

Ernährungskonzept Tagesstrukturen

GEVER 2020-435

vom 12.03.2021



Inhaltsverzeichnis

| | |
|------------------------------------------------------------------------|---|
| 1. Einleitung | 3 |
| 2. Mittagessen..... | 3 |
| 2.1. Planung..... | 3 |
| 2.2. Zubereitung | 3 |
| 2.3. Spezielle Ernährungsbedürfnisse und weitere Ernährungsformen..... | 3 |
| 2.4. Tisch- und Esskultur..... | 3 |
| 3. Frühstück und Zwischenmahlzeiten..... | 4 |
| 4. Qualitätssicherung und -entwicklung | 4 |

1. Einleitung

Das Einnehmen der Mahlzeiten ist ein gemeinschaftsbildendes Element mit einem ritualisierten Ablauf. Gemeinsame Mahlzeiten können Orte des Austauschs und des Geniessens werden. Es ist uns ein grosses Anliegen, Freude und Interesse an gesunder und abwechslungsreicher Ernährung zu fördern. Wir sind bemüht, auf Bedürfnisse und Wünsche unserer Kinder einzugehen und unsere Arbeit rund um die Mahlzeitenzubereitung regelmässig zu evaluieren und allenfalls anzupassen.

2. Mittagessen

2.1. Planung

Bei der Menüplanung wird auf eine kindergerechte, abwechslungsreiche, gesunde und ausgewogene Ernährung geachtet. Wir bevorzugen saisonale und regionale Produkte sowie Nahrungsmittel ohne Zusatzstoffe. Das Fleisch stammt vorwiegend aus Schweizer Produktion. In Ausnahmefällen wird dies auf dem Menüplan klar deklariert.

Menüpläne werden jeweils über 4 Wochen erstellt. Bei der Planung wird folgendes berücksichtigt:

- Salat und/oder Suppe sowie Gemüse werden täglich angeboten.
- Einmal wöchentlich gibt es eine fleischlose Mahlzeit mit einem alternativen Proteinlieferanten wie z.B. Eier, Käse, Hülsenfrüchte oder anderes. Der Wochentag ist alternierend.
- Verarbeitete Fleischerzeugnisse stehen maximal 1x wöchentlich auf dem Menüplan.
- Einmal pro Monat gibt es Fisch.
- Bei Fleisch und Fisch ist die Tierart benannt.
- Ähnliche Menüs werden nicht immer am selben Wochentag angeboten.

Der Wochen-Menü-Plan ist mindestens eine Woche im Voraus gut ersichtlich aufgehängt.

2.2. Zubereitung

Die Tagesstruktur Beromünster verfügt über eine moderne Gastroküche. Die Mahlzeiten werden frisch vor Ort am Standort Beromünster zubereitet und ebenfalls an die Standorte Schwarzenbach und Neudorf ausgeliefert. Die Lebensmittel werden auf Vorbestellung in regionalen Geschäften täglich frisch eingekauft.

Wir sorgen für qualitativ gute Mahlzeiten. Nährstoffschonende Zubereitungsarten wie z.B. Dämpfen im Steamer fördern schmackhafte und gesunde Ernährung. Bei der Zubereitung wird auf den Einsatz geeigneter Öle geachtet.

Als Getränk bieten wir vorwiegend Wasser mit oder ohne Kohlensäure an.

2.3. Spezielle Ernährungsbedürfnisse und weitere Ernährungsformen

Für Kinder, welche an einer Nahrungsmittelunverträglichkeit leiden (Glutenunverträglichkeit, Lactoseintoleranz,...) wird separat gekocht. Die Vorweisung eines ärztlichen Zeugnisses ist obligatorisch.

Wir bieten eine alternative Fleischsorte an für Kinder, welche aus religiösen Gründen kein Schweinefleisch essen.

Bei Kindern, welche sich vegetarisch oder vegan ernähren, wird gemeinsam mit den Eltern nach individuellen Lösungen gesucht.

2.4. Tisch- und Esskultur

Die Kinder waschen sich vor dem Essen die Hände und putzen nach dem Essen die Zähne. Dafür steht die notwendige Infrastruktur zur Verfügung.

Für das Verhalten am Tisch gibt es klare Regeln. Diese sind allen bekannt und die Betreuungspersonen sorgen dafür, dass sie von den Kindern und Erwachsenen eingehalten werden. Die Regeln werden gemeinsam mit den Kindern erarbeitet und reflektiert, denn wenn sich Kinder und Jugendliche beteiligen dürfen, verstehen sie die Regeln und Rituale besser und tragen sie mit.

Die Kinder helfen beim Abräumen und Tischset putzen. Wünsche und Anregungen der Kinder werden in geeigneter Form in der Speiseplanung berücksichtigt.

Wir tragen Sorge zu unserer Umwelt. Es wird darauf geachtet, sorgsam mit den Speisen umzugehen und Food Waste zu vermeiden. Wir produzieren so wenig Abfall wie möglich und entsorgen diesen getrennt.

Die Kinder werden beim Schöpfen unterstützt. Trotzdem kann es einmal vorkommen, dass ein Kind seinen Appetit falsch einschätzt. Es wird niemand gezwungen, das Geschöpfte aufzuessen. Wir motivieren die Kinder liebevoll, von allem etwas zu probieren. Um das Interesse an Gemüse zu wecken, werden jeweils Plakate aufgehängt, die mit Bildern über das Wachstum, die Ernte und die Verarbeitung des angebotenen Gemüses informieren.

3. Frühstück und Zwischenmahlzeiten

Für Kinder, welche die Frühbetreuung besuchen, wird ein einfaches Frühstück bereitgestellt. Dieses besteht aus dunklem Brot mit Butter und Konfitüre oder Honig. Als Getränk gibt es Milch, auf Wunsch mit Ovomaltine.

Kinder der Nachmittagsbetreuung erhalten ein Zvieri. Dieses besteht in der Regel aus Früchten oder Gemüse, Nüsse oder Getreideprodukte wie zum Beispiel Darvida. In Ausnahmefällen kann es auch einmal ein süßes Zvieri geben. Als Getränk gibt es Hahnenwasser oder ungesüssten Tee.

4. Qualitätssicherung und -entwicklung

Die Tagesstrukturen werden systematisch evaluiert durch Schülerfeedbacks, Eltern- und Lehrerumfragen sowie Mitarbeiterbefragungen.

Anhand der Schweizer Qualitätsstandards von RADIX und dem Bundesamt für Lebensmittelsicherheit und Veterinärwesen BLV wird die Qualität unserer Mittagessen regelmässig überprüft und Anpassungen werden vorgenommen. Das gesamte Team wird in die Evaluationen miteinbezogen.

Die Vernetzung mit anderen Tagesstrukturen sowie die Weiterbildung der Angestellten tragen einen grossen Teil zur hohen Qualität bei.

Das Hygienekonzept der Tagesstrukturen Beromünster ist einzuhalten.

Schulleitung



Martin Kulli
Rektor Schule Beromünster
Telefon direkt: 041 930 30 93
martin.kulli@schule-beromuenster.ch

Leitung Tagesstrukturen



Brigitte Müller
Leiterin Tagesstrukturen
Telefon direkt: 041 930 22 88
brigitte.mueller@schule-beromuenster.ch

Genehmigung des Konzepts durch die Bildungskommission:

29. April 2021