

Berliner Food-Start-up Freshfoodz: Haltbare Gourmet-Gerichte durch patentiertes Cook&Fresh® Verfahren__

- **Berliner Start-up Freshfoodz produziert und liefert täglich 120.000 frische, gesunde Gourmet-Gerichte, die lediglich in einem Wasserbad erhitzt werden müssen**
- **Durch das patentierte Cook&Fresh® Verfahren sind die abwechslungsreichen Mahlzeiten schonend gekühlt und mindestens 21 Tage haltbar**
- **Das vielseitige Angebot richtet sich an Arbeitgeber:innen und deren Angestellte, Kantinen, Privatpersonen und Senior:innen**

Berlin, 06. April 2022 – 120.000 Mahlzeiten: So viele Gerichte schafft das junge Unternehmen Freshfoodz (www.freshfoodz.de) aktuell zuzubereiten, zu verpacken und auszuliefern – pro Tag. Und das ist erst der Anfang. In Berlin entsteht derzeit eine Multi-Millionen-Euro-Unternehmung, die den Lebensmittelmarkt nachhaltig verändern könnte. Freshfoodz produziert und liefert täglich frische Gourmet-Gerichte, die nur noch im Wasserbad erhitzt werden müssen. Nicht selber kochen, keine teure Restaurantlieferung: Freshfoodz nutzt genau die Lücke der Berliner Börsengang-Unternehmen Lieferando und HelloFresh für sein Vorankommen. Mit im Gepäck: Ein weltweit patentiertes Herstellungsverfahren, das ihnen Nachahmer direkt vom Leibe halten soll.

Food-Start-up mit Erfolgsrezept

Hinter Freshfoodz stecken die beiden erfahrenen Caterer Karsten und Jörg Streeck, die in Berlin-Marzahn eine eigene, komplexe Produktionslinie aufgebaut haben. Mit ihrem Team aus Köch:innen und Fahrer:innen beliefern sie aktuell vor allem Berliner Haushalte, Büros und Kantinen mit bereits über 120 verschiedenen Gerichten: vom süßen Kaiserschmarrn, über klassisches Rindergulasch bis hin zu mediterranem Pilzrisotto. Für ihre Gerichte verwenden sie regionale und frische Produkte – ganz ohne Konservierungs- und Zusatzstoffe.

Genuss und Haltbarkeit durch patentiertes Verfahren

Getrieben von der Motivation nicht nur abwechslungsreiches und gesundes Essen zu liefern, sondern diese Gerichte auch noch länger haltbar zu machen, entwickelten die Brüder Streeck mit ihrem Team ein nährstoff- und geschmackserhaltendes Frische-Verfahren. Mit dem innovativen und patentierten

Cook&Fresh® Verfahren werden die Mahlzeiten heiß verpackt, schonend abgekühlt und sind so mindestens 21 Tage im Kühlschrank haltbar.

„Unser Anspruch ist es, frische, gesunde und zugleich haltbare Mahlzeiten anzubieten, die eine hohe Qualität aufweisen. Mit der Gründung 2021 haben wir eine Marktlücke erschlossen, die die Konkurrenz auf dem Food-Markt nicht füllen kann“, sagt CEO Karsten Streeck.

Guter Kundenservice durch eigene Logistik

Dank eigener Logistik und Lieferservice kommen die Bestellungen nach drei Werktagen oder in einem frei wählbaren Zeitfenster bei den Verbraucher:innen an. Kund:innen können ein Abo abschließen, um regelmäßig Essenslieferungen zu erhalten. Die Auswahl der Gerichte kann außerdem individuell zusammengestellt oder in 3er, 5er, oder 7er Genussboxen mit bereits festgelegten Mahlzeiten online bestellt werden.

„Heute ein vegetarisches Massaman, morgen Berliner Currywurst und am Wochenende eine mediterrane Paella – hier ist für jeden Geschmack etwas dabei. Wir bieten den Verbrauchern eine größtmögliche Flexibilität bei der Auswahl, dem Lieferzeitraum und durch die lange Mindesthaltbarkeit, auch zu welchem Zeitpunkt sie die gewünschte Mahlzeit verzehren wollen. Das gibt es so noch nicht“, hebt Streeck hervor.

Passend zu ihrem Motto: „So einfach, schnell und lecker!“ macht Freshfoodz die Lieferung und Zubereitung von abwechslungsreichen Mahlzeiten ansprechend unkompliziert.

Über freshfoodz

Das Berliner Start-up Freshfoodz (www.freshfoodz.de) produziert und liefert Gourmet-Gerichte nach einem neuen patentierten Verfahren. Das Angebot richtet sich an Arbeitgeber:innen und deren Angestellte, Kantinen, Privatpersonen und Senior:innen. Diese können aus zusammengestellten Menüplänen oder einzelnen Gerichten auswählen und diese online bestellen. Freshfoodz schließt mit seinem Angebot die Lücke zwischen Kochbox und Restaurantlieferung.

Mit dem patentierten Verfahren Cook&Fresh® wird das Essen nährstoffschonend gekühlt und ist 21 Tage im Kühlschrank haltbar. Das breite Sortiment umfasst süße und herzhafte Gerichte (mit Fleisch, vegetarisch und vegan), die aus regionalen Zutaten zubereitet werden. Vor dem Verzehr müssen die Gerichte 15 Minuten in einem Wasserbad erhitzt werden.

Pressekontakte:

Josephine Odendahl | josephine.odendahl@tonka-pr.com | +49 172 620 6392

Inga Giest | inga.giest@tonka-pr.com | +49 152 2182 1287

