



foodora

Onze missie

Bringing good food
into your everyday



Perskit

2016



- 1 Voorgerecht
- 2 Onze missie
- 3 Ons recept
- 4 Een geheim ingrediënt
- 5 Een beetje roze in de wereld
- 6 Onze food lovers
- 7 Onze favoriete restaurants
- 8 De foodora familie
- 9 Ons managementteam
- 10 In de media



Twee studenten, twee steden, één verhaal.

Voor onze oprichters, twee vrienden die studeerden in het centrum van Manhattan en Tokyo in 2013, was de mogelijkheid van het bestellen van elk willekeurig gerecht aan huis niet alleen een eye-opener, maar ook een game-changer. Op hun terugreis naar Europa beseftte het jonge, dynamische duo dat het tijd was om de food delivery markt op te schudden. Het was tijd om een service op te richten voor food lovers met goede smaak.

De inwoners van steden willen eten van goede kwaliteit, gekozen door food lovers in de buurt, dat op een efficiënte en zorgvuldige manier naar hun toe wordt gebracht. En zo is het allemaal begonnen. Hun energie was aanstekelijk en steeds meer smaakmakers vormden samen met hen een briljant team. Team foodora.

We willen de visie op food
bezorgservices veranderen
door maaltijden van de
allerbeste restaurants
dagelijks te bezorgen.



Daarom bezorgen wij het niet alleen - we brengen een ervaring.

Goed eten is onze passie en expertise, we geven net dat beetje extra om de meest smakelijke gerechten te vinden en om deze te delen met onze klanten.

Het gaat om zorgvuldigheid op elk moment, van het waarderen van de concepten van chefs tot het aanbellen bij onze klanten en het eten zelf bezorgen.

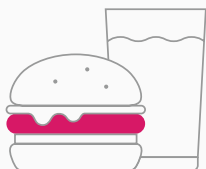


We willen dat onze klanten
overal kunnen genieten van
goed eten en hun dagen
kunnen vullen met goede
gerechten.



Ontdek

Word geïnspireerd door onze selectie van lokale restaurants en hun smakelijke gerechten.



Verlang

Waar je ook naar verlangt, geniet van een perfecte maaltijd via ons gemakkelijke bestelproces.



Geniet

Onze fietsers brengen jou heerlijk eten vers uit de keuken - eet smakelijk!

EEN GEHEIM INGREDIËNT





Een geheim ingrediënt

Als je gek bent op goed eten wil je dat het de zorg krijgt die het verdient. Daarom doen wij ons uiterste best om elke maaltijd vers naar je toe te brengen.

Om dit waar te maken hebben wij een speciaal algoritme gecreëerd dat de dichtstbijzijnde fietser opzoekt. Zij gaan naar het restaurant, halen jouw bestelling op en brengen het vers en vol smaak naar je toe, waar je ook bent. Dit allemaal zodat jij kunt genieten van de lekkerste gerechten.



Canada

Zweden

Noorwegen

NEDERLAND

Duitsland

Frankrijk

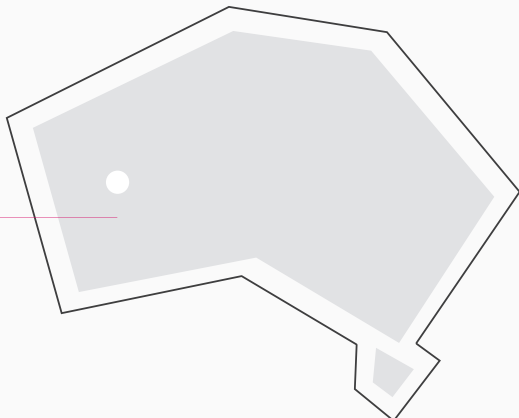
Oostenrijk

Italië



Finland

Een beetje roze in de wereld



Australië

Sinds de lancering in april 2015 hebben wij ons eigen pad gecreëerd door elke keer weer een beetje meer roze te verspreiden in deze wereld. Vandaag zijn we actief in meer dan 50 steden en 10 landen over de hele wereld. We werken samen met meer dan 7500 populaire lokale restaurants.



Elke dag de beste gerechten.

Herinner je die avond dat je smulde van een killer burger? Of toen je genoot van de ultieme pad thai van je favoriete lokale restaurant? Dat is waar een food lover zijn allemaal om draait - het zoeken naar de beste smaken in de stad en de onvergetelijke ervaring die daar bij hoort.

Wij helpen onze food lovers om die heerlijke smaken overal te ontdekken. Of dat nou een gezonde salade is voor een late avond op kantoor, een houtoven pizza tijdens een feestje of sushi in het park tijdens een romantische picknick. Wij brengen het eten als zij aan het spelen zijn met hun kind, willen genieten van een brunch in bed of moeten bijtanken na het hardlopen.

Wanneer zij trek krijgen, staan wij voor de deur. Daarom komen ze steeds weer terug.

De meest populaire en authentieke plekken in de stad? **We got this.**

Als het lekker smaakt, zijn wij van de partij. De foodora familie is elke dag bezig met het zoeken naar heerlijk eten en dat wordt getest - natuurlijk. Wij weten dat onze klanten het beste willen en daarom zijn we altijd bezig met het updaten van onze lokale netwerken door middel van de inwoners van een stad. We vragen hen wie het beste zuurdesem brood heeft of naar hun favoriete Thai.

Terwijl het team druk is met het ontdekken van deze heerlijke restaurants (met de grootste burger, de meest verse sushi of een écht goede pasta) gaat het niet alleen om het bezorgen. We willen samenwerken. We willen elk verhaal horen. Achter elk menu zit een verhaal over kwaliteit, originaliteit en diversiteit. Daarom gaan wij samen met de chefs aan de slag, we stellen de mooiste menu's samen die prachtig verpakt worden waardoor je het niet kunt laten om het te fotograferen en te delen.



We zijn verspreid over de hele wereld.

Wij zijn de foodora familie en we delen een enthousiaste passie voor wat we doen.

Wij zijn trots op elke bestelling. Of we nou fietsen door de straten van de stad of aan het werk zijn achter ons bureau. We willen de ervaring verbeteren. We zullen altijd vragen wat je gisteren hebt gegeten, wat er trending is op Twitter, of Hawaïaans de nieuwe foodtrend is en wie er een band kan plakken.

We nemen het serieus: iedereen bij foodora geeft net dat beetje extra, of we nou op de fiets springen of een toffe partnership aangaan met een restaurant. Wij willen waarde toevoegen voor de stadse food lovers en we zullen niet stoppen met innoveren.



Ons managementteam is vastberaden om de visie op food delivery en de ervaring wereldwijd te veranderen.



Door hun passie voor de beste gerechten te delen met food lovers en de foodora familie geven wij net dat beetje extra aan onze partners en klanten.



Rodrigo Sampaio

MD en Global Co-CEO

Rodrigo nam een schat van ervaring mee naar foodora. Zo lanceerde hij Rocket Internet's operations in Latijns-Amerika, werkte hij als consultant bij McKinsey en in Finance en Strategie bij Novo Nordisk. Hij voltooide zijn MBA aan de Harvard Business School cum laude als Baker Scholar.

Als vegan is Rodrigo erg blij met food delivery dat voldoet aan zijn behoeften. Hij bestelt dan ook dagelijks authentieke curries. Het allerliefst bij Chay Viet dat bekend is door het Vietnamese eten of bij Chutnify waar de pittige Indiase curry's zo populair zijn.



Eduardo werkte al samen met Rodrigo lang voordat hij lid werd van het foodora managementteam. De twee lanceerden samen verschillende bedrijven waaronder Rocket's ventures in Latijns-Amerika. Eduardo werkte daarvoor als CEO van Novo Nordisk en begon zijn carrière als consultant bij PricewaterhouseCoopers. Hij voltooide een Executive Program in Strategy and Organization op de Stanford School of Business.

Eduardo bestelt regelmatig heerlijke burgers en salades van The Bird and Fatoush in Berlijn. Daarnaast geniet hij van samen lunchen met het team en krijgt hij hier nieuwe energie van voor de rest van de dag.

Eduardo Goes

MD en Global Co-CEO



Emanuel Pallua

MD en German CEO

Emanuel heeft foodora mede-opgericht na het voltooien van zijn stage bij Rocket Internet en Allianz. Vandaag is hij verantwoordelijk voor foodora in Duitsland, waar onze markt het grootst is. Hij voltooide zijn Master's of Science (M.Sc.) in Business Administration op de WHU - Otto Beisheim School of Business.

Op kantoor geniet Emanuel van dezelfde Italiaanse cuisine die hem (gedeeltelijk) inspireerde om foodora op te richten. Hij is altijd op zoek naar de volgende must-try Italiaanse hotspots in Berlijn en rekent Salumeria Culinario en Pizza Nostra tot zijn favorieten.



Julian is samen met Emanuel mede oprichter van foodora en leidt nu de marketingafdeling. Hiervoor werkte hij als consultant bij Bain & Company en voltooide hij zijn Bachelor en Master in Strategic Management en Finance op de WHU - Otto Beisheim School of Business.

Julian gebruikte de tijd dat hij studeerde in Thailand en Argentinië als inspiratie om foodora op te richten. Tijdens zijn studie in het buitenland werd hij verliefd op Argentijnse steak en de authentieke Thaise smaken. Nu geniet hij wekelijks samen met Rodrigo van authentieke curry's of bestelt hij z'n quesadillas bij Neta.

Julian Dames

MD en Global CMO



Vincent Hosman

Country Manager
The Netherlands

Vincent heeft Economics & Business aan de Universiteit van Utrecht gestudeerd en vervolgens Business aan de University of California. Na zijn studie was hij 4,5 jaar werkzaam bij Accenture als strategy consultant en werkte samen bij de grote Nederlandse multinationals. Vincent is vanaf de eerste dag al werkzaam bij foodora Nederland en grondlegger van het groeiende succes.

Door de volle agenda van Vincent past foodora perfect in zijn leven. Als hij bestelt kiest hij graag voor poké bowls, steak tartaar of heerlijke ribs.

In de media

" Een jaar geleden had het bedrijf nog maar drie werknemers in Nederland, maar inmiddels heeft het maar liefst 600 fietsers in dienst: foodora. De fietsbezorgservice voor kwaliteitsrestaurants maakt een flinke groeispurt door en ziet alleen maar meer kansen om verder te groeien. "

RTL Nieuws

" De samenwerking tussen restaurant & samhoud places en fietsbezorgservice foodora betekent een wereldwijde primeur op het gebied van eten dat thuisbezorgd wordt. "

LINDA.

" Amsterdam Eet Uit: Van de entree via de enige echte spelerstunnel en het absurde uitzicht vanaf onze tafel: dit is een dinertje dat moeilijk ooit vergeten zal kunnen worden. Het eten was lekker en gezond, uiterst bijzonder geserveerd door de jongens van foodora en door de selecte groep aanwezigen was het ook zeker intiem genoeg om de stempel 'gezellig' te verdienen. "

NSMBL

Pers Contact

Ellen de Weerdt
pers@foodora.nl
020-8080694

Liever ouderwets pen en papier?
Dan kun je een brief sturen naar:

foodora Nederland
Zandpad 3A
1054 GA Amsterdam