

Presseinformation
Wien, 31. Oktober 2023

Klimaretten mit Genuss: Die neuen Pflanzenpower-Speisen von GOURMET Business À la Carte

Die neuen Themenwochen mit vegetarischen und veganen Speisen bringen maximalen Genuss bei minimalem CO₂-Fußabdruck. Viele der Gerichte sind gemeinsam mit dem WWF Österreich abgestimmt.

Unsere Ernährung ist für rund 37 % unserer Treibhausgasemissionen verantwortlich, Fleisch und tierische Produkte belasten die Umwelt besonders stark. Bei den neuen Pflanzpower-Themenwochen von GOURMET Business À la Carte ab dem 23. Oktober sorgen daher ausschließlich fleischlose Speisen für klimafreundlichen Genuss. Die meisten der vegetarischen und veganen Speisen wurden gemeinsam mit den Klima- und Umweltexpert:innen des WWF Österreich abgestimmt. Ziel der langjährigen Partnerschaft mit der Umwelt- und Naturschutzorganisation ist es, den Gästen klimafreundliches Essen schmackhaft zu machen.

„Wir wissen, wie wichtig unseren Gästen das Thema Nachhaltigkeit mittlerweile ist – das zeigt unsere jährliche Gästebefragung. Mit unserem Pflanzenpower-Sortiment wollen wir zeigen, wie einfach wir alle mit der bewussten Wahl einer köstlichen fleischlosen Speise etwas Gutes für die Umwelt tun können. Die große Abwechslung unserer Themenwochen lässt dabei keine kulinarischen Wünsche offen“, so Claudia Horacek, Geschäftsfeldleiterin von GOURMET Business Catering Menü-Service.

Bunte Abwechslung bei bestem Geschmack

Speisen wie die Kartoffelpuffer mit Rote Rüben-Gemüse, der BIO-Veggie-Pilzburger mit Kohlgemüse oder das BIO-Gemüsegulasch mit Nockerl sind aus vielen regionalen und saisonalen Zutaten, oft auch in BIO-Qualität, gekocht. Gerichte wie das Asia-Gemüse süß-sauer mit FAIRTRADE-Basmatireis oder der pflanzliche Knusperfisch aus Schwarzwurzel mit Ratatouille bieten ideale klimafreundliche Alternativen – und das bei vollem Geschmack! Mit bereits über 100 vegetarischen und veganen Gerichten in der aktuellen Speisekarte von GOURMET Business À la Carte ist saisonale, abwechslungsreiche, gesunde und klimafreundliche Ernährung am Arbeitsplatz oder im Homeoffice so einfach wie noch nie.

Bei GOURMET Business À la Carte wird außerdem wie zu Hause, nur in größeren Töpfen gekocht: Ganz ohne Geschmacksverstärker, Farb- und Konservierungsstoffen und ohne Palmfett, dafür mit den besten Lebensmitteln, hochwertigem Raps- oder Sonnenblumenöl, viel Leidenschaft und Know-how.

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. 1997 wurde das Unternehmen als erstes in der Branche Bio-zertifiziert. GOURMET ist ein Tochterunternehmen der VIVATIS Holding AG. www.gourmet.at

Fotohinweise:

Bild 1: Der BIO-Veggie-Pilzburger mit Kohlgemüse von GOURMET Business À la Carte sorgt für klimafreundlichen Genuss mit bestem Geschmack.

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

Abdruck honorarfrei im Kontext der Presseinformation. © Gourmet

Rückfragehinweis:

GOURMET Unternehmenskommunikation

Martina Baumeister MSc, +43 664 966 45 42, martina.baumeister@gourmet.at

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