



Hintergrundinformationen zur Saftfabrik:

Die Idee

Ende 2008 kam Alexandra Podeanu auf die Idee, besonders frische und gesunde Säfte herzustellen und diese im Internet anzubieten.

Seit ihrer Kindheit liebt sie frisch gepresste Säfte. In Ihrer Wohnung hat Sie sogar Entsafter und Mixer. Aber aus Mangel an Zeit wollte Sie ihre Säfte nicht immer zu Hause selber mixen und danach auch noch die Küche und den Entsafter aufwendig reinigen. Die Saftläden an der Ecke hatten ihr irgendwann zu wenig Auswahl und die Smoothies im Supermarkt zu wenig Frische und gesunde Inhaltsstoffe. Ein Lieferservice für wirklich frische Säfte musste her, aber den gab es nicht. Da Alexandra Podeanu in einem Internetunternehmen tätig war, lag die Idee nahe, selbst einen Online-Bestellservice aufzubauen.

Mit ihrer Freundin Ana Druga und dem Bekannten Thomas Förster entwickelte Sie die Idee weiter. Ana Druga machte das Design und Thomas Förster die Programmierung der Internetseite www.saftfabrik.de.

Die Produktionsstätte

In der Joachim-Karnatz-Allee 47 in Berlin hat die Saftfabrik bereits Anfang 2009 ihre Produktionsstätte eingerichtet. In der gefliesten Großküche stehen diverse Entsafter und Mixgeräte auf Tischen aus Edelstahl. Die eigentliche Saftfabrik betreten dürfen wegen der Hygiene und Sauberkeit nur Mitarbeiter mit Haube, Handschuhen und Schürze. Für die Lagerung der Flaschen und des Obstes stehen Keller und Lagerräume zur Verfügung. Wegen der Frische sind die Räume immer kalt und fast klinisch rein. Die Mischungen werden haargenau entsprechend der jeweiligen Bestellung gemixt und sofort in die Designerflaschen aus Glas gefüllt. Das Saftmobil, ein bunter Smart, bringt diese dann umgehend in der vereinbarten Zeit zum angegebenen Ort des Kunden.

Die Zutaten

Das Obst wird täglich frisch geliefert oder früh morgens direkt beim Großmarkt eingekauft. Rund 30 verschiedene Zutaten stehen zur Verfügung. Neben einheimischem und exotischem Obst und Gemüse kann der Kunde für den besonderen Geschmack beispielsweise auch Honig, Minze oder Zitronengras dazumischen.

Je nach Saison variieren einige Zutaten. Außerdem experimentieren die Saftmanufakteure laufend mit neuen Zutaten und entwickeln besondere Saftkreationen.

Die Entsaftung

Erstes Merkmal eines Original-Safffabrik-Saftes: Er ist so, wie man ihn sonst nur zuhause selbst pressen kann. Einige Frucht- und Gemüsesorten sind mit der heimischen Saftpresse aber nur schwer zu entsaften, beispielsweise Granatäpfel oder Mandarinen. Die Safffabrik, die wegen der überwiegenden Handarbeit eher eine Manufaktur ist, kann über eigens entwickelte Techniken nahezu jede Art von Obst und Gemüse verflüssigen.

Der Geschmack

Im Gegensatz zu vielen anderen Anbietern sind die Säfte der Safffabrik tatsächlich reines flüssiges Obst und Gemüse. Es werden keine Konzentrate, kein Zucker und keinerlei Konservierungsstoffe zugefügt.

Wesentlich ist, dass der Frischsaft nicht behandelt ist, das bedeutet vor allem: Er wird nicht erhitzt. Handelsübliche Säfte werden zumeist erhitzt und können dadurch zwischen zwei Wochen und mehreren Monaten haltbar gemacht werden. Safffabrik-Säfte sind wie zuhause gepresste Säfte bei 2°C bis 8°C gekühlt zwei bis vier Tage haltbar.

Pressekontakt:

Christian Soult + Simone Fischer
Tel: +49 (0)30 99 29 69 36-1
Mobil: +49 (0)176 20 06 87 56
Email: presse@safffabrik.de