

Presseinformation
Wien, 22. September 2023

BIO-Pionier GOURMET Kids setzt auf hochwertige biologische Lebensmittel

Der Experte für Kindergarten- und Schulverpflegung kocht bereits mit 50% biologischen Lebensmitteln. 140 Voll-BIO Speisen sorgen für noch mehr Vielfalt bei den jungen Gästen.

Jährlich landen mehr als 3.000 Tonnen biologischer Lebensmittel in den Kochtöpfen von GOURMET. Als echter BIO-Pionier ist das Unternehmen bereits seit 1997 BIO-zertifiziert, seitdem steigt der Anteil an biologischen Lebensmitteln stetig. Besonders in der Kindergarten- und Schulverpflegung hat das Unternehmen schon von Beginn an – neben Regionalität und Saisonalität – konsequent auf BIO gesetzt. „Mit unserem Bekenntnis zu BIO können wir in den mehr als 2.700 Kindergärten und Schulen, für die wir täglich kochen, viel bewirken. Lebensmittel aus biologischem Anbau sind ein wichtiger Beitrag zu einer nachhaltigen, zukunftsorientierten Ernährungsweise. Besonders, wenn sie einen vegetarischen Schwerpunkt haben. Speisen wie unser BIO-Gemüsecurry, die BIO-Grünkernherzen oder die BIO-Rindfleisch-Bulgurlaibchen mit mehr von der Pflanze und weniger vom Tier sind der beste Beweis dafür“, freut sich Mag.^a Claudia Ertl-Huemer, Verantwortliche für Kindergarten- und Schulesen bei GOURMET.

50% BIO-Anteil bei GOURMET Kids

GOURMET Kids kocht bereits mit 50% frischen und hochwertigen biologischen Lebensmitteln. Damit essen die jungen Gäste mehr als viermal so viel BIO als in einem typischen österreichischen Haushalt üblich. Das ist nicht nur gut für die Kinder, auch unserer Umwelt tut BIO gut. Denn BIO-Landwirtschaft verzichtet auf chemisch-synthetische Dünger und Pflanzenschutzmittel. „Kinder lieben Tiere und wir auch. Als nachhaltiges Unternehmen ist uns daher Tierwohl besonders wichtig. Bei BIO-Landwirtschaft wird auf eine artgerechte Haltung, Fütterung und Tiergesundheit geachtet. Auch darum liegt uns BIO so sehr am Herzen“, so Mag.^a Claudia Ertl-Huemer.

So vielfältig wie die Jahreszeiten

Für GOURMET Kids ist eines stets das Allerwichtigste: Es muss den Kindern schmecken! 140 Voll-BIO Speisen sorgen für die notwendige Vielfalt am Teller der Kinder, saisonale Themenwochen mit noch mehr BIO bringen zusätzliche Abwechslung. Denn GOURMET Kids kocht am liebsten saisonal, so kommt frisches Obst und Gemüse genau dann auf den Teller, wenn es bei uns reif ist.

GOURMET wird von der unabhängigen Kontrollstelle Austria Bio Garantie geprüft. Dadurch erhalten die Kunden lückenlose Transparenz und können sicher sein, dass BIO drinnen ist, wo BIO draufsteht.

Qualität aus Österreich

Damit die Zutaten möglichst frisch in die Kochtöpfe kommen, kauft GOURMET Kids regional und saisonal ein. Bereits 75% der Zutaten kommen aus Österreich, nur was es hier nicht gibt, bezieht GOURMET Kids aus anderen Ländern. Fleisch von Rind, Kalb, Schwein, Huhn und Pute kommt ausschließlich aus Österreich. Auch Milch, sowie Freiland Eier werden ausschließlich heimisch eingekauft. Bei Milch setzt GOURMET Kids außerdem vollständig auf BIO. Knackig-frisches Gemüse und Obst kommt vorwiegend aus dem Marchfeld und von BIO-Bäuerinnen und BIO-Bauern aus ganz Österreich. GOURMET pflegt langjährige Partnerschaften mit regionalen BIO-Lieferanten und sichert sich so die Verfügbarkeit der zertifizierten biologischen Lebensmittel.

GOURMET Kids ist erfahrener Spezialist für gesunde Kinderernährung. 2.700 Kindergärten und Schulen vertrauen auf die Expertise des Teams von GOURMET Kids, eine Marke von GOURMET. Nähere Informationen finden Sie auf der neuen Website: www.gourmet-kids.at

GOURMET ist Marktführer in der Gemeinschaftsverpflegung und kocht für Kindergärten, Schulen, Unternehmen und Senioreneinrichtungen, den Einzelhandel sowie bei Events und in Top Gastronomiebetrieben. Als österreichisches Unternehmen mit mehr als 45 Jahren Erfahrung bietet GOURMET höchste Qualität, Sicherheit und Verlässlichkeit. Nachhaltigkeit und Familienfreundlichkeit haben dabei einen besonderen Stellenwert. GOURMET ist ein Tochterunternehmen der VIVATIS Holding AG. www.gourmet.at.

Fotohinweise:

Foto 1: Die vegetarischen Bio-Grünkernherzen bringen viele Vitamine auf den Teller.



Foto 2: Mag.^a Claudia Ertl-Huemer, Verantwortliche für Kindergarten- und Schulessen bei GOURMET.



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