



Pressemappe

Was macht Kulinado?

Kulinado liefert Unternehmen in und um München mit Mittagessen von exklusiv ausgewählten Partnerküchen und Restaurants. Dabei achtet Kulinado auf Qualität, Nachhaltigkeit und optimale Logistik um seinen Kunden jeden Mittag mit dem besten Essen der Stadt zu beliefern. Als Lieferkantine bringt Kulinado in einem vereinbarten Zeitfenster die bestellten Essen zum Unternehmen und holt anschließend die leeren Wärmebehälter wieder ab.

Wie ist Kulinado entstanden?

Die Idee kam dem Gründer Ralph Strachwitz als er noch bei FlixBus gearbeitet hat und zur Mittagszeit in einem buchstäblich verlassenen Büro stand während sein Team die Mittagspausen an den Brotzeittheken der nächstgelegenen Discountern und Supermärkten verbrachte. Er fragte sich warum man eigentlich nicht eine Lieferkantine auf die Beine stellt, um qualitativ hochwertiges Mittagessen zu einem anständigen Preis direkt ins Unternehmen liefern zu lassen. Um diese Lücke zu schließen entwickelte der Münchner zusammen mit seinem Partner Manuel Appold die komplexe Bestell- und Logistik-Plattform Kulinado, mit der es Mitarbeitern möglich ist, auch in Unternehmen ohne Kantine gemeinsam Mittag zu essen.

Wie wird bestellt?

Kulinado verschickt einmal die Woche eine Menüübersicht für die kommende Kalenderwoche. Dort kann sich dann jeder registrierte Mitarbeiter für ein Menü entscheiden. Pro Tag gibt es in der Regel zwei bis vier Gerichte zur Auswahl.

Was kostet Kulinado?

Kulinado liefert in der Regel nur an Unternehmen die Ihre Mitarbeiter mit einem Essenzuschuss von 3 € incentivieren. Dieser Betrag ist für das Unternehmen steuerlich absetzbar. Ein Menü bei Kulinado kostet den Arbeitnehmer somit 4,50 €.

Wie wird bezahlt?

Die Bezahlung wird über den Arbeitgeber abgewickelt. Es besteht aber auch grundsätzlich die Möglichkeit einer Barzahlung der Mitarbeiter.



Warum ist Kulinado ein Mehrwert für das Unternehmen?

Die Großen wie Google und Facebook machen es vor: gemeinsames Essen ist der einfachste und wirkungsvollste Weg zu nachhaltiger Mitarbeiterbindung, mehr Motivation und besseren Ergebnissen. Die Mittagspausen werden damit zum Team Event, bei dem Ideen besprochen und Netzwerke geknüpft werden. Der Arbeitgeber verbessert sein Image und findet leichter qualifizierte Mitarbeiter. Die Mittagspausen werden auf vernünftige Maße zurecht gestutzt, weil lange Wege entfallen. Das Team gewinnt langfristig an Leistungsfähigkeit. Dabei bleibt Kulinado in der Klimabilanz des Unternehmens aufwandsneutral, weil Nachhaltigkeit und Umweltbewusstsein im Vordergrund stehen. Kulinado setzt wiederverwendbare Speisebehältnisse ein, garantiert kurze Wege durch hochspezialisierte Lieferlogistik und kümmert sich um bestmögliche Produktionsbedingungen auf Herstellerseite.

Was ist der Vorteil für Mitarbeiter die bei Kulinado zu bestellen?

Arbeitnehmer müssen sich keine Gedanken um die Mittagsverpflegung machen. An welchen Tagen Kulinado liefern soll entscheidet jeder Mitarbeiter selbst. Durch die Bezahlung über den Arbeitgeber entfällt das lästige Hantieren mit Bargeld da der Arbeitnehmeranteil von 4,50€ in der Regel bequem über das monatliche Gehalt abgerechnet wird. Zudem gibt es jeden Tag eine Auswahl von verschiedenen Restaurants und bietet so viel Abwechslung.

Sollten Sie weitere Informationen oder Bilder benötigen können Sie sich gerne an Ralph Strachwitz ralph.strachwitz@kulinado.de wenden.

Stand: September 2015