

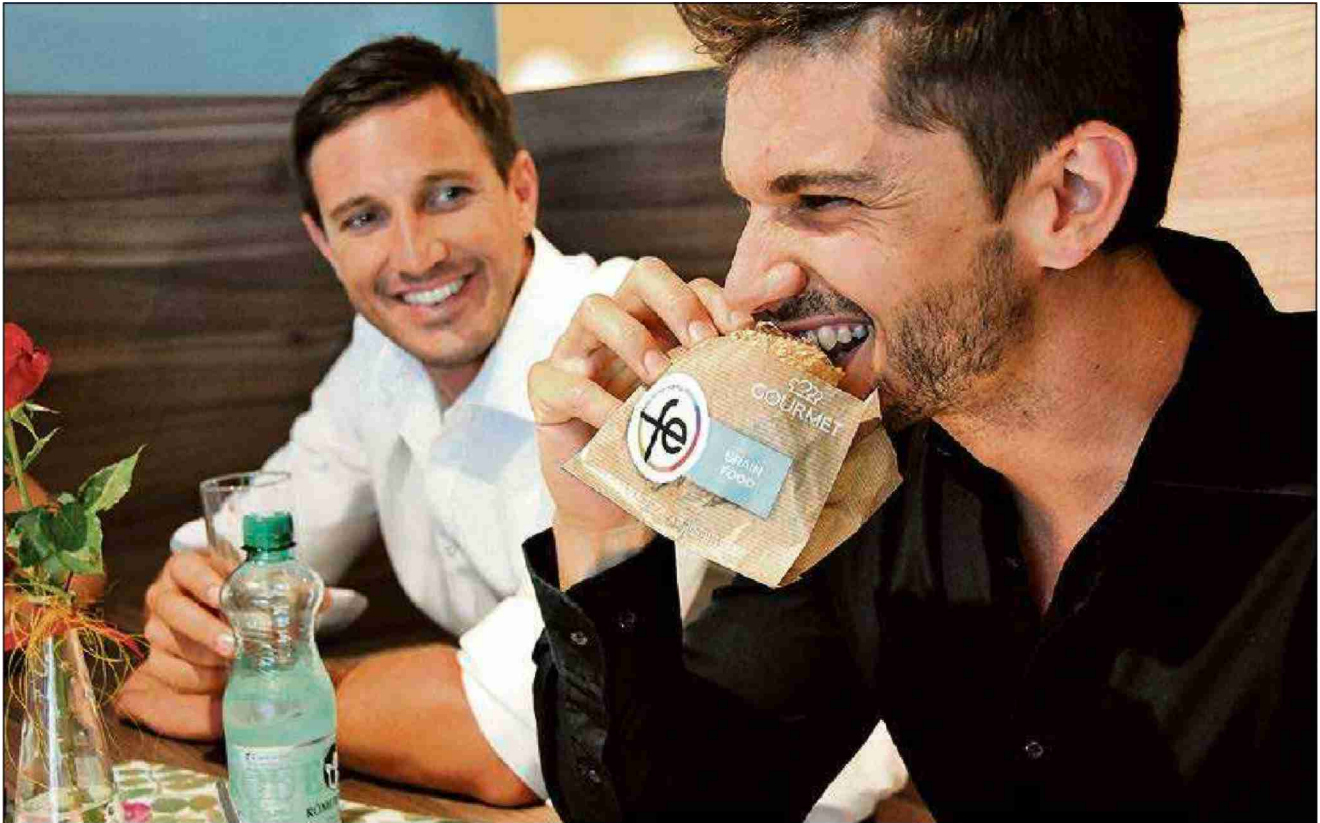


hotelleriesuisse  
3001 Bern  
031/ 370 42 16  
www.htr.ch

Medienart: Print  
Medientyp: Fachpresse  
Auflage: 10'330  
Erscheinungsweise: 48x jährlich

Themen-Nr.: 571.193  
Abo-Nr.: 1094551  
Seite: 15  
Fläche: 60'239 mm<sup>2</sup>

# Lunch natürlich angereichert



Entwickelt für Arbeitnehmer, die am PC sitzen: Brain Food von GMS Gourmet enthält viel B-Vitamine, Magnesium und Zink.

Gourmet

**Mit Functional Eating geht der österreichische Caterer GMS Gourmet neue Wege in der Personalverpflegung. Im Gegensatz zu Functional Food ist die Linie frei von Zusatzstoffen.**

**G**esund kochen wollen und sollen auf Wunsch ihrer Auftraggeber eigentlich alle Ge-

meinschaftsverpfleger. In der Schweiz ist jedes fünfte Kind und jeder dritte Erwachsene übergewichtig. Kein Wunder, dass Arbeitgeber, Schulen und Gesundheitsinstitutionen darauf brennen, dass ihre Mitarbeiter richtig verpflegt werden. Bei der GMS Gourmet GmbH in Österreich geht man nun noch einen Schritt weiter. Der Caterer kocht für rund 2500 Unternehmen in Österreich und bietet seit diesem Jahr seinen Kunden Essen mit ganz spezifischem Mehrwert: «Functional Eating» heisst die neue Linie, die auf natürliche Weise mit Mineralstoffen, Eiweissen und Vitaminen angereicherte Speisen umfasst.

Entwickelt wurde Functional Eating zusammen mit dem Institut für Ernährung und Stoffwechselerkrankungen der Schwarzl Klinik aus der Steiermark. Das Ernährungskonzept soll die individuellen Bedürfnisse der Arbeitnehmer berücksichtigen. Sämtliche Gerichte des Functional Eating beinhalten unter anderem einen speziellen Mix aus B-Vitaminen und Mineralstoffen und enthalten maximal 600 Kilokalorien. Das Ernährungskonzept unterscheidet zwischen sieben Linien - drei Linien wurden bis anhin umgesetzt: «Brain Food» bietet besonders viel B-Vitamine, insbesondere Vitamin B5, Magne-



hotelleriesuisse  
3001 Bern  
031/ 370 42 16  
www.htr.ch

Medienart: Print  
Medientyp: Fachpresse  
Auflage: 10'330  
Erscheinungsweise: 48x jährlich

Themen-Nr.: 571.193  
Abo-Nr.: 1094551  
Seite: 15  
Fläche: 60'239 mm<sup>2</sup>

sium sowie Zink; «Soul Food» einen B-Vitamin-Mix und einen hohen Anteil an Folsäure; «Power Food» wiederum weist viel Eisen und Magnesium sowie hochwertiges Eiweiss auf. Eine Auslobung von Inhaltsstoffen kennt man in der Schweiz ebenfalls bei der Menu and More AG. Allerdings kennzeichnet die DSR-Tochter in der Schulverpflegung nur teilweise Fett- und Zuckergehalt sowie einen hohen Gehalt an Kalzium und Nahrungsfasern.

**Die richtige Kombination der Lebensmittel führt zum Ziel**

Wie Menu and More arbeitet aber auch GMS Gourmet komplett ohne künstliche Anreicherungen. «Unsere Gerichte enthalten keine Zusätze», grenzt Claudia Horacek, Geschäftsleitung Businesscatering-Menüservice, Functional Eating von Functional Food ab. Den überdurchschnittlich hohen Gehalt der gewünschten Inhaltsstoffe erreiche man vielmehr durch eine Kombination von Lebensmitteln, welche von Natur aus einen überdurchschnittlichen Anteil des Gewünschten mitbrin-

gen. So kann auf dem Menüplan zum Beispiel «Fisch auf Linsbett» stehen, was aufgrund der speziellen Eiweisskombination eine insgesamt sehr hochwertige Eiweissquelle bietet und aufgrund weiterer Inhaltsstoffe dann zum «Power Food» avanciert.

In Zusammenarbeit mit dem Ernährungsinstitut werden Lebensmittelgruppen, welche die gewünschten Inhaltsstoffe in besonderer Masse aufweisen, bestimmt. Gleichzeitig wird berechnet, wie viel Gehalt der jeweiligen Vitamine, Mineralstoffe und Eiweisse, die Speisen aufweisen müssen. Dann wird kombiniert: Das Resultat ist eine Liste an Functional-Eating-Speisen. «Jedes Rezept wird vom Institut für Ernährung und Stoffwechselerkrankungen freigegeben», betont Horacek. Functional Eating verstehe sich als ergänzendes Angebot im Personalrestaurant, per se gesünder als das Standardangebot sei Functional Eating aber nicht. «Es geht uns auch darum, das Bewusstsein für die Ernährung zu stärken», so Horacek.

Bei den Kunden käme das neue

Angebot gut an. Einer der Pilotbetriebe ist das Personalrestaurant der Wirtschaftskammer Steiermark: Functional Eating stellt ein Viertel der warmen Mittagsgesichte. Jedes dritte verkaufte Gericht entfällt inzwischen auf die entsprechend ausgelobte Food-Linie. Und das obwohl die Verkaufspreise 10 bis 15 Prozent über dem üblichen Menüpreis liegen.

GUDRUN SCHLENCZEK



**«Es geht uns auch darum, das Bewusstsein für die Ernährung zu stärken.»**

**Claudia Horacek**  
GMS Gourmet GmbH



**Functional Eating: Neben Hauptspeisen auch als Snack.**

Gourmet