

Presseinformation
Wien, 07. Juni 2022

Gesund und fit am Arbeitsplatz mit den Speisen von GOURMET Business

Mit den Salaten von GOURMET Business À la Carte gelingt gesunde Ernährung im Arbeitsalltag ganz einfach.

Ein gesundes Mittagessen gibt Kraft für den Arbeitstag und hilft dabei, sich körperlich und geistig fit zu fühlen. GOURMET Business À la Carte bietet deshalb nun noch mehr leichte und gesunde Speisen, die sich positiv auf die Leistungsfähigkeit am Arbeitsplatz auswirken. Ein besonderes Highlight ist die Salat & Co-Speisekarte mit zahlreichen hausgemachten Salaten. „Wir wollen Unternehmen dabei unterstützen, ihren Mitarbeiter*innen jeden Tag ein vollwertiges und ausgewogenes Essen anzubieten. Oft wird das Mittagessen durch einen schnellen Snack ersetzt, die Folge davon sind Konzentrationsschwächen, Leistungstiefs und Heißhungerattacken am Nachmittag. Das lässt sich mit einem ausgewogenen Mittagessen vermeiden. Denn ein gutes Essen am Arbeitsplatz motiviert, macht Freude und beugt dem Nachmittagstief vor. Wichtig ist, dass unser Körper alle Nährstoffe bekommt, die er braucht, denn das hilft uns bei der Konzentration“, so Mag.^a Claudia Horacek, Ernährungswissenschaftlerin und Geschäftsfeldleiterin von GOURMET Business Catering Menü-Service.

Gesunde Mittagsspeisen mit österreichischem Spargel

Seit dem Start der Spargelernte in Österreich gibt es bei GOURMET Business À la Carte wieder frische Spargelgerichte, mit 100 % heimischen Spargel. Zur Auswahl stehen Speisen wie die Spargel-Tagliatelle mit Safransauce, Seelachsfilet mit Spargel und Spinat gratiniert, überbackene Spargel-Palatschinken oder die Spargelcremesuppe. Bei GOURMET Business wird mit heimischen, regionalen und saisonalen Zutaten – oft auch in BIO-Qualität – gekocht. Deshalb kauft GOURMET Business den Spargel auch direkt aus dem Marchfeld vom Spargelhof Magoschitz, wo seit 1975 erfolgreich Spargelanbau betrieben wird. So gut schmeckt Heimat!

Fantastische Salatzeit

Um den steigenden Anforderungen für ein gesundes Mittagessen nachzukommen, hat GOURMET Business À la Carte das Angebot „Salat & Co.“ mit einer großen Auswahl an hausgemachten Salaten entwickelt. Denn wenn die Temperaturen steigen, greifen die Gäste am Arbeitsplatz gerne zu einem leichten Mittagessen. Damit die Salate auch bei größerem Hunger satt machen und lange Energie geben, gibt es zusätzliche Rezepte mit Tofu, Nudeln, Getreide, Fisch oder Fleisch.

Die Auswahl ist jedenfalls so groß, dass man den ganzen Sommer über jeden Tag Salat essen könnte. Die Vielfalt reicht von klassischen Varianten wie Backhendlsalat, Mediterranem Pastasalat oder Caesar Salad über ausgefallene Varianten wie die Buddha Bowl mit Karotten-Ingwer-Dressing, den Asia-Salat mit Tofu oder den Thai-BBQ-Chicken Salad. „Wir haben für jeden Geschmack die passende Variation– egal ob vegetarisch, vegan, mit Fleisch oder Fisch. Besonders praktisch ist, dass man unsere Salate aufgrund der innovativen, umweltfreundlichen Verpackung überall mithinnehmen kann. Zum Beispiel, um die Mittagspause auf der Parkbank in der Sonne zu genießen oder zu Hause im Homeoffice“, so Claudia Horacek.

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

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, zertifizierte BIO-Qualität und Nachhaltigkeit. Heuer feiert GOURMET bereits sein 25. Jahr BIO-Jubiläum – 1997 wurde das Unternehmen als erstes in der Branche Bio-zertifiziert. GOURMET ist ein Tochterunternehmen der VIVATIS Holding AG.

Fotohinweise:

Bild 1: Gebratene Lachsstücke auf Blattsalat aus dem Salat & Co Sortiment von GOURMET Business

Bild 2: Mag.^a Claudia Horacek, Geschäftsfeldleiterin von GOURMET Business Catering Menü-Service.

Bild 3: Derzeit können die Gäste von GOURMET Business Gerichte mit frischem österreichischem Spargel bestellen.

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

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://blog.gourmet.at>