

Menübestellung Küche Graz

Wir beliefern Kindergärten, Horte, Kinderkrippen, Schulen und andere Einrichtungen mit Mittagessen. Unsere Speisen werden im Kochsystem „Cook & Chill“ zubereitet. Die endgültige Zubereitung der Speisen in Regenerieröfen machen Sie als Kunde und Kundin selbst. Die Öfen dafür stellen wir Ihnen zur Verfügung.

Sie wollen unser Service nutzen? Gerne liefern wir auch an Ihre Einrichtung. Wir haben für Sie die wichtigsten Punkte zusammengefasst:

Wie melden Sie sich erstmalig an?

Damit Sie unsere Speisen bestellen können, benötigen wir zuerst einen vollständigen ausgefüllten Lieferantrag und Datenschutzeinwilligung. Diesen Antrag finden Sie unter folgendem Link:

<http://www.graz.at/kuechegraz>

Der Link zur Bestellplattform und Ihre Login-Daten werden nach Vertragsabschluss per E-Mail übermittelt.

Wie können Sie bei uns bestellen?

Sie bestellen – jeweils für eine Kalenderwoche - über unsere Online-Bestellplattform.

Um pünktlich liefern zu können, muss die Bestellung zwei Wochen im Voraus, jeweils am Donnerstag bis 10 Uhr, erfolgen.

Ausnahmen wie z.B. für die Ferienzeit entnehmen sie bitte der Info auf unserer Bestellplattform.

Änderungen bei bereits abgegebenen Bestellungen können Sie online bis zum Stichtag Donnerstag, 10 Uhr, jederzeit selbst durchführen.

Kurzfristige Änderungen können wir in Ausnahmefällen vier Werktage vor der Zustellung berücksichtigen. Dazu senden Sie Ihre konkreten Änderungswünsche an menuebestellung@stadt.graz.at.

Die tägliche Mindestabnahme beträgt fünfzehn Portionen.

Welche Speisen bieten wir Ihnen?

Grundsätzlich bieten wir täglich zwei Menüs an, wovon eines immer fleischlos ist. An Wochenenden, Feiertagen und in der letzten Sommerferienwoche gibt es nur ein Menü.

Gerne können Sie auch eine Zusatzjause bestellen (vorgegebene Waren, wie z.B. Äpfel, Butter, etc.).

Diese wird extra verrechnet. Die aktuellen Preise der Zusatzjause finden Sie auf der Bestellplattform.

Gibt es auch Diätmenüs?

Sie können bei uns Zöliakie, Lactose und Nuss in schweinefleischfreier Form beziehen.

Zur Freischaltung auf der Bestellplattform senden Sie bitte eine E-Mail an menuebestellung@stadt.graz.at



Wie kommen Sie zu Ihren bestellten Menüs?

Wir liefern die Speisen werktags zwischen 6 und 11 Uhr zum vereinbarten Ort. Das Leergeschirr des Vortages holen wir bei der täglichen Zustellung ab, die Behälter müssen frei von Speiseresten und gereinigt sein. Dies ist wichtig für die Hygiene und Langlebigkeit des Transportgeschirrs.

Wie lange dauert es vom Vertragsabschluss bis zur Erstzustellung?

Die erste Auslieferung kann frühestens drei Wochen nach Vertragsabschluss erfolgen.

Wie erfolgt die Abrechnung?

Wir stellen Ihnen monatlich eine Rechnung per E-Mail.

Für den Kostenträger Stadt Graz rechnen wir über die interne Leistungsverrechnung ab.

Was kostet ein Menü aus der Küche Graz?

Menü 1 oder 2 kosten jeweils 3,49 Euro inkl. 10 % MwSt.

Ein Diätmenü kostet 4,54 Euro inkl. 10% MwSt.

Die Zustellung und der Regenerierofen sind im Preis inkludiert.

(Derzeitige Preise gültig bis 31.08.2021. Jährliche Anpassung des Verbraucherpreisindex jeweils im September)

Wozu werden die Regenerieröfen benötigt?

Für die optimale Aufbereitung der Speisen.

Wir haben für Sie die passenden Öfen und unterstützen Sie gerne bei der Auswahl.

Was ist das Kochsystem Cook & Chill?

Bei der Anlieferung setzt die Küche Graz auf „Cook & Chill“, ein Kochsystem, das sich für Großküchen sehr bewährt hat. Dabei kochen wir das Essen wie daheim zu 100% fertig und danach kühlen wir es im Schnellkühler, dem sogenannten Chiller; also schockgekühlt und nicht tiefgefroren. Es dauert rund 90 Minuten bis eine Kerntemperatur von +2 bis +4 Grad Celsius erreicht ist. So bleibt der volle Geschmack der Speisen erhalten.

In vorgekühlten Transportwägen werden die Speisen zum Zielort transportiert, wo sie von Ihnen ca. 40 Minuten mit Heißluft regeneriert und endgegart werden.

Auf diese Weise bleiben Vitamine und Nährstoffe erhalten und es schmeckt auch.

Gegenüber anderen Produktionsverfahren, wie Cook & Hold (Kochen & Warmhalten) oder Cook & Freeze (Kochen & Einfrieren), bietet Cook & Chill entscheidende Qualitätsvorteile. Durch dieses wissenschaftlich geprüfte Verfahren kann auf individuelle Essenszeiten eingegangen und ein qualitativ hochwertiges, ansprechendes Essen angeboten werden.

Weiterführende Informationen finden Sie auch unter <http://www.graz.at/kuechegraz> .

Ihre Fragen beantworten wir gerne von Montag bis Freitag von 7.30 Uhr bis 12.30 Uhr unter 0316 872 6182 und DW 6183, oder menuebestellung@stadt.graz.at

Freundliche Grüße

Das Team der Küche Graz



Regenerieröfen und ihre Abmessungen.

RAGUS Maître 12 K - für bis zu 25 Portionen

Miete inkl.

Fassungsraum:	12 EP / 6 MP / 3 x 1/1 GN Behälter - 60 tief
Außenmaße B x H x T:	780 x 425 x 640 mm
Rostgröße B x T:	530 x 380 mm
Rostanzahl Stück:	3
Anschlußwert kW / V:	1,7 / 230
Gewicht ca. kg:	38



RAGUS Maître 24 K- für bis zu 50 Portionen-

Miete inkl

Fassungsraum:	20(24) EP / 10(12) MP / 5(6) x 1/1 GN - 80 (60) tief
Außenmaße B x H x T:	780 x 645 x 700 mm
Innenmaße B x H x T:	600 x 520 x 390 mm
Rostgröße B x T:	530 x 380 mm
Rostanzahl Stück:	5 (6)
Anschlußwert kW / V:	3,3 / 230
Gewicht ca. kg:	75



Lainox- für bis zu 100 Portionen-. Starkstromanschluss notwendig

Miete inkl

Fassungsraum:	20(24) EP / 10(12) MP / 5(6) x 1/1 GN - 80 (60) tief
Außenmaße B x H x T:	860 x 1006x 845 mm
Rostanzahl Stück	9



ASM- für bis zu 100 Portionen-. Starkstromanschluss notwendig

Miete inkl

Fassungsraum:	20(24) EP / 10(12) MP / 5(6) x 1/1 GN - 80 (60) tief
Außenmaße B x H x T:	870 x 730x 980 mm
Rostanzahl Stück	9



**IHRE KÜCHE
IN DER STADT**

