

# Wenn die Firma das Restaurant ersetzt

Mittelmässiges Essen am Arbeitsplatz? Das kommt für Anna Grassler nicht in die Tüte – oder besser in den Kühlschrank. Mit «Felfel», dem intelligenten Verpflegungsautomaten, sollen sich Berufsleute gesünder und vor allem bewusster ernähren, findet die KMU-Tag-Referentin.

*Anna Grassler:*

*Es beginnt mit  
der Qualität.*





Fefel Gründerin  
Daniela Steiner

Wunsch und Realität driften bei diesem Thema oftmals auseinander: die Ernährung am Arbeitsplatz. Was gesund wäre, wissen zwar die meisten. Dennoch greifen wir in der Mittagspause oftmals zu Fast Food oder lassen sie ganz ausfallen – sei es aus zeitlichen oder finanziellen Gründen. Damit soll nun Schluss sein. Der Verpflegungsautomat «Fefel» hat zum Ziel, dass sich insbesondere Mitarbeiter in kleineren Unternehmen gesund und abwechslungsreich ernähren. Firmen in der ganzen Schweiz werden mit den unterschiedlichsten Gerichten, Fruchtsäften, Salaten und Suppen beliefert, welche in einem «intelligenten Kühlschrank» gelagert werden, der bei Bedarf automatisch nachbestellt. «Bei Fefel ist bis heute unsere Mission, mittelmässiges Essen aus den Büros zu verbannen», sagte Co-Geschäftsführerin Anna Grassler am KMU-Tag.

## «Man sollte so schnell wie möglich seine Idee verwirklichen – und nicht zu lange Zeit mit Perfektionieren, Recherchieren etc. verbringen.»

Die Geschäftsidee hinter Fefel ist simpel: Das Unternehmen nutzt das gestiegene Bewusstsein für die Ernährung und Verpflegung am Arbeitsplatz – und ermöglicht es jenen Firmen, die zu klein sind, um eigene Kantinen zu betreiben, Essen anzubieten. Konkret geht das so: Ein KMU wird Kunde, erhält einen Kühlschrank, und dieser wird von Fefel laufend aufgefüllt. Die Mitarbeiter bezahlen mit einer Kundenkarte, erhalten eine persönliche Nummer, ein persönliches Profil. Ziel ist, dass der Kühlschrank dann voll ist, wenn die Mägen leer sind – und umgekehrt. Damit das funktioniert, muss die Qualität des Essens und der Software stimmen.

### Passionierte Esser

Den Startschuss zu Fefel gab die Zürcherin Daniela

Steiner 2013 zusammen mit ihrem Mann Emanuel. Nach ihrem Studium und ersten Erfahrungen war die Zeit für diesen Schritt gekommen. «Ich war schon immer ein ‚Macher-Typ‘», erinnert sich Steiner. Da sich beide als passionierte Esser beschreiben und stets auf der Suche nach gesundem und leckerem Essen bei früheren Arbeitgebern waren, lag die Geschäftsidee quasi auf der Hand. Bei Fefel arbeite man mit den besten Köchen der Schweiz zusammen – alles Familienbetriebe, um «eine günstige Lösung für herzhaftes Verpflegung im Büro anbieten können».

Mit Fefel, was auf Persisch übrigens Pfeffer heisst, stiess man schliesslich auf grosses Wohlwollen. Innerhalb von drei Monaten wurde der erste verkauft, mittlerweile werden über 40'000 Angestellte durch den intelligenten Kühlschrank verpflegt. «Alles ging sehr schnell», resümierte Co-Geschäftsführerin Anna Grassler, die seit 2016 bei Fefel ist, seit Mai 2019 in leitender Position. Aber nur so hätte man direkt auch die Kundenrückmeldungen mit einbeziehen können. Diesen Tipp gibt Gründerin Daniela Steiner auch an die Personen weiter, welche mit dem Gedanken spielen, sich selbstständig zu machen: Man solle so schnell wie möglich seine Idee verwirklichen – und nicht zu lange Zeit mit Perfektionieren, Recherchieren etc. verbringen. Dass «Fefel» so erfolgreich werden würde, hätten sich die Gründer zu Beginn wohl selbst nicht vorstellen können.

Dass die Selbstständigkeit einem aber auch viel abverlangt, wurde spätestens im letzten Jahr deutlich. Mit der Geburt der Tochter des Gründerehepaars Steiner vor rund einem Jahr wurde auch ihr Geschäftsalltag durcheinandergewirbelt. Die Zeit war plötzlich begrenzt, die Arbeit musste neu eingeteilt werden. Schlaflose Nächte gehörten ebenfalls dazu.

### Nichts wird weggeworfen

Fefel verfügt über eine eigene Software, Namak (steht für Salz), mit der komplexe Logistikprozesse und die Kühlschrankfüllmenge gesteuert werden können. Sobald ein Produkt aus dem Fefel genommen wird, wird eine Meldung ausgelöst, die Nachschub verlangt. «So können wir ziemlich genau das befüllen, was gebraucht wird», so Anna Grassler. Für allfällig übrig gebliebene Ware arbeitet das Unternehmen mit der Caritas zusammen, wo benachteiligte Menschen Fefel-Produkte zu einem symbolischen Beitrag erwerben können.

Die Vision von Fefel ist klar: «Wir möchten, dass es keine Unternehmen in der Schweiz mehr gibt, welche keine oder mittelmässige Verpflegung anbieten. Da gibt es noch viel zu tun.» Ein Anfang ist sicher schon gemacht: Fefel beliefert schon rund 400 Unternehmen täglich mit hochwertigen Mahlzeiten.

Text: Manuela Bruhin

Bilder: Roger Sieber, zVg