

Zeitschrift: Spitex Magazin : die Fachzeitschrift des Spitex Verbandes Schweiz
Herausgeber: Spitex Verband Schweiz
Band: - (2016)
Heft: 5

Artikel: "Tischlein deck dich!" mit dem Mahlzeitendienst
Autor: Rambaldi, Nadia
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-822939>

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: 04.02.2026

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

«Tischlein deck dich!» mit dem Mahlzeitendienst

Im Gebäude der Traitafina AG in Lenzburg (AG) werden die Menüs für die Mahlzeitendienste von 25 Spitex-Organisationen produziert. Die frisch zubereiteten «MenuMobile» werden per Lastwagen zu den Spitex-Betrieben transportiert, von wo sie dann durch Fahrdienste auf den Tisch der Klienten gelangen.



Pouletfilets auf dem Weg zum MenuMobile. Bilder: Guy Perrenoud

Die Haare verschwinden unter einer papiernen Haube, der Mund wird mit einem Mundschutz abgedeckt, dazu gibt es einen Ganzkörper-Überzug, und selbst die Füsse werden mit den Schuhen in Plastik eingepackt: Wer in die Hallen der Traitafina AG gelangen will, muss sich komplett einhüllen und eine Durchgangsschleuse passieren. Die Grünen dazu liegen natürlich in der Hygiene. In der Traitafina AG in Lenzburg werden täglich mehrere Tonnen Lebensmittel verarbeitet und verpackt. Keime von draussen haben in den Produktionshallen nichts zu suchen. Ich werde heute durch Placi Caluori durch die Produktionshallen der Traitafina AG geführt. Er ist seit 25 Jahren für die «MenuMobile» zuständig. In diesem Betongemäuer mit den ho-

hen Decken ist es so kühl, dass man fast froh ist über den wärmenden Hygiene-Anzug. In jedem Raum riecht es anders, der Duft von verschiedensten Gewürzen liegt in der Luft. Über das Treppenhaus gelangen wir in die Fleischabteilung. Hier wird tonnenweise Fleisch zu Steaks, Würsten und Filets verarbeitet. Das Fleisch stammt von Tieren aus der Region: «Geschlachtet wird in Sursee (LU), von dort gelangt das Fleisch zu uns nach Lenzburg», erklärt Placi Caluori. Das Fleisch wird mit grossen Maschinen zerkleinert und gewürzt, um dann weiterverarbeitet zu werden. Zum Beispiel in der Cipollata-Maschine, wo Kalbsbrät zu kleinen Würstchen geformt wird. Oder in der grossen Rauchkammer, wo Trockenwürste gelagert werden und so ihr rauchiges Aroma bekommen.

Fliessband und Handarbeit

Wir schreiten weiter, grosse Schiebetüren öffnen und schliessen sich automatisch. In manchen Abteilungen ist es deutlich kühler als in anderen, je nachdem, welche Produkte verarbeitet werden. Wir gelangen zu einer grossen Produktionsstrasse, auf deren Fliessband eilig Pouletschnitzel vorbeirauschen. Zuerst wird das Fleisch geschnitten, dann mit Schinken und Käse gefüllt, paniert, frittiert und zu guter Letzt schockgefroren und abgepackt. Überall sind geschäftige Mitarbeiter anzutreffen, jeder hat seine Aufgabe. Sehr viel wird noch in reiner Handarbeit gemacht: Zwei Frauen stehen am Akkord-Tisch und schneiden Rindfleisch in mundgerechte Ragout-Stücke, daneben kreiert ein Mitarbeiter aus diversen Fleischsorten appetitliche Fleischspiesse. Einen Raum weiter, in der Salatabteilung, riecht es nach Mayonnaise und Essig. Literweise Salatsauce wird hier in Plastikflaschen abgefüllt. In einer grossen metallenen Wanne lagert Hörnlisalat, bevor er in kleine Plastikschalen abgepackt wird. Plötzlich liegt der Duft von gebratenem Fleisch in der Luft und wir folgen unserer Nase



In der Wurst-Maschine wird Kalbsbrät verwurstet, danach werden die Würste zum Trocknen aufgehängt.

in die riesige Küche von Traitafina, wo auch die «MenuMobile» zubereitet werden. 13 Personen arbeiten hier und bereiten jede Woche 5000 Mahlzeiten vor. Hackbraten mit Hörnli und Mischgemüse, Truttenpiccata mit Spaghetti und Karotten, Gemüsebällchen mit Ratatouille und Trockenreis: über 300 Menüs bietet die Traitafina an, die Auswahl ist riesig. Für jedes einzelne Menü wurden durch eine Ernährungsberaterin die Nährstoffwerte berechnet. Die gekochten Beilagen und das Fleisch werden von Hand in die Schälchen abgefüllt, zur Kontrolle wird jede Schale noch gewogen. Die Menü werden nach strengen ernährungswissenschaftlichen Richtlinien hergestellt, dabei spielt auch die Menge eine zentrale Rolle. Danach werden die Me-

nüs bei 72 Grad pasteurisiert und verpackt, um sie mindestens 18 Tage haltbar zu machen. Auf jede Schale kommt eine Etikette mit der Bezeichnung der Mahlzeit, Verbrauchsdatum und Produktionstag.

Feinverteilung übernimmt die SpiteX

Über das Treppenhaus gelangen wir in das Erdgeschoss der Produktionsstätte. Riesige Hochregallager ragen hier bis unter die Betondecke. Auf diesen Regalen werden die fertigen Produkte der Traitafina AG zwischengelagert, um dann mit dem Lastwagen in die ganze Schweiz geliefert zu werden. Unzählige Menüs mit Hackbraten und Kartoffelstock, Suure Mocke, Pouletgeschnetzelte mit Curry war-



«MenuMobile»-Verantwortlicher Placi Caluori im Hochregallager, wo die fertigen Mahlzeiten und die Produkte der Traitafina AG zwischengelagert werden.



Die Menüs für die Spitex-Betriebe werden jeweils am Freitag zur Auslieferung bereitgestellt.

ten hier auf die Weiterverteilung. Jeweils am Freitagmittag werden die «MenuMobile» für die Auslieferung sortiert, um dann am Montag an die Spitex-Betriebe geliefert zu werden. Die Spitex liefert die Menüs mit Fahrdiesten an ihre Klienten weiter. Wie das genau funktioniert, zeigt ein Besuch bei der Spitex Oberaargau in Langenthal.

Freiwillige Helfer liefern Mahlzeiten

Langsam rollt der Lieferwagen der Traitafina AG in die Murgenthalstrasse in Langenthal. Anita Wüthrich, verantwortlich für den Mahlzeitendienst der Spitex Oberaargau, nimmt die Lieferung in Empfang und bringt die «MenuMobile» in den grossen Kühlschrank im Keller. Dort werden

sie bis Dienstag zwischengelagert und dann an die Klienten verteilt. Die Spitex Oberaargau wird seit 2014 jeden zweiten Montag mit den «MenuMobile» beliefert. Pro Monat sind das etwa 380 ganze Portionen und 450 halbe Portionen. Nur ein kleiner Teil der Klienten lässt sich mit den Menüs von Traitafina beliefern, die meisten beanspruchen den Mahlzeitendienst der Privatklinik SGM, mit der die Spitex Oberaargau ebenfalls zusammenarbeitet. «Diese Mahlzeiten werden schon warm geliefert und müssen nicht aufgewärmt werden, für viele Klienten ist das die einfachere Lösung», erklärt Wüthrich. Der Vorteil der «MenuMobile» liegt darin, dass der Klient die Mahlzeit dann geniessen kann, wann er will, und nicht, wenn sie geliefert wird. Ausserdem hat er die Wahl aus 300 Menüs. Beliebt sind vor allem währschaftige Menüs wie «Ghackets mit Hörnlis» oder Hackbraten mit Kartoffelstock. «Wer sich eine warme Mahlzeit liefern lässt, hat keine Wahl und bekommt das, was an diesem Tag in der SGM auf dem Menüplan steht», erklärt Anita Wüthrich.



Swiss Star 2006

Red. Die «3-Kammer-Schale MenuMobile» von Traitafina wurde 2006 vom Schweizerischen Verpackungsinstitut zum «Swiss Star 2006» gekrönt und führt seither das Signet der Schweizerischen Verpackungsprämierung. Das 3-Schalen-Prinzip hat die Jury überzeugt: Die drei Schalen für Fleisch, Gemüse und Nudeln oder Reis werden durch Tiefeinheiten zusammengesteckt und lassen sich so beliebig kombinieren und austauschen. Ausserdem ertragen die Schalen Temperaturen von -30 bis +125 Grad.



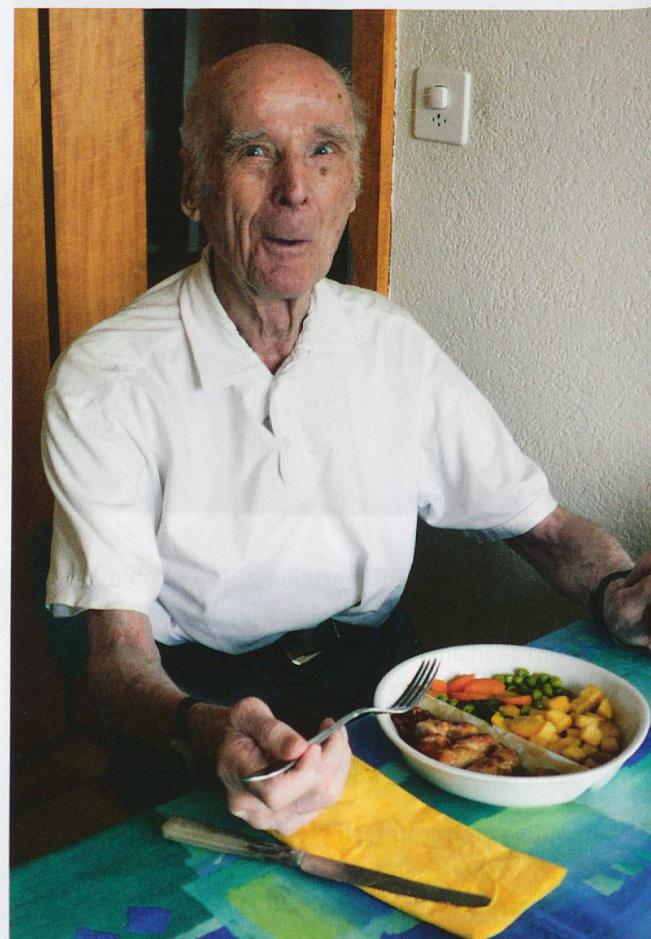
Ernst Graber liefert die Mahlzeiten an die Spitzex-Klienten. Bild: RA

36-jährige Zusammenarbeit

RA. Jede Woche lassen sich 25 Spitzex-Organisationen mit den «MenuMobile» beliefern, die meisten im Raum Zürich. Die Zusammenarbeit zwischen der Spitzex und dem Lebensmittelhersteller hat eine lange Tradition und dauert schon 36 Jahre. Placi Caluori nimmt die Bestellungen der Spitzex-Organisationen auf und stellt sicher, dass die Menüs korrekt ausgeliefert werden. Bei der Zubereitung der Menüs wird auf eine abwechslungsreiche und gesunde Ernährung Wert gelegt und vor allem auf die Kundenwünsche: Die Spitzex-Organisationen können normale Vollkost, Diabetes-Kost, vegetarische Gerichte, Menüs ohne Schweinefleisch, Schonkost und lactosefreie Gerichte bestellen, je nach Bedürfnis ihrer Klienten. Die Menüs werden kalt angeliefert und vom Klienten im Wasserbad oder in der Mikrowelle erhitzt. Warme Menüs beziehen die Spitzex-Organisationen häufig von lokalen Pflegeheimen oder Spitätern. Alle vier Wochen bekommen die Spitzex-Betriebe die Menüvorschläge der Traitafina, bestellt wird per Fax, per Mail oder schriftlich bei Placi Caluori. Dabei wird auch an kleinere Betriebe geliefert: «Der Mindestbestellwert beträgt 300 Franken. Wer weniger Menüs braucht, kann auch nur alle 14 Tage bestellen», erklärt Placi Caluori. Die Traitafina AG mit Sitz in Lenzburg bietet ein breites Angebot an Frischfleisch, Wurst- und Fleischwaren, Comestibles- und Traiteurspezialitäten. Rund 300 Mitarbeiter verarbeiten bis zu 12 500 Tonnen Rohmaterial pro Jahr. Die fertigen Produkte werden täglich an 700 Kunden in der ganzen Schweiz geliefert.

Für die Verteilung der Mahlzeiten sorgen 14 ehrenamtliche Fahrerinnen und Fahrer. Die «MenuMobile» werden jeden zweiten Dienstag von drei freiwilligen Fahrern in Langenthal, Melchnau und Bützberg verteilt. Jede Tour ist zwischen 20 und 30 km lang. Einer dieser freiwilligen Mahlzeitenverteiler ist Ernst Graber. Er liefert seit 12 Jahren zwei- bis dreimal pro Woche Mahlzeiten aus, seit seiner Pensionierung 2015. «Oft bleibt auch noch Zeit für ein kleines Schwätzchen mit den Klienten», erklärt er. Heute beginnt seine Tour mit Werner Fries. Der 93-Jährige genießt den Besuch von Ernst Graber, die beiden wohnen nicht weit voneinander und kennen sich schon länger. «Ich bin gut umsorgt mit dem Spitzex-Mahlzeitendienst, das sind alles Profis!», erklärt Werner Fries. Er bestreitet seinen Haushalt noch weitgehend alleine, fürs Kochen reicht aber die Energie nicht mehr. Umso mehr genießt er das gute Essen des Mahlzeitendienstes. Nach einem kurzen Schwätzchen macht sich Ernst Graber wieder auf den Weg und Werner Fries genießt sein Mittagessen. Es warten noch viele weitere Klienten auf ihre Mahlzeit.

Nadia Rambaldi



Tischlein gedeckt! Spitzex-Klient Werner Fries kommt mit dem Mahlzeitendienst voll auf seine Kosten. Bild: RA