

Verpflegungskonzept schulische Tagesbetreuung Schule Zumikon

Inhaltsverzeichnis

1.	Organisation und Struktur	2
2.	Ernährungsgrundsätze	2
3.	Verpflegung der Mitarbeiter/innen der Schule	2
3.	Schlussbestimmungen	3

Das Verpflegungskonzept ist Bestandteil des Konzepts der schulischen Tagesbetreuung der Schule Zumikon.

Inkrafttreten am 7. Juli 2015.

Sprachregelung

Nach Möglichkeit wird bei Funktions- und Rollenbezeichnungen eine geschlechtsneutrale Form verwendet. Wo aus Gründen der Lesbarkeit nur die männliche oder die weibliche Form verwendet wird, beziehen sich die Bestimmungen auch auf Personen des anderen Geschlechts.

1. Organisation und Infrastruktur

Art. 1 Organisation und Infrastruktur

¹ Die Schule Zumikon verfügt über eine angemessene Gastronomieküche, um die Mittagsverpflegung sowie kleinere Zwischenmahlzeiten für alle in der schulischen Tagesbetreuung angemeldeten Kinder sicherzustellen.

² Das Küchenteam ist für das Frühstück, die Mittagsverpflegung und den Zvieri verantwortlich..

³ Der Küchenchef ist verantwortlich für die Menuplanung, das gesamte Bestellwesen sowie die Koordination der erforderlichen Abläufe.

⁴ Der Menuplan der laufenden Woche ist auf der Website der Schule Zumikon ersichtlich.

⁵ Sobald mehrere Betreuungsstandorte beliefert oder über 100 Menus produziert werden, wird der Küchenchef von einem zusätzlichen Koch unterstützt.

2. Ernährungsgrundsätze

Art. 2 Ziel der Verpflegung

¹ Das Ziel der Verpflegung besteht darin, die Speisen vor Ort frisch zuzubereiten und einer abwechslungsreichen, ausgewogenen, modernen, gesunden und zahnschonenden Ernährungsweise gerecht zu werden.

² Zuckerhaltige, sehr fettreiche, stark gesalzene und künstlich gesüsste Speisen und Produkte sowie industriell verarbeitete Lebensmittel sollen nach Möglichkeit vermieden werden. Das heisst konkret:

- Vermeiden von Zusatzstoffen (Glutamat, Hefeextrakte, E-Werte etc.) und weitgehend Verzicht auf industriell veränderte Lebensmittel (Bouillon, Gewürzmischungen, Fertig-Salatsaucen etc.)
- Verwendung von natürlichem Meersalz
- Verwendung von kaltgepressten Pflanzenölen
- Reduktion von Zucker
- Verwendung von Urdinkel- und anderen Produkten als Alternative/Ergänzung zu Weizen-Produkten
- In der Regel Verwendung von Bio-Produkten
- Bereitstellen von ungesüstem Tee, Wasser oder frischgepressten Säften als Getränke

3. Verpflegung der Mitarbeiter/innen der Schule

Art. 3 Verpflegung Mitarbeiter/innen der Schule

¹ Alle Mitarbeiter/innen der Schule Zumikon haben die Möglichkeit, ein Mittagsmenu für sich zu bestellen.

² Eine entsprechende Liste mit dem Menuplan hängt im Lehrer- resp. Vorbereitungsraum; bis am Freitag der Vorwoche muss namentlich eingetragen werden, an welchen Tagen der darauf folgenden Woche ein Mittagessen bezogen wird. Pro Mittagessen werden CHF 10.- halbjährlich in Rechnung gestellt.

Art. 4 Schlussbestimmungen

4. Schlussbestimmungen

Das Verpflegungskonzept ist Bestandteil des Konzepts der schulischen Tagesbetreuung der Schule Zumikon.