

Presseinformation
Wien, 31. August 2020

Mit GOURMET Kids kommt gesundes Essen auf den Stundenplan

Der Spezialist für Kinderernährung ist verlässlicher Partner für die Schulverpflegung

Wenn demnächst das neue Schuljahr startet, beginnt auch für die Kinder der normale Alltag, trotz Corona. Damit wird die Frage nach dem Schulessen wieder ein wichtiges Thema. Um sich gut zu entwickeln und fit für den Schulalltag zu sein, ist ein abwechslungsreiches, ausgewogenes Mittagessen für Kinder wichtig. *„Wir sind uns der Verantwortung bewusst, die wir für unsere jungen Gäste haben. Wir kochen seit über 40 Jahren kindgerechte, gesunde Kinderspeisen und können auch in der aktuellen Situation die Essensversorgung garantiert in gewohnt hoher Qualität bereitstellen. Das schätzen unsere Kunden jetzt ganz besonders, so ist der Zusammenhalt in der Krise weitergewachsen“*, betont Mag.^a Claudia Ertl-Huemer, Verantwortliche für das Kindergarten- und Schulessen von GOURMET. Kindgerecht heißt: klein geschnitten, zart gekocht, mild gewürzt, ohne Zusatzstoffe und Konservierungsmittel. Dafür mit vielen Nährstoffen, verpackt in den Lieblingsspeisen der Kinder. Die strengen Sicherheits- und Hygienemaßnahmen, von der Zubereitung über die Verpackung bis hin zur Lieferung, wurden zuletzt wegen der Corona-Pandemie nochmals erhöht.

Bio trifft Österreich

GOURMET verfolgt eine nachhaltige Einkaufsstrategie und verfügt über langjährige Partnerschaften in der österreichischen Landwirtschaft. Wenn saisonale Voraussetzungen und Verfügbarkeiten gegeben sind, kommt stets österreichische Qualität zum Zug. Rund zwei Drittel aller Zutaten kommen aus Österreich und so oft wie möglich aus biologischer Landwirtschaft. Da viele Rohstoffe ausschließlich in Bio-Qualität bezogen werden, liefert das GOURMET Kids-Sortiment einen Mindestanteil von 30 % Bio. Mit 130 Voll-Bio-Speisen wird der Bio-Anteil an konkrete Zielquoten angepasst. Die meisten Kunden beziehen einen Bio-Anteil von 50 %. So kommt ein Schulkind auf etwa 50 Kilogramm Bio-Lebensmittel pro Jahr – weit mehr als in einem durchschnittlichen österreichischen Haushalt üblich. Mit dieser Sortimentspolitik setzt GOURMET Maßstäbe in der Branche. *„Wir kochen ausschließlich mit Bio- und Freilandeiern. Fleisch vom Huhn, Schwein, Rind und Kalb kommt zu 100 Prozent aus Österreich. Damit leisten wir gemeinsam mit unseren Kunden auch einen wichtigen Beitrag zum Tierwohl“*, betont GOURMET Geschäftsführer Herbert Fuchs.

Nachhaltige Speisenpläne

Die Speisepläne sind nicht nur kindgerecht, ausgewogen und gesund. Sie sind auch nachhaltig: Durch ein großes vegetarisches Angebot, weil es ausschließlich MSC-zertifizierten Fisch gibt und weil die Portionsgrößen dem jeweiligen Alter angepasst sind. So wird verhindert, dass Lebensmittel in der Tonne landen.

Kontrolle gibt Sicherheit – auch während der Corona-Zeit

Zu Beginn der Corona-Zeit wurden sämtliche Sicherheits- und Hygienemaßnahmen bei GOURMET nochmals erhöht. Das Arbeiten in kleinen Teams, strenge Zonenkonzepte, Maskenpflicht uvm. sorgen für höchste Lebensmittel- und Versorgungssicherheit. Kunden wurden auch zum Thema sichere Speisenausgabe beraten.

Mit seinen Zertifizierungen garantiert GOURMET den Kunden lückenlose Transparenz und Sicherheit, auch bei der Überprüfbarkeit von Herkunftsangaben und der Bio-Auszeichnung. Das ist keine Selbstverständlichkeit. Denn in Österreich sind nicht alle Anbieter in der Gemeinschaftsverpflegung verpflichtet, einen Kontrollvertrag mit einer Bio-

Zertifizierungsstelle abzuschließen. Wenn Eltern sicher sein möchten, dass Bio drinnen ist, wo Bio draufsteht, sollten sie daher auf das Bio-Zertifikat einer unabhängigen Kontrollstelle achten. GOURMET ist bereits seit 1997 Bio-zertifiziert.

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 auch in schwierigen Zeiten ein verlässlicher Partner: für das gesunde Mittagessen daheim oder in der Firma, für die Verpflegung in Heimen, Spitälern und Einrichtungen, für den Lebensmitteleinzelhandel oder für die Notfallversorgung in der Krise. Als österreichisches Traditions-Unternehmen bietet GOURMET höchste Qualität, Sicherheit und Verlässlichkeit. GOURMET achtet besonders auf hochwertige österreichische Zutaten, Regionalität und Saisonalität, BIO-Qualität und Nachhaltigkeit. GOURMET ist ein Tochterunternehmen der VIVATIS Holding AG. Mehr dazu unter www.gourmet.at

Fotos:

Bio, regional und ausgewogen – so kocht GOURMET Kids für Kindergärten und Schulen.
© GOURMET. Abdruck honorarfrei, nur im Kontext der Presseinformation.

Rückfragehinweis:

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