

Mahlzeitendienst der Pro Senectute Kanton Zürich in Winterthur : neu: freie Wahl zwischen Gemüseteller und Rindfleisch

Autor(en): **Speiser, Regine**

Objektyp: **Article**

Zeitschrift: **Alter & Zukunft : Magazin der Pro Senectute Kanton Zürich**

Band (Jahr): **7 (1999)**

Heft 3

PDF erstellt am: **14.09.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-818439>

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.

Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.

Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

Neu: freie Wahl zwischen Gemüseteller und Rindfleisch

Bis jetzt haben sich die Kundinnen und Kunden des Mahlzeitendienstes für eine Menüsorte entscheiden müssen: «Normal, Diabetes, Vegi, Gemüseteller, Salzarm oder Püriert». Einmal entschieden, lieferte Pro Senectute beispielsweise vier Wochen lang jeweils einen Gemüseteller ins Haus. Neu kann die Kundschaft für jeden Tag eine andere Sparte ankreuzen, was der Nachfrage nach mehr Abwechslung entgegenkommt.

*Regine Speiser

«Kann ich heute den Vegeteller haben, ich esse doch kein Rindfleisch?» fragt eine Kundin von «Normalmenüs» die Verträgerin Heidi Pfister. So ein Austausch vor Ort wird zwar auch in Zukunft nicht möglich sein, aber die Menüauswahl wird freier. Statt sich wie bisher für eine Menüsorte entscheiden zu müssen, können die Kunden den Menüplan der kommenden vier Wochen genauer studieren und für jeden Tag eine andere Sorte ankreuzen. Wer also kein Rindfleisch mag, entscheidet sich bei Bedarf für das salzarme oder das Vegi-Menü. Mit

der Selbstwahl hofft Elisabeth Gilgen, Abteilungsleiterin Pro Senectute-Mahlzeitendienste in Winterthur, dem Bedürfnis der Kundschaft gerechter zu werden. Anfänglich werde der Aufwand zwar sicher grösser sein, vor allem, bis sich die Kunden ans Auswählen gewöhnt haben. Doch eine Testphase habe gezeigt, dass das Echo durchwegs positiv sei. Wer keine Lust zum Auswählen habe, kann gemäss Elisabeth Gilgen nach wie vor bei einer Menüsorte bleiben.

Frisch zubereitete Mahlzeiten werden von Pro Senectute in dreiteiligen Schalen ins Haus geliefert. In speziellen Regeneriergeräten können die Mahlzeiten in 20 Minuten aufgewärmt werden.

Im Wasserdampf gewärmt

Seit 1969 bietet die Stadt Winterthur zusammen mit Pro Senectute Kanton Zürich Fertigmahlzeiten für AHV- und IV-Bezüger an. Der Mahlzeitendienst beliefert vereinzelt auch Langzeitpatienten, rekonvaleszente Personen sowie Wöchnerinnen. Im letzten Jahr sind insgesamt 62 000 Essen bestellt worden, über die Hälfte davon war Normalkost. Die Erfahrung zeige, so Frau Gilgen, dass die meisten älteren Menschen oft so lange selber kochen, bis Mangelerscheinungen auftreten. Meist ermunterten dann ein Arzt oder Verwandte die älteren Menschen, doch den Kochlöffel hinzulegen





Die Kunden freuen sich, wenn die Verträgerin das Essen vorbeibringt.

und sich ernährungstechnisch ausgewogene Fertigmahlzeiten kommen zu lassen, auch wenn diese 10.90 Franken pro Menü kosten.

Das in einer Plastikschaale überbrachte Essen kann entweder in einem kostenlos mitgelieferten Wärmeofen oder im Mikrowellengerät gewärmt werden. Im Ofen wird das Essen schonend im Wasserdampf aufbereitet. Die Einführung des Wärmeofens 1994 war unter anderem auch eine wirtschaftliche Überlegung von Pro Senectute. Wer nämlich kein Mikrowellengerät besass, musste das Fleisch, den Fisch oder das Gemüse in Töpfen aufwärmen und diese nachher abwaschen. Mit der Einführung des Ofens dagegen ist das Essen im Nu zubereitet, die Plastikschaale wird der Verträgerin wieder mitgegeben und die Töpfe müssen nicht mühsam gereinigt werden. 1994 bedeutete dies für den Mahlzeitendienst 15 000 Essen mehr als im Vorjahr.

Frühmorgens im Milchkasten

Obwohl die Portionen altersgerecht berechnet seien, nähmen zahlreiche Kunden ein Essen für zwei Tage, weil es ihnen immer noch zuviel sei, erklärt Elisabeth Gilgen. Seit 1976 liefert das Krankenhaus Adlergarten die Mahlzeiten. Dreimal pro Woche, jeweils am Montag, Mittwoch, und Freitag, verteilen sieben Frauen auf vier Touren die Mahlzeiten. An jedem Austragungstag holt die Verträgerin Heidi Pfister morgens um 6.45 Uhr alle Verteillisten im Büro des Mahlzeitendienstes ab und fährt damit zum Adlergarten. Sie macht die Tour Mattenbach/Breite/Töss alleine und hat weniger Kunden als die anderen drei Teams. Um sieben Uhr verteilt sie die Tageslisten an ihre Kolleginnen.

Alle laden aufgrund der Listen die benötigten Essen in ihre Privatautos ein, und um 7.30 Uhr geht es los. Auf den Listen ist auch vermerkt, ob die Bestellung im Milchkasten oder an der Wohnungstür abgegeben werden soll, wie oft und lang bei Schwerhörigen geläutet werden soll und wie lang bei Gehbehinderten an der Tür gewartet werden muss. Öffnet jemand nicht, telefonieren die Verträgerinnen mit Elisabeth Gilgen, sie klärt bei Verwandten oder Nachbarn ab, was wohl los sein könnte. Gehbehinderte Kunden geben den Verträgerinnen manchmal auch den Wohnungsschlüssel mit, damit diese selber hineinkommen können und mit dem Essen eventuell noch die Post mit hineinbringen.

Allzuviel Zeit, um bei den Kunden zu verweilen, haben die Verträgerinnen nicht. Ein durchschnittlicher Kundenbesuch dauert nur wenige Minuten. Doch für einen Blick auf den neugestrickten Pullover, einen warmen Tee oder ein kühles Glas Wasser je nach Jahreszeit reicht es meist schon. Die Kunden warten oft schon am Fenster oder auf dem Balkon auf die Verträgerinnen, die immer zur gleichen Zeit kommen. Verspätet sich die Verträgerin um eine Viertelstunde, rufen die Kunden besorgt im Büro an: «Ich dachte schon, Sie hätten mich vergessen.» Gegen Mittag sind die Touren zu Ende, die vier Chauffeusen kehren mit den retournierten Plastikschaalen zum Adlergarten zurück und waschen die Kühlboxen aus. Oft monieren die Kunden, das Essen sei etwas fad. «Das ist für diejenigen, die es gerne wenig gewürzt mögen», erklärt Heidi Pfister. «Nachwürzen kann man ja immer.»

**Aus dem «Landboten» von Regina Speiser*