

spatzen nest
by small Foot AG

www.spatzennest-baar.ch

Ihr Volltreffer in der Region

Kinderkrippe
Spatzennest GmbH
Salvemattweg 12
CH-6340 Baar

Zugerbieter

Eine Lokalausgabe der Zuger Presse

UNABHÄNGIGE WOCHENZEITUNG
FÜR BAAR UND ALLENWINDEN



AMTLICHES PUBLIKATIONSORGAN
DER GEMEINDE BAAR

niedermann
Haustechnik, die überzeugt.

Mr. Hegglin AG
GARAGE BAAR ZG

Langgasse 6 Tel. 041 761 23 44
Fax 041 761 23 43

PEUGEOT

SONNENBRILLE
mit Ihrer Sehstärke

Einstärkengläser CHF 222.-
Gleitsichtgläser CHF 444.-

Gültig bis August
Nicht mit anderen Rabatten kombinierbar
Limitierte Auswahl an Fassungen
Lieferbereich SV 6/2 und GL 6/4



Mittagstisch

Smileys für das Küchenteam der Zuwebe

Seit den Sportferien bereitet die Zuwebe die Schülermahlzeiten für die Gemeinde Baar zu. Eine Herausforderung, denn es müssen rund tausend Essen mehr pro Woche gekocht werden.

Franz Lustenberger

Hochbetrieb in der Küche Dorfmat. In der Mitte brodelt die Suppe, im Kippkessel sind Brätkügel für die Pastetli, im Steamer werden Erbsli und Rüeblli heiss gemacht. Hektik kommt erst nach 10 Uhr auf, wenn es gilt, die Mahlzeiten in die Gefässe abzufüllen und in den Wärmeboxen zu verstauen. Punkt viertel vor elf heisst es: abfahren.

Doppelt so viele Portionen am Mittag

«Wir kochen das erste Mal ausschliesslich für Kinder», erzählt Rudolf Hager, Leiter Küche bei der Zugerischen Werkstätte für Behinderte (Zuwebe). Man ist froh, im Dorfmat-schulhaus kochen zu können, denn die hauseigene Küche in der Zuwebe wäre definitiv zu klein dafür. An den Spitzentagen, das sind Dienstag und Donnerstag, sind es nämlich gegen 300 zusätzliche Essen, die es zuzubereiten gilt. Für die Küchencrew der Zuwebe entspricht dies einer Verdoppelung der Portionen am Mittag gegenüber vorher.

Der Menüplan muss viele Aspekte berücksichtigen

Auch Dario Pantaleone, Lernender im Zuwebe-Betrieb in Inwil, merkt die zusätzliche



Dario Pantaleone und Küchenchef Rudolf Hager (rechts) bereiten im Dorfmat-schulhaus die Brätkügel für den Mittagstisch vor.

Bild: Jeannine Villiger

Belastung. Die Arbeit sei anstrengender geworden, aber: «Mit einem guten Essen können wir den Kindern eine Freude bereiten.» Der 16-Jährige aus Cham will als Küchenangestellter zuerst das Eidgenössische Berufsattest EBA erreichen. «Ich koche am liebs-

ten Fleisch», sagt Dario Pantaleone, bevor er wieder Kellen und Rüstmesser in die Hand nimmt.

Die Berechnung der Mengen sei nicht einfach, gibt Rudolf Hager zu bedenken. «Da tasten wir uns kontinuierlich heran.» Ein ganz wichtiges Hilfsmittel

in der Küche ist deshalb die Waage; nur so könne man die Mengen optimieren. Die Gemeinde Baar hat Vorgaben gemacht; regionale Produkte sollen bevorzugt werden, es wird Wert auf eine gesunde, vollwertige Kost gelegt, die Speisen sollen «religionsneutral»

sein, also kein Schweinefleisch beinhalten.

«Wir haben von den Kindern und den Eltern bereits viele positive Rückmeldungen erhalten», sagt Uschi Staub, Leiterin Modulare Tagesschule. Die Kinder können selber das Essen beurteilen, indem sie Smileys oder eben einen «Lätsch» vergeben. Beim Augenschein im Dorfmat-schulhaus zählt man über 95 Prozent Smileys.

«Wir hatten wenig Zeit für die Entscheidung»

Die Anfrage der Einwohnergemeinde Baar kam für die Zuwebe überraschend. «Wir mussten uns innerhalb einer Woche entscheiden», sagt Jeannine Villiger, PR-Verantwortliche. Für den Auftrag hat die Zuwebe ein zusätzliches Auto für die Verteilung gemietet und das Küchenpersonal mit einer zusätzlichen Temporarstelle aufgestockt. Sowohl Rudolf Hager wie auch Jeannine Villiger betonen, die Zuwebe sei sehr interessiert daran, auch nach den Sommerferien weiter für die Baarer Schulen zu kochen. Sie möchten allerdings rasch Klarheit, spätestens im Mai. «Wir müssen planen können», sagen beide. Denn das Prinzip «hire and fire» je nach Auftragslage geht bei der Zuwebe mit den geschützten Arbeitsplätzen überhaupt nicht. Der Gemeinderat macht zurzeit rechtliche Abklärungen über die Vergabe nach den Sommerferien. Gemeindeforscher Walter Lipp verspricht: «Wir wollen zügig vorwärtskommen.» Vielleicht nicht ganz so zügig wie das Küchenteam – denn Kinder warten nicht gerne aufs Essen.

Gastronomie

Die Gastronomie der Zuwebe ist in den letzten Jahren stark gewachsen. Sie eignet sich, Menschen mit unterschiedlichen Fähigkeiten in den Arbeitsprozess zu integrieren. Die Nachfrage und das Angebot an geschützten Arbeitsplätzen verlagern sich mehr und mehr von der industriellen Produktion hin zum Dienstleistungssektor. Die Gastronomie bietet attraktive, bedürfnisorientierte Arbeitsplätze für Menschen mit einer geistigen oder psychischen Beeinträchtigung. Die Ausprägungen der Behinderungen sind von Person zu Person verschieden. Während die einen Arbeitsplätze mit Routine-Tätigkeiten bevorzugen, können andere mit neuen Herausforderungen, wie eben in der Gastronomie, umgehen.

Die Zuwebe hat sich im Gastrobereich mittlerweile etabliert. Neben den eigenen Betriebsstätten Inwil und Bösch betreibt sie die Crêperie Intermezzo in Zug, das Restaurant Incontro in Baar, das Ziegler-Beizli in Cham und noch bis im April das Personalrestaurant der Hapimag. Extern wird das Personalrestaurant der Wasserwerke beliefert – und neu der Mittagstisch der Baarer Schulen.

Insgesamt arbeiten gegen 80 Personen im Gastrobereich – je zur Hälfte Fachpersonal und Mitarbeitende/Lernende an geschützten Arbeitsplätzen. fra

Anzeige

10% ERÖFFNUNGS-RABATT

Öffnungszeiten
Montag bis Donnerstag
7.30 bis 19.00 Uhr
Freitag
7.30 bis 20.00 Uhr
Samstag
7.30 bis 17.00 Uhr

Migros Steinhausen Dorf
Bahnhofstrasse 2
6312 Steinhausen
Tel. 041 747 10 40
www.migros-luzern.ch

**HERZLICH WILLKOMMEN
IN DER MIGROS
STEINHAUSEN DORF**

**ERÖFFNUNGSFEIER
22. BIS 24. MÄRZ 2018**

- Tresor-Gewinnspiel mit attraktiven Preisen
- Lilibiggs-Ballon und Mini-Migros-Körbli für alle Kinder
- Freitag, 10 bis 18 Uhr:
Hotdog und Ice tea für einen guten Zweck
- Samstag: Gratis-Zopf für die ersten 1'000 Kunden

Andreas Stäheli und
Bahrije Ipseski, Filialleitung

**MIGROS
STEINHAUSEN DORF**