



Pressemappe



Inhaltsverzeichnis

1. Aktuelle Pressemeldungen
2. Unternehmensprofil
3. Produktportfolio
4. Zahlen, Fakten, Zukunftsperspektive
5. Team
6. Bildmaterial
7. Videomaterial
8. Presseberichte
9. Digitale Version



1. Aktuelle Pressemeldungen

Pressemitteilung

Gourmetschmankerl im Netz: dinnery.de erhält den Shop-Award 2015 im Rahmen der Messe "Internet World" für das innovativste Geschäftsmodell

München, 25.03.2015

Aus insgesamt 442 Bewerbern gingen am Montag, den 23.03.2015 bei der Eröffnungs-Gala zur "Internet World" in München 21 Sieger des Shop-Awards 2015 hervor. In der Kategorie "Innovativstes Geschäftsmodell" konnte sich das Unternehmen dinnery.de aus dem unterfränkischen Bad Neustadt a.d.Saale als Sieger gegen starke Mitbewerber durchsetzen.

Bereits im März 2014 ging dinnery.de als Premium-Anbieter im Food-Delivery Segment online. Die Idee hinter dinnery ist es gehobene Gastronomie in Restaurantqualität dem Kunden nach Hause zu liefern. Dafür versendet dinnery perfekt portionierte und teilweise vorgegarte Gerichte in einer gut gekühlten Box. Über den Menü-Konfigurator auf dinnery.de können die Menüempfehlungen der Chefs sowie Einzelgerichte bestellt oder zu einem eigenem Menü komponiert werden. Dieses flexible und durchdachte Konzept überzeugte die Juroren um dinnery als Gewinner der Kategorie zu wählen.

Mit dem Shop-Award kürt die Redaktion der INTERNET WORLD Business seit 2011 in mehreren Kategorien die besten deutschsprachigen Online-Shops in Deutschland, Österreich und der Schweiz. Von 442 Bewerbern gingen dieses Jahr 38 Shortlist-Kandidaten ins Finale. In insgesamt 7 Kategorien konnten 21 Sieger festgestellt werden.

Die Idee zu dinnery kommt von dem erfahrenen Gastronom und Geschäftsführer Marcus Läbe aus dem Schlosshotel Bad Neustadt mit Sitz in Bad Neustadt an der Saale. Läbe arbeitet gemeinsam mit einem Team, zu dem Köche, ein Fotograf, und mehrere Kundenberater gehören; daran mit seinem Geschäftsmodell die Vorteile des ‚Restaurant für Zuhause‘ an die Öffentlichkeit zu kommunizieren. Kunden müssen keine aufwendigen Rezepte suchen, keine Zutaten einkaufen oder Zeit mit dem schneiden und portionieren aufwenden. In der dinnery-Box, welche man sich zum gewünschten Liefertermin deutschlandweit liefern lassen kann, findet sich eine detaillierte, aber kurze Beschreibung für die letzten Zubereitungsschritte der einzelnen Mahlzeiten.

dinnery-Kunden können ausgezeichnete Gerichte alleine oder mit Bekannten ohne viel Aufwand zubereiten, servieren und genießen.

1. Aktuelle Pressemeldungen

Pressemitteilung

3-Gänge-Menü für das Candle-Light-Dinner als Kochbox nach Hause liefern lassen: Neues Start- Up im Food-Delivery-Service.

Bad Neustadt, 11.07.2014

dinnerj.de bietet seit März 2014 ein 3-Gänge-Menü als Kochbox für die Lieferung nach Hause an.

Das Ziel ist es, gehobene Küche auch zuhause verfügbar zu machen und Marktführer in einer neu erschaffenen Kategorie des Food-Delivery-Service zu werden. Erfinder und Geschäftsführer ist Marcus Läbe.

Mit dinnerj.de ist im März 2014 ein neuer Anbieter im Food-Delivery-Service Markt online gegangen. Die Idee ist es, hochklassige Gastronomie in Restaurantqualität nach Hause zu bringen. Es werden monatlich wechselnde 3-Gänge-Menüs angeboten. Nach der Bestellung online, werden die Boxen zum gewünschten Liefertermin zugestellt. Zuhause sind wenige Handgriffe nötig. Die Speisen werden genussfertig geliefert und müssen nur noch aufgewärmt und angerichtet werden; bis auf das Fleisch, das vakuumverpackt kommt und nach Anweisung zu braten ist. Der Service ist seit dem ersten Tag deutschlandweit verfügbar.

In den ersten Wochen konnten mehrere dutzend Bestellungen verzeichnet werden, Tendenz steigend. Das Angebot ergeht an Hobbyköche und Freunde der gehobenen Gastronomie, die ein gutes, klassisches Menü zu schätzen wissen. In den kommenden Monaten wird die Produktpalette, sowie der Menü- Konfigurator ausgebaut. Speziell zur Gartensaison werden Grillpakete angeboten. Mit Marcus Läbe tritt ein erfahrener Gastronom als Geschäftsführer an. Läbe ist gelernter Koch und Hotelfachmann. Unternehmenssitz von dinnerj.de ist Bad Neustadt a.d. Saale. Das Start-Up finanziert sich im Augenblick aus eigenen Mitteln.

Über dinnerj.de

dinnerj.de ist ein in Bad Neustadt a.d. Saale ansässiger Food-Delivery-Service, der 3-Gänge-Menüs in Restaurantqualität an Kunden zum gewünschten Liefertermin deutschlandweit versendet. Eine Auswahl erfolgt aus mehreren Menüvorschlägen. Die Option ausgewählte Weine und Extras hinzuzufügen ergänzen das Angebot. In der hauseigenen Restaurantküche werden die Gerichte von professionellen Köchen vorbereitet und verpackt. Durch den Einsatz von speziellen Kühlverpackungen und einer Lieferung binnen 24 Stunden erreicht das gewünschte Menü in höchster Qualität den Kunden.

2. Unternehmensprofil

Das Konzept von dinnery.de

dinnery verbindet gehobene Gastronomie in Restaurantqualität mit der Bequemlichkeit zu Hause genießen zu können, kostenfreier Lieferung und geringem Eigenaufwand für die Fertigstellung der Gerichte.

So funktioniert dinnery:



MENÜ ZUSAMMENSTELLEN ODER EINZELGERICHT WÄHLEN

Volle Flexibilität: Stellen Sie sich ein aus bis zu 3 Gängen bestehendes Menü selbst zusammen, bestellen Sie sich ein Einzelgericht – oder wählen Sie aus unseren für Sie zusammengestellten Empfehlungen die passende aus.



LIEFERDATUM WÄHLEN

Garantierte Termintreue: Sie geben uns Ihren gewünschten Liefertermin vor, wir halten ihn ein. Wir senden Ihr Lieblingsmenü bequem zu Ihnen nach Hause – und das deutschlandweit.



LIEFERUNG IN GEKÜHLTER BOX

Absolute Frische: Durch den Versand in der Thermobox bleiben die Lebensmittel frisch. Die Lieferung enthält neben köstlichen Speisen eine Kochanleitung, die auch eine Zutatenliste enthält.



ZUBEREITEN, SERVIEREN & GENIESSEN

Nun trennen Sie nur noch wenige Handgriffe vom gelungenen Abend: Erwärmen Sie die Komponenten und bringen Sie sie stilvoll auf den Teller. Anschließend wünschen wir Ihnen guten Genuss!

dinnery eignet sich für Singles, Paare oder Familien, die im beladenen Alltag wenig Zeit für das Kochen und das Besondere finden, aber nicht auf hochwertigen Genuss verzichten wollen. dinnery gehört im Food-Delivery Wachstumsmarkt zu einem der neuesten Teilnehmer mit Fokus auf ein mittleres Preissegment mit gehobener Küche.

Entstehung

Die Idee zu dinnery kam während einer Autofahrt nach einer Familienfeier. Das zu lösende Problem oder Fragestellung war: Ist es möglich Speisen in gehobener Restaurantqualität nahezu fertig zubereitet innerhalb von 24 Stunden dem Kunden Zuhause zukommen zu lassen? Nach 11 Monaten Konzeptions- und Entwicklungszeit und Feedback erster Testkunden ging unsere Seite am 15. März 2014 online.



2. Unternehmensprofil

Der Schlüssel zum Erfolg

dinnerys Erfolg lässt sich auf folgende Kernkompetenzen runterbrechen:

Qualität

dinnery ist kompromisslos bei Qualitätsthemen. dinnery verarbeitet und liefert ausschliesslich höchste Qualität, getreu dem Motto: „Wenn das gleiche Gericht nicht im Restaurant serviert werden könnte - bieten wir es nicht an“. Die langjährige Erfahrung der Belegschaft im Bereich Gastronomie und Hotellerie ist die Grundlage für Entscheidungen.

Logistikpartner

dinnery arbeitet mit führenden Logistikunternehmen zusammen um zum gewünschten Zeitpunkt die Gourmetboxen zuzustellen. Positive Lerneffekte und eine Optimierung der Verpackungslogistik führen zu einer 96% Zustellquote ohne Reklamationen.

Kundenservice

Die Kunden von dinnery haben eine hohe Erwartungshaltung. Zusätzlich zur besten Qualität und pünktlicher Lieferung ist es für sie wichtig, dass ähnlich zum Restaurant, ein persönlicher Kontakt entsteht. dinnery bietet seinen Kunden in jeder Gourmetbox eine Anleitung zur Zubereitung der Gerichte, die ebenfalls online zu finden ist. Zudem werden Fragen zur Zubereitung oder besondere Wünsche an 6 Tagen die Woche, zwischen 9-17 Uhr via Email, Telefon und Social Media beantwortet.



3. Produktportfolio

dinnerj bietet seinen Kunden die Möglichkeit zwischen Menüvorschlägen und selbst konfigurierten Menüs zu wählen. Alle Gerichte lassen sich auch einzeln bestellen. In einem Online Shop können Gutscheine, Köstlichkeiten und Weine erworben werden.

Menüvorschläge

dinnerj's Menüvorschläge sind Empfehlungen unserer Chefs. Sie werden als fertige Gourmetbox verkauft. Sie bieten unseren Kunden die bequemste und kostengünstigste Methode ein komplettes Menü für bis zu vier Personen nach Hause liefern zu lassen.

Individuell konfigurierbare Menüs

Zu jedem Zeitpunkt können Kunden Menüs auch nach Wunsch zusammenstellen. Ein eigens hierfür entwickelter Menükonfigurator ermöglicht die schnelle und unkomplizierte Kreation einer eigenen Gerichtsauswahl. Insbesondere für festliche Anlässe wie einen Geburtstag oder Hochzeitstag oder bei Unverträglichkeiten eine gangbare Alternative.

Einzelgerichte

Alle Gerichte können auch einzeln bestellt werden. Zum Beispiel um mit eigener Vorspeise und Nachtisch zu glänzen, während dinnerj die Versorgung der Gäste mit einer frischen Hauptspeise übernimmt.

Gutscheine, Köstlichkeiten und Weine

Passende Weine, Chutney, Schokoladen und andere Köstlichkeiten finden sich im dinnerj Online Shop. Als Geschenkidee für Familie, Freunde und Bekannte bieten wir dinnerj Gutscheine in Ausführungen von 10, 25, 50 und 100,- EUR an.



4. Zahlen, Fakten, Zukunftsperspektive

dinnery GmbH
Schlossplatz 5
97616 Bad Neustadt a.d. Saale
Tel. +49 (0) 9771 61615-0
E-Mail: info@dinnery.de
Web: www.dinnery.de

Geschäftsführender Gesellschafter: Marcus Läbe

Wichtige Links

Pressebereich:	www.dinnery.de/presse
Blog:	www.dinnery.de/blog
Team:	www.dinnery.de/team
Facebook:	https://www.facebook.com/dinnery.de
Instagram:	https://instagram.com/the_dinnery/
Twitter:	https://twitter.com/the_dinnery

Absatz an Gourmetboxen:

2014: ~500 Stück
2015: 5.600 Stück (Plan)

Konzept:

Versand von Gourmetboxen und Einzelgerichte Deutschlandweit ab dem Standort in Bad Neustadt a.d. Saale.



5. Team

Marcus Läbe - Geschäftsführer

Im März 2014 gründete Marcus Läbe dinnery. Als gelernter Koch und Gastronom betreibt er seit über 10 Jahren erfolgreiche Hotelbetriebe im nordbayerischen Raum. Seine Leidenschaft für gutes Essen treiben ihn an stets die leckersten Gerichte aus den besten Zutaten und Köstlichkeiten an seine Kunden zu versenden.

Ricardo Diaz – Online Marketing & Sales Service

Ricardo Diaz stieg im Juli 2014 bei dinnery ein. Er ist verantwortlich für Bereich Online Marketing & Sales Service. Davor war Ricardo Diaz als Business Consultant für Process Optimization & User Operations in verschiedenen Konzernen tätig.

Andreas Müller - Kommunikation & Menüempfehlungen

Andreas Müller begleitet dinnery seit dem ersten Tag. Sein Verantwortungsbereich ist die interne und externe Kommunikation sowie Gestaltung von Menüempfehlungen.

Steffen Pfeuffer – Logistikplanung & Infrastruktur

Steffen Pfeuffer ist seit der ersten Stunde im Boot. Unter seinem Gebiet fallen Auswahl & Planung von Logistikleistungen und richtiger Einsatz unserer Infrastruktur

6. Bildermaterial



6. Bildermaterial



Marcus Läbe



Steffen Pfeuffer

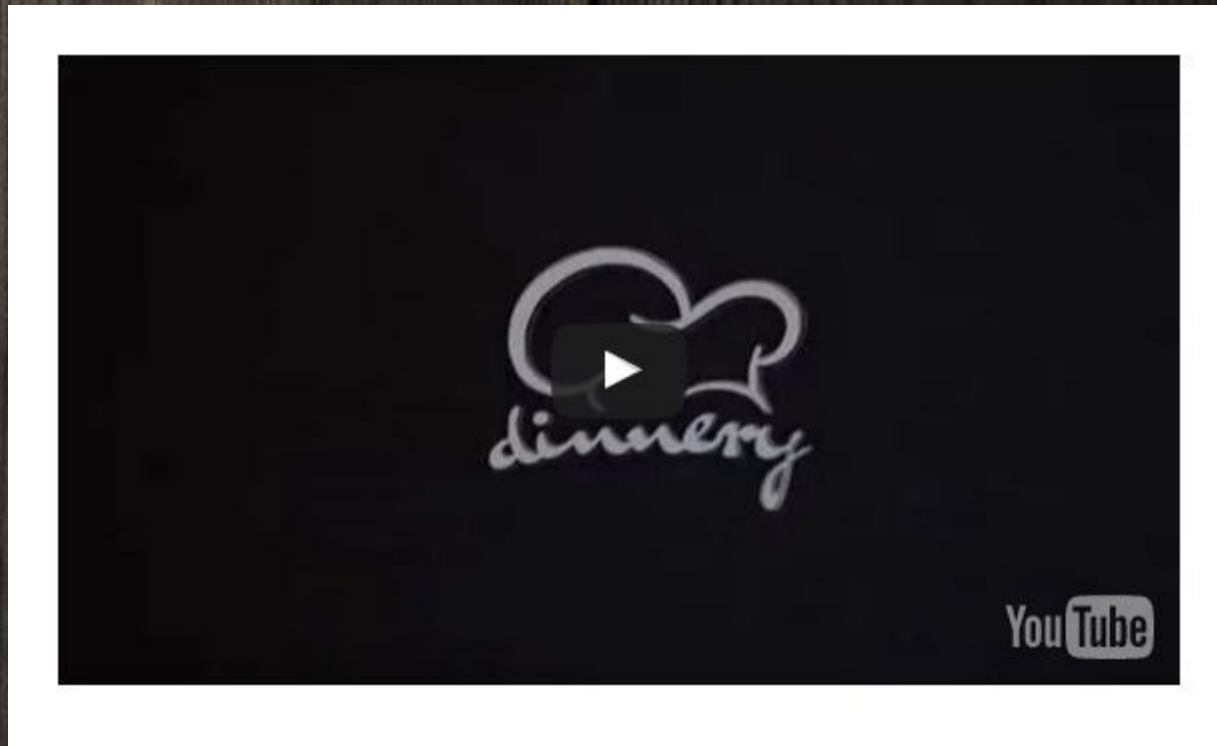


Andreas Müller



Ricardo Diaz

7. Videomaterial





8. Presseberichte

12.03.2015 / Main-Post

Rhöner Gaumenkitzel schmecken der Online-Branche

Für Marcus Läbe, der seit vielen Jahren das Schlosshotel in Mühlbach betreibt, entstand der Onlineshop „dinnery.de“. Kunden aus ganz Deutschland haben über einen Konfigurator die Möglichkeit ...

25.02.2015 / deutsche-startups.de

Junge Start-ups für Genießer, die jeder kennen sollte

dinnery wiederum bringt sich als “Lieferservice für Kochboxen mit frischen Gerichten”, ins Spiel. Wobei Onliner die Gerichte einzeln oder als ...

04.09.2014 | Nürnberger Zeitung

Schummelei für Koch-Legastheniker

Essenslieferdienste haben deutlich zugelegt in den letzten Jahren. Ist ja bequem, zu Hause vom Sofa per Telefon oder App schnell mal was bestellen ...

27.05.2014 | AHGZ Online

dinnery.de versendet 3-Gänge-Menüs

Marcus Läbe, Geschäftsführer des Schlosshotels Bad Neustadt, hat ein neues Standbein entdeckt: Ein Lieferservice für hochwertige 3-Gänge-Menüs. Diese können die Kunden auf der Website dinnery.de bestellen...

05.05.2014 | Frankfurter Rundschau

Es muss nicht immer Pizza sein

Ein neuer Service verschickt bundesweit Drei-Gang-Menüs für alle, die gern gut essen, aber nur wenig Zeit haben. Die großen Lieferserviceanbieter verzeichnen im vergangenen Jahr enorme Wachstumsraten ...

9. Digitale Version

Die digitale Version dieser Pressemappe finden Sie unter:

www.dinnerj.de/presse

Oder mit Aufruf des folgenden QR-Codes:

