

Berliner Food-Start-up Freshfoodz setzt sich für gemeinnützige Zwecke ein

- **Das Berliner Start-up Freshfoodz startet sein soziales Engagement**
- **1.000 Gerichte hat das Unternehmen an die Berliner Stadtmission gespendet**
- **10 Kinder und 2 Pädagog:innen bei der Hilfsorganisation „Die Arche“ Kinderstiftung Christliches Kinder- und Jugendwerk in Berlin-Hellersdorf konnten sich über die Disney in Concert Show in der Mercedes-Benz-Arena freuen**

Berlin, 23. Mai 2022 – Das Start-up Freshfoodz (www.freshfoodz.de) gibt den Auftakt seines sozialen Engagements bekannt. 1.000 Gerichte hat das junge Berliner Unternehmen vor diesem Hintergrund an die Berliner Stadtmission gespendet und ermöglichte darüber hinaus 10 Kindern aus einkommensschwachen Familien den Besuch der Disney in Concert Show in der Mercedes-Benz Arena.

Freshfoodz bietet mit seinen gesunden und leckeren Menüs die ideale Möglichkeit, um gemeinnützige Organisationen wie der Berliner Stadtmission zu unterstützen. Neben der großen Auswahl an abwechslungsreichen Gerichten bietet Freshfoodz durch sein patentiertes Cook&Fresh® Verfahren den großen Vorteil, dass die Menüs eine Haltbarkeit von 40 Tagen haben, und das bei Kühlschranktemperatur. Zum Verzehr werden die Menükomponenten einfach für 15 Minuten ins köchelnde Wasser gegeben und bei mittlerer Hitze erwärmt.

Berliner Stadtmission freut sich über 1.000 Freshfoodz-Gerichte

1.000 Gerichte hat das Start-up extra für die Berliner Stadtmission produziert und an Chefkoch Dirk Seliger ausgeliefert. Sein Anliegen ist es, aus Lebensmittelspenden und zugekauften Lebensmitteln warme Mahlzeiten für Wohnungslose und Geflüchtete auf den Teller zu zaubern. So schafft er es für unter drei Euro Wareneinsatz pro Mahlzeit, seine Gerichte für Bedürftige an Ausgabestellen in ganz Berlin herzustellen und auszuteilen. Seliger besaß selbst eine kleine Gaststätte in Spandau und wird in den kommenden Wochen in der Großküche der Berliner Stadtmission die gespendeten Freshfoodz-Gerichte servieren.

„Die Mahlzeiten von Freshfoodz kommen nicht nur bei den Bedürftigen gut an. Als Koch weiß ich, wie wichtig eine warme Mahlzeit am Tag ist. Ich selbst finde die einfach und schnell erwärmten Gerichte so lecker, dass ich sie mir im Alltag auch selbst online bestelle“, so Seliger.



Chefkoch Dirk Seliger (Berliner Stadtmission) und Genussberater Lucas Gerigk (Freshfoodz)

Foto: Freshfoodz

10 Kinder und 2 Pädagog:innen haben sich über die Disney in Concert Show gefreut

Anlässlich ihres Sponsorings der Eishockey-Mannschaft *Eisbären Berlin*, hat Freshfoodz darüber hinaus zwölf Tickets an die Hilfsorganisation „Die Arche“ in Berlin-Hellersdorf gespendet. Am 20. Mai konnten sich Kinder und Pädagog:innen über die Disney in Concert Show in der Mercedes-Benz-Arena freuen.



Bei der feierlichen Übergabe der 12 Tickets an Kinder und Pädagog:innen haben Freshfoodz zusätzlich zwei Boxen mit je acht Süßspeisen in die Arche in Hellersdorf mitgebracht.

Foto: Freshfoodz

Freshfoodz plant, sich langfristig für gemeinnützige Zwecke einzusetzen und möchte weitere Projekte mit der Berliner Stadtmission und Arche umsetzen.

„Vor allem in krisenbehafteten Zeiten wie diesen, ist es uns wichtig, gesellschaftlich benachteiligten Menschen zu helfen. Wir freuen uns, dass wir mit unserem Start-up so viel Gutes erreichen können“, so Gründer und CEO Karsten Streck.

Über Freshfoodz

Das Berliner Start-up Freshfoodz (www.freshfoodz.de) produziert und liefert frische, gesunde und leckere Mahlzeiten. Mit einem neuen patentierten Verfahren Cook&Fresh® schließen sie die Lücke zwischen Kochboxen und Restaurant-Lieferservice. Das Angebot richtet sich an Familien und Singles, Unternehmen und deren Mitarbeiter:innen und an alle, die keine Lust oder Zeit zum Kochen haben. Durch das schonende patentierte Verfahren Cook&Fresh® bleiben alle Vitamine und Nährstoffe erhalten. Die Menüs sind bis zu 40 Tagen im Kühlschrank haltbar. Kund:innen können hier ihre Genussboxen mit einem Konfigurator individuell zusammenstellen und entweder als wöchentliches Abo oder einzeln bestellen. Das breite Sortiment umfasst süße und herzhaftere Gerichte (mit Fleisch, vegetarisch und vegan), die aus regionalen Zutaten zubereitet werden. Zum Verzehr müssen die Menükomponenten einfach für 15 Minuten in köchelndem Wasser bei mittlerer Hitze erwärmt werden – absolut gelingsicher, ganz nach dem Motto „So einfach, schnell und lecker!“.

Pressekontakte:

Pia Senkel | pia.senkel@tonka-pr.com | +49 173 370 2649

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