

## So sieht die Zukunft der Büroverpflegung aus Food Start-Up BesserMITTAG bringt Wunschessen ins Büro

**Das Leipziger Start-Up BesserMITTAG startet Anfang 2017 mit einer neuen Lösung für Büroverpflegung durch: Die Kantine für "die Kleinen", als Alternative zum ungesunden Einheitsbrei, sorgt von nun an für gesunde, stress- und sogar steuerfreie Mittagspausen. Auf BesserMITTAG.de einfach wöchentlich Wunschmenüs auswählen, liefern lassen und täglich Lieblingessen genießen.**

**Leipzig, 10. April 2017.** Das Mittagessen gerät in Deutschland zunehmend in Vergessenheit. Schuld daran ist oftmals der Büroalltag: Die Mittagspause zu kurz, der Arbeitsplatz zu entlegen oder schlichtweg zu viel Stress, um sich Gedanken über das Mittagessen zu machen. Nun hat das Leipziger Start-Up eine Lösung für die Alternative zu Junkfood oder gar Verzicht parat: BesserMITTAG bietet seinen Kunden individuell abgestimmte Vorschläge aus einer großen und stetig wachsenden Auswahl an Gerichten, für garantiertes Wunschessen und Abwechslung. Jeder soll fündig werden, vom Sportler über den Veganer bis hin zum Allergiker. Geliefert werden die wöchentlichen Bestellungen vorgekocht und gekühlt direkt ins Büro. Das bedeutet, von nun an kann sich in der Mittagspause entspannt zurückgelehnt und auf das Wunschessen gefreut werden. Gesundes Essen nach individuellen Wünschen hat seinen Preis, allerdings wird betriebliche Mittagsversorgung in Deutschland steuerlich unterstützt. Mit Zuschuss vom Arbeitgeber kosten die Gerichte von BesserMITTAG den Mitarbeiter im steueroptimalen Fall nur je 3,17 EUR und schonen damit den Geldbeutel.

Wer steckt hinter BesserMITTAG?

An der Idee und Umsetzung arbeitet ein kleines Team um den Gründer Thomas Polanski, im Herzen von Leipzig. „Ich bin selbst oft genug in der Situation gewesen, mittags aus Mangel an Zeit und Alternativen ein ungesundes Essen hinzunehmen - schlechtes Gewissen inklusive“, so Thomas Polanski. Mit dem Konzept für BesserMITTAG war die Lösung geboren: Gesundes Mittagessen, direkt ins Büro geliefert. „Mitarbeitergesundheit und individuelle Bedürfnisse zu erfüllen liegt uns am Herzen. Wir haben deshalb eine Lösung entwickelt, die aus dem Geschmack und den Bedürfnissen unserer Kunden lernt“, so der Gründer. Die Idee dahinter: So können Ernährungspläne eingehalten und dadurch Gesundheit und Wohlbefinden jedes einzelnen Mitarbeiters gestärkt werden. Das wirkt sich positiv auf die Atmosphäre am Arbeitsplatz aus.



## So funktioniert's: Wunschessen bequem und flexibel bestellen

Bevor es losgeht, muss sich das Team gemeinsam für das Angebot entscheiden und über den Arbeitgeber registrieren lassen. Von da an hat es jeder Mitarbeiter selbst in der Hand und wählt aus seinen individuellen Vorschlägen aus: Lachs oder Gemüsepfanne, Bolognese oder Königsberger Klopse? Die Menüs werden im Wochenrhythmus bestellt, auch die Anzahl der gewünschten Gerichte lässt sich dabei selbst bestimmen. Geliefert werden sie für das ganze Team gemeinsam. Die Zubereitung durch Profiköche findet im Cook and Chill Verfahren statt, so bleiben Nährstoffe und Vitamine erhalten und das Essen ist auch nach mehreren Tagen gekühlter Lagerung noch frisch und knackig. Nur den letzten Schritt macht der Mitarbeiter selbst: Die Gerichte zum gewünschten Zeitpunkt erwärmen. Wer das Angebot ausprobieren möchte, kann unverbindlich ein Probierpaket mit 9 Gerichten für 49,95 EUR bestellen.

## Nachhaltigkeit durch cleveres Mittagessen

Der Arbeitsmarkt ist hart umkämpft - auf beiden Seiten. Wer als Arbeitgeber seinen Mitarbeitern etwas bieten möchte, kann nicht mehr nur mit Geld argumentieren. Die kleinen Dinge machen den Unterschied, BesserMITTAG ist eines davon. Der Service ist ideal für kleine Unternehmen wie Praxen, Agenturen und Kanzleien. Er bietet den Komfort einer Kantine, inklusive des steuerlichen Vorteils, von dem Arbeitgeber und Mitarbeiter gleichermaßen profitieren. Der Zuschuss, den der Arbeitgeber zu den Gerichten zahlt, kommt für die Mitarbeiter einer Nettolohnerhöhung gleich. Der wahre Pluspunkt besteht jedoch im Service, den BesserMITTAG bietet. Mit ihm genießt das Team täglich besseres Mittagessen, das es fit und gestärkt durch den Alltag bringt - ganz ohne Aufwand.

Von nun an ist Schluss mit Junkfood und schlechtem Gewissen! Die Zukunft des Mittagessens am Arbeitsplatz liegt in individuellen Lösungen, in denen guter Geschmack und Gesundheit vereint werden.

### **Pressekontakt:**

BesserMITTAG

Sabine Rivière

Tel.: +49 341 3929 - 7010

Mail: [sriviere@bessermittag.de](mailto:sriviere@bessermittag.de)

Website: [www.bessermittag.de](http://www.bessermittag.de)