

Checkliste - Essen auf Rädern

„Essen auf Rädern“ ist ein Angebot, das angesichts der demographischen Entwicklung zunehmend an Bedeutung gewinnt. Es ermöglicht vielen Menschen länger selbstbestimmt in der eigenen Wohnung leben zu können.

Die Speisen können warm, gekühlt oder tiefgekühlt ausgeliefert werden.

Anbieter sind:

- Stationäre Einrichtungen der Wohlfahrtsverbände wie Caritas, Rotes Kreuz, Diakonie, Arbeiterwohlfahrt oder Großküchen wie Mensen oder Krankenhäuser
- Private Anbieter wie Caterer, Gaststätten, Metzgereien
- Überregionale Lebensmittelhersteller (TK-Ware) deren Mahlzeiten über eigene Vertriebschienen oder Wohlfahrtsverbände ausgeliefert werden.

Sozialstationen oder Seniorenberatungsstellen der Kommunen helfen bei der Suche nach einem Lieferanten. Ein Zuschuss kann beim örtlichen Sozialamt beantragt werden.

Da jeder Mensch andere Prioritäten beim Essen hat, soll unsere Checkliste bei der Wahl des Anbieters Orientierungshilfe geben.

1. Speisenauswahl und Qualität

Ja Nein

▪ Wird das Essen frisch zubereitet?		
▪ Sieht das Essen appetitlich und schön angerichtet aus?		
▪ Bekommen Sie Speisepläne um zu überprüfen ob das Angebot ihren Wünschen entspricht und sich frühestens nach sechs Wochen wiederholt?		
▪ Können die einzelnen Menükomponenten frei gewählt werden?		
▪ Gibt es täglich Gemüse, Rohkost, Salat und/oder Obst im Angebot?		
▪ Gibt es immer mindestens zwei Menüs zur Auswahl?		
▪ Gibt es mindestens einmal pro Woche ein Fischgericht?		
▪ Wird mit Rapsöl und jodiertem Speisesalz gekocht?		
▪ Gibt es spezielle Diätangebote und vegetarische Gerichte?		
▪ Gibt es Angebote für Kau- und Schluckbeschwerden?		
▪ Werden Lebensmittelallergien oder -unverträglichkeiten berücksichtigt?		
▪ Sind Zusatzstoffe richtig gekennzeichnet?		
▪ Werden regionale und saisonale Speisen angeboten?		
▪ Gibt es "Bio-Lebensmittel" im Angebot?		
▪ Ist bei Fleisch die Tierart und vielleicht auch die Haltungform genannt?		
▪ Hält sich der Anbieter an den Qualitätsstandard der DGE?		

2. Service, Kundenorientierung

Ja Nein

▪ Sind die Speisepläne gut lesbar und übersichtlich?		
▪ Sind die Bezeichnungen der Speisen verständlich?		
▪ Sind die Preise übersichtlich dargestellt, besonders wenn individuelle Wahlmöglichkeiten vorhanden sind wie Portionsgrößen, Komponentenwahl?		
▪ Ist die Kontaktaufnahme mit dem Lieferanten einfach?		
▪ Kann kurzfristig bestellt oder abbestellt werden?		
▪ Kann eine Abbestellung kurzfristig kostenlos erfolgen?		
▪ Kann ich den Vertrag kurzfristig kündigen?		
▪ Ist der Liefervertrag klar verständlich?		
▪ Gibt es ein Wochenend- und Feiertagsangebot?		
▪ Wird pünktlich geliefert?		
▪ Wird das Essen persönlich ausgehändigt?		
▪ Kann dem Lieferanten der Wohnungsschlüssel ausgehändigt werden?		
▪ Wird ein Notdienst informiert, wenn die Speisen nicht angenommen werden?		
▪ Gibt es eine Servicehotline für Beschwerden?		
▪ Ist der Lieferant nahe bei meinem Wohnort?		
▪ Ist garantiert, dass die Warmhaltezeit nicht länger als drei Stunden ist?		
▪ Wird die Kerntemperatur von 65 Grad bei der Warmausgabe eingehalten?		
▪ Wird Tiefkühlkost bei - 18 Grad ausgeliefert?		
▪ Kann eventuell im Haushalt nochmals in der Verpackung aufgewärmt werden, wenn die Mahlzeit nicht gleich verzehrt werden kann?		
▪ Ist die Verpackung gut zu öffnen?		
▪ Wird Verpackungsmaterial wieder mitgenommen?		
▪ Werden bei einer Kalt- oder Tiefkühlauslieferung Geräte zum Erhitzen bereitgestellt?		

Auf jeden Fall sollten Sie Probeessen vereinbaren bevor sie einen längeren Vertrag abschließen.

Weitere Informationen erhalten Sie bei unseren 15 Beratungsstellen in Bayern

VerbraucherService Bayern im KDFB e.V.

Landesgeschäftsstelle: Dachauer Straße 5, 80335 München, Tel. 089 51518743

www.verbraucherservice-bayern.de

www.facebook.com/VerbraucherServiceBayern

