

Presseinformation  
Wien, 20. Januar 2022

## **DLG-Auszeichnungen für GOURMET Business Speisen: 3 x Gold und 2 x Silber**

*Auch heuer wieder DLG-Auszeichnungen für die Mittagsspeisen aus dem À la Carte-Sortiment von GOURMET Business*

Die volle Punkteanzahl und damit GOLD erhielten die Speisen „Wildschweingulasch mit Schupfnudeln“, „Rotes Fischcurry mit Sesamreis“ und „Gefüllte Nudeltaschen in Bärlauchsauce“. Mit SILBER prämiert wurden die Gerichte „Pikantes Hühnercurry“ und „Entenfilet mit Rotkraut“. Die DLG-Auszeichnungen für langjährig getestete Produktqualität stehen für höchste Standards und werden durch die Expert\*innen der Deutschen Landwirtschafts-Gesellschaft nach strenger, neutraler Prüfung vergeben. Bewertet werden Faktoren wie Geschmack, Geruch, Konsistenz und auch das Aussehen der Speise, sowie Verpackung und Kennzeichnung. GOURMET lässt seine Speisen bereits seit über 20 Jahren dieser Prüfung unterziehen. „GOLD und SILBER der DLG zeigen unseren Gästen, dass wir ihnen höchste Qualität am Mittagstisch servieren. Auch unsere Mitarbeiter\*innen werden durch die Auszeichnungen darin bestätigt, dass sie großartige Arbeit leisten“, freut sich Mag.<sup>a</sup> Claudia Horacek, Geschäftsfeldleiterin von GOURMET Business Menü-Service.

### **Vielseitiges Speisenangebot mit österreichischen Zutaten**

Bei GOURMET Business wird mit heimischen, regionalen und saisonalen Zutaten – oft auch in BIO-Qualität – gekocht. Nicht nur frisches Gemüse und Obst, sondern auch Milchprodukte, Freiland Eier und das Fleisch kommen zu 100 % aus Österreich. Denn hochwertige Zutaten sind essenziell für eine ausgezeichnete Qualität der Speisen. Für diese sorgen auch erfahrene Köch\*innen und Ernährungswissenschaftler\*innen. Sie arbeiten eng zusammen und entwickeln laufend neue, abwechslungsreiche und gesunde Rezepte.

Die jährliche Gästebefragung von GOURMET Business zeigt, wie wichtig abwechslungsreiche und ausgewogene Speisen beim Essen am Arbeitsplatz sind. Deshalb bietet GOURMET Business À la Carte neben traditionellen Gerichten auch exotische Speisen und eine große vegetarische Auswahl an. Dabei steht eines im Vordergrund: „Die Zufriedenheit und Wünsche unserer Gäste und unsere eigenen Qualitätsansprüche haben für uns höchsten Stellenwert. Deshalb freut uns die jährliche DLG-Auszeichnung noch mehr“, erzählt Claudia Horacek. „Saisonale Themenwochen wie die aktuellen Fit mit Genuss Themenwochen sorgen für ein noch vielfältigeres Angebot und machen es unseren Gästen einfach, sich beim Mittagessen am Arbeitsplatz oder im Home Office gesund und abwechslungsreich zu ernähren.“

### **Über GOURMET Business**

GOURMET Business, eine Marke von GOURMET, ist der Spezialist für Essen am Arbeitsplatz. Über 2.500 Unternehmen in Österreich und Deutschland vertrauen bereits auf GOURMET Business. Ob À la Carte oder Betriebsgastronomie – GOURMET Business bietet für jedes Unternehmen die passende, individuelle Mitarbeiterverpflegung. 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 45 Jahren Erfahrung bietet GOURMET höchste Qualität, Sicherheit und Verlässlichkeit.

GOURMET legt besonderen Wert auf hochwertige, österreichische Zutaten, Regionalität und Saisonalität, BIO-Qualität und Nachhaltigkeit.

GOURMET ist ein Tochterunternehmen der VIVATIS Holding AG.

Fotohinweise:

Bild 1: Gold für das Wildschweingulasch mit Schupfnudeln von GOURMET Business À la Carte

Bild 2: Mag.<sup>a</sup> Claudia Horacek mit dem Roten Fischcurry mit Sesamreis von GOURMET Business À la Carte

Bild 3: DLG-Auszeichnungen in Gold und Silber 2022

*Abdruck honorarfrei im Kontext der Presseinformation. Alle Fotos: © Gourmet*

Rückfragehinweis:

GOURMET, Ltg. Kommunikation  
Martina Baumeister MSc  
Mobil: +43 664 966 45 42  
[martina.baumeister@gourmet.at](mailto:martina.baumeister@gourmet.at)

GOURMET, Public Relations Manager  
Lena Schiwampl, BA  
Mobil: +43 664 966 46 67  
[lena.schiwampl@gourmet.at](mailto:lana.schiwampl@gourmet.at)

[www.gourmet.at](http://www.gourmet.at), <http://blog.gourmet.at>