

«Milch: Hält fit und macht schlau!»

■ Bereits zum elften Mal in Weggis

100 Liter feine Milch wurden am beliebten «Tag der Pausenmilch» in Weggis ausgeschrieben.

| Schule Weggis, Bruno Weingartner

Am 3. November 2011 fand in der ganzen Schweiz der Tag der Pausenmilch statt. So auch in Weggis, und dies bereits zum elften Mal. Am Tag der Pausenmilch erhalten rund 360 000 Schulkinder in der ganzen Schweiz einen Becher Milch gratis. Organisiert wird der Anlass von der Stiftung Pausenmilch und dem Schweizerischen Bäuerinnen- und Landfrauenverband SBLV. Unter dem Motto «Hält fit und macht schlau» hielten Weggiser Bäuerinnen in der Vormittagspause bei den Schulhäusern im Dorf und im Dörfli



Bei allen Weggiser Schulhäusern wurde am vergangenen Donnerstag die beliebte Pausenmilch ausgeschrieben.

insgesamt 100 Liter vom beliebten Muntermacher samt einer infor-

matischen Broschüre mit Rezepten und einem Wettbewerb bereit.

Gesunde Alternative

Die Stiftung Pausenmilch fördert die gesunde Ernährung von Kindern in der Schule und im Kindergarten. Zum Schweizerischen Tag der Pausenmilch hält sie fest: «Waren früher Pausenmilch und Pausenapfel angesagt, werden heute leider oft Süssgetränke und Snacks konsumiert. Fehlernährung gepaart mit Bewegungsarmut sind mitschuldig an zunehmendem Übergewicht von Kindern und Jugendlichen.» Swissmilk bietet die Milch am Tag der Pausenmilch als abwechslungsreiche Zwischenverpflegung und gesunde Alternative an und sensibilisiert Schulen und Eltern, besonders gut auf gesundes Essen von Kindern zu achten.

Unser Herz schlägt süss!

An der Diplomfeier vom Freitag, 4. November, durften die erfolgreichen Absolventinnen und Absolventen des berufsbegleitenden Lehrgangs Chef Konditor-Confiseur/in ihre Diplome entgegennehmen. Anschliessend an die Diplomübergabe in der Aula des Kompetenzzentrums Richeмонт erfolgte die Preisverleihung der Schweizerischen Confiseur- und Konditor-Meisterschaft.



Peter Dahinden.

durchhalten und auch unter Belastung eine Leistung erbringen. Dies zeichnet Sie aus».

Der Lehrgang für die Berufsprüfung dauert 12 Mte und umfasst an der Diplomprüfung: 16 Stunden praktische Arbeit als Bäcker-Konditor/in, 20 Stunden praktische Arbeit als Konditor-Confiseur/in, schriftliche und mündliche Prüfungen in den Fächern Berufskennntnis und Rechnungswesen sowie mündliche



Schaustück von Peter Dahinden (Kakaopflanze mit Blüte und Frucht).

Prüfungen in den Fächern Mitarbeiterführung, Produktionsorganisation, Warenbewirtschaftung/Berufsorganisation und Rechtskunde.

Wie an der Fachschule üblich, wurden die einzelnen Noten und Durchschnitte der Praktischen Arbeiten und der verschiedenen

Prüfungsfächer erläutert und mit Bildern aus den einzelnen Arbeiten untermalt. Von 16 Teilnehmern haben 11 Teilnehmer die Prüfung bestanden und konnten ihre Diplome aus der Hand von Stefan Romang entgegennehmen. Den besten Abschluss mit der Gesamtnote 5,2 erreichte Peter Dahinden, Weggis.

Peter Dahinden ist Stellvertretender Geschäftsführer der Konditorei-Confiserie von Rotz in Cham. Wir gratulieren Peter Dahinden an dieser Stelle herzlich zum Erfolg und der erbrachten Leistung.

Im Anschluss an die Diplomfeier erfolgte die Preisverleihung der Schweizermeisterschaft Konditorei-Confiserie Produktion welche auch von einem Luzerner gewonnen wurde. Wir gratulieren auch Stefan Heller, Willisau, zu seiner ausserordentlichen Leistung.

Ein Apéro und ein reichhaltiges Dessertbuffet mit den Produkten aus der Schweizermeisterschaft rundeten die Feier ab.