

Presseinformation
Wien, 06. November 2024

Mit GOURMET Kids kommt gesunde Ernährung auf den Stundenplan

Der Spezialist für kindgerechte Speisen zeigt bei der Interpädagogica 2024 in Wien, wie Kinder für gesundes Schulessen begeistert werden können.

Auf der Interpädagogica in Wien präsentiert sich GOURMET Kids als verlässlicher Partner für Verpflegung in Schulen und Kindergärten. Denn der Spezialist für Kinderernährung weiß, was es für ein gelungenes, kindgerechtes Mittagessen braucht: Ein nährstoffreiches Speisenangebot, altersgerechte Zubereitung, hochwertige Lebensmittel und vor allem Gerichte, die den Kindern so richtig gut schmecken. Die Expert:innen von GOURMET Kids informieren am Stand über den Qualitätsanspruch bei GOURMET, die Herkunft der Zutaten und den BIO-Anteil der Speisen und die Besucher:innen können sich direkt vor Ort von der hohen Qualität der Speisen überzeugen.

„Wir sind uns der Verantwortung bewusst, die wir für unsere jungen Gäste haben und machen uns viele Gedanken, damit unsere Speisen den Kindern schmecken und dabei auch gesund und nachhaltig sind. Um den CO₂-Fußabdruck der Speisen dabei möglichst klein zu halten und das Klima zu schonen, sorgen bereits 250 vegetarische Speisen, regionale und saisonale Zutaten für klimafreundlichen Genuss,“ betont Mag.^a Claudia Ertl-Huemer, Verantwortliche für das Kindergarten- und Schulessen bei GOURMET. Sicherheit gibt das Gütesiegel der Österreichischen Gesellschaft für Ernährung (ÖGE), mit dem die Menü-Linien von GOURMET Kids ausgezeichnet sind.

Da ist für jeden was dabei!

Besucher:innen der Interpädagogica können Speisen wie das klimafreundliche Linsensugo, die BIO-Rindfleisch-Bulgurlaibchen, die Grüni-Bärchen oder die Kürbis-Brownies verkosten. Die Gerichte werden auf dem Buffetwagen serviert, der auch in Schulen zum Einsatz kommt und Kindern eine eigenständige Essensauswahl ermöglicht.

BIO-Qualität und Regionalität beim Kindergarten- und Schulessen von GOURMET Kids

Bereits 75 % aller Zutaten für die Kinderspeisen von GOURMET Kids kommen aus Österreich. Fleisch von Rind, Kalb, Schwein, Huhn und Pute, Freilandei sowie Milch und Milchprodukte kommen zu 100 % aus Österreich. Gemüse und Obst wird vorwiegend im Marchfeld und von BIO-Betrieben aus dem ganzen Land eingekauft. Mehr als 50 % aller Lebensmittel haben zudem BIO-Qualität, 140 Speisen werden vollständig mit BIO-Zutaten gekocht.

GOURMET Kids auf der Interpädagogica 2024

Wann: 07.-09. November 2024

Wo: Messe Wien, Trabrennstraße 5, 1020 Wien

Stand: Halle C, C0519

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. GOURMET Kids ist BIO- und ÖGE-zertifiziert sowie Partner von United Against Waste. Nähere Informationen finden Sie auf der 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 fast 50 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: Besucher:innen der Interpädagogica können Speisen wie das Linsensugo am Stand von GOURMET Kids verkosten.



Foto 2: Mag.^a Claudia Ertl-Huemer, Geschäftsfeldleiterin für Education & Care Catering bei GOURMET.



© GOURMET. Abdruck honorarfrei, bitte nur im Kontext der Presseinformation.

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