

Kochen aus Leidenschaft

Seit über 30 Jahren stehen Qualität und Geschmack im Mittelpunkt des NÖ Top-Unternehmens und TechnoKontakte-Gastgeber Gourmet Menü-Service. Mehr als 2.500 Unternehmen und 1.800 Kindergärten und Schulen in ganz Österreich und Bayern schätzen den Genuss und die Qualität von Österreichs Nr. 1.

Gourmet Menü-Service, ein Unternehmen der Gourmet Group mit Sitz in St. Pölten startete 1975 mit 17 Mitarbeitern und erreichte einen Jahresumsatz von 22.000,- Euro. Heute erwirtschaftet Österreichs führender Menüservice achtmal soviel an nur einem Tag am Standort in Niederösterreich.

Gesunde Ernährung leicht gemacht

Täglich essen 250.000 Menschen Gourmet-Speisen, sei es im Kindergarten, in der Schule, im Beruf oder Zuhause. Das möchte Gourmet nutzen, um das Thema „Gesundheitsförderung durch abwechslungsreiches Essen“ in den Köpfen und Herzen der Gäste zu verankern. Gourmet setzt sein gesamtes Know-how in der Ernährungswissenschaft, der Lebensmitteltechnologie und als Partner der österreichischen Landwirtschaft ein,



„Gesunde Ernährung ist auch in einer halben Stunde Mittagspause möglich! Wir bieten ein System an, dass eine ausgewogene, abwechslungsreiche Ernährung am Arbeitsplatz mit bestem Geschmack in einer halben Stunde möglich macht – bei jeder Betriebsgröße.“

**Herbert Fuchs,
Geschäftsführer
Gourmet Group**

um den Gästen, egal ob Kinder oder Senioren, zu zeigen wie einfach es ist, Genuss und Spaß mit ausgewogener und richtiger Ernährung zu verbinden, um so die Gesundheit zu erhalten.

Die Verwendung von hochwertigen Lebensmitteln ist Basis einer gesunden Ernährung und ein wesentlicher Bestandteil der Gourmet-Philosophie. Richtige und ausgewogene Ernährung spielt eine bedeutende Rolle bei der Erhaltung unserer Gesundheit und Leistungsfähigkeit.

„Verantwortungsvolle Unternehmen sorgen heute dafür, dass ihre MitarbeiterInnen die Möglichkeit haben, sich gesund und ausgewogen zu ernähren. Die MitarbeiterInnen sind das größte Kapital jedes Unternehmens. Umso wichtiger also, dass es jedem Einzelnen möglichst gut geht“, so Herbert Fuchs, Geschäftsführer Gourmet Group und ergänzt: „Unser Geheimrezept ‚Kochen aus Leidenschaft‘ hat uns zum Marktführer gemacht. Als österreichisches Unternehmen kochen wir natürlich überwiegend mit Zutaten aus heimischer Landwirtschaft und jene, die in der Natur gerade frisch verfügbar sind – dies schätzen unsere Gäste – egal ob im Kindergarten, in der Schule, am Arbeitsplatz oder zu Hause. Selbstverständlich sind alle unserer Speisen frei von Konservierungsmitteln, Geschmacksverstärkern und Farbstoffen (außer Nitritpökelsalz).“ Die Gourmet-Köche vertrauen auf traditionelle, heimische Rezepte aus Österreichs Genussregionen und sind offen gegenüber neuen internati-



Die Verwendung von hochwertigen Lebensmitteln ist Basis einer gesunden Ernährung und ein wesentlicher Bestandteil der Gourmet-Philosophie.

Fakten und Zahlen

85,63 Prozent der MitarbeiterInnen von Gourmet kommen aus Niederösterreich. Bei Gourmet sind 341 Mitarbeiter beschäftigt, 292 kommen aus NÖ (Stand: Juli 2010).
40 Lieferanten von Gourmet sind niederösterreichische Betriebe. Ein beträchtlicher Teil der Zutaten, die in den Kochtöpfen von Gourmet landen, hat regionale Herkunft.
17 Prozent – etwa 2,2 Mio. Euro – des Einkaufsvolumens geht nach Niederösterreich

Erfolgreiche Partnerschaft mit dem heimischen Lebensmittel-Einzelhandel und inspirierende Foodservicelösungen garantieren die beliebtesten Retail-Produkte Österreichs.



onalen Trends.

Kulinarischer Genuss mit gutem Gewissen

In der Gourmet Group weisen seit vielen Jahren Bio-Lebensmittel, saisonale Lebensmittel aus der Region und Fairtrade Produkte den Weg zu mehr Nachhaltigkeit beim Essen. Der Einsatz von biologischen Lebensmitteln ist in der täglichen Arbeit der Gourmet Group ein wesentlicher Bestandteil. 1997 wurde Gourmet als erster Anbieter in der Gemeinschaftsverpflegung in Österreich Bio-zertifiziert. Seither stellt sich Gourmet jährlich einer strengen Kontrolle der Austria Bio Garantie.

„Bio, Nachhaltigkeit und der schonende Umgang mit begrenzten Ressourcen hat bei uns einen wichtigen Stellenwert. Gourmet nimmt seit mehr als 10 Jahren klar eine Vorreiterrolle im Bioland Österreich ein, denn was wir essen beeinflusst, nicht nur unsere Gesundheit und Leistungsfähigkeit, sondern auch Luft, Wasser, Boden und Klima. Bio bedeutet für Gourmet höchste Qualität, regionale Herkunft und bester Geschmack.

Wir sehen unsere Aufgabe darin, den Blick und das Bewusstsein der Gäste (besonders in Kindergärten- und Schulen ist Bio ein Thema) für Lebensmittel aus biologischer Herkunft zu schärfen“, so Hannes Hasibar, Geschäftsführer Gourmet Group. Aufgrund der großen Beliebtheit der Gourmet Bio-Speisen und der starken Nachfrage baut Gourmet das Bio-Sortiment kontinuierlich aus.

Qualitätssicherung durch Transparenz

Qualität und Service für unsere KundInnen – vom Rohstoffeinkauf bis zum täglichen Genuss – sind Basis unserer Arbeit. Strenge Qualitätskriterien und somit beste Rohstoffe sind für unseren Einkaufsverantwortlichen selbstverständlich.

Unsere hauseigene Abteilung Qualitätssicherung mit angeschlossenen mikrobiologischen und chemischem Labor garantiert Qualität und



„Gourmet garantiert höchste Sicherheit mit modernster Tiefkühllogistik, strengen Qualitätskontrollen, einem eigenen Labor im Haus, Transparenz und einheitliche Standards: ISO 9001 zertifiziert, HACCP Richtlinien, AIB zertifiziert und IFS zertifiziert.“

**Hannes Hasibar,
Geschäftsführer
Gourmet Group**



Die Serie „NÖ Topunternehmen – Best Practice“ wird vom Amt der Niederösterreichischen Landesregierung unterstützt.

Service. Bevor die Speisen zu den Kunden gebracht werden, wird jedes einzelne Gericht im hauseigenen Labor geprüft. Modernste Untersuchungen im Mikrobiologie-Labor ermöglichen eine genaue Kontrolle der gekochten Speisen. Langjährige Partnerschaften mit unseren Lieferanten, eine lückenlose Qualitätssicherung und die österreichische Kochtradition geben Sicherheit für optimale Qualität.

TECHNKontakte

BEST PRACTICE SEMINAR-TIPP

Flexible Produktion – 18 Stunden von der Bestellung zur Auslieferung.

08. November 2011 | 09:30 – 16:00 Uhr

- **Artikelmanagement**
- **Supply Chain Management**
- **Flexible Organisation und Struktur in Produktion und Logistik**

Als Österreichs führender Anbieter für Menüsysteme und Gemeinschaftsverpflegung kocht die Gourmet Group mit Sitz in St. Pölten und Wien täglich über 250.000 Mahlzeiten. Die Abwechslung beim täglichen Mittagessen sowie die Flexibilität wird bei Gourmet groß geschrieben. Von der Bestellung zur Auslieferung dauert der Prozess nur 18 Stunden obwohl für 200 verschiedene Gerichte über 1.000 Rohstoffe verwendet werden. Serien von 100 bis 3.000 Speisen werden kontrolliert, kommissioniert und ausgeliefert – und das mit einem Bestellvorlauf von weniger als einem Tag. Erfolgsrezept für das Gelingen dieser täglichen Herausforderung sind ein hohes Know How in der Supply Chain Management und eine flexible Organisation und Struktur in der Produktion. Von diesem Seminar profitieren Produktionsexperten aus allen Branchen.

Seminarort: Gourmet Menü-Service
3106 St. Pölten | Zdarskystraße 3

Weitere Informationen und Anmeldung unter: www.technikontakte.at