

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.*