

## Checkliste „Essen auf Rädern“

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

Informationen zu den verschiedenen Menüdiensten erhalten Sie z.B. in städtischen Einrichtungen wie Seniorenbüros oder dem Seniorentelefon, Beratungsstellen und Sozialstationen der Wohlfahrtsverbände oder Kirchengemeinden und den Verbraucherzentralen. Erkundigen Sie sich, welche Anbieter Ihren Wohnort beliefern.

Grundsätzlich können Sie zwischen der täglichen Anlieferung heißer Speisen oder wöchentlicher Anlieferung von Tiefkühlmenüs wählen. Bei vielen Anbietern können die Leistungen bereits 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 schriftliche 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 betragen. 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 Kosten 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. Öcotrophologen/innen) durchgeführt?

#### ANGEBOT

Lassen Sie sich die Speisepläne verschiedener Anbieter zusenden!

- ◆ 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?
- ◆ Sind alle tiefgekühlt angelieferten Menüs Mikrowellen geeignet?

### **KENNZEICHNUNG DER MENÜS**

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

### **QUALITÄT DER MAHLZEITEN**

- ◆ Wie lange werden die Menüs warm gehalten?  
Eine Warmhaltezeitdauer 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 Mikrowellen geeignet?

### **PREISE**

- ◆ Welche Preise verlangt der Anbieter für die Menüs? Berücksichtigen Sie beim Preisvergleich eventuelle Anlieferungskosten und Wochenendzuschläge. Für ein Menü zahlen Sie zwischen 4,50 € (Mini-Menüs) und 8,99 € (Genießer-Menüs). Bei Heißanlieferung am Wochenende und an Feiertagen muss mit einem Aufschlag von etwa 0,50 € gerechnet werden (Stand: November 2007).
- ◆ 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.B. Kleinschneiden von Fleisch, Entsorgung der Menüschalen oder Mitbringen von Zeitungen) werden angeboten?
- ◆ Wird ein Einkaufs-Service für Lebensmittel angeboten?

Diese Checkliste entstand in Kooperation mit der Hochschule Niederrhein, Fachbereich Oecotrophologie, Mönchengladbach.