

Häufig gestellte Fragen zum DRK Menüservice

Welche Vorteile habe ich beim DRK Menüservice?

- Wir liefern bereits ab einem Menü und das ohne Vertragsbindung. Sie bestellen, wir liefern.
- Täglich eine Vorauswahl an 7 Menüs in unserer Speisekarte (Kundenmagazin „Lebensfreude“)
- Täglich eine Gesamtauswahl an 227 Menüs über unseren besonderen Menüauswahlkatalog.
- Regelmäßige Aktionsangebote (Spargelsaison, Ostern, Weihnachten).
- Täglich heiß oder wöchentlich tiefkühlfrisch geliefert.
- Wochentags bestellt, kurzfristige Lieferung am Folgetag - 365 Tage im Jahr.
- Einfache Bestellung per Telefon, E-Mail oder Onlineshop oder Abgabe des Bestellscheines beim Menükurier.
- Zuverlässige Lieferung nach Hause, bis an die Haus-, Wohnungstür oder bis an Ihren Tisch.

Wie bestelle ich Mittagmenüs?

- Nutzen Sie unsere Bestellscheine aus dem Kundenmagazin „Lebensfreude“
- Senden Sie uns eine E-Mail an menueservice@drk-berlin.de
- Nutzen Sie unseren Onlineshop unter <https://onlineshop.drk-berlin.de>
- Rufen Sie uns unter (030) 600 300 400 an

Wie kann ich Bestelländerungen für den nächsten Tag durchführen?

Menübestellungen, -änderungen und -stornierungen für den nächsten Tag führen Sie bitte werktags telefonisch bis 13:00 Uhr durch. Somit ist sichergestellt, dass uns Ihr Änderungswunsch rechtzeitig erreicht.

Wann ist der DRK Menüservice erreichbar?

Wir sind immer montags bis freitags in der Zeit von 07:00 - 19:00 für Sie persönlich erreichbar. Senden Sie uns ein Anliegen außerhalb dieser Zeiten, werden wir Ihre Anfrage am nächsten Werktag bearbeiten. An Wochenenden und Feiertagen sind wir telefonisch nicht erreichbar. Unsere Menükuriere sind selbstverständlich an 365 Tagen im Jahr für Sie unterwegs.

In welchem Zeitfenster erhalte ich meine Menülieferung?

Wir beginnen mit der Auslieferung der heißen Mittagessen um 10:00 Uhr, und werden alle Bestellungen bis 13.30 Uhr ausliefern. Tiefkühlfrische Menüs werden zwischen 07:30 und 16:30 Uhr ausgeliefert.

Bei der ersten Belieferung erfahren Sie durch Ihren Menükurier, zu welcher Zeit er in der Regel bei Ihnen sein wird. In Ausnahmefällen kann es aufgrund von Störungen im Straßenverkehr wie beispielsweise Stau und Straßensperren zu Verzögerungen kommen, auf welche wir keinen Einfluss haben.

Die Anlieferungszeit des heißen Menüs ist mir zu früh?

Sie haben bei uns die Möglichkeit eine Warmhaltebox zu erwerben. In dieser bleibt Ihr Essen rund zwei Stunden heiß. So können Sie Ihr Essen später genauso genießen, als wenn es gerade geliefert wurde.

Was muss ich tun, damit das Essen zugestellt werden kann?

Der Menükurier wird bei Ihnen klingeln. Öffnen Sie einfach die Tür und der Menükurier übergibt Ihnen das Mittagessen persönlich.

Was passiert, wenn ich die Tür nicht öffne oder verhindert bin?

Der Menükurier wird mehrfach länger klingeln. Sollte die Tür nicht geöffnet werden, versucht er über einen Ihrer Nachbarn, ins Wohnhaus zu gelangen und wird Ihnen das Essen vor die Wohnungstür stellen. Wird ihm die Haustür nicht geöffnet, kann das Essen nicht zugestellt werden. Bitte haben Sie Verständnis dafür, dass wir hier einen Belieferungsversuch unternommen haben und das Menü berechnen.

Was bedeutet Liefergarantie mit Haus und/oder Wohnungsschlüssel?

Eine Belieferung kann von uns garantiert werden, wenn dem Menükurier ein Haustürschlüssel übergeben wird. Sollten Sie einmal die Tür nicht öffnen, verschafft sich der Menükurier mit dem Haustürschlüssel Zugang zum Wohnhaus und stellt Ihnen das Essen vor die Wohnungstür, idealerweise in Ihre persönliche Menü-Isolierbox. Übergeben Sie ihm auch einen Wohnungsschlüssel, weil Sie beispielsweise immobil oder bettlägerig sind, wird der Menükurier Ihnen das Essen persönlich in der Wohnung übergeben, ohne dass Sie ihm Türen öffnen müssen.

Wie hoch sind die Lieferkosten meiner Bestellung?

Unsere Preise verstehen sich als Endkundenpreise, inklusive Aufbereitung der Menüs und Anlieferung. An Wochenenden und Feiertagen berechnen wir einen Zuschlag von 0,55 Euro pro Menü.

Wie setzt sich der Menüpreis zusammen?

Ein Menüpreis beinhaltet:

- Die Kosten für die einzelnen Menükomponenten (Fisch, Fleisch, Kartoffeln, usw.)
- Die Kosten für die Aufbereitung (Köche/Küche)
- Die Auslieferung durch einen Menükurier
- Zuschläge für Wochenend- und Feiertage
- DRK Servicekosten - Wir als Ansprechpartner für Sie

Wie kann ich meine Bestellung bezahlen?

Wenn Sie Bestellungen tätigen, erhalten Sie am Monatsanfang eine Rechnung über alle bestellten Menüs des Vormonats per Post zugesandt. Den Rechnungsbetrag ziehen wir, bei Vorliegen eines Lastschriftmandats innerhalb von 2 Werktagen nach Rechnungsversand, von Ihrem Bankkonto ein. Sie haben auch die Möglichkeit, den Rechnungsbetrag zu überweisen. Bitte haben Sie Verständnis dafür, sollte es zu Verzögerungen kommen, behalten wir uns vor, nur eine Zahlung per Lastschrifteinzug anzubieten. Eine Barzahlung beim Menükurier ist nicht möglich.

Welche Zusatzstoffe enthalten die Menüs?

Das DRK setzt bei der Entwicklung von Rezepturen auf das Know-how seiner Köche, sowie „langjährige“ Erfahrung, um den Geschmack seiner Kunden zu treffen und eine optimale Qualität zu erreichen.

Unser Anspruch ist es schon immer gewesen, den natürlichen Geschmack der Zutaten noch besser zur Geltung kommen zu lassen. Daher verzichten wir beim Kochen der Gerichte konsequent auf Geschmacksverstärker, geschmacksverstärkende Zutaten wie Hefeextrakte oder Würzen, künstliche und naturidentische Aromen, Farbstoffe sowie Konservierungsstoffe.

Warum verwendet das DRK keine Aluminium-Verpackungen?

Beim DRK verzichten wir auf Aluminium-Verpackungen und verwenden ausschließlich porzellanweiße PET-Menüschalen. PET-Schalen als Verpackungsmaterial entsprechen der geforderten EU-Richtlinie 90/128 EWG und sind im gesamten Lebensmittelbereich einsetzbar.

Die Menükomponenten werden in der Regel durch Stege voneinander getrennt, so dass die Menübestandteile (bspw. Kartoffeln und Soße) sich nicht miteinander vermischen.

Angaben für Diabetiker

Im Jahr 2010 wurde die Diätverordnung geändert. Das Aufdrucken von BE-Angaben wurde gesetzlich verboten, um den Wettbewerb nicht zu beeinträchtigen. Mit den von uns aufgedruckten Menüinformationen können Sie ganz einfach die Broteinheiten selbst errechnen. Eine moderne Diabeteskost entspricht einer ausgewogenen Ernährung, in der Zucker in kleinen Mengen, erlaubt ist. Wir kennzeichnen die entsprechenden Menüs in unserem Menüauswahlkatalog und auch auf den Schalenetiketten mit dem „**roten Punkt**“. Diese „**Menüs mit Informationen für Diabetiker**“ sind zuckerarm und enthalten höchstens 35 g Fett je Menü.

Ich muss eine besondere Kostform einhalten?

Bei uns erhalten Sie individuelle Ernährungslisten für über 25 unterschiedliche Ernährungsbesonderheiten, beispielsweise bei Diabetes, Histaminintoleranz, Gicht, Dialyse, Gluten, Laktose, Milcheiweiß, Purin, vegetarisch, u.v.m.

Wie erfolgt die Zubereitung von tiefkühlfrischen Menüs?

Die Aufbereitung kann in der Mikrowelle (ca. 15 Minuten) und im Backofen (ca. 45 Minuten) erfolgen. Weitere Hinweise dazu, finden Sie in unserem Menüauswahlkatalog ab Seite 84.

Gibt es einen finanziellen Zuschuss zum Essen auf Rädern?

Ein Zuschuss wird in der Regel vom Sozialamt gewährt und ist an nachfolgende Voraussetzungen gebunden. Zuschüsse erhalten Personen, die krank, genesend, behindert oder von einer Krankheit oder von einer Behinderung bedroht sind und einer kostenaufwändigen Ernährung bedürfen und es sich finanziell nicht leisten können, die Mehrkosten für die Menüs zu bezahlen. Dies sind vorrangig Empfänger von Sozialhilfeleistungen. Aber auch Personen mit einem sehr niedrigen Einkommen, die keine Sozialhilfe erhalten oder beantragt haben, können unter Umständen einen Zuschuss erhalten.