



## STECKBRIEF

**Name:** SUPPITO, die Manufaktur für Suppen und Eintöpfe

**Eröffnet:** 2007

**GF:** Dr. Andrea Scholdan

**Mission:** Mein Wissen über die Heilkraft von Lebensmitteln zur Verfügung stellen. Aus diesem Grund produzieren wir hausgemachte Speisen in bester Qualität und liefern österreichweit.

**Info:** [www.suppito.at](http://www.suppito.at)

### KOMPETENTE QUEREINSTEIGERIN

Dr. Andrea Scholdan, FÄ für Urologie, erfüllte sich mit ihrer Manufaktur einen beruflichen Traum.



**WO GEKOCHT WIRD ...** da wird gelebt und gelacht. Andrea Scholdan genießt in ihrer Manufaktur den „Austausch mit meiner Multi-Kulti-Mannschaft“.

Gesund Tipp

Stärken Sie Ihre Mitte



**SO ISST DIE MEDIZINERIN** Halten Sie Ihren Darm - nicht umsonst als Zentrum der Gesundheit bezeichnet - stark. So erhalten Sie Ihre Gesundheit bzw. vermögen es, sich im Krankheitsfall „gesund zu essen“.

# 10 Fragen

## an SUPPITO

Dass Nahrung heilen kann, hat Urologin Dr. Andrea Scholdan am eigenen Leib erfahren. Seitdem verwöhnt die leidenschaftliche Köchin mit 5-Elemente-Küche - mittlerweile österreichweit.

### 1. Wie läuft Ihr Morgen in der Manufaktur ab?

Das Team begrüßen, anpacken, wo es notwendig ist, und meistens gleich die erste Schale mit der Tagessuppe trinken.

### 2. Was lieben Sie an Ihrem Beruf besonders?

Die Vielfalt und Kreativität sowie den Austausch mit meiner Multi-Kulti-Mannschaft und unseren Kunden.

### 3. Wer sorgt am Arbeitsplatz für gute Laune?

Mein Team versteht sich untereinander sehr gut und beim Mittagessen ist immer ein guter „Schmäh“ unterwegs.

### 4. Welche Innovation macht Sie besonders stolz?

Wir schaffen es, ohne Konservierungsmittel die Suppen und Eintöpfe vier bis 15 Wochen haltbar zu machen.

### 5. Wie lautet Ihre beste Anti-Stress-Maßnahme?

Morgens Yoga und eine Meditation zu Hause, und tagsüber mal raus aus der Küche und auslüften beim Spazierengehen.

### 6. Wie halten Sie Ihr Team gesund?

Meine Mitarbeiter und ich sind so gut wie nie krank. Ich glaube, das Aroma der vielen Kräuter und Gewürze in unserer Küche und das gemeinsame Mittagessen aus dem SUPPITO-Sortiment sind dafür verantwortlich.

### 7. Was möchten Sie mit SUPPITO bewegen?

Ich möchte bewusst machen, dass Gesundheit von der Qualität und Zubereitung der Nahrung abhängt.

### 8. Was macht Ihr Unternehmen einzigartig?

Alle Produkte sind aus besten, frischen Zutaten mit Kräutern und Gewürzen hausgemacht – laktosefrei, hefefrei, glutenfrei!

### 9. Ihre Visionen für die nächsten 10 Jahre?

Weitere Kochbücher schreiben und mit meiner Tochter Cordula als Partnerin zusammenarbeiten – mit ihr die Botschaft, dass „Gesundheit essbar ist“ intensiver in die Welt hinauströmmeln.

### 10. Was wünschen Sie sich für Ihre Branche?

Weniger Profitgier und mehr Qualitätsbewusstsein.