



freshtaste



Flexible, zeitgemäße und vielseitige **Mitarbeiterverpflegung**

Das Konzept des Foodtech-Unternehmens freshtaste



Kontakt

presse@freshtaste.de

Die Arbeitswelt ist im Wandel, hybride Arbeitsmodelle sind keine Ausnahme mehr. Diese Veränderung hat sich auch auf Kantinen ausgewirkt, die seither weniger ausgelastet sind. Weitere Faktoren wie steigende Energiepreise und Lebensmittelpreise erschweren den Betrieb.

Die Folge: Viele Angebote werden unwirtschaftlich und lohnen sich nur noch an großen Standorten. Das im Jahr 2019 gegründete Start-up freshtaste bietet mit seinen digitalen Kühlschränken und eigener Lebensmittelproduktion ein neues, zukunftsfähiges und nachhaltiges Verpflegungsmodell an, das bereits über 300 Unternehmen in Anspruch nehmen.

Mehr erfahren Sie in dieser Pressemappe.

Fragen & Antworten

Wer ist freshtaste?

Gegründet im Jahr 2019, hat das Foodtech-Unternehmen ein zeitgemäßes Versorgungsangebot für Unternehmen und deren Mitarbeitende entwickelt. Ausgehend von seinem Firmensitz in Heidelberg und Wiesloch erschließt freshtaste im Rahmen seiner aktuellen Expansion die Regionen Bonn-Köln-Düsseldorf, den mittel- und nordhessischen Raum sowie den Süden Bayerns.



Was bietet freshtaste an?

freshtaste unterscheidet sich von herkömmlichen Catering-Anbietern und Herstellern durch die hohe Qualität der Lebensmittel und vor allem durch die vollständig digitalisierte Verpflegungslösung „Smart Fridges“. So heißen die vernetzten Kühlschränke, in denen die frisch gekochten Gerichte bis zum Verzehr sicher verpackt gelagert werden. Durch die natürliche, zusatzstofffreie Konservierung der Gerichte sowie die digitale Steuerung der Auslastung, können Unternehmen nachhaltiger und wirtschaftlicher werden. Denn Lebensmittelverschwendung ist nicht nur ein Umweltproblem, sondern auch ein Kostenfaktor.

Warum gibt es das Angebot?

Eine klassische Kantine ist für viele Unternehmen heute wirtschaftlich schwer darstellbar: Hohe Fixkosten für Küche, Personal, Fläche und Energie treffen in Zeiten von hybrider Arbeit und rückläufiger Wirtschaft auf fehlende Auslastung. Gleichzeitig bleibt die Mitarbeiterverpflegung ein wichtiger Hebel für Arbeitgeberattraktivität: Wer gute, bezahlbare Verpflegung anbietet, stärkt die Unternehmenskultur, erhöht Zufriedenheit und Bindung der Mitarbeitenden und hebt sich im Wettbewerb um Fachkräfte positiv ab.

Wie funktioniert freshtaste?

Wer freshtaste in seinem Unternehmen anbietet, lässt die Mitarbeitenden direkt am Kühlschrank eine Mahlzeit entnehmen und bargeldlos mit der freshtaste-App bezahlen. In der App erhalten sie vorab auch weitere Produktinfos und können die Speisekarte der nächsten Woche einsehen. Nachfrage und Auslastung werden in Echtzeit erfasst. Auf dieser Datenbasis optimiert freshtaste Menüplanung, Befüllung und Logistik und für weniger Lebensmittelverschwendung. In der App sind vorab weitere Produktinformationen sowie das Menü der nächsten Woche verfügbar.

Wie produziert freshtaste?

Die Gerichte kocht freshtaste in der eigenen Großküche in Wiesloch. Hierbei sorgt das Cook-&-Chill-Verfahren für die optimale Frische. Der ideale Garpunkt wird gesichert und somit kommt ein frisch gekochtes Geschmackserlebnis auf den Teller. Die Küche arbeitet mit frischen, überwiegend saisonalen und regionalen Zutaten. Gekühlt und portionsweise verpackt, werden die Gerichte anschließend an die Smart Fridges in den Unternehmen geliefert. In den wöchentlich wechselnden Menüs bietet freshtaste eine Auswahl aus über 250 Gerichten an.



Für wen eignet sich das Angebot von freshtaste?

Die Smart Fridges können ab einer Mitarbeiterzahl von 50 Personen fast überall aufgestellt werden, egal ob im Büro, in medizinischen Einrichtungen oder in Produktionsstätten. Zu den Kunden zählen derzeit über 300 namhafte Unternehmen und öffentliche Auftraggeber, 40.000 aktive Nutzerinnen und Nutzer werden monatlich erreicht.

Redaktionelle Themenvorschläge

Weniger Foodwaste, mehr Nachhaltigkeit: Wie Daten helfen, Lebensmittelverschwendung in der Gemeinschaftsverpflegung zu vermeiden

Am Beispiel der Smart Fridges und der angebundenen App wird gezeigt, wie sich Nachfrage digital verfolgen lässt und wie die Auslastung und Steuerung der Menüs entsprechend angepasst werden kann. Haltbarkeit und Frische im Cook-&-Chill-Verfahren, gestützt von datengetriebener Planung.

Die Kantine stirbt aus/Mikro-Kantinen für den Mittelstand: Wie kleinere, abgelegene Standorte Zugang zu Verpflegung erhalten

Mögliche Rolle von freshtaste: Beispiel, wie Smart-Fridge-Konzepte ab rund 50 Mitarbeitenden funktionieren und für Mittelständler wirtschaftlich werden – Zahlen aus der Praxis sowie Erfahrungen sind vorhanden.

Mitarbeiterverpflegung als Faktor im Wettbewerb um Fachkräfte

Mögliche Rolle von freshtaste: Als Praxisbeispiel, wie moderne, flexible Verpflegung (24/7, vegane/vegetarische Optionen, gesunde Gerichte) Kultur und Employer Branding stärkt – gerade in Branchen mit Schichtarbeit oder an dezentralen Standorten.

Von Currywurst und Pommes zu Bowls, vegetarischen/ veganen Optionen und transparenten Nährwerten. Was Mitarbeitende heute von Kantinen erwarten.

Mögliche Rolle von freshtaste: Erfahrungsberichte, welche Gerichte wirklich nachgefragt werden, wie App-Nutzung Transparenz schafft (Inhaltsstoffe, Allergene) und wie das Angebot laufend angepasst wird.

Pressematerial & -informationen

Aktuelle Pressemeldung

Nach Erweiterung der Produktionskapazität und Erhöhung der Sortimentstiefe expandiert freshtaste nun in die Regionen Bonn-Köln-Düsseldorf, den mittel- und nordhessischen Raum und den Süden Bayerns.

Mehr unter www.freshtaste.de/presse



Pressebereich und Pressebilder zum Download

www.freshtaste.de/presse

Kontakt

Annabelle Peter
presse@freshtaste.de

Interviewanfragen

Das Gründer-Team um Alexander Stupp (CEO) und Christopher Bär (CMO) steht jederzeit für Interviews zur Verfügung.

