



Innsbrucks gerettetes Gemüse im Topf



GENOSSENSCHAFT
zur Nutzung von Ungenutztem

FAQ IGGIT

Wie bestelle ich?

Bei Interesse meldet euch telefonisch oder per Mail und ihr könnt unsere Suppe im Zuge einer Probelieferung ausprobieren.

Wenn es dir und deinem Team schmeckt und ihr weiterhin gerettetes Gemüse essen wollt, bekommt ihr einen Link zu einem **Online-Dokument** (google.drive). Dieser bleibt für euer Team immer derselbe und das Menü darin wird wöchentlich aktualisiert.

Ihr entscheidet, ob ihr regelmäßig und fix am Tag eurer Wahl Suppe bekommen wollt oder ob ihr wöchentlich neu wählt. Dann könnt ihr **bis 15 Uhr des Vortages** für den **gewünschten Liefertag** die entsprechende **Anzahl an Portionen** eintragen.

Wie und wann wird die Suppe geliefert?

Derzeit jeden Dienstag und Mittwoch bringen wir rechtzeitig **bis Mittag** die gesamte bestellte Menge heiß in einem **Suppentopf** zum ausgemachten Übergabeort. Außerdem gibt es die Möglichkeit Brot vom Vortag von der Bäckerei Moschen ebenfalls mitgeliefert zu bekommen.

Liefert ihr bei jedem Wetter?

Wir sind auch im Winter mit dem Rad unterwegs - bei fast jedem Wetter. Wenn es aber ganz wild schneit und gefährlich auf der Straße wird, radeln wir nicht mehr. Wir informieren euch darüber rechtzeitig am Tag davor. Ihr könnt uns dann Bescheid geben, ob ihr euren Topf voll mit Suppe selbstständig bei uns in der Küche abholen kommt.

Warum liefert ihr im Suppentopf?

Wir wollen Verpackungsmaterial sparen. Der Topf kann in jedem Geschirrspüler gewaschen werden - den Dichtungen passiert dabei nichts!

Wir wollen euch ein leichtes Aufwärmen und somit mehr Flexibilität ermöglichen, sollte eine Besprechung oder ein Telefonat länger dauern.

Wir wollen die Esskultur wieder aufleben lassen, euch gemeinsam an einen Tisch locken und zum gemeinsamen Suppe Genießen animieren.

Wie bekomme ich den Deckel vom Topf?

Manchmal bildet sich starker Unterdruck im Topf und der Deckel lässt sich nicht hochheben. Entfernt dann das kleine Stück Tixo am Deckel, das ein kleines Loch verschließt. Somit löst sich der Unterdruck. Versucht bitte NIE mit Messern o.ä. den Deckel zu entfernen. Das zerstört die Dichtungen und wir müssen den Pfand für die Reparatur einbehalten.

Gibt es eine Mindestbestellmenge?

Ab 6 Portionen beliefern wir euch mit Suppe. Nicht verzagen, wenn ihr auf weniger Portionen kommt: bestellt einfach mehr Portionen, denn die Suppe ist frisch gekocht, d.h. ihr könnt sie kühl lagern und die nächsten Tage bei Bedarf nochmals aufwärmen.



Innsbrucks gerettetes Gemüse im Topf



GENOSSENSCHAFT
zur Nutzung von Ungenutztem

Wie bezahle ich?

Wir erstellen eine monatliche Sammelrechnung für euer Büro. Damit ihr einen Überblick behält, wer aller mitgegessen hat im Laufe des Monats, stellen wir euch die GenießerInnen-Liste zur Verfügung. Hier könnt ihr einfach mitschreiben, wer an welchem Tag mitgegessen hat.

Ihr könnt aber auch im Voraus bezahlen und wir zählen für euch die gegessenen Suppen mit.

Wie viel bezahle ich?

Der Wertschätzungsbetrag für eure Suppe/Eintopf mit Brot ist: 6,5 € - ohne Brot 6,10 €.

Wie ist das mit dem Brot?

Ihr als Gruppe entscheidet, ob ihr Brot haben wollt oder nicht. Es gibt 3 Optionen: Brot für alle (100g/Portion), Brot für niemanden oder die halbe Brotmenge (50g/Portion).

Wir kaufen das Brot vom Vortag um einen reduzierten Preis bei der Bäckerei Moschen. Sollte erfreulicherweise NICHTS vom Vortag übrig sein, gibt es frisch gebackenes.

Wie kommt die feld:schafft wieder zu ihrem Topf?

Wir holen den sauberen Topf bei nächster Gelegenheit oder bei der nächsten Bestellung ab.

Bitte gebt uns Bescheid, wo wir den Topf vorfinden. Wir möchten verhindern, dass wir den Topf suchen, lange Wartezeiten haben oder unverrichteter Dinge wieder wegradeln müssen.

Ist ein Pfand für den Topf zu bezahlen?

Bei der ersten Lieferung (nach der Probelieferung) heben wir **einmalig 22 € Pfand** ein. Für die Probelieferung selber verrechnen wir noch keinen Pfand, hier haben wir euch ganz genau im Auge.

Der Pfand bleibt bei uns, bis ihr nie wieder eine Suppe von uns essen wollt. Bitte achtet besonders auf den Deckel und dessen Dichtung. Wird der Deckel verbogen oder die Dichtung mit einem Messer verletzt, dann dichtet der Deckel nicht mehr vollständig ab und wir müssen leider mit eurem Pfand einen neuen Deckel finanzieren.

Wie groß ist eine Portion? Werde ich „nur“ von Suppe satt?

Bei Suppe denken viele an Frittatensuppe - eine kleine, feine Vorspeise. Wir haben das früher auch oft gedacht.

ABER

Wir kochen eintopfartige, gehaltvolle Suppen. Die Portionen sind 400 ml groß (1,5 - 2 Suppenteller oder 1 große Müslischüssel voll) und 100g Brot gibt es auf Wunsch auch dazu.

Stellt euch eine sättigende Portion Kartoffelgulasch mit Brot vor.



Innsbrucks gerettetes Gemüse im Topf



GENOSSENSCHAFT
zur Nutzung von Ungenutztem

Was und womit kocht ihr?

Wir suchen Rezepte, mit denen wir vorwiegend das gerettete Gemüse aus der Umgebung von Innsbruck verkochen. Alle weiteren Zutaten werden zugekauft, so regional, biologisch und verpackungsfrei wie möglich. Die Suppen sind immer vegetarisch, oft sogar vegan.

Die Zutaten werden im wöchentlichen Menü aufgelistet (siehe Bestelllink!). Lasst euch von der Vielfalt und den Suppenkreationen überraschen.

Was kocht ihr nächste Woche?

Jede Woche schicken wir euch das Menü der darauffolgenden Liefertage per Newsletter - gebt uns die Mailadressen eurer Kollegen bekannt, die diese Info bekommen wollen und in Vorfreude auf die nächste Lieferung warten.

Gleichzeitig wird euer Bestelllink aktualisiert.

Wie halten wir Kontakt?

Zur leichteren Kommunikation sollte es pro Büro mindestens eine **Ansprechperson** geben, die zwischenzeitlich auch den Topf aufbewahrt. Gebt uns bitte die Kontaktperson, eure genaue Adresse und den gewünschten Übergabeort im Bürogebäude bekannt (Stockwerk, Zimmernummer oder ähnliches).