

IHR ZIEL – UNSER ZIEL.

GO!
EXPRESS & LOGISTICS

ANWENDERBERICHT

Bundesweiter Frischeversand für njushi

Frisches Fingerfood, das Gäste begeistert. Bereits servier- und verzehrfertig liefert GO! die njushi-Boxen direkt an den Kunden.

Messen, Kundentermine, Geburtstagsfeiern oder einfach keine Lust aufs Kochen – Anlässe gibt es genug, das leckere Fingerfood von njushi für sich und seine Gäste zu bestellen. Die kreativ kombinierten Reisrollen und Dips werden frisch und nur auf Bestellung zubereitet und bereits servier- und verzehrfertig mit GO! Express & Logistics am Wunschtermin ins Büro oder nach Hause geliefert.



Reisrollen nach hauseigenen Rezepten

2012 kam njushi-Gründer Frank Möller die Idee zu den originellen Reisrollen, die bisher einzigartig auf dem deutschen Markt sind. Nur optisch den beliebten Sushi ähnlich, verwendet njushi weder Fisch noch Nori-Blätter. Vielmehr werden Biofleisch, Gemüse, Obst und andere ausgewählte Zutaten miteinander kombiniert und mit verschiedenen Dips angeboten. Über den Online-Shop und per Telefon kann sich der Kunde eine njushi-Box in verschiedenen Größen zusammenstellen und am

Wunschtermin direkt an die Tür liefern lassen. In der Produktion arbeitet der Fingerfood-Experte mit dem Airline-Caterer LSG Sky Chefs zusammen, der sich durch ein hervorragendes Qualitäts-management und -kontrollsystem auszeichnet.

Frisch zubereitet – frisch zugestellt

Täglich frisch zubereitet, werden die Reisrollen und Dips in lebensmittelechten Kartons verpackt. Isolierfolie und wiederverwendbare Kühlpacks sorgen für den gekühlten und sicheren Transport durch Express- und Kurierdienstleister GO! Die Kuriere der Station Hannover holen die Ware direkt in der njushi-Manufaktur ab und stellen die Sendungen per Overnight-Express am nächsten Tag bis 12.00 Uhr deutschlandweit zu. „Im Vergleich zu anderen Logistkdienstleistern hat uns GO! sofort und eindeutig überzeugt“, erklärt Frank Möller, Geschäftsführer von njushi, seine Entscheidung. „Wir müssen uns auf eine 100-prozentige Auslieferungsquote verlassen können. Kein Kunde hat dafür Verständnis, wenn das bestellte Essen zum angesetzten Termin nicht da ist. GO! speist alle Daten zur Sendung inklusive Empfängername sofort ins System ein, sodass wir immer aktuell informiert sind.“ Insbesondere bei Firmenkunden ist die Information, wer die Ware vor Ort entgegengenommen hat, entscheidend. Auf diese Weise lässt sich verhindern, dass die njushi-Box womöglich am Empfang stehen bleibt, während im Konferenzraum darauf gewartet wird. Mit diesem Service ist das Frische-Versprechen auch weiterhin garantiert.



Über njushi

Die njushi foods GmbH mit Sitz in Langenhagen, Hannover, bietet kreatives Fingerfood für Kundenmeetings, Messen, kleine Events und private Feiern, welches im Online-Shop unter www.njushi.de und per Telefon bestellt werden kann. Das Sortiment umfasst mittlerweile neun Reisrollen und acht verschiedene Dips, die ausschließlich mit Biofleisch und Zutaten ohne Konservierungsstoffe nach eigenen Rezepturen hergestellt werden. In der Produktion arbeitet njushi seit Gründung 2012 erfolgreich mit Airline-Caterer LSG Sky Chefs zusammen.

Über GO! Express & Logistics

GO! Express & Logistics ist Deutschlands größter konzernunabhängiger Anbieter von Express- und Kurierdienstleistungen. Das weltweit operierende Partnernetzwerk wurde 1984 gegründet und umfasst aktuell über 100 GO! Stationen in Deutschland und Europa. 1.400 Mitarbeiter und 3.000 Kuriere sorgen für den Transport von jährlich mehr als 6,5 Millionen.

GO! bietet regionalen Kuriertransport und weltweiten Expressversand von Waren, Dokumenten und besonders zeitkritischen Sendungen an 365 Tagen im Jahr und rund um die Uhr. Maßgeschneiderte Supply Chain Solutions, branchenspezifische Industry Solutions und Special Services als Antwort auf komplexe Kundenanforderungen runden das Portfolio ab.

Stand 09/2018

© Eine Verwendung des vorliegenden mittels Copyright geschützten Dokumentes auf unserer Website ist nur mit ausdrücklicher schriftlicher vorheriger Zustimmung zulässig. Bei Nichtbeachtung behalten wir uns weitergehende rechtliche Schritte vor.