



Factsheet: Eure kulinarische Lösung im Büro

Dies ist der exakte Ablauf meiner wöchentlichen Verpflegung.

Mein Ziel: Maximale Zeitersparnis bei höchster Qualität.

Einmal festlegen - Danach läuft es

Ich eliminiere eure tägliche Entscheidungslast durch einen automatisierten Prozess:

- **Fixe Wochenlieferung:** Wir definieren einmalig eure gewünschte Basis-Menge ab 3 Menüs pro Woche.
- **Bestell-Automatik:** Wenn ich bis zum Einsendeschluss keine neue Auswahl von euch erhalte, liefere ich euch automatisch die bewährte Zusammenstellung der Vorwoche.
- **Volle Flexibilität:** Anpassungen der Menge, Pausen bei Ferien oder Menüwünsche könnt ihr mir unkompliziert bis Donnerstag, 18:00 Uhr für die Folgewoche mitteilen.

Technologie & Frische

Ich nutze moderne Verfahren, um euch volle Flexibilität im Arbeitsalltag zu ermöglichen:

- **7 Tage Haltbarkeit:** Dank der Verpackung unter Schutzatmosphäre (MAP) garantiere ich euch volle Frische über 7 Tage.
- **Unabhängigkeit:** Ihr essen genau dann, wenn es euer Terminplan zulässt, die Qualität bleibt auf Restaurant-Niveau.
- **Lagerung:** Nach Erhalt sind die Menüs im Kühlschrank bei maximal 5 °C zu kühlen.

Intelligente Kühlung & Nachhaltigkeit

Ich verzichte konsequent auf chemische Kühlelemente.

- **Die Lösung:** Jede Lieferung wird mit 6x 5dl Schweizer Mineralwasser-Flaschen gekühlt.
- **Euer Vorteil:** Diese dienen während des Transports als Kältespeicher und können danach getrunken werden. Kein Abfall, sondern ein zusätzlicher Mehrwert in eurem Arbeitsalltag.

Logistik & Konditionen

- **Lieferung:** Die Mahlzeiten werden zuverlässig jeden Donnerstag durch die DPD direkt ins Büro geliefert.
- **Transparenz:** Die Menüpreise liegen zwischen CHF 25.– und 30.– inkl. Lieferung.
- **Abrechnung:** Die Rechnung erhaltet ihr wöchentlich per Mail.



Mein Handwerk

- **Produktion:** Ich kuche alles persönlich in Zizers mit regionalen und saisonalen Zutaten.
 - **Keine Industrieware:** Ich verzichte konsequent auf industrielle Hilfsmittel und deklariere alle Inhaltsstoffe transparent.
-

Zusammenarbeit starten

Möchtet ihr euren Platz in meiner wöchentlichen Planung reservieren?
Sendet mir eine kurze Nachricht an: kontakt@lilis-hausgemachtes.ch

Der weitere Ablauf:

1. Nach eurer Nachricht sende ich euch die offizielle Vereinbarung sowie die aktuelle Menüauswahl zu.
2. Ihr wählt eure ersten Menüs aus und senden mir die unterzeichnete Vereinbarung zurück.
3. Danach läuft eure Verpflegung automatisch im Hintergrund für volle Konzentration auf eure Arbeit.

Bei allfälligen Fragen oder wenn ihr mich kennenlernen möchtet, könnt ihr euch gern bei mir melden.

Elisa Galasi