



Mehr Mitarbeiter-Gesundheit
durch köstliche Vitalküche

Gourmet Vital[®]

Schlank & Fit mit Hochgenuss



www.gourmetvital.de





FAKTEN & ANFORDERUNGEN IN DEUTSCHLAND

Heiße Fakten

- ① *ca. 10% Vegetarier/Veganer in Deutschland + Tendenz stark steigend !*
- ② *über 50% der Deutschen wollen ihren Fleisch-Konsum reduzieren*
- ③ *Immer mehr Allergiker, Nahrungsmittelunverträgliche, Gesundheitsbewusste*

Erfolgreiche Vitalküche im Betriebsrestaurant

- ✓ *optisch & geschmacklich wie man's kennt und mag (Auswahl beliebtester Speisen)*
- ✓ *attraktive Vielfalt (so regional & saisonal wie möglich)*
- ✓ *spürbar leicht, bekömmlich & lange sättigend (auch für Diabetiker und Allergiker)*

Probierst Du's dann spürst Du's !

... nach dem Essen nicht müde, kein Heißhunger am Nachmittag ...



VITALE ERNÄHRUNG SENKT KRANKHEIT + STEIGERT LEISTUNG



Vitale Ernährung als Schlüssel für Gesundheit, Motivation & Leistungsfähigkeit

Ansatz: *Höchste Priorität jedes Unternehmens sind gesunde und leistungsfähige Mitarbeiter*

- ① *Immer mehr Mitarbeiter haben:* *Krankheiten, Übergewicht, Leistungsverlust, Burnout*
- ② *Unbestritten ist:* *Die Ernährung hat hierbei maßgeblichen Einfluss*
- ③ *Lösungs-Ansatz:* *Vitale Genussküche die jedem schmeckt!*

- ✓ **Erfolgs-Grundlage:** *Langlebens- & Gesundheitslehren alter Weltkulturen*
- ✓ **Individuell:** *Ihr eigenes maßgeschneidertes Vitalküche-System*
- ✓ **Erfolgsbewährt:** *Vitaler Hochgenuss im Betriebsrestaurant (erfolgreich seit über 10 Jahren)*



GOURMET VITAL – PHILOSOPHIE & ZIELE

Gourmet Vital steht für eine fleischfreie „ehrliche Vitalküche“ nach den Gesundheits- und Langlebens-Lehren der alten Weltkulturen. Wir verzichten auf die heutzutage viel verwendeten Säurebildner wie tierische Fette, Raffinatzucker, Raffinatsalz, Weißmehl und industrielle Öle.

Wir verwenden hochwertige Naturzutaten, möglichst Bio, so frisch, regional & saisonal wie möglich. Als Würzmittel setzen wir neben heimischen, mediterranen und internationalen Gewürzen auch traditionelle Fermentations-Würzmittel ein, die als basisch, enzymreich, verdauungs- und gesundheitsfördernd bekannt sind. Eine clevere Kombination der Zutaten erhöht die biologische Wertigkeit und Nährstoffaufnahme, beispielsweise des wichtigen pflanzlichen Eiweißes. Viele Speisen sind cholesterinfrei, laktosefrei, glutenfrei und diabetikerverträglich.

Gourmet Vital ist wie wir unser Essen wünschen: Lecker, vielseitig, ausgewogen, nahrhaft & gesund!

Info: Dieses Know-how kann auch für vitale Fisch- & Fleischgerichte angewendet werden.

Unsere Ziele

- 1) Für Ihre Mitarbeiter: Mehr Gesundheit, Wohlbefinden, Leistungsfähigkeit & Kreativität
- 2) Möglichst vielen Menschen eine genussvolle und preisgünstige Vitalküche erlebbar zu machen.
Die Menschen sollen spüren wie positiv sich eine gesündere Ernährung auf Körper, Geist und Seele auswirkt = mehr Leistungskraft, mehr Lebens-Qualität und Lebens-Freude!
- 3) Gesunder Geist in Gesundem Körper: Eine vitalere Ernährung zeigt einen spürbar positiven Einfluss auf das menschliche Verhalten, Denken, Naturbewusstsein & Spiritualität.



ERFOLGREICHE UMSETZUNG

Vorteile im Überblick

- ✓ **SENKUNG:** *KRANKENSTAND + FEHLERQUOTE*
- ✓ **STEIGERUNG:** *LEISTUNGSFÄHIGKEIT + WOHLBEFINDEN*

Umsetzungs-Module

- ① *IM BETRIEBS-RESTAURANT* *Attraktives + vielseitiges Vital-Angebot (als eine Ihrer Angebotslinien)*
- ② *MITARBEITER INFOTAINMENT* *Das neue Angebot attraktiv vermitteln*
- ③ *OPTIONAL WEITERFÜHREND:* *Mitarbeiter-Workshops / Vital-Kochevents / Teambuilding*

Maßgeschneidert für Ihr Unternehmen als Betriebliches Gesundheitsmanagement

- ✓ **Unser Konzept:** *Langjähriger Erfolg + Know-how = mehr Gesundheit für Ihre Mitarbeiter*
- ✓ **Einfach umsetzbar:** *Köstliche, vitale Regionalküche die allen Mitarbeitern schmeckt*
- ✓ **Unser Ziel:** *Größtmögliche Mitarbeiterzufriedenheit*

Denn je mehr Mitarbeiter diese Speisen wählen, desto mehr Gesundheit & Leistung entsteht für Ihr Unternehmen



Kontaktdaten



Gourmet Vital

Werner Langbauer



*Individualisierte Vitalküche-Konzepte
Betriebliches Gesundheits-Management*

Gourmet Vital - Health Food Concepts

D-83257 Gstadt am Chiemsee • www.gourmetvital.de • info@gourmetvital.de

☎ +49 (0) 8661 – 983 548 0 • mobil +49 (0) 177 757 48 48