

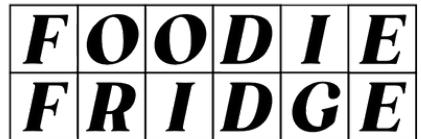
FOODIE FRIDGE



FOODIE
FRIDGE

Zeit für mehr.

Pressemappe - 06/2024



Automatenrestaurants mit Frische-Anspruch

Foodie Fridge bietet mit einem neuen Konzept nachhaltige, regionale Qualitätsprodukte zum Mitnehmen an.

Zusammenfassung

Heute haben unzählige öffentliche Locations, und Büros keinen Zugang zu hochwertigen Speisen. Die Arbeitswelt wird hybrider und der Essensbedarf flexibler, Kantinen sind nicht mehr rentabel und der Zeitverlust beim Lunch-Einkauf groß.

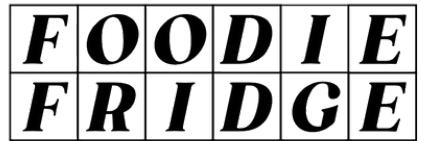
Foodie Fridge bietet ein 360 Grad Verpflegungskonzept mit zuverlässigen Liftautomaten als Vertriebsweg. Eine automatisierte Lösung für die Firmenverpflegung und unkomplizierte Versorgung im öffentlichen Raum. Ergänzt wird das bestehende Angebot 2024 durch einen Postversand in Kooperation mit dem Next Day Fresh Service der Post.

Die Speisen werden in der eigenen Küche produziert und in Abstimmung mit den Kunden laufend in den Foodie Fridge befüllt.

Das Unternehmen

*Die Venvie GmbH wurde 2020 gegründet und entwickelt seither die optimale Lösung für ein Frischekonzept im Bereich Mitarbeiter*innenverpflegung, das über Automaten oder per Post 24/7 verfügbar ist.*

Die Gründer sind Dr. Alexander Billasch (Spezialist für Business Development mit 30jähriger internationaler Berufserfahrung), DI Thomas Kliche (Digitalisierungsexperte mit 27 Jahren Berufserfahrung in einem Spin Off der TU Wien, der Erste Bank und in unzähligen Digitalisierungsprojekten), Daniel Schnetzer (Experte für Automaten und Pionier im Automatenvertrieb) und Noah Zünd (Marketingexperte und Spezialist für Brand Aufbau). Die Produktion der Foodie Meals und Snacks befindet sich in Neusiedl im Burgenland. Hier ist der Verantwortliche Michael Rommer mit 30 Jahren Erfahrung im Frischebereich und Spezialist für den Geschmack). Als strategischer Technikpartner ist die Firma Bischof Automaten aus Vorarlberg als Gesellschafter mit an Bord.



Zahlen, Daten, Fakten

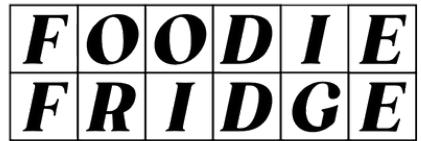
*Gesamter Food-Service-Markt für
Firmen im D-A-CH Raum
(80.000 Firmen > 50 MitarbeiterInnen)
> 2,06 Mrd. Euro*

*Homeoffice in Zukunft deutlich häufiger als vor
Corona, aber nur 1-2 Tage pro Woche*. Das
bedeutet eine hybride Arbeitswelt und daher zahlt
sich eine Kantine nicht mehr aus.*

*Gutscheine für Mahlzeiten sind bis zu einem Wert von
8 Euro pro Arbeitstag steuerfrei, wenn die Gutscheine
nur zur Konsumation von Mahlzeiten eingelöst
werden können, die von einer Gaststätte oder einem
Lieferservice zubereitet bzw. geliefert werden.***

*OGM Studie, Homeoffice: Verbreitung, Gestaltung, Meinungsbild und Zukunft, Bundesministerium für Arbeit, 03.2021

**<https://www.wko.at/lohnverrechnung/essenzuschuss-dienstgeber>



Office-Verpflegung mit Gourmet-Anspruch

Foodie Fridge bietet mit einem neuen Konzept nachhaltige, regionale Qualitätsprodukte zum Mitnehmen an.

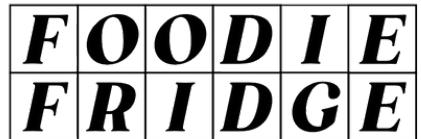
Foodie Fridge ist für Alexander Billasch mehr als nur eine schnelle Office-Verpflegung - für ihn sind es kleine Automatenrestaurants mit Gourmet-Anspruch. "Automaten sind nur Mittel zum Zweck - wir aber wollen den Menschen Geschmack näherbringen", betont der Unternehmensgründer, dessen Automaten schon seit 2022 an Bahnhöfen sowie auch in Firmen, wie etwa 42 Vienna oder UNIQA zu sehen sind. Zusammen mit seinem Team hat Billasch die ersten Automaten aufgestellt, bei denen man zu jeder Tages- und Nachtzeit per Knopfdruck Gourmet-Essen kaufen kann.

"Foodie Fridge ist eine Geschichte rund um den Geschmack, in der vor allem regionale Produkte die Hauptrolle spielen. Wir haben frisches selbstgekochtes Essen im Takeaway", erzählt Billasch. Das Essen wird abgekühlt, versiegelt und ist eine Woche haltbar: Jeder, der will, kann sich rund um die Uhr hochwertige Speisen schnell und unkompliziert aus dem Automaten holen. Kein Anstellen beim Würstelstand oder an der Supermarktkassa. Es ist möglich, vorort mit Karte am Touchscreen zu bezahlen. Per App sieht man, was aktuell im Automaten ist.

Kund*innen Stimmen

Das wissen offenbar auch die Kunden zu schätzen: „Wir haben uns dazu entschieden, Foodie Fridge an unserem Standort zu integrieren, da es für viele MitarbeiterInnen zeitlich nicht möglich ist, ein qualitativ gutes und warmes Essen in so kurzer Zeit zu sich zu nehmen. Jede Woche wird der Automat mit frisch gekochtem, regionalem Essen befüllt und auch vegane Kost angeboten - das begeistert uns“, sagt etwa Claudia Theuermann / Assistenz Betriebsrat, UNIQA.

Ähnliches berichtet DI Thomas B. Fiedler, Member of the Board von 42 Vienna: "Wir haben uns wegen der hochwertigen Produkte und dem außergewöhnlichen Kundenservice für Foodie Fridge als unseren Lieferanten für die Versorgung mit Lebensmitteln und Getränken auf dem 42 Vienna Campus entschieden - die Foodie Fridge Maschine war ein großer Erfolg bei den Studierenden und Mitarbeitern."



Auch am Bahnhof ist Foodie Fridge nicht mehr wegzudenken - „Foodie Fridge schafft es, das veraltete Automaten-Klischee aufzubrechen und ermöglicht es den ÖBB auch an kleineren Bahnhöfen ein attraktives Verpflegungsangebot für unsere BahnkundInnen anzubieten, meint Nikola Wörner / Teamleitung Mein.BAHNHof Innovationsabteilung der ÖBB Immobilien.

Leberkäse-Semmel ist keine Dauerlösung

„Auf die Idee bin ich gekommen, weil ich selbst immer viel unterwegs bin und ich mir eines Tages gedacht habe, es muss doch mehr geben, als Leberkäse-Semmel und Gulaschsuppe. In unzähligen Gesprächen mit Gastronomen aus den unterschiedlichsten Bereichen haben wir also nach Speisen gesucht, die gut schmecken, hochwertig, gesund und leicht sind - und nur mit regionalen Produkten zubereitet werden. Damit es immer spannend bleibt, wechseln die Menüs laufend“, so Billasch. Zusätzlich zu den Menüs gibt es auch kleine Snacks, aber auch Getränke werden angeboten. „Wobei wir auch hier darauf geschaut haben, dass es Bio-Limonaden gibt und ein paar Retro-Drinks.“

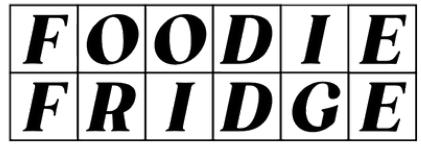
Kleine, gaumenorientierte Urlaube

„Unser Ziel ist es, immer abwechslungsreich zu bleiben - wir wollen nicht immer denselben Burger oder dasselbe Schnitzel verkaufen, sondern unseren KundInnen kleine, gaumenorientierte Urlaube anbieten.“ „Wir“, das sind übrigens Alexander Billasch (Geschäftsführer) sowie die Co-Founder Noah Zünd (Marketing), Daniel Schnetzer (Automaten) und Thomas Kliche (IT).

„Mit Michael Rommer in Neusiedl haben wir einen super Partner gefunden, der mit seinem Küchenteam für uns alles frisch zubereiten wird: Automat spricht mit Warenwirtschaft, Warenwirtschaft gibt Bedarf bekannt und so entwickeln wir ständig unsere Rezepte und Menüs weiter.“

Geschmack und Qualität als Hauptkriterien

Und die Preise? „Ein-Euro-Burger wird es bei uns nicht geben, aber das Menü kostet trotzdem nur zwischen 5,90 und 9,90 Euro. Bei Gerichten mit Fisch oder Garnelen kann es auch einmal mehr sein - weil wir eben immer sehr auf Qualität und Geschmack achten - nicht ohne Grund lautet unser Motto: Zeit für mehr Geschmack.“



Foodie Fridge

Pressemappe und Pressefotos als Download:
<https://foodie-fridge.com/presse/>



Kontakt

www.foodie-fridge.com
Venvie GmbH
Technologiezentrum, Europastrasse 1
7540 Güssing
Dr. Alexander Billasch
T: +43 1 267 58 05
E-Mail: ab@foodie-fridge.com