

Presseinformation
23.11.2017

Mit GOURMET kommt gesunde Ernährung auf den Stundenplan

Der Spezialist für Kinderernährung zeigt bei der Interpädagogica 2017 in Salzburg, wie Kinder für gesundes Schulessen begeistert werden können.

Um sich gut zu entwickeln und fit für den Schulalltag zu sein, ist ein gesundes Mittagessen für Kinder wichtig. Deshalb werden bei GOURMET alle Gerichte und Menüpläne von Kinderspezialisten entwickelt. „Wir wissen, dass Kinder beim Essen ganz andere Bedürfnisse als Erwachsene haben. Sie brauchen spezifische Nährstoffe zum Wachsen und Lernen“, betont Mag.^a Claudia Ertl-Huemer, Verantwortliche für das Kindergarten- und Schulessen bei GOURMET. Deshalb werden die Speisen von erfahrenen Köchen in Zusammenarbeit mit ErnährungswissenschaftlerInnen und DiätologInnen gekocht. „Das gibt den Eltern die Sicherheit, dass wir gut für ihr Kind sorgen – auch bei Kindern mit speziellen Ernährungsbedürfnissen“.

„Unsere Speisen für Kinder sind nicht nur mild gewürzt und fettarm zubereitet, sondern auch kindgerecht im Aussehen und Geschmack. Manchmal verstecken wir die gesunden Zutaten auch in den Lieblingsspeisen der Kinder, z. B. in der BIO-Sauce Bolognese, die neben frisch faschiertem BIO-Rindfleisch viel Tomaten, Karotten und Sellerie enthält“, erzählt Ertl-Huemer aus der Praxis. Sicherheit gibt das Gütesiegel der Österreichischen Gesellschaft für Ernährung (ÖGE), mit dem auch Kindermenü-Linien von GOURMET ausgezeichnet sind. Bei Fachvorträgen auf der Interpädagogica geben Ernährungsexpertinnen von GOURMET ihr Wissen weiter.

BIO-Vorreiter - seit 20 Jahren BIO-zertifiziert

GOURMET verwendet für das Schulessen hochwertige, regionale Lebensmittel, viele davon in BIO-Qualität. Mehr als ein Drittel aller Zutaten stammt aus biologischer Landwirtschaft und mehr als zwei Drittel kommen aus Österreich. Als erster Anbieter in der Gemeinschaftsverpflegung wurde GOURMET bereits 1997 BIO-zertifiziert. „Das macht deutlich, dass uns BIO seit Jahren ein großes Anliegen ist“, betont Mag.^a Claudia Ertl-Huemer.

Kinder wählen Essen aus dem Buffetwagen

Beim GOURMET-Mittagsbuffet können Kinder mitentscheiden und selbst wählen, was und wie viel sie essen wollen. „Wir erziehen unsere Kinder zu selbstbewussten Menschen. Natürlich möchten sie auch mitbestimmen, was und wie viel sie essen. Mit unseren Buffetwägen werden wir diesem Wunsch gerecht. Die Erfahrung zeigt: Die Kinder probieren öfter neue Speisen aus und essen insgesamt gesünder“, sagt Ertl-Huemer. „Sie lernen, auf ihr Sättigungsgefühl zu hören und mit Lebensmitteln sorgsam umzugehen. So können wir Kinder in den Schulen, für gesundes Essen begeistern, ganz ohne erhobenen Zeigefinger.“

WWF & GOURMET: Klimafreundliche Ernährung macht Schule

GOURMET kocht nicht nur verantwortungsvoll und gesund, sondern auch nachhaltig, um die natürlichen Ressourcen zu schonen. GOURMET setzt sich deshalb auch gemeinsam mit der Naturschutzorganisation WWF für eine klimafreundliche Ernährung ein. Ein neues Schul-Projekt ist die GOURMET-Klimakochwerkstatt. Hier erleben SchülerInnen, wie wichtig, aber auch spannend es ist, das Klima zu retten und die Umwelt zu schützen. Auch beim Schulessen setzt GOURMET weiterhin konsequent auf Nachhaltigkeit. Die GOURMET

Speisepläne sind kindgerecht, ausgewogen und gesund. Und sie tragen das Prädikat „klimafreundlich“, weil sie den hohen Anforderungen des WWF entsprechen: überwiegend regionale und saisonale Zutaten mit einem hohen BIO-Anteil sowie eine große Auswahl an vegetarischen Speisen.

Über GOURMET

GOURMET kocht für Kindergärten, Schulen, Unternehmen, Senioreneinrichtungen, den Einzelhandel sowie für Gäste bei Events und führt Top Gastronomiebetriebe. 2.700 Kindergärten und Schulen sind Kunden von GOURMET. Als Österreichs Marktführer in der Gemeinschaftsverpflegung bietet das Unternehmen höchste Qualität, Verlässlichkeit und Sicherheit. Familienfreundlichkeit und Nachhaltigkeit haben im Unternehmen einen besonders hohen Stellenwert. GOURMET ist ein Tochterunternehmen der VIVATIS Holding AG. Weitere Informationen unter www.gourmet.at.

GMS GOURMET GmbH bei der Interpädagogica 2017, 23. – 25.11.2017 auf der Messe Salzburg: Halle 10/Stand 0422

Fachvortrag „Genuss mit allen Sinnen“ am 24.11., 15.30 – 16:20 Uhr, im Seminarraum 3

Fachvortrag „Kindgerechte Speisepläne, die Spaß machen!“ am 25.11., 12.30 – 13.20 Uhr, im Seminarraum 3

Ansprechpartnerin für Medien:

Martina Baumeister MSc; Mobil: +43 664 966 45 42, martina.baumeister@gourmet.at,
Nina Liftenegger-Röhl, MSc, Mobil: + 664 88 111 877, nina.liftenegger-roehl@gourmet.at,
www.gourmet.at, <http://blog.gourmet.at>

Presseinformation
23.11.2017

Mit GOURMET kommt gesunde Ernährung auf den Stundenplan

Der Spezialist für Kinderernährung zeigt bei der Interpädagogica 2017 in Salzburg, wie Kinder für gesundes Schulessen begeistert werden können.

Um sich gut zu entwickeln und fit für den Schulalltag zu sein, ist ein gesundes Mittagessen für Kinder wichtig. Deshalb werden bei GOURMET alle Gerichte und Menüpläne von Kinderspezialisten entwickelt. „Wir wissen, dass Kinder beim Essen ganz andere Bedürfnisse als Erwachsene haben. Sie brauchen spezifische Nährstoffe zum Wachsen und Lernen“, betont Mag.^a Claudia Ertl-Huemer, Verantwortliche für das Kindergarten- und Schulessen bei GOURMET. Deshalb werden die Speisen von erfahrenen Köchen in Zusammenarbeit mit ErnährungswissenschaftlerInnen und DiätologInnen gekocht. „Das gibt den Eltern die Sicherheit, dass wir gut für ihr Kind sorgen – auch bei Kindern mit speziellen Ernährungsbedürfnissen“.

„Unsere Speisen für Kinder sind nicht nur mild gewürzt und fettarm zubereitet, sondern auch kindgerecht im Aussehen und Geschmack. Manchmal verstecken wir die gesunden Zutaten auch in den Lieblingsspeisen der Kinder, z. B. in der BIO-Sauce Bolognese, die neben frisch faschiertem BIO-Rindfleisch viel Tomaten, Karotten und Sellerie enthält“, erzählt Ertl-Huemer aus der Praxis. Sicherheit gibt das Gütesiegel der Österreichischen Gesellschaft für Ernährung (ÖGE), mit dem auch Kindermenü-Linien von GOURMET ausgezeichnet sind. Bei Fachvorträgen auf der Interpädagogica geben Ernährungsexpertinnen von GOURMET ihr Wissen weiter.

BIO-Vorreiter - seit 20 Jahren BIO-zertifiziert

GOURMET verwendet für das Schulessen hochwertige, regionale Lebensmittel, viele davon in BIO-Qualität. Mehr als ein Drittel aller Zutaten stammt aus biologischer Landwirtschaft und mehr als zwei Drittel kommen aus Österreich. Als erster Anbieter in der Gemeinschaftsverpflegung wurde GOURMET bereits 1997 BIO-zertifiziert. „Das macht deutlich, dass uns BIO seit Jahren ein großes Anliegen ist“, betont Mag.^a Claudia Ertl-Huemer.

Kinder wählen Essen aus dem Buffetwagen

Beim GOURMET-Mittagsbuffet können Kinder mitentscheiden und selbst wählen, was und wie viel sie essen wollen. „Wir erziehen unsere Kinder zu selbstbewussten Menschen. Natürlich möchten sie auch mitbestimmen, was und wie viel sie essen. Mit unseren Buffetwägen werden wir diesem Wunsch gerecht. Die Erfahrung zeigt: Die Kinder probieren öfter neue Speisen aus und essen insgesamt gesünder“, sagt Ertl-Huemer. „Sie lernen, auf ihr Sättigungsgefühl zu hören und mit Lebensmitteln sorgsam umzugehen. So können wir Kinder in den Schulen, für gesundes Essen begeistern, ganz ohne erhobenen Zeigefinger.“

WWF & GOURMET: Klimafreundliche Ernährung macht Schule

GOURMET kocht nicht nur verantwortungsvoll und gesund, sondern auch nachhaltig, um die natürlichen Ressourcen zu schonen. GOURMET setzt sich deshalb auch gemeinsam mit der Naturschutzorganisation WWF für eine klimafreundliche Ernährung ein. Ein neues Schul-Projekt ist die GOURMET-Klimakochwerkstatt. Hier erleben SchülerInnen, wie wichtig, aber auch spannend es ist, das Klima zu retten und die Umwelt zu schützen. Auch beim Schulessen setzt GOURMET weiterhin konsequent auf Nachhaltigkeit. Die GOURMET

Speisepläne sind kindgerecht, ausgewogen und gesund. Und sie tragen das Prädikat „klimafreundlich“, weil sie den hohen Anforderungen des WWF entsprechen: überwiegend regionale und saisonale Zutaten mit einem hohen BIO-Anteil sowie eine große Auswahl an vegetarischen Speisen.

Über GOURMET

GOURMET kocht für Kindergärten, Schulen, Unternehmen, Senioreneinrichtungen, den Einzelhandel sowie für Gäste bei Events und führt Top Gastronomiebetriebe. 2.700 Kindergärten und Schulen sind Kunden von GOURMET. Als Österreichs Marktführer in der Gemeinschaftsverpflegung bietet das Unternehmen höchste Qualität, Verlässlichkeit und Sicherheit. Familienfreundlichkeit und Nachhaltigkeit haben im Unternehmen einen besonders hohen Stellenwert. GOURMET ist ein Tochterunternehmen der VIVATIS Holding AG. Weitere Informationen unter www.gourmet.at.

GMS GOURMET GmbH bei der Interpädagogica 2017, 23. – 25.11.2017 auf der Messe Salzburg: Halle 10/Stand 0422

Fachvortrag „Genuss mit allen Sinnen“ am 24.11., 15.30 – 16:20 Uhr, im Seminarraum 3

Fachvortrag „Kindgerechte Speisepläne, die Spaß machen!“ am 25.11., 12.30 – 13.20 Uhr, im Seminarraum 3

Ansprechpartnerin für Medien:

Martina Baumeister MSc; Mobil: +43 664 966 45 42, martina.baumeister@gourmet.at,
Nina Liftenegger-Röhl, MSc, Mobil: + 664 88 111 877, nina.liftenegger-roehl@gourmet.at,
www.gourmet.at, <http://blog.gourmet.at>

Presseinformation
23.11.2017

Mit GOURMET kommt gesunde Ernährung auf den Stundenplan

Der Spezialist für Kinderernährung zeigt bei der Interpädagogica 2017 in Salzburg, wie Kinder für gesundes Schulessen begeistert werden können.

Um sich gut zu entwickeln und fit für den Schulalltag zu sein, ist ein gesundes Mittagessen für Kinder wichtig. Deshalb werden bei GOURMET alle Gerichte und Menüpläne von Kinderspezialisten entwickelt. „Wir wissen, dass Kinder beim Essen ganz andere Bedürfnisse als Erwachsene haben. Sie brauchen spezifische Nährstoffe zum Wachsen und Lernen“, betont Mag.^a Claudia Ertl-Huemer, Verantwortliche für das Kindergarten- und Schulessen bei GOURMET. Deshalb werden die Speisen von erfahrenen Köchen in Zusammenarbeit mit ErnährungswissenschaftlerInnen und DiätologInnen gekocht. „Das gibt den Eltern die Sicherheit, dass wir gut für ihr Kind sorgen – auch bei Kindern mit speziellen Ernährungsbedürfnissen“.

„Unsere Speisen für Kinder sind nicht nur mild gewürzt und fettarm zubereitet, sondern auch kindgerecht im Aussehen und Geschmack. Manchmal verstecken wir die gesunden Zutaten auch in den Lieblingsspeisen der Kinder, z. B. in der BIO-Sauce Bolognese, die neben frisch faschiertem BIO-Rindfleisch viel Tomaten, Karotten und Sellerie enthält“, erzählt Ertl-Huemer aus der Praxis. Sicherheit gibt das Gütesiegel der Österreichischen Gesellschaft für Ernährung (ÖGE), mit dem auch Kindermenü-Linien von GOURMET ausgezeichnet sind. Bei Fachvorträgen auf der Interpädagogica geben Ernährungsexpertinnen von GOURMET ihr Wissen weiter.

BIO-Vorreiter - seit 20 Jahren BIO-zertifiziert

GOURMET verwendet für das Schulessen hochwertige, regionale Lebensmittel, viele davon in BIO-Qualität. Mehr als ein Drittel aller Zutaten stammt aus biologischer Landwirtschaft und mehr als zwei Drittel kommen aus Österreich. Als erster Anbieter in der Gemeinschaftsverpflegung wurde GOURMET bereits 1997 BIO-zertifiziert. „Das macht deutlich, dass uns BIO seit Jahren ein großes Anliegen ist“, betont Mag.^a Claudia Ertl-Huemer.

Kinder wählen Essen aus dem Buffetwagen

Beim GOURMET-Mittagsbuffet können Kinder mitentscheiden und selbst wählen, was und wie viel sie essen wollen. „Wir erziehen unsere Kinder zu selbstbewussten Menschen. Natürlich möchten sie auch mitbestimmen, was und wie viel sie essen. Mit unseren Buffetwägen werden wir diesem Wunsch gerecht. Die Erfahrung zeigt: Die Kinder probieren öfter neue Speisen aus und essen insgesamt gesünder“, sagt Ertl-Huemer. „Sie lernen, auf ihr Sättigungsgefühl zu hören und mit Lebensmitteln sorgsam umzugehen. So können wir Kinder in den Schulen, für gesundes Essen begeistern, ganz ohne erhobenen Zeigefinger.“

WWF & GOURMET: Klimafreundliche Ernährung macht Schule

GOURMET kocht nicht nur verantwortungsvoll und gesund, sondern auch nachhaltig, um die natürlichen Ressourcen zu schonen. GOURMET setzt sich deshalb auch gemeinsam mit der Naturschutzorganisation WWF für eine klimafreundliche Ernährung ein. Ein neues Schul-Projekt ist die GOURMET-Klimakochwerkstatt. Hier erleben SchülerInnen, wie wichtig, aber auch spannend es ist, das Klima zu retten und die Umwelt zu schützen. Auch beim Schulessen setzt GOURMET weiterhin konsequent auf Nachhaltigkeit. Die GOURMET

Speisepläne sind kindgerecht, ausgewogen und gesund. Und sie tragen das Prädikat „klimafreundlich“, weil sie den hohen Anforderungen des WWF entsprechen: überwiegend regionale und saisonale Zutaten mit einem hohen BIO-Anteil sowie eine große Auswahl an vegetarischen Speisen.

Über GOURMET

GOURMET kocht für Kindergärten, Schulen, Unternehmen, Senioreneinrichtungen, den Einzelhandel sowie für Gäste bei Events und führt Top Gastronomiebetriebe. 2.700 Kindergärten und Schulen sind Kunden von GOURMET. Als Österreichs Marktführer in der Gemeinschaftsverpflegung bietet das Unternehmen höchste Qualität, Verlässlichkeit und Sicherheit. Familienfreundlichkeit und Nachhaltigkeit haben im Unternehmen einen besonders hohen Stellenwert. GOURMET ist ein Tochterunternehmen der VIVATIS Holding AG. Weitere Informationen unter www.gourmet.at.

GMS GOURMET GmbH bei der Interpädagogica 2017, 23. – 25.11.2017 auf der Messe Salzburg: Halle 10/Stand 0422

Fachvortrag „Genuss mit allen Sinnen“ am 24.11., 15.30 – 16:20 Uhr, im Seminarraum 3

Fachvortrag „Kindgerechte Speisepläne, die Spaß machen!“ am 25.11., 12.30 – 13.20 Uhr, im Seminarraum 3

Ansprechpartnerin für Medien:

Martina Baumeister MSc; Mobil: +43 664 966 45 42, martina.baumeister@gourmet.at,
Nina Liftenegger-Röhl, MSc, Mobil: + 664 88 111 877, nina.liftenegger-roehl@gourmet.at,
www.gourmet.at, <http://blog.gourmet.at>

Presseinformation
23.11.2017

Mit GOURMET kommt gesunde Ernährung auf den Stundenplan

Der Spezialist für Kinderernährung zeigt bei der Interpädagogica 2017 in Salzburg, wie Kinder für gesundes Schulessen begeistert werden können.

Um sich gut zu entwickeln und fit für den Schulalltag zu sein, ist ein gesundes Mittagessen für Kinder wichtig. Deshalb werden bei GOURMET alle Gerichte und Menüpläne von Kinderspezialisten entwickelt. „Wir wissen, dass Kinder beim Essen ganz andere Bedürfnisse als Erwachsene haben. Sie brauchen spezifische Nährstoffe zum Wachsen und Lernen“, betont Mag.^a Claudia Ertl-Huemer, Verantwortliche für das Kindergarten- und Schulessen bei GOURMET. Deshalb werden die Speisen von erfahrenen Köchen in Zusammenarbeit mit ErnährungswissenschaftlerInnen und DiätologInnen gekocht. „Das gibt den Eltern die Sicherheit, dass wir gut für ihr Kind sorgen – auch bei Kindern mit speziellen Ernährungsbedürfnissen“.

„Unsere Speisen für Kinder sind nicht nur mild gewürzt und fettarm zubereitet, sondern auch kindgerecht im Aussehen und Geschmack. Manchmal verstecken wir die gesunden Zutaten auch in den Lieblingsspeisen der Kinder, z. B. in der BIO-Sauce Bolognese, die neben frisch faschiertem BIO-Rindfleisch viel Tomaten, Karotten und Sellerie enthält“, erzählt Ertl-Huemer aus der Praxis. Sicherheit gibt das Gütesiegel der Österreichischen Gesellschaft für Ernährung (ÖGE), mit dem auch Kindermenü-Linien von GOURMET ausgezeichnet sind. Bei Fachvorträgen auf der Interpädagogica geben Ernährungsexpertinnen von GOURMET ihr Wissen weiter.

BIO-Vorreiter - seit 20 Jahren BIO-zertifiziert

GOURMET verwendet für das Schulessen hochwertige, regionale Lebensmittel, viele davon in BIO-Qualität. Mehr als ein Drittel aller Zutaten stammt aus biologischer Landwirtschaft und mehr als zwei Drittel kommen aus Österreich. Als erster Anbieter in der Gemeinschaftsverpflegung wurde GOURMET bereits 1997 BIO-zertifiziert. „Das macht deutlich, dass uns BIO seit Jahren ein großes Anliegen ist“, betont Mag.^a Claudia Ertl-Huemer.

Kinder wählen Essen aus dem Buffetwagen

Beim GOURMET-Mittagsbuffet können Kinder mitentscheiden und selbst wählen, was und wie viel sie essen wollen. „Wir erziehen unsere Kinder zu selbstbewussten Menschen. Natürlich möchten sie auch mitbestimmen, was und wie viel sie essen. Mit unseren Buffetwägen werden wir diesem Wunsch gerecht. Die Erfahrung zeigt: Die Kinder probieren öfter neue Speisen aus und essen insgesamt gesünder“, sagt Ertl-Huemer. „Sie lernen, auf ihr Sättigungsgefühl zu hören und mit Lebensmitteln sorgsam umzugehen. So können wir Kinder in den Schulen, für gesundes Essen begeistern, ganz ohne erhobenen Zeigefinger.“

WWF & GOURMET: Klimafreundliche Ernährung macht Schule

GOURMET kocht nicht nur verantwortungsvoll und gesund, sondern auch nachhaltig, um die natürlichen Ressourcen zu schonen. GOURMET setzt sich deshalb auch gemeinsam mit der Naturschutzorganisation WWF für eine klimafreundliche Ernährung ein. Ein neues Schul-Projekt ist die GOURMET-Klimakochwerkstatt. Hier erleben SchülerInnen, wie wichtig, aber auch spannend es ist, das Klima zu retten und die Umwelt zu schützen. Auch beim Schulessen setzt GOURMET weiterhin konsequent auf Nachhaltigkeit. Die GOURMET

Speisepläne sind kindgerecht, ausgewogen und gesund. Und sie tragen das Prädikat „klimafreundlich“, weil sie den hohen Anforderungen des WWF entsprechen: überwiegend regionale und saisonale Zutaten mit einem hohen BIO-Anteil sowie eine große Auswahl an vegetarischen Speisen.

Über GOURMET

GOURMET kocht für Kindergärten, Schulen, Unternehmen, Senioreneinrichtungen, den Einzelhandel sowie für Gäste bei Events und führt Top Gastronomiebetriebe. 2.700 Kindergärten und Schulen sind Kunden von GOURMET. Als Österreichs Marktführer in der Gemeinschaftsverpflegung bietet das Unternehmen höchste Qualität, Verlässlichkeit und Sicherheit. Familienfreundlichkeit und Nachhaltigkeit haben im Unternehmen einen besonders hohen Stellenwert. GOURMET ist ein Tochterunternehmen der VIVATIS Holding AG. Weitere Informationen unter www.gourmet.at.

GMS GOURMET GmbH bei der Interpädagogica 2017, 23. – 25.11.2017 auf der Messe Salzburg: Halle 10/Stand 0422

Fachvortrag „Genuss mit allen Sinnen“ am 24.11., 15.30 – 16:20 Uhr, im Seminarraum 3

Fachvortrag „Kindgerechte Speisepläne, die Spaß machen!“ am 25.11., 12.30 – 13.20 Uhr, im Seminarraum 3

Ansprechpartnerin für Medien:

Martina Baumeister MSc; Mobil: +43 664 966 45 42, martina.baumeister@gourmet.at,
Nina Liftenegger-Röhl, MSc, Mobil: + 664 88 111 877, nina.liftenegger-roehl@gourmet.at,
www.gourmet.at, <http://blog.gourmet.at>

Presseinformation
23.11.2017

Mit GOURMET kommt gesunde Ernährung auf den Stundenplan

Der Spezialist für Kinderernährung zeigt bei der Interpädagogica 2017 in Salzburg, wie Kinder für gesundes Schulessen begeistert werden können.

Um sich gut zu entwickeln und fit für den Schulalltag zu sein, ist ein gesundes Mittagessen für Kinder wichtig. Deshalb werden bei GOURMET alle Gerichte und Menüpläne von Kinderspezialisten entwickelt. „Wir wissen, dass Kinder beim Essen ganz andere Bedürfnisse als Erwachsene haben. Sie brauchen spezifische Nährstoffe zum Wachsen und Lernen“, betont Mag.^a Claudia Ertl-Huemer, Verantwortliche für das Kindergarten- und Schulessen bei GOURMET. Deshalb werden die Speisen von erfahrenen Köchen in Zusammenarbeit mit ErnährungswissenschaftlerInnen und DiätologInnen gekocht. „Das gibt den Eltern die Sicherheit, dass wir gut für ihr Kind sorgen – auch bei Kindern mit speziellen Ernährungsbedürfnissen“.

„Unsere Speisen für Kinder sind nicht nur mild gewürzt und fettarm zubereitet, sondern auch kindgerecht im Aussehen und Geschmack. Manchmal verstecken wir die gesunden Zutaten auch in den Lieblingsspeisen der Kinder, z. B. in der BIO-Sauce Bolognese, die neben frisch faschiertem BIO-Rindfleisch viel Tomaten, Karotten und Sellerie enthält“, erzählt Ertl-Huemer aus der Praxis. Sicherheit gibt das Gütesiegel der Österreichischen Gesellschaft für Ernährung (ÖGE), mit dem auch Kindermenü-Linien von GOURMET ausgezeichnet sind. Bei Fachvorträgen auf der Interpädagogica geben Ernährungsexpertinnen von GOURMET ihr Wissen weiter.

BIO-Vorreiter - seit 20 Jahren BIO-zertifiziert

GOURMET verwendet für das Schulessen hochwertige, regionale Lebensmittel, viele davon in BIO-Qualität. Mehr als ein Drittel aller Zutaten stammt aus biologischer Landwirtschaft und mehr als zwei Drittel kommen aus Österreich. Als erster Anbieter in der Gemeinschaftsverpflegung wurde GOURMET bereits 1997 BIO-zertifiziert. „Das macht deutlich, dass uns BIO seit Jahren ein großes Anliegen ist“, betont Mag.^a Claudia Ertl-Huemer.

Kinder wählen Essen aus dem Buffetwagen

Beim GOURMET-Mittagsbuffet können Kinder mitentscheiden und selbst wählen, was und wie viel sie essen wollen. „Wir erziehen unsere Kinder zu selbstbewussten Menschen. Natürlich möchten sie auch mitbestimmen, was und wie viel sie essen. Mit unseren Buffetwägen werden wir diesem Wunsch gerecht. Die Erfahrung zeigt: Die Kinder probieren öfter neue Speisen aus und essen insgesamt gesünder“, sagt Ertl-Huemer. „Sie lernen, auf ihr Sättigungsgefühl zu hören und mit Lebensmitteln sorgsam umzugehen. So können wir Kinder in den Schulen, für gesundes Essen begeistern, ganz ohne erhobenen Zeigefinger.“

WWF & GOURMET: Klimafreundliche Ernährung macht Schule

GOURMET kocht nicht nur verantwortungsvoll und gesund, sondern auch nachhaltig, um die natürlichen Ressourcen zu schonen. GOURMET setzt sich deshalb auch gemeinsam mit der Naturschutzorganisation WWF für eine klimafreundliche Ernährung ein. Ein neues Schul-Projekt ist die GOURMET-Klimakochwerkstatt. Hier erleben SchülerInnen, wie wichtig, aber auch spannend es ist, das Klima zu retten und die Umwelt zu schützen. Auch beim Schulessen setzt GOURMET weiterhin konsequent auf Nachhaltigkeit. Die GOURMET

Speisepläne sind kindgerecht, ausgewogen und gesund. Und sie tragen das Prädikat „klimafreundlich“, weil sie den hohen Anforderungen des WWF entsprechen: überwiegend regionale und saisonale Zutaten mit einem hohen BIO-Anteil sowie eine große Auswahl an vegetarischen Speisen.

Über GOURMET

GOURMET kocht für Kindergärten, Schulen, Unternehmen, Senioreneinrichtungen, den Einzelhandel sowie für Gäste bei Events und führt Top Gastronomiebetriebe. 2.700 Kindergärten und Schulen sind Kunden von GOURMET. Als Österreichs Marktführer in der Gemeinschaftsverpflegung bietet das Unternehmen höchste Qualität, Verlässlichkeit und Sicherheit. Familienfreundlichkeit und Nachhaltigkeit haben im Unternehmen einen besonders hohen Stellenwert. GOURMET ist ein Tochterunternehmen der VIVATIS Holding AG. Weitere Informationen unter www.gourmet.at.

GMS GOURMET GmbH bei der Interpädagogica 2017, 23. – 25.11.2017 auf der Messe Salzburg: Halle 10/Stand 0422

Fachvortrag „Genuss mit allen Sinnen“ am 24.11., 15.30 – 16:20 Uhr, im Seminarraum 3

Fachvortrag „Kindgerechte Speisepläne, die Spaß machen!“ am 25.11., 12.30 – 13.20 Uhr, im Seminarraum 3

Ansprechpartnerin für Medien:

Martina Baumeister MSc; Mobil: +43 664 966 45 42, martina.baumeister@gourmet.at,
Nina Liftenegger-Röhl, MSc, Mobil: + 664 88 111 877, nina.liftenegger-roehl@gourmet.at,
www.gourmet.at, <http://blog.gourmet.at>

Presseinformation
23.11.2017

Mit GOURMET kommt gesunde Ernährung auf den Stundenplan

Der Spezialist für Kinderernährung zeigt bei der Interpädagogica 2017 in Salzburg, wie Kinder für gesundes Schulessen begeistert werden können.

Um sich gut zu entwickeln und fit für den Schulalltag zu sein, ist ein gesundes Mittagessen für Kinder wichtig. Deshalb werden bei GOURMET alle Gerichte und Menüpläne von Kinderspezialisten entwickelt. „Wir wissen, dass Kinder beim Essen ganz andere Bedürfnisse als Erwachsene haben. Sie brauchen spezifische Nährstoffe zum Wachsen und Lernen“, betont Mag.^a Claudia Ertl-Huemer, Verantwortliche für das Kindergarten- und Schulessen bei GOURMET. Deshalb werden die Speisen von erfahrenen Köchen in Zusammenarbeit mit ErnährungswissenschaftlerInnen und DiätologInnen gekocht. „Das gibt den Eltern die Sicherheit, dass wir gut für ihr Kind sorgen – auch bei Kindern mit speziellen Ernährungsbedürfnissen“.

„Unsere Speisen für Kinder sind nicht nur mild gewürzt und fettarm zubereitet, sondern auch kindgerecht im Aussehen und Geschmack. Manchmal verstecken wir die gesunden Zutaten auch in den Lieblingsspeisen der Kinder, z. B. in der BIO-Sauce Bolognese, die neben frisch faschiertem BIO-Rindfleisch viel Tomaten, Karotten und Sellerie enthält“, erzählt Ertl-Huemer aus der Praxis. Sicherheit gibt das Gütesiegel der Österreichischen Gesellschaft für Ernährung (ÖGE), mit dem auch Kindermenü-Linien von GOURMET ausgezeichnet sind. Bei Fachvorträgen auf der Interpädagogica geben Ernährungsexpertinnen von GOURMET ihr Wissen weiter.

BIO-Vorreiter - seit 20 Jahren BIO-zertifiziert

GOURMET verwendet für das Schulessen hochwertige, regionale Lebensmittel, viele davon in BIO-Qualität. Mehr als ein Drittel aller Zutaten stammt aus biologischer Landwirtschaft und mehr als zwei Drittel kommen aus Österreich. Als erster Anbieter in der Gemeinschaftsverpflegung wurde GOURMET bereits 1997 BIO-zertifiziert. „Das macht deutlich, dass uns BIO seit Jahren ein großes Anliegen ist“, betont Mag.^a Claudia Ertl-Huemer.

Kinder wählen Essen aus dem Buffetwagen

Beim GOURMET-Mittagsbuffet können Kinder mitentscheiden und selbst wählen, was und wie viel sie essen wollen. „Wir erziehen unsere Kinder zu selbstbewussten Menschen. Natürlich möchten sie auch mitbestimmen, was und wie viel sie essen. Mit unseren Buffetwägen werden wir diesem Wunsch gerecht. Die Erfahrung zeigt: Die Kinder probieren öfter neue Speisen aus und essen insgesamt gesünder“, sagt Ertl-Huemer. „Sie lernen, auf ihr Sättigungsgefühl zu hören und mit Lebensmitteln sorgsam umzugehen. So können wir Kinder in den Schulen, für gesundes Essen begeistern, ganz ohne erhobenen Zeigefinger.“

WWF & GOURMET: Klimafreundliche Ernährung macht Schule

GOURMET kocht nicht nur verantwortungsvoll und gesund, sondern auch nachhaltig, um die natürlichen Ressourcen zu schonen. GOURMET setzt sich deshalb auch gemeinsam mit der Naturschutzorganisation WWF für eine klimafreundliche Ernährung ein. Ein neues Schul-Projekt ist die GOURMET-Klimakochwerkstatt. Hier erleben SchülerInnen, wie wichtig, aber auch spannend es ist, das Klima zu retten und die Umwelt zu schützen. Auch beim Schulessen setzt GOURMET weiterhin konsequent auf Nachhaltigkeit. Die GOURMET

Speisepläne sind kindgerecht, ausgewogen und gesund. Und sie tragen das Prädikat „klimafreundlich“, weil sie den hohen Anforderungen des WWF entsprechen: überwiegend regionale und saisonale Zutaten mit einem hohen BIO-Anteil sowie eine große Auswahl an vegetarischen Speisen.

Über GOURMET

GOURMET kocht für Kindergärten, Schulen, Unternehmen, Senioreneinrichtungen, den Einzelhandel sowie für Gäste bei Events und führt Top Gastronomiebetriebe. 2.700 Kindergärten und Schulen sind Kunden von GOURMET. Als Österreichs Marktführer in der Gemeinschaftsverpflegung bietet das Unternehmen höchste Qualität, Verlässlichkeit und Sicherheit. Familienfreundlichkeit und Nachhaltigkeit haben im Unternehmen einen besonders hohen Stellenwert. GOURMET ist ein Tochterunternehmen der VIVATIS Holding AG. Weitere Informationen unter www.gourmet.at.

GMS GOURMET GmbH bei der Interpädagogica 2017, 23. – 25.11.2017 auf der Messe Salzburg: Halle 10/Stand 0422

Fachvortrag „Genuss mit allen Sinnen“ am 24.11., 15.30 – 16:20 Uhr, im Seminarraum 3

Fachvortrag „Kindgerechte Speisepläne, die Spaß machen!“ am 25.11., 12.30 – 13.20 Uhr, im Seminarraum 3

Ansprechpartnerin für Medien:

Martina Baumeister MSc; Mobil: +43 664 966 45 42, martina.baumeister@gourmet.at,
Nina Liftenegger-Röhl, MSc, Mobil: + 664 88 111 877, nina.liftenegger-roehl@gourmet.at,
www.gourmet.at, <http://blog.gourmet.at>

Presseinformation
23.11.2017

Mit GOURMET kommt gesunde Ernährung auf den Stundenplan

Der Spezialist für Kinderernährung zeigt bei der Interpädagogica 2017 in Salzburg, wie Kinder für gesundes Schulessen begeistert werden können.

Um sich gut zu entwickeln und fit für den Schulalltag zu sein, ist ein gesundes Mittagessen für Kinder wichtig. Deshalb werden bei GOURMET alle Gerichte und Menüpläne von Kinderspezialisten entwickelt. „Wir wissen, dass Kinder beim Essen ganz andere Bedürfnisse als Erwachsene haben. Sie brauchen spezifische Nährstoffe zum Wachsen und Lernen“, betont Mag.^a Claudia Ertl-Huemer, Verantwortliche für das Kindergarten- und Schulessen bei GOURMET. Deshalb werden die Speisen von erfahrenen Köchen in Zusammenarbeit mit ErnährungswissenschaftlerInnen und DiätologInnen gekocht. „Das gibt den Eltern die Sicherheit, dass wir gut für ihr Kind sorgen – auch bei Kindern mit speziellen Ernährungsbedürfnissen“.

„Unsere Speisen für Kinder sind nicht nur mild gewürzt und fettarm zubereitet, sondern auch kindgerecht im Aussehen und Geschmack. Manchmal verstecken wir die gesunden Zutaten auch in den Lieblingsspeisen der Kinder, z. B. in der BIO-Sauce Bolognese, die neben frisch faschiertem BIO-Rindfleisch viel Tomaten, Karotten und Sellerie enthält“, erzählt Ertl-Huemer aus der Praxis. Sicherheit gibt das Gütesiegel der Österreichischen Gesellschaft für Ernährung (ÖGE), mit dem auch Kindermenü-Linien von GOURMET ausgezeichnet sind. Bei Fachvorträgen auf der Interpädagogica geben Ernährungsexpertinnen von GOURMET ihr Wissen weiter.

BIO-Vorreiter - seit 20 Jahren BIO-zertifiziert

GOURMET verwendet für das Schulessen hochwertige, regionale Lebensmittel, viele davon in BIO-Qualität. Mehr als ein Drittel aller Zutaten stammt aus biologischer Landwirtschaft und mehr als zwei Drittel kommen aus Österreich. Als erster Anbieter in der Gemeinschaftsverpflegung wurde GOURMET bereits 1997 BIO-zertifiziert. „Das macht deutlich, dass uns BIO seit Jahren ein großes Anliegen ist“, betont Mag.^a Claudia Ertl-Huemer.

Kinder wählen Essen aus dem Buffetwagen

Beim GOURMET-Mittagsbuffet können Kinder mitentscheiden und selbst wählen, was und wie viel sie essen wollen. „Wir erziehen unsere Kinder zu selbstbewussten Menschen. Natürlich möchten sie auch mitbestimmen, was und wie viel sie essen. Mit unseren Buffetwägen werden wir diesem Wunsch gerecht. Die Erfahrung zeigt: Die Kinder probieren öfter neue Speisen aus und essen insgesamt gesünder“, sagt Ertl-Huemer. „Sie lernen, auf ihr Sättigungsgefühl zu hören und mit Lebensmitteln sorgsam umzugehen. So können wir Kinder in den Schulen, für gesundes Essen begeistern, ganz ohne erhobenen Zeigefinger.“

WWF & GOURMET: Klimafreundliche Ernährung macht Schule

GOURMET kocht nicht nur verantwortungsvoll und gesund, sondern auch nachhaltig, um die natürlichen Ressourcen zu schonen. GOURMET setzt sich deshalb auch gemeinsam mit der Naturschutzorganisation WWF für eine klimafreundliche Ernährung ein. Ein neues Schul-Projekt ist die GOURMET-Klimakochwerkstatt. Hier erleben SchülerInnen, wie wichtig, aber auch spannend es ist, das Klima zu retten und die Umwelt zu schützen. Auch beim Schulessen setzt GOURMET weiterhin konsequent auf Nachhaltigkeit. Die GOURMET

Speisepläne sind kindgerecht, ausgewogen und gesund. Und sie tragen das Prädikat „klimafreundlich“, weil sie den hohen Anforderungen des WWF entsprechen: überwiegend regionale und saisonale Zutaten mit einem hohen BIO-Anteil sowie eine große Auswahl an vegetarischen Speisen.

Über GOURMET

GOURMET kocht für Kindergärten, Schulen, Unternehmen, Senioreneinrichtungen, den Einzelhandel sowie für Gäste bei Events und führt Top Gastronomiebetriebe. 2.700 Kindergärten und Schulen sind Kunden von GOURMET. Als Österreichs Marktführer in der Gemeinschaftsverpflegung bietet das Unternehmen höchste Qualität, Verlässlichkeit und Sicherheit. Familienfreundlichkeit und Nachhaltigkeit haben im Unternehmen einen besonders hohen Stellenwert. GOURMET ist ein Tochterunternehmen der VIVATIS Holding AG. Weitere Informationen unter www.gourmet.at.

GMS GOURMET GmbH bei der Interpädagogica 2017, 23. – 25.11.2017 auf der Messe Salzburg: Halle 10/Stand 0422

Fachvortrag „Genuss mit allen Sinnen“ am 24.11., 15.30 – 16:20 Uhr, im Seminarraum 3

Fachvortrag „Kindgerechte Speisepläne, die Spaß machen!“ am 25.11., 12.30 – 13.20 Uhr, im Seminarraum 3

Ansprechpartnerin für Medien:

Martina Baumeister MSc; Mobil: +43 664 966 45 42, martina.baumeister@gourmet.at,
Nina Liftenegger-Röhl, MSc, Mobil: + 664 88 111 877, nina.liftenegger-roehl@gourmet.at,
www.gourmet.at, <http://blog.gourmet.at>

Presseinformation
23.11.2017

Mit GOURMET kommt gesunde Ernährung auf den Stundenplan

Der Spezialist für Kinderernährung zeigt bei der Interpädagogica 2017 in Salzburg, wie Kinder für gesundes Schulessen begeistert werden können.

Um sich gut zu entwickeln und fit für den Schulalltag zu sein, ist ein gesundes Mittagessen für Kinder wichtig. Deshalb werden bei GOURMET alle Gerichte und Menüpläne von Kinderspezialisten entwickelt. „Wir wissen, dass Kinder beim Essen ganz andere Bedürfnisse als Erwachsene haben. Sie brauchen spezifische Nährstoffe zum Wachsen und Lernen“, betont Mag.^a Claudia Ertl-Huemer, Verantwortliche für das Kindergarten- und Schulessen bei GOURMET. Deshalb werden die Speisen von erfahrenen Köchen in Zusammenarbeit mit ErnährungswissenschaftlerInnen und DiätologInnen gekocht. „Das gibt den Eltern die Sicherheit, dass wir gut für ihr Kind sorgen – auch bei Kindern mit speziellen Ernährungsbedürfnissen“.

„Unsere Speisen für Kinder sind nicht nur mild gewürzt und fettarm zubereitet, sondern auch kindgerecht im Aussehen und Geschmack. Manchmal verstecken wir die gesunden Zutaten auch in den Lieblingsspeisen der Kinder, z. B. in der BIO-Sauce Bolognese, die neben frisch faschiertem BIO-Rindfleisch viel Tomaten, Karotten und Sellerie enthält“, erzählt Ertl-Huemer aus der Praxis. Sicherheit gibt das Gütesiegel der Österreichischen Gesellschaft für Ernährung (ÖGE), mit dem auch Kindermenü-Linien von GOURMET ausgezeichnet sind. Bei Fachvorträgen auf der Interpädagogica geben Ernährungsexpertinnen von GOURMET ihr Wissen weiter.

BIO-Vorreiter - seit 20 Jahren BIO-zertifiziert

GOURMET verwendet für das Schulessen hochwertige, regionale Lebensmittel, viele davon in BIO-Qualität. Mehr als ein Drittel aller Zutaten stammt aus biologischer Landwirtschaft und mehr als zwei Drittel kommen aus Österreich. Als erster Anbieter in der Gemeinschaftsverpflegung wurde GOURMET bereits 1997 BIO-zertifiziert. „Das macht deutlich, dass uns BIO seit Jahren ein großes Anliegen ist“, betont Mag.^a Claudia Ertl-Huemer.

Kinder wählen Essen aus dem Buffetwagen

Beim GOURMET-Mittagsbuffet können Kinder mitentscheiden und selbst wählen, was und wie viel sie essen wollen. „Wir erziehen unsere Kinder zu selbstbewussten Menschen. Natürlich möchten sie auch mitbestimmen, was und wie viel sie essen. Mit unseren Buffetwägen werden wir diesem Wunsch gerecht. Die Erfahrung zeigt: Die Kinder probieren öfter neue Speisen aus und essen insgesamt gesünder“, sagt Ertl-Huemer. „Sie lernen, auf ihr Sättigungsgefühl zu hören und mit Lebensmitteln sorgsam umzugehen. So können wir Kinder in den Schulen, für gesundes Essen begeistern, ganz ohne erhobenen Zeigefinger.“

WWF & GOURMET: Klimafreundliche Ernährung macht Schule

GOURMET kocht nicht nur verantwortungsvoll und gesund, sondern auch nachhaltig, um die natürlichen Ressourcen zu schonen. GOURMET setzt sich deshalb auch gemeinsam mit der Naturschutzorganisation WWF für eine klimafreundliche Ernährung ein. Ein neues Schul-Projekt ist die GOURMET-Klimakochwerkstatt. Hier erleben SchülerInnen, wie wichtig, aber auch spannend es ist, das Klima zu retten und die Umwelt zu schützen. Auch beim Schulessen setzt GOURMET weiterhin konsequent auf Nachhaltigkeit. Die GOURMET

Speisepläne sind kindgerecht, ausgewogen und gesund. Und sie tragen das Prädikat „klimafreundlich“, weil sie den hohen Anforderungen des WWF entsprechen: überwiegend regionale und saisonale Zutaten mit einem hohen BIO-Anteil sowie eine große Auswahl an vegetarischen Speisen.

Über GOURMET

GOURMET kocht für Kindergärten, Schulen, Unternehmen, Senioreneinrichtungen, den Einzelhandel sowie für Gäste bei Events und führt Top Gastronomiebetriebe. 2.700 Kindergärten und Schulen sind Kunden von GOURMET. Als Österreichs Marktführer in der Gemeinschaftsverpflegung bietet das Unternehmen höchste Qualität, Verlässlichkeit und Sicherheit. Familienfreundlichkeit und Nachhaltigkeit haben im Unternehmen einen besonders hohen Stellenwert. GOURMET ist ein Tochterunternehmen der VIVATIS Holding AG. Weitere Informationen unter www.gourmet.at.

GMS GOURMET GmbH bei der Interpädagogica 2017, 23. – 25.11.2017 auf der Messe Salzburg: Halle 10/Stand 0422

Fachvortrag „Genuss mit allen Sinnen“ am 24.11., 15.30 – 16:20 Uhr, im Seminarraum 3

Fachvortrag „Kindgerechte Speisepläne, die Spaß machen!“ am 25.11., 12.30 – 13.20 Uhr, im Seminarraum 3

Ansprechpartnerin für Medien:

Martina Baumeister MSc; Mobil: +43 664 966 45 42, martina.baumeister@gourmet.at,
Nina Liftenegger-Röhl, MSc, Mobil: + 664 88 111 877, nina.liftenegger-roehl@gourmet.at,
www.gourmet.at, <http://blog.gourmet.at>

Presseinformation
23.11.2017

Mit GOURMET kommt gesunde Ernährung auf den Stundenplan

Der Spezialist für Kinderernährung zeigt bei der Interpädagogica 2017 in Salzburg, wie Kinder für gesundes Schulessen begeistert werden können.

Um sich gut zu entwickeln und fit für den Schulalltag zu sein, ist ein gesundes Mittagessen für Kinder wichtig. Deshalb werden bei GOURMET alle Gerichte und Menüpläne von Kinderspezialisten entwickelt. „Wir wissen, dass Kinder beim Essen ganz andere Bedürfnisse als Erwachsene haben. Sie brauchen spezifische Nährstoffe zum Wachsen und Lernen“, betont Mag.^a Claudia Ertl-Huemer, Verantwortliche für das Kindergarten- und Schulessen bei GOURMET. Deshalb werden die Speisen von erfahrenen Köchen in Zusammenarbeit mit ErnährungswissenschaftlerInnen und DiätologInnen gekocht. „Das gibt den Eltern die Sicherheit, dass wir gut für ihr Kind sorgen – auch bei Kindern mit speziellen Ernährungsbedürfnissen“.

„Unsere Speisen für Kinder sind nicht nur mild gewürzt und fettarm zubereitet, sondern auch kindgerecht im Aussehen und Geschmack. Manchmal verstecken wir die gesunden Zutaten auch in den Lieblingsspeisen der Kinder, z. B. in der BIO-Sauce Bolognese, die neben frisch faschiertem BIO-Rindfleisch viel Tomaten, Karotten und Sellerie enthält“, erzählt Ertl-Huemer aus der Praxis. Sicherheit gibt das Gütesiegel der Österreichischen Gesellschaft für Ernährung (ÖGE), mit dem auch Kindermenü-Linien von GOURMET ausgezeichnet sind. Bei Fachvorträgen auf der Interpädagogica geben Ernährungsexpertinnen von GOURMET ihr Wissen weiter.

BIO-Vorreiter - seit 20 Jahren BIO-zertifiziert

GOURMET verwendet für das Schulessen hochwertige, regionale Lebensmittel, viele davon in BIO-Qualität. Mehr als ein Drittel aller Zutaten stammt aus biologischer Landwirtschaft und mehr als zwei Drittel kommen aus Österreich. Als erster Anbieter in der Gemeinschaftsverpflegung wurde GOURMET bereits 1997 BIO-zertifiziert. „Das macht deutlich, dass uns BIO seit Jahren ein großes Anliegen ist“, betont Mag.^a Claudia Ertl-Huemer.

Kinder wählen Essen aus dem Buffetwagen

Beim GOURMET-Mittagsbuffet können Kinder mitentscheiden und selbst wählen, was und wie viel sie essen wollen. „Wir erziehen unsere Kinder zu selbstbewussten Menschen. Natürlich möchten sie auch mitbestimmen, was und wie viel sie essen. Mit unseren Buffetwägen werden wir diesem Wunsch gerecht. Die Erfahrung zeigt: Die Kinder probieren öfter neue Speisen aus und essen insgesamt gesünder“, sagt Ertl-Huemer. „Sie lernen, auf ihr Sättigungsgefühl zu hören und mit Lebensmitteln sorgsam umzugehen. So können wir Kinder in den Schulen, für gesundes Essen begeistern, ganz ohne erhobenen Zeigefinger.“

WWF & GOURMET: Klimafreundliche Ernährung macht Schule

GOURMET kocht nicht nur verantwortungsvoll und gesund, sondern auch nachhaltig, um die natürlichen Ressourcen zu schonen. GOURMET setzt sich deshalb auch gemeinsam mit der Naturschutzorganisation WWF für eine klimafreundliche Ernährung ein. Ein neues Schul-Projekt ist die GOURMET-Klimakochwerkstatt. Hier erleben SchülerInnen, wie wichtig, aber auch spannend es ist, das Klima zu retten und die Umwelt zu schützen. Auch beim Schulessen setzt GOURMET weiterhin konsequent auf Nachhaltigkeit. Die GOURMET

Speisepläne sind kindgerecht, ausgewogen und gesund. Und sie tragen das Prädikat „klimafreundlich“, weil sie den hohen Anforderungen des WWF entsprechen: überwiegend regionale und saisonale Zutaten mit einem hohen BIO-Anteil sowie eine große Auswahl an vegetarischen Speisen.

Über GOURMET

GOURMET kocht für Kindergärten, Schulen, Unternehmen, Senioreneinrichtungen, den Einzelhandel sowie für Gäste bei Events und führt Top Gastronomiebetriebe. 2.700 Kindergärten und Schulen sind Kunden von GOURMET. Als Österreichs Marktführer in der Gemeinschaftsverpflegung bietet das Unternehmen höchste Qualität, Verlässlichkeit und Sicherheit. Familienfreundlichkeit und Nachhaltigkeit haben im Unternehmen einen besonders hohen Stellenwert. GOURMET ist ein Tochterunternehmen der VIVATIS Holding AG. Weitere Informationen unter www.gourmet.at.

GMS GOURMET GmbH bei der Interpädagogica 2017, 23. – 25.11.2017 auf der Messe Salzburg: Halle 10/Stand 0422

Fachvortrag „Genuss mit allen Sinnen“ am 24.11., 15.30 – 16:20 Uhr, im Seminarraum 3

Fachvortrag „Kindgerechte Speisepläne, die Spaß machen!“ am 25.11., 12.30 – 13.20 Uhr, im Seminarraum 3

Ansprechpartnerin für Medien:

Martina Baumeister MSc; Mobil: +43 664 966 45 42, martina.baumeister@gourmet.at,
Nina Liftenegger-Röhl, MSc, Mobil: + 664 88 111 877, nina.liftenegger-roehl@gourmet.at,
www.gourmet.at, <http://blog.gourmet.at>

Presseinformation
23.11.2017

Mit GOURMET kommt gesunde Ernährung auf den Stundenplan

Der Spezialist für Kinderernährung zeigt bei der Interpädagogica 2017 in Salzburg, wie Kinder für gesundes Schulessen begeistert werden können.

Um sich gut zu entwickeln und fit für den Schulalltag zu sein, ist ein gesundes Mittagessen für Kinder wichtig. Deshalb werden bei GOURMET alle Gerichte und Menüpläne von Kinderspezialisten entwickelt. „Wir wissen, dass Kinder beim Essen ganz andere Bedürfnisse als Erwachsene haben. Sie brauchen spezifische Nährstoffe zum Wachsen und Lernen“, betont Mag.^a Claudia Ertl-Huemer, Verantwortliche für das Kindergarten- und Schulessen bei GOURMET. Deshalb werden die Speisen von erfahrenen Köchen in Zusammenarbeit mit ErnährungswissenschaftlerInnen und DiätologInnen gekocht. „Das gibt den Eltern die Sicherheit, dass wir gut für ihr Kind sorgen – auch bei Kindern mit speziellen Ernährungsbedürfnissen“.

„Unsere Speisen für Kinder sind nicht nur mild gewürzt und fettarm zubereitet, sondern auch kindgerecht im Aussehen und Geschmack. Manchmal verstecken wir die gesunden Zutaten auch in den Lieblingsspeisen der Kinder, z. B. in der BIO-Sauce Bolognese, die neben frisch faschiertem BIO-Rindfleisch viel Tomaten, Karotten und Sellerie enthält“, erzählt Ertl-Huemer aus der Praxis. Sicherheit gibt das Gütesiegel der Österreichischen Gesellschaft für Ernährung (ÖGE), mit dem auch Kindermenü-Linien von GOURMET ausgezeichnet sind. Bei Fachvorträgen auf der Interpädagogica geben Ernährungsexpertinnen von GOURMET ihr Wissen weiter.

BIO-Vorreiter - seit 20 Jahren BIO-zertifiziert

GOURMET verwendet für das Schulessen hochwertige, regionale Lebensmittel, viele davon in BIO-Qualität. Mehr als ein Drittel aller Zutaten stammt aus biologischer Landwirtschaft und mehr als zwei Drittel kommen aus Österreich. Als erster Anbieter in der Gemeinschaftsverpflegung wurde GOURMET bereits 1997 BIO-zertifiziert. „Das macht deutlich, dass uns BIO seit Jahren ein großes Anliegen ist“, betont Mag.^a Claudia Ertl-Huemer.

Kinder wählen Essen aus dem Buffetwagen

Beim GOURMET-Mittagsbuffet können Kinder mitentscheiden und selbst wählen, was und wie viel sie essen wollen. „Wir erziehen unsere Kinder zu selbstbewussten Menschen. Natürlich möchten sie auch mitbestimmen, was und wie viel sie essen. Mit unseren Buffetwägen werden wir diesem Wunsch gerecht. Die Erfahrung zeigt: Die Kinder probieren öfter neue Speisen aus und essen insgesamt gesünder“, sagt Ertl-Huemer. „Sie lernen, auf ihr Sättigungsgefühl zu hören und mit Lebensmitteln sorgsam umzugehen. So können wir Kinder in den Schulen, für gesundes Essen begeistern, ganz ohne erhobenen Zeigefinger.“

WWF & GOURMET: Klimafreundliche Ernährung macht Schule

GOURMET kocht nicht nur verantwortungsvoll und gesund, sondern auch nachhaltig, um die natürlichen Ressourcen zu schonen. GOURMET setzt sich deshalb auch gemeinsam mit der Naturschutzorganisation WWF für eine klimafreundliche Ernährung ein. Ein neues Schul-Projekt ist die GOURMET-Klimakochwerkstatt. Hier erleben SchülerInnen, wie wichtig, aber auch spannend es ist, das Klima zu retten und die Umwelt zu schützen. Auch beim Schulessen setzt GOURMET weiterhin konsequent auf Nachhaltigkeit. Die GOURMET

Speisepläne sind kindgerecht, ausgewogen und gesund. Und sie tragen das Prädikat „klimafreundlich“, weil sie den hohen Anforderungen des WWF entsprechen: überwiegend regionale und saisonale Zutaten mit einem hohen BIO-Anteil sowie eine große Auswahl an vegetarischen Speisen.

Über GOURMET

GOURMET kocht für Kindergärten, Schulen, Unternehmen, Senioreneinrichtungen, den Einzelhandel sowie für Gäste bei Events und führt Top Gastronomiebetriebe. 2.700 Kindergärten und Schulen sind Kunden von GOURMET. Als Österreichs Marktführer in der Gemeinschaftsverpflegung bietet das Unternehmen höchste Qualität, Verlässlichkeit und Sicherheit. Familienfreundlichkeit und Nachhaltigkeit haben im Unternehmen einen besonders hohen Stellenwert. GOURMET ist ein Tochterunternehmen der VIVATIS Holding AG. Weitere Informationen unter www.gourmet.at.

GMS GOURMET GmbH bei der Interpädagogica 2017, 23. – 25.11.2017 auf der Messe Salzburg: Halle 10/Stand 0422

Fachvortrag „Genuss mit allen Sinnen“ am 24.11., 15.30 – 16:20 Uhr, im Seminarraum 3

Fachvortrag „Kindgerechte Speisepläne, die Spaß machen!“ am 25.11., 12.30 – 13.20 Uhr, im Seminarraum 3

Ansprechpartnerin für Medien:

Martina Baumeister MSc; Mobil: +43 664 966 45 42, martina.baumeister@gourmet.at,
Nina Liftenegger-Röhl, MSc, Mobil: + 664 88 111 877, nina.liftenegger-roehl@gourmet.at,
www.gourmet.at, <http://blog.gourmet.at>