



Soulfood für Studiosi

**In Wien ging vor kurzem das Bestellservice „Rosa&Blau Food“ für frische, gesunde und leistbare Menüs für Studierende und Berufstätige an den Start. Die begeisterte Profiköchin und Studentin Emilia Orth-Blau kochte im Studentenheim für die Kollegenschaft und war plötzlich Unternehmerin.**

Wien, 10. Dezember 2020

Das Leben im Studentenheim kann sehr lehrreich und unterhaltsam sein, kulinarisch betrachtet ist es aber meist recht mau. Aus diesem Grund machte sich Emilia Orth-Blau selbst ans Werk, um in der geräumigen Küche des „The Student Hotel Vienna\*\*\*\*“ für sich und ihre Freundesrunde zu kochen. Der Ruf von der kochenden Mitbewohnerin machte die Runde und zog immer mehr Kollegen und Kolleginnen, die von Tiefkühlpizza und Pasta mit Fertigsauce die Nase voll hatten, an. Für die täglich frisch zubereitete Mahlzeit musste sie naturgemäß ein wenig Geld verlangen und schon war – damit alles rechtens zugeht – ein Unternehmen gegründet. „Es hat sich wirklich einfach ergeben. Ich hab am Tag für rund zwanzig Leute gekocht, das musste ich irgendwann ja auch abrechnen“, so die von sich selbst etwas überraschte Jungunternehmerin. Sie bündelte ihren Namen Emilia Rosa Ort-Blau zu „Rosa&Blau Food“, holte ihre zwei ehemaligen Modul-Freunde Sebastian Dürauer und Simon Trinkler an Bord und gründete mit ihnen eine Firma. Unterstützung kommt dankenswerterweise weiterhin vom The Student Hotel Vienna.

Seit Mitte November können über die Website [rosaundblaufood.at](http://rosaundblaufood.at) gesunde, kreative und abwechslungsreiche Gerichte unterschiedlicher „Collections“ für eine ganze Arbeitswoche bezogen werden. Der Modus ist simple: Man bestellt die „Mealpreps“ in der gewünschten Portionsgröße über [rosaundblaufood.at](http://rosaundblaufood.at) und holt das fertige Essen in Mehrwegboxen montags bei den Kooperationspartnern im „Andante“ in der Hetzgasse 39 im dritten Wiener Gemeindebezirk ab. Die Kosten für die fünf Gerichte liegen je nach Collection und Größe zwischen 43 und 50 Euro, angeboten wird „Veggie“ und „Classic“. Das Angebot der drei Kochfreunde steht auch Berufstätigen offen, was in Home-Office-Zeiten naturgemäß sehr gerne angenommen wird.

**Gerichte aus der ganzen Welt.** Rosa&Blau Food bietet ein ausgewogenes Essen und achtet bei der Menüzusammenstellung auf alle wichtigen Nährstoffe. Die Verwendung saisonaler Produkte, das Ausprobieren neuer Kombinationen und Experimentieren mit



Speisen aus aller Welt, aber auch mit „alt-neuen“ Wiener Klassikern ermöglichen eine abwechslungsreiche Ernährung übers Jahr. Bestes Brain- und Soulfood.

**Nachhaltige Verpackung.** Rosa&Blau Food achtet auf Müllvermeidung und verwendet Mehrwegboxen, die die Kunden wieder zurückbringen. Bei der Erstbestellung wird ein Pfand eingehoben, um die Verpackung im Kreislauf zu halten.

**Emilia Orth-Blau.** Die gerade erst einmal zwanzigjährige Jungunternehmerin kann bereits auf eine Anzahl erwähnenswerter Stationen zurückblicken. So entdeckte sie im Rahmen zweier Tourismusfachschul-Praktika bei Christian Petz ihre Liebe zum Kochen. „Dort kamen am Nachmittag einfach zehn Rebhühner ins Wirtshaus geschneit und ich musste sie rupfen, ausnehmen und verarbeiten. Seither weiß ich, worum’s in diesem Beruf wirklich geht.“ Nach ihrem Abschluss am Modul arbeitete sie bei Adventure Catering in Wien und gewann 2018 den 3. und 2019 den 4. Preis beim Falstaff Young Talents Cup. Im kommenden März schließt sie ihr berufsbegleitendes Studium der Unternehmensführung an der Hochschule Zittau/Görlitz in Deutschland mit dem Bachelor ab, um den Master in Event- & Marketingmanagement anzugehen – Weiterbildung ist das A und O für sie. Danach ist Zeit, Rosa&Blau Food noch erfolgreicher in die Zukunft zu führen.

Im Anhang druckfähige Fotos, bitte beachten Sie die © Fotocredits, Abdruck bei Erwähnung honorarfrei. Wir danken für Ihre Berichterstattung.

ROSA & BLAU FOOD  
Emilia Orth-Blau  
c/o Andante  
Hetzgasse 39, 1030 Wien  
Tel. +43 664 4545903, E-Mail office@rosaundblaufood.at  
rosaundblaufood.at

**Rückfragehinweis:**

Sylvia Petz | Agentur für organisierten Genuss  
Gumpendorfer Straße 16/8, 1060 Wien, [www.sylvia-petz.at](http://www.sylvia-petz.at)  
E-Mail: [sp@sylvia-petz.at](mailto:sp@sylvia-petz.at), Tel. +43 699 1100 8040, skype: sylvia.petz