

Alten- und Pflegeheim St. Anna

## „Essen auf Räder“ – 2284 Mahlzeiten im Jahr 2014



**Eine Bilanz des Jahres 2014 listet 2284 Mahlzeiten auf, die das Altenheim im Rahmen des Angebotes „Essen auf Räder“ für Traminerinnen und Traminer zur Auslieferung vorbereitet hat.**

2008 startete dieser Dienst in der Küche des Altenheimes. Waren es anfangs fünf Wochentage, an denen das Essen vorbereitet wurde, so sind es heute sechs Tage – von Montag bis Samstag. Hauptamtliche Mitarbeiterinnen des Hauspflegedienstes besorgten die Zustellung damals. Heute, d. h. seit 2013 ist es eine Gruppe von 20 Traminerinnen und Traminern, die diese wertvolle Aufgabe ehrenamtlich ausführen. Die Menüs werden in Zusammenarbeit mit dem Dienst für Diätetik saisonal geändert.

### „Essen auf Räder“ – was ist das?

Es handelt sich dabei um eine Dienstleistung für Senioren oder für Menschen mit physischen und psychischen Problemen und ist die Möglichkeit, dass diese einmal am Tag eine warme Mahlzeit zugestellt erhalten.

### Wer hat Anrecht?

Die Kriterien dafür wurden in letzter Zeit geändert. Hatten in der Vergangenheit in der Regel alle Personen ab dem 60. Lebensjahr Anrecht, so liegt die Betonung heute auf Senioren, die sich nicht mehr selbst versorgen können und bei denen die familiären Ressourcen ausgeschöpft sind. Die letzte Entscheidung trifft die Einsatzleitung des Hauspflegedienstes.

Die Ansuchen um die Nutzung dieses Dienstes geht daher über die Hauspflege, in unserem Fall über die Hauspflege des Sprengels mit Sitz in Neumarkt- Franz Bonatti Platz 1- Tel. 0471 826 611.

### Was kostet es?

Ein Teil der Kosten geht zu Lasten der öffentlichen Hand. Der Nutzer beteiligt sich seinem Vermögen und Einkommen entsprechend.

Die Landesregierung hat für das Jahr 2015 den Mindesttarif von 4 Euro für ein volles Menü mit Zustellung, 3,50 Euro ohne Zustellung festgelegt. Der Maximaltarif beläuft sich auf 12 Euro.

Jeder Bürger hat Anrecht eine Tarifberechnung zu beantragen. Antrag und Information



In der Küche des Altenheimes: Chefkoch Heinrich Ungerer portioniert das Essen für jeden einzelnen. Im Hintergrund die Thermo- Behälter für die Lieferung.



Das Menü vom 15. Jänner auf einen Blick: Vorspeise: Karottencrem-Suppe, Hauptspeise: Polenta mit Gulasch, als gekochtes Gemüse Sprossen - Kohl, als rohes Gemüse gemischten Salat und Nachspeise: Kastanientorte.

über die erforderlichen Unterlagen findet man im Sprengel.

Das Altenheim verrechnet die entsprechen-

den Herstellungskosten mit dem Sozialspren- gel aufgrund eines Abkommens mit der Be- zirksgemeinschaft.

## Ihr Obst- und Gemüsegeschäft im eigenen Ort



### Egon Maier

Andreas-Hofer-Straße 2 · 39040 Tramin · Tel. 0471 860 606