Zeitschrift: Akzent : Magazin für Kultur und Gesellschaft

Herausgeber: Pro Senectute Basel-Stadt

Band: - (1986)

Heft: 1

Werbung

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Mehr erfahren

Conditions d'utilisation

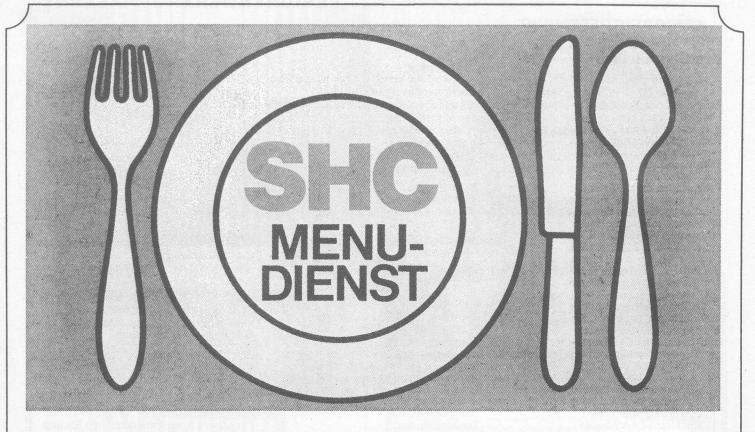
L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. En savoir plus

Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. Find out more

Download PDF: 26.11.2025

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, https://www.e-periodica.ch



Der Mahlzeitendienst für Betagte

Diese Dienstleistung dient Betagten und Alleinstehenden, die zu Hause essen, jedoch nicht mehr selber kochen können.

Als Spezialfirma für Fertigmahlzeiten beliefern wir zurzeit über 150 Fürsorgestellen, die sich mit dem Mahlzeitendienst für Betagte befassen.

Das von uns praktizierte NACKA-System (Vaccum-Beutel) bringt viele Vorteile:

- Alle Mahlzeiten sind pasteurisiert.
- Die Beutel sind ab Produktionstag 3 Wochen haltbar.
- Lagerung im Kühlschrank genügt (nicht tiefkühlen!).

- Die Verteilerstellen schätzen es, dass wö-

chentlich nur einmal geliefert wird und sie die Menus für eine ganze Woche an die Betagten weitergeben können.

Die Betagten freuen sich über die leichte Zubereitungsart: Beutel in leicht kochendem Wasser 20 Minuten ziehen lassen, dann direkt aus dem Beutel auf den Teller anrichten.



Der Menuplan ist vielseitig und die Mahlzeiten sind schmackhaft und reichlich bemessen.

 Neben Normalkost können auch Schonkostund Diabetiker-Menus bezogen werden.

 All diese Menus werden von einer Diabetis-Leiterin ausgerechnet (Kalorienzahl und Kohlehydrate, Fett, Eiweiss, etc.) und kontrolliert. Diese Menus können Sie direkt über Ihre «pro senectute»-Stelle beziehen.

 Orte, wo sich Gruppen von Leuten wie zum Beispiel in «Mittagsclubs» zum gemeinsamen Essen treffen, beliefern wir mit vorteilhaften Grosspackungen.

- Für Gemeinschafts-Ver-

pflegung wie Mittagsclubs, Vereinsanlässe, liefern wir unsere vorteilhafte COOLPACK in 5er-Portionen-Beutel.

Als Partner von PRO SENECTUTE öffentlichen und privaten Fürsorge-Organisationen sorgen wir für vollwertige Nahrung.

Auch Sie sollten vom SHC-Menu-Dienst profitieren! Pro Senectute «Sektion Basel» gibt Ihnen gerne nähere Auskünfte. Wir sind Spezialisten für:

Verpflegung an Festen und Veranstaltungen jeder Art.

Mit unserer speziell eingerichteten Grossküche und unserem gut eingespielten Team von Spezialisten für Verpflegung sind wir in der Lage, fast allen Wünschen gerecht zu werden.

Wir liefern – je nach Bedarf – komplette Menüs oder Menü-Komponenten für Feste, Parties und Veranstaltungen von 50 bis 5000 und mehr Personen.

Wärme-Kisten, Schöpf-Stationen, Förderband und Schöpf-Utensilien stellen wir Ihnen gratis zur Verfügung. Einweggeschirr und was sonst noch dazugehört liefem wir Ihnen zu günstigen Preisen. Verlangen Sie unsere Menü-Vorschläge. Wir freuen uns.

Sie gut zu beraten.



SHC CATERING AG

8105 Regensdorf/Zürich Bahnstrasse 20, Tel. 01-840 16 71