

Presseinformation  
Wien, 21. Juni 2021

## **GOURMET Kids: Der Sommer i(s)st bunt – Gesundes für die Kids im Feriencamp**

*Täglich frische Verpflegung für Lern- und Sportcamps sowie Kindergärten und Schulen auch in den Ferien*

Die Sommerferien rücken mit großen Schritten näher – und damit auch der Bedarf an ganztägiger Kinderbetreuung inklusive Verpflegung. „Wir merken, wie wichtig es den Eltern ist, dass gerade in der Ferienbetreuung das Essen abwechslungsreich und gesund ist und es ihren Kids wirklich gut schmeckt. Deshalb stehen wir immer öfter auch Sommercamps mit unserer Expertise für gesunde Kinderernährung und unseren erprobten Verpflegungsangeboten zur Seite“, so Mag.<sup>a</sup> Claudia Ertl-Huemer, Verantwortliche für Kindergarten- und Schulesen bei GOURMET Kids.

GOURMET Kids ist als erfahrener Spezialist für Kindergarten- und Schulesen auch im Sommer verlässlicher Partner für Kommunen, Jugendorganisationen und Veranstalter von Kindercamps. Egal ob Menüs für die Mittagspause oder Lunchpakete für spannende Ausflüge gebraucht werden, ob in der Stadt oder am Land und unabhängig davon, ob 15 oder hunderte Kinder an der Ferienbetreuung teilnehmen. Das Team von GOURMET Kids findet die individuell passende Sommer-Verpflegung.

### **Gemeinsames Mittagessen auch bei speziellen Ernährungsbedürfnissen**

Ob Bio-Gemüse-Palatschinkenauflauf, Süßkartoffel-Curry oder Bio-Topfen-Palatschinken – die Kinderspeisen von GOURMET Kids sind nicht nur täglich frisch, sondern auch speziell für Kinder entwickelt: klein geschnitten, zart gekocht, mild gewürzt, ohne Zusatzstoffe und Konservierungsmittel, dafür mit vielen Nährstoffen. Die Speisepläne werden von ErnährungsexpertInnen erstellt. Auch auf spezielle Ernährungsbedürfnisse wird Rücksicht genommen: Damit alle Kinder am Mittagessen teilnehmen können, gibt es ein großes Sortiment an gluten- und laktosefreien Mittagsmenüs.

### **Gourmet setzt auf Bio-Qualität und regionale Zutaten**

Rund zwei Drittel der Zutaten kommen bereits aus Österreich: frisches Gemüse, Mehl, Milchprodukte, Nudeln und Gebäck ebenso wie Rind-, Schweine-, Kalb- und Hühnerfleisch. Bei Eiern setzt GOURMET ausschließlich auf Freiland- oder Bio-Haltung. Rund 50 Prozent aller Zutaten der Kinderspeisen kommen aus biologischer Landwirtschaft. Dadurch finden sich 130 Bio-Speisen im Sortiment und noch mehr Bio, versteckt im Rezept.

## Fotos:



Foto 1: Bio-Kartoffel-Spinatgratin, eine von knapp 200 vegetarischen Speisenkomponenten im Sortiment



Foto 2: Mini-Penne mit Tomatenragout (aus dem gluten- und laktosefreien Sortiment)



Foto 3: Lunch-Paket (Symbolfoto)

Alle Fotos © Gourmet, Abdruck honorarfrei, nur im Kontext der Presseinformation.

**GOURMET Kids** ist erfahrener Spezialist für gesunde Kinderernährung. 2.700 Kindergärten, Horte und Schulen vertrauen auf die Expertise des Teams von GOURMET Kids, eine Marke von GOURMET. Nähere Informationen finden Sie auf der neuen Website: [www.gourmet-kids.at](http://www.gourmet-kids.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. Mehr dazu unter [www.gourmet.at/nachhaltigkeit](http://www.gourmet.at/nachhaltigkeit).

GOURMET ist ein Tochterunternehmen der VIVATIS Holding AG.

### Rückfragehinweis:

Nina Liftenegger-Röhl MSc, Mobil: +43 664 88 111 877, [nina.liftenegger-roehl@gourmet.at](mailto:nina.liftenegger-roehl@gourmet.at)

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

<https://blog.gourmet.at>