



PRESSEMITTEILUNG

Kreativ durch die Krise:

Kellner im Schlüssel-Brauhaus helfen Düsseldorfer Startup beim Dankebox-Aufbau.

Düsseldorf, 02. Dezember 2020

Es ist eine klassische Win-win-Situation: Die Hausbrauerei „Zum Schlüssel“ in der Düsseldorfer Altstadt muss während des Lockdowns schließen und die Kellner dürfen nicht regulär arbeiten. Währenddessen geht die Nachfrage beim Düsseldorfer Geschenke-Startup Dankebox durch die Decke. Kurzerhand mietete Dankebox daher den Gastraum im Schlüssel an und stellte die Beschäftigten für die Vorweihnachtszeit temporär zum Aufbau der edlen Geschenkboxen ein.

Hohe Nachfrage nach Geschenkboxen und Versandservice

Weil fast alle Weihnachtsfeiern abgesagt sind, möchten aktuell viele Firmen ihren Mitarbeitern anderweitig Wertschätzung zeigen und ihnen ein schönes und persönliches Präsent zukommen lassen. Auch ein Versandservice wird oft gewünscht, da viele Beschäftigte im Homeoffice arbeiten. Die Nachfrage bei entsprechenden Anbietern wie dem Düsseldorfer Startup Dankebox steigt entsprechend massiv. Bisher fertigte das Startup seine personalisierbaren Geschenkboxen in integrativen Werkstätten für Menschen mit Behinderungen in der Region Düsseldorf. „Wir haben schon im Herbst viele weitere integrative Werkstätten ins Boot geholt, aber die Kapazitäten reichen trotzdem nicht aus, um alle Aufträge abzuarbeiten. Eine vorübergehende, zusätzliche Lösung musste her.“ Dann hatten die beiden Dankebox-Gründer Alexander Hoyer und Wilhelm Meyer eine Idee: Warum nicht mit Gastronomen zusammenarbeiten, die momentan ohnehin schließen müssen und sowohl Räume als auch personelle Kapazitäten haben?

Hausbrauerei „Zum Schlüssel“ hilft aus

Kurz nach dem Einfall rief Alexander Hoyer direkt bei Dirk Rouenhoff an, dem Braumeister und Prokurist der Hausbrauerei „Zum Schlüssel“ auf der Bolkerstraße in der Düsseldorfer Altstadt. Nach kurzer Rücksprache mit seinem Team und Klärung der Rechtslage sagte dieser prompt zu. Hoyer berichtet begeistert von der Kooperation: „Es verging keine Woche von der Idee bis zur Umsetzung. Die temporäre Produktionsstätte im Schlüssel war in wenigen Tagen einsatzbereit. Alles lief wie am Schnürchen. Das Schlüssel-Team ist extrem professionell und die Einarbeitung ging somit fast von allein. Die Lohnbuchhalterin der Brauerei hat uns super bei allen Formalitäten unterstützt, denn die Beschäftigung eigener Mitarbeiter ist auch für uns Neuland und es sollte ja alles mit rechten Dingen zugehen. Und vor allem musste alles ganz schnell gehen.“



Bis zu 30 Kellner mit dem Aufbau beschäftigt

Aktuell haben bereits 12 Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter, die die Brauerei lockdownbedingt in Kurzarbeit schicken musste, wieder Arbeit. Auf bis zu 30 Gastronomie-Angestellte soll die temporäre „Weihnachts-Werkstatt“ kurzfristig anwachsen, denn der Geschenkboxen-Aufbau läuft noch bis kurz vor Weihnachten auf Hochtouren. Der Gastraum der Brauerei gleicht derzeit einer Produktionshalle: An jedem Tisch sind entsprechende Stationen für die einzelnen Arbeitsschritte eingerichtet – natürlich mit viel Abstand zwischen den Tischen, Maskenpflicht und den ohnehin vorhandenen Trennscheiben. Wilhelm Meyer, Produktionsleiter bei Dankebox, hat seinen Arbeitsplatz mit PC und Drucker ebenfalls direkt an einem der Gast-Tische in der Brauerei eingerichtet und steuert die Produktion vor Ort. „Das Team ist sehr eingespielt, die Arbeit macht allen viel Spaß und alle denken mit, wie man Abläufe noch optimieren kann.“ Für das leibliche Wohl der fleißigen Kellnerinnen und Kellner ist gesorgt: In der Küche der Brauerei lagern noch Lebensmittel, aus denen der Küchenchef jetzt täglich ein Buffet für die Mitarbeiter zaubert. Dankebox beteiligt sich an den Kosten dafür. So müssen die Lebensmittel nach dem Lockdown nicht entsorgt werden.

Auftraggeber und Feinkost-Inhalte aus der Region

Bei Dankebox gilt das Prinzip „Made in Germany“. Das Papier für die wertigen Schubert kommt von der deutschen Papierfabrik Gmund vom Tegernsee. Die in jeder Box enthaltene personalisierbare Grußkarte wird in einer regionalen Druckerei gedruckt und die Feinkost-Inhalte kommen von Manufakturen und Traditionsbetrieben. Neben Deutschem Imkerhonig, Fruchtaufstrich vom Bauernhof und handgemachten Pralinen gibt es auch eine Box mit Düsseldorfer Spezialitäten: Killepitsch und Löwensenf. Die Kunden von Dankebox kommen aus allen Branchen und Unternehmensgrößen: Vom kleinen Handwerksbetrieb über mittelständische Unternehmen bis hin zu Großunternehmen wie Porsche, Google, Commerzbank oder Airbus. Auch das Auswärtige Amt der Bundesrepublik Deutschland zählt zu den Kunden oder der Fußballer Toni Kroos mit seiner Stiftung für schwerkranke Kinder. Viele regionale und in Düsseldorf ansässige Unternehmen wie z. B. der Düsseldorfer Flughafen, die Messe Düsseldorf oder der Flugzeughersteller Cessna arbeiten bereits mit dem Startup zusammen. Für welche Unternehmen allerdings aktuell im Schlüssel die Dankeboxen gefertigt werden, verraten die Gründer nicht. „Es soll ja eine Überraschung für die fleißigen Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter der jeweiligen Firmen zu Weihnachten sein.“, so Hoyer.



Über Dankebox:

Dankebox ist ein 2016 in Düsseldorf gegründetes Startup für hochwertige und in Deutschland hergestellte Geschenk- und Werbeartikel. Das Unternehmen bietet personalisierbare All-in-One-Geschenksboxen an. Die Inhalte kuratiert das Startup von Manufakturen und Traditionsbetrieben. Die Produktion erfolgt nachhaltig und regional im Raum Düsseldorf. Dankebox bietet zahlreiche Unternehmensservices wie die Individualisierung nach dem eigenen Corporate Design, die Einlagerung vorproduzierter Boxen und den Versand auf Abruf (Dankebox on Demand) sowie den weltweiten Einzelversand direkt an die Beschenkten. Zu den Kunden zählen Porsche, Google, Mercedes, TUI, Airbus, Commerzbank und Leica.

Über die Hausbrauerei „Zum Schlüssel“:

Die Hausbrauerei „Zum Schlüssel“ im Herzen der Düsseldorfer Altstadt ist eine Traditionsbrauerei mit langer Geschichte. Seit 1850 wird im Stammhaus an der Bolkerstraße 47 das „Original Schlüssel“ gebraut. Ein Altbier mit kräftigem und hopfenbetontem Geschmack, das nach dem Reinheitsgebot hergestellt wird. Die Brauerei ist bis heute im Familienbesitz und bezieht viele Rohstoffe direkt aus der Region, so etwa Sommer- und Wintergerste aus Ratingen. 2012 und 2014 gewann das „Original Schlüssel“ den Goldpreis beim European Beer Star in der Kategorie Düsseldorf-Style Altbier.

Pressekontakt Dankebox

Alexander Hoyer | Gründer & Geschäftsführer

Tel.: 0176 / 122 444 66 | E-Mail: hoyer@dankebox.de

Dankebox | Brand Elephants GmbH | Drakestr. 39 | 40545 Düsseldorf | www.dankebox.de

Pressekontakt Hausbrauerei „Zum Schlüssel“

Andreas Balven | Marketing Manager

Tel.: 0211 / 828 955 35 | E-Mail: balven@zumschluessel.de

Hausbrauerei „Zum Schlüssel“ | Schlüssel GmbH & Co. KG
Bolkerstraße 41-47 | 40213 Düsseldorf | www.zumschluessel.de



Pressebilder



Alexander Hoyer, Gründer von Dankebox, Schlüssel-Braumeister und Prokurist Dirk Rouenhoff (Mitte) und Wilhelm Meyer, Gründer von Dankebox (rechts) neben den Braukesseln.



Kellnerinnen und Kellner beim Konfektionieren einer individuellen Dankebox für einen Firmenkunden aus Düsseldorf.



Kellner der Hausbrauerei „Zum Schlüssel“ beim Aufbau der Dankeboxen und Bestückung mit Düsseldorfer Spezialitäten.



Kellner der Hausbrauerei „Zum Schlüssel“ beim Aufbau mit Wilhelm Meyer (links) von Dankebox.



Die Dankebox gibt es mit vielen verschiedenen Inhalte von Manufakturen, Familien- und Traditionsbetrieben.



Dankebox mit Düsseldorfer Spezialitäten.



Jede Dankebox enthält eine Grußkarte und ein Booklet mit Infos zu Herkunft, Qualität und nachhaltiger Produktion der Inhalte.



Die Dankebox-Gründer Alexander Hoyer, CEO & Wilhelm Meyer, COO (v.l.n.r.) in der Düsseldorfer Altstadt (Foto: 2019).



Unternehmen nutzen die individualisierte Dankebox, um Geschäftspartnern Wertschätzung entgegen zu bringen.



Viele Unternehmen setzen auf die Dankebox. Sie lässt sich an die eigene Corporate Identity anpassen.

Download weiterer Pressebilder und druckfähiger Daten unter: www.dankebox.de/presse

Hinweis: Die Pressebilder dürfen nur für redaktionelle Zwecke unter Anbringung einer Quellenangabe verwendet werden. Die Verwendung ist honorarfrei. Wir bitten jedoch um ein Belegexemplar (bei Printmedien) bzw. um Benachrichtigung (andere Medien, Internet).