

# 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**

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

<sup>2</sup> Das Küchenteam ist für das Frühstück, die Mittagsverpflegung und den Zvieri verantwortlich..

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

<sup>4</sup> Der Menuplan der laufenden Woche ist auf der Website der Schule Zumikon ersichtlich.

<sup>5</sup> 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**

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

<sup>2</sup> 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**

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

<sup>2</sup> 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.