

Gourmet, Österreichs Nummer 1, kocht derzeit im Bereich Kindergärten und Schulen das tägliche Mittagessen für Kinder aller Altersstufen in Österreich. Dazu betreiben wir seit 35 Jahren auch Schulbuffets an AHS und Berufsschulen in Wien.

Wir freuen uns sehr, nun auch die SchülerInnen und LehrerInnen der Vienna Business School Hamerlingplatz und Schönborngasse (Standorte HAK II & HAK III) kulinarisch verwöhnen zu dürfen!

Mahlzeit!  
Das Gourmet-Team



**Öffnungszeiten ab September 2012: Montag – Freitag, 07.00 – 15.30**

### Unser Snack-Angebot

Das Angebot bei unserem Schulbuffet orientiert sich an der „Leitlinie Schulbuffet“ des Bundesministeriums für Gesundheit und sorgt für gesunde Abwechslung, die schmeckt.

- **Frühstück**
  - Kipferl, Mehlspeisen
  - Joghurt mit Müsli und frischen Früchten
  - Heißgetränke
- **Jausen-Snacks**
  - Frisches Gebäck (pikant & süß)
  - Gefüllte gesunde Weckerl
  - saisonaler Obstkorb, frischer Fruchtsalat, Rohkost
- **Warme Snacks**
- **Getränke**

**NEU!!! Auf vielfachen Wunsch gibt es ab September 2012  
beim Schulbuffet warmes Mittagessen!!!**

### Unser Mittagsangebot – das System

- Angebot von warmem Mittagessen **täglich von 11.30 bis 14.30**
- **Täglich 2 Menüs zur Auswahl** – 1x vegetarisch, 1x Hausmannskost
- **Keine Vorbestellungen** – Dank unserer jahrelangen Erfahrung im Schulbereich kann jeden Tag spontan vor Ort aus dem kompletten Tagesangebot gewählt werden
- **Speisen & Beilagen in Buffet-Form selbst frei wählen und zusammenstellen** – um individuelle Wünsche und Geschmäcker bestmöglich zu bedienen
- **Alle Speisen auch als Take Away** – in entsprechender Verpackung
- **Vielzahl an knackigen, bunten Salattellern** – tagesaktuell oder wochenweise spezielle Salatteller auf dem Speiseplan

Kulinarik Gastronomie und Frischküche GmbH, Oberlaaer Straße 298, A-1230 Wien, Tel: +43 (0)50 876, Fax: DW 5510, info@gourmet.at  
Firmensitz: Wien, Handelsgericht: Wien, FN 104525p, DVR 0551121, UID-Nr. ATU 58366128, ARA Lizenz-Nr. 4557, Zertifikate: ISO 9001, ISO 14001, IFS, BIO, MSC, Betriebsnummer: AT 92521 EG  
Bankverbindung: RLB ÖÖ Kto-Nr. 2.680.734, BLZ 34000, IBAN: AT883400000002680734, BIC: RZOOAT2L, EORI-Nr.: ATEOS1000017384

## Unser Mittagsangebot – die Qualitätskriterien

- **ErnährungswissenschaftlerInnen** erstellen unsere Speisepläne
- **Regionale Rohstoffe** so oft wie möglich
- **Saisonale Schwerpunkte** bei unserem Speisen-Angebot
- **Höchste Qualität** aus der Gourmet-Küche:

Die von uns verwendeten Rohstoffe sind

- Ohne Zusatz von Geschmacksverstärkern
- Ohne Zusatz von Farbstoffen
- Ohne Zusatz von Konservierungsmitteln (außer Nitritpökelsalz)
- Ohne gentechnisch manipulierte Zutaten



- **BIO-Zertifizierung** – viele Speisen in BIO-Qualität. 1997 wurde Gourmet als erster Anbieter in der Gemeinschaftsverpflegung in Österreich BIO-zertifiziert



- **Nachhaltigkeit**

- **Fisch mit MSC-Kennzeichnung** (Marine Stewardship Council) - faire Fische für mehr im Meer.
- **Fair Trade** (Bananen, Schokolade)



## Hygiene & Sicherheit

- **Hauseigene Abteilung Qualitätssicherung** – mit angeschlossenem mikrobiologischen und chemischen Labor
- **ISO und HACCP zertifiziert** – höchste, geprüfte und gleichbleibende Qualität sowie optimale Lebensmittelsicherheit
- **Audits und Assessments** – mehrmals pro Jahr von nationalen und internationalen Organisationen überprüft



## Unsere weiteren Services

- **Esserbefragungen** – unabhängige Online-Befragungen, um die Zufriedenheit mit unserem Angebot zu testen und neue Ideen gemeinsam mit den SchülerInnen und LehrerInnen weiter zu entwickeln
- **Vorträge und Information** – bei Elternabenden und ähnlichen Veranstaltungen geben wir gerne Einblick in unsere Arbeitsweise und unser Angebot
- **Round Table** – regelmäßiges Feedback und Planung „Schulverpflegung der Zukunft“ mit allen beteiligten Gruppen (SchülerInnen, LehrerInnen, Eltern)
- **Gourmet-Akademie** – seit 1997 regelmäßige Schulungen unserer MitarbeiterInnen mit Fokus auf die Themenbereiche Hygiene und schonend Aufbereitung der Speisen