Общие Вопросы

Pytania ogólne

**Что такое Левел Шеф?**

Level Chef — это доставка ингредиентов с рецептами на дом. Наш по-настоящему уникальный сервис позволяет вам разнообразить вашу жизнь, за счет внесения новых, уникальных и незабываемых сочетаний вкуса. Наша задача — срезать все "углы готовки" и оставить вам самое приятное в приготовлении блюд для себя и своих близких. Наша команда 3 бренд-шефов каждую неделю составляет меню из 35 блюд из разных кухонь мира, а команда из 18 человек, закупают, проверяют чистят, режут ваши продукты, подготавливают, фасуют, упаковывают и доставляют вам дизайнерские коробки с заготовками для ваших будущих шедевров прямо вам домой.

**Czym jest Level Chef?**

Level Chef - dostawa składników z przepisami prosto do waszego domu. Nasz naprawdę unikatowy serwis pozwala na urozmaicenie waszego życia poprzez wprowadzenie nowych i niezapomnianych kombinacji smakowych. Zadaniem Level Chef jest wykonanie wszystkich czasochłonnych etapów gotowania i pozostawienie wam tylko tych najprzyjemniejszych. Nasz zespół składający się z 3 szefów kuchni przygotowuje co tydzień menu zawierające 35 dań różnych kuchni świata, a zespół z 18 osób kupuje, sprawdza, obiera, kroi produkty, przygotowuje, pakuje i dostarcza do domu pudełka ze składnikami dla waszych kulinarnych arcydzieł.

**Где вы берете продукты?**

Мы работаем с надежными и проверенными поставщиками качественных продуктов. Среди наших партнеров — Selgros, MAKRO и другие специализированные поставщики, а также фермерские хозяйства.

**Skąd są zamawiane produkty?**

Współpracujemy z wiarygodnymi i sprawdzonymi dostawcami produktów wysokiej jakości. Naszymi partnerami są Selgros, MAKRO i inni wyspecjalizowani dostawcy, a także rolnicy.

**Какой размер одной порции?**

Средний размер одной порции — 450-500 граммов! Размер порции, калорийность каждого блюда вы всегда найдете на сайте.

**Jaki jest rozmiar jednej porcji?**

Średnia wielkość jednej porcji to 450-500 gramów! Dokładną wielkość porcji i kaloryczność każdego dania zawsze znajdziecie na naszej stronie internetowej.

**Кто и где готовит продукты?**

Все наборы для приготовления подготавливаются на собственном профессиональном производстве в Варшаве. Производство возглавляют 3 бренд-шефа, начальник производства, команда технологов и менеджеров смены с общим стажем управления пищевыми производствами 130 лет. (Это много!)

Производство работает 24/7, чтобы привозить вам все самое свежее.

**Kto i gdzie gotuje produkty do zestawów?**

Wszystkie zestawy przygotowywane są we własnym, profesjonalnym zakładzie produkcyjnym w Warszawie. Na czele produkcji stoi 3 szefów kuchni, kierownik produkcji, zespół technologów i kierowników zmian z łącznym 130-letnim doświadczeniem w zarządzaniu produkcją żywności. (To dużo!)

Nasz zakład produkcyjny działa 24 godziny na dobę przez 7 dni w tygodniu, żeby mieć możliwość dostarczać klientom najświeższe produkty.

Dostawa

**В какие города вы доставляете?**

Варшава и ее околице. Подробный список городов можно найти здесь.

**Do jakich miast dostarczacie zestawy?**

Warszawa i jej okolice. Szczegółową listę miast możecie znaleźć tutaj.

**Сколько стоит доставка?**

Бесплатная доставка в пределах первой стрефы больших городов. Если вы живете во второй стрефе или пригороде, мы сможем доставить вам за небольшую доплату в 4 зл. Это в 3 раза ниже, чем чашечка стоимость чашечки кофе.

Доставка бесконтактная, утром вы проснетесь и ваша коробка с продуктами уже будет ждать на вас.

**Ile kosztuje dostawa?**

Oferujemy darmową dostawę w pierwszej strefie dużych miast. Jeśli mieszkacie w drugiej strefie lub okolicach, możemy dostarczyć nasze pudełko za niewielką dopłatę w wysokości 4 zł. To 3 razy mniej niż filiżanka kawy.

Dostawa jest bezkontaktowa, budzicie się rano, a wasze pudełko ze składnikami już czeka pod drzwiami.

**Если я сделаю заказ сейчас, через сколько привезете?**

Оформив заказ сегодня до 23:59, завтра мы его подготовим, упакуем и ночью доставим вам его под двери. Звонить и тревожить вас не будем. Также вы можете изменить адрес доставки бесплатно за 24 часа дня до дня запланированной доставки.

**Jeśli złożę zamówienie teraz, kiedy dostanę swoje pudełko?**

Po złożeniu zamówienia dzisiaj przed 23:59, jutro przygotujemy je, zapakujemy i dostarczymy pod drzwi w nocy. Nie będziemy dzwonić i przeszkadzać Ci. Możesz również zmienić adres dostawy za darmo 24 godziny przed planowaną datą dostawy.

Opłata i ceny

**Как я могу оплатить заказ?**

К нашему сервису подключен самый удобный онлайн-банкинг Przelewy24. Если вам по какой-то причине не подходит этот сервис, пожалуйста, оставьте ваше пожелание здесь, и мы постараемся добавить удобный вам способ оплаты как можно быстрее. Так же оплатить можно банковскими картами Visa, MasterCard, перевод средств на банковский счет, BLIK — онлайн-оплата при оформлении заказа на сайте или в приложении.

**Jak mogę zapłacić za zamówienie?**

Nasz serwis jest połączony z najwygodniejszym systemem płatności internetowych - Przelewy24. Możesz również zapłacić kartą Visa lub MasterCard, zrobić przelew na nasze konto bankowe, skorzystać z metody płatności BLIK - płatność online podczas składania zamówienia na stronie internetowej lub w aplikacji.

Jeśli z jakiegoś powodu te opcje nie są dla Ciebie wygodne, zostaw swoje zapytanie tutaj, a my postaramy się jak najszybciej dodać wygodną dla Ciebie metodę płatności.

**Почему покупать в LevelChef не дороже, чем в продуктовом магазине?**

Мы привезем все необходимые продукты ровно в том количестве, в котором они нужны для приготовления блюда, а также пошаговый фото рецепт. 57% наших клиентов подтверждают, что с LevelChef тратят на продукты столько же денег, как и раньше. 19% – экономят, 24% – тратят больше, но все равно считают, что это выгоднее, т.к. экономят много времени, блюда получаются очень вкусными, а питание – разнообразным.

**Dlaczego zamawiając w LevelChef płacisz nie więcej niż w sklepie spożywczym?**

Dostarczamy wszystkie niezbędne produkty w dokładnie takiej ilości, jakiej potrzebujecie do przygotowania konkretnego dania, również dostaniecie od nas przepis ze zdjęciami "krok po kroku".

57% naszych klientów potwierdza, że wydają taką samą ilość pieniędzy na jedzenie, jak wcześniej. 19% oszczędza, 24% wydaje więcej, ale nadal uważa, że jest to bardziej opłacalne, ponieważ pozwala zaoszczędzić dużo czasu, dania są bardzo smaczne, a jedzenie jest zróżnicowane.

Produkty

**Где вы берете продукты?**

Мы работаем с надежными и проверенными поставщиками качественных продуктов. Среди наших партнеров — Selgros, MAKRO и другие специализированные поставщики, а также фермерские хозяйства.

**Gdzie kupujecie produkty?**

Współpracujemy z wiarygodnymi i sprawdzonymi dostawcami produktów wysokiej jakości. Naszymi partnerami są Selgros, MAKRO i inni wyspecjalizowani dostawcy, a także rolnicy.

**Сколько могут храниться продукты?**

Рыбу, морепродукты и мясо птицы мы рекомендуем хранить не более 2-3 дней; говядину, баранину и свинину — не более 5-6 дней. На рецепте указано количество дней с момента получения коробки, в течение которого блюдо нужно приготовить. Рецепты разработаны таким образом, чтобы продукты сохраняли свежесть вплоть до дня приготовления.

**Jak długo można przechowywać produkty?**

Zalecamy przechowywanie ryb, owoców morza i drobiu nie dłużej niż 2-3 dni; wołowiny, jagnięciny i wieprzowiny nie dłużej niż 5-6 dni. W przepisie jest dokładnie określona maksymalna ilość dni od momentu dostawy pudełka do dnia, kiedy danie musi zostać przygotowane. Przepisy są tworzone w taki sposób, żeby produkty zachowywały swoją świeżość aż do dnia, w którym ugotujesz danie.

**Замораживается ли мясо и рыба?**

Мясо мы закупаем охлажденным, рыбу — как охлажденную, так и замороженную. Охлажденное сырье подлежит обработке, фасовке и шоковой заморозке на нашем производстве. Шоковая заморозка — это профессиональный высокоскоростной процесс замораживания продукта, в результате которого он сохраняет свои исходные полезные свойства и пластичность структуры. С точки зрения бактериологической безопасности такой продукт лучше охлажденного, т.к. заморозка останавливает активность микроорганизмов.

**Czy mięso i ryby są mrożone?**

Kupujemy mięso schłodzone, ryby - zarówno schłodzone, jak i zamrożone. Surowce chłodnicze są przetwarzane i pakowane w naszym zakładzie produkcyjnym. Chłodzenie szokowe to profesjonalny proces szybkiego zamrażania produktu, dzięki któremu zachowuje on cechy jakościowe (strukturę, kolor, smak, wilgotność i aromat) charakterystyczne dla produktów świeżych. Z punktu widzenia bezpieczeństwa bakteriologicznego, taki produkt jest lepszy od schłodzonego, ponieważ zamrażanie zatrzymuje aktywność mikroorganizmów.

**Вы сами готовите бульоны для супов?**

Да. Мясные, рыбные и овощные бульоны готовят на чистейшей питьевой воде наши повара. Только натуральные ингредиенты и никаких вредных E-добавок. Мы разливаем бульоны по стерильным вакуумным пакетам, надежно запаиваем и подвергаем шоковой заморозке. Подробнее читайте тут.

**Sami gotujecie buliony dla zup?**

Tak. Mięsne, rybne i warzywne buliony są gotowane przez naszych kucharzy z najczystszej pitnej wody. Tylko naturalne składniki i brak szkodliwych dodatków E. Wlewamy bulion do sterylnych worków próżniowych, niezawodnie je zgrzewamy i zamrażamy szokowo. Przeczytaj więcej tutaj.

**Какой размер одной порции?**

1 порция основного блюда - 450-500 гр.

Средняя калорийность-800 Ккал на порцию 1 порция супа - 450-600 гр.

Средняя калорийность - 400 Ккал на порцию 1 порция завтрака - 150-300 гр

1 порция салата - 125-350 гр

1 порция десерта и перекуса - 50-200 гр

Размер порции указан на сайте для каждого блюда.

**Jaki jest rozmiar jednej porcji?**

1 porcja dania głównego - 450-500 gr.

Średnia wartość kaloryczna - 800 kcal na 1 porcję zupy - 450-600 g.

Średnia wartość kaloryczna - 400 kcal na 1 porcję śniadania - 150-300 g.

1 porcja sałatki - 125-350 g

1 porcja deseru i przekąski - 50-200 gr

Wielkość porcji dla każdej potrawy jest podana na stronie internetowej.

**Сколько видов мяса?**

В блюдах на каждый день и блюдах микс: филе грудки курицы и индейки, нежирная говядина, белая рыба, свинина, куриные ножки.

В премиум блюдах также: утка, кролик, лосось, тунец, креветки и морепродукты.

Качество мясо проверяется в лаборатории и технологом на месте.

**Ile rodzajów mięsa?**

W daniach na każdy dzień oraz w daniach mix: filet z piersi kurczaka i indyka, chuda wołowina, biała ryba, wieprzowina, uda kurczaka.

W daniach kategorii premium: kaczka, królik, łosoś, tuńczyk, krewetki i owoce morza.

Jakość mięsa jest sprawdzana przez laboratorium i naszego technologa.

**Какие молочные продукты используете?**

Молочные продукты с жирностью 1-9%.

Много видов сыра: от белых сыров типа феты и адыгейского до пикантного пармезана.

Selgros, MAKRO и другие специализированные поставщики, а также фермерские хозяйства.

**Jakiego rodzaju mleczne produkty używacie?**

Produkty mleczne, które zawierają 1-9% tłuszczu.

Wiele rodzajów serów: od serów białych, takich jak feta i serek typu włoskiego, po pikantny parmezan.

Selgros, MAKRO i inni wyspecjalizowani dostawcy, a także gospodarstwa rolne.

**Что если я не ем какие-то продукты?**

Перечислите нелюбимые продукты в комментарии к заказу на сайте или в разговоре с оператором. Ни один такой продукт не окажется в ваших блюдах. Ни в каком виде.

**Co, jeśli nie lubię jakichś produktów?**

Wymień produkty, których nie lubisz w komentarzach do zamówienia na stronie internetowej lub w rozmowie z operatorem. Żadne takie produkty nie pojawią się w twoich daniach, w żadnej formie.

**Чем отличаются меню Standard+, Silver, Gold?**

Стоимостью и разнообразием продуктов, которые в них используются.

Gold — Гастрономические сочетания и ресторанные тренды для самых взыскательных гурманов. Оригинальные соусы от бренд-шефа, необычные гарниры, разнообразное мясо и свежие овощи.

Silver — Идеальная комбинация домашних рецептов и гастрономических изысков. Разнообразные ингредиенты от курицы до лосося.

Standard+ — Меню, вдохновленное лучшими рецептами наших любимых бабушек. Простые и понятные ингредиенты, знакомые с детства блюда.

**Czym się różnią menu typu Standard+, Silver, Gold?**

Ceną i różnorodnością produktów, które są wykorzystywane w daniach.

Gold - Gastronomiczne kombinacje i trendy restauracyjne dla najbardziej wymagających smakoszy. Niestandardowe sosy od szefa kuchni, niezwykłe dodatki, różnorodność mięs i świeżych warzyw.

Silver - Idealne połączenie domowych przepisów i gastronomicznych rozkoszy. Różnorodność składników, od kurczaka do łososia.

Standard+ - Menu inspirowane najlepszymi przepisami naszych ulubionych babć. Proste i przejrzyste składniki, znane z dzieciństwa potrawy.

Przepisy

**Какое меню у вас есть?**

У нас 3 меню: Standard+, Silver, Gold. В данный момент доступная только линейка Silver. В каждом меню – мы каждую неделю публикуем 35 новых блюд. Вы можете заказать от 3 до 7 блюд.

Возможно ли заменить блюда после оформления заказа?

Каждое блюдо имеет свою стоимость, поэтому если вы вдруг передумали, пожалуйста, позвоните нам на инфолинию для уточнения такой возможности. Наш номер: +48 792 993 309

**Jakie rodzaje menu macie?**

Mamy 3 rodzaje menu: Standard+, Silver, Gold. Obecnie dostępna jest tylko seria Silver. Do każdego rodzaju menu - co tydzień wstawiamy na stronę 35 nowych dań. Można zamówić od 3 do 7 dań.

Czy jest możliwość zamiany dania po złożeniu zamówienia?

Każde danie ma swoją cenę, więc jeśli nagle zmienisz zdanie, zadzwoń do nas na infolinię, w celu sprawdzenia takiej możliwości. Nasz numer telefonu: +48 792 993 309

**Сколько времени займет приготовление блюда?**

Обычно на приготовление блюда уходит от 15 до 30 минут.

**Ile czasu zajmie przygotowanie dania?**

Zazwyczaj przygotowanie dania trwa od 15 do 30 minut.

**Вы привезете все продукты или что-то должно быть дома?**

Мы привезем все продукты, кроме соли, перца, оливкового и подсолнечного масла — того, что наверняка всегда есть у вас дома.

**Dostarczacie wszystkie produkty, czy coś musi być w domu?**

Dostarczymy wszystkie potrzebne produkty oprócz soli, pieprzu, oliwy i oleju - coś, co prawdopodobnie zawsze masz w domu.

**Смогу ли я приготовить блюдо, если совсем не умею готовить?**

Сможете! Вместе с продуктами мы привезем подробный пошаговый рецепт, готовить с которым легко и просто. Также при заказе вы можете ориентироваться на уровни сложности приготовления каждого блюда и выбирать себе задачи по плечу :)

**Czy będę w stanie przygotować danie, jeśli w ogóle nie umiem gotować?**

Tak, będziesz! Wraz z produktami dostarczamy szczegółowy przepis „krok po kroku”, korzystając z którego proces gotowania będzie dla Ciebie bardzo łatwy. Podczas składania zamówienia możesz również patrzeć na poziom trudności każdego dania i wybierać odpowiednie dla siebie.

**Почему иногда нельзя заказать набор продуктов на одну порцию?**

Некоторые ингредиенты просто невозможно привезти «на одного» — например, зубчик чеснока или 0,5 грамма шафрана. Однако, если вы готовите только для себя, просто закажите 3 блюда на двоих: в первый день вы приготовите еду и съедите половину, во второй — просто разогреете вторую порцию. Таким образом, еды хватит на 6 дней.

**Dlaczego czasami nie można zamówić zestawu produktów na jedną porcję?**

Niektórych składników po prostu nie można przywieźć "na jednego" - na przykład ząbek czosnku lub 0,5 grama szafranu. Jeśli jednak gotujesz tylko dla siebie, wystarczy zamówić 3 posiłki na dwie osoby: pierwszego dnia przygotujesz i zjesz połowę posiłku, drugiego dnia po prostu podgrzejesz drugą połowę. W ten sposób wystarczy Ci jedzenia aż na 6 dni.

**Можно ли есть не по порядку?**

Можно, учитывая дату, до которой нужно приготовить блюдо.

Можно заморозить ингредиенты, если вы не успеваете приготовить блюдо вовремя. Если вы систематически замораживаете, пересмотрите количество приемов пищи и порций, чтобы получать нужное количество еды и есть ее свежей.

**Czy można zmieniać kolejność przygotowywania posiłków?**

Tak, można, biorąc pod uwagę datę, do której danie ma zostać przygotowane.

Możesz zamrozić składniki, jeśli nie masz czasu na przygotowanie dania na czas. Jeśli okazuje się, że systematycznie zamrażasz, zmień liczbę posiłków i porcji, aby móc otrzymywać odpowiednią ilość jedzenia i jeść tylko świeże produkty.

**Нужно ли готовить наборы Level Chef?**

Да! Мы доставляем свежие нарезанные продукты, из которых вы приготовите ресторанное блюдо всего за 20 минут.

Некоторые блюда готовятся чуть дольше 20 минут в духовке. На случай, если у вас ее нет, в каждом рецепте есть инструкция, как быстро приготовить блюдо на сковороде.

**Czy muszę przygotowywać zestawy Level Chef?**

Tak! Dostarczamy świeże, pokrojone produkty, z których w zaledwie 20 minut można przygotować danie restauracyjne.

Niektóre potrawy są gotowane w piekarniku nieco ponad 20 minut. W przypadku, gdy go nie masz, w każdym przepisie znajduje się instrukcja, jak szybko przygotować danie na patelni.

**Кто и как составляет меню?**

Меню составляется профессиональной командой во главе с бренд-шефом.

Также мы регулярно приглашаем шеф-поваров ресторанов, чтобы еще больше разнообразить меню.

Меню разрабатывается с участием диетолога, чтобы блюда были не только вкусные и быстрые, но и сбалансированные.

**Kto i jak tworzy menu?**

Menu jest tworzone przez profesjonalny zespół na czele z szefem kuchni.

Regularnie zapraszamy również szefów kuchni z restauracji do urozmaicania menu jeszcze bardziej.

Menu jest opracowywane przy udziale dietetyka, dzięki czemu dania są nie tylko smaczne i szybkie, ale również zrównoważone.

**Кто и где готовит продукты?**

Все наборы для приготовления подготавливаются на собственном профессиональном производстве в Варшаве. Производство возглавляют бренд-шефа, начальник производства, команда технологов и менеджеров смены с общим стажем управления пищевыми производствами 130 лет. (Это много!)

Производство работает 24/7, чтобы привозить вам все самое свежее.

**Kto i gdzie gotuje produkty do zestawów?**

Wszystkie zestawy przygotowywane są we własnym, profesjonalnym zakładzie produkcyjnym w Warszawie. Na czele produkcji stoi 3 szefów kuchni, kierownik produkcji, zespół technologów i kierowników zmian z łącznym 130-letnim doświadczeniem w zarządzaniu produkcją żywności. (To dużo!)

Nasz zakład produkcyjny działa 24 godziny na dobę przez 7 dni w tygodniu, żeby mieć możliwość dostarczać klientom najświeższe produkty.