

### **Checkliste mit Mindestanforderungen an „Essen auf Rädern“ für ältere Menschen in ihrem häuslichen Umfeld**

**Ältere Menschen streben an, möglichst lange in ihrem häuslichen Umfeld zu bleiben. „Essen auf Rädern“ leistet dazu einen wertvollen Beitrag!**

**Die vom Seniorenrat der Stadt Bielefeld erarbeitete Checkliste kann helfen, die vielen Angebote am Markt zu vergleichen. Die Wertung fällt um so positiver aus, je häufiger die mit „+“ gekennzeichneten Anforderungen erfüllt werden.**

#### **1. Qualität eines Mittagsmenüs**

##### *\* Speiseplangestaltung*

- + auf die Bedürfnisse älterer Menschen abgestellt
- + nach ernährungswissenschaftlichen Erkenntnissen
  - z.B. mageres weiches Fleisch, fettarme Milchprodukte, wenig blähende Obst- und Gemüseprodukte (Kohl, Zwiebeln, rohe Gurken, Hülsenfrüchte)
- + frische oder tiefgekühlte Produkte (keine Konserven)
- + regionale und saisonale Angebote
- + Seefisch aus nicht überfischten Beständen
- + qualitätskontrolliert.

##### *\* Information über Herkunft und Eigenschaften der verwendeten Lebensmittel auf Anforderung, z.B.*

- Angabe des Brennwertes und des Gehaltes an Eiweiß, Kohlenhydraten, Zucker, gesättigten Fettsäuren, Natrium, Cholesterin,
- Anteil eventuell genetisch veränderter oder ökologisch erzeugter Lebensmittel mit zertifiziertem Lieferanten.

##### *\* Speiseplan (Beschreibung in gut lesbarer Schriftgröße, möglichst mit Abbildungen)*

- + Vier Menüs zur Auswahl
- + Normalkost
- + Sonderkost, z.B. ovo-lakto-vegetarisches Angebot, Kost für Diabetiker
- + normale und kleine Portionsgrößen
- + Angabe der Zutaten (z.B. jodiertes Speisesalz, künstliche Geschmacksverstärker, Farbstoffe und Konservierungsstoffe) auf dem Wochenplan.

\* Menü

- + Hauptgericht, Nachtisch (Obst und/oder Milchprodukte)
- + Möglichkeit des Verzichtes auf Nachtisch
- + Wiederholung der Speisefolge nicht vor vier Wochen.

\* Verkauf oder Vermietung einer Warmhalteeinrichtung.

## **2. Bestellung**

\* Bestellmöglichkeiten

- + über Telefon, Telefax oder Internet
- + Angabe eines verantwortlichen Ansprechpartners
- + Erreichbarkeit werktags 10:00 – 15:00 Uhr
- + direkt beim Fahrer.

\* Termine

- + bei wochenweiser Bestellung bis Freitag der Vorwoche, 14:00 Uhr
- + bei tageweiser Bestellung bis zum Vortag, 10:00 Uhr
- + Abbestellung bis zum Vortag, 15:00 Uhr
- + Erinnerung an eine fehlende Anschlussbestellung durch den Fahrer bis zum Freitag der Vorwoche, 14:00 Uhr.

\* Keine vertragliche Bindung hinsichtlich Folgebestellungen.

## **3. Lieferung**

\* Speiseübergabe

- + an der Wohnungstür
- + möglichst in der gleichen Zeitspanne (Telefonische Mitteilung bei halbstündiger Unter- oder Überschreitung)
- + möglichst durch gleiche Bezugsperson (sonst Vorlage eines Ausweises).
- + Warmhaltezeit bis zur Lieferung maximal drei Stunden
- + Kerntemperatur bei Abgabe an den Kunden mindestens +65°C bzw. -18°C bei Tiefkühlkost
- + keine Vermischung der Speisenkomponenten oder ein Auslaufen durch den Transport

\* Rücknahme von Einwegbehältern zur Werkstoffgewinnung.

## **4. Abrechnung**

\* Zahlungsweise

- + bei langfristiger Bestellung durch monatliche Abbuchung
- + durch Überweisung
- + bar beim Fahrer.

## **5. Sonstiges**

\* Möglichkeit einer Betriebsbesichtigung

- \* Regelmäßige Befragung der Kundenzufriedenheit hinsichtlich Speisenqualität und Service*
- \* Erklärung des Anbieters zur Einhaltung des „Qualitätsstandards für Essen auf Rädern“ der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e.V. hinsichtlich Lebensmittelhygiene und Personalqualifikation.*