



**foodora**

# Unsere Philosophie

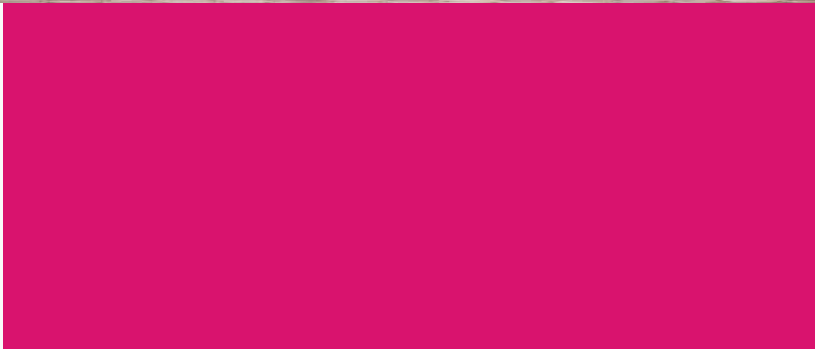
Bringing good food  
into your everyday



# Press kit

2017





- 1 Vorweg
- 2 Auf dem Teller
- 3 Unser Rezept
- 4 Die geheime Zutat
- 5 Ein Hauch pink für die Welt
- 6 Unsere Genießer
- 7 Unsere liebsten Restaurants
- 8 Die foodora-Familie
- 9 Unser Management
- 10 In den Nachrichten





# Zwei Studenten, zwei Städte und eine Geschichte.

Unseren Gründern, zwei Freunde, die in den Weltmetropolen Tokio und Manhattan im Jahr 2013 studierten, kam die Idee beim Abendessen - denn an diesen Orten konnten Sie sich jede nur erdenkliche Mahlzeit nach Hause liefern lassen. Diese Erfahrung hat nicht nur den beiden die Augen geöffnet, es hat für Sie vielmehr die Spielregeln einer ganzen Branche auf den Kopf gestellt. Voller Tatendrang kehrten sie nach Europa zurück und merkten schnell, dass es an der Zeit war die eingeschränkte Sichtweise auf klassische Lieferservices zu durchbrechen und ihre Idee in die Tat umzusetzen: Ein Lieferservice für hungrige Menschen, die keine Abstriche beim Geschmack machen wollen.

Der moderne Großstadtbewohner wünscht sich gutes Essen, das von begeisterten Foodies ausgewählt wird, und ihm im Handumdrehen zugänglich gemacht wird. Ihre Geschichte begann sich also selbst zu schreiben... Ein ansteckender Tatendrang, den man auch heute noch spürt, wann immer sich ein neuer inspirierter Anhänger des guten Geschmacks aufmacht um unser großartiges Team zu bereichern. Und der Name für dieses Unterfangen? foodora.

Wir wollen ändern, wie Menschen über Essenslieferungen nachdenken. Das manifestiert sich in unserer Mission: "Bringing good food into your everyday"



Wir liefern nicht  
einfach nur aus - wir  
wissen was gut ist,  
kuratieren unsere  
Partnerrestaurants  
und bringen unseren  
Kunden ihre Bestell-  
ung direkt an die Tür.

Essen ist unsere Leidenschaft und Expertise. So gehen wir den einen Schritt weiter, um unseren Kunden auch die außergewöhnlichsten Gerichte anbieten zu können.

Dabei achten wir auf jedes Detail: die Interpretation der kulinarischen Konzepte unserer Partnerköche, die Ankunft der Fahrer bei unseren Kunden oder die persönliche Übergabe von grandiosen Gerichten.





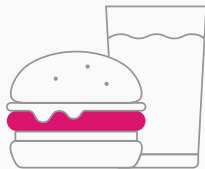
Bringing good food into  
your everyday.





## Entdecken

Inspiration durch unsere kuratierte Auswahl angesagter Restaurants und deren fantastischer Gerichte.



## Auswählen

Wonach der Hunger auch ist - durch unseren reibungslosen Bestellprozess genießt man das Lieblingsessen in vollen Zügen.



## Genießen

Unsere Fahrer bringen das köstliche Essen frisch aus der Küche direkt an die Tür - guten Appetit!

DIE GEHEIME ZUTAT



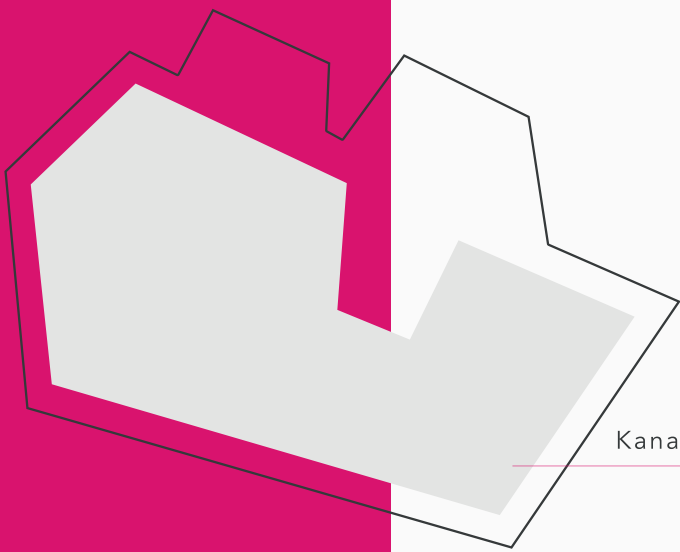
A pink foodora delivery box is mounted on a bicycle. The box has the foodora logo and name on it. The background shows a city street with buildings and a blue car. The text is overlaid on a pink rectangular area.

# Die geheime Zutat

Essen zu lieben heißt für uns, es so sorgfältig wie möglich zu behandeln. Frisch zubereitet aus der Küche, bringen wir unseren Kunden ihre Bestellung auf dem schnellsten Weg.

Dazu haben wir unseren speziellen Algorithmus entwickelt, der die kürzeste Route zwischen Kunde, Restaurant und verfügbarem Fahrer errechnet. Der Fahrer erhält direkt die Bestellung, fährt umgehend zum Restaurant, packt sie vorsichtig ein und bringt das leckere Essen sofort zum Kunden.





Kanada

Schweden

Norwegen

Niederlande

**DEUTSCHLAND**

Frankreich

Österreich

Italien

# Ein Hauch pink für die Welt



Finnland


Seit Gründung im April 2015 gehen wir unseren Weg und färben dabei die Straßen rund um den Globus pink. Mittlerweile arbeiten wir in über 50 Städten und 10 Ländern mit mehr als 8000 angesagten Partner-restaurants zusammen.



Australien







# Dein Lieblingssessen jeden Tag.

Erinnerst Du Dich an Deine letzte, nächtliche Heißhungerattacke mit diesem umwerfenden Burger? Oder das unglaubliche Pad Thai von Deinem Lieblingsthailänder? Das sind die Dinge, die einen Genießer ausmachen - die Suche nach den besten Geschmäckern der Stadt und die damit einhergehenden, unvergesslichen Momente.

Genau dafür wollen wir unseren Kunden den besten Service bieten - egal wo sie auch sind und ob es nun ein gesunder Quinoa-Salat spät Abends im Büro ist, die sündhafte Pizza bei einem unkomplizierten Abendessen mit Freunden oder das ausgefallene Sushi für ein romantisches Dinner im Park. Ganz gleich ob sie nun auf ihren Nachwuchs aufpassen, beim Sonntagsbrunch im Bett entspannen oder nach einem langen Auslauf die Akkus aufladen wollen.

Die zahlreichen Kunden, die immer wieder bei uns bestellen, geben uns den Antrieb, ihren Wünschen und Anforderungen gerecht zu werden.

# Wir haben sie: Die angesagtesten und authentischsten Restaurants der Stadt.

Wenn es gut schmeckt, findet man es bei uns. Immer auf der Suche, setzt die foodora-Familie jede freie Minute dafür ein, das außergewöhnlichste Essen der Stadt zu liefern...oder es selbst zu genießen. Wir wissen, dass unsere Kunden nur das Beste wollen - morgens, mittags und auch abends. Deshalb hören wir nie auf die Nachbarschaft zu erkunden und unser lokales Netzwerk zu erweitern. Wer auch immer also das beste Sauerteigbrot der Stadt hat - wo auch immer der neueste Koreaner mit dem ganz besonderen Etwas seine Türen öffnet - Wir wissen es aus erster Hand.

Bei unseren Restaurants geht es nicht einfach nur darum die perfekte Partnerschaft abzuschließen, sondern viel mehr um den Aufbau einer lang anhaltenden und verbundenen Kooperation. Hinter jeder großen Kreation, hinter jedem Geschmackserlebnis, steckt eine Geschichte die von Qualität, Vielfalt und Originalität erzählt. Und diese schreiben wir zusammen mit unseren Köchen und Partnern. Gemeinsam kreieren wir neue Menüs und basteln an verblüffenden Geschmackserlebnissen, die nicht nur gut aussehen sondern auch hervorragend schmecken.





# Hier kommt die Welt zusammen

Von Ost nach West über Nord und Süd - Wir sind eine Familie, die aus den unterschiedlichsten Ecken der Welt kommt, aber die einzigartige Leidenschaft für eine Sache teilt: Unseren Kunden das beste Essen der Stadt zu bringen.

Wir sind stolz auf jede einzelne Bestellung. Dabei macht es keinen Unterschied ob wir gerade auf den Straßen sind oder das gleiche Ziel am Schreibtisch verfolgen. Unsere Gedanken sind immer in Bewegung und damit beschäftigt, wie wir die Erfahrung unserer User zum Erlebnis machen können. Unsere Fragen kreisen um die unterschiedlichsten Themen: Wer hat letzte Nacht was zum Abendessen gehabt? Welches Szenerestaurant wird gerade heiß auf Twitter diskutiert? Ist hawaiianisch nun das nächste große Ding und wer hat eigentlich mal eben ein Fahrrad-Flick Set zur Hand?

Wir meinen es ernst: Jeder bei foodora geht die Extrameile für unsere Kunden - sei es indem er aufs Fahrrad steigt um eine Bestellung auszuführen oder die Partnerschaft mit dem neuen Restaurant abschließt, bei dem die Warteschlange bis zur nächsten Straßenecke reicht. Wir sind der wesentliche Bestandteil für den urbanen Foodie - ein Überlebenstool sozusagen. Das ist es, was uns antreibt, den Innovationsgeist immer im Blick zu haben.



Unser Management Team hat ein klares Ziel: Die Sicht auf den modernen Lieferservice weltweit zu verändern.





Sie möchten ihre Leidenschaft für gutes Essen mit Genießern und Kennern weltweit teilen und das foodora-Team dazu inspirieren und motivieren, wo immer notwendig den extra Schritt für unsere Partner und Kunden zu gehen.



# Rodrigo Sampaio

Managing Director und  
Global Co-CEO

Mit dem Geschäftsaufbau von Rocket Internet in Lateinamerika sowie Stationen bei McKinsey und Novo Nordisk im Bereich 'Strategie und Finanzen', bringt Rodrigo einen großen Erfahrungsschatz in seine Position als Managing Director mit. Rodrigo hat einen MBA mit Auszeichnung der Harvard Business School.

Als Veganer liebt Rodrigo das vielfältige Angebot, das er bei foodora nutzen kann um echte, geschmacksintensive Curry's in sein Büro zu bestellen. Am liebsten genießt er bei Chay Viet deren authentisches vietnamesisches Essen und die scharfen indischen Curry's von Chutnify.



Eduardo und Rodrigo haben bereits vor ihrer Zeit im foodora-Management zusammengearbeitet. Neben Rocket Internets Lateinamerika Geschäft, haben sie erfolgreich mehrere Unternehmungen aufgebaut. Zuvor war Eduardo als CEO von Novo Nordisk tätig und hat seinen beruflichen Einstieg bei Price WaterhouseCoopers gefunden. Er hat das Executive Program in 'Strategie und Organisation' der Stanford Business School absolviert.

Häufig bestellt Eduardo köstliche Burger und Salate von Berliner Institutionen wie The Bird oder Fatoush. Sein Mittagessen genießt er am liebsten zusammen mit seinem Team, tauscht sich dabei aus und lädt seine Akkus für den Rest des Tages auf.

# Eduardo Goes

Managing Director und  
Global Co-CEO





# Emanuel Pallua

Managing Director und  
Deutschland CEO

Emanuel ist Co-Founder von foodora und hat zuvor Praktika bei Rocket Internet und der Allianz AG durchlaufen. Er ist für foodora Deutschland, unseren größten Markt, zuständig. An der WHU - Otto Beisheim School of Business hat er erfolgreich seinen Master of Science in Business Administration abgeschlossen.

Wenn er bestellt, gilt seine große Leidenschaft der italienischen Küche, die sicherlich auch eine ausschlaggebende Rolle bei der Gründung von foodora gespielt hat. Er ist stets auf der Suche nach den neuesten, angesagtesten italienischen Hotspots in Berlin und zählt Restaurants wie Salumeria Culinario oder Pizza Nostra zu seinen Favoriten.



Als Co-Founder mit Emanuel, leitet Julian unsere Marketing Abteilung. Vor seiner Beratertätigkeit bei Bain & Company hat er seinen Bachelor- sowie Master-Abschluss in Strategischem Management an der WHU - Otto Beisheim School of Business erfolgreich absolviert.

Seine Inspiration zur Unternehmensgründung hat ihren Ursprung sicherlich in der Zeit seiner Auslandssemester in Argentinien und Thailand. Argentinischem Steak und aromareicher Thai-Küche konnte er nur schwer widerstehen. Gemeinsam mit Rodrigo genießt er mehrmals die Woche herrliche Curry's und bestellt seine Quesadillas am liebsten bei Neta.

# Julian Dames

Managing Director und  
Global CMO

# In den Medien

" Young Professionals" sind die Zielgruppe - Wer online bestellt, kann sich durch eine Restaurantliste aus einem Umkreis von zwei Kilometern scrollen. (...) "Die Stadt ist super urban und hip, weshalb unser Service gerade bei berufstätigen 'Young Professionals' großen Anklang findet "

Berliner Morgenpost

" foodora befindet sich in einem super Markt mit hoher Nachfrage (...) und setzt auf hippe Restaurants als Marktöffner. "

Deutsche Start-Ups

" Hat man früher Essenslieferungen mit fettigem Fastfood verbunden, so entwickelt sich die Branche derzeit in eine anspruchsvolle und qualitativ hochwertige Richtung. Das findet zumindest der Lieferdienst Foodora, der jetzt auch ein 2-Sterne-Lokal für sich gewonnen hat. Das Restaurant namens "&Samhoud Places" in Amsterdam, unter der Regie von Spitzenkoch Moshik Roth, lässt nun Speisen von Foodora ausliefern. "

Allgemeine Hotel- und Gastronomie-Zeitung





Press Contact

---

PR Manager Germany  
Vincent Pfeifer

E [presse@foodora.de](mailto:presse@foodora.de)

W [www.foodora.de](http://www.foodora.de)

A Foodora GmbH  
Oranienburger Straße 70 |  
10117 Berlin | Germany