

auftischt

der nachhaltige Automat
mit gutem Gewissen



Der orange-blaue Faden

Die Auftischt!-Lösung
Seite 3

Ihre Benefits
Seite 5

Unser Angebot
Seite 9 & 10

Unser Team
Seite 12 & 13

Unser USP
Seite 4

Das Konzept
Seite 6, 7 & 8

Unsere Motivation
Seite 11

Kontakt
Seite 14



Problem

Zeit ist kostbar, richtig?

Die Arbeitnehmer:innen haben begrenzt Zeit ihre Mahlzeit einzukaufen und zu konsumieren, um rechtzeitig und energiegeladener wieder am Arbeitsplatz zu sein.

Ungesundes Fast Food und verschwenderisch verpackte Mahlzeiten zum Mitnehmen werden von Mitarbeiter:innen oft als einzige Möglichkeit gesehen, satt zu werden und darüber hinaus wertvolle Zeit zu sparen.



Lösung

Auftischt! löst das Problem des täglichen Hungers in den Pausen und reduziert gleichzeitig den Abfall auf ein Minimum.

Wie machen wir das?

Wir kombinieren die einfache Idee von vorgekochten, nährstoffreichen Bio-Mahlzeiten, die in wiederverwendbaren Glasbehältern serviert werden, mit der Benutzerfreundlichkeit eines Verkaufsautomaten.

Unsere Automaten versorgen Ihre Mitarbeiter:innen vor Ort außerdem mit zuckerreduzierten Getränken und gesunden Snacks. Wir bieten den Arbeitnehmer:innen somit 24/7 die Möglichkeit sich für eine gesunde und nachhaltige Alternative zu entscheiden.

Warum wir Ihre erste Wahl sind

Zero-Waste-Konzept & lange Haltbarkeit

Die Mehrweggläser werden wiederverwendet und somit wertvolle Ressourcen eingespart.

Durch schonendes Pasteurisieren werden unsere Speisen ohne Chemie und Konservierungsstoffe haltbar gemacht.

24/7-Versorgung

G'schmackiges & g'sundes Essen auch an langen Arbeitstagen, im Schichtbetrieb und an Wochenenddiensten. Außerdem perfekt zum Mitnehmen für zu Hause.

Das gute Gewissen durch Nachhaltigkeit

Bei der Auswahl der Produkte stellen wir die optimale Balance zwischen biologischen Lebensmitteln, minimaler Verpackung, Gesundheit und fairen Arbeitsbedingungen her. So können sich unsere Kunden auf den umweltfreundlichen Aspekt des Produktes verlassen.



Benefits on Top



- Sie kommen Ihren CSR Zielen näher
- Wir bieten eine kostengünstige Alternative zu herkömmlichen Essenslösungen vor Ort an
- Aufischt! kümmert sich um die Abwicklung, Wartung und Befüllung
- Zusätzlicher Mitarbeiter:innen-Benefit als Teil des Employer Branding
 - Mitarbeiter:innenvergünstigung durch Prepaid Edenred, Sodexo, div. Zuschüsse oder monatliche Abrechnung möglich
- 24/7 Verfügbarkeit ohne jeglichen Aufwand für Sie
- Durch das Rückgabekonzept der Gläser wird eine nachhaltige Unternehmenskultur vorgelebt
- Wir verbessern das gesundheitliche Wohlbefinden Ihrer Mitarbeiter:innen
- Aufischt! hilft die Motivation Ihrer Arbeitnehmer:innen zu steigern
- Sie ermöglichen Ihren Mitarbeiter:innen eine schnelle Wiederaufnahme der Tätigkeiten nach einer erholsamen Pause

Gustav



Wilma

Nur im Doppelpack unschlagbar

Um Ihnen das volle 24/7 Erlebnis anbieten zu können, ist unser Automatenpaar Gustav und Wilma stets zu Diensten!

Gustav, der Gustomat wird mit unseren biologisch produzierten Speisen, welche frei von Konservierungsstoffen sind und mit Wunderlingen produziert werden, befüllt.

Wilma, der Will-man-haben Automat, ergänzt Gustav perfekt mit Beilagen, Snacks und zuckerreduzierten Getränken im Mehrwegglas. Unsere Produkte sind zu 90 % in kompostierbarer Folie oder im Glas verpackt.

Der Ablauf im Überblick

1. Die Automatenanzahl und Befüllintervalle sind abhängig vom gebuchten Servicepaket.
2. Vor Inbetriebnahme der Automaten können Sortimentswünsche und gegebenenfalls eine kleine Verkostung vereinbart werden
 - a. Unsere Experten von Auftischt! beraten Sie gerne bezüglich unserer Waren und Angebote
3. Die **Aufstellung** wird nach Vereinbarung durch eine Spedition durchgeführt
4. Der **reibungslose Ablauf** wird durch Auftischt! sichergestellt. Ein/e Mitarbeiter:in steht Ihnen am Tag der Befüllung ganztägig für Fragen und Anregungen zur Verfügung
5. Durch **automatisierte Füllstandanzeigen** kann Auftischt! jederzeit reagieren und die Automaten im Rahmen des vereinbarten Ausmaßes befüllen

Die Anlieferung



Die sichere Anlieferung durch die Spedition und fachgerechte Aufstellung am Standort wird auf Wunsch von Auftischt! sichergestellt.

Das nachhaltige Sortiment wird laufend erweitert und kann jederzeit an die Kundenwünsche angepasst werden.



Unser Angebot

Wir beziehen unsere biologisch produzierte Produkte, von klein- und mittelständischen Unternehmen in Österreich und Deutschland

auf der nächsten Seite
geht's zum Sortiment



Sortiment

Über 30 BIO-Gerichte zum schnellen Aufwärmen.

Fokus auf Nachhaltigkeit, Geschmack, Qualität, Saisonalität und reduzierten CO₂-Aufwand

**Veganes,
vegetarisches & auch
etwas für Fleischtiger**

Vegan/Veggie: Ratatouille, Rote Rüben Kokos Curry, Mama's Linseneintopf, Erdäpfelgulasch u.v.m.

Fleisch: Chili con Carne, Rotweingulasch, marrokanische Hühnertajine, Paprikahuhn, u.v.m.

Suppen & Beilagen

Suppen: klare Suppen, Knoblauchcremesuppe, Maiscremesuppe, Kartoffel-Lauchsuppe u.v.m.

Beilagen: Reis, Couscous, Spätzle, Semmelknödel

Snacks & Getränke

Snacks: Müsli, Müsliriegel, Nüsse, Kekse

Getränke: zuckerreduzierte Getränke, vorzugsweise im Mehrwegglas & Konzentrate

Motivation / Mission

Die Idee zu Auftischt! entstand aus dem Wunsch heraus, eine gesunde und umweltfreundliche Lösung für Frühstück, Mittag- und Abendessen am Arbeitsplatz für jeden anzubieten. Speziell, wenn es der stressige Alltag nicht zulässt, frisch zu kochen.

Eric begann mit dem Einkochen von Lebensmitteln während des ersten COVID-19 Lockdowns in Wien.

Er erkannte schnell, dass die Konservierung von Lebensmitteln mit dieser Technik bequem und viel besser für die Umwelt und Körper ist als der Kauf von Dosen und in Plastik verpackten Fertiggerichten. Zusätzlich ist die Zeitersparnis enorm.

Als passionierter Taucher und Fotograf liegt Eric Letourneur das Wohl unseres Planeten am Herzen.

Mit Auftischt! unternimmt er nun etwas gegen das globale Problem.



Unser Team



Patricia Grguric, Bsc.

Marketing, Graphic

Schwerpunkt Marketing Management & Beratung
Berufserfahrung als Verwaltungsassistentin
MSc-Studium mit den Schwerpunkten Marketing
und internationales Marketing, Electronic Business
und strategisches Management



Eric Letourneur

Gründer von Auftischt!

Werkmeister in der Elektrotechnik
Ausbildung zum Rettungssanitäter und zum
Lehrlingsausbilder
Fortbildungen in der Automatisierungstechnik
autodidaktischer Lerntyp, der nie aufhört zu lernen



In Kooperation mit:



 Bundesministerium
Klimaschutz, Umwelt,
Energie, Mobilität,
Innovation und Technologie



Eric Letourneur, der Gründer von Auftischt!
neben Gustav, unserem Gustomat



Interesse geweckt?

Eric Letourneur, Founder

+43 677/640 990 10

hallo@auftischt.at

www.auftischt.at

Bei näherem Interesse schicken wir Ihnen gerne detailliertes Informationsmaterial zu.