Veröffentlicht auf Presseportal Schweiz - Presse und Medienmitteilungen (https://www.presseportal-schweiz.ch)

14.05. 2021

Zürich, Zug und Luzern: Das Airbnb fürs Essen kommt!

Von Kitchup by Lad...

Bild Rechte
Ladle GmbH

Und? Hältst du deine Neujahrsvorsätze bezüglich gesünder Essen noch ein?

Liebe Redakteurin

Lieber Redaktor

Wie oft hast du in den letzten Wochen und Monaten bei Lieferdiensten bestellt? Die aktuellen Umsätze der grossen Player im Essenslieferdienst zeigen, wie stark dieser Markt wächst. Es wird Zeit, diesen zu demokratisieren.

Wir sind Kitchup, die neue Essensbestellplattform, auf der jeder talentierte Koch zum Chefkoch werden kann. Kitchup ermöglicht den Köchen, ihre Menüs und andere Lebensmittel online individuell anzubieten. Das Angebot bestimmt der Anbieter selbst, genauso den Preis und die Lieferart, den Lieferradius, das Datum des Angebots, Uhrzeit, Portionenmenge und den Bestellschluss. Durch den Bestellschluss kann der Koch planen und kauft nur die entsprechende Menge an Lebensmittel ein. So wird Foodwaste vermieden.

Um ein Angebot erfassen zu können, ist die Absolvierung eines Webinars bezüglich Hygiene notwendig. Damit stellen wir sicher, dass die Köche über die Informationen

verfügen, welche notwendig sind, um das Essen mit der eigenen Infrastruktur hygienisch herzustellen.

Bei den gängigen online Food Delivery Plattformen kann pro Koch oder Restaurant nur eine Bestellung abgeschlossen werden. Nicht so bei Kitchup. Unsere Kunden bestellen mit einem Checkout alles was ihr Herz begehrt, direkt von mehreren Anbietern. Ohne Mindestbestellwert! Nebst klassischen Menüs kann auf unserer Plattform weit mehr angeboten werden. Der Verkauf von Brunch, Dessert, Patisserie bis hin zu hausgemachten Spezialitäten öffnet den privaten Anbietern wie auch Caterern völlig neue Möglichkeiten. Ob Bio, Low Carb oder Vegan, zahlreiche Präferenzen kann der Kunde auf Kitchup vorfiltern. Angezeigt wird nur, was im passenden geografischen Radius erhältlich ist.

In der aktuellen Krise eröffnen sich mit Kitchup zudem Chancen für die gebeutelte Gastronomie. Arbeitslosen Köchen oder Köchen in Kurzarbeit ermöglicht unser Konzept innert kürzester Zeit ein Nebeneinkommen, sofern sie eine Küche zur Verfügung haben.

Ob die Plattform nicht in direkter Konkurrenz zur Gastronomie stehe, wurden wir bereits öfters gefragt. Die Antwort ist ein klares Nein. Das Ambiente eines Restaurants und die Emotionen des auswärts essen wird Kitchup nicht ersetzen. Zudem gibt es diverse Zubereitungsarten, welche sich gerade in der Haute Cuisine wiederfinden, die eine Lieferung verunmöglichen. Dies sieht auch Moritz Stiefel, Geschäftsführer des Stiefels Hopfenkranz in Luzern, 15 Gault Millau Punkte, so: «Kitchup ist eine Bereicherung für die Vielfalt des Lieferangebotes. Die zurzeit arbeitslosen Köche sowie ambitionierte Hobbyköche können so ihre Skills zeigen und dabei noch etwas dazu verdienen. Da alles über Vorbestellung läuft, ist es gut kalkulierbar und es entsteht kein Foodwaste.»

Das Konzept wurde bereits mit einem Prototyp namens «Löffeli» im Kanton Nidwalden getestet. Das Echo war riesig. Einer, welcher von Anfang an mit Begeisterung interagiert hat, ist der Koch Ralph Zimmermann. «Mit meiner Leidenschaft für Food Innovation verdiene ich mir etwas dazu. Es benötigt schon mehr Vorausplanung, als wenn man nur für sich und seine Partnerin kocht, doch der Aufwand hält sich absolut im Rahmen.» Ralph ist hauptberuflich als Digital Content Designer und als Creative Director tätig. Einer seiner Stammkunden, Thomas Bettermann, CEO und Pilot der TC Aviation AG, ist begeistert vom Konzept. «Das

Essen ist immer frisch, enorm lecker und ausgewogen. Gerade während des Lockdowns half es mir, im Büro wie auch vor dem Abheben an abwechslungsreiches und gesundes Essen zu kommen.»

Seit einigen Wochen ist Kitchup als Betaversion für Köche zugänglich. Sie können sich vorab registrieren, Webinare anschauen und Menüs erfassen. **Am Dienstag, 18. Mai 2021 geht es dann richtig los.** Ab diesem Datum kann bestellt werden. Der Rollout findet in den Städten Zürich, Zug und Luzern statt. In naher Zukunft sollen dann weitere Schweizer Städte folgen und anschliessend die fremdsprachigen Landesteile. Der Sprung ins umliegende Ausland ist bereits angedacht.

Wir sind Kitchup:

Mareika Arnold ist die Gründerin, Geschäftsinhaberin und Initiatorin des Konzeptes.
Joëlle Rossé ist Digital Manager und UX Verantwortliche.
Sabrina Petrillo ist Customer Support Manager.
Julien Koch ist als Praktikant Business Analyst mit an Bord.
Caroline Steiger ist als Freelancerin dabei und unterstützt das Team aus Chile.

Seit dem ersten Tag arbeiten wir ausschliesslich remote, ohne festes Büro. Einen grossen Zusammenhalt besteht trotzdem, vermutlich, weil wir es nicht anders kennen. Statt gemeinsamen Kaffeeklatsch auszutauschen, werden Lieblings GIFs versendet – Office Culture anno 2021 sozusagen. Dazu gehört auch, dass wir alle duzen – hallo, du!

Gerne lassen wir dir Illustrationen und Fotos, welche du für Publikationszwecke benutzen kannst, zukommen.

Daumen hoch dafür, dass du diese Zeilen liest. Applaus für einen Bericht, der eurer Leserschaft so richtig Appetit auf Kitchup macht.

Write happy!

Mareika Arnold

CEO & Gründerin

Über die Organisation:

Wir sind ein junges Food Tech Startup.

Mit Kitchup haben wir eine innovative Essensbestellplattform für die Gig Economy entwickelt.

Pressekontakt:

Mareika Arnold
Dorfhaldenstrasse 5
6052 Hergiswil

E-Mail: press @ kitchup.ch
Phone: +41 41 511 39 54

Kategorie
Handel & Finanzen & Wirtschaft

Source URL: *https://www.presseportal-schweiz.ch/pressemeldungen/zuerich-zug-und-luzern-das-airbnb-fuers-essen-kommt*