

Laufental führt Mahlzeitendienst ein

Senioren ernähren sich zu oft von Wienerli und Suppe – das soll sich nun ändern

Von Jan Amsler

Laufen. Der Satz lässt aufhorchen: «Viele Senioren im Laufental sind nicht genügend mit Verpflegung versorgt.» Geschrieben hat ihn der Stadtrat von Laufen. Es ist die Einleitung zur Mitteilung, dass sich die Stadt künftig an einem Mahlzeitendienst für das Laufental beteiligen wird.

Die zuständige Stadträtin Carole Seeberger (SP) erklärt gegenüber der *BaZ*, dass es für diese Aussage zwar keine statistischen Belege gebe. Es sei auch nicht etwa so, dass die Senioren in ihrem Tal Hunger leiden müssten. Aber: «Wir stellen fest, dass es einzelnen älteren Personen plötzlich schlecht geht. Wenn sie dann ins Altersheim umziehen und sie ausgewogene Ernährung bekommen, werden sie schon bald wieder fitter.»

Das deutet darauf hin, dass sich die betroffenen Personen zu Hause zu einseitig ernähren – «von Wienerli und Suppe, wie wir vereinfacht sagen». Mit einem Mahlzeitendienst könne also die Gesundheit der Betagten gefördert werden, sodass sie möglichst lange selbstständig leben können. Abgesehen davon ist das Angebot auch vom neuen Altersbetreuungs- und Pflegegesetz vorgeschrieben, das sich derzeit in der Umsetzung befindet.

Schon heute bietet La Petite Chenille im Laufental auf privater Basis einen Mahlzeitendienst an. Die Organisation liefert die Mittagessen (Suppe, Salat, Hauptgang und Dessert) jeweils am Vormittag nach Hause. Dieses Angebot soll nun künftig von den Gemeinden in der Region unterstützt werden, indem diese die Lieferkosten übernehmen, wie Seeberger informiert. Die Senioren – gemeint sind jene, die AHV oder Spitexleistungen beziehen – müssen dann nur noch das Menü selber bezahlen.

«Die Nachfrage wird dadurch auf jeden Fall steigen», erwartet Michael Lerchster. Der gelernte Koch ist Geschäftsführer von La Petite Chenille und beliefert derzeit 14 betagte Personen. «Gewisse Leute bestellen täglich etwas, andere vielleicht an zwei Tagen pro Woche, wenn ausser ihnen niemand zu Hause ist.»

Die Lieferung der Mahlzeiten erfolgt nicht nur bis an die Haustür, sondern bis auf den Küchentisch, erklärt Lerchster. Das Essen wird zwar kalt ausgehändigt und die Senioren müssen es noch aufwärmen. Der Aufwand ist jedoch gering.

Der Ablauf funktioniert folgendermassen: Zusätzlich zur Box mit den Mahlzeiten stellt die Organisation eine Induktionsplatte zur Verfügung. Die gelieferte Essensbox kann direkt auf

diese Platte gestellt werden. Dank der Induktionstechnik wird aber nur derjenige Teil der Verpflegung erwärmt, der auch tatsächlich warm werden soll. Der Salat und das Dessert hingegen bleiben kalt. Wenn Lerchster das Essen ausliefert, nimmt er in diesem Zug auch gleich die grob gereinigte Box wieder mit, die er beim letzten Mal ausgehändigt hat. Die Küche der Kundenschaft bleibt also weitgehend sauber.

Weniger abführend dank Zucker

Neben Lerchster liefern zwei weitere Mitarbeiter die Mittagessen der Petite Chenille aus. Zum Service gehört auch Small Talk: «Ich frage bei den Kunden immer nach, wie es ihnen geht, ob das Essen in Ordnung ist und, vor allem, ob sie genügend Wasser getrunken haben», erzählt Lerchster. Das gehöre dazu. Und er könne von den Senioren viel lernen. «Eine Kundin sagte mir etwa, dass sie immer etwas Zucker auf das Sauerkraut streue. Dadurch wirkt es weniger abführend.»

Geplant ist, dass sich dereinst zehn Gemeinden am Mahlzeitendienst beteiligen, wie Stadträtin Seeberger sagt. Wenn alles läuft wie geplant und die anderen Gemeinden bald Rückmeldung geben, könne der offizielle Mahlzeitendienst im Laufental schon Mitte Jahr aufgenommen werden.



**IHR MENÜ LIEFERSERVICE
& CATERING**

us dr Region!



Tel. +41 61 765 20 00

E-mail : info@lapetitechenille.ch

www.lapetitechenille.ch