

Mahlzeitendienste der Region

Pro Senectute Aargau und Spitex liefern hochwertige Menüs direkt ins Haus. Die Mahlzeiten der Pro Senectute werden gekühlt einmal pro Woche geliefert, die Spitex liefert täglich warme Mahlzeiten, die durch Freiwillige überbracht werden. Auch Gastrobetriebe der Region bieten einen Lieferservice an.

Pro Senectute Aargau

Kurze Wege zwischen Herstellung und Verteilung garantieren Frische und Qualität. Gekocht wird regional im Kanton Aargau bei der Traitafina AG, verteilt wird lokal. Zur Auswahl stehen verschiedene Kostarten wie normale oder leichte Kost, vegetarische Menüs oder spezielle Mahlzeiten für Diabetiker. Die wöchentlichen Menüpläne werden abwechslungsreich und saisonal von einer Ernährungsberaterin zusammengestellt und geprüft. Die Auswahl der Menüs trifft jeder Kunde nach seinem Geschmack selber. Die einzelnen Komponenten pro Menü sind in Schalen abgepackt, können untereinander ausgetauscht werden, sind 14 Tage im Kühlschrank haltbar und werden zum gewünsch-

ten Zeitpunkt ganz einfach in der Mikrowelle, im Steamer oder im Wasserbad erwärmt. Mitarbeitende der Pro Senectute Aargau bringen die Menüs einmal pro Woche in Kühltaschen persönlich nach Hause und es bleibt immer genügend Zeit für ein kurzes Gespräch. Für die Dienstleistung und den Kontakt mit den Kunden hat Pro Senectute Aargau ein Schutzkonzept ausgearbeitet. Gerade während der Corona-Pandemie wurde das Angebot vermehrt genutzt. Die Beratungsstelle im Bezirk Kulm berät Sie gerne über das aktuelle Angebot.

Pro Senectute Aargau, Beratungsstelle Bezirk Kulm, Telefon 062 771 09 04, kulm@ag.prosenectute.ch, www.ag.prosenectute.ch > Hilfen



Mahlzeitendienst Pro Senectute Aargau. Fotograf Fabio Baranzini



Franz Schweizer liefert für die Spitex Mittleres Wynental.



Daniela Diala (links) und Ben Hess schöpfen in der Küche des Alterszentrums Oberkulm die Menüs für den Mahlzeitendienst der Spitex.

Spitex Mittleres Wynental

Rund 40 Menüs werden Tag für Tag für die Spitex Mittleres Wynental im Alterszentrum in Oberkulm frisch zubereitet und von Freiwilligen an die Kundinnen und Kunden verteilt. Ein Menü umfasst dabei Suppe, Salat, Hauptgang und ein Dessert und kostet Fr. 12.– plus einen Spesenausgleich an den Fahrer. Küchenchef Martin Kinzel und sein Team achten bei der Zubereitung auf eine ausgewogene, altersgerechte Ernährung, auf Allergien oder den Wunsch nach vegetarischer Kost kann eingegangen werden. Die Menüs werden zwischen 11 und 12 Uhr zu Hause überbracht, wodurch auch das soziale Netz erhalten bleibt. Durch die Verwendung von speziellem Geschirr und isolierenden Boxen müssen die Gerichte nicht wieder aufgewärmt werden. «Die Auflage, die Temperatur der warmen Speisen über 65°C zu halten, gelingt mit diesem aufwändigen System hervorragend», erklärt Zentrumsleiter Jakob Faes die Vorteile. Kein Herd oder keine Mikrowelle müssen bedient werden und die meist äl-

teren Menschen können sich ganz auf den Genuss ihrer Mittagsmahlzeit konzentrieren. Pro Kunde gibt es zwei Transportboxen, die entsprechend ausgetauscht werden. «Eine seit bald 30 Jahren funktionierende Erfolgsgeschichte zwischen der Spitex und dem Alterszentrum Mittleres Wynental», freut sich Jakob Faes.

Spitex Mittleres Wynental, Telefon 062 776 12 53, spitex@az-oberkulm.ch, www.az-oberkulm.ch/spitex



Spezielles Geschirr und isolierte Transportboxen bei der Spitex Mittleres Wynental garantieren warmes Essen ohne Aufwand.