

Abstract «Znüni-Mäart: gluschtig, xond, frisch

Erna Schuler-Schnider, Hauswirtschaftslehrerin, Schule Wauwil Luzern und Clara Helfenstein-Elmiger, Hauswirtschaftslehrerin, Stelle für Gesundheitsförderung Kanton Luzern

Das Projekt Znüni-Mäart wurde im Sommer 2003 an Schulen im Kanton Luzern, Ob- und Nidwalden gestartet. Allein im Kanton Luzern sind es 20 Schulen, die mitmachen. So werden mindestens einmal pro Woche >1200 SchülerInnen mit einem gesunden Znüni versorgt.

Die **Zielsetzung** an den Znüni-Mäart lautet:

- Ein gesundheitsbewusstes Ernährungsverhalten von SchülerInnen erreichen.
- Eine gesunde, frische, zahnschonende, vorwiegend saisonale und regionale Zwischenverpflegung anbieten.

Eine Projektberaterin der Kantonalen Stelle für Gesundheitsförderung Luzern stellt das Projekt den interessierten Schulen vor und informiert sie über verschiedene Realisierungsmöglichkeiten, über Strukturen, die von Bedeutung sind und beantwortet Fragen seitens der Schule. Über die Organisationsform entscheiden die Betroffenen selbst. Schulen, die sich zum Mitmachen entschliessen, werden durch eine Projektberaterin der Kantonalen Stelle für Gesundheitsförderung begleitet.

Kriterien:

- Das Projekt ist breit abgestützt und eingebettet. Lehrerteam und Schulleitung, Hauswart, Eltern, Schulpflege oder Schulkommission stehen hinter dem Projekt.
- Das Znüni-Angebot ist gesund, frisch, zahnschonend, vorwiegend saisonal und regional
- Ökologische Faktoren sind berücksichtigt. Wenig bis keine Verpackung, allfällige Restverwertung ist organisiert.
- Der Znüni-Mäart findet mindestens 1-mal pro Woche statt.

Unterstützung:

- finanzielle Starthilfe im ersten Jahr (300 Franken)
- Beratung und Begleitung (Projektberatung, Ernährungs- und/oder Umweltberatung)
- Ideeninputs für Angebote
- Mithilfe und Beratung beim Bezug von regionalen und saisonalen Produkten
- Unterlagen und Umsetzungshilfen (schriftlich und elektronisch)
- Loge «Znüni-Mäart» in elektronischer Form für Briefpapier, Plakete, Flyer usw.
- Auszeichnung der Schule oder Schulklasse nach einem erfolgreichen Jahr der Durchführung.

Znüni-Mäart Wauwil

Seit Herbst 2003 bieten wir jeden Montagmorgen an der Schule Wauwil einen gluschtigen, zahnschonenden Znüni-Mäart an. Er findet getrennt für die Ober- und die Unterschulstufe statt.

Die Abschlussklassen (3. Sek. Niveau B und C) sind für den Znüni-Mäart an unserer Schule verantwortlich. Sie arbeiten im Wechsel in Kleingruppen. Die Hauswirtschaftsküche steht ihnen zur Verfügung, um die Znüni-Mäart-Angebote herzurichten. Die SchülerInnen erledigen gewisse Vorbereitungen selbständig vor oder nach dem Unterricht. Zudem dürfen die Verantwortlichen jeweils 30 Minuten während dem Projektunterricht die restlichen Vorbereitungen für den Mäart treffen. Als Projektleiterin unterstütze ich sie dabei. Über die Einnahmen und Ausgaben führen die SchülerInnen ein Kassabuch. Der Reingewinn fliesst in ihre Klassenkasse.

Im Angebot haben wir Most, Apfelkrapfen, Äpfel und Brot, Thon-, Rüebl-, Käse- oder Fleischsandwichs und Quark-Rüeblischnitten. Pro Znüni-Mäart können die SchülerInnen maximal zwischen 4-5 Angeboten wählen. Wir wechseln innerhalb bekannter Angebote ab. Wir haben die Erfahrung gemacht, dass man das Angebot nicht dauernd erweitern oder verändern darf. Die SchülerInnen reagieren auf «neue und zu gesunde» Angebote eher kritisch. Apfelkrapfen und Quark-Thonsandwichs sind an unserer Schule die grossen Renner.

Für die einzelnen Znüni-Mäart-Angebote verlangten wir anfänglich unterschiedliche Preise. Nach einjähriger Erfahrung haben wir einen einheitlichen Stückpreis von 1 Franken festgelegt. Die Abwicklung des Verkaufs verläuft seitdem effizienter und befriedigender. Ebenfalls verändert haben wir nach einjähriger Erprobungsdauer die Art der Bezahlung. Wir haben vom Bonsystem zur Barzahlung gewechselt.

Der Znüni-Mäart an unserer Schule wird von den Lehrpersonen, den «grossen» und den «kleinen» Schülern sehr geschätzt, rege benützt und ist nicht mehr wegzudenken.