



Freshfoodz

FAKTENBLATT

Pressekontakt

Josephine Odendahl

E: josephine.odendahl@tonka-pr.com

M: +49 172 620 6392

Inga Giest

E: inga.giest@tonka-pr.com

M: +49 152 2182 1287

Das Berliner Start-up Freshfoodz (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 40 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.

Produkt

Freshfoodz bietet in seinem Online-Shop (freshfoodz.de) vorgekochte, vakuumverpackte Gerichte an, die regelmäßig wechseln. Von Hausmannskost, über vegetarische und vegane bis hin zu asiatischen und orientalischen Gerichten wird das Produktportfolio stetig durch neue Kreationen von erfahrenen Köch:innen erweitert. Für Probierlustige werden verschiedene Genussboxen mit drei, fünf oder sieben verschiedenen Essen angeboten. Kund:innen können ein Freshfoodz-Abo abschließen und so regelmäßige Essenslieferungen erhalten. Ein Gericht kostet zwischen 3,50 Euro und 8,90 Euro. Die Lieferung erfolgt nach der Online-Bestellung in einem wählbaren Zeitfenster innerhalb von drei Werktagen oder nach Wunschtermin durch den eigenen Freshfoodz-Logistikservice.

Unternehmen

Freshfoodz

Gründung

2021

Geschäftsführer

Karsten Streeck

Modell

Die Kundschaft kann auf der Webseite zwischen 120 verschiedenen vorgekochten Mahlzeiten wählen und sich diese liefern lassen.

Mitarbeitende

8

Sitz

Berlin

WEBSEITE

[Freshfoodz.de](https://freshfoodz.de)

Funktionsweise

Die Gerichte müssen nach der Lieferung kühl gelagert und vor dem Verzehr in heißem Wasser 15 Minuten erwärmt werden.

Vorteile von Freshfoodz im Überblick

1. Innovatives Food Start-up mit Patent Cook & Fresh®

Um die Haltbarkeit der Mahlzeiten zu gewährleisten, entwickelte das Unternehmen das patentierte Cook & Fresh® Verfahren. Die vorgekochten Gerichte werden dabei nährstoffschonend gekühlt, wobei die Inhaltsstoffe der Zutaten und deren Textur erhalten bleiben und so gegenüber Konkurrenzprodukten ernährungsphysiologisch optimiert sind. Die Produkte verfügen über eine Mindesthaltbarkeit von bis zu 40 Tagen.

2. Gesunde und schnelle Verpflegung fürs Büro oder Homeoffice

Freshfoodz sorgt für eine individuelle und zugleich gesunde Ernährung im Büro oder im Homeoffice. Getreu dem Motto "So einfach, schnell und lecker!" können Werktätige individuell ausgewählte Mahlzeiten schnell zubereiten und ernähren sich dabei abwechslungs- und nährstoffreich.

3. Sehr guter Kundenservice

Bei Freshfoodz können Gerichte online bestellt werden. Die Lieferung erfolgt innerhalb eines gewünschten Zeitfensters. Die eigene Logistik garantiert eine schnelle pünktliche Lieferung und Verlässlichkeit bei der Kühlkette.

4. Ohne Konservierungsstoffe und künstliche Zusätze

Freshfoodz verzichtet auf künstliche Zusätze und vertraut auf die Qualität aus regionalen Zutaten. Alt-bewährte sowie extravagante Rezepte und Kompositionen sind gleichermaßen Teil des Sortiments. Durch das spezielle Verpackungsverfahren bleiben alle Nähr- und Geschmacksstoffe erhalten.

Weitere Informationen, aktuelle Pressemeldungen sowie Bildmaterial finden Sie im [Tonka-Newsroom](#).