

## Die kleinste Kantine der Welt: Jetzt mit der Cookingbox One von Miji der Belegschaft trotz Lockdown Lunch-Mehrwert bieten

**(Weilburg, Februar 2021)** Abstands- und Hygieneregeln, härtere Lockdown-Bestimmungen – unter den aktuellen Auflagen ist ein normaler Kantinenbetrieb in Unternehmen kaum vorstellbar. Das Problem: Viele Mitarbeiter\*innen können nicht ins Homeoffice und die Büroinfrastruktur ist auf die Kantine ausgerichtet. Die wenigen Gemeinschaftsküchen sind geschlossen oder der Zugang beschränkt und das Lieferangebot umfasst oft nur ungesunde Fastfood-„Alternativen“. Miji – der Pionier für flexible Kochgeräte – hat die Lösung: die Cookingbox One! Der mobile Dampfgarer im Handtaschenformat kann vom Kantinenpersonal ganz einfach mit leckeren Gerichten befüllt und von den Mitarbeiter\*innen flexibel und vor allem kontaktlos abgeholt werden. Egal ob wärmender Eintopf oder frisch gedämpfter Fisch mit knackigem Gemüse – die befüllte Cookingbox One einfach nur an den Strom anschließen, Knopf drücken und gesund genießen. So einfach und sicher geht Kantine auch im Lockdown!

### Mehr Genuss, wenig Aufwand

Mit der Cookingbox One wird gesunder Genuss in der Mittagspause im Büro oder in der Produktion ein Leichtes. Die Cookingbox One arbeitet mit 250 Watt besonders stromsparend. Und das Beste: Nach dem Garprozess schaltet sich der kleine Foodexperte automatisch aus – praktisch und sicher. So funktioniert die kleinste Kantine der Welt: Das Restaurantpersonal verteilt das Mittagessen in die Edelstahlbehälter bzw. auf dem Garzwischenboden der Cookingbox One. Jetzt nur noch etwas Wasser in das untere Gehäuse der Cookingbox One geben, die Edelstahlbehälter auf beiden Ebenen einsetzen und Box verschließen. Die Mitarbeiter\*innen können ihren Lunch flexibel abholen und müssen die Box nur noch an den Strom anschließen und den Knopf drücken. Der Clou: Die Lebensmittel werden dank der Steam-Technologie besonders schonend zubereitet und behalten all ihre Aromen und Vitamine – perfekt, um das Immunsystem zu stärken und gesund zu genießen.



[Download Bildmaterial](#)



Die Miji Cookingbox One ist in den Farben Olive, Orange und Sand erhältlich



Edelstahlbehälter und Garzwischenboden der Cookingbox One



Mit der Steam-Technologie Lebensmittel besonders schonend zubereiten

mehr >>

## Presseinformation

### Auch nach dem Lockdown praktisch

Aber nicht nur während der strengen Hygieneregeln ist die Cookingbox One eine echte Bereicherung für jede Kantine. Denn wer kam nicht schon einmal aufgrund von Schichtarbeit oder Terminen zu früh oder zu spät in die Kantine und stand nur noch vor leeren Blechen? Die Cookingbox One ergänzt die Kantine um eine mobile Lösung, die leicht vorzubereiten ist und Mitarbeiter\*innen die nötige Flexibilität im Alltag gibt. Die Cookingbox One ist natürlich wiederverwendbar, daher entsteht auch kein unnötiger Verpackungsmüll – so gesund und flexibel geht Kantine heute!

Die Cookingbox One ist für 79,00 € (UVP) in den drei Farben Olive, Orange und Sand erhältlich. Für Großbestellungen sind individuelle Bundlepreise möglich.

Weitere Informationen zu den hochwertigen und innovativen Miji Lifestyleprodukten sind unter [www.miji.de](http://www.miji.de) abrufbar.

---

#### Über die Miji GmbH:

Die Miji GmbH wurde im Jahr 2000 von Unternehmerin Can Yue Maeck in Weilburg (Westerwald) gegründet und steht für moderne, flexible Kochsysteme und ortsunabhängigen, gesunden Genuss. Dank umweltfreundlicher Produktion, höchster Qualität und zeitlosem Design konnte sich Miji bereits in China erfolgreich als Premiummarke etablieren. Seit 2019 startet Miji unter dem Motto „Kochen für Freunde mit Freude“ auf dem heimischen Markt durch. Dabei ist der Pionier für flexible Kochgeräte auf dem Consumer-Markt mit zwei Marken vertreten: Miji Design Germany im Premiumsegment und Miji Home im Lifestylesegment.



Die Miji Cookingbox One gibt Flexibilität im Alltag

### Weitere Informationen

Deutscher Pressestern®  
Bierstadter Straße 9 a  
65189 Wiesbaden  
[www.deutscher-pressestern.de](http://www.deutscher-pressestern.de)

#### **Laura Trost**

E-Mail: [l.trost@public-star.de](mailto:l.trost@public-star.de)  
Tel.: +49 611 39539-15

#### **Leona Pawlik**

E-Mail: [l.pawlik@public-star.de](mailto:l.pawlik@public-star.de)  
Tel.: +49 611 39539-17



DEUTSCHER PRESSESTERN