



Felfel Kantinenersatz

Eines Tages wurde es Emanuel Steiner zu bunt. Der Schweizer mit amerikanischen und persischen Wurzeln war es satt, mittags bei der Nahrungsbeschaffung ständig Kompromisse eingehen zu müssen. «Gesundes, feines Essen zu einem vernünftigen Preis zu finden, wurde an meinem Arbeitsplatz am Limmatquai immer schwieriger», sagt der 33-Jährige, der schon immer eine Passion fürs Essen hegte. Vor der Gründung von Felfel - persisch für Pfeffer - studierte er in Columbia und Harvard und arbeitete bei der Boston Consulting Group.

Das Konzept des 2014 gegründeten Startups ist rasch erklärt: Felfel beliefert Büros mit mindestens 50 Mitarbeitern mit einem «intelligenten» Kühlschrank mit Info-Bildschirm, füllt diesen alle paar Tage mit frischen Gerichten und vermindert mithilfe elektronischer Daten Food-Waste. «Mitarbeiter profitieren von einem wöchentlich wechselnden Sortiment an Snacks und Speisen, hergestellt ohne künstliche Zusatzstoffe von den besten Kleinproduzenten aus der Region», so Steiner, dessen Frau Daniela bei Felfel als Foodscout amtiert.

Ob etwa Gehacktes mit Hörnli, Angesagtes wie ein Quinoa-Salat oder ein orientalisches Curry - jedes Gericht ist mit einem Code eindeutig identifizierbar. So lassen sich bequem Bestand und Vorlieben erheben. Und Produkte, deren Mindesthaltbarkeitsdatum überschritten ist, können für den Verkauf gesperrt werden. Die Plasticverpackungen übrigens werden, falls vom Kunden gewünscht, von Mr. Green, einem anderen erfolgreichen Startup,



eingesammelt und recycelt; was liegenbleibt, bekommt die Caritas.

Heute finden sich Felfel-Kühlschränke in bald 40 Betrieben in der Schweiz. An Zukunftsplänen mangelt es Emanuel Steiner und seinem Team nicht. «Wir wollen etwa das Storytelling ausbauen», sagt er. Geplant ist, den Screen prominenter am Schrank zu placieren und darauf Geschichten über die Produzenten zu zeigen. So schlägt Steiner zwei Fliegen mit einer Klappe: Er sorgt für Transparenz und befriedigt das kundenseitige Bedürfnis nach Essens-Romantik.

● Felfel, Gerichte ab 5 Fr.; felfel.ch

Oben: Felfel-Gründer Emanuel Steiner mit seiner Frau Daniela am Mittagstisch im Büro im Zürcher Binz-Quartier. **Unten:** Pantacce-Pastasalat von den Zürcher «Paul & Lulu»-Köchen, die gemeinsam mit Felfel mehrere Produkte konzipierten.

“

Ich bediene mich bei dem, was die Natur schenkt. Nichts ist modifiziert.

”

Aylin Karadayi



FOTOS: MANUEL RICKENBÄCHER, PD