

FAQ Daily home

1. Wie kann ich bei Daily home bestellen?

Einfach ein Kundenkonto anlegen, Lieblingsgerichte auswählen, in den Warenkorb legen und den Schritten im Bestellprozess folgen. Die Mindestbestellmenge liegt bei fünf Gerichten.

2. Was sind die "Bestelltage"?

Unsere Lieferungen erfolgen an zwei festen Tagen pro Woche. Wer von Montag bis Mittwoch bestellt, erhält seine Box am Freitag. Wer von Donnerstag bis Sonntag bestellt, erhält seine Box am darauffolgenden Dienstag.

3. Ist Daily home ein Abo?

Nein. Sie können unsere Daily-home-Boxen immer dann bestellen, wenn Sie Lust auf gutes Essen in Restaurantqualität haben.

4. Um wie viel Uhr erhalte ich meine Lieferung?

Unser Versanddienstleister bringt Ihnen die Box dienstags oder freitags zwischen 8 und 12 Uhr. Sie sind nicht zu Hause? Hinterlegen Sie einfach einen Abstellort.

5. Warum gibt es eine Mindestbestellmenge?

Wir möchten die Umweltkosten für unsere Lieferungen so gering wie möglich halten. Mit fünf Gerichten nutzen wir unsere Versandboxen optimal aus.

6. Wie hoch sind die Versandkosten?

Die Versandkosten für fünf Gerichte betragen 8,90 Euro, ab zehn Gerichten sind es 9,90 Euro. Je weitere 5 Gerichte kommen 4 Euro hinzu. Dies gilt ab dem 1. September 2022.

7. Kann ich an einem anderen Tag als Dienstag oder Freitag beliefert werden?

Das geht derzeit nicht. Sie können aber gern einen Abstellort angeben, sollten Sie zum Lieferzeitpunkt nicht zu Hause sein.

8. Werden die Gerichte tiefgekühlt geliefert?

Ja. Die Gerichte werden durch Trockeneis gekühlt.

9. Wie lagere ich die Daily-home-Gerichte?

Die Gerichte sollten bis zur Zubereitung im Tiefkühlfach oder in der Tiefkühltruhe bei -18°C gelagert werden.

10. Ich bin zum Lieferzeitpunkt nicht da, habe aber einen Abstellort bestimmt. Wie lange können die Gerichte in der Box bleiben, bevor ich sie heraushole?

Sie können die Gerichte bis zum Abend des Liefertages in der Box lagern und Sie danach ins Tiefkühlfach legen.

11. Warum kann ich nur fünf, zehn, 15, ... Gerichte bestellen?

Mit fünf, zehn oder fünfzehn Gerichten nutzen wir unsere Versandboxen jeweils optimal aus. So halten wir die Umweltkosten so gering wie möglich und verschicken keine halbleeren Kartons.

12. Kann ich meine Gerichte an eine Packstation bzw. einen Paketshop liefern lassen?

Dies ist nicht möglich. Sie können aber gern einen Abstellort hinterlegen.

13. Kann ich meine Daily-home-Box nach Österreich oder in die Schweiz bestellen?

Wir liefern derzeit nur innerhalb Deutschlands. Die meisten Inseln können aktuell leider nicht beliefert werden; wenden Sie sich ggf. an unseren Kundenservice.

14. Was bedeutet „handwerklich gekocht“?

Unsere Gerichte werden von unseren Köch*innen in einem Manufakturbetrieb hergestellt. Im Gegensatz zu industriell gefertigten Gerichten stecken also in all unseren Gerichten beste Zutaten, echte Handarbeit und die Liebe zu guter Küche.

15. Warum finde ich ein Gericht, das ich vor drei Monaten bestellt habe, jetzt nicht mehr auf der Karte?

Einige Klassiker haben wir permanent auf der Karte (zum Beispiel unser Zitronengras-Curry und die Roulade), andere Gerichte wechseln. Wir möchten immer neue Geschmackserlebnisse bieten, die auch zur jeweiligen Jahreszeit passen.

16. Wie lange sind die Gerichte haltbar?

Die Gerichte sind bis zu drei Monate tiefgekühlt haltbar.

17. Haben Sie auch laktosefreie oder glutenfreie Gerichte?

Ja, wir bieten immer laktose- und glutenfreie Gerichte an. Bitte achten Sie dazu auf die Kennzeichnung der Gerichte auf der Speisekarte.

18. Haben Sie vegetarische und vegane Gerichte im Angebot?

Ja, vegetarische und vegane Gerichte haben wir dauerhaft auf unserer Speisekarte.

19. Ich kann das Gericht nicht vom Tray lösen. Was mache ich?

Am besten lassen Sie das Gericht, nachdem Sie es aus dem Tiefkühlfach/-schrank genommen haben, fünf Minuten stehen. Dann lässt es sich vorsichtig lösen.

20. Wie bereite ich die Gerichte zu?

Das ist ganz einfach: Sie nehmen die Tellergerichte aus dem Tiefkühlfach/-schrank und lassen sie 20 Stunden abgedeckt auf einem Teller im Kühlschrank auftauen. Danach wird das Gericht für 20 Minuten bei 160°C (Umluft) im vorgeheizten Backofen gegart. Suppen und Eintöpfe werden in der Mikrowelle bei 900-1000 W für 6 Minuten oder im Topf unter Rühren langsam erwärmt.

21. Wieso müssen die Tellergerichte so lange auftauen?

Nach 20 Stunden Auftauzeit im Kühlschrank ist eine Zubereitung in nur 20 Minuten optimal möglich, ohne, dass unsere Speisen trocken werden. Für Eilige geht's aber auch schneller: Wer spontan eines unserer Gerichte genießen möchte, heizt ebenfalls auf 160°C (Umluft) vor und lässt es etwa 40 Minuten im Ofen.

22. Die Gerichte sollen ja mit einem Teller in den Ofen. Ist es egal, welchen Teller ich nehme?

Ein guter Porzellanteller wurde bei hohen Temperaturen gebrannt und hält so die Temperaturen im Ofen gut aus.

23. Wie kann ich mehrere Gerichte gleichzeitig im Ofen erwärmen?

Da gibt es zwei Möglichkeiten: Entweder die Teller auf mehrere Backbleche stellen - oder die Gerichte nebeneinander ohne Teller direkt auf dem Backblech (mit Backpapier!) platzieren und in den Ofen schieben.

24. Muss ich die Gerichte unbedingt vorher auftauen?

Am besten schmecken unsere Gerichte, wenn sie vorher abgedeckt im Kühlschrank auftauen. Für Eilige geht's aber auch schneller: Ofen auf 160°C (Umluft) vorheizen und die Gerichte etwa 40 Minuten garen.

25. Kann ich die Gerichte auch im Combi-Dampfgarer von Miele zubereiten?

Ja, das ist auch möglich. Bei 140°C und 40 Prozent Feuchte sind unsere Gerichte in 20 Minuten fertig.

26. Muss ich das Saucenkännchen mit in den Backofen stellen?

Ja, unsere Saucenkännchen sind aus Zuckerrohr und werden einfach zusammen mit dem Gericht im Backofen erhitzt.

27. Muss ich die Pommes beim Burger aus der Tüte herausnehmen, bevor ich das Gericht in den Ofen stelle?

Nein, die Pommes bleiben einfach in der Tüte.

28. Kann ich die Tellergerichte auch in die Mikrowelle stellen?

Derzeit raten wir davon ab. Wir testen aber, ob wir hier eine Möglichkeit finden.

29. Woraus besteht die Verpackung von Daily home?

Wir lieben nicht nur gutes Essen, sondern auch clevere Verpackungen. Deshalb sind unsere Biofolien-Beutel, Trays und Saucenkännchen vollständig biologisch abbaubar. Der Umkarton besteht aus recyceltem Zellstoff und ist ebenfalls vollständig recycelbar.

30. Warum ist Trockeneis in meiner Box?

Das Trockeneis sorgt dafür, dass Ihre Gerichte gut gekühlt bei Ihnen ankommen und auch, wenn Sie einen Ablageort bestimmt haben, bis zum Abend frisch bleiben. Achtung: Trockeneis nicht anfassen!

31. Wie entsorge ich das Trockeneis?

Schütten Sie es einfach in eine Glas- oder Porzellanschale und lassen Sie es verdampfen. Wichtig: Das Fenster sollte gekippt sein, damit immer frische Luft in den Raum gelangt.

32. Wie entsorge ich die Verpackung?

Die Biofolie entsorgen Sie am besten über den Recyclingabfall, das Saucenkännchen aus Zuckerrohr über den Kompostmüll, den Karton im Papiermüll und den Tray über den Restmüll.