

DLG Auszeichnung für GOURMET Speisen: 2 x Gold und 2 x Silber



Das Team von GOURMET Business freut sich über 2 x DLG-Gold und 2 x SILBER (v.l.n.r.) Mag.a Claudia Horacek, Geschäftsfeldleiterin GOURMET Business Catering Menü-Service; Markus Stacherl, Chefkoch in der Entwicklungsküche; Mag.a Cornelia Madner, Marketing- und Produktmanagerin GOURMET Business Catering Menü-Service

Credit: Gourmet
Fotograf: Martin Nussbaum



Das Hühnercurry Panang mit Basmatireis wurde von der DLG mit GOLD bewertet.

Credit: Gourmet
Fotograf: Fotostudio Eisenhut & Mayer



Die volle Punkteanzahl und somit GOLD erhielten die Speisen Hühnercurry Panang mit Basmatireis und das rosa gebratene Entenbrustfilet in pikant gewürztem Natursaft mit Rotkraut und Erdäpfelknödel.

Credit: DLG
Fotograf: DLG

Utl.: Auch dieses Jahr gab es einen Medaillenregen für ausgezeichnete Mittagsspeisen aus dem À la Carte Sortiment von GOURMET Business =

Wien (OTS) - Die volle Punkteanzahl und somit GOLD erhielten die Speisen Hühnercurry Panang mit Basmatireis und das rosa gebratene Entenbrustfilet in pikant gewürztem Natursaft mit Rotkraut und Erdäpfelknödel. Zwei weitere Gerichte - Spinatravioli in Käsesauce und Schweinskarree in Pfeffersauce und Rosmarinkartoffeln - wurden mit SILBER prämiert. Die DLG-Auszeichnungen stehen für höchste Qualitätsstandards und werden durch die ExpertInnen der Deutschen

Landwirtschafts-Gesellschaft nach strenger, neutraler Prüfung vergeben. Bewertet werden neben sensorischen Faktoren wie Geschmack, Geruch und Konsistenz auch das Aussehen der Speise, sowie Verpackung und Kennzeichnung.

Zwtl.: Österreich im Kochtopf

Frisches Gemüse, Mehl, Milchprodukte, Fleisch, Freiland Eier, Nudeln oder Gebäck – insgesamt kommen bereits zwei Drittel aller Lebensmittel bei GOURMET aus Österreich. "Neben den Wünschen unserer Gäste, steht für uns die Qualität unserer Speisen an erster Stelle: Hochwertige Zutaten, ausgewogene Rezepturen und sorgfältige Verarbeitung sind wichtige Bestandteile unseres Erfolgs", freut sich GOURMET Geschäftsführer Herbert Fuchs über das gute Ergebnis der DLG-Testungen.

Zwtl.: Vielseitiger, gesunder Mittagstisch

Als kulinarischer Partner von mehr als 2.500 Unternehmen in Österreich und im südlichen Deutschland bietet GOURMET Business seinen Gästen ein großes Angebot für die Mittagsverpflegung. Der Trend zu ausgewogener Ernährung nicht nur daheim, sondern auch im Arbeitsumfeld ist ungebrochen. „Wir befragen unsere Gäste regelmäßig, was sie sich wünschen. Dabei hat sich gezeigt: geschmackvoll, abwechslungsreich und gesund soll das Mittagessen am Arbeitsplatz sein“, ergänzt Mag.a Claudia Horacek, Geschäftsfeldleiterin GOURMET Business Menü-Service. Ein Team aus erfahrenen KöchInnen, DiätologInnen und ErnährungswissenschaftlerInnen entwickelt die ausgewogenen Rezepturen für das À la Carte Menü-Service. Saisonale Aktionen, wie die aktuellen „Fit mit Genuss“-Wochen sorgen für zusätzliche Abwechslung auf dem Teller und machen es den Gästen leicht, sich gesund zu ernähren.

GOURMET Business

GOURMET Business, eine Marke von GOURMET, ist der Spezialist für Essen am Arbeitsplatz. Ob À la Carte oder Betriebsgastronomie – GOURMET Business bietet für jedes Unternehmen die passende, individuelle Mitarbeiterverpflegung und Service von A bis Z. Nähere Informationen unter [www.gourmet-business.at] (<http://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 mehr als 40 Jahren Erfahrung bietet GOURMET gesunde, natürliche Produkte aus regionalen, saisonalen Zutaten, Qualität, Sicherheit und Verlässlichkeit. Nachhaltigkeit und Familienfreundlichkeit haben dabei einen besonderen Stellenwert. GOURMET ist ein Tochterunternehmen der VIVATIS Holding AG. Mehr dazu unter: [www.gourmet.at] (<http://www.gourmet.at/>).

Bild(er) zu dieser Aussendung finden Sie im AOM / Originalbild-Service sowie im OTS-Bildarchiv unter <http://bild.ots.at>

~

Rückfragehinweis:

GOURMET

Martina Baumeister MSc, Ltg. Unternehmenskommunikation/Corporate Marketing
+43 (0)664 966 45 42; martina.baumeister@gourmet.at

GOURMET

Nina Liftenegger-Röhl MSc, Public Relations
+43 (0) 664 88 111 877; nina.liftenegger-roehl@gourmet.at
www.gourmet.at

~

Digitale Pressemappe: <http://www.ots.at/pressemappe/481/aom>

*** OTS-ORIGINALTEXT PRESSEAUSSENDUNG UNTER AUSSCHLISSLICHER
INHALTLICHER VERANTWORTUNG DES AUSENDERS - WWW.OTS.AT ***

OTS0028 2020-01-29/09:29

290929 Jän 20

Link zur Aussendung:

https://www.ots.at/presseaussendung/OTS_20200129_OTS0028