

Wie es abläuft



Seite 3

Wie alles begann



Seite 5

Die Schweizer Tafel vermittelt



Seite 6



Menü-Kurier

Transparenz ist uns sehr wichtig. Sie dürfen jederzeit einen Blick in unseren Betrieb werfen und uns bei der Arbeit über die Schulter schauen.

Die Lebensmittel kaufen wir täglich ein. Dieser grössere Aufwand entspricht unserer Philosophie nur frische Produkte anzubieten.

Da wir nur ein Menü am Tag anbieten, können wir im Vergleich zu anderen Gastronomie-Betrieben günstiger planen und kalkulieren.

Das 3-Gang Menü gibt es zum Selbstkostenpreis von CHF 19.90, da wir ein gemeinnütziger, nicht gewinnorientierter Verein sind.

Liebe Leser

Erneut durfte ich ein spannendes Jahr beim Menü-Kurier erleben. Es ist bereits das dritte Jahr, in dem ich mich für Senioren engagiere. Davor arbeitete ich 8 Jahre lang im Backoffice einer Bank. Meine heutige Tätigkeit gefällt mir und ist eine Bereicherung. Gibt es doch nichts schöneres als anderen Menschen zu helfen.



Im vergangenen Jahr feierten wir das 5-jährige Jubiläum unseres Betriebs. An dieser Stelle möchten wir unserem Gründungsmitglied Benjamin Seiffert für seinen langjährigen und ehrenamtlichen Einsatz danken. Er hat damit erneut vielen Menschen zu einer sinnvollen Arbeit verholfen.

Auch personelle Veränderungen gab es im Jahr 2018. Matthias war eine sehr grosse Hilfe in unserer Küche. Nach 5 Jahren treuem Einsatz verliess er uns im Dezember, zusammen mit seiner Frau, in Richtung Leipzig. An dieser Stelle danken wir Matthias und wünschen ihm alles Gute für die Zukunft.

Seit vier Jahren sind wir Mieter der Liegenschaft Hörnliallee 71 in Riehen. Das Restaurant Favorita war eine finanzielle Belastung für den Verein. So war es ein Meilenstein, dass wir im letzten Jahr das Restaurant kündigen konnten und nur noch die Küche im Untergeschoss mieten. Diese Mietersparnisse kommen selbstverständlich wieder unseren Kunden zugute.

Der 4. August 2018 war ein unvergesslicher Moment: Wir durften unser **100'000stes Menü** ausliefern!

Auch im Jahr 2019 sind wir sehr gerne für Sie da und freuen uns auf weiterhin glückliche Gesichter, wenn wir unsere Menüs liefern.

Alexandra Franz, Geschäftsführerin

SPENDEN

Wenn Sie finanziell schwächere Senioren mit einer Spende unterstützen möchten, damit diese günstiger zu einer ausgewogenen Ernährung kommen können, benutzen Sie bitte das Konto: CH 61 0900 0000 1516 1383 1, lautend auf Menü-Kurier, Hörnliallee 71, 4125 Riehen.

Selbstverständlich können Sie das von den Steuern absetzen.

HELFEN

Falls Sie über ein Auto verfügen und sich vorstellen können über Mittag ehrenamtlich Essen an Senioren auszuliefern, sind Sie in unserem Team herzlich willkommen. Bitte melden Sie sich!



Blumengestecke in jeder Grösse und Farbe.

Jedes Gesteck ist ein Unikat und hat eine eigene Seriennummer, die auf den Käufer registriert wird.

Unsere Kunden lieben diese Kunstblumen-Gestecke:

- Sie müssen nicht gegossen werden
- Sie trocknen nicht aus
- Sie ziehen keine Insekten an
- Sie bekommen keine Krankheiten
- Sie blühen immer in voller Pracht

Blütenzauber.ch
Hörnliallee 77
CH-4125 Riehen

061 601 90 07

www.blütenzauber.ch



Abläufe

Zwischen dem Vortag um 12:00 Uhr und dem Auslieferungstag um 09:00 Uhr werden die Speisen professionell und schonend zubereitet und dann abgekühlt.



Die Teller werden in der Reihenfolge der Touren in den «Hordengestellten» platziert.

Die Tellerhalter werden direkt in den Steamer gefahren. Alles sind kompatible Produkte für die Catering-Gastronomie.



Die Boxen werden individuell hergerichtet, da jeder Kunde bis zu zwei Beilagen wählen kann. Zum Hauptgang darf sich der Kunde aus Suppe, Salat und Dessert sein eigenes 3-Gang Menü selber zusammenstellen.



Zwischen 10:00 und 11:00 Uhr werden die Teller während ca. 10 Minuten regeneriert.

Jede Tour umfasst bis zu 20 Essen.

Täglich um 09:00 Uhr werden die Teller mit den einzelnen Menüs für die Kunden kalt angerichtet. Wir berücksichtigen dabei sämtliche individuellen Wünsche unserer Kunden wie z. Bsp. Diät-Menü, Laktoseintoleranz, Gluten-Unverträglichkeit und Allergien.



Ab 10:30 Uhr werden die Boxen von den Chauffeurs verladen und danach ausgeliefert. Mit den zusätzlichen Heizelementen, welche in den Lieferboxen integriert sind, wird garantiert, dass das Essen während 3 Stunden heiss bleibt.



Erfahrungsbericht unserer ältesten Kundin



Im Jahr 2015 hatte ich über Monate das Essen vom Menü-Kurier. Danach wollte ich mal einen anderen Anbieter ausprobieren. Nach kurzer Zeit kehrte ich wieder zum Menü-Kurier zurück und bin äusserst zufrieden.

Wie viele andere Kunden habe ich den Fragebogen zur Zufriedenheit ausgefüllt und bin stolz, dass ich es mit meinen Antworten in die Infobroschüre geschafft habe.

Hier die Zusammenfassung meiner Antworten aus dem Interview:

Das Essen ist sehr abwechslungsreich, gut auf meine Bedürfnisse abgestimmt und die Portionen sind gerade recht. Ich bekomme an 365 Tagen im Jahr eine heisse Mahlzeit serviert, und das ist gut!

Die Chauffeure sind alle sehr nett und anständig. Sie leeren mir sogar täglich den Briefkasten. Das ist eine grosse Erleichterung, da mir das Laufen Mühe macht. Ich kann mich in meiner Muttersprache unterhalten und oft lachen wir zusammen. Es ist nicht einfach ein anonymes Abgeben der Essensbox, sondern es wird mir am Tisch serviert, sodass ich mich nur hinsetzen brauche und essen kann.

Die Chauffeure kommen meistens zur gleichen Zeit. Mich persönlich stört es nicht, wenn es mal früher oder später wird. In meinem Alter von 99 Jahren habe ich ein anderes Zeitempfinden als noch vor 80 Jahren...

Verbessern kann man bei diesem Service nichts. Es ist einfach perfekt für Leute, die nicht mehr kochen können. Ein gesundes 3-Gang-Menü für knapp zwanzig Franken, welches auch noch geliefert wird, ist in der heutigen Zeit sehr günstig.



Wie alles anfang

Vor bald 6 Jahren (im Juni 2013) entstand die Idee mit dem Mahlzeitendienst. Unser Gründer arbeitete vorher bei einem Mitbewerber und entdeckte viel Verbesserungspotential.

Warum wechseln Kunden nicht den Anbieter, wenn sie mit dem Essen unzufrieden sind?

Viele ältere Menschen (die während den Kriegszeiten hungern mussten) sind einfach dankbar, dass ihnen jemand ein warmes Essen bringt, und sie überhaupt etwas zu Essen haben. Da ist die Qualität zweitrangig, und oft getrauen sie sich auch nicht zu reklamieren. Diese Hilflosigkeit machen sich leider immer noch einige Anbieter zu Nutze.

Kundenwünsche

Wenn man mit einem Unternehmen neu auf den Markt kommt, muss man besser sein. Wichtig ist, die Bedürfnisse der Kunden zu kennen. Man muss sein Handeln immer wieder hinterfragen und darf sich nicht auf den Lorbeeren ausruhen. Man muss sich in die Kunden hineinfühlen können.

Als ausgebildeter Koch optimierte unser Gründer sein Konzept ständig weiter und nahm diese Herausforderung für «Essen auf Rädern» an.

Es gilt einige Unterschiede zu beachten im Vergleich zum Kochen in einem Restaurant: Zum Beispiel darf das Gemüse nicht mehr «bissfest» sein. Zwiebeln dürfen nur in homöopathischen Dosen eingesetzt werden. Viele Speisen werden ganz vom Me-

nüplan gestrichen wie z. Bsp. Pommes-Frites. Sie sind bei der Produktion knusprig, wenn aber ein Silikondeckel auf dem Teller ist, entsteht Wasserdampf und die Pommes werden «lätschig». Es gilt beim Kochen immer wieder neu einen Spagat zu machen bei der Zubereitung für noch rüstige Personen und für solche die z. Bsp. Probleme mit ihren künstlichen Zähnen haben.

Bei der Menüplanung wird auf gut bürgerliches Essen gesetzt. Exotische Speisen sind noch nicht gefragt, was sich aber in einigen Jahren (wegen unserer multikulturellen Gesellschaft) ändern kann. Viele Speisen wie Lebern, Kutteln oder sonstige Innereien werden kaum gewünscht, weshalb sie auf unserem Menüplan keinen Platz finden.

Konkurrenz

Die anderen fünf Mahlzeitendienste in der Stadt Basel sehen wir nicht als Konkurrenten. Wenn mal ein Kunde etwas anderes essen möchte, geben wir ihm eine Liste, wo er sonst noch bestellen kann. Es geht um die Senioren und nicht um unsere Gewinnmaximierung!

Wir kennen niemanden, der jahrelang nur im gleichen Restaurant essen geht. Warum also sollten es die Senioren tun? In diesen sechs Jahren hatten wir schon viele Kunden, die den Anbieter gewechselt haben und dann wieder zu uns zurückkamen. Wir haben auch Kunden, die unter der Woche einen anderen Anbieter haben und nur am Wochenende von uns beliefert werden.

So soll es auch sein. Jeder Kunde soll das essen, auf das er Lust hat!

Was uns weiter von anderen Anbietern abhebt ist unsere Flexibilität! Es muss nicht eine Woche im Voraus bestellt werden – Bestellungen können noch selben Tag erfolgen. Man kann auch das Essen spontan abmelden, ohne dafür bezahlen zu müssen. Bei uns gibt es keine Konventionalstrafe!

Der Kunde darf noch König sein. Manchmal hat man keine Lust zu essen, es geht einem nicht so gut oder man wird spontan zum Essen eingeladen. Es ist nicht zeitgemäss, dann nicht abbestellen zu können oder dafür noch bezahlen zu müssen.

Bei einigen Anbietern wird vor der ersten Lieferung ein Depot von bis zu 200 Franken für die Essensbox verlangt. Wir verzichten bewusst darauf, weil es für viele Personen eine finanzielle Belastung ist.

Optionen für die Zukunft

Wir können uns vorstellen auch Firmen mit Essen zu beliefern, die selbst keine Kantine haben. Oder eine ausgewogene heisse Mahlzeit an Bauarbeiter in ihren Containern zu liefern, als Alternative zu deren Sandwiches (vor allem in der kalten Jahreszeit). Eine weitere Überlegung ist die Essensverteilung mit anderen Mahlzeitendiensten zu optimieren. Treffen wir doch immer wieder verschiedene Lieferdienste in Mehrfamilienhäusern an. Hier könnten mit einer koordinierten Auslieferung Ressourcen eingespart werden.

Von der Lagerbewirtschaftung zur Küche – sowohl menschlich als auch geschäftlich eine optimale Lösung



In der «Schweizer Tafel» beschäftigten wir einen freien Mitarbeiter namens Matthias. Er half überall gerne mit, sei es beim

Richten der Lebensmittel, beim Be- oder Umladen der Lieferwagen oder beim richtigen Aufbewahren im Lager. Matthias war schon über 50 Jahre alt und hatte seinen bisherigen Job verloren, weil er ein «Streifschlägli» (Hirnschlag) hatte. Anstatt dass ihm die IV eine Rente gab, musste er zur Sozialhilfe gehen, nachdem er ausgesteuert wurde. Die ganze Situation, und dass er kaum für seine Lebenskosten aufkommen konnte, waren für ihn eine grosse Belastung.

Wir als Team der «Schweizer Tafel» konnten ihm bei der Stellensuche leider nicht behilflich sein. Waren wir doch durch unsere eigenen Aufgaben, die täglich sehr hohen Mengenangebote von Lebensmitteln, die

meist auch noch zum sofortigen Verzehr rasch verteilt werden mussten, bereits sehr gefordert. Doch immerhin konnten wir ihm Mut machen, sich weiter zu bewerben und er wusste, dass wir ihn und seine Arbeit sehr schätzten.

Mit dem Lebensmittel-Abnehmer meal@home [dem früheren Namen von Menü-Kurier] pflegten wir schon damals einen sehr flexiblen und angenehmen Kontakt. Dieses Team war bereit, auch zu unkonventionellen Zeiten Waren entgegen zu nehmen. Dabei war manchmal auch sehr reifes Gemüse und Obst, welches zum Verarbeiten viel Rüstzeit erforderte. Durch diesen engen Kontakt wusste ich genau, wie viel aussergewöhnlicher Einsatz da geleistet wurde, um Mahlzeiten zu bezahlbaren Preisen zu ermöglichen. Sie wollten gerne ihr Mitarbeiter-Team aufstocken, aber wie sollte das bei diesen bescheidenen finanziellen Mitteln gehen?

Da machte ich damals, als Leiterin der regionalen «Schweizer

Tafel», jetzt bin ich pensioniert, wieder mal einen Besuch, um die Zusammenarbeit zu optimieren. Wir kamen auf Matthias, unseren fleissigen Helfer, zu sprechen. Bei meal@home erkannte ich, wie dringend sie einen weiteren zuverlässigen Mitarbeiter brauchen konnten. So vereinbarten wir, dass Matthias mal zum Schnuppern in deren Küche kommen sollte. Der Leiter sah die Lösung darin, ihm genügend Lohn zu bezahlen, sodass er nicht mehr gezwungen war, zur Sozialhilfe zu gehen. Gesagt getan! Für beide passte es sofort und der Wechsel konnte im 2013 organisiert werden. Ja, so rasch und unkompliziert ging das! Wir als «Schweizer Tafel» hatten zwar einen einsatzfähigen Mitarbeiter verloren, aber wir waren trotzdem froh über diese optimale Lösung für Matthias.

Später, beim nächsten Besuch, konnte ich einen glücklichen Matthias wiedersehen. Mit Phantasie, Flexibilität, guter Kommunikation und einer gesunden Portion Menschenverstand lässt sich Aussergewöhnliches erreichen. Das haben sowohl meal@home wie auch die «Schweizer Tafel» als schöne Erfahrung erleben dürfen.

*Rose-Marie Benzinger
April 2018*





Räumung ohne Stress!



Einfach. Besser. Betreut.

- Unkompliziert, flexibel und schnell
- Pauschalpreise ohne versteckte Kosten
- Kostengünstige, professionelle Räumung
- Fachgerechte Entsorgung und Verwertung
- Zügelservice und Reinigung bei Bedarf



Social Network
Hörnliallee 71
4125 Riehen

061 601 90 00
info@socnet.ch
www.SOCNET.ch



Wäsche-Service

Einfach. Besser. Sauber.



- Professioneller, einfacher Wäsche-Service
- Waschen, Trocknen, Zusammenlegen
innerhalb von 24 Stunden!
- Preisgünstige Kilowäsche:
CHF 25.- pro Waschgang (für bis zu 7 kg
Wäsche, vorsortiert von Ihnen)
- Keine Vermischung mit anderer Wäsche
- Sensitives Waschmittel (keine Allergien)
- Bei gleichzeitiger Essensbestellung beim
Menü-Kurier: **kostenloser Bring- und
Hol-Service.** Alle anderen: CHF 15.-
- Weitere Dienstleistungen oder Aufträge
ausserhalb Basel auf Anfrage



Social Network
Hörnliallee 71
4125 Riehen

061 601 90 00
info@socnet.ch
www.SOCNET.ch



Menü-Kurier
Hörnliallee 71
CH-4125 Riehen

Tel. +41 61 601 90 00

www.menü-kurier.com

Mitglied von



Sozialinfo.ch