

Wer liefert deine Box?

*AHMAD- EINER UNSERER FAHRER BEI AFRESHED

Jede Woche steht die Box gefüllt mit leckerem Obst und Gemüse vor deiner Haustüre. Aber wer bringt die eigentlich vor deine Türe? Und wie funktioniert die Logistik bei afreshed? Genau das wollen wir euch erklären und näher bringen. Außerdem wollen wir die Chance nutzen und Ahmad aus unserem Logistikteam vorstellen, der jede Woche deine Box zu dir nachhause bringt.

WIE FUNKTIONIERT UNSERE LOGISTIK?

Dir ist schon aufgefallen, dass die Liefertage sich hin und wieder ändern? Das gibt einen guten Grund! Obwohl der Einkauf von Obst und Gemüse mit uns bereits jetzt nachhaltiger als im Supermarkt ist, wollen wir auch die Emissionen auf unserer „Last Mile“, also der Zustellung zu dir, reduzieren. Dadurch planen wir unsere Routen je nach Zustelladressen jede Woche neu um so CO2 Emissionen einzusparen.

UNSERE EIGENE LIEFERFLOTTE

Anfang dieses Jahres haben wir uns dazu entschlossen die Lieferungen selbst in die Hand zu nehmen. Denn wir wollen faire Bedingungen für unsere Fahrer:innen auch in der Zustellung garantieren. Damit sind wir nun mit 12 Fahrzeugen in ganz Österreich unterwegs & können so die Zustellqualität verbessern. Zusätzlich dazu gibt es auf dem Inlay einen QR Code & in der Mail könnt ihr uns direkt Fotos hochladen und Feedback zu jeder Lieferung geben, damit wir in Echtzeit eingreifen können und die Qualität noch weiter verbessern können.

AHMAD EINER UNSERER ALLTAGSHELDEN

Ahmad ist einer unserer Fahrer. Er ist bereits seit über zwei Jahren bei afreshed als Fahrer tätig. Zuvor lieferte er über eine externe Logistikfirma für afreshed aus und wurde dann, als wir unser Team intern aufgebaut haben, übernommen. Und darüber sind wir sehr froh! Ahmad liefert am Tag etwa 55 Kisten in Niederösterreich und Wien. Ahmad sagt: "Die Arbeit bei afreshed gefällt mir sehr!" Und wir sind sehr glücklich so motivierte und engagierte Fahrer:innen wie Ahmad im Team haben und können uns über unser tolles Team nur glücklich schätzen!



ERFAHRE MEHR

Lerne unseren Fahrer Ahmad kennen!



gelbe Bio-Kiwi

*AUS CALABRIEN



Zero Waste
Tipp der Woche

✓ Kiwischalen kannst du essen!

Wenn du die Textur aber nicht magst: Schalen in den Backofen bei niedrigster Stufe – so bekommst du knusprige, leicht süß-säuerliche Chips.

✓ Länger haltbar:

Reife Früchte kannst du in den Kühlschrank geben, so bleiben sie länger frisch.





Im afreshed Rezeptbuch



Die Rezepte der Woche zu der Retterbox



Kiwi-Limetten-Tarte

Boden vorbereiten

Haferflocken im Mixer mahlen. Datteln, Öl und Salz zugeben und mixen, bis eine klebrige Masse entsteht. In eine mit Backpapier ausgelegte Tarteform drücken – fest andrücken, auch am Rand und 15 Min. in den Kühlschrank stellen.

Füllung

Kiwis (mit Schale, wenn Bio!) in Stücke schneiden. Mit Banane, Limettensaft, -abrieb, Joghurt und Süße cremig mixen. Stärke in 50 ml Wasser auflösen, kurz aufkochen und dann unter die Kiwi-Creme rühren. Die Creme auf den Boden geben, glattstreichen. Mind. 2 Stunden im Kühlschrank festwerden lassen.

Dekoration

Mit Kiwi-Scheiben und Minze belegen – fertig!

Zutatenliste

200 g Haferflocken *BODEN*
100 g Datteln
2 EL Kokosöl oder Olivenöl
1 Prise Salz
3–4 Stk. gelbe Kiwis

1 Stk. reife Banane
Saft & Abrieb von 1 Limette
3 EL Kokosjoghurt
2 EL Ahornsirup oder
Agavendicksaft
2 TL Stärke



FÜLLUNG



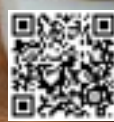
Veganer Karottenkuchen

 einfach ⌚ 55 Min.



Rotkrautsuppe

 mittel ⌚ 30 Min.



Ingwer-Shot Eiswürfel

 einfach ⌚ 15 Min.



100% Bio



bequem geliefert



Fair zu Landwirt:innen



Nachhaltiges Mehrwegsystem