

Informationen

Kosten	Für Sie entstehen keine Kosten. Das Material, das Sie bestellen, sowie der Versand sind gratis. Swissmilk erstattet Ihnen die Kosten für die Milch (inkl. laktosefreier Milch) anhand der eingelösten Milchbons (= Rückvergütungsformular) vollumfänglich zurück.
Organisation	Für die Organisation, den Ausschank und den Kontakt zu den Schulen vor Ort ist Swissmilk auf Ihre Unterstützung angewiesen. Klären Sie in der Schule ab, wie viele Schülerinnen, Schüler und Lehrpersonen der verschiedenen Stufen teilnehmen werden. Bestellen Sie anschliessend anhand der Teilnehmerzahl das benötigte Material mit dem Bestellformular.
Milch-Menge	Bitte rechnen Sie mit 2 dl Milch pro Kind, das entspricht 1 Portion.
Milch nature	Um den Gesundheitsaspekt der Milch hervorzuheben, empfehlen wir, am Tag der Pausenmilch Milch nature (Vollmilch) auszuschenken. Damit tragen wir den vielerorts vorhandenen Znüniregeln, den Anliegen der Schulleitungen, Lehrpersonen und Eltern sowie der zunehmenden Kritik an süssen Znüni Rechnung.
Einsatz von Aromen mit Schulleitung abklären. Pulver zurückhaltend einsetzen.	Falls Sie Ovomaltine oder Shakepulver verwenden möchten, klären Sie bitte vorgängig mit der Schulleitung ab, ob dies den «Znüniregeln» des Schulhauses entspricht. Denn immer mehr Schulleitungen, Lehrpersonen und Eltern legen grossen Wert auf eine natürliche und ungesüsste Zwischenverpflegung, was zum Teil auch im Schulreglement verankert ist. Künstlich aromatisierter Shake oder eine Ovomaltine stehen im Widerspruch dazu. Bitte berechnen Sie die von Ihnen benötigten Dosen entsprechend. Unsere Dosierungsempfehlung: 1 Dose Shakepulver = 6 Liter Milch = 30 Portionen 1 Beutel Ovomaltine = 10 Liter Milch = 50 Portionen Die Hälfte der auf der Packung angegebenen Pulvermengen reicht für einen genussvollen Milchshake aus.
Milchbons (Rückvergütungsformular)	Bestellung Die Milchbons sind Kostenrückerstattungsformulare für die von Ihnen gekaufte Milch. Sie können mit dem Bestellformular bei uns bezogen werden. Versand Die Milchbons werden dem Plakat beigelegt. Milch-Bezug Die Milchbons berechtigen nur zur Abrechnung von Schweizer Milch (inkl. laktosefreier Milch) in 1- und 2-Liter-Packungen oder grösseren Gefässen. Der Einkauf von kleineren Packungen wird nicht zurückerstattet. Der Milchbon gilt nicht für Pflanzendrinks. Abrechnung Die Kosten der Milch (inkl. laktosefreie Milch) werden wie folgt zurückerstattet: Sie kaufen und bezahlen die Milch selber (siehe «Kauf der Milch») Sie schicken uns die ausgefüllten Original-Milchbons (keine Kopien) zusammen mit der Original-Quittung bis am 30.11.2019 zurück (Adresse steht auf Milchbons). Der Betrag wird Ihnen dann bis Ende Jahr rückvergütet.
Laktosefreie Milch	Bitte beachten Sie, dass einige Kinder in Ihrer Schule womöglich eine Milchzucker-unverträglichkeit haben. Kaufen Sie daher auch 1–2 Liter laktosefreie Milch. Der Betrag wird Ihnen ebenfalls vollumfänglich rückvergütet.
Pflanzendrinks	Danke, dass Sie keine Pflanzendrinks kaufen, denn diese sind bezüglich Nährstoffe kein Milchersatz und werden von uns auch nicht rückvergütet.

Kauf der Milch	Für den Einkauf der Milch sind Sie verantwortlich. Sie beziehen sie entweder bei einem Milchproduzenten, einem Milchhändler oder kaufen sie in einem Schweizer Geschäft Ihrer Wahl (z. B. Coop, Migros, Volg etc.). Die Kosten für die Milch (inkl. laktosefreie Milch) erstatten wir Ihnen mit dem Milchbon zurück. Siehe auch Abschnitt «Milchbons».
Milch vom Hof	Sie sind MilchproduzentIn und verwenden die Milch von Ihrem eigenen Hof? Bitte beachten Sie, dass die Milch pasteurisiert, d.h. für mindestens 15 Sekunden auf mindestens 72°C erhitzt werden muss. Detaillierte Informationen finden Sie auf dem Hygienemerkbblatt. Rückvergütung für Milch vom Hof Stellen Sie eine Quittung für die Milch aus. Retournieren Sie diese mit dem ausgefüllten Original-Milchbon (keine Kopie) bis am 30.11.2019.
Materialbestellung	Ein Bestellformular liegt bei. Sie finden es auch im Internet unter www.swissmilk.ch/pausenmilch .
Bestellmengen	Mit dem Bestellschein können Sie so viel bestellen, wie Sie benötigen – aber bitte nicht mehr. Das Material wird speziell für diesen Anlass angefertigt. Damit wir gut planen und genügend (aber nicht zu viel) Material produzieren können, sind wir auf rechtzeitige, angemessene und vernünftige Bestellungen angewiesen. Übrig gebliebenes Material kann nicht mehr verwendet werden.
Fehlendes Material	Die Lieferung kann aus logistischen Gründen in mehreren Päckchen erfolgen. Sollte bis am 19. Oktober jedoch noch Material fehlen, melden Sie sich bitte umgehend beim Contact Center, Tel. 031 359 57 28 oder webbestellungen@swissmilk.ch , damit es Ihnen rechtzeitig nachgeschickt werden kann.
Bestellschluss und Lieferung	Das Material kann bis am 30. August 2019 bestellt werden und wird zwischen Mitte September und Mitte Oktober ausgeliefert.
Stand für den Ausschank	Für die Kontaktaufnahme mit der Schule, den Standaufbau und -abbau des Stands sowie die Betreuung des Ausschanks sind Sie zuständig. Beim Stand kann es sich um einen einfachen Tisch handeln. Fakultativ kann dieser zum Beispiel mit einem Tischtuch, Heuballen, Milchkannen oder ähnlichem inszeniert werden.
Standort und Standortverantwortliche	Melden Sie uns rechtzeitig allfällige Änderungen von Standorten und Standortverantwortlichen (neue Standortverantwortliche, keine Durchführung am vorgesehenen Standort, Standortversetzung usw.).

Wenn Sie ein spezielles Anliegen oder Fragen haben, sind wir gerne für Sie da.

Bei **Nachbestellungen** oder Fragen zur **Bestellung**:

Contact Center, Telefon 031 359 57 28
webbestellungen@swissmilk.ch

Bei Fragen zur **Organisation**:

Daniela Carrera, Telefon 031 359 57 52
daniela.carrera@swissmilk.ch

Checkliste

Was	Wann	erledigt
Entscheid: Beteiligen wir uns am Tag der Pausenmilch?	Mai / Juni	
Wenn ja: Wer hilft mit?	Mai / Juni	
Kontakt mit der Schulleitung/den Lehrpersonen der Schule oder des Kindergarten aufnehmen. Durchführung, SchülerInnenzahl und ev. Einsatz von aromatisierter Milch abklären. Wichtig: Oft entscheiden Schulkommissionen oder Elternräte, ob der Tag der Pausenmilch an der Schule durchgeführt werden kann. Es kann zum Teil lange dauern, bis ein Entscheid gefällt wird!	Mai / Juni	
Material bei Swissmilk bestellen.	spätestens bis 30. August	
Bei mehreren und/oder grossen Standorten: HelferInnen einteilen, Einsatzplan erstellen.	August / September	
Kontakt mit Schule/Kindergarten: - genaues Vorgehen abklären - Schulwart informieren, wegen Tisch(en) für Ausschank fragen - klären, wo Plakate aufgehängt werden können - klären, an wen Broschüren für den Unterricht und Lehrmittelflyer abgegeben werden können	nach den Sommerferien	
Geliefertes Material prüfen. Lieferung kann in mehreren Paketen erfolgen. Fehlendes Material bitte umgehend beim Contact Center nachbestellen: Tel. 031 359 57 28 oder webbestellungen@swissmilk.ch	Lieferung zwischen Mitte September und Mitte Oktober	
- Plakat(e) in Schule aufhängen - Broschüren an Lehrpersonen abgeben - Lehrmittelflyer an Lehrpersonen abgeben	ca. 2 Wochen vorher (30. Oktober)	
Kontakt mit Milchladen/Käserei: Informieren und Milch vorbestellen.	rund 1 Woche vorher (6. November)	
Milch beziehen	4. bis 7. November	
Tag der Pausenmilch	7. November 2019	
Abrechnung: Original-Milchbons mit Original-Quittung einsenden. Adresse steht auf Milchbons.	bis 30. November 2019	
Umfrage zum Tag der Pausenmilch ausfüllen und Swissmilk schicken.	bis 6. Dezember 2019	

Wir danken Ihnen ganz herzlich für Ihren Einsatz und wünschen Ihnen einen erfolgreichen Tag der Pausenmilch.

Hygienemerckblatt zur Abgabe von leicht verderblichen Lebensmitteln

<p>Ausschank am Stand</p> <ul style="list-style-type: none"> • Die gelagerten und präsentierten Lebensmittel sind vor äusseren Einflüssen zu schützen, d.h. zudecken oder einpacken. • Es müssen geeignete Vorrichtungen (einschliesslich Vorrichtungen zum hygienischen Waschen und Trocknen der Hände sowie hygienisch einwandfreie sanitäre Anlagen und Umkleieräume) zur Verfügung stehen, damit die persönliche Hygiene gewährleistet ist. • Flächen, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, sind in einwandfreiem Zustand zu halten und müssen leicht zu reinigen und erforderlichenfalls zu desinfizieren sein. Sie müssen aus korrosionsfestem, glattem, abriebfestem und nichttoxischem Material bestehen. • Es müssen Vorrichtungen oder Einrichtungen zur Haltung und Überwachung geeigneter Temperaturbedingungen für die Lebensmittel vorhanden sein. 	<p>2. Kapitel, Artikel 12 HyV</p>
<p>Abfälle sind vorschriftsgemäss zu entsorgen.</p>	<p>2. Kapitel, Artikel 16 HyV</p>
<p>Anlieferung der Lebensmittel Die Lebensmittel sind sauber verpackt anzuliefern. Leicht verderbliche Lebensmittel sind zu kühlen.</p>	<p>2. Kapitel, Artikel 13 HyV, Punkt 1 und 7</p>
<p>Wer mit Lebensmitteln arbeitet, raucht nicht!</p>	
<p>Nicht zur Arbeit zugelassen werden Personen mit</p> <ul style="list-style-type: none"> • eitrigen / infizierten Wunden • Durchfall • Grippe / Fieber • Personen, die von einer durch Lebensmittel übertragbaren Krankheit betroffen sind 	<p>3. Kapitel, Artikel 22 HyV</p>
<p>Temperaturvorschriften für Milchprodukte Milchprodukte müssen nach der Herstellung auf nicht mehr als 5°C abgekühlt und bei dieser Temperatur bis zur Abgabe gelagert werden.</p>	<p>4. Kapitel, Artikel 25 HyV</p>
<p>Es darf keine Rohmilch ausgedient werden! Rohmilch muss vor der Abgabe pasteurisiert, d.h. auf mindestens 72 °C erhitzt werden. Milch gilt nur dann als genussfertig, wenn sie einer ausreichenden Behandlung unterzogen worden ist. Als ausreichend gelten:</p> <ul style="list-style-type: none"> • eine Erhitzung auf mindestens 72 °C während 15 Sekunden oder Temperatur-Zeit-Relationen mit gleicher Wirkung, die zu einem negativen Phosphatase- und einem positiven Peroxidasetest führen (Pasteurisation), oder • Erhitzung auf eine Temperatur zwischen 85 und 135 °C, die zusätzlich zu einem negativen Peroxidasetest führt (Hochpasteurisation) 	<p>5. Kapitel, 8. Abschnitt, Artikel 49a HyV</p>

Bei weiteren Fragen zur Hygiene wenden Sie sich bitte an die Lebensmittelbehörde in Ihrem Kanton.

Gemäss der Hygieneverordnung des EDI (HyV) vom 23. November 2005 (Stand am 1. Januar 2014).

Die Milch Weshalb Schulkinder sie brauchen

Gesunde Znüni sind ein wichtiges Thema, um Übergewicht bei Kindern und Fehlernährung unter Jugendlichen vorzubeugen. Der Tag der Pausenmilch will darum auch in diesem Jahr für gesunde Znüni sensibilisieren.



Milch nature – ein gesundes Znüni

In vielen Schulhäusern gibt es Znünieregeln. Schulleitungen, Lehrpersonen und auch vielen Eltern ist es ein Anliegen, dass die Kinder in der Pause ein gesundes und ungesüßtes Znüni zu sich nehmen. Wir tragen diesem Anliegen Rechnung und empfehlen daher, ausschliesslich Milch nature auszuschenken.

Starke Mukis und helles Köpfchen

Vollmilch ist ein sinnvolles Znüni, denn sie ist gesund, sättigt und liegt dabei nicht schwer im Magen. Sie enthält mehr als 300 wertvolle Milchfettsäuren sowie die ans Milchfett gebundenen Vitamine A, D und E. Milch ist eine praktische, vitamin- und kalziumreiche Pausenverpflegung. Sie tut nicht nur dem Körper gut, sondern versorgt auch Gehirn und Nerven mit allen notwendigen Stoffen, um konzentrierte Kopfarbeit zu leisten. Für die Kinder ist eine gesunde Ernährung in der Schule und beim Spielen besonders wichtig.

Für starke Knochen

Der Kalziumbedarf ist einer der wichtigsten Gründe für die Milchempfehlungen. Je älter das Kind wird, desto mehr Kalzium benötigt es. Der Kalziumbedarf verdoppelt sich im Verlauf der Kindheit. Während ein einjähriges Kind 600 mg Kalzium pro Tag benötigt, sind es beim 15-jährigen Jugendlichen 1200 mg. Alle Ernährungsfachgesellschaften empfehlen Milch als gute Kalziumquelle. Milch enthält nebst Kalzium hochwertiges Eiweiss, Vitamin D, Magnesium und Phosphor – alles wichtige Stoffe für gesunde und kräftige Knochen. Ausserdem enthält sie nur Inhaltsstoffe, die die Kalziumaufnahme fördern, und keine, die sie behindern. Dies im Gegensatz zu den pflanzlichen Kalziumquellen, die Säuren enthalten, welche die Kalziumaufnahme stören, zum Beispiel die Phytinsäure im Vollkorngetreide oder die Oxalsäure im Gemüse.



3 am Tag

Bei der Entwicklung vom Kleinkind zum Teenager benötigen Kinder immer grössere Milchmengen, damit der Körper gut wachsen kann und genügend Knochenmasse aufbaut. Wie viel Milch ein Kind braucht, wird von den internationalen und nationalen Fachgesellschaften für Ernährung festgelegt. Als Faustregel werden 3 Milchportionen pro Tag empfohlen. Kleinere Kinder essen kleinere Portionen, die grösseren bekommen mehr. Die drei Milchportionen müssen nicht akribisch jeden Tag gegessen werden, aber im Wochendurchschnitt sollte man sie erreichen.