

„Dürfen wir vorstellen:
Bärbl & Bärnd von Batate“

Qualität, die zählt

Ehrlich gut

- Weil Kinder Kinder sind -



– ohne Kompromisse –

Unser Einkauf.

Beim Einkaufen unserer Zutaten folgen wir einem klaren Prinzip:
Wir nehmen nur das Beste. Für unsere Speisen brauchen wir frische Qualität auf gleichbleibend hohem Niveau. Deshalb kaufen wir bei Lieferanten, auf die wir uns Tag für Tag verlassen können.

Langjährige Beziehungen zu verlässlichen und nachhaltig wirtschaftenden Partnern garantieren unsere Versorgung zu allen Zeiten. Gleichzeitig sichern wir damit den österreichischen Wirtschaftsstandort und schonen unsere Umwelt dank kurzer Transportwege.

Unsere Einkaufsprinzipien im Überblick:

75 % aller Lebensmittel aus Österreich

- ✓ 100 % Rindfleisch, Kalbfleisch, Schweinefleisch und Hühnerfleisch von österreichischen Bauern
- ✓ Eier: ausschließlich von heimischen Hühnern in Freilandhaltung oder sogar in BIO-Qualität
- ✓ Mindestens 50 % aller Zutaten in BIO-Qualität
- ✓ Meeresfische mit MSC-Gütesiegel für nachhaltigen Fischfang
- ✓ Zuchtfische mit ASC-Gütesiegel für nachhaltige Fischzucht
- ✓ Kakao und Reis aus FAIRTRADE-Anbau
- ✓ Palmöl: Verwenden wir nur in Ausnahmefällen, wo es sich nicht vermeiden lässt. Dann ausschließlich mit RSPO-Gütesiegel für nachhaltigen Anbau



Unser frisches Hühnerfleisch liefert uns unter anderem BIO-Bauer Bernhard Schmerlaib aus St. Peter bei Reichenfels in Kärnten.

Beispiele für unsere regionalen Partnerbetriebe

Unser frisches Gemüse wächst vor allem im Marchfeld, z. B. im Familienbetrieb Schneider's in Groß-Enzersdorf (NÖ).

Unsere saftigen BIO-Äpfel liefern uns die „Von Herzen Biobauern“ aus der Steiermark.

Unsere BIO-Erdäpfel gedeihen z. B. im Lössboden des Weinviertels auf dem BioHof der Familie Niedermayer.

Unsere Milchprodukte beziehen wir von österreichischen Molkereien wie NÖM (NÖ), Berglandmilch in Wels (OÖ), von SalzburgMilch und von Kärntnermilch.

Unser ausgewähltes Wurzelgemüse kaufen wir beim BIO-Bauern Robert Lutz aus Gumprechtsfelden in Niederösterreich.

Voll viel Österreich

– wie daheim –

So kochen wir.

Wer für Kinder und Jugendliche kocht, trägt eine ganz besondere Verantwortung. Darum ist uns für unsere jüngsten Gäste auch nur das Beste gerade gut genug. Nur Speisen, die den hohen Ansprüchen der GOURMET-Prinzipien entsprechen, finden den Weg auf den Teller unserer jungen Genießer. Das bedeutet: Gesundes Essen, das Spaß macht und schmeckt.

Wir orientieren uns stets an Vorgaben der Ernährungswissenschaft (ÖGE - Österreichische Gesellschaft für Ernährung), beachten die Ernährungspyramide und die AGES-Empfehlungen „Richtig essen von Anfang an“.

Ohne Wenn und Aber

Beim Kochen vertrauen wir auf bewährtes und seriöses Handwerk. Ganz klassisch setzen wir täglich Suppe auf, geben dem Braten ausreichend Zeit im Ofen und faschieren bei uns im Haus. Auch unsere Saucen und Fonds machen wir selbst: mit viel Wurzelwerk, wie es sich gehört. Und wir sind stolz auf unsere handgemachten Serviettenknödel. Und die Süßspeisen kommen aus unserer hauseigenen Mehlspeisküche ...

Und sonst?

Alles in der richtigen Portionsgröße für das jeweilige Alter der Kids.

Dann is(s)t es richtig gut.



Das Geheimnis ist, dass es kein Geheimnis gibt:

Wir kochen täglich frisch

- ✓ mit besten Zutaten
- ✓ am liebsten in BIO
- ✓ ohne Geschmacksverstärker
- ✓ ohne Konservierungsmittel
- ✓ ohne Farbstoffe
- ✓ ohne Alkohol
- ✓ ohne Süßstoffe
- ✓ ohne gentechnisch manipulierte Zutaten
- ✓ mit wenig Zucker und Salz
- ✓ und würzen kindgerecht.



Mit Liebe gekocht 

– mit Brief und Siegel –

Sicherheit, Hygiene und Nachhaltigkeit.

Keine Speise verlässt unsere Küche, bevor sie von geschulten Teams verkostet und genau kontrolliert wurde. Die Qualitätssicherung bei GOURMET beginnt aber schon viel früher. Beim Einkauf und unseren Lieferanten-Audits. Bei der Lieferung wird jede Zutat in unserer Küche genau überprüft. Sensible Lebensmittel, wie beispielsweise Fleisch, werden besonders genau unter die Lupe genommen. Standardisierte Abläufe und Spezifikationen, die transparente Dokumentation, festgelegte Kontrollpläne und die intensive Schulung aller MitarbeiterInnen sichern die hohe Qualität bei GOURMET. Wir orientieren uns dabei an den höchsten internationalen Anforderungen, die weit über das gesetzlich Vorgeschriebene hinausgehen. Das Herz dieser Vorreiter-Rolle ist unser hauseigenes Qualitätssicherungs-Team.

Dass wir klimaschonend kochen, versteht sich für uns von selbst. Aber auch sonst handeln wir nach dem Prinzip der Nachhaltigkeit. Unsere engagierten Umweltteams überlegen sich in allen Unternehmensbereichen, wo und wie wir noch besser und klimaschonender arbeiten können. Um uns dafür immer wieder neue Ideen und Impulse von außen zu holen, haben wir eine Partnerschaft mit dem WWF Österreich ins Leben gerufen. Und wir lassen uns regelmäßig von externen ExpertInnen prüfen, um unsere Erfolge zu belegen.



Unsere (vielen) Zeichen der Verantwortung

- ISO 9001: Internationaler Standard für Qualitätsmanagement
- ISO 22000 FFSC: Internationaler Standard zur Gewährleistung der Lebensmittelsicherheit
- ISO 22000: Internationaler Standard für Managementsysteme zur Lebensmittelsicherheit
- ISO 50001 Energienorm: Standard für optimales Energiemanagement
- IFS: International Food Safety Standard inklusive HACCP (lückenlose Gefahrenanalyse)
- HG: Herkunftssicherung für heimische Eier aus Freilandhaltung
- ÖGE-Zertifikat für nährstoffoptimierte Menülinien
- BIO-Zertifikat der Austria Bio Garantie (bereits seit 1997!)
- MSC- und ASC-Siegel für nachhaltigen Fisch
- Lizenzpartner von FAIRTRADE
- klimaaktiv-Projektpartner des Umweltministeriums
- langjähriger Partner des WWF Österreich
- Partner von united against waste
- Zertifikat Audit „berufundfamilie“





GMS GOURMET GmbH

Oberlaaer Straße 298, A-1230 Wien

Standort St. Pölten: Zdarskystraße 3, A-3106 St. Pölten

Tel.: +43 (0)50 876, Fax: DW 5510, info@gourmet.at, www.gourmet.at

Vertrieb Deutschland: Briener Straße 23, D-80333 München

Kundenservice Deutschland: +49 (0)800 876 5001

FN 104525p, Handelsgericht Wien

**Weil
Kinder
Kinder
sind.**

 blog.gourmet.at

 www.fb.com/gourmet.at

 www.pinterest.at/gmsgourmet/

 [gourmetkids_at](https://www.instagram.com/gourmetkids_at)

Bärbl & Bärnd mit BIO-Stampfkartoffelpüree, Bäumchengemüse & BIO-Erbisen (2110712, 2110591, 2110543, 21103797)

www.gourmet-kids.at