

## Stiftung Bühl: Wer wir sind

Die Stiftung Bühl setzt sich dafür ein, dass Kinder und Jugendliche mit geistiger Behinderung oder Lernbehinderung ein möglichst selbstbestimmtes Leben führen, sich beruflich und sozial integrieren und an der Gesellschaft teilhaben können. Wir ermöglichen ihnen, Lernerfahrungen zu sammeln und erarbeiten mit ihnen gemeinsam ein Bewusstsein für Möglichkeiten und Grenzen. Sie lernen bei uns „mehr können“ und wir unterstützen sie dabei, ihr Potenzial auszuschöpfen. Dafür engagieren wir uns mit Fachkompetenz und Herzblut.

Die neun stiftungseigenen Betriebe dienen in erster Linie der Ausbildung. Jugendliche mit geistiger Behinderung oder Lernbehinderung erlernen einen Beruf und erweitern ihr Können. Gleichzeitig sind wir professionell und wettbewerbsfähig. Unsere Produktions- und Dienstleistungsbetriebe werden von erfahrenen und kompetenten Fachkräften geführt. Berufsleute, die mehrheitlich eine höhere Fachprüfung absolviert haben, garantieren hochprofessionelle Fertigungs- und Dienstleistungsprozesse. An unsere Betriebe dürfen und sollen unsere Kundinnen und Kunden die gleichen Anforderungen bezüglich Kundenorientierung, Qualität, Termineinhaltung und Preis stellen, wie an jedes andere gute Unternehmen.

## Gesunde Ernährung Heute

Die Stiftung Bühl liefert die rund 300 Mahlzeiten für die Schülerclubs der Primarschule Wädenswil und 200 Mahlzeiten für die Kinder / Jugendlichen der Stiftung Bühl.

In der heutigen Zeit bedeutet dies eine grosse Herausforderung, da es unser Anspruch ist, die Kinder nach der geltenden Ernährungs-Pyramide zu verköstigen.

Einerseits kommen die Kinder heute aus verschiedenen Esskulturen und sind andererseits mit dem Angebot der Fastfood-Ketten vertraut. Auch haben die Kinder der Stiftung Bühl zum Teil erkrankungsbedingt ganz spezielle Bedürfnisse an die Ernährung. Somit sind die Ansprüche sehr vielfältig.

Die Mitarbeiter der Gastronomie Stiftung Bühl möchten den Jugendlichen eine abwechslungsreiche Ernährung ermöglichen.

Für eine gesunde körperliche und geistige Entwicklung benötigen Kinder diverse Nährstoffe, welche sie mit den Mahlzeiten zu sich nehmen. Durch eine ausgewogene Verpflegung wird sichergestellt, dass die Kinder diese Nährstoffe auch erhalten.

Kindertagesstätten übernehmen je länger je mehr eine wichtige Funktion in der Ernährung und Ernährungserziehung der ihnen anvertrauten Kindern. Gleichzeitig tragen sie aber auch eine Verantwortung für die angebotene Verpflegung sowie den sozialen Umgang mit dem Essen. Mit den gemeinsam eingenommenen Mahlzeiten und den Ritualen sowie den sozialen Aktivitäten rund ums Essen können Kindertagesstätten ausserdem positives Essverhalten fördern und einen wertvollen Beitrag zur Ernährungserziehung leisten.

Wir richten unser Angebot nach den Empfehlungen der SGE (Schweizerische Gesellschaft für Ernährung) für die gesunde Ernährung von Kindern und den Ernährungsrichtlinien für Schulen der Stadt Zürich. Sie sind angepasst an die Mahlzeiten in den Kindertagesstätten unter Berücksichtigung der Tatsache, dass diese nur einen Teil der Ernährung der Kinder abdecken.

## Ziele

- Gesundes, nach neuen ernährungsphysiologischen Erkenntnissen zusammengesetztes und produziertes Essen
- Frische und saisonale Produkte
- Abwechslungsreiches, ausgewogenes Angebot (inkl. vegetarischer und diätetischer Küche)
- Wenn möglich Verwendung von Produkten aus eigenem Anbau (Bio-Landwirtschaft, Bio-Gärtnerei)
- Einmal pro Woche ein Fischgericht und ein Vegitag
- Brote und brotähnliche Backwaren aus Eigenproduktion
- Dessert (einmal pro Woche) werden in der Regel selber hergestellt
- Auf Speisen mit rohen Eiern wird verzichtet
- Nach Möglichkeit Verzicht auf Halbfertig- und Fertigprodukte
- Nicht weiter verwendbare Lebensmittelreste wird zu Biogas verwertet oder kompostiert

## KONKRETE UMSETZUNG

### Das Mittagessen besteht aus folgenden Komponenten:

- Blattsalat oder Gemüsesalat, saisonal und regional
- Gekochtes Gemüse oder Gemüserohkost, saisonal und regional (oder tiefgekühlte Gemüse ohne Zusätze)
- Stärkeprodukt wie Kartoffeln, Teigwaren, Reis, Mais oder Weizen
- Täglich vegetarische Mahlzeit aus, Ei, Hülsenfrüchte oder einem Fleischersatzprodukt wie Tofu, oder Quorn
- Wöchentlich 3 mal Fleisch und 1 mal Fisch
- «fettreiche» Speisen werden nicht frittiert sondern im Ofen gebacken (Pommes-frites etc.)
- Alternative für Kinder mit besonderen Ernährungsbedürfnissen z.B. aus religiösen Gründen, Allergien etc.

Wir nehmen die Vorgaben sehr ernst und setzen diese nach Möglichkeit um.

Diese werden laufend überprüft, mit den Schülerclub-Leitungen und der Schulpflege besprochen und optimiert.

Uns ist bewusst, dass wir nicht jedem einzelnen Wunsch in der Gemeinschaftsverpflegung gerecht werden können. Doch wir sind bereit, mit Eltern, die mit der Ernährung ihres Kindes Bedenken haben, gemeinsam mit der Schulleitung oder Schulpflege eine Lösung zu finden.