

Presseinformation
Wien, 08. 07. 2017

GOURMET holt sich Inspiration bei der Veganen Gesellschaft Österreich Workshop zum veganen Kochen in der GOURMET Entwicklungsküche

Faschierte Sojalaibchen auf Cashew-Gemüsecurry mit Zuckerschoten, Soja-Schnitzerl mit mediterranem Gemüse oder Marillen-Palatschinken ohne Ei - so schmackhaft klingen die veganen Gerichte, die beim gemeinsamen Kochen in der GOURMET Entwicklungsküche zubereitet wurden.

„Als Anbieter für individuelle und abwechslungsreiche Mittagsspeisen auf dem Arbeitsplatz ist es wichtig, dass wir uns immer wieder neue Anregungen in unsere Küche holen und unser Angebot den Kundenbedürfnissen anpassen“, so GOURMET Geschäftsführer Herbert Fuchs zu der internen Schulung und ergänzt: „Vegetarische und vegane Speisen liegen im Trend – das zeigen auch unsere regelmäßigen Gästebefragungen.“

Im Rahmen des Workshops holten sich die Entwicklungsköche von GOURMET daher neue Impulse und praktische Tipps, wie die Integration von pflanzlichen Alternativen zu tierischen Produkten, wie Fleisch, Milch und Ei einfach und kreativ gelingt.

Experten von der Veganen Gesellschaft Österreich tüftelten gemeinsam mit dem Team der GOURMET Entwicklungsküche an den perfekten Zubereitungsarten und Würzungen der veganen Gerichte. „Es geht weniger darum, ab sofort täglich neue vegane Menüs auf die Speisekarte zu setzen. Vielmehr geht es darum, die Kreativität im Team zu entfachen und neue Anregungen in die Küche zu holen“, so Klaus Huemer, Leiter der GOURMET Entwicklungsküche, der die Idee für den Workshop hatte.

GOURMET bietet schon jetzt viele vegetarische und eine kleine Auswahl an veganen Gerichten an. Für die Ausgewogenheit der Speisen sorgt ein Team von ErnährungswissenschaftlerInnen. Gekocht wird mit hochwertigen, vorwiegend heimischen Zutaten, viele davon in BIO-Qualität und ohne Zusatz von künstlichen Geschmacksverstärkern, Farbstoffen und Konservierungsmitteln.

Fotos: (Copyright: Gourmet, Bildmaterial im Kontext mit der Pressemeldung honorarfrei)

1. GOURMET Köche in der Entwicklungsküche beim Zubereiten veganer Köstlichkeiten
2. Sven Großhans, Spezialist für vegane Küche (VGÖ) mit dem Team der Entwicklungsküche von GOURMET beim Workshop „Vegan für den Gast“
3. Speise: Soja-Gemüselaibchen auf Cashew-Curry mit Zuckerschoten

GOURMET: Österreichs Marktführer bei Menü-, Catering- und Gastronomieservices
GOURMET kocht für Kindergärten, Schulen, Unternehmen, Senioreneinrichtungen, den Einzelhandel sowie für Gäste bei Events und führt Top Gastronomiebetriebe. Als österreichisches Unternehmen legt GOURMET besonderen Wert auf hochwertige, heimische Zutaten, Regionalität und Saisonalität, BIO und Nachhaltigkeit. GOURMET ist ein Tochterunternehmen der VIVATIS Holding AG.

Rückfragehinweis:

GOURMET, Ltg. Kommunikation

Martina Baumeister MSc

Mobil: +43 664 966 45 42

martina.baumeister@gourmet.at

www.gourmet.at, <http://blog.gourmet.at>

GOURMET, Public Relations

Nina Liftenegger-Röhl MSc

Mobil: +43 664 881 118 77

nina.liftenegger-roehl@gourmet.at