

Checkliste - Essen auf Rädern

„Essen auf Rädern“ ist ein praktisches Angebot. Damit ist es möglich sich regelmäßig mit abwechslungsreichen Mahlzeiten zu Hause beliefern zu lassen. Vorausgesetzt Geschmack und Qualität stimmen.

Alle Menschen, die Essen nicht mehr selbst zubereiten können oder wollen, aber möglichst lange unabhängig leben möchten können diesen Service nutzen.

Wer bietet Essen auf Rädern an?

- Wohlfahrtsverbände wie Caritas, Rotes Kreuz, Diakonie, Arbeiterwohlfahrt
- private Anbieter wie Caterer, Gaststätten, Metzgereien
- Großküchen wie Mensen, Krankenhäuser, Senioreneinrichtungen

Im Internet finden Sie fast alle Anbieter. Sozialstationen oder Seniorenberatungsstellen der Kommunen helfen auch weiter.

Als **Entscheidungshilfe**, um aus der Vielzahl der Varianten die Richtige zu finden, hat der VSB eine "Checkliste für Essen auf Rädern" erarbeitet. Auf diese Weise lassen sich die Angebotskataloge der Unternehmen vergleichen.

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

1. Speisenauswahl und Qualität

JA

▪ Wird das Essen frisch zubereitet oder nur aufgewärmt?	
▪ Sieht das Essen appetitlich und frisch aus?	
▪ Ist das Menüangebot abwechslungsreich und entspricht es meinen Essvorlieben?	
▪ Wiederholt sich der Speiseplan frühestens nach vier Wochen?	
▪ Werden abwechslungsreiche Grundzutaten und Rezepte verwendet?	
▪ Können die einzelnen Menükomponenten frei gewählt werden?	
▪ Ist Salat und Obst mit im Angebot?	
▪ Gibt es immer mindestens zwei Menüs zur Auswahl?	
▪ Wird mit Rapsöl und jodiertem Speisesalz gekocht?	
▪ Gibt es spezielle Diätangebote oder 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 genannt?	
▪ Hält sich der Anbieter an den Qualitätsstandard der DGE?	

2. Service, Kundenorientierung

▪ 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 am selben Tag kostenlos erfolgen?	
▪ Kann ich den Vertrag kurzfristig kündigen?	
▪ Ist der Liefervertrag klar verständlich?	
▪ Gibt es ein Wochenendangebot?	
▪ Wird pünktlich geliefert?	
▪ Wird das Essen immer persönlich ausgehändigt?	
▪ Kann dem Lieferanten eventuell 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 auf keinen Fall 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?	

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