KANTON
LUZERN

Gesundheits- und Sozialdepartement
Dienststelle Gesundheit und Sport

Mögliche Lernfelder im Rahmen eines «Znüni-Määrts»

Eine gesunde Zwischenverpflegung zubereiten (oder ganz allgemein Nahrung zuzubereiten) vermittelt Werthaltungen gegenüber Nahrung und Gemeinschaft, bildet allgemein in verschiedenen Sach-, Sozial- und Selbstkompetenzen.

1. Lernfelder der Sachkompetenzen

Handwerk

- Handfertigkeiten/Feinmotorik üben (z. B. das Schälen oder Schneiden eines Rüeblis)
- Zubereitungstechniken kennenlernen
- Technische Fertigkeiten (Bedienung des Backofens, Waage, Mixer, usw.)
- Hintergrundwissen über Produkte (Herkunft, Produktion, Haltbarkeit, Preis, usw.)
- Hygiene, Sauberkeit, Ordnung
- Erstellung der Einkaufsliste, Verantwortung beim Einkauf übernehmen

Gesundheit (Ernährungsbildung)

- Ausgewogene Zwischenmahlzeiten kennenlernen und geniessen
- Prinzipien der Nahrungsmittelpyramide spürbar erleben
- Erkennen des gesundheitlichen Wertes von Nahrungsmitteln

Ökologie

- Saisonale Lebensmittel kennenlernen und verwenden
- Sparsames und sorgfältiges Umgehen mit Nahrungsmitteln (z. B. Rüstabfall minimieren, kein Foodwaste) und Energie
- Restenwiederverwertung leben
- Möglichst wenig Verpackungsmaterialien nutzen
- Mehrweggeschirr anstelle von Einweggeschirr verwenden
- Umweltgerechte Abfallentsorgung bzw. -trennung
- Regionale Produzenten kennenlernen und deren Produkte verwerten

Ökonomie

- Budgetieren
- Warenwert erkennen
- Beim Verkaufen Wert des Geldes verstehen
- Geld zählen, Abrechnung führen
- Geld erwirtschaften, für ein Ziel sparen (z. B. Abschlussreise)
- Angebot und Nachfrage überprüfen und anpassen
- Werbung für Produkte machen

Gesellschaft

- Verantwortung für einzelne Aufgaben übernehmen

- Beziehungsarbeit (Gespräche miteinander während des Planens, Zubereitens, Verkaufens, usw.)
- Ideen für eine gesunde Zwischenverpflegung erhalten
- Selbstversorgung lernen

Kultur

- Neue Nahrungsmittel kennenlernen und ausprobieren
- Das Leben von Traditionen und Saisonalitäten
- Essen genussvoll präsentieren, dem Essen einen Wert geben
- Essen geniessen

2. Lernfelder der Selbstkompetenzen

- Selbständigkeit durch das eigenständige Ausführen, sowie Eigeninitiative
- Eigenverantwortung (Verantwortung für das Gelingen des Znünis übernehmen)
- Selbstbewusstsein (Man erlebt sich selbstwirksam und fühlt sich stolz)
- Zeitmanagement (Arbeiten koordinieren)
- Planungs- und Organisationsfähigkeit
- Vernetztes Denken sowie Zusammenhänge erkennen
- Entscheidungs- und Handlungsfähigkeit (beim Einkauf, Zubereitung und Verkaufen)
- Sprachliche Fähigkeiten und Vorstellungsvermögen werden beim Rezeptlesen und –umsetzen verlangt
- Kreativität (z. B. beim Anrichten)
- Geduld (Znüni von A bis Z inkl. Vorbereitung und Aufräumen durchführen. Auch wenn etwas misslingt wieder ausprobieren.)
- Effizientes Arbeiten
- Rechnen mit Geld (z. B. während des Verkaufs)

3. Lernfelder der Sozialkompetenzen

- Teamfähigkeit
- Rücksichtnahme auf andere
- Hilfsbereitschaft
- Sinnvolle und faire Arbeitsaufteilung
- Verkaufskompetenz (Freundlichkeit, Gesprächsführung)

4. Werthaltungen

- Wertschätzung von Essen und Anerkennung dessen Stellenwertes
- Erkenntnis und Wertschätzung des Aufwandes, der für die Nahrungszubereitung nötig ist
- Liebe zum Detail (z. B. beim Anrichten)
- Wertschätzung von Gemeinschaft (beim gemeinsamen Essen, Feiern, usw.)

Mögliche Einbettung eines «Znüni-Määrts»

Es gibt zahlreiche und unterschiedliche Formen, wie ein Znüni-Määrt an einer Schule gelebt wird. Es ist vor allem abhängig von:

1. **Was ist das Ziel/Zweck des Znüni-Määrts?**
2. Wer ist alles involviert? (ganze Schule, Stufen, Klassen, einzelne Gruppierungen)
3. Welche Ressourcen stehen zur Verfügung? (Räumlichkeiten, Entschädigung verantwortliche Person, usw.)?

Mögliche Ideen, wie ein Znüni-Määrt an der Schule umgesetzt werden kann:

- Unterschiedliche Znünis werden in Pause verkauft (wöchentlich das ähnliche Angebot)
- Auf Bestellung wird ein Znüni in Klasse geliefert (wöchentlich anderes Angebot. Wird vorgängig mittels Aushangs beworben.)
- Täglich als «Teilete» in der Klasse (z. B. Basisstufe)
- Im Rahmen eines Faches, eingebettet in inhaltlichen Lehrplan:
  - WAH 1. Sek: Produktion → Projekt umsetzen Znüni-Määrt aufbauen
  - WAH 3. Sek: kleiner Wirtschaftskreislauf → «Firma Znüni-Määrt» gründen
  - Projektunterricht 3. Sek: einzelne SuS bereiten wöchentlich das Znüni zu, erarbeiten und erleben ein Projekt hautnah
  - Im IBBF als Atelier

  Dabei werden gelernt: Planung, Werbung, Einkauf und Verkauf, Produktion, Handel, Finanzen, Ökobilanz, Verkaufsstand bauen, usw.
- Znüni-Määrt besteht aus einem Buffet mit Grundznüni (Müesli, Hörnli- oder Couscoussalat). Die SuS haben eine Auswahl von 6-10 verschiedenen Toppings, die sie ihrem Znüni beimischen und so neue Nahrungsmittel kennenlernen.
- *Die Liste ist nicht abschliessend – zahlreiche weitere Umsetzungsideen sind möglich.*