

Presseinformation
Wien, 07. November 2023

Mit GOURMET Kids kommt gesunde Ernährung auf den Stundenplan

Bei der Interpädagogica 2023 in Linz kombiniert der Spezialist für Kinderernährung spannende Fachvorträge mit Verkostungen der abwechslungsreichen Speisen.

Ein nährstoffreiches Speisenangebot, kindgerechte Zubereitung, hochwertige Lebensmittel und vor allem Gerichte, die den Kindern so richtig gut schmecken, sind die Grundzutaten für ein gelungenes Mittagessen in Kindergärten und Schulen. Um den CO₂-Fußabdruck der Speisen dabei möglichst klein zu halten und das Klima zu schonen, sorgen bereits 250 vegetarische Speisen, regionale und saisonale Zutaten für klimafreundlichen Genuss. Ihr Wissen rund um nachhaltige Ernährung, geben Expert:innen von GOURMET Kids bei Fachvorträgen zum Thema „Nachhaltigkeit in der Kindergarten- und Schulverpflegung“ im Rahmen der Bildungsfachmesse Interpädagogica weiter.

„Wir wissen, dass Kinder beim Essen andere Bedürfnisse als Erwachsene haben. Sie brauchen spezifische Nährstoffe, um sich gut zu entwickeln und fit für den Schulalltag zu sein. Wir machen uns viele Gedanken, damit unsere Speisen den Kindern schmecken und dabei auch gesund und nachhaltig sind. Denn wir sind uns nicht nur der großen Verantwortung bewusst, die wir gegenüber unseren jungen Gästen haben – auch ein sorgsamer Umgang mit natürlichen Ressourcen liegt uns sehr am Herzen, so Mag.^a Claudia Ertl-Huemer, Verantwortliche für das Kindergarten- und Schulesen bei GOURMET.

Da ist für jeden was dabei!

Um sich direkt vor Ort von der Kochkompetenz von GOURMET Kids zu überzeugen, können Besucher:innen der Interpädagogica Speisen wie das bunte Zartweizenrisotto, die Mais-Gemüselaibchen „Sonnenblümchen“, die BIO-Rindfleisch-Bulgur-Laibchen oder den saisonalen Kürbis-Brownie direkt vor Ort am Stand von GOURMET Kids verkosten. Die Speisen werden auf dem Buffetwagen serviert, der auch in Schulen zum Einsatz kommt und Kindern eine eigenständige Essensauswahl ermöglicht.

So viel Regionalität steckt im Kindergarten- und Schulesen von GOURMET Kids

Bereits 75 % aller Zutaten für die Kinderspeisen von GOURMET Kids kommen aus Österreich. Fleisch von Rind, Kalb, Schwein, Huhn und Pute, Freilandei sowie Milch und Milchprodukte kommen zu 100 % aus Österreich. Gemüse und Obst wird vorwiegend im Marchfeld und von BIO-Betrieben aus dem ganzen Land eingekauft. Mehr als 50 % aller Lebensmittel haben zudem BIO-Qualität, 140 Speisen werden vollständig mit BIO-Zutaten gekocht. Die Speisen von GOURMET Kids werden von erfahrenen Köch:innen in Zusammenarbeit mit Ernährungswissenschaftler:innen und Diätolog:innen zubereitet. Das gibt den Eltern die notwendige Sicherheit – auch bei Kindern mit speziellen Ernährungsbedürfnissen, für die GOURMET Kids eine große Auswahl an gluten- und laktosefreien Speisen hat.

GOURMET Kids auf der Interpädagogica 2023

Wann: 09.-11. November 2023

Wo: Design Center Linz, Europaplatz 1, 4020 Linz

Stand: Foyer / FO 114

Fachvortrag: „Nachhaltigkeit in der Kindergarten- und Schulverpflegung“

Termine: Freitag, 10.11. von 10:55 – 11:45 Uhr & Samstag, 11.11. von 10:30 bis 11:20 Uhr, jeweils im Seminarraum 3

Welchen Einfluss hat unsere Ernährung auf die Umwelt? Wie lässt sich die Mittagsverpflegung in Kindergärten und Schulen ausgewogen und klimafreundlich gestalten? Und welchen Beitrag können wir gemeinsam leisten? Diese spannenden Fragen werden beim Fachvortrag beantwortet. Außerdem gibt es weitere Einblicke in das Thema Nachhaltigkeit bei GOURMET Kids.

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 Website: www.gourmet-kids.at

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

Fotohinweise:

Foto 1: Besucher:innen der Interpädagogica können die Mais-Gemüseliabchen „Sonnenblümchen“ am Stand von GOURMET Kids verkosten.



Foto 2: Mag.^a Claudia Ertl-Huemer, Geschäftsfeldleiterin für Education & Care Catering bei GOURMET.



© GOURMET. Abdruck honorarfrei, bitte nur im Kontext der Presseinformation. Die Fotos schicken wir Ihnen gerne auf Anfrage zu.

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