

Essen auf Rädern-Mahlzeitendienste

Im Alter kann das Einkaufen zur Last werden und das Kochen schwerfallen. Vielleicht haben Sie keine Lust mehr für sich alleine zu kochen oder es fällt Ihnen zunehmend schwerer die ganzen Haushaltsgeräte zu bedienen, dann ist das Angebot „Essen auf Rädern- Mahlzeitendienste“ oder wenn Sie es gern gesellig mögen das Angebot „Mittagstisch“ eine gute Alternative.

Egal, ob Sie nur einmal im Monat, einmal in der Woche oder täglich den Service in Anspruch nehmen möchten, Das Team berät während der Öffnungszeiten gern individuell. Die Bestellung sollte jeweils spätestens am Vortag bis 12.00 Uhr erfolgen, damit am nächsten Tag pünktlich geliefert werden kann.

Sie haben durch die Mahlzeitendienste die Möglichkeit täglich warm zu essen und gesunde, ausgewogene Vollkostgerichte, vegetarische Menüs und Diabetikergerichte zu bekommen. Darüber hinaus bieten einige Anbieter die Anlieferung der Gerichte tiefkühlfrisch ins Haus/Wohnung an, diese können Sie dann nach Bedarf erwärmen.

Das Internet kann ebenfalls bei der Suche nach einem passenden Anbieter hilfreich sein.

Deutsches Rotes Kreuz

Bergischer Ring 91, 58095 Hagen
Tel.: 02331/3456-0/-905
Internet: www.kv-hagen.drk.de
Ansprechpartner*in: Tanja Friedrich
E-Mail: t.friedrich@drk-hagen.de

Heißauslieferung

- Bietet den Vorteil, dass die Zubereitungszeit in der Mikrowelle oder im Backofen entfällt.
- Der Kunde hat täglich zur gleichen Zeit Kontakt zu unseren MitarbeiterInnen
- Kann Hilfestellungen z.B. beim Öffnen der Menüschale annehmen. (Fallen hierfür Kosten an, bitte erfragen)
- Wählen Sie aus wöchentlich wechselnden Speisenplänen (Hauptgerichte, Suppen, Salate, Desserts)

- Tägliche Anlieferung, inkl. feiertags
- Nutzen Sie den Service je nach Bedarf an bis zu sieben Tagen in der Woche
- Keine vertragliche Bindung

Die Johanniter Unfall-Hilfe e.V. Regionalverband Ruhr-Lippe

Schillerstr. 18 d, 58089 Hagen
Tel.: 0800 093993 (gebührenfrei)
Servicecenter 24 Std.
Tel.: 02331/9366-0
Fax :02331/9366-583
E-Mail: Menueservice.ruhr-lippe@johanniter.de
Internet: www.johanniter.de/ruhr-lippe

Kundinnen und Kunden wählen einfach à la carte aus und genießen abwechslungsreiches und gesundes Essen. Die Menükuriere bringen das Mittagessen ganzjährig direkt an die Haustür. Je nach Region lässt sich ein Menüplan nach persönlichen Wünschen zusammenstellen. Ob Vollkostgerichte, vegetarische Menüs oder besondere Kostformen wie Dialysekost, unser Menüservice begeistert mit einer großen Vielfalt an Menüvariationen für jeden Geschmack und jede Diät. Je nach Region und Angebot liefern wir das Gericht tiefkühlfrisch zur Zubereitung in der eigenen Küche oder als heißes frisch zubereitetes Gericht. Unsere Kundinnen und Kunden entscheiden selbst, an welchen Tagen wir ihr Menü liefern - ganz ohne Vertragsbindung.

apetito Landhausküche Mehr als eine Mahlzeit.

Beratgerstr.36, 44149 Dortmund
Tel.: 0231 - 98 77 81 84
Mo. - Fr. von 08.00 bis 18.00 Uhr
E-Mail: info@landhaus-kueche.de
Internet: www.landhaus-kueche.de

Mehr als eine Mahlzeit:

- Liefergarantie
- Schutzengelfunktion
- Lieferung 365 Tage im Jahr

Menü-Kurier Beate Benfer

Große Brenne 5, 58099 Hagen
Tel.: 02331/590085
Fax: 02331/624120
E-Mail: info@menue-kurier.de
Internet: www.menue-kurier.de

Bürozeiten: Mo-Do. 8:00 15:00 Uhr, Fr. 8:00-13:00 Uhr sonst AB, oder einfach online bestellen.

Probewoche für Neukunden

Lieferoptionen: zum Mitnehmen oder Lieferdienst

Seit 1995 versorgt der Menü-Kurier Senioren, Pflegebedürftige, Büros & Betriebe sowie Kindergärten und Kindertageseinrichtungen mit frisch gekochten Mittagessen und wenn gewünscht auch Abendessen! Das Essen wird mit frischen, regionalen, saisonalen Zutaten hergestellt. Tägliche Lieferung oder auch nur nach Bedarf 365 Tage im Jahr bestellbar. Kein Mindestbestellwert.

Die Belieferung erfolgt momentan im Großraum Hagen, Hohenlimburg, Wetter, Herdecke, Letmathe und Gevelsberg an sieben Tagen in der Woche, pünktlich, heiß und genussfertig!

Checkliste „Essen auf Rädern“

Bevor Sie sich für einen Mahlzeitendienst entscheiden: Informieren Sie sich!

Grundsätzlich können Sie zwischen der täglichen Anlieferung heißer Speisen oder wöchentlicher Anlieferung von Tiefkühlmenüs wählen. Bei vielen Anbietern können die Leistungen spätestens am nächsten Tag in Anspruch genommen werden. Meistens beschränkt sich das Angebot auf das Mittagessen; bei einigen Anbietern werden auf Wunsch mittags kalte Speisen oder Salate für abends mitgeliefert.

Die meisten Menüdienste verzichten auf Verträge und bieten ihren Kunden die Kündigung von einem auf den nächsten Tag an. Auch wenn kein schriftlicher Vertrag abgeschlossen wird, entsteht trotzdem ein Vertragsverhältnis. Je nach Zahlungsweise, also ob wöchentlich oder monatlich abgerechnet wird, kann die gesetzliche Kündigungsfrist bis zu vier Wochen gehen. Achten Sie deshalb darauf, dass Ihnen Kündigungsfristen verbindlich zugesagt werden. Sollte das Essen verdorben sein, oder regelmäßig zugesagte Termine nicht eingehalten werden, können Sie unter Umständen den Preis mindern oder Unkosten aus Ersatzlieferungen geltend machen.

Folgende Checkliste soll Ihnen helfen, einen geeigneten Menüdienst zu finden:

PROBEMENÜS

- ◆ Gibt es ein (kostenloses) Probemenü?
- ◆ Entsprechen Aussehen, Geschmack und Verpackung der Mahlzeiten Ihren Wünschen?

BESTELLUNGEN

- ◆ Bis wann muss die Bestellung der Mahlzeiten beim Anbieter eingegangen sein?
- ◆ Können nachträglich Ab- oder Umbestellungen vorgenommen werden?

BERATUNG

- ◆ Gibt es einen verantwortlichen Ansprechpartner, an den Sie sich bei Fragen und Problemen wenden können? Wann ist er erreichbar?
- ◆ Wird auf Wunsch kostenlose Ernährungsberatung durch qualifizierte Berater (z.B. Oecotrophologen/innen) durchgeführt?

ANGEBOT

Lassen Sie sich die Speisepläne verschiedener Anbieter zukommen!

- ◆ Wie viele Wahlmöglichkeiten gibt es für Ihre gewünschte Kostform?
- ◆ Wird Rücksicht auf besondere Diäten genommen, z.B. für Zuckerkrankte?
- ◆ In welchen Abständen wiederholt sich der Speiseplan?
- ◆ Können auch Getränke bestellt werden?
- ◆ Sind Suppen, Desserts oder Salate im Menü enthalten?

KENNZEICHNUNG DER MENÜS

- ◆ Werden Zutaten und Zusatzstoffe deklariert?
- ◆ Gibt es Nährwertangaben?

QUALITÄT DER MAHLZEITEN

- ◆ Wie lange werden die Menüs warmgehalten?
Eine Warmhaltedauer von drei Stunden sollte nicht überschritten werden.
- ◆ Verwendet der Anbieter für seine Menüs Produkte aus ökologischem Anbau oder regionaler Herkunft?

ANLIEFERUNG

- ◆ Erfolgt die Anlieferung täglich oder als Wochenpaket?
- ◆ Wird das tägliche Essen warm oder tiefgekühlt geliefert?
- ◆ Können Ihnen die Mahlzeiten zum gewünschten Zeitpunkt geliefert werden?
- ◆ Wird das Essen immer von derselben Person angeliefert oder wechseln die Anlieferer oft?
- ◆ Ist eine Versorgung mit Mahlzeiten auch am Wochenende und an Feiertagen gewährleistet?
- ◆ Welche Art von Geschirr wird verwendet, Einweg- oder Mehrweggeschirr?
- ◆ Ist das Geschirr mikrowelleneeignet?

PREISE

- ◆ Welche Preise verlangt der Anbieter für die Menüs? Berücksichtigen Sie beim Preisvergleich eventuelle Anlieferungskosten und Wochenendzuschläge.
- ◆ Welche Zahlungsmöglichkeiten werden Ihnen angeboten?
- ◆ Bekommen Sie eine aufgeschlüsselte Rechnung?
- ◆ Erkundigen Sie sich beim zuständigen Sozialamt, ob sie finanzielle Unterstützung für die mobile Mahlzeitenversorgung beanspruchen können.

BEREITSTELLUNG VON GERÄTEN

- ◆ Stellt Ihnen der Anbieter bei Bedarf Geräte zur Lagerung oder zum Erhitzen der Speisen zur Verfügung? Einige Menüdienste verleihen, vermieten oder verkaufen Warmhalteboxen, Tiefkühlgeräte oder Geräte zum Erhitzen der Speisen.

SERVICELLEISTUNGEN

- ◆ Welche Zusatzleistungen (wie z.Bsp. Kleinschneiden von Fleisch, Entsorgung der Menüschalen oder Mitbringen von Zeitungen) werden angeboten?
-

Diese Checkliste entstand in Kooperation mit der Fachhochschule Niederrhein, Fachbereich Oecotrophologie, Mönchengladbach.
Stand: 2/2002