



„Essen statt wegwerfen!“ ist unsere Devise

iss mich! GmbH – Erlafstrasse 7, 1020 Wien
Tobias Judmaier – judmaier@issmich.at

NEO 1



Was wir bei iss mich! tun:

Bei iss mich! verkochen wir Gemüse das nicht in den Handel kommt, weil es nicht der Norm entspricht zu gesunden Suppen und Eintöpfen. Somit leisten wir und unsere Kunden einen wichtigen Beitrag zur Reduktion von Lebensmittelabfällen. All unsere Speisen sind regional und 100% biozertifiziert.

Unsere Gerichte füllen wir in Gläser ab und machen diese Haltbar. Man kann unsere Speisen aber auch als Catering bestellen. Dabei catern wir Seminare, Konferenzen, Empfänge, Feiern von 25 bis 500 Personen.

Wie wir bei iss mich! arbeiten:

All unsere Produkte werden von Hand gekocht, abgeschmeckt und abgefüllt. Dabei sind wir besonders um Nachhaltigkeit und Gemeinwohl bemüht. Wir kennen alle Betriebe von denen unsere Produkte stammen und legen besonderen Wert auf Regionalität und 100% Bio Qualität. Beim Fleisch achten wir auf Freilandhaltung. Bei Caterings wird kein Einweggeschirr verwendet, in der Küche beziehen wir nur Ökostrom. Unsere Reinigungsmittel sind zertifiziert biologisch abbaubar und unsere Wäsche wird in Kooperation mit dem ÖHTB gereinigt.



Was wir Ihnen anbieten:

Ab Dezember 2018 bieten wir Österreich- und Deutschlandweit unsere Produkte über den Versandhandel an. Man kann unter shop.issmich.at bestellen und die Ware wird am Folgetag mit der Post CO2 neutral versandt.

Unsere Warengutscheine kann man in den Größen von:

25,- €
50,- €
100,- €
500,- €

erhalten. Diese können im Onlineshop zur Bestellung von Bio Speisen, verwendet werden. Man kann dabei ganze Bestellungen aber auch Teile von Bestellungen damit bezahlen. Die Gutscheine können auch im Catering genutzt werden (Nur in Wien, Niederösterreich und Burgenland).

