

Gastrokonzept Mittagstisch Sekundarschule

Konzept der Schule Rafz
01. Mai 2026

Genehmigung durch die Schulpflege am:
22.06.2026 (Beschluss Nr. 25/26 – 149)

Inhaltsverzeichnis

1.	Ausgangslage	3
2.	Ziele des Mittagstisches	3
3.	Zielgruppe	3
4.	Trägerschaft und Organisation	3
4.1.	Trägerschaft.....	3
4.2.	Organisation.....	3
5.	Pädagogische Grundsätze	4
6.	Betriebstage und -zeiten	4
7.	Verpflegung	4
7.1.	Grundsätze.....	4
7.2.	Mitgebrachte Verpflegung.....	4
7.3.	Getränke	4
8.	Personal	4
8.1.	Personalstruktur	4
8.2.	Berufsqualifikationen.....	4
8.3.	Aufsichtsschlüssel.....	5
9.	Infrastruktur	5
10.	Zusammenarbeit mit Erziehungsberechtigten und Schule	5
11.	Finanzierung	5
12.	Qualitätssicherung	5
12.1.	Qualitätsmanagement.....	5
12.2.	Hygiene	5
12.3.	Reinigung	5
13.	Anhänge	5
14.	Inkrafttreten	6
Anhang 1:	Merkblatt «Hygiene Mittagstisch – Regeln und Umsetzung»	7
Anhang 2:	Merkblatt «Reinigung Mittagstisch – Regeln und Umsetzung»	8
Anhang 3:	Merkblatt «Rahmenbedingungen Mittagstisch»	10

1. Ausgangslage

Die Vereinbarkeit von Familie und Beruf gewinnt zunehmend an Bedeutung. Viele Erziehungsberechtigte sind berufstätig und benötigen eine verlässliche Betreuung ihrer Kinder über die Mittagszeit. Der Mittagstisch der Sekundarschule bietet Schülerinnen und Schülern eine beaufsichtigte Mittagsverpflegung sowie eine Aufenthaltsmöglichkeit. Der Mittagstisch ist ein integraler Bestandteil der schulergänzenden Betreuung.

2. Ziele des Mittagstisches

Der Mittagstisch verfolgt folgende Ziele:

- Unterstützung von Familien
- Stärkung eines respektvollen und sozialen Miteinanders
- Schaffung einer ruhigen und angenehmen Mittagszeit
- Förderung der Selbständigkeit der Jugendlichen

3. Zielgruppe

Das Angebot richtet sich an Schülerinnen und Schüler der Sekundarstufe. Je nach Kapazität können bis zu 120 Jugendliche pro Tag betreut werden. Bei hoher Nachfrage behält sich die Schule vor, Prioritäten festzulegen.

4. Trägerschaft und Organisation

4.1. Trägerschaft

Der Mittagstisch wird durch die Gemeinde Rafz getragen.

4.2. Organisation

Die Verantwortlichkeiten sind wie folgt aufgeteilt:

Bereich	Zuständigkeit
Strategische Belange	Schulpflege
Pädagogische Belange	Schulleitung
Administrative Belange	Schulverwaltung
Operative Belange	Leitung schulergänzende Tagesstrukturen

4.2.1. Schulpflege

- Sicherstellung des Mittagstisches
- Anpassungen am Konzept, Reglement und weiteren Vollzugsdokumenten
- Krisenintervention
- Kommunikation nach außen

4.2.2. Schulleitung

- Personalführung der Leitung schulergänzende Tagesstrukturen
- Sicherstellung der pädagogischen Haltung

4.2.3. Leitung schulergänzende Tagesstrukturen

- Organisation des Betriebs (Verantwortung)
- Personalführung
- Koordination mit der Schule
- Qualitätssicherung

4.2.4. Leitung Mittagstisch (Gruppenleitung)

- Organisation des Betriebs (Umsetzung)
- Aufsicht Mittagstisch
- Meldepflicht gegenüber den Eltern

4.2.5. Schulverwaltung

- Anmeldeverfahren und Abrechnung
- Personaladministration
- Verwaltung der Inhalte auf der Schulwebsite

5. Pädagogische Grundsätze

Das pädagogische Konzept der schulergänzenden Tagesstrukturen ist integraler Bestandteil dieses Konzepts und wird sinngemäß auf den Mittagstisch adaptiert.

6. Betriebstage und -zeiten

- Montag, Dienstag, Donnerstag und Freitag
- Mittwochnachmittag und Schulferien: Mittagstisch geschlossen
- Betriebszeiten: 11.15 bis 14.00 Uhr
- Essenschichten:
 - Schicht I: 11.15 bis 12.00 Uhr
 - Schicht II: 12.00 bis 12.45 Uhr
 - Schicht III: 12.45 bis 13.30 Uhr

7. Verpflegung

Der Mittagstisch bietet eine ausgewogene und jugendgerechte Mahlzeit.

7.1. Grundsätze

- Fleisch- oder Fischmenü mit vegetarischer Alternative
- Berücksichtigung von Allergien und Unverträglichkeiten

Die Mahlzeiten werden vom externen Leistungserbringer produziert, vom Betreuungsteam abgeholt und vor Ort zur Ausgabe vorbereitet.

7.2. Mitgebrachte Verpflegung

- Jugendliche können eigene Speisen mitbringen und in bereitgestellten Mikrowellen erwärmen. (Hierfür stellt die Schule kein Besteck oder Geschirr zur Verfügung).
- Kein Konsumzwang.

7.3. Getränke

Trinkwasser steht jederzeit kostenlos zur Verfügung.

8. Personal

8.1. Personalstruktur

- Leitung schulergänzende Tagesstrukturen
- Gruppenleitung Mittagstisch Sekundarschule
- Aufsichtspersonen
- Berufseinsteigende und Studierende

8.2. Berufsqualifikationen

Das Aufsichtspersonal ist qualifiziert; die Anforderungen sind im Reglement über die schulergänzenden Tagesstrukturen geregelt.

8.3. Aufsichtsschlüssel

In der Regel 1 Betreuungsperson pro 15 Jugendliche, gemäß kantonaler Empfehlungen. Die fachliche Qualifikation des Betreuungspersonals kann dem Reglement über die schulergänzenden Tagesstrukturen entnommen werden.

9. Infrastruktur

Die Abteilung Immobilien ist in Absprache mit der Schulpflege für Bereitstellung und Unterhalt der Räume verantwortlich.

Räumlichkeiten:

- Essraum
- Aufenthaltsraum

10. Zusammenarbeit mit Erziehungsberechtigten und Schule

- Enge Zusammenarbeit zwischen Erziehungsberechtigten, Schule und Aufsichtspersonal
- Informationen über organisatorische Belange über die Schulverwaltung

11. Finanzierung

Die Finanzierung erfolgt über:

- Elternbeiträge
- Beiträge der Gemeinde
- gegebenenfalls weitere Unterstützungsleistungen

Die Höhe der Beiträge sowie Anmeldebedingungen sind im Reglement über die schulergänzenden Tagesstrukturen und im Gebührenreglement der Gemeinde Rafz geregelt.

12. Qualitätssicherung

12.1. Qualitätsmanagement

Die Qualität des Mittagstisches wird sichergestellt durch:

- Regelmässigen Austausch im Betreuungsteam
- Evaluation durch die Schule
- Abstimmung zwischen der Leitung schulergänzende Tagesstrukturen und externem Leistungserbringer

12.2. Hygiene

Einhaltung der gesetzlichen Hygienevorschriften (Anhang 1)

12.3. Reinigung

Reinigungsmaßnahmen, -Zeitpunkte und -Hilfsmittel (Anhang 2)

13. Anhänge

Anhang 1: Merkblatt «Hygiene Mittagstisch – Regeln und Umsetzung»

Anhang 2: Merkblatt «Reinigung Mittagstisch – Regeln und Umsetzung»

Anhang 3: Merkblatt «Rahmenbedingungen Mittagstisch»

14. Inkrafttreten

Dieses Konzept tritt am 1. August 2026 in Kraft.

Rafz, 22.06.2026

Für die Schule Rafz



Ursula Leutwiler
Präsidentin



Barbara Bauert
Leiterin Schulverwaltung

Anhang 1: Merkblatt «Hygiene Mittagstisch – Regeln und Umsetzung»

1. Zweck

Dieses Merkblatt stellt sicher, dass beim Mittagstisch der Sekundarschule Rafz:

- Lebensmittel hygienisch einwandfrei behandelt werden
- Gesundheitsrisiken vermieden werden
- gesetzliche Vorschriften eingehalten werden
- Schülerinnen, Schüler und Mitarbeitende geschützt sind

2. Verantwortlichkeiten

2.1. Leistungserbringer

- Deklariert Herkunft und Inhaltsstoffe der Lebensmittel
- Verantwortet die Einhaltung der Vorschriften bei Zubereitung, Bereitstellung sowie der Hygiene

2.2. Leitung Schulgängende Tagesstrukturen

Gesamtverantwortung für Hygiene und Umsetzung der Vorschriften

2.3. Gruppenleitung Mittagstisch

Einhaltung der Hygienevorschriften bei Lagerung, Zubereitung und Ausgabe

3. Personalhygiene

Mitarbeitende müssen folgende Regeln einhalten:

- Hände waschen vor Arbeitsbeginn, nach Toilettenbesuch, nach Husten/Niesen und nach Kontakt mit rohen Lebensmitteln
- Saubere Arbeitskleidung tragen
- Haare zusammenbinden oder Haarschutz im Verpflegungsbereich verwenden
- Personen mit Krankheitssymptomen (insbesondere Durchfall, Erbrechen, Fieber) dürfen den Betrieb nicht betreten und müssen zuhause bleiben.

4. Lebensmittelhygiene

4.1. Einkauf

- Lebensmittel nur von zugelassenen Lieferanten beziehen
- Kühlkette beim Transport einhalten
- Mindesthaltbarkeitsdatum kontrollieren

4.2. Lagerung

- Kühlprodukte maximal 5 °C
- Tiefkühlprodukte mindestens –18 °C
- Trockenvorräte sauber, trocken und getrennt lagern. Berücksichtigung allfälliger Verfallsdaten.
- Rohes Fleisch getrennt von anderen Lebensmitteln aufbewahren

4.3. Zubereitung

- Rohes und Gekochtes strikt trennen
- Saubere Schneidebretter und Messer verwenden. Hierfür findet alle 3 Monate zwingend eine Sichtkontrolle statt. Je nach Gebrauch alle 6 Monate ein Austausch.
- Lebensmittel ausreichend erhitzen (mindestens 70 °C Kerntemperatur)

4.4. Ausgabe der Mahlzeiten

- Warmhalte-Temperatur: $\geq 65\text{ °C}$
- Kalte Speisen: $\leq 5\text{ °C}$
- Speisen nicht länger als 2 Stunden offenstehen lassen
- Sauberes Geschirr und Besteck verwenden

Anhang 2: Merkblatt «Reinigung Mittagstisch – Regeln und Umsetzung»

1. Zweck

Dieses Merkblatt regelt die Reinigung im Bereich des Mittagstisches der Sekundarschule Rafz und stellt sicher, dass ein sauberes und sicheres Umfeld für Schülerinnen, Schüler und Mitarbeitende besteht.

2. Verantwortlichkeiten

- Leitung Schulgängende Tagesstrukturen: Organisation der Reinigungsabläufe, Kontrolle der Einhaltung des Reinigungsplans
- Aufsichtspersonen: Durchführung der täglichen Reinigungsarbeiten, Meldung von Mängeln
- Hauswartung / Hausdienst: Grund- bzw. Nachreinigung der Räume ausserhalb der Mittagstischzeiten (täglich 14:00 bis 14.30 Uhr)

3. Allgemeine Reinigungsregeln

- Reinigung nach jedem Mittagstisch
- Geeignete Reinigungsmittel für Lebensmittelbereiche verwenden
- Abwasch-/Abtrocktücher täglich, Reinigungs-Schwämme regelmäßig wechseln.
- Reinigung von sauber nach weniger sauber
- Lebensmittel und Reinigungsmittel getrennt lagern

4. Tägliche Reinigung

4.1. Essbereich

- Essensreste entfernen
- Tische reinigen und desinfizieren
- Stühle kontrollieren und ggf. reinigen
- Boden wischen oder feucht aufnehmen

4.2. Küchenbereich

- Schneidebretter und Küchenutensilien reinigen
- Spülbecken reinigen
- Arbeitsflächen reinigen und desinfizieren
- Geräteoberflächen abwischen
- Mikrowelle/Backofen
- Boden wischen oder feucht aufnehmen

4.3. Geschirr

Geschirr und Besteck spülen und sauber verstauen

4.4. Abfall

- Abfälle entsorgen
- Abfallbehälter reinigen und neue Säcke einsetzen

5. Wöchentliche Reinigung

- Kühlschrank (Innenflächen)
- Schubladen und Vorratsschränke
- Türen und Griffe

6. Monatliche Reinigung

- Kühlschrank komplett reinigen
- Lagerbereiche kontrollieren
- Küchengeräte gründlich reinigen
- Kontrolle auf Schädlingsbefall

7. Reinigungsmittel

Abwasmittel wird fertig gekauft. Weitere Reinigungsmittel bringen die Reinigungskräfte der Abteilung Immobilien mit. Grundsätzlich gilt:

- Nur zugelassene Reinigungsmittel für Lebensmittelbereiche verwenden
- Reinigungsmittel klar beschriften
- Getrennt von Lebensmitteln lagern
- Sicher aufbewahren

8. Dokumentation

- Reinigungsplan
- Kontrollliste Reinigung
- Kontrollliste allgemeiner Defekte und Mängel

Anhang 3: Merkblatt «Rahmenbedingungen Mittagstisch»

1. Zweck

Dieses Merkblatt regelt Organisation, Betrieb und Kosten des Mittagstisches.

1.1. Nutzung der Räumlichkeiten

- Für Jugendliche, die den Mittagstisch nutzen
- Für Jugendliche, die eigenes Essen mitbringen
 - Mitgebrachte Kaltspeisen
 - Warmspeisen in bereitgestellten Mikrowellen aufwärmen

1.2. Betrieb und Ablauf

Die Öffnungszeiten richten sich nach den Stundenplänen der Schülerinnen und Schüler. Folgende Essensschichten sind möglich:

Schicht I: 11.15 bis 12.00 Uhr

Schicht II: 12.00 bis 12.45 Uhr

Schicht III: 12.45 bis 13.30 Uhr

2. Personal

Die Leitung schulergänzende Tagesstrukturen plant ausreichend Personal für Aufsicht und Essensausgabe

2.1. Ablauf

- Abholung Mittagessen
- Vorbereitung der Mahlzeiten
- Ausgabe am Buffet
- Reinigung

2.2. Speisereste

- Klärung mit Lebensmittelinspektorin Frau Heger
- Entsorgung oder Einfrieren vor Ort
- Weitergabe an Kinderhort Rägeboge möglich

2.3. Bereitstellung

- Mahlzeiten kurz vor Schulschluss abholen
- Transport in beheizbaren Boxen (230 V)

3. Speiseangebot und Menüplanung (Beispiel ohne Gewähr)

- Menü I (Montag, Dienstag, Donnerstag): Fleisch
- Menü I (Freitag): Fisch
- Menü II: vegetarische Alternative (Montag, Dienstag, Donnerstag, Freitag)
- Salat/Dessert nicht enthalten
- Es wird 1 Zusatzportion pro 10 Portionen geliefert

4. Bestellwesen & Abrechnung

- Anpassungen Bestellungen bis Freitag 15:00 Uhr der Vorwoche möglich
- Kurzfristige Stornierung(en) nicht möglich
- monatliche Verrechnung der Lieferungen durch den Leistungserbringer
- monatlich Verrechnung der Elternbeiträge durch die Schulverwaltung

4.1. Zeiträume für Elternanmeldungen

- Zeitfenster I: Sommerferien – Herbstferien
- Zeitfenster II: Herbstferien – Sportferien
- Zeitfenster III: Sportferien – Sommerferien

4.2. Liefer- & Abholprozess

- Mahlzeiten werden vom Leistungserbringer nicht geliefert
- Abholung durch Mittagstisch-Personal

5. Kosten

Die Kosten sind ins Budget eingestellt

6. Hygiene

Siehe Anhang 1 Merkblatt «Hygiene Mittagstisch – Regeln und Umsetzung»

7. Standortbestimmung

Pilotbetrieb: Evaluation im 2. Semester Schuljahr 2026/2027

8. Qualitätskontrolle

- In den ersten 3 Monaten: monatlich
- Ab dem 4. Monat: halbjährlich
- Beteiligte: Leitung Mittagstisch, Leistungserbringer