

Beispiel Gute Praxis

Umsetzung Schweizer Qualitätsstandards für Mittagstische

Tagesstrukturen Primarschule Wettswil



Portrait [Tagesstrukturen](#)



Ort/Kanton

Wettswil im Kanton Zürich und umfasst die 3 Schülerhorte Ägerten, Mettlen, Wolfetsloh, einen Mittagstisch und eine Gastroküche, d.h. insgesamt 5 Standorte.

Organisation

24 Mitarbeitende betreuen und verpflegen bis zu 200 Kinder der Primarschule Wettswil pro Tag. Dabei sind 22 für die Betreuung, 2 für die Menüplanung/Küche zuständig. Jeder Standort hat eine Leitung und/oder eine Co-Leitung, welche der Gesamtleitung unterstellt sind. Die Leitungen Tagesstruktur ist der Schulpflege unterstellt.

Infrastruktur

Zwei Köchinnen kochen in einer professionell eingerichteten Gastroküche für alle Standorte täglich frisch. Die Mahlzeiten werden um 11.30h in Wärmeboxen mit einem Transportauto an den verschiedenen Horten verteilt.

Kontakt

Leitung: Maria Guimerà Bopp, maria.guimera@schulewettswil.ch

Support Kanton

[Tagesstrukturen](#)
[Kanton Zürich](#)

Das Volksschulamt, Abteilung Pädagogisches, unterstützt Tagesstrukturen mit Informationen und Beratung zum Auf- und Ausbau und Betrieb sowie Qualität.

Umsetzung

An einer Weiterbildung (Kibesuisse und RADIX) lernten wir die Schweizer Qualitätsstandards kennen und waren beeindruckt. Wir sind ver-



pflichtet, den uns anvertrauten Kindern eine gesunde, ausgewogene und nachhaltige Ernährung anzubieten. Das Essen soll den Kindern Freude bereiten, nicht nur ihre Grundbedürfnisse abdecken, sondern auch ihren kulinarischen Horizont erweitern. Wir wollten, dass alle Mitarbeitende nach den gleichen Grundsätzen arbeiten. Deshalb haben wir in einem partizipativen Prozess über 3 - 4 Monate ein Ernährungskonzept entwickelt. Dieses umfasst sowohl die Verpflegung als auch die Pädagogik.

Das Konzept bildet unsere gemeinsame Basis. In der Umsetzung initiieren wir auch immer wieder auch gerne neue Ideen. Beispielsweise folgende:

- Die Kinder stellen einmal pro Woche ihren eigenen Happy z'Mittag auf der Basis der Ernährungspyramide zusammen (bei tierischen Produkten ergänzt mit Tierbildern) > [Beispiel Menüplane](#)
- Die beiden Handpuppen Henry aus New York und Lotta aus Finnland motivieren die jüngeren Kinder, auf spielerische Weise Neues auszuprobieren.

Details dazu siehe unter www.radix.ch/mittagstische > Gute Praxis

Unsere Köchinnen sind sehr innovativ, sie kochen nur einmal pro Woche Fleisch/Fisch, achten auf eine ausgewogene Menüplanung, hochwertige, regionale und saisonale Zutaten und wann immer möglich auch auf Bio.

Verankerung

Das Konzept wurde von der Gemeindebehörde abgenommen. Alle Mitarbeitenden halten sich daran, neue Mitarbeitende werden dazu eingeführt.

Auf Ebene Leitung, treffen wir uns monatlich und tauschen uns zu aktuellen Herausforderungen aus.

Erfahrungen und Verbesserungen

Seit wir alle nach dem gleichen Konzept arbeiten ist vieles geklärt und da es partizipativ erarbeitet wurde, haben wir eine gemeinsame Haltung entwickelt und tragen das Konzept mit.

Die interne und externe Kommunikation hat sich verbessert. Eltern steht das Konzept zur Verfügung, einmal pro Monat gibt es einen Besuchstag, da können Eltern den Alltag miterleben und auf Wunsch auch einmal mitessen.

Um etwas Neues einzuführen, z.B. überwiegend vegetarisch, exotische Rezepte, braucht es Zeit: langsam aufbauen, so dass die Kinder und auch die Eltern herangeführt werden.

Empfehlungen

Die Checklisten waren extrem hilfreich bei der Erstellung des Konzepts für die Tagesstrukturen. Unser Engagement wurde gar in der lokalen Presse aufgenommen.

Eine transparente Kommunikation hilft in den verschiedenen [Kooperationen](#), siehe z.B. auch «[Video Mittagstisch Ägerten](#) stellt sich vor» oder [Ernährungskonzept](#).

An Erfahrungsaustauschtreffen von RADIX/BLV teilnehmen und sich inspirieren lassen!

Oktober 2022

Download der Schweizer Qualitätsstandards unter www.radix.ch/mittagstische

Dies ist ein Beitrag zum Aktionsprogramm der Ernährungsstrategie des Bundesamts für Lebensmittelsicherheit und Veterinärwesen