

## Beispiel Gute Praxis

Umsetzung Schweizer Qualitätsstandards für Mittagstische

### Tagesstruktur Beromünster



#### Portrait

[www.beromuenster.ch/schule/zusatzangebot/tagesstrukturen/](http://www.beromuenster.ch/schule/zusatzangebot/tagesstrukturen/)

#### Ort/Kanton

Wir sind eine ländliche Tagesstruktur der Gemeinden Beromünster, Neudorf, Schwarzenbach, Gunzwil und Buel/Bäch im Kanton Luzern.

#### Organisation

8 Mitarbeitende, davon vier die kochen und betreuen, und ein Zivi betreuen und verpflegen bis zu 60 Kinder pro Tag. Die Leitung der Tagesstruktur ist direkt dem Rektor der 5 Schulstandorte unterstellt.

#### Infrastruktur

Wir verfügen über eine Gastküche in Beromünster, kochen frisch vor Ort und beliefern die 2 weiteren Standorte in Neudorf und Schwarzenbach.

#### Kontakt

Leitung: Brigitte Müller, [brigitte.mueller@schule-beromuenster.ch](mailto:brigitte.mueller@schule-beromuenster.ch)

#### Support Kanton

[www.volksschulbildung.lu.ch](http://www.volksschulbildung.lu.ch)

Die Dienststelle Volksschulbildung des Kantons Luzern fordert und fördert wie folgt:

Der Kanton Luzern hat 2020 [Richtlinien](#) für Tagesstrukturen erlassen und stellt verschiedene [Umsetzungshilfen](#) wie z.B. die Broschüre Orientierungs- und Umsetzungshilfe oder Kantonsbeiträge zur Verfügung.

#### Kontakt

Thomas Güttinger, [thomas.guettinger@lu.ch](mailto:thomas.guettinger@lu.ch)

## Umsetzung

An unseren 2-monatigen Teamsitzungen haben wir jeweils eine Checkliste, z.B. Verpflegung oder Kooperationen, diskutiert und uns Ziele gesetzt. An der darauffolgenden Sitzung haben wir diese nochmals reflektiert und wo nötig angepasst.

Nach einem halben Jahr nehmen wir die entsprechende Checkliste nochmals hervor und besprechen wie es läuft und welche Prioritäten wir neu setzen.

## Verankerung

Als nächstes wollen wir die Qualität in der Verpflegung, der Organisation, Pädagogik und Kooperation in einem Konzept festhalten.

Zudem wollen wir in unseren Sitzungen mit dem Rektor, Schulhausleitenden und Lehrpersonen die pädagogische Haltung vorstellen und diskutieren.

Weiter ist es uns ein Anliegen, dass die PH-Praktikant\*innen einen Einblick in unseren Alltag erhalten um so einen Beitrag an die gute Zusammenarbeit zu leisten.

## Erfahrungen und Verbesserungen



Die Checklisten waren für uns besonders nützlich, da sie das was wir schon gut machen auch sichtbar aufzeigen und uns bestätigen.

Zudem wurden wir auf Verbesserungspotential aufmerksam, z.B. dass wir mehr Vollkornprodukte oder Hülsenfrüchte einführen. Das haben wir auch wirklich umgesetzt, vielleicht nicht gerade so häufig wie empfohlen, aber doch wesentlich mehr.

Wir haben auch abgeklärt, welche Öle wir für die kalte und welche für die warme Küche nehmen.

## Empfehlungen



Wir sind begeistert von den Checklisten, sie sind gut durchdacht, vielseitig und decken die wichtigsten Themen ab. Ich kann sie sehr empfehlen.

März 2021

**Informationen, kostenlose Bestellung und Download** der Schweizer Qualitätsstandards unter [www.radix.ch/mittagstische](http://www.radix.ch/mittagstische) oder direkt beim Bundeshop bestellen: [www.bundespublikationen.admin.ch](http://www.bundespublikationen.admin.ch) (Artikelnummer 341.831.D)

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