

**Projekt-Nummer** 55  
**Name des Projekts** **Essen auf Rädern**  
**Stadt / Ort** Altdorf  
**Organisation** Senioren- und Krankenpflegeverein



**Beschreibung des Projekts (Ziel, Inhalt, für wen, ... ):**

Mehrere, ehrenamtlich tätige Seniorinnen und Senioren versorgen abwechselnd täglich zwischen 11:45 und 13:00 Uhr Altdorfer Bürger/innen mit einem vollwertigen, schmackhaften, frisch gekochten und gesunden Gericht. Dies kann nach einem wöchentlich im Gemeindeblatt veröffentlichten Speiseplan telefonisch bestellt werden. Die Auswahl umfasst täglich jeweils 4 Menüs, darunter ein kaltes sowie ein vegetarisches Essen zu günstigen Preisen (ca. 4,50 €), zuzüglich der Liefergebühr von 1,20 €.

Dieses Angebot, um ganz ohne Einkaufen, Laufen oder aufwändige Zubereitung, ein leckeres Essen in der eigenen Wohnung zu genießen, erfreut sich großer Beliebtheit. Jährlich werden ca. 4500 - 5000 Essen ausgeliefert. Die Essen werden portioniert in Aluminiumschalen von einer Großküche in Thermosbehältern zentral in das Altdorfer Haus für Betreutes Wohnen angeliefert, dort in Thermoboxen verteilt und dann mit dem PKW ausgeliefert bzw. auch an Hausbewohner direkt ausgegeben. Die „Kunden“ erhalten einmal im Monat eine Rechnung.

<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 bei der Auslieferung. PC Kenntnis für die Abrechnung mit 1-2 MA.
<b>Besonderheiten des Projektes und Motivation</b>	Möglichkeit nicht mehr mobile Mitbürger mit einer kostengünstigen, warmen Mahlzeit zu versorgen
<b>Was ist bei der Planung/ Vorbereitung besonders zu beachten?</b>	Zentrale Bestellannahme mit Fax und Anrufbeantworter. Zuverlässiger Lieferant mit abwechslungsreichem Angebot von 3 - 4 Essen täglich. Versicherung für die ehrenamtlichen MA
<b>Was ist bei der Durchführung besonders zu beachten?</b>	Flexibilität wenn etwas schief läuft. Bereitschaft mit den Kunden kurz zu reden, das Essen gegebenenfalls auspacken oder auch mundgerecht zu schneiden.
<b>Kontakt / Ansprechpartner, weitere Information</b>	D. Nitsche, Tel. 07031/ 60 29 03