business À la Carte.

Bild 2: Während der Kürbiswochen werden für jede Speise 15 Cent an den WWF Österreich gespendet.

Bild 3: Mag.^a Claudia Horacek, Geschäftsfeldleiterin von GOURMET Business Catering Menü-Service.

Abdruck honorarfrei im Kontext der Presseinformation. Alle Fotos: © Gourmet

Rückfragehinweis:

GOURMET Unternehmenskommunikation

Martina Baumeister MSc, +43 664 966 45 42, martina.baumeister@gourmet.at

Lena Schiwampl, BA, +43 664 966 46 67, lena.schiwampl@gourmet.at