



Cup Company
EAT. RE-USE. RECYCLE. REPEAT.

PRESSEINFORMATION

Pressekontakt:
Alexander Uhl
Tel. 089 - 215 291 40 2
presse@cupcompany.de



DIE GRÜNDER

Im Bild v.l.n.r. Tony Ramadani (Einkauf, Produktentwicklung), Tobias Fendt (Geschäftsführer, Marketing), Alexander Uhl (Prokurist, Logistik) vor der eigens entwickelten, vollautomatischen und deutschlandweit einzigartigen Besteck-Reinigungsanlage.

Nicht auf dem Foto aber fester Bestandteil der Cup Company Familie: Korbinian Haberland (Finanzen), Patrick Mielke (Vertrieb) und Patrik Schittl (Grafik).



CupCompany
EAT. RE-USE. RECYCLE. REPEAT.

ALEXANDER UHL (44)



Der gelernte Hotelfachmann / Koch war die letzten 2 Jahrzehnte als Internationaler DJ unter dem Namen „Alex Wright“ in und um das Nachtleben erfolgreich. Mit seinem Perfektionismus und der Leidenschaft zu

großen Auftritten managte er Festivals, Pop-up Locations, klein- und Großveranstaltungen von München bis Österreich. Die Idee und das Firmenkonzept sind daraus entstanden. Als bei einem der letzten großen Pop-up Projekte über den Sommer in München die Mehrwegbecher schlicht nicht mehr lieferbar waren.

„Wir müssen München, und ganz Bayern vom Mangel an nachhaltigen Mehrwegbechern befreien, denn nur mit Mehrwegkonzepten können wir den überhandnehmenden Plastikmüll bestmöglich vermeiden. Mit unseren weiteren Hygiene- und Mehrwegkonzepten und besten Kontakten zur Münchner Gastro-Szene möchte ich auch unseren Gastronomen die Möglichkeit geben, nachhaltig und dennoch ökonomisch zu arbeiten.“

TOBIAS FENDT (31)



Der erfolgreiche Unternehmer und Inhaber einer E-Commerce und Online-Marketing-Agentur hat bereits

mehrere Start-Ups gegründet. Seine Erfahrungen in Wirtschaft und Marketing verhelfen der Cup Company zu einer soliden unternehmerischen Basis. Ganz nach dem Motto „Man braucht immer ein Projekt“ ist er für innovative Ideen am Puls der Zeit stets zu begeistern.

„Gerade in schweren Zeiten ist Innovation gefragt, denn jede Krise birgt immer auch Chancen. Die Cup Company trifft den Zeitgeist mit ihrem nachhaltigen Hygienekonzept gleich in vielerlei Hinsicht: Gestiegene Hygieneanforderungen, Nachhaltigkeit und Umweltschutz sowie die Rückbesinnung auf echten Kundenservice mit persönlichen Ansprechpartnern sind die Werte, die uns ausmachen.“



Cup Company
EAT. RE-USE. RECYCLE. REPEAT.

TONY RAMADANI (44)



Der ehemalige Münchner Szenegastronom, Veranstalter und Gründer von MayBarista Europe begann seine Karriere 1997 im Kunstpark Ost (Nachtkantine). Bei seiner europaweiten Tätigkeit als Messe-Barista konnte er ein großes Netzwerk in den Bereichen Produktentwicklung und internationaler Einkauf aufbauen.

„Produkte aus China sind mittlerweile leicht zu beschaffen, haben jedoch den Nachteil des langen Transportweges. Die lange Dauer erschwert die Planbarkeit und die riesigen Schiffsdiesel schädigen die Umwelt. Ich wollte für die Cup Company eine umweltfreundliche, innereuropäische Lösung finden und konnte dank meines Netzwerks Produktionslinien für unsere Produkte direkt in Europa aufbauen.“

DIE IDEE DER CUP COMPANY

Der grundlegende Gedanke, ein Mehrwegbecherkonzept im Bereich Großveranstaltungen umzusetzen, hat sich Anfang 2020, als die Corona Krise einschlug, schnell erledigt bzw. nach hinten verschoben, auch wenn der Firmenname „Cup Company“ blieb. Es war uns klar, dass es etwas dauern würde bis überhaupt je, and wieder Mehrwegbecher für Veranstaltungen mieten würde.

Wir saßen im Wirtshaus bei einem Bier und haben hin und her philosophiert, was man machen kann, in welche Richtung sich unser Leben entwickeln soll.

Wir, das sind Tobias Fendt (SEO Spezialist und Marketingexperte); Alexander Uhl (Visionär und Logistig Genie); Korbinian Haberland (BWLer) und Tony Ramdani (Produktenwickler).

Als unser Essen kam und wir das Besteck aus dem Krug in der Mitte des Tisches nahmen (Tobi fing auch noch an, einige Speisereste, die die Spülmaschine überlebt

hatten, mit seiner Serviette abzutupfen), fiel es uns wie Schuppen von den Augen.

„BESTECK HYGIENISCH VERPA- CKEN ZU FAIREN PREISEN“

So begannen wir mit der Konzeptentwicklung. Ähnlich der vier Kinder im Sandkasten. Erst mal Spielen und machen, dann schauen was dabei rauskommt.

Im frühen Herbst waren wir dann an dem Punkt angekommen, dass aus dem Spielen Ernst wurde. Das Konzept stand, Investoren waren am Start und die Halle war ausgesucht. So konnte es los gehen, mit viel Freude und Energie stehen wir nun hinter unserem Konzept, welches sich auch jetzt noch ständig weiterentwickelt.

So entstand schon bald ein weiterer Unternehmens-



CupCompany
EAT. RE-USE. RECYCLE. REPEAT.

zweig, der Hand in Hand mit dem bisherigen Konzept funktioniert: Der Handelsmarkt in Sachen Verpackung und Verbrauchsartikel, den wir absolut nachhaltig und ökologisch gestalten wollten, da wir zum Verpacken der Bestecke sowieso Servietten benötigten.

Mit dieser Idee im Gepäck hat sich unser Produktentwickler Tony auf den Weg gemacht und in ganz Europa

Kooperationspartner gefunden, welche mit uns oder teilweise nur in unserem Namen produzieren. 100% nachhaltig, aus ökologisch einwandfreien Materialien! Nach kurzer Zeit meldete Tony erste Erfolge, sodass wir mittlerweile auf eigene Produktionslinien im Papierbereich sowie für 100% recyclingfähigen Mehrwegkunststoffbecher zurückgreifen können.

UNSER NACHHALTIGER BESTECKSERVICE

Ausführliche Informationen unter www.cupcompany.de/besteckservice/

Unser Angebot richtet sich an Gastronomen, Caterer, Krankenhäuser, Kantinen, Schulen, Seniorenheime usw., kurz: an alle, die täglich viel Besteck brauchen und damit keinen Aufwand mehr haben möchten.

Wer kennt es nicht: Besteck spülen, trocknen, von Hand polieren und – vor allem in Zeiten der Pandemie – absolut hygienisch und keimfrei verpacken.

Bis zum Polieren ist dafür ein immenser Energie- und Personalaufwand nötig. Steriles, keimfreies Verpacken

ist ohne entsprechende Anlagen nahezu unmöglich, da die Mitarbeiter natürlich mit dem Besteck in Berührung kommen.

Unsere Anlage reinigt, poliert, sortiert und verpackt Ihr Besteck vollautomatisch und ohne Personenkontakt. Regelmäßige Laborabstriche, UVC-Bestrahlung, Reinigung bei über 85°C und eine luftdichte Verpackung garantieren die Einhaltung höchster Hygienestandards wie DIN SPEC 10534 und den Gastro-Standard HACCP.



Der Grüne Punkt –
Duales System Deutschland GmbH

