

Presseinformation  
Wien, 26. Januar 2021

## **Qualität aus Tradition: 2 x Gold und 3 x Silber für Mittagsspeisen von GOURMET Business**

*Erneute DLG-Auszeichnung für Speisen aus dem GOURMET À-la-Carte-Sortiment*

Die höchste Punkteanzahl und damit GOLD erhielten das „Rindsgulasch mit Spätzle“ und die „Pinzgauer Kasnockn“, mit SILBER prämiert wurden die „Gefüllten Nudeltaschen in Tomaten-Basilikumsauce“, das „Ausgelöste Backhenderl“ und die beliebten „Rindsrouladen mit Hörnchen“. „Das Mittagessen am Arbeitsplatz und in der Kantine muss vor allem hochwertig sein und gut schmecken. Wir sind stolz, dass die Top-Qualität unserer Speisen auch in diesem so herausfordernden Jahr bestätigt wurde“, freut sich Mag.<sup>a</sup> Claudia Horacek, Geschäftsfeldleiterin von GOURMET Business Menü-Service. 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.

### **Heimische Zutaten und Ernährungsexpertise**

Die erfreuliche Tatsache, dass die Speisen aus dem GOURMET À-la-Carte-Sortiment Jahr für Jahr bei der DLG-Prüfung so gut abschneiden, liegt für Claudia Horacek daran, dass bei GOURMET erfahrene KöchInnen und ErnährungsexpertInnen gemeinsam den Kochlöffel schwingen. Zusätzlich sind die verwendeten Zutaten ausschlaggebend: „Wir kochen so oft wie möglich mit heimischen, regionalen und saisonalen Lebensmitteln, viele davon in BIO-Qualität. Nicht nur frisches Gemüse, Obst und Milchprodukte, sondern auch Freiland Eier sowie das Fleisch vom Huhn, Rind, Schwein, Kalb und Wild sind zu 100 Prozent heimisch und das schmeckt man.“

### Fotohinweise:

Bild 1: GOLD für das Rindsgulasch mit Spätzle von GOURMET Business Menü-Service

Bild 2: SILBER für die gefüllten Nudeltaschen in Tomaten-Basilikumsauce

Bild 3: DLG-Auszeichnung in Gold und Silber 2021 © DLG.org

*Abdruck honorarfrei im Kontext der Presseinformation. Bild 1 +2: © Gourmet*

### **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 das Unternehmen: 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.

Rückfragehinweis:

GOURMET, Ltg. Kommunikation

Martina Baumeister MSc

Mobil: +43 664 966 45 42

[martina.baumeister@gourmet.at](mailto:martina.baumeister@gourmet.at)

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

GOURMET, Public Relations Manager

Nina Liftenegger-Röhl MSc

Mobil: +43 664 881 118 77

[nina.liftenegger-roehl@gourmet.at](mailto:nina.liftenegger-roehl@gourmet.at)