



Sortiment

Über 60 verschiedene Produkte – von Frühstücksoptionen, Snacks und Getränken bis hin zu 12 verschiedenen, frischen Mittagsgeschichten. Das Mittagsmenü ändert sich jede Woche komplett.

Ausführungen

- Für Unternehmen ab etwa 25 Mitarbeitenden
- Unterschiedliches Sortiment je nach Geschmack des Unternehmens
- Italienischer Baristakafi als zusätzlicher Service möglich

Frischeservice

Jedes Gericht wird von über 12 verschiedenen Partnerköch:innen in der Schweiz täglich frisch gekocht. Der FELFEL-Kühlschrank wird jeden Tag frisch befüllt. Saisonale und regionale Küche: Die FELFEL Food Scouts sorgen für ein lokales und spannendes Angebot.

Nachhaltigkeit

- Reduzierte Lebensmittelverschwendung dank eigen entwickelter Software mit Livetracking
- Lebensmittelspenden an die Schweizer Tafel sowie Recycling von Verpackungen in der Schweiz
- Zusammenarbeit mit Schweizer Familienbetrieben

Spezielles

- FELFEL ist ein Familienunternehmen und der Nr.-1-Partner für Gastfreundschaft am Arbeitsplatz.
- Mit 10 Jahren Erfahrung und über 900 Firmenkunden ist FELFEL klarer Marktführer in der Schweiz.
- Frisch zubereitete Gerichte von exklusiven Partnern wie Madame Sum, tibits oder dem Sterne Koch Dominik Hartmann.

Zahlungsabwicklung

Über die FELFEL-App können folgende Zahlungsmittel hinterlegt werden: Kreditkarte, TWINT, PostFinance, Lunch-Check, REKA-Check, Banküberweisung, Prepay-Gutscheine.

Kosten

Die Preise im FELFEL beginnen bei CHF 1.50 für Snacks und gehen bis maximal CHF 13.50 für ein Hauptgericht. Mittagessen kann man schon ab CHF 6.00.



Sortiment

Bis zu 90 verschiedene Produkte. Von klassischen und bekannten Snacks & Getränken bis hin zu traditionellen Gerichten und reichhaltigen Sandwiches.

Ausführungen

Für Produktions- und Industriebetriebe oder Firmen mit währschaftem Hunger, ab 50 Personen.

Frischeservice

Wöchentliche Lieferungen; auch am Wochenende gefüllter Usego-Kühlschrank.

Nachhaltigkeit

- Reduzierte Lebensmittelverschwendung dank eigen entwickelter Software mit Livetracking
- Lebensmittelspenden an die Schweizer Tafel und Recycling von Verpackungen
- Ausschliesslich Schweizer Fleisch

Spezielles

- Vom FELFEL-Team – mit über 10 Jahren Erfahrung
- Modulares System: Firmen wählen den Inhalt des Kühlschranks
- Extras wie: Events, Geschenkboxen, Catering, Früchteboxen

Zahlungsabwicklung

Über die App können folgende Zahlungsmittel hinterlegt werden: Kreditkarte, TWINT, PostFinance, Lunch-Check, REKA-Check, Banküberweisung, Prepay-Gutscheine.

Kosten

Für Mitarbeitende: Snacks ab CHF 1.– Sandwiches zwischen CHF 2.90 und 6.90, Menüs bei CHF 10.– bis 11.–.

mygreentime.com



Sortiment

- Frische, hausgemachte Mahlzeiten, Frühstücksspezialitäten, Salate und Häppchen aus Inhouse-Produktion
- Wöchentliches Menü mit 12 verschiedenen Optionen, darunter vegetarisch, vegan, laktose- und glutenfrei
- Snacks und Getränke von ausgewählten, lokalen Partnern

Ausführungen

Wir bieten eine vollumfängliche Ausführung, welche unsere hohen Qualitäts- und Frischestandards sicherstellt und gewährleistet, dass Kunden jeden Tag den gleichbleibenden Premiumservice geniessen dürfen.

Frischeservice

- Frischprodukte täglich in Inhouse-Produktion produziert
- Keine Konservierungs-, Aroma- oder Zusatzstoffe durch eigene Inhouse-Produktion
- Tägliche Inhouse-Lieferung zur Sicherstellung des konstanten Premiumservices

Nachhaltigkeit

- Eigene Produktion und Lieferung, biologisch abbaubare Verpackungen und Handhabung derer
- Saisonale Zutaten aus biologischem, regionalem Anbau und ausgewählte, lokale Partnerprodukte
- Minimierung von Foodwaste durch innovative Technologie und Weitergabe von überschüssigen Produkten

Spezielles

- Höchste (Bio-)Qualität, absolute Frische, keine Zusatzstoffe durch eigene Produktion und Lieferung
- Einfache und sichere Handhabung durch trustless No-scan-Technologie
- Benutzerfreundliche App mit Live-Bestand, Zutaten, Allergenen und Nährwerten

Zahlungsabwicklung

- TWINT, Kreditkarte, Lunch-Check, Reka-Check, Post Finance, Bank Transfer, Gutscheine über GreenTime App
- Individuell strukturierte Subvention(en) des Arbeitgebers

Kosten

- Monatliche Gebühr an jede Situation und jedes Unternehmen individuell angepasst
- Mittagsmahlzeiten ab CHF 8.–, Sandwiches und Salate ab CHF 7.–
- Frühstück & Desserts ab CHF 5.–, Snacks und Getränke zwischen CHF 1.– und CHF 4.–

noury.ch

noury



Sortiment

- Klassische Snacks und spezielle Leckereien, bekannte Getränke und neue Marken
- Über 20 verschiedene Menüs, zur Erwärmung im Steamer
- Frische Sandwiches, Frühstücksoptionen, Gebäcke, Salate & Suppen hauptsächlich von Schweizer Lieferanten

Ausführungen

- Für Unternehmen ab etwa 20 Mitarbeitenden mit drei Abonnements: budget, gourmet, fresh
- Individuelles Sortiment je nach Kundenbedürfnis
- Kaffeeösungen, Früchtekörbe sowie weitere Dienstleistungen demnächst möglich

Frischeservice

- Regelmässige Belieferung nach Bedarf mit Snacks, Getränken und Menüs
- Mindestens zweimal wöchentlich Lieferung von Frischprodukten
- Saisonale Variationen ergänzen das Angebot

Nachhaltigkeit

- Partner nutzen vorrangig Karton oder Papierverpackungen
- Technologie minimiert Foodwaste durch die Analyse des Nutzungsverhaltens
- Überschüssige Lebensmittel werden an wohltätige Organisationen gespendet

Spezielles

- Individuelles Sortiment basierend auf Nutzungsverhalten
- Einfaches, digitales Kundenerlebnis mit RFID-Technologie und eigener App
- Einfaches Bezahlen, Live-Inventar, Push-Nachrichten für Aktionen

Zahlungsabwicklung

- Mühelose Bedienung und Bezahlung über die noury App mit TWINT, Kreditkarte, Lunch-Check, Reka
- Kartenterminal für direkte Zahlungen mit TWINT oder Karte
- HappyPoints ermöglichen Subventionen für Mitarbeitende

Kosten

- Budget-Abonnement ab CHF 390.– monatlich
- Getränke ab CHF 1.90, Snacks ab CHF 1.95
- Sandwiches ab CHF 5.90, Salate ab CHF 7.50, Menüs ab CHF 8.50



Sortiment

- Hochqualitative Frischwaren aus der hauseigenen SV-Manufaktur
- Wöchentlich wechselnde und saisonale Menüs, vegetarische und vegane Bowls, vielseitige Salate
- Gluschtige Snacks, Desserts und Getränke

Ausführungen

- gustav passt sich Ihren Platzverhältnissen an: mit oder ohne Display
- Ab 50 Mitarbeitenden
- Die Bestückung erfolgt nachfragegerecht. Das reduziert Foodwaste, bevor er entsteht.

Frischeservice

- Frische, Frische, Frische! Für höchste Lebensmittelsicherheit: Herstellung im Überdruck-Reinraum
- Frischwaren sind gegen Kontamination und Rückverkeimung ideal geschützt
- Belieferung 2- bis 3-mal pro Woche

Nachhaltigkeit

- Klimafreundlich, fair: 80% Schweizer Zutaten, Schweizer Fleisch, 70% Tierwohlfaltung, Fairtrade-Produkte
- Übriggebliebenes geht zu Too Good To Go. Allerletzte Lebensmittelreste werden zu Biogas verwertet
- Einsatz von recycelten und wiederum rezyklierbaren Kartonverpackungen

Spezielles

- Von SV Schweiz, dem verlässlichen Gastronomiepartner für Unternehmen
- Über 100 Jahre kulinarische Erfahrung und Pionier für ausgewogene und gesunde Ernährung
- Faire Arbeitsbedingungen für Mitarbeitende und alle Beteiligten

Zahlungsabwicklung

- «Tap, Grab & Go». Automatische Buchung und Verrechnung per gustav App
- Arbeitgeber-Subvention kann direkt hinterlegt werden
- 10 Stunden vor Ablauf: 50% Rabatt, Push-Nachricht via App

Kosten

- Monatliche Kosten ab CHF 2300.–
- Mittagsmenüs ohne Subvention ab CHF 13.90