

Obstkellerei Van Nahmen und Limonadenhersteller LemonAid sind neue Partner von OFFICE DINNER

Bio-Obstsäfte aus Traditionskellerei und Bio-Limonade mit fair gehandelten Zutaten für eine gesunde Erfrischung am Arbeitsplatz

Bretten, 10. Januar 2012. Für alle, die sich am Arbeitsplatz gesund ernähren möchten, gibt es seit Ende 2011 im Raum Karlsruhe und Bretten einen neuen Lieferservice. OFFICE DINNER liefert täglich frisch zubereitete, ausgewogene und leichte Snacks, die überwiegend aus regionalen Produkten aus biologischem Anbau hergestellt werden. Neben den vitalen Snacks wie Müsli, Salaten, Fingerfood, selbstgebackenen Backwaren, Süßspeisen und Sandwiches, hat OFFICE DINNER zwei neue Getränkepartner mit ins Boot geholt: Hochwertige Obstsäfte der Privatkellerei van Nahmen und Bio-Limonaden mit fair gehandelten Zutaten von LemonAid ergänzen das hochwertige Sortiment von OFFICE DINNER.

„Uns ist es besonders wichtig, hochwertige Produkte anzubieten. Daher freut es uns besonders, dass wir mit den Produkten von van Nahmen und LemonAid ökologisch wertvolle und prämierte Getränke liefern können. Die beiden Partner sind hinsichtlich der Qualität genauso konsequent wie wir“, so Andreas Grafmüller, Geschäftsleitung von CCV und Inhaber von OFFICE DINNER. Die Obstsäfte von Van Nahmen und die Bio-Limonaden von LemonAid sind die beiden neuen gesunden und leckeren Durstlöcher von OFFICE DINNER für den Arbeitsplatz oder für Meetings und Konferenzen.

Bei der Obstkellerei van Nahmen hat die Verarbeitung von Obst eine lange Tradition. 1917 als rheinische Apfelkrautfabrik gegründet, haben sie im Jahre 1934 mit der Herstellung von Obstsäften begonnen. Auch heute hält van Nahmen in 3. und 4. Generation an bewährter, handwerklicher Mostertradition fest und keltert alle heimischen Früchte selbst – auf diese Weise haben sie Einfluss auf die Qualität von Anbeginn. Hinsichtlich der Qualität liegen die hauseigenen Maßstäbe über den gesetzlichen Anforderungen. Seit 1953 nimmt das Unternehmen an den Prüfungen der Deutschen Landwirtschaftsgesellschaft (DLG) teil. Aufgrund von mehr als 15-jährigen Gold-Prämierungen, wurde ihnen als einer von sieben Familienbetrieben in Deutschland der „Preis der Besten“ in Gold verliehen. Der Apfelsaft von Streuobstwiesen hat außerdem von der ÖKO TEST ein SEHR GUT erhalten. Mehr Informationen zu den Produkten der niederrheinischen Obstkellerei van Nahmen unter <http://www.vannahmen.de>.

„Trinken hilft!“ - so das Motto von LemonAid, der neuen Limonade mit Ökosiegel und Fairtradelabel aus Hamburg. Das Erfrischungsgetränk LemonAid unterscheidet sich gegenüber anderen Produkten nicht nur durch die Inhaltsstoffe. LemonAid unterstützt mit ihrer Limonade

den fairen Handel: Die Zitrusfrüchte stammen zum Beispiel von der brasilianischen Kooperative Coagrosol. Sie liegt rund 300 Kilometer von São Paulo entfernt. 60 Kleinbauern haben sich dort zusammengeschlossen, um nicht mehr von großen Lebensmittelkonzernen abhängig zu sein. Außer Limetten wächst auch Gemüse, das die Bauern für den Eigenbedarf anpflanzen. Das Fairtrade-Prinzip garantiert der Kooperative zusätzliche Einnahmen. Davon wurden ein Kindergarten für den Nachwuchs der Plantagenarbeiter und ein Handwerksprojekt für Jugendliche finanziert. LemonAid legte im letzten Jahr pro Flasche, fünf Cent beiseite und hat so knapp 40.000 Euro gesammelt. Die werden in verschiedene Projekte investiert. Mehr Informationen zu LemonAid unter <http://www.lemon-aid.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 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.

Ansprechpartner

saalto Agentur und Redaktion GmbH

Alin Frädlich

Spitalstraße 23a

76227 Karlsruhe

Telefon: 0721 / 160 88-78

E-Mail: alin@saalto.de

www.saalto.de