

**Projekt-Nummer** 14  
**Name des Projekts** Essen auf Rädern durch Ehrenamtliche  
**Stadt/Ort** Altdorf  
**Organisation** Senioren- und Krankenpflegeverein



**Zum Projekt:**

Ehrenamtliche bringen täglich ein warmes Essen ins Haus ...

Es sind ehrenamtliche SeniorInnen, die täglich zwischen 11.45 Uhr und 13 Uhr zahlreiche Altdorfer BürgerInnen mit einem vollwertigen, schmackhaften und frisch gekochten Essen versorgen. Unter den Besuchten sind auch sich einsam fühlende Menschen. Die Mitarbeiter haben Zeit für ein kleines Gespräch und sind gerne behilflich beim Auspacken oder Zerteilen des Essens, wenn gewünscht.

Der Speiseplan wird vorab im wöchentlichen Gemeindeblatt veröffentlicht. Danach kann bequem per Telefon bestellt werden. Die beachtliche Auswahl umfasst täglich vier Menüs – darunter ein vegetarisches sowie ein ‚kaltes‘ Essen – zum Preis von je 4,50 Euro zuzüglich 1,20 Euro Liefergebühr.

Die Kunden ersparen sich das Einkaufen, Kochen, die aufwändige Zubereitung und bekommen doch ein gesundes Essen auf den eigenen Tisch. Keine Frage, dass sich dieses Angebot großer Beliebtheit erfreut: Jährlich werden 4.500 bis 5.000 Essen ausgeliefert. Vorab von der Großküche portioniert, in Aluschalen angerichtet, erreichen die Mahlzeiten dank Thermo-Boxen warm den Kunden – der einmal monatlich eine Rechnung erhält.

<b>Das Angebot gibt es seit</b>	2006
<b>Anzahl der Besuchten</b>	Ca. 20
<b>Anzahl der Mitarbeiter</b>	5
<b>Was sind die Anforderungen an diese Mitarbeiter?</b>	Bereitschaft im Team den Lieferplan flexibel zu organisieren und auszuführen, Führerschein, eigener PKW
<b>Voraussetzungen/Vorbereitung der Mitarbeiter auf die Aufgaben</b>	Zuverlässigkeit, teamfähiges Verhalten, Kommunikationsbereitschaft beim Ausliefern. PC-Kenntnisse für die Abrechnung mit 1 bis 2 MA
<b>Besonderheiten des Projekts und Motivation</b>	Freude daran haben, nicht mehr so mobilen Mitbürgern eine warme Mahlzeit zu bringen
<b>Was ist bei der Planung/Vorbereitung besonders zu beachten?</b>	Zentrale Bestellannahme per Fax oder Anrufbeantworter Zuverlässiger Lieferant bietet 3 bis 4 Essen täglich Versicherung für die ehrenamtlichen Mitarbeiter
<b>Was ist bei der Durchführung zu beachten?</b>	Taucht ein Problem auf, ist Flexibilität gefordert. Gespräche mit den Kunden, Hilfe beim Essenauspacken oder dabei, es mundgerecht zu zerteilen, kann gefragt sein
<b>Kontakt /Ansprechpartner, weitere Information</b>	Detlef Nitsche Tel. 07031 – 60 29 03, Mail: dn.nitsche@t-online.de