

## OFFICE DINNER liefert leckere und gesunde Speisen an den Schreibtisch

### Frische Snacks aus regionalen Zutaten für mehr Energie am Arbeitsplatz

Bretten, 15. November 2011. Schnell soll es gehen, am besten direkt am Schreibtisch, preiswert sein und dabei noch lecker schmecken: Volle Terminkalender bestimmen inzwischen oftmals die Zeiten und auch die Art der Mahlzeiten bei einer Vielzahl Berufstätiger. So gibt es ungesunden Fastfood für Zwischendurch, Genuss und Qualität fallen dem Stress zum Opfer. OFFICE DINNER aus Bretten bietet nun eine Alternative, die für Arbeitgeber und -nehmer gleichermaßen von Vorteil ist. OFFICE DINNER liefert ab November zu marktgerechten Preisen täglich frisch zubereitete, ausgewogene und leichte Snacks, die überwiegend aus regionalen Produkten aus biologischem Anbau hergestellt werden. So fördern sie das Wohlbefinden und gleichzeitig die Leistung der Mitarbeiter.

Der Betreiber von OFFICE DINNER, Grafmüller CCV, ist bereits seit vielen Jahren als Caterer aktiv und kann unter anderem auf Referenzen wie die Neff GmbH Bretten und E.G.O. Oberderdingen verweisen, Mit OFFICE DINNER möchte Grafmüller CCV nun auch an Arbeitsplätzen für gesunde und schmackhafte Ernährung sorgen, die keine Kantine anbieten können. Ab einem Bestellwert von acht Euro liefert OFFICE DINNER direkt und pünktlich in der umweltfreundlichen Box an den Schreibtisch in Bretten und der Region: Frische, vitale Produkte von Müsli, Salaten, Obstkörben und Fingerfood über selbstgebackene Backwaren und Sandwiches bis hin zu Süßspeisen wie Kuchen oder leckere Desserts aus der hauseigenen Pâtisserie werden täglich frisch und mundgerecht zubereitet. Dass die Qualität der Produkte eine wichtige Rolle spielt, das zeigt der Qualitätsprüfer, der die Snacks täglich kontrolliert und neue Snackrezepte entwickelt. Neben Mahlzeiten werden auch gesunde Drinks wie exklusive Fruchtsäfte und Bio-Limonaden angeboten, die Frühstückspause, Meetings oder Firmenveranstaltungen abrunden.

„Uns war besonders wichtig, bei diesem Konzept regionale Partner einzubeziehen“, erklärt Andreas Grafmüller, Gründer von OFFICE DINNER. Aus diesem Grund entstehen die Speisen und Snacks aus regionalen Zutaten aus überwiegend biologischem Anbau. Selbstgebackene Vollkornprodukte sind dabei in der Überzahl. „Schließlich ist gesunde Ernährung eine wichtige Säule der Leistungsfähigkeit, des Wohlbefindens und damit der Lebensqualität“, so Grafmüller.

Die Idee, einen regionalen Lieferservice für gesunde, hochwertige, frische und leicht bekömmliche Snacks anzubieten, hatte vor einigen Monaten eine Mitarbeiterin und wurde vom ganzen Team weiterentwickelt. Ab November ist es endlich soweit und OFFICE DINNER startet mit seinem ersten Lieferservice in Bretten und Umgebung.

Bestellt können die Snacks einfach über das Internetportal [www.officedinner.de](http://www.officedinner.de), auch mit Angabe der Wunschzeit, falls die Snacks zum Beispiel für ein bestimmtes Meeting oder einen Kundentermin benötigt werden. Montags bis freitags in den Zeiten zwischen 8 und 9.30 Uhr, 9.30 und 11 Uhr, 11 und 12.30 sowie von 12.30 bis 14 Uhr liefert OFFICE DINNER die Speisen dann direkt an den Arbeitsplatz. „Wir können unseren Kunden nicht die Arbeit abnehmen. Aber wir können dafür sorgen, dass sie sich auch bei wenig Zeit etwas gönnen und sich gesund ernähren können“, sagt Grafmüller. Weitere Informationen zu OFFICE DINNER finden interessierte Arbeitnehmer und Arbeitgeber im Internet unter [www.officedinner.de](http://www.officedinner.de).

### Über OFFICE DINNER:

OFFICE DINNER ist ein Angebot der Grafmüller CCV aus Bretten und hat sich seit seinem Start im November 2011 der gesunden Ernährung am Arbeitsplatz verschrieben. Hierfür stellt OFFICE DINNER aus regionalen Produkten überwiegend aus biologischem Anbau, Salate, Joghurt, Müsli, Backwaren, Fingerfood, Obst, Kuchen oder Petits Fours her, die mundgerecht und portioniert geliefert und so auch während der Arbeit genossen werden können. Ebenfalls im Sortiment sind Bio-Getränke. OFFICE DINNER legt Wert auf hohe Qualität der Zutaten und der Endprodukte. Diese werden von einem Qualitätsprüfer täglich getestet. Bestellungen können ganz einfach im Internet unter [www.officedinner.de](http://www.officedinner.de) aufgegeben werden. Das „gesunde Fastfood“ kommt dann in umweltverträglicher Verpackung direkt an den Schreibtisch und kann ebenso frisch verzehrt werden, wie es zubereitet wurde. Grafmüller CCV hat das EU-Hygienezertifikat sowie das Zertifikat für gesunde Ernährung am Arbeitsplatz „Job und Fit“ der Deutschen Gesellschaft für Ernährung (DGE) erhalten. Mehr Informationen unter [www.officedinner.de](http://www.officedinner.de).

### Ansprechpartner

saalto Agentur und Redaktion GmbH  
Alin Frädlich  
Spitalstraße 23a  
76227 Karlsruhe  
Telefon: 0721 / 160 88-78  
E-Mail: [alin@saalto.de](mailto:alin@saalto.de)  
[www.saalto.de](http://www.saalto.de)