



Überall für alle
SPITEX
Dagmersellen

Alterszentrum
Eiche



Eiche-Gastro: Spitex und AZ Eiche bündeln die Kräfte

Ab dem 1. Februar arbeiten das Alterszentrum Eiche und die Spitex Dagmersellen auch beim Mahlzeitendienst zusammen. Das Eiche-Zmittag bietet an 365 Tagen im Jahr frisch zubereite Menüs mit regionalen Produkten.

Einkaufen und Kochen gehören zum Alltag. Doch manchmal fehlen dazu Kraft, Motivation oder Zeit. Für diesen Fall gibt es die ideale Lösung: Das Eiche-Zmittag. In der Küche unseres Alterszentrums entstehen täglich frisch zubereitete Menüs mit regionalen Produkten. Davon können auch Externe profitieren – die Köstlichkeiten werden auf Wunsch direkt nach Hause



Zukünftig sind die Fahrerinnen und Fahrer des AZ Eiche sowie der Spitex Dagmersellen wieder als ein Team unterwegs. Das gelieferte Essen stammt ausschliesslich aus der Eiche-Küche.

geliefert. Das Eiche-Zmittag umfasst täglich ein ausgewogenes Auswahlmenü mit Suppe, Salat, Hauptgang und Dessert.

Während zwei Jahren gab es in Dagmersellen zwei Mahlzeitendienste: Jener der Eiche und jener der Spitex. Auf Initiative von Gemeinderat Gregor Kaufmann, Leiter des Ressorts Soziales, kommen die beiden Angebote nun wieder zusammen.

Spitex übernimmt Administration und Bestellwesen

Ab dem 1. Februar bieten das AZ Eiche und die Spitex den Mahlzeitendienst gemeinsam an. Zubereitet wird das Zmittag neu ausschliesslich vom Küchenteam der Eiche – liebevoll und individuell wie eh und je. Die bisherigen Fahrerinnen und Fahrer der beiden Institutionen sorgen fortan gemeinsam dafür, dass das Essen pünktlich bei den Kundinnen und Kunden auf dem Tisch steht.

Organisatorisch sind alle Fahrerinnen und Fahrer ab dem 1. Februar der Spitex angeschlossen – auch jene, die bislang im Auftrag des AZ Eiche unterwegs waren. Die Spitex übernimmt die Administration, das Bestellwesen und die Rechnungsstellung.

Diverse Wünsche lassen sich erfüllen

Die Kräfte werden gebündelt und die Teams zusammengelegt, an Philosophie und Arbeitsweise indes ändert sich kaum etwas. Auf Bestellung liefern die Fahrer das Menü direkt nach Hause. Wer will, kann es auch im AZ Eiche abholen. Angerichtet werden die Leckereien stets in Porzellan-geschirr, für den Transport stehen wiederverwendbare isolierte Wärmeboxen zur Verfügung.

Das Angebot ist flexibel: Kundinnen und Kunden können das Eiche-Zmittag täglich beziehen, sie können aber auch einzelne Wochentage festlegen oder gar einmalig auf die Dienstleistung zurückgreifen. Auch Besonderheiten wie beispielsweise Allergien oder Unverträglichkeiten werden selbstverständlich berücksichtigt. Für entsprechende Wünsche melden Sie sich am besten direkt bei der Eiche-Küche.

Wer zukünftig ebenfalls von dieser feinen Dienstleistung profitieren möchte, wendet sich unverbindlich an die Spitex. Unsere Teams freuen sich darauf, bald auch Sie zu verwöhnen!

*Mägi Burtolf und
Christoph Schmid*

Das Eiche-Zmittag: 365 Tage im Jahr fein

- Auswahlmenü mit Suppe, Salat, Hauptgang und Dessert.
- 365 Tage im Jahr frisch zubereitet mit regionalen Produkten.
- Die Menüpläne finden Sie auf www.azeiche.ch und www.spitex-dagmersellen.ch.
- Preise: Fr. 17.00 inkl. Lieferung / Fr. 14.00 zum Abholen in der Eiche.

Lieferung / Abholung

- Die Lieferung erfolgt täglich zwischen 11.00 und 12.15 Uhr in Dagmersellen und den Nachbargemeinden.
- Alternativ können Kunden das Zmittag zwischen 11.00 und 12.30 Uhr selber in der Eiche-Küche abholen.

Bestellung

- Wir bitten um Bestellung bis 09.30 Uhr bei der Spitex (062 756 00 00).
- Spezielle Wünsche – etwa wegen Allergien oder Unverträglichkeiten – melden Sie direkt der Eiche-Küche (062 748 68 70).

Retournierung Wärmebox

- Die Wärmebox wird bei der nächsten Lieferung wieder mitgenommen. Bei einmaliger Bestellung wird die Retournierung individuell vereinbart.
- Wenn Sie das Zmittag selber abgeholt haben, retournieren Sie die Box bitte innerhalb von zwei Tagen an die Eiche-Küche.

Zahlung

- Bei Mehrtagesbestellung mit Lieferung erhalten Sie von der Spitex eine Monatsrechnung.



Täglich entstehen in der Eiche-Küche schmackhafte Menüs – frisch zubereitet mit regionalen Produkten.