



© privat

WIRTSCHAFT FÜR MORGEN

Gesundes Essen fürs Büro

Sara Mari-Strasser, Schrankerl

Sara Mari-Strasser bringt mit dem smarten Kantinenangebot Schrankerl frisches, regionales und abwechslungsreiches Essen ins Office. Schokoriegel, Fertigsandwich, Tiefkühlpizza – die meisten Fast-Food-Produkte im Büro sind rasch verdrückt und überaus kalorienreich. Ungesunde Ernährung geht außerdem zu Lasten unserer Konzentrationsfähigkeit, wir fühlen uns müde, abgeschlagen und sind weniger belastbar. Wir sagen mit Schrankerl den wenig nachhaltigen Essgewohnheiten in Büros den Kampf an, indem wir intelligente Kühlschränke für Betriebsküchen und Pausenräume bieten. Im Gegenzug für eine Servicegebühr liefern wir täglich frische, regional produzierte Getränke und Gerichte – vom Powerfrühstück über Mittagsmenüs bis hin zu schnellen Snacks für zwischendurch.

"Fast-Food im Büro ist ungesund und hemmt die Leistungsfähigkeit. Wir wollen das ändern – und denken dabei auch den Aspekt Nachhaltigkeit in allen Prozessen mit."

Die Speisen stammen von lokalen Kooperationspartnern. Mitarbeiter:innen können ihr Wunschgericht aus dem Kühlschrank nehmen, abgerechnet wird automatisch über eine App. Die Smart-Fridge-Technologie ermöglicht eine effektive Vorhersage von Essgewohnheiten und

Vorlieben und passt so die Wiederbefüllung der Kühlschränke genau an die Bedürfnisse der jeweiligen Konsument:innen an. Um den Verpackungsmüll zu reduzieren, verzichten wir weitgehend auf Plastikbehälter, und was an Kunststoff absolut nicht werden kann, wird dank eines ausgeklügelten Recyclingsystems als hochwertige Ressource für neue Produkte verwendet. Übrig gebliebene Speisen spenden wir. So schließen wir den Kreislauf von regionalen, biologischen Zutaten bis hin zu unserer Verantwortung für soziale und ökologische Belange. Das ist mir besonders wichtig. schrankerl.at
Online seit 18.11.2022 (Aktualisiert: 23.11.2022)