



Mitarbeiterverpflegung

«Essen ist unsere Leidenschaft und bedeutet moderne kulinarische Vielfalt»

Gourmet Star AG
Wassergrabe 3
6210 Sursee
041 925 00 40
info@gourmetstar.ch
www.gourmetstar.ch



Gäste- und Mitarbeiterverpflegung

Herzlichen Dank, dass Sie sich entschieden haben, im Bereich Gäste- und Mitarbeiterverpflegung oder Verpflegung in der Schule einen neuen Weg zu gehen. Dazu gratulieren wir Ihnen.

Im Mittelpunkt unserer Dienstleistung steht das ausgewogene, gesunde, abwechslungsreiche und frisch zubereitete Mittagessen. Kritisch schauen wir auch gerne über den Tellerrand hinaus. Wir arbeiten eng mit unserer Kundschaft zusammen, um das Verpflegungsangebot standortspezifisch zu verstehen; sei es in einer Mensa für Schüler und Studenten oder einem Mitarbeiterrestaurant. Wir sind bestrebt, die Erwartungen unseren Gästen zu übertreffen – und das jeden Tag.

Wie sehr gutes, frisch zubereitetes und gesundes Essen motivieren kann, sieht man in den von uns geführten Mitarbeiterrestaurants. Ausgewählte Zutaten, durchkomponierte Menüs, Herzlichkeit und Freundlichkeit unserer Mitarbeitenden sind, wie das Salz in der Suppe, unverzichtbar.

Qualität und Genuss werden Ihre Gäste und Mitarbeiter schätzen, davon sind wir überzeugt.

Ihre Ansprechpartner



Franz Gruben

Verkauf und Anlassproduktion,
Mitglied der Geschäftsleitung

franz.gruben@gourmetstar.ch



Michael Staub

Verkauf und Anlassproduktion,
Geschäftsleiter

michael.staub@gourmetstar.ch

Mögliche Verpflegungsvarianten

Wert legen wir auf regionale Produkte sowie Fleisch aus besonders tierfreundlicher Stallhaltung aus der Willmann Metzger.

- Saisonalität bei Früchten und Gemüse, vorzugsweise aus der Region
- Kreative, neuzeitliche Abwechslung in der Menüzusammenstellung
- Einhaltung des Hygienekonzept HACCP - Qualitätssicherung in allen Produktionsabläufen, die mit Lebensmitteln zu tun haben



Suppen für kalte und heisse Zeiten

- Saisonale klare Suppe - schmackhaft und gut
- Leichte saisonale gebundene Suppe – mit Pfiff



Leichte, trendige Kost

- Fleisch- / Fischgerichte mit Kräutern aus dem Garten
- Gemüse oder Salat frisch und saisonal
- Baby-Kartoffeln mit Rosmarin, Olivenöl und Meersalz als Beilage
- Vollkorngerichte mit reduziertem Anteil an Kohlenhydraten

Themenwochen sind nach Absprache möglich und machbar.



Vegetarische Trends

- Moderne vegetarische Vollwertgerichte mit Tofu oder Getreideburger
- Gemüse oder Salat knackig frisch und saisonal
- Beilagen mit Kartoffeln, Teigwaren, Polenta, Reis, Ebly und vieles mehr ...



Gut bürgerliche Klassiker

- Cordon bleu
- Bratwurst mit Rösti
- Voressen mit Kartoffelstock
- Luzerner Chügelipastetli

Warmanlieferung «cook & hold»

Jeden Tag werden die Speisen frisch von unseren Köchen zubereitet. Diese arbeiten in unserer, mit moderner Gerätetechnik ausgestatteter, Grossküche. Die Menüs werden heiss in sogenannten elektrischen Thermoboxen oder Thermoporten ausgeliefert und vor Ort mit Stromzufuhr versorgt, damit die Qualität optimal erhalten bleibt.

Vorteile für Ihre Firma

- Gewährleistung der hygienischen Sicherheit im Rahmen des HACCP-Konzepts
- Geringe und kleine Geräteausstattung
- Kleiner Raumbedarf
- Minimaler Mitarbeiterbedarf für die Ausgabe
- Überschaubare Betriebskosten



Kaltanlieferung «cook & chill»

Die Esswaren, beziehungsweise einzelne Komponenten, werden in Sursee zubereitet, abgekühlt, in Gastronorm-Schalen verpackt. Das Regenerieren und Aufbereiten der Speisen erfolgt im Kombidämpfer vor Ort beim Kunden durch die Gourmet Star Mitarbeiter oder, nach exakter Instruktion, in Eigenregie. So bleibt Ihr Essen frisch und gesund.

Vorteile für Ihre Firma

- Gewährleistung der hygienischen Sicherheit im Rahmen des HACCP-Konzepts
- Gleichbleibende gute Qualität durch kurzfristige Zubereitung
- Zeitliche Unabhängigkeit, «just in time»
- Bietet eine breitere Menüvielfalt
- Erhaltung der Nährstoffe und Vitamine



Take away Menüschalen

Ideal für kleinere Betriebe, im Büro oder einfach für Zuhause. Sie möchten nicht täglich selber kochen, jedoch feines, frisches Essen geniessen? Dann ist diese Variante die beste Lösung für Sie.

Vorteile für Ihre Firma

- Abwechslungsreiche Mahlzeiten sind in Einweg-Menüschalen erhältlich
- Breites Angebot an gesunden und leckeren Mahlzeiten
- «Single Menü» oder für die «Büro-Kollegen» im Fünferpack oder mehr ... das ist möglich
- Online Menüplane auf www.gourmetstar.ch abrufbar
- Menü kann im Backofen oder im Mikrowellenherd aufbereitet werden
- Die Take away Menüs können in unserem Mittagsrestaurant Esserei in Sursee abgeholt werden
- Abholservice oder Lieferservice nach Vereinbarung



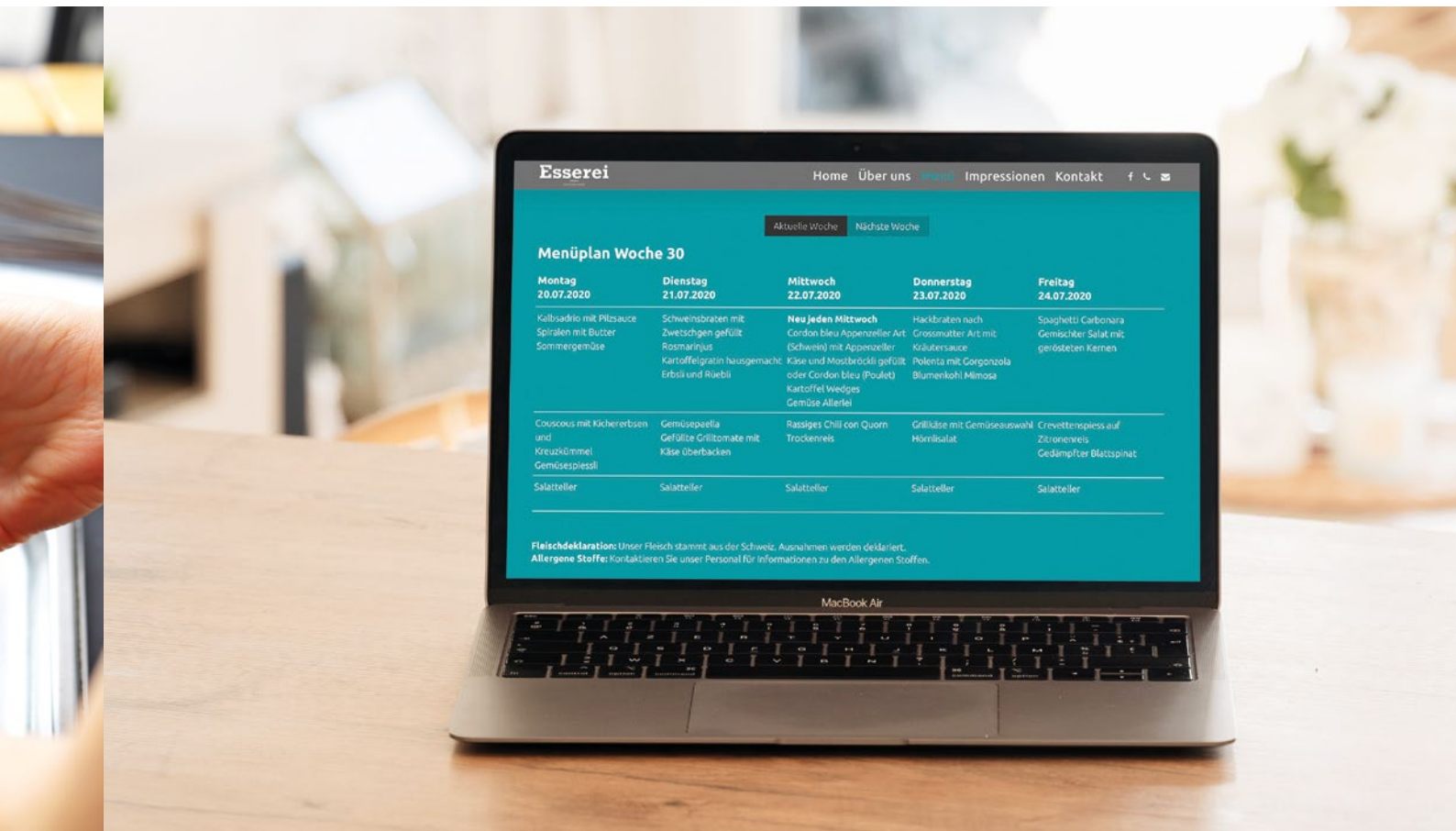
Serviceleistungen

Online Menüplan

Gerne erstellen wir Ihren individuellen Menüplan für Ihren Betrieb. Diesen erhalten Sie stets aktuell als Excel-File, PDF oder als Weblink zugestellt.

Lieferservice für Ihr Essen

Möglich und machbar ist fast alles, jedoch entscheiden Sie in welcher Form «kalt oder warm» die Anlieferung erfolgen soll. Ein grosser Vorteil, den Gourmet Star als Caterer bieten kann.



Fakten zur Gourmet Star AG

2008 übernahmen Hugo Willimann und René Staub zusammen die Gourmet Star AG in Sursee.

Unser Team

- 17 Festangestellte
- Rund 250 Teilzeitmitarbeitende in Küche und Service

Volumen

- 800 bis 900 Veranstaltungen pro Jahr
- 350 bis 400 tägliche Mittagsverpflegungen
- über 100'000 Gäste im Jahr

Fuhrwerk mit vorschriftsmässiger Kühlausstattung

- 4 Transporter 3.5 t
- 2 Kleintransporter
- 2 Kühlanhänger

Gourmet Star empfiehlt sich für:

- Mahlzeiten für Mitarbeiterverpflegung
- Hochzeitsfeiern und Geburtstagsfeste
- Partyservice
- Traueressen
- Firmenevents und Ausstellungen
- Grossanlässe und Generalversammlungen bis 1'500 Personen
- Traiteurprodukte

Ihr Partner fürs Essen

Feines Essen für Ihre Firma

Sie sind auf der Suche nach dem passenden Catering-Partner für Ihr Mitarbeiter-Restaurant oder Ihre Mensa? Gerne nehmen wir uns Zeit, mit Ihnen vor Ort Ihre Wünsche, Vorstellungen und Ihre Ziele zu definieren, natürlich den räumlichen Gegebenheiten angepasst.

Wie unsere Konzepte in der Praxis funktionieren und was uns, die Gourmet Star AG, zum idealen Geschäftspartner macht, stellen wir Ihnen gerne persönlich vor – zum Beispiel während einer gemeinsamen Besichtigung in unserem Mittagsrestaurant, die «Esserei» in Sursee.

Lernen Sie uns kennen

Kontaktieren Sie uns für ein erstes Kennenlernen oder für weitere Informationen zu unseren Dienstleistungen. Wir sind gerne für Sie da.

Wir freuen uns, auf ihre Kontaktaufnahme und beraten Sie gerne.

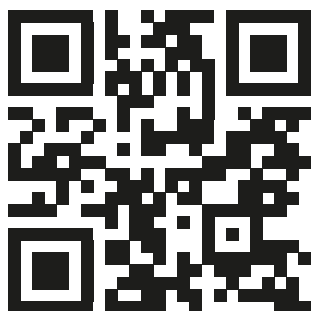


Hugo Willimann

Metzgermeister und Verwaltungsratspräsident
der Gourmet Star AG

hugo.willimann@willimann-metzg.ch

Mit Foto App scannen
und Menüpläne ansehen



Ihr Catering für gute Gastgeber

Gourmet Star AG
Wassergrabe 3
6210 Sursee
041 925 00 40
info@gourmetstar.ch
www.gourmetstar.ch