

## Gourmet: Reden wir übers Essen!

**Immer mehr Menschen essen außer Haus – im Kindergarten, in der Schule oder in der Senioreneinrichtung. Natürlich wollen sie genau wissen, wie für sie gekocht wird. GOURMET Education & Care Catering nimmt dieses Anliegen ernst und lädt Gäste jeden Alters dazu ein, beim Essen mitzureden und mitzubestimmen: im persönlichen Gespräch, bei Tagen der offenen Tür, bei Verkostungen oder in den sozialen Medien. Dieser intensive Dialog macht die Arbeit, die Menschen und die Werte von GOURMET für die Gäste transparent, begreifbar und erlebbar.**

„Gemüsebällchen. Eine gute Idee, um Kindern gesundes Essen schmackhaft zu machen.“ Die Mutter einer Wiener Schülerin verkostet beim Tag der offenen Tür in der GOURMET-Küche gerade gemeinsam mit anderen Eltern und Schulverantwortlichen die kindgerechten Lieblingsspeisen. Sie wollte GOURMET unbedingt persönlich kennenlernen und sich vergewissern, dass ihre Tochter in der Schule gesund und abwechslungsreich isst.

„Natürlich wollen unsere Gäste genau wissen, wie und mit welchen Zutaten wir kochen. Deshalb öffnen wir mehrmals im Jahr unsere Küchentür und nehmen uns viel Zeit für intensive Gespräche. Beim Reden übers Essen bekommen sie die Sicherheit, dass sie beim Mittagessen von GOURMET gut aufgehoben sind. Außerdem sind wir stolz auf unser Küchenhandwerk und lassen uns gerne in die Kochtöpfe schauen“, beschreibt Mag. Claudia Ertl-Huemer, Geschäftsfeldleiterin von GOURMET Education & Care Catering, die Transparenz und den Dialog, den Kinder, Eltern, Senioren und ihre Angehörigen bei GOURMET so schätzen.

## Ernährungsexperten als kompetente Partner

18 Ernährungswissenschaftler und Diätologen arbeiten allein im Bereich Education & Care Catering von GOURMET. Sie entwickeln einerseits gemeinsam mit den Köchen Rezepturen, die ganz individuell auf die jeweilige Zielgruppe abgestimmt sind. Andererseits stehen viele von ihnen täglich in Kindergärten, Schulen und Senioreneinrichtungen als Betreuer mit Rat und Tat zur Seite. Sie beraten die Kunden bei Menüplänen, laden zu Verkostungen ein, halten Ernährungsvorträge, unterstützen das Küchenpersonal und haben immer ein offenes Ohr für die Essenswünsche der Gäste und Angehörigen.

„Wir sind nicht nur Essenslieferant, sondern dank unserer Ernährungs- und Kochkompetenz Partner für unsere Gäste bei allen Themen rund ums Essen. Wir kochen ausgewogen und ganz individuell für die unterschiedlichen Altersgruppen mit ihren speziellen Bedürfnissen“, betont Claudia Ertl-Huemer. Zum Beispiel, wenn es um gesundes Essen im Kindergarten und in der Schule geht, das die Kinder bestmöglich in ihrer Entwicklung unterstützen soll. Beim Essen für Senioren wiederum gibt das Diätologen-Team von GOURMET der Familie die Sicherheit, dass Konsistenz, Nährstoffprofil und Portionsgröße maßgeschneidert passen. Diese individuelle fachliche Betreuung ist ein besonderes GOURMET-Plus und einzigartig in der Gemeinschaftsverpflegung in Österreich und Deutschland.

## Einladung zum Online-Dialog auf [blog.gourmet.at](http://blog.gourmet.at)

Wer gerne gemütlich von zu Hause aus mehr über GOURMET erfahren will, hat zusätzlich zur Homepage in den sozialen Medien die Möglichkeit dazu. Seit dem Vorjahr steht der Unternehmens-Blog als neue Dialogplattform zur Verfügung. Im GOURMET-Blog finden Interessierte hilfreiche Informationen, News

und spannende Dialoge rund um das Thema Essen: praktische Tipps von Ernährungsexperten und Köchen von GOURMET zu frischen Lebensmitteln und gesunder Ernährung für Kinder, im Alltag, im Beruf und im Alter. Außerdem interessante Küchengeschichten, Menschen, Projekte und Rezepte aus der GOURMET-Küche. Schauen Sie rein!

<http://blog.gourmet.at>

Auf Facebook findet ihr uns unter: [www.facebook.com/PflanzenErntenGeniessen](http://www.facebook.com/PflanzenErntenGeniessen)



**GOURMET**

**Für jeden  
das Richtige**

Geschmack von früher,  
Ernährungskompetenz  
von heute.

Gesundes, das Spaß macht!

[blog.gourmet.at](http://blog.gourmet.at)

The advertisement features a large green speech bubble on a white background. Inside the bubble, the text is arranged from top to bottom: the GOURMET logo (a crown icon above the word 'GOURMET'), the headline 'Für jeden das Richtige' in a large, bold font, the sub-headline 'Geschmack von früher, Ernährungskompetenz von heute.' in a smaller font, and the slogan 'Gesundes, das Spaß macht!' in a medium font. To the right of the text is a photograph of a young boy with blonde hair and an older man with grey hair, both wearing maroon shirts, looking at each other and smiling. Below the bubble, the website 'blog.gourmet.at' is written in a simple font and underlined with a green line.

Anzeige