

The logo for EatFirst, featuring the word "EATFIRST" in white, bold, uppercase letters centered within a dark blue square.

EatFirst startet nach Sommerpause mit neuem Geschäftsmodell durch

Online-Restaurant mit erlesener Speisekarte und Spitzenköchen statt extra-schneller Lieferung

Berlin, 4. November 2015 - Ab sofort können Berliner beim Online-Restaurant EatFirst (www.eatfirst.de) von Spitzenköchen kreierte Abendessen bestellen. Das Geschäftsmodell hat sich über die Sommerpause des Unternehmens weiterentwickelt: Statt zwei Gerichten, die fertig gekocht geliefert werden, steht nun eine breite Speisekarte zur Auswahl. Kunden wählen ihr Abendessen und lassen es sich bequem nach Hause bringen, wo es in wenigen Minuten erhitzt ist.

Alle Gerichte sind Kreationen von Spitzenköchen und ein besonderes Geschmackserlebnis. Die Speisen werden im sogenannten Cook & Chill-Verfahren heruntergekühlt. Geschmack, Konsistenz und Farben bleiben so optimal erhalten - ganz ohne Geschmacksverstärker oder Zusatzstoffe. Die vielfältige Speisekarte wechselt täglich und bietet eine erlesene Auswahl internationaler Küchen - etwa Lachsfilet mit Chardonnay-Risotto, Roastbeef mit Selleriepüree und Acht-Kräuter-Gerstenrisotto. Angeboten werden auch frische Desserts, Kindergerichte und ausgewählte Weine.

EatFirst setzt auf Qualität statt auf eine extrem schnelle Lieferung: Die Menüs müssen bereits am Nachmittag im Voraus geordert werden, da sie von Spitzenköchen höchstpersönlich in der EatFirst Küche zubereitet werden - zu erschwinglichen Preisen. Die Bestellung erfolgt bequem per App.

„Lieferservice kann jeder - aber wir bieten Menüs von Spitzenköchen. Qualität steht für uns an erster Stelle. Unser stark erweitertes Liefergebiet erlaubt es, Kunden jenseits des Herzens von Berlin zu erreichen. Im Moment fokussieren wir uns auf das Abendessen, den gemütlichen Teil nach einem langen Tag. Mittelfristig möchten wir auch wieder Mittagessen und einen On-Demand-Service anbieten“, sagt Gründer Torben Schulz.

Wie funktioniert EatFirst?

Von Spitzenköchen entwickelte und zubereitete Gerichte werden im Cook & Chill Verfahren auf 3°C heruntergekühlt. Der Kunde bestellt bequem per App nach Hause oder ins Büro. Um die Gerichte so frisch wie möglich zu halten und die Nährstoffe zu bewahren, werden sie gekühlt geliefert. Der Kunde erhitzt die Gerichte in wenigen Minuten, genau dann, wenn er essen möchte.

Bestellt wird einfach per iPhone App oder Android App. Die Preise für Hauptgerichte beginnen bei 5,95 € und für Beilagen und Desserts bereits ab 1,95 €. Kunden können eine Woche im Voraus bestellen oder bis 16:30 Uhr, um die Bestellung noch am selben Tag zwischen 18:00 Uhr und 22:00 Uhr zu erhalten. Beliefert wird der Großteil von Berlin.

Über EatFirst

EatFirst ist ein Online-Restaurant, das eine Auswahl an Gerichten aus internationalen Küchen anbietet. Die Gerichte werden von Spitzenköchen entwickelt, zubereitet und anschließend im Cook & Chill-Verfahren gekühlt geliefert, um maximale Frische zu garantieren. Dank der Vorbestellung und des 30-minütigen Lieferzeitfensters kann man seinen Abend schon

unkompliziert im Voraus planen. Der Kunde erhitzt das Essen in wenigen Minuten, genau dann, wenn er essen will. EatFirst wurde 2014 von Torben Schulz, Humberto Ayres Pereira und Rahul Parekh gegründet. Das Unternehmen ist auch in London aktiv und plant für 2016 eine Expansion in weitere deutsche und europäische Großstädte.

Pressekontakt

Shynne Preissel

EatFirst Germany GmbH

Tel. +49 30 67943809

Email: shynne.preissel@eatfirst.de