Zeitschrift: Intercura : eine Publikation des Geriatrischen Dienstes, des Stadtärztlichen Dienstes und der Psychiatrisch-Psychologischen Poliklinik der Stadt Zürich

Herausgeber: Geriatrischer Dienst, Stadtärztlicher Dienst und Psychiatrisch-Psychologische Poliklinik der Stadt Zürich

Band: - (1986-1987)

Heft: 16

Artikel: Der Mahlzeitendienst von Pro Senectute Kanton Zürich in der Stadt Zürich

Autor: Wüthrich, Gottfried

DOI: https://doi.org/10.5169/seals-790309

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Mehr erfahren

Conditions d'utilisation

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. En savoir plus

Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. Find out more

Download PDF: 11.07.2025

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, https://www.e-periodica.ch

Der Mahlzeitendienst von Pro Senectute Kanton Zürich in der Stadt Zürich

Gottfried Wüthrich, Leiter Mahlzeitendienst Zürich Stadt

Die Geschichte

Ursprünglich stand die "Speisung von bedürftigen, älteren Menschen" im Vordergrund, die kaum mehr warme Mahlzeiten zu sich nahmen und deren Gesundheit und Widerstandskraft durch mangelhafte Ernährung beeinträchtigt waren. Daneben spielten auch das fehlende Angebot an Plätzen in Alters- und Pflegeheimen und die finanzielle Belastung der Öffentlichkeit durch die Altersarbeit eine wichtige Rolle.

Mahlzeitendienste wurden erstmals während der letzten Kriegsjahre in England bekannt. Damals, 1943, wurden "Meals on Wheels" an bedürftige ältere Menschen verteilt. Diese Idee wurde in der Folge von verschiedenen Ländern in Europa aufgenommen und fand in Holland, Oesterreich und in den nordischen Ländern starke Verbreitung. In Deutschland wurden erstmals 1961 in Krefeld und Stuttgart "Essen auf Rädern" verteilt. Heute betreiben die grossen Sozialwerke in allen Großstädten Mahlzeitendienste, die immer noch als "Essen auf Rädern" bekannt sind. Etwas später, Ende der 60iger Jahre, wurden die ersten Mahlzeitendienste in der Schweiz eingeführt.

In Zürich wurden gleichzeitig von zwei Seiten her Anstösse gegeben. Einerseits setzte sich Pro Senectute für diese neue Dienstleistung ein, andererseits wurde aufgrund einer Anregung im Gemeinderat der Stadtrat beauftragt, die Hauslieferung von Mahlzeiten aus der Stadtküche an Betagte zu prüfen. Im April 1968 wurde in Zusammenarbeit zwischen Sozialamt/Stadtküche und der Stiftung Pro Senectute ein Mahlzeitenlieferdienst für Betagte in der Stadt Zürich eingeführt.

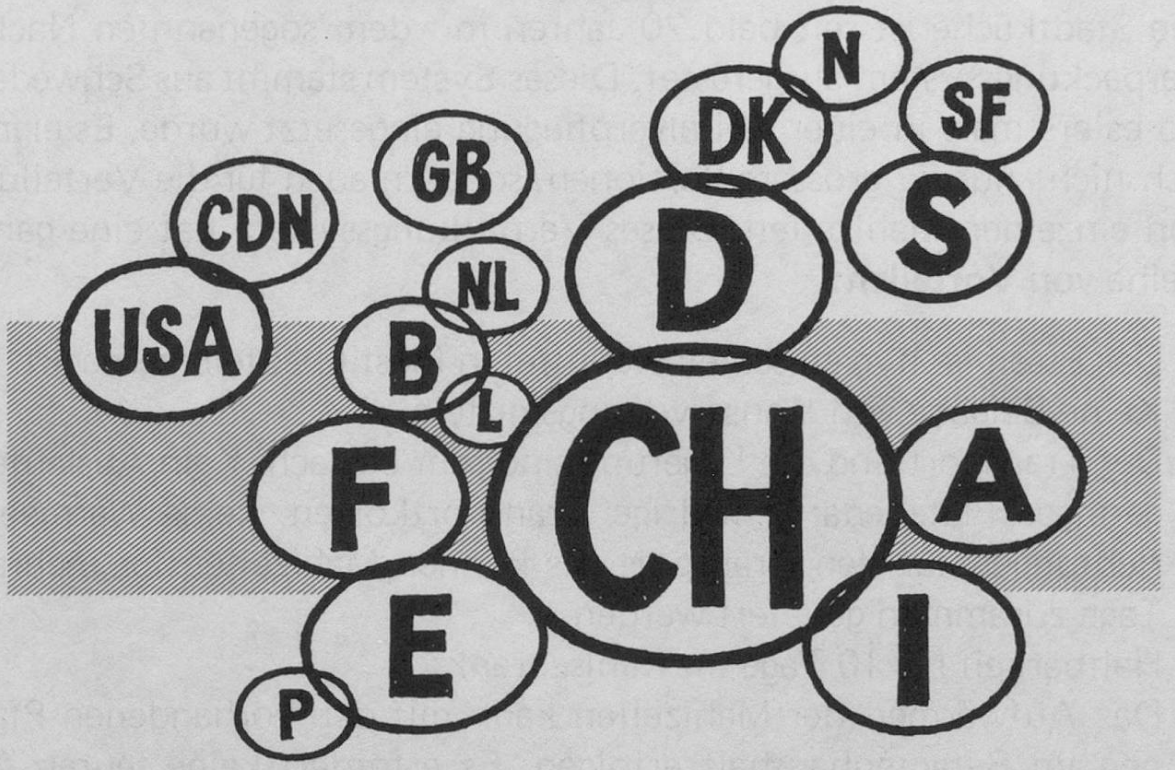
Das Angebot

Das Angebot umfasst Vollkost, leichte Vollkost sowie ein Diabetikermenu. Seit 1985 wird auch ein fleischloses Menu angeboten, dabei wird das Fleisch durch andere vollwertige Eiweissträger ersetzt. Pro Woche werden 6 verschiedene Mahlzeiten – bestehend aus Suppe, Fleisch, Beilage, Gemüse oder gekochtem Salat – angeboten. Der Menuplan wird durch die Ernährungsberaterin der Stadtküche zusammengestellt, damit eine vollwertige Ernährung und gleichzeitig abwechslungsreiches Essen gewährleistet sind; dass die Fertigmahlzeiten täglich mit frischen Salaten und Früchten ergänzt werden, versteht sich von selbst. An gemeinsamen Besprechungen von Vertretern der Stadtküche und Pro Senectute werden Wünsche und Möglichkeiten der Menugestaltung regelmässig besprochen.

Pro Senectute Zürich, Mahlzeitendienst für die Altersverpflegung zuhause. (Ausschnitt aus einem Menuplan)

Vollkost	**Leichte Vollkost**	**Diabetiker**
Donnerstag, . . .		Geb. Suppe
Gebr. Pouletschenkel	Gebr. Pouletschenkel	Gebr. Pouletschenkel
Maccaroni	Maccaroni	Tomatengemüse
Tomatengemüse	Tomatengemüse	Ged. Kohlraben
Freitag, . . .		Geb. Suppe
Kalbsvoressen	Geschn. Kalbfleisch	Kalbsvoressen
Kräuterkartoffeln	Polenta	Ged. Fenchel
Ged. Fenchel	Zucchettigemüse	Zucchettigemüse
Sonntag, . . .		Geb. Suppe
Schmorbraten	Schmorbraten	Schmorbraten
Kartoffelstock	Kartoffelstock	Rüebligemüse
Rüebligemüse	Rüebligemüse	Broccoli

Nah und fern.



Typisch «Winterthur»: einfach hilfsbereit.

Schäden sollen rasch beurteilt und behoben werden. Überall – im Betrieb, bei Ihnen zuhause, in der Schweiz und im Ausland.
Die «Winterthur» hat in allen Landesgegenden sachkundige, erfahrene Schadenexperten. Und sie hat ein weltweites Dienstleistungsnetz.

Bitte reden Sie mit uns.

winterthur
versicherungen

Immer in Ihrer Nähe.
Auch im Ausland.

Die Herstellung und Verpackung

Die Mahlzeiten werden in der Stadtküche fertig gekocht und gewürzt. portioniert und abgepackt. Durch Pasteurisieren und sofortiges Abkühlen wird eine Haltbarkeit von 10 Tagen erreicht.

Die Stadtküche ist seit bald 20 Jahren mit dem sogenannten Nacka-Verpackungssystem ausgerüstet. Dieses System stammt aus Schweden, wo es erstmals in einer Spitalverpflegung eingesetzt wurde. Es eignet sich nicht nur für grössere Portionen, sondern auch für die Verteilung von einzelnen Mahlzeiten. Dieses Verpackungssystem hat eine ganze Reihe von **Vorteilen:**

- Das Essen ist hygienisch einwandfrei in Plastikbeuteln verpackt.
- Keine Beigabe von Konservierungsmitteln.
- Der Transport und die Lagerung sind sehr einfach. Kein Auslaufen, geringer Platzbedarf, niedrige Transportkosten, keine Wärmeeinrichtungen für den Transport. Es können Mahlzeiten für mehrere Tage zusammen geliefert werden.
- Haltbarkeit bis 10 Tage im Kühlschrank.
- Das Aufwärmen der Mahlzeiten kann mit den vorhandenen Pfannen im Betagtenhaushalt erfolgen. Es erfordert keine teuren Anschaffungen.
- Der Zeitpunkt der Einnahme der Mahlzeiten kann selber bestimmt werden.
- Kein Rückschub von Leergut. Kein Reinigen von Behältern oder Transportgeschirr.

Als **Nachteile** sind bekannt:

- Die in Plastikbeutel abgepackten Mahlzeiten sehen nicht sehr appetitlich aus.
- Das Verpacken und Ausliefern von frischen Salaten ist nicht möglich.
- Für das Aufwärmen muss eine gewisse Handfertigkeit der Bezüger vorhanden sein.

Bis heute sind leider keine anderen ebenso kostengünstigen Systeme auf dem Markt, welche sich als echte Alternativen anbieten würden.

Die Verteilung

Die Verteilung der Mahlzeiten erfolgt dreimal pro Woche, dabei werden jeweils Mahlzeiten für zwei Tage ausgeliefert. Auf diese Weise werden die Verteilkosten niedrig gehalten. Auch die Fristen für Bestellungen und Mutationen bleiben in einem verantwortbaren Rahmen. Durch die Haltbarkeit der Mahlzeiten (bis 10 Tage im Kühlschrank) ist auch eine Versorgung der Bezüger – mittelst Vorauslieferung – für die Feiertage gewährleistet.

Die 13 Verteiltouren in der Stadt Zürich werden, von 3 Chauffeuren und einem Teilzeitchauffeur, je 3mal pro Woche gefahren. Die 12 Verträgerinnen bedienen über 800 Haushalte mit mehr als 900 Personen. Eine Verteiltour umfasst rund 65 - 70 Haushalte. Im laufenden Jahr werden insgesamt über 200'000 Mahlzeiten verteilt werden. Der Kontakt der Verträgerin zu den Betagten ist sehr wichtig. Oft entwickelt sich zwischen der Verträgerin und den Betagten ein freundschaftliches Verhältnis. Dies ist ja nicht verwunderlich, da die Verträgerin jede Woche dreimal "hereinschaut", sieht, wie es geht und erst noch etwas zum Essen bringt!
Die Mahlzeiten können auch im freien Handel an 37 Verkaufsstellen, welche über das ganze Stadtgebiet verteilt sind, bezogen werden.

Die Bezüger und Aufnahmekriterien

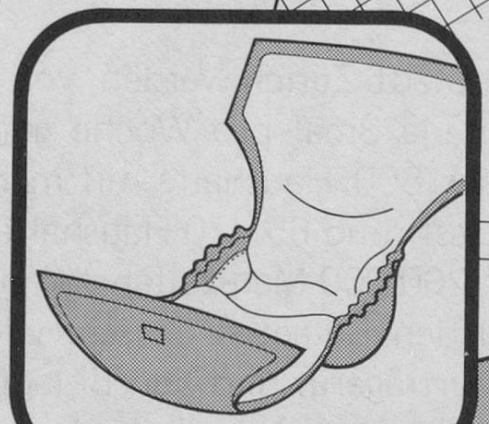
Die Hauslieferung von Fertigmahlzeiten steht all jenen Personen ab 60 Jahren – in Ausnahmefällen auch jüngeren Behinderten – zu, die nicht mehr in der Lage sind, selber einzukaufen oder die Fertigmahlzeiten an einer Verkaufsstelle im Quartier zu beziehen. Die Aufnahmekriterien sind so, dass durch den Mahlzeitendienst nach Möglichkeit die Isolation nicht noch gefördert werden soll.

Bei den Bezügern lassen sich grundsätzlich zwei Gruppen unterscheiden: Die Langzeitkunden, die nicht mehr selber einkaufen und kochen können, die sonst aber durchaus in ihrer Wohnung verbleiben können, teilweise noch mit anderen ambulanten Dienstleistungen wie Hauspflege, Gemeindekrankenpflege oder den von Pro Senectute angebotenen Haushilfe- oder Reinigungsdiensten.

Vlesi-Form®

Die neue, zukunftsorientierte Inkontinenten-Produktelinie

- Einfache Handhabung
- Optimale Passform
- 4 Grössen abgestimmt auf Schweregrad der Inkontinenz
- Sanftes Elastband im Beinausschnitt



Eine echte Vlesia-Leistung

Rufen Sie bitte an und verlangen Sie Gratis-Muster.

Vlesi-Form
Die neue, preisgünstige Problemlösung.

vlesia

Vlesia AG, Blumenfeldstr. 16
CH-9403 Goldach
Telefon 071 41 48 41
Telex 71773 vlesa

Ein Schweizer Qualitätsprodukt

Ecknauer+Schoch ASW

Oder dann jene Bezüger, welche nach einer Krankheit, einem Unfall, Spitalaufenthalt etc. oder bis zu einem bevorstehenden Heimeintritt auf diese Dienstleistung angewiesen sind, für eine relativ kurze Zeit, bis zur Genesung oder einer grundsätzlichen Änderung der Situation. Etwa 20 % der Bezüger sind Männer, rund 15 % Ehepaare und der überwiegend grosse Teil sind alleinstehende Frauen.

Oft ist die Lieferung von Fertigmahlzeiten auch für Angehörige, welche zusammen mit betagten Eltern oder Verwandten wohnen, eine grosse Entlastung, aber auch bei einer über längere Zeit dauernden Nachbarschaftshilfe.

Die Alternativen

Der Mahlzeitendienst, obwohl eine wichtige und nicht mehr wehzudenkende Dienstleistung, ist oft leider auch eine schlechte Lösung: Weil der Bezüger dann nicht mehr einkaufen geht und kocht und die Mahlzeiten oft allein zu Hause einnimmt.

Als alternative Möglichkeiten bieten sich an – sofern dies aus gesundheitlichen Gründen noch möglich ist:
- Nachbarn oder Angehörige, welche einkaufen und (vor-)kochen
- Essen bei Nachbarn oder Angehörigen (gegen Bezahlung)
- Verpflegung in oder aus einem Restaurant
- Mittagstisch mit andern Senioren, z.B. in einem Seniorenzentrum

Die Organisation

Heute ist der Mahlzeitendienst ein professionelles Dienstleistungsunternehmen mit drei Autos, Chauffeuren und Verträgerinnen. Ohne eine leistungsfähige EDV-Anlage wäre die Organisation, Einsatzplanung, die Verarbeitung der Mutationen, die Fakturierung und das Rechnungswesen nicht mehr zu bewältigen. Der Leiter des Mahlzeitendienstes ist zusammen mit einer Sachbearbeiterin und einer Aushilfe für diese Aufgaben verantwortlich.

Der Ausblick

Die Nachfrage wird weiter steigen, vor allem weil die Zahl der Hochbetagten (80 Jahre und älter) noch zunehmen wird.

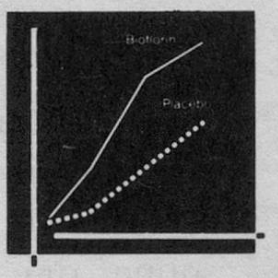
Die Bedürfnisse bezüglich Ernährung und Esskultur sind sehr unterschiedlich und es ist bei den Betagten eine zunehmende Differenzierung zu erwarten. Auch wenn diese Entwicklung stets im Auge behalten wird und mögliche Anpassungen vorgenommen werden, ist es kaum möglich, allen Erwartungen gerecht zu werden. Insbesondere wird immer wieder Ausschau gehalten nach einem besser präsentierenden Verpackungsmaterial.

Ungewiss ist die Zahl der Betagten, die aus irgendwelchen Gründen auf den Mahlzeitendienst verzichten, sei es wegen der Verpackung, der Qualität der Speisen oder irgendwelchen Vorurteilen. Die Bezüger sind jedoch in der Regel mit der Qualität der Mahlzeiten und der Verteilung zufrieden.

Der Mahlzeitendienst leistet einen wesentlichen Beitrag in der ambulanten Versorgung der älteren Bevölkerung und nimmt vielen Betagten die Sorge um die tägliche Hauptmahlzeit ab.

Bioflorin®

Streptococcus faecium,
Gruppe D,
Stamm SF 68.



Wenden Sie sich bitte an das Schweizer. Arzneimittelkompendium oder verlangen Sie die ausführliche Dokumentation.

Das neue Konzept gegen Diarrhö.

Giuliani S.A., 6976 Lugano-Castagnola
Pharmazeutische Spezialitäten
auf natürlicher Basis für Ihre Leader-Therapie

GIULIANI