



Betreuung Konzept kommt trotz Herausforderungen an



Eine Mahlzeit, die fast jeder mag: Am Mittagstisch in Oberwil isst Kathrin Weibel, stellvertretende Standortleiterin, gemeinsam mit Leo (von links), Thibaud, Mateo und David Spaghetti.

Bild: Daniel Firscherz

Die Freizeitbetreuungen in der Stadt Zug sind für ihr Verpflegungsangebot mit einem Qualitätslabel ausgezeichnet worden. Bekommen die Stadtzuger Kinder besondere Kost?

Laura Sibold

Die fünf schulergänzenden Betreuungen Guthirt, Oberwil, Herti, Riedmatt, Zentrum sowie die heilpädagogische Schule der Stadt Zug sind die ersten Freizeitbetreuungen im Kanton Zug, die von einem Caterer beliefert und ausgezeichnet wurden. «Die Zertifizierung fand im Rahmen des kantonalen Ak-

tionsprogramms Bewegung und Ernährung statt», sagt Erwina Winiger, Abteilungsleiterin Kind

«Die Nachfrage ist um einiges grösser als unser Angebot. Wir führen Wartelisten.»

Erwina Winiger, Abteilungsleiterin Kind Jugend Familie

Jugend Familie der Stadt Zug. Besonders wichtig seien dabei eine ausgewogene Ernährung und ein sorgfältiger Umgang mit

Lebensmitteln (siehe Kasten). «Wir setzen bei der Verpflegung primär auf Schweizer Produkte, wann immer möglich werden zudem Bio-Produkte verwertet. Durch Besuche auf dem Bauernhof oder dem Kreieren eines Zvieris sollen die Kinder einen Zugang zu den Nahrungsmitteln erhalten.» Ebenfalls ein Thema ist die Nachhaltigkeit. «Unsere Nahrungsmittelkette soll vom Einkauf über den Transport und die Lagerung bis hin zur Verpackung und Zubereitung ökologisch sein», erklärt Vroni Straub-Müller, Vorsteherin des Bildungsdepartements, das ambitionierte Ziel.

Noch läuft nicht



alles reibungslos

Was schön klingt, ist mit einigen Herausforderungen verbunden. «Die Kinder kommen aus unterschiedlichen Esskulturen und sind unterschiedlich alt. Jedes ist anders und hat andere Essvorlieben», weiss Winiger. Eine Herausforderung ist auch die Zusammenstellung der Verpflegung. Der Cateringbetrieb Menu and More aus der Stadt Zürich liefert dreimal wöchentlich frisch zubereitete Mahlzeiten, die in den Stadtzuger Freizeitbetreuungen dann im Steamer aufgewärmt werden. «Wir ergänzen die Menüs noch. So verfügen die Standorte Guthirt und Oberwil über einen kleinen Garten mit frischen Produkten», erklärt Erwina Winiger. Fleisch komme nur etwa zweimal pro Woche auf den Tisch, zudem könnten für Allergiker laktose- oder glutenfreie Produkte bestellt werden. Aus einem Katalog von vier täglichen Menüs und einem reichhaltigen Marktangebot kann jeder Standort seinen eigenen Menüplan zusammenstellen.

Noch laufe nicht alles reibungslos. «Die Koordination von Zmittag und Zvieri musste optimiert werden», verrät Winiger. So habe es vorkommen können, dass es am Mittag Käseschnitten gab und zum Zvieri Käse und Brot. «Im Rahmen des Labels wurden die Stadtzuger Freizeitbetreuungen aber weiter geschult. Auch in Bezug auf die Verwendung saisonaler Produkte wurden und werden unsere 55 Betreuungspersonen laufend weitergebildet», so die Abteilungsleiterin.

Pro Woche werden rund 820 Kinder betreut

Die schulergänzende Betreu-

ung beziehungsweise Freizeitbetreuung der Stadt Zug umfasst die Betreuung der Stadtzuger Kinder vom Mittag bis späten Nachmittag. Die Kinder werden von Betreuungspersonen umsorgt und gepflegt. Die Stadtzuger Freizeitbetreuung bietet an fünf Standorten knapp 400 Plätze für Kinder ab dem Kindergarten bis zur sechsten Klasse an. «Pro Woche betreuen wir rund 820 Kinder. Davon ist jedes mindestens einmal wöchentlich da, wobei mittags mehr Kinder das Angebot nutzen als nachmittags», erklärt Winiger. Die Nachfrage für Betreuung steigt zudem laufend weiter. «Die Nachfrage ist um einiges grösser als unser Angebot. Wir führen Wartelisten», sagt die Abteilungsleiterin.

Dies bestätigt auch Vroni Straub-Müller. «Im Schulkreis Zug-West sowie im Zentrum sind die Wartelisten am längsten. In der Riedmatt wird durch die Schulhauserweiterung, deren Rohbau im Frühling 2019 erstellt sein soll, auch Platz für die schulergänzende Betreuung geschaffen.» Bezüglich des Standortes Zentrum laufen Abklärungen für zusätzliche Räumlichkeiten. «Das ist allerdings noch nicht spruchreif», so Straub-Müller.

Über das Label

«Fourchette verte – Amara Junior» ist ein Qualitäts- und Gesundheitslabel für Verpflegungsbetriebe. Es steht für ausgewogene Haupt- und Zwischenmahlzeiten, eine kindergerechte Ess- und Tischkultur sowie für die Berücksichtigung von ökologischen, sozialen, wirtschaftlichen und tierfreundlichen Aspekten. Anfang 2016 entstand aus dem Zusammenschluss der Auszeichnung «schnitt und drunder» und «Fourchette verte» das «Fourchette verte – Amara». Im Rahmen der Zertifizierung werden die Betriebe nun im Rhythmus von 1 bis 1,5 Jahren rezertifiziert. ¹