

Medienmitteilung

Gesunde Ernährung im Büro, Schweizer Innovation.

Konzentration und Leistungsfähigkeit hängen wesentlich von der richtigen Lebensmittelauswahl ab.

Daher ist im Arbeitsalltag die Regelmässigkeit von Mahlzeiten von grosser Bedeutung.

Wenn uns wenig Zeit für die Ernährung bleibt, greifen wir oft zu Snacks und geraten dadurch in einen Teufelskreis.

Fehlende Mikronährstoffe (Vitamine, Mineralstoffe und Spurenelement), hoher Salz- und Fettgehalt machen uns noch anfälliger für Stress und senken unsere Leistungsfähigkeit.

Eine gute Lösung liegt im flüssigen Snack, dem Smoothie. Dabei ist es gemäss der Aktion „5amTag“ wichtig den Smoothie frisch zuzubereiten und möglichst viel von einer Frucht oder einem Gemüse zu verwenden (z. B. die Schale vom Apfel).

Mit der Schweizer Innovation FRXSH DRINK to go können Smoothies schonend und frisch direkt im Einwegbecher zubereitet werden. Und damit es im Büro rasch geht können Früchte- und Gemüsebecher direkt ins Büro geliefert werden.

Was steckt im flüssigen Snack?

Vieles deutet darauf hin, dass Vitamine wirksamer sind, wenn sie mit einer ausgewogenen Ernährung und nicht als einzelner Wirkstoff über Vitamintabletten aufgenommen werden. Die Schutzwirkung entsteht durch das komplexe Zusammenspiel der Stoffe, wie sie in der Natur vorkommen. Dazu zählen nicht nur Vitamine, sondern auch Mineralstoffe, Spurenelemente und Ballaststoffen. Es ist deshalb wichtig, möglichst abwechslungsreich zu essen, damit eine breite Palette dieser Wirkstoffe aufgenommen wird.

Viele Vitamine reagieren jedoch empfindlich auf Sauerstoff, Licht und Hitze. Lagerbedingungen und Verarbeitungsmethoden wie Schneiden oder Kochen verursachen Vitaminverluste. Deshalb:

- Lebensmittel nur kurz lagern
- Kühl und dunkel lagern
- Erst kurz vor dem Verzehr zubereiten
- Gemüse und Früchte zuerst waschen und erst dann zerkleinern

Flüssiger Snack – sinnvolle Alternative

Auch wenn es schnell gehen muss, wir können trotzdem einfach etwas für unsere Leistungsfähigkeit und Konzentration tun. Die wichtige Voraussetzung dabei ist es Convenience und Frische unter einen Hut zu bringen.

Das Schweizer Unternehmen FRXSH hat ein Konzept entwickelt, das die maximale Frische und damit den maximalen Nährstoffgehalt ins Büro bringt.

Mit dem zum Patent angemeldeten System FRXSH DRINK lassen sich Früchte vorbereitet direkt im Becher mixen. Die Früchtebecher können in verschiedener Zusammensetzung durch die Mitarbeiter direkt im Personalrestaurant gekauft oder im Abonnement durch die Firma geordert werden. Nebst der genussreichen Zusammensetzung werden auch spezifische Bedürfnisse nach Entschlackung, Energiezufuhr oder zur Stärkung des Immunsystems erfüllt.

Die schonende Zubereitung

Damit ein Mixer in einem Büro neben der Kaffeemaschine zu stehen kommt muss er einige Anforderungen erfüllen. Er soll klein sein, die Reinigung darf nicht länger dauern als das Reinigen einer Kaffeetasse und der Mixprozess nicht lauter sein als bei einer Kaffeemaschine.

FRXSH bietet noch weitere Vorteile. Nebst Mixen im vorbereiteten Becher ist es auch möglich direkt in Flaschen zu mixen. So können Mitarbeiter ihre eigenen Mischungen von Zuhause mitbringen und nach Bedarf frisch im Büro mixen. FRXSH bietet eine Glasflasche, eine Isolierflasche aus Edelstahl und eine Kunststoffflasche an. Zudem ist das Schraubgewinde ein Standard, der auch auf Flaschen von diversen Drittherstellern passt.

Bei der Entwicklung des Mixers standen die Qualität und die einfache Anwendung im Vordergrund. Hochwertige Bestandteile wie der verschleissfreie und geräuschlose Motor, das Metallgehäuse und der Edelstahlmixkopf sind geeignet für die professionelle Anwendung. Einzigartig ist der elektronisch gesteuerte Motor, der sehr wenig Energie verbraucht und eine speziell schonende langsam beschleunigende Mixkurve ermöglicht. Spitzenköche haben bemerkt, dass durch den feinen Schnitt die Aromen speziell zur Geltung kommen.

Schweizer Tugend

Die FRXSH AG wurde 2009 gegründet. Fünf erfahrene Schweizer Unternehmer taten sich zusammen, um in der Schweiz einen kompromisslos anwenderfreundlichen Mixer zu bauen. Was ihnen an anderen Mixern nicht gefiel wurde nach eigenen Wünschen umgesetzt. Metall statt Plastik, Laufruhe statt Motorenlärm, Energieeffizienz statt rohe Gewalt, grösstmögliche Einfachheit, Sicherheit und zeitloses Design.

Bei der Anwendung hat sich FRXSH etwas von Grund auf Neues einfallen lassen: den Mixer ohne Startknopf. Über Magnete werden Startimpulse ausgelöst sobald die Flasche mit aufgeschraubtem Mixkopf sitzt.

2012 wurde die erste Kleinserie lanciert und bis heute wurden über 3000 FRXSH Sets vorwiegend auf dem Schweizer Markt verkauft.

Eine absolute Innovation ist FRXSH DRINK. Ein einfacher Adapter, der anstelle einer Flasche aufgeschraubt wird, ermöglicht das Mixen direkt im Becher. Durch diese patentierte Erfindung können Smoothies jederzeit frischer und schneller gemixt werden. Von der Einfachheit profitieren Gastrobetriebe im to go Bereich und alle, die sich gerne ohne viel Aufwand frische Smoothies zubereiten.

Weitere Informationen:

FRXSH AG
Rudolf Räber
Bärenmatte 1
6403 Küssnacht

Telefon 041 852 02 58
Mobile 079 62 900 62
rudolf.raeber@frxsh.com

Download Medienmitteilung:

<http://www.frxsh.com/downloads>



FRXSH ist Lizenznehmer der Kampagne „5 am Tag“