

Zeitschrift: Alter & Zukunft : Magazin der Pro Senectute Kanton Zürich
Herausgeber: Pro Senectute Kanton Zürich
Band: 8 (2000)
Heft: 1

Artikel: Die "Rollende Küche Wädenswil" : frisch gekocht und heiss geliefert
Autor: Linnekogel-Rometsch, Claire
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-818333>

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>

Frisch gekocht und heiss geliefert

Am 4. Oktober 1999 wurden in Wädenswil die ersten heissen Mahlzeiten durch die «Rollende Küche Wädenswil» verteilt. Seit diesem Datum wird täglich fixfertig zubereitetes Essen an Menschen verteilt, die nicht mehr selber kochen können oder wollen, sei es altersbedingt, bei Krankheiten, Behinderungen oder Unfällen. Was ein lang gehegter Wunsch der Leiterin Hauspflege/Haushilfe Wädenswil war, konnte mit Unterstützung von Pro Senectute Kanton Zürich im letzten Herbst realisiert werden.

Es gibt in jedem Betrieb Schubladen, in denen unter dem Stichwort «Utopie» Ideen und Wünsche lagern, die nie endgültig abgelegt werden. Im Glücksfall findet sich ein Partner, der sich von der Idee begeistern lässt und zudem über die nötigen Ressourcen verfügt. In Wädenswil war dies der Fall: Die Zusammenarbeit von Pro Senectute Kanton Zürich mit dem Hauspflegeverein Wädenswil führte zielgerichtet zur «Rollenden Küche Wädenswil».

Von der Idee ...

Basis für die Projektarbeit bildete die von der Pro Senectute-Mitarbeiterin Isabel Dubois gemachte Untersuchung des bestehenden Mahlzeitendienstes in Wädenswil mit seinen Vor- und Nachteilen. Ein differenzierter Fragebogen diente der Bedarfsabklärung, und erste Kontakte mit potentiellen Herstellern von Mahlzeiten lieferten Grundlagen für die Kostenberechnung. So wurde die Idee auf ein festes Fundament gestellt, das den Aufbau einer funktionierenden neuen Dienstleistung garantierte. Der Vorstand des Hauspflegevereins Wädenswil befürwortete ein erstes schriftliches Konzept und mit der Zustimmung des Vereins sowie dem Rückhalt von Pro Senectute stand der Umsetzung nichts mehr im Weg.

... in die Praxis

Die Detailplanung und Projektleitung übernahm die Pro Senectute-Mitarbeiterin Anette

Grossenbacher, Leiterin der Abteilung Mahlzeitendienst Stadt Zürich. Nun war die Rede von Menüzusammensetzung, Verpackungsmaterial, Einkaufspreis, Verträgerinnen und Verträgern, Administration, Schulung der Mitarbeitenden, Produktion und Werbung. Am 4. Oktober 1999 konnte die «Rollende Küche Wädenswil», Ro-Kü, wie sie liebevoll genannt wird, starten.

Erwartungen übertroffen

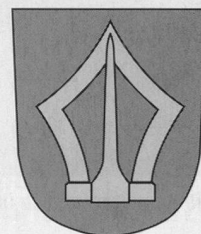
In der ersten Woche erhielten 43 Kundinnen und Kunden total 151 Mahlzeiten. Die Kundenzahl ist in der Zwischenzeit auf über 60 Personen angestiegen und im Durchschnitt werden 200 Mahlzeiten pro Woche verteilt.

Drei Verträgerinnen und Verträger bringen die Mahlzeiten täglich (ausser Sonntag) zwischen 11.15 und 12.15 Uhr heiss in Isolierboxen in die Wohnungen. Die Kundinnen und Kunden haben die Wahl zwischen vier verschiedenen Menüs zu einem Einheitspreis von Fr. 12.50 inklusive hausgemachte Suppe sowie Tagessalat oder Dessert. Zu Beginn der ersten Lieferungen müssen alle Kunden zwei Isolierboxen zu Fr. 8.00 kaufen, die in ihren Besitz übergehen und entsprechend angeschrieben werden.

Gut und gesund essen

Oft kommen ältere, aber auch jüngere Menschen in die Lage, in der sie selber nicht mehr

**Claire Linnekogel-Rometsch*



Wädenswil liegt in der Region Zimmerberg am linken Zürichseeufer und hat rund 19300 Einwohnerinnen und Einwohner. Gegen 2500 sind über 65jährig.

Bestellungen nimmt das Büro des Hauspflegevereins entgegen. Telefon 01/783 93 23 (Montag bis Freitag, 8.00 bis 11.30 Uhr). Oder möchten Sie mehr über das Angebot in Wädenswil erfahren? Verlangen Sie detaillierte Unterlagen.

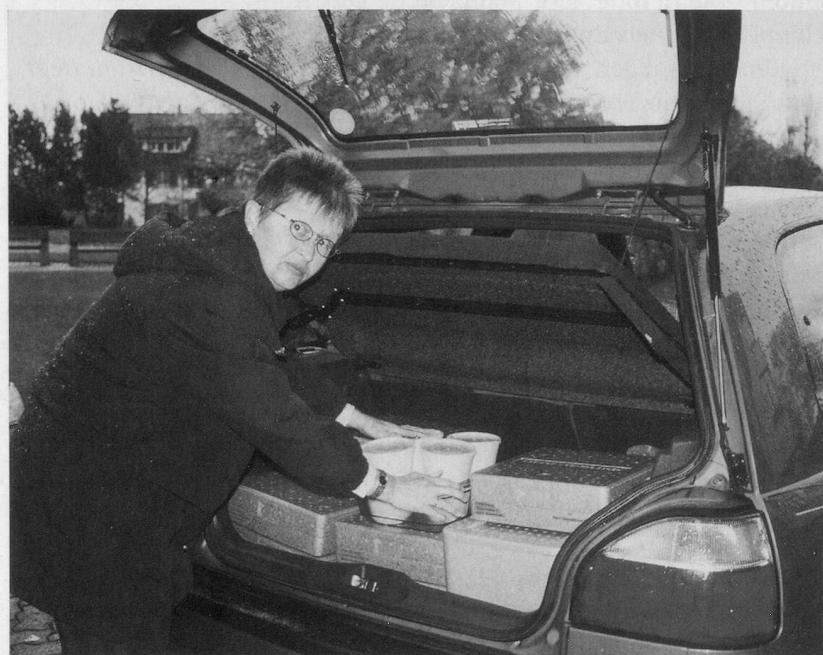
einkaufen und kochen können. Z.B. altersbedingt, bei Krankheiten, Behinderungen oder nach Unfällen. Dabei ist die richtige Ernährung das A und O für Gesundheit und Wohlbefinden. Die «Rollende Küche Wädenswil» trägt dazu bei, dass gerade ältere Menschen länger unabhängig bleiben. Zudem werden andere Spitex-Dienste oder Angehörige und Nachbarn entlastet.

Der ideale Partner: Die Altersheim-Küche

Im Kranken- und Altersheim Frohmatt fand die «Rollende Küche Wädenswil» einen idealen



Die Kundin freut sich über den Besuch und die gelieferte Mahlzeit.



Die Verträgerin schichtet die Boxen mit dem heissen Essen in ihrem Auto.

Partner. Die Küche im Altersheim wurde beim Bau grosszügig konzipiert, so dass dort noch freie Kapazitäten vorhanden waren. So konnte man auf Ressourcen vor Ort zurückgreifen und das Projekt in der Stadt Wädenswil verwurzeln. Die Altersheimküche verfügt über eine langjährige Erfahrung in der Zubereitung von vollwertigen, ausgewogenen Mahlzeiten und geniesst einen guten Ruf bei der Bevölkerung. Erfahrungen haben gezeigt, dass vom Küchenchef und seinem Team ein grosses Mass an Flexibilität möglich ist, können die Mahlzeiten doch relativ kurzfristig be- oder abbestellt werden. Dass die Küche diesen Ansprüchen gerecht wird, zeigen die begeisterten Rückmeldungen der Kundschaft, sowohl was die Qualität als auch die Organisation betrifft.

Die Auslieferung

Die Verträgerinnen und Verträger holen das Essen im Kranken- und Altersheim Frohmatt ab, laden die Boxen in ihr Auto, steigen Treppen hoch und haben für alle ein freundliches Wort. Bei der Organisation wird Wert darauf gelegt, dass möglichst wenig Wechsel stattfinden; auf diese Weise sind bereits wichtige zwischenmenschliche Kontakte entstanden. Oft bedeuten diese kurzen Begegnungen für die alten Menschen die einzigen Kontakte nach draussen. Dessen sind sich die Verträgerinnen und Verträger bewusst und eben aus diesem Grund sind sie auch bereit, sich in einem hohen Masse sozial zu engagieren.

Erste Erfahrungen

Die Pilotphase wird insgesamt ein Jahr dauern. Auf Grund der ersten Erfahrungen wurden bereits kleinere Optimierungen vorgenommen. Sie betreffen unter anderem den Ablauf, die Auslieferung von heissen Mahlzeiten auch bei Minustemperaturen mit Eis und Schnee oder Sonderwünsche von Kundinnen und Kunden wie zum Beispiel kein Dessert und dafür immer Salat oder kleinere Portionen usw.

Sicher werden im Laufe des Jahres weitere kleinere Anpassungen vorgenommen werden müssen. Die Träger dieses Projektes sind gerne bereit, ihre Erfahrungen weiterzugeben und am Ende des Entwicklungsprozesses interessierte Organisationen erneut zu informieren. Eines ist jedoch bereits zu diesem Zeitpunkt sicher: Utopien lassen sich realisieren!

**Claire Linnekogel-Rometsch ist Leiterin Hauspflege/Haushilfe in Wädenswil.*