



© privat

WIRTSCHAFT FÜR MORGEN

Natürlich für dich gekocht

Margit Köffler, Tip Top Frozen GmbH

Tip Top Table-Gründerin Margit Köffler hat die Corona-Zeit genutzt und mit Tip Top Frozen ein neues und nachhaltiges Vertriebskonzept aufgezo-gen. Wir lieben Essen. Seit 25 Jahren kochen wir in unserer Küche im vierten Bezirk und haben uns als Eventcatering einen Namen gemacht. Trotzdem war die Covid-19-Krise für uns natürlich nicht leicht zu meistern. Wir haben die Pandemie aber als Chance genutzt, um neue Wege zu finden – und zu gehen. So entstand aus der Idee für Tip Top Frozen ein völlig neues Speisenangebot und ein völlig neues Vertriebskonzept. Wir kochen österreichische Klassiker, internationale Food-Trends und unsere persönlichen Lieblingsspeisen. Danach frieren wir die Gerichte in unserem Schockfroster. So bleiben alle Nährstoffe erhalten. Sowohl Geschmack als auch Nährstoffe werden einfach pausiert und wiederbelebt, wenn das Gericht erwärmt wird.

"Tip Top Frozen kreiert Gerichte mit hochwertigen Zutaten und viel Liebe zum Detail."

Für unsere Gerichte verwenden wir hochwertige, regionale und saisonale Zutaten. Frisch von den Bauern und Betrieben unseres Vertrauens – Geschmacksverstärker und künstliche

Zusatzstoffe kommen uns nicht in den Topf. Und auch bei unseren Verpackungen ist uns Nachhaltigkeit sehr wichtig: Sie bestehen daher zu 100 Prozent aus FSC-zertifizierten Holfasern. Die Etiketten sind mit Bio-Farbe bedruckt und ebenfalls komplett recyclebar. KundInnen können unsere Speisen online bestellen und in unserem Pop Up Store in der Heumühlgasse 18/1 in 1040 Wien abholen, dort während der Öffnungszeiten einfach so vorbeikommen und einkaufen oder sich ihre Bestellung noch für kurze Zeit versandkostenfrei in Wien zustellen lassen. Unser Pop Up erfreut sich großer Beliebtheit, weshalb wir bereits ein Geschäftslokal in der Pilgramgasse angemietet haben, welches wir derzeit mit viel Liebe zum Detail zu Wiens erstem Tiefkühlmarkt umbauen <https://tiptopfrozen.at/>
Online seit 07.10.2021 (Aktualisiert: 17.12.2021)