

## 1 Das Projekt

Der Aufwand für die Organisation von einem Znünimäart ist gross- diesen nur mit den Lernenden und den Lehrpersonen zu realisieren war für uns kein Thema.

An einer ersten Sitzung mit den Grosswanger Znünimäartfrauen, welche bereits seit 2002 einen Znünimäart organisieren, haben wir viele hilfreiche Tipps für die Organisation erhalten.

Eine weitere Sitzung, mit einer Projektberaterin der Fachstelle für Gesundheitsförderung, führte zur Entscheidung unser Znüniangebot nach dem Konzept des Kantons auszurichten.

Dafür bekamen wir eine finanzielle Starthilfe von 300.--Fr., und erhalten seither kostenlose Unterstützung in Form von Beratung für die Realisation vom Znünimäart und bei Bedarf auch Fachberatung in den Bereichen Ernährung und Umwelt.

Unser Znünimäart wird einmal jährlich von einer Projektberaterin besucht und dabei mit 100.--Fr. belohnt. Alle zwei Jahre erhalten wir bei Einhaltung der Kriterien eine kantonale Auszeichnung.

**Die einzuhaltenden Kriterien:  
gesund, zahnschonend, frisch, vorwiegend regional und saisonal,  
sowie aktive Schülermitarbeit.**

## 2 Die Organisation

Die Znüni's werden von Frauen vom Dorf und jeweils einer Schulklasse zubereitet.

Zusätzlich hilft in beiden Schulhäusern, je eine Znünimäartfrau im Verkauf mit und bringt das Früchteznüni, sowie Getränke mit. Die Mengen müssen anfangs Schuljahr etwas ausgetestet werden, sind aber dann im Schulhaus Sagenmatt konstant. Im Schulhaus Steinacher können sie durch die Abwesenheit von einzelnen Klassen variieren. Das kann durch einen Schulausflug oder eine Geburtstagsfeier sein. Die KLP's sind aufgefordert die Abwesenheit der Klasse rechtzeitig der Mäartverantwortlichen zu melden.

Die Mengen gelten gemäss Einsatzplan. Bei Änderungen meldet sich die Verantwortliche Gesundheit bei den jeweiligen Bäckerinnen.

Die Klassen bereiten 30 Znüni's zu. Damit der Einsatz nicht vergessen geht und auch um in Erfahrung zu bringen, was für ein Znüni zubereitet wird, soll mit der Klassenlehrperson rechtzeitig Rücksprache gehalten werden. Entsprechend können so die Znüni Bestellmengen angepasst werden.

Die neuen Kindergartenkinder und ihre Eltern werden anfangs Schuljahr von der Kigalehrperson mit einem Elternbrief über den Znünimäart informiert. An den Elternabenden der jüngeren Kinder liegt jeweils eine Liste auf, in die sich interessierte Eltern für die Znünimäartmitilfe eintragen können.

### 3 Verantwortlichkeiten

| Beauftragte Gesundheit der Schule  | Znünimäartfrauen  |
|--|---|
| <ul style="list-style-type: none"><li>- Projektleitung</li><li>- Kontaktperson Schule- „Mäartfrauen“</li><li>- Information Schulleitung, Lehrpersonen, Eltern, Helferinnen</li><li>- Organisation von Einbezug der SchülerInnen</li><li>- Unterstützung der KLPs bei Mitarbeit der Klassen</li><li>- Kasse / Buchhaltung / Bonverkauf</li><li>- Arbeits- Einsatzplan Helferinnen Sagenmatt und Steinacher</li><li>- Organisation und Durchführung der Einschreibesitzungen im Juni und Ende November</li><li>- Bongestaltung</li></ul> | <ul style="list-style-type: none"><li>- Mithilfe beim Akquirieren von neuen Helferinnen</li><li>- Unterstützung bei den Einschreibesitzungen im Juni und Ende November</li><li>- Backen der Znüni und Übernahme Verkauf</li></ul> |
| xxx:<br>Verbindung zum Team Sagenmatt  |   |

### 4 Mäarttage

Der Znüni- Mäart findet in beiden Schulhäusern jeden Dienstag statt. Im Steinacher helfen die ISS 1 Lernenden beim Verkauf mit. Dies muss mit der Klassenlehrperson rechtzeitig abgesprochen werden. Jeweils 4 SuS stellen vor der Pause die Tische auf und helfen ab ca. 9.20 Uhr der Znünimäartfrau beim Einrichten vom Stand, beim Verkauf und danach bei den Aufräumarbeiten. Die HelferInnen erhalten dafür ein Gratisznüni. Sobald keine Znüni's mehr verkauft werden, kann mit dem Aufräumen angefangen werden. So sind die HelferInnen wieder rechtzeitig im Unterricht.

### 5 Einsatzplan

Der Einsatzplan wird zweimal jährlich Ende Juni und Ende November an einer gemeinsamen Sitzung erstellt. Dabei wird auch gleich Rückblick und Ausblick gehalten. Die Sitzung wird von der Beauftragten Gesundheit organisiert und geleitet. Die Einsatzdaten der Klassen im Sagenmatt werden bereits vor der Sitzung abgesprochen.

Jede Mäartfrau erhält den Einsatzplan zu Beginn des Semesters rechtzeitig zugestellt. Darauf sind ihre Einsätze ersichtlich. Jede Bäckerin, Verkäuferin kommt ca. 6-7 mal pro Semester in Einsatz.

**Bei Verhinderung ist selber für Ersatz zu sorgen und die anderen eingeteilten Frauen entsprechend zu benachrichtigen.**

## 6 Das Angebot

- Brötli:** Ruchmehl evtl. mit Vollkorn oder – und Kernen, Nüsse usw.  
Abwechslungsweise auch einmal Zopfbrötli.
- Süssteig:** Apfelschnecken, Hefeschnecken mit Nussfüllung, Fruchtwähen, Muffins ....  
(Schokolade und allzu Süsses vermeiden)
- Sandwich:** Schinken, Käse, Eier, Aufschnitt, Fleischkäse, Gurken, Salat...  
oder auch Pizzaschnecken, Pizzatoast, Wraps .... usw.
- Früchte:** Früchtespiessli, Früchtebecher, Smoothies usw.

### 6.1 Angebote in beiden Schulhäusern (saisonal, regional, gesund, zahnschonend)

|                               | Verkaufspreis | Ankaufspreis |
|-------------------------------|---------------|--------------|
| Brötli (ca. 90g)              | 1.--          | -.70         |
| Sandwiches                    | 1.50          | 1.30         |
| Süssteiggebäck klein          | 1.--          | -.80         |
| Süssteiggebäck gross          | 1.50          | 1.20         |
| Süssmost, Punsch, (2dl)       | -.50          | 1.-- / Liter |
| Milchshakes, Ovo (2dl)        | -.50          | 2.-- / Liter |
| Rüebli, Apfel, Fruchtspiessli | -.50/ Stk.    | nach Aufwand |
| Leitungswasser                | gratis        |              |

## 7 Anlieferung

Die Bäckerinnen organisieren die Anlieferung der Backwaren selbst.

## 8 Verkauf

Der Verkauf erfolgt mit Entwerten der 5- oder 10 Fr. Bons. Diese Bons können die SchülerInnen bei der Klassenlehrperson beziehen. Die Klassenlehrpersonen legen die Bestellung der Bons in das Fächli der Gesundheitsbeauftragten. Der Terminrahmen für die Erledigung der Bestellung wird von der Gesundheitsbeauftragten anfangs Schuljahr bekanntgegeben.

Die Verkäuferinnen sind spätestens um 9.15 Uhr im Schulhaus um den Stand einzurichten. Um 9.30 Uhr beginnt der Verkauf für die Kleinen. (Pause: 9.35 bis 9.55)

Die Verkäuferinnen erhalten als Entschädigung 10.—Fr. pro Verkauf.

Den SchülerInnen werden in der Regel keine Znünis gegen Bargeld abgegeben.

BesucherInnen darf selbstverständlich ein Znüni verkauft werden.

## 9 Reste

Schulhaus Steinacher:

**Klassenznünis** der Klasse zurückbringen

**Sandwiches, Süssgebäck:** Verkäuferin kann diese nach Hause nehmen oder ins Lehrerzimmer stellen.

## 10 allfällige Schulausfälle

Bei Schulausfällen, wie z.B. Sporttag oder Schulreisetag kann der Znimäärt kurzfristig abgesagt - oder die Menge reduziert werden.

Die LP's sind aufgefordert Ausfälle rechtzeitig zu melden. Da dies ab und zu vergessen geht, ist eine entsprechende Nachricht von informierten Eltern über die Znimäärt-Whatsapp Gruppe sehr erwünscht.

## 11 Abrechnung

Abrechnungstermine: Ende Januar; Ende Juli

Auf den Abrechnungsformularen müssen vermerkt sein:

- die Stückzahlen der zubereiteten Znis, bei Süssgebäck ob gross oder klein
- Getränke, Früchte ....
- Die Verkaufseinsätze
- Die Kontonummer / Bankverbindung

Das Abrechnungsformular per E- Mail an [alexandra.wieser@schule6133.ch](mailto:alexandra.wieser@schule6133.ch) , per Whatsapp (079 649 66 04), oder per Post an Alexandra Wieser, Schulhaus Steinacher, 6133 Hergsiwil

Die Auszahlung erfolgt per E- Banking. Die Znimäärtfrauen erhalten eine Zusammenstellung der Abrechnung, mit dem ausbezahlten Betrag, per E-Mail zur Kontrolle gestellt.

überarbeitet im Juli 2021 von Alexandra Wieser