

Ein Glas Wein mit

Autor(en): **Clavadetscher, Laura / Steiner, Daniela**

Objektyp: **Article**

Zeitschrift: **Schweizer Monat : die Autorenzeitschrift für Politik, Wirtschaft und Kultur**

Band (Jahr): **99 (2019)**

Heft 1070

PDF erstellt am: **29.06.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-868761>

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.

Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.

Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

Ein Glas Wein mit

Daniela Steiner / Co-Owner Felfel AG, Zürich

von Laura Clavadetscher

Die Felfel AG hat ihren Hauptsitz im obersten Stock eines Bürogebäudes im Zürcher Binzquartier, wo ich an einem Freitagnachmittag auf lebhaftes, gutgelauntes Treiben stosse. Bereits die Räumlichkeiten vermitteln einen Eindruck davon, um was es bei Felfel – Persisch für Pfeffer – geht, nämlich Food-Romantik und modernste Technologie zusammenzubringen. Zwischen der Kaffeebar mit haus-eigener Barista, grosszügigen Bürobereichen, Sitzinseln und Tischen aus Massivholz zentral platziert steht ein Felfel-Kühlschrank, das Herzstück von Emanuel und Daniela Steiners Geschäftsmodell. Was sie anbieten, ist Personalverpflegung der innovativen Art: Die in Holz gefassten Automaten werden bei den Kunden aufgestellt und mit frischen Mahlzeiten und Snacks vom Zürcher Geschnetzelten über Poké Bowls, Suppen und Salaten bis zu süsssem Naschwerk beliefert.

Was sie darauf gebracht habe, sich im Food-Bereich selbständig zu machen, frage ich Co-Ownerin Daniela Steiner, die wie ihr Mann früher im Finanz- und Beratungssektor tätig war. Die Antwort sei simpel: vor allem der eigene Frust über die Verpflegungsmöglichkeiten am Arbeitsplatz. Dem Ehepaar lagen gutes, natürliches Essen und lebhaftes Tischgespräche schon immer am Herzen. «Es wird gemunkelt, mein Mann habe einfach Angst davor gehabt, allein essen zu müssen», sagt sie schmunzelnd und deutet auf die langen Holztische, an denen das gesamte Team die Mahlzeiten gemeinsam geniesst.

Personalverpflegung ist nicht nur eine zuweilen recht liebevolle, sondern auch teure Angelegenheit und für den Arbeitgeber oft mit hohem administrativem Aufwand verbunden. Auch hinter den Miniaturkantinen von Felfel steckt eine ausgeklügelte Infrastruktur und Logistik. Über den seitlich montierten Screen und einen Firmenbadge haben die Angestellten jederzeit Zugriff, abgerechnet wird über die Kreditkarte. Hier im Büro lässt sich auf interaktiven Screens live mitverfolgen, welche Gerichte an welchen Standorten bezogen werden. Das IT-System ermöglicht eine intelligente Ermittlung

des Bedarfs, was Foodwaste verhindert und hilft, das Essensangebot den jeweiligen Vorlieben anzupassen. Und weil Salz und Pfeffer ein unzertrennbares Team sind, hat auch das in Zusammenarbeit mit einem ETH-Studenten entwickelte IT-Programm einen persischen Namen erhalten: Namak – Salz. Ein anderer Screen zeigt anhand von Diagrammen, welche Tagesgerichte schweizweit besonders beliebt sind. Heute ganz klar an der Spitze dieser internen Food-Börsenkurse steht das Zürcher Geschnetzelte.

Felfel hat geschickt mehrere Trends aufgegriffen: gesundheitsbewusste Ernährung, bei der der Genuss nicht zu kurz kommt, Nachhaltigkeit und das Kochen mit frischen, mög-

lichst lokal produzierten Zutaten. Ein Team von Food Scouts lässt sich von Trends der internationalen Cuisine inspirieren, die Köche arbeiten in Kleinbetrieben und natürlich ohne künstliche Zusatzstoffe. «Kein Nestlé», wie Daniela Steiner betont. Sie reicht mir einen eigens für Felfel produzierten «Stadtjäger» – die Schweine stammen aus Schwamendingen. Bei aller Liebe zu Gesundheit und Nachhaltigkeit wolle man aber nicht belehrend auftreten: «Wir fokussieren uns aufs «Feine».

Und das Geschäft scheint zu laufen, konstatiere ich mit einem Blick auf das

eifrige Felfel-Team. Die Unternehmerin lächelt bestätigend – ja, fast jeden Tag werde derzeit ein neuer Kühlschrank ausgeliefert. Was 2014 als Einmannbetrieb anfang, beschäftigt heute 90 Angestellte und versorgt schweizweit rund 450 Firmen, das heisst 50 000 essende Endkunden, und zwar Personal von Banken und Tech-Unternehmen genauso wie von Spitälern, Verlagen oder Handwerksbetrieben. Die Steiners haben mit ihrer Idee sogar so viel Erfolg, dass sich in Deutschland, Italien und Frankreich Nachahmer gefunden haben. «Die hinken uns technologisch aber noch weit hinterher», sagt die Dame des Hauses zufrieden und stellt zwei Ingwer-Shots auf den Tisch. A votre santé!

Wein: «*Le Volte dell'Ornellaia*», Toscana, 2017 (Merlot, Sangiovese, Cabernet Sauvignon)



Daniela Steiner

Illustration: Matthias Wyler / Studio Sirup.