



Kulinado geht an den Markt: Liefergastronomie mit Bio-Zertifizierung für Unternehmen

Kulinado geht an den Markt: Liefergastronomie mit Bio-Zertifizierung für Unternehmen München. Seit 01.09.2014 können kleine und mittelständische Unternehmen bei KULINADO gesunde Kantinenverpflegung aus biozertifizierter Produktion bestellen. Gesunder Mittagstisch ist keine Zauberei Die Gründer von KULINADO hatten sich gefragt, warum in kleinen Unternehmen so selten gemeinsam zu Mittag gegessen wird. Die Antwort: Es gibt zu wenig marktaugliche Angebote und einzelne Restaurants schaffen es nicht, ihre Lieferkundschaft bei der Stange zu halten. Außerdem überzeugt gängige Kantinenverpflegung nur selten bei Inhaltsstoffen und Geschmack. Dies wollen die beiden Münchner Ralph Strachwitz und Manuel Appold mit ihrem Start-up ändern und haben dafür eine komplexe Bestell- und Logistik-Plattform entwickelt, mit der angeschlossene Mitarbeiter ihr eigenes Wochenmenü erstellen und von den Vorteilen incentivierter Mittagsverpflegung profitieren können. Der Einstiegspreis für das vergünstigte Standardmenü liegt für Mitarbeiter bei nur 4,50 € und besteht aus einem Hauptgericht, einer kleinen Nachspeise und 0,3l aromatisiertem Tee. Die Herstellung der Menüs erfolgt in ausgewählten, exklusiven Partnerküchen und Restaurants, die so zur Mittagszeit freie Kapazitäten besser auslasten können. Die Partner-Betriebe sind durchweg bio-zertifiziert und betreiben im Tagesgeschäft meist mehrere Restaurants. Um die Wege kurz zu halten, liegen Unternehmen und Partnerküche selten mehr als 2km auseinander. So geht unterwegs kein Vitamin unnötig verloren. So funktioniert Kulinado wird im Vorfeld vom Arbeitgeber beauftragt. Dabei wird auch die Menülinie für das gesamte Unternehmen festgelegt (zur Wahl stehen Standard, Premium und First Class). Alle teilnehmenden Mitarbeiter bekommen einen eigenen Login-Bereich, in dem das jeweilige Wochenangebot zur Auswahl steht und auf die einzelnen Tage zugeordnet werden kann. Nach einem kurzen Datencheck gehts los. Auswahl und Bestellung dauern etwa 2-4 Minuten. Die Bestellung muss jeweils bis Donnerstag für die folgende Woche abgegeben werden. Natürlich gibt es eine Opt-Out-Möglichkeit für Urlaubstage und Dienstreisen. Bei Nichtbestellung wird in der Regel das voreingestellte Präferenz-Menü geliefert. Für Gäste und Besucher kann jeder Mitarbeiter problemlos telefonisch zubestellt werden. Die Lieferung erfolgt mit besonders geschulten Fahrern. Pünktlichkeit, Sauberkeit und Freundlichkeit sind für Kulinado keine Lippenbekenntnisse, sondern Programm. Die Mitarbeiter werden ca. 15 Minuten vor Eintreffen der Lieferung je nach Wunsch per SMS oder mit einer kurzen Mail benachrichtigt. Die Menüs werden in Terrinen angeliefert und vom Lieferteam in Buffetform vor Ort aufgestellt. Bei der Menüausgabe ist Selbstbedienung angesagt. "Manche Leute fragen, ob nicht die Gefahr besteht, dass ein Vielfraß die Portionen des ganzen Teams weg isst", erzählt Ralph Strachwitz, einer der beiden Gründer von FoodApps. "Aber wir liefern natürlich immer ausreichend große Portionen, dass auch für gelegentliche Vielfraße vorgesorgt ist". Incentivierung durch den Arbeitgeber Kulinado liefert ausschließlich in Betrieben, die ihre Mitarbeiter mit der gesetzlich zulässigen, steuerfreien Zulage pro Mittagessen incentivieren wollen. "Zuzahlungsmodelle sind für kleinere Unternehmen der ideale Hebel, um sich als attraktiver Arbeitgeber zu positionieren. Die Kosten sind mit ca. 3,- € pro Mitarbeiter relativ gering und der Effekt skaliert sowohl bei der individuellen Leistung, als auch bei den Ergebnissen der Teams insgesamt", erklärt uns Ralph Strachwitz. "Wir glauben fest an diese Form des Gehaltsbestandteils und haben deshalb Kulinado direkt damit verknüpft." Die drei Produktlinien liegen preislich in der Branchennorm. Für das Standard-Menü fallen 7,50 € an. 3,- € davon trägt der Arbeitgeber. Die restlichen 4,50 € werden dem Arbeitnehmer vom Nettogehalt abgezogen, wobei viele Arbeitgeber den Arbeitnehmeranteil in Form einer Gehaltserhöhung komplett übernehmen. Unabhängig ist Kulinado aber auf jeden Fall günstiger als die Leberkäsemmel mit Spezi oder 08/15-Salat mit Formschinken und Ersatzkäse beim nächsten Discounter. Hochwertige Verpflegung Die Beispielspeisekarte der ersten Lieferwochen liest sich wie ein Auszug beim Edeltaliener. Hintergrund ist der Anspruch, hochwertige Mahlzeiten zu liefern, die das Team leistungsfähig halten und für den Rest des Tages motivieren. Schwere Kost und wuchtige Kohlehydratladungen sucht man deshalb vergeblich. Stattdessen gibt es leichte Saucen, sommerliche Pasta mit Gemüsesugo, fettarmes Fleisch, viel Fisch und Geflügel. Der Kantinenklassiker Currywurst kommt nur in Bioqualität in Frage und maximal einmal pro Monat. Die Saucen sind selbst zubereitet und enthalten keine Geschmacksverstärker. Dass die Partnerbetriebe alle bio-zertifiziert sind, gibt einem außerdem die Sicherheit, sich wirklich gesund zu ernähren. Gelegentliche Ausflüge ins Herzhafte runden das Ganze ab zu einem stimmigen Gesamtkonzept. Ein Pionier im Lieferbereich Kulinado ist ein Pionier des seit einigen Monaten neu aufflammenden Wettbewerbs in der Liefergastronomie und orientiert sich dabei vor allem an US-Vorbildern wie Zesty (www.zesty.com), Caviar (www.trycaviar.com) und Eat Club (www.myeatclub.com). Einmalig ist dabei vor allem das klare Bekenntnis zur Verwendung von Lebensmitteln aus regionalem Anbau und Herstellung nach Bio-Richtlinien. Ralph Strachwitz meint dazu: "Die Bio-Zertifizierung für unser Unternehmen ist nahezu abgeschlossen und wir sind fest entschlossen, diese Richtung kompromisslos weiter zu gehen." Grund dafür ist laut Ralph vor allem das überwältigend positive Feedback von Kundenseite. "9 von 10 Anfragen beziehen sich auf das Bio-Angebot. Und selbst wenn es um den Preis geht, sticht am Ende immer die Qualität." Strenge Qualitätsnormen Qualität und Qualitätssicherung stehen damit immer im unmittelbaren Fokus des Tagesgeschäfts. Die Gründer haben sich deshalb Christian Brattig zur Erstellung und Umsetzung eines geeigneten Qualitätsmanagementskonzepts mit an Bord geholt. Christian ist erfahrener Sterne-Koch und Spezialist für effiziente Kulinarik. "Unsere Vorgaben sind gemessen an Branchennormen sehr hoch", sagt Christian. "Trotzdem verzichten wir lieber auf einen Partner, als bei unseren Ansprüchen Abstriche zu machen", sagt Ralph. Und Christian fügt hinzu: "Wir erkennen inzwischen innerhalb von 3 Minuten, ob sich eine Küche an unsere Normen hält oder eher Freestyle fliegt. Wenn wir keinen gemeinsamen Nenner sehen ist in der Regel relativ schnell Schluss." Die beiden sind sich überraschend einig. "Mit Halbherzigkeit", bekräftigen beide "kommt man halt nicht weit." FoodApps entwickelt Anwendungen und Plattformen für die Gastronomie. KULINADO ist eine Bestell- und Lieferplattform für Unternehmen mit 10-100 Mitarbeitern in Metropolregionen, die keine eigene Kantine haben und ihren Mitarbeitern trotzdem die Benefits incentivierter Mitarbeiterverpflegung bieten möchten. Die Plattform startet von München aus und plant innerhalb kurzfristig weitere Städte einzubinden. Kontaktdaten Kulinado: FoodApps GmbH i. G. o Impact Hub Gotzingerstr. 8 81371 München Website: www.kulinado.de Ansprechpartner Presse: Ralph Strachwitz (strachwitz@kulinado.de) Telefon: +49 171 3300588 Bild-Material: Auf Anfrage Über das Strascheg Center for Entrepreneurship (SCE): Das SCE bietet Aus- und Weiterbildungsprogramme im Bereich Entrepreneurship, erforscht und fördert Innovationsprozesse und die Entwicklung von unternehmerischen Persönlichkeiten. Das SCE unterstützt Gründungen aus der Wissenschaft und begleitet junge Unternehmen von der Ideenentwicklung bis zur marktfähigen Innovation. Damit trägt es zu einer aktiven Zukunftsgestaltung unserer Gesellschaft und zur Etablierung einer umfassenden Gründungskultur bei. Das Center ist 2002 von der Falk F. Strascheg Stiftung als An-Institut der Hochschule München gegründet worden. Im Juli 2011 wurden das SCE und die Hochschule München eine der drei ersten EXIST-Gründerhochschulen Deutschlands. Weitere Informationen finden Sie unter www.sce.de SCE - Strascheg Center for Entrepreneurship Kommunikation und Projektmanagement Annika Reinke Heßstraße 89 80797 München 089-550506-32 annika.reinke@sce.de 

Pressekontakt

SCE

80797 München

Firmenkontakt

SCE

80797 München

Das Strascheg Center for Entrepreneurship (SCE) bietet Aus- und Weiterbildungsprogramme im Bereich Entrepreneurship, erforscht und fördert Innovationsprozesse und die Entwicklung von unternehmerischen Persönlichkeiten. Als Entrepreneurship-Center der Hochschule München unterstützt das SCE Gründungen aus der Wissenschaft und begleitet junge Unternehmen von der Ideenentwicklung bis zur marktfähigen Innovation. Damit trägt es zu einer aktiven Zukunftsgestaltung unserer Gesellschaft und zur Etablierung einer umfassenden Gründungskultur bei. Das Center ist 2002 von der Falk F. Strascheg Stiftung als An-Institut der Hochschule München gegründet worden. Im Juli 2011 wurden das SCE und die Hochschule München eine der drei ersten EXIST-Gründerhochschulen Deutschlands. Geschäftsführer ist Prof. Dr. Klaus Sailer. Weitere Informationen unter www.sce.de