

13/2012 | 14. Dezember

Essen auf Rädern: Kunden sind mit der Dienstleistung zufrieden

DGE veröffentlicht Ergebnisse eines Forschungsprojekts zum Angebot von „Essen auf Rädern“ im Ernährungsbericht 2012

■ Kurzversion:

(dge) Seit 1961 gibt es in Deutschland die Dienstleistung „Essen auf Rädern“. Etwa 325 000 überwiegend ältere Menschen nehmen diese Mahlzeitendienste in Anspruch. Erstmals wurde eine bundesweite Studie durchgeführt, in der sowohl knapp 2 500 Anbieter von „Essen auf Rädern“ als auch 205 Kunden befragt wurden. Die Deutsche Gesellschaft für Ernährung e. V. (DGE) untersuchte im Rahmen eines Forschungsprojekts die Situation, Qualität und Zufriedenheit mit dem Angebot von „Essen auf Rädern“.

„Die Zufriedenheit der Kunden mit der Dienstleistung und dem Mahlzeitenangebot ist groß. 66 % der Kunden sind „sehr zufrieden“, 33 % „meist zufrieden“, sagt Professor Ulrike Arens-Azevêdo von der Hochschule für Angewandte Wissenschaften Hamburg und Leiterin des Forschungsprojekts. „Die Anbieter haben sich gut auf die Bedürfnisse Älterer eingestellt. Muss jemand in ein Krankenhaus, so kann er das Essen kurzfristig stornieren. Auch liefern sie Mahlzeiten ohne Vertragsbindung.“ Zu kritisieren ist, dass 70 % der Anbieter von „Essen auf Rädern“ den Gesundheitszustand ihrer Kunden nur teilweise und 40 % die Pflegestufe gar nicht kennen. „Die Anbieter wissen oft zu wenig über die Gesundheit und die Lebensumstände ihrer Kunden“, sagt Arens-Azevêdo. Bei Pflegebedürftigkeit ist der Informationsfluss zwischen den Mahlzeitendiensten und Pflegediensten sehr wichtig. Zu Beginn des Bezugs von „Essen auf Rädern“ sollten die Anbieter die Ernährungssituation des Betroffenen erheben und sich mit den ambulanten Pflegediensten vernetzen.

In dem Forschungsprojekt der DGE wurden die Angaben von 844 Anbietern, 205 Kunden und 236 Speisenplänen ausgewertet. Die Ergebnisse veröffentlichte die DGE am 14. Dezember in ihrem 12. Ernährungsbericht 2012 in Berlin.

1 922 Zeichen (mit Leerzeichen)

■ Hintergrundinformation:

Viele ältere Menschen sind dankbar, dass es „Essen auf Rädern“ gibt. Denn diese Art der Versorgung mit einer warmen Mittagsmahlzeit ist eine entscheidende Voraussetzung, um weiterhin in der eigenen Wohnung bleiben zu können, insbesondere wenn selbständiges Einkaufen oder Kochen nicht mehr möglich sind. Die Dienstleistung wird häufig über mehrere Jahre genutzt. Im

Herausgeber:

**Deutsche Gesellschaft
für Ernährung e. V. (DGE)**

Godesberger Allee 18
53175 Bonn

Tel.: 0228 3776-600

Fax: 0228 3776-800

E-Mail: webmaster@dge.de
Internet: www.dge.de

Nachdruck honorarfrei,
Quellenangabe (DGE)
erwünscht.

Belegexemplar erbeten.

Mittel lag im Forschungsprojekt „Essen auf Rädern“ die Bezugsdauer bei 4,5 Jahren, ein Kunde nahm das Angebot seit über 23 Jahren wahr. 74 % der Mahlzeitendienste sind gemeinnützige Anbieter, nur 19 % sind private Unternehmen. Bei den meisten Anbietern kostet eine Mahlzeit zwischen 3 Euro und 7 Euro, am häufigsten liegt der Preis bei 5 bis 6 Euro.

Den Kunden von „Essen auf Rädern“ können zwischen vielen Speisen wählen. Die Anforderungen der DGE an einen Speisenplan werden allerdings unterschiedlich erfüllt. Laut DGE sollen pro Woche maximal dreimal Fleisch bzw. Fleischerzeugnisse angeboten werden. Nur knapp 1 % der Speisenpläne erfüllen diese Anforderungen, fast alle Mahlzeitendienste bieten zu häufig Fleisch an. Zudem gibt es bei gut 60 % nicht täglich eine fleischlose Alternative. Die DGE fordert täglich Gemüse, wöchentlich mindestens dreimal als Rohkost oder Salat. Gut ein Drittel der Anbieter schaffen diese Vorgaben. Bei knapp einem Drittel steht allerdings nie Salat bzw. Rohkost auf dem Speisenplan. Wünschenswert wäre ein größeres Angebot an fleischlosen und gemüsebetonten Speisen wie Gemüseaufläufe, Eintöpfe oder Quiches. Auch dreimal pro Woche frisches Obst und alle zwei Wochen fetten Seefisch wie Lachs, Makrele oder Hering können die Qualität des Speisenangebots verbessern.

Verbesserungswürdig sind die Warmhaltezeiten und die Umsetzung des gesetzlich vorgeschriebenen HACCP¹-Konzepts. Der Großteil der Anbieter hält zwar die maximale Warmhaltezeit der Speisen von drei Stunden ein. Aber bei jedem vierten Anbieter kann nicht mit Gewissheit gesagt werden, dass die Warmhaltezeit unter drei Stunden liegt, und bei 6 % ist von mehr als drei Stunden auszugehen. Lange Warmhaltezeiten haben einen negativen Einfluss auf den Vitamingehalt sowie auf Aussehen und Konsistenz der Speisen. Nicht alle Anbieter setzen ein HACCP-Konzept um. Damit können Gefahren analysiert, kritische Punkte der Lebensmittelherstellung kontrolliert und Lebensmittelinfektionen vermieden werden. Bei den Kunden – überwiegend ältere Menschen ab 65 Jahren – handelt es sich um eine sehr empfindliche Personengruppe, hier muss Lebensmittelhygiene groß geschrieben werden.

Die Anbieter von „Essen auf Rädern“ übernehmen mit der Bereitstellung der Mittagsverpflegung eine große Verantwortung. Denn mit einer ausgewogenen Kost können die Folgen von ernährungsmitbedingten Krankheiten gemildert und die Lebensqualität erhöht werden.

4 719 Zeichen (mit Leerzeichen)

Kontakt

Deutsche Gesellschaft für Ernährung e. V.
Referat Öffentlichkeitsarbeit, Isabelle C. Keller
Tel.: 0228 3776-643 | Fax: 0228 3776-800 | E-Mail: keller@dge.de
DGE-Presseinfos im Internet: www.dge.de

¹ HACCP: Hazard Analysis and Critical Control Points (Gefahrenanalyse und Überwachung kritischer Kontrollpunkte)