



Violenstr. 45 – 28195 Bremen
T. 0421 1727 1826 F. 0421 1727 1825
E-Mail: office@vernetzungsstelle-bremen.de

Bremen, im Januar 2015

Newsletter Januar 2015

Sehr geehrte Damen und Herren,
liebe Kolleginnen und Kollegen,

das Team der Vernetzungsstelle Bremen wünscht Ihnen ein frohes neues Jahr. Mit diesem Newsletter möchten wir Sie über aktuelle Themen zur Schulverpflegung informieren. Gleichzeitig bedanken wir uns für den regen Zuspruch bei unseren Veranstaltungen in 2014. Hervorzuheben ist sicherlich der 5. Bremer Tag der Schulverpflegung in der Messe Bremen.

Ende letzten Jahres feierte die Vernetzungsstelle ihr fünfjähriges Bestehen. Zusammenfassend lässt sich sagen, dass sich im Kontext Schulverpflegung in den letzten Jahren in Bremen einiges getan hat. Viele Schulen sind mit ihrem Verpflegungskonzept auf einem guten Weg. Ihre Rückmeldungen, Anregungen und Fragen zeigen uns jedoch, dass wir nicht auf der Stelle stehen bleiben können. Es gibt vielfältige Aufgaben zu bearbeiten, z.B. im Bereich der offenen Ganztagschulen, beim Schulobstprogramm und im „normalen“ Alltagsgeschäft. Wir freuen uns weiterhin auf den regen Austausch mit Ihnen und Euch und stehen bei Fragen und Anregungen gerne zur Verfügung.

EU-weit einheitliche Lebensmittel-Kennzeichnung trat in Kraft

Zusatzstoffe wie Geschmacksverstärker, Farbstoffe oder Konservierungsstoffe müssen bereits seit Jahren in der Schulverpflegung kenntlich gemacht werden. Dieses geschieht häufig in der Form von Fußnoten.

Seit dem 13. Dezember 2014 gilt laut Lebensmittelinformationsverordnung (LMIV) darüber hinaus bei unverpackter Ware (also auch in der Schulverpflegung) eine verpflichtende Allergenkennzeichnung. Die 14 wichtigsten Zutaten, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, sind u.a. glutenhaltiges Getreide, Eier, Milch (einschließlich Laktose), Erdnüsse, Schalenfrüchte, Senf, Sesamsamen, Sellerie, Fische.

Die Auskunft kann mündlich, schriftlich oder elektronisch erfolgen. Im Falle der mündlichen Information muss eine schriftliche Dokumentation auf Nachfrage leicht zugänglich sein, z.B.

Gefördert durch:



aufgrund eines Beschlusses
des Deutschen Bundestages



im Büro der Küchenleitung als Kladde oder als Anmerkung auf der Speisekarte/dem Rezept. In der Mensa bzw. im Speiseraum muss es darauf einen deutlich lesbaren Hinweis geben. Die endgültige nationale Durchführungsverordnung für die Gemeinschaftsverpflegung wird erst in den nächsten Monaten verabschiedet. Bis dahin empfehlen wir Ihnen, von der mündlichen Auskunft Gebrauch zu machen.

Lesen Sie hier weiter:

http://www.bmel.de/DE/Ernaehrung/Kennzeichnung/_Texte/DossierKennzeichnung.html

4. Auflage des Qualitätsstandard erschienen

Die Deutsche Gesellschaft für Ernährung e. V. (DGE) hat den „DGE-Qualitätsstandard für die Schulverpflegung“ überarbeitet. Die nunmehr 4. Auflage wurde am 25. November 2014 in Berlin vorgestellt. Mit aktualisierten Inhalten ist die Broschüre weiterhin eine wertvolle Hilfestellung für alle Akteure in der Schulverpflegung.

Berücksichtigt wurden die aktualisierten D-A-CH-Referenzwerte für die Nährstoffzufuhr, die für die Mittagsverpflegung der zwei Altersstufen (Primar- und Sekundarstufe) angegeben werden. Kennzeichnungsvorschriften der Allergene nach der Lebensmittel - Informationsverordnung ergänzen die rechtlichen Grundlagen. Neu hinzugekommen ist ein Kapitel, welches sich den Aspekten der Nachhaltigkeit widmet. Hier wird die Bedeutung von Gesundheit, Ökologie, Gesellschaft und Wirtschaftlichkeit in der Gemeinschaftsverpflegung beleuchtet. Sie können das Dokument auf unserer Homepage anschauen und herunterladen. Anfang 2015 erhalten alle Bremer Schulen die Neuauflage per Hauspost. Weitere Exemplare können Sie sich auch gerne im Büro der Vernetzungsstelle abholen.

Qualität der Schulverpflegung – Bundesweite Erhebung vorgestellt

Auf dem ersten Bundeskongress Schulverpflegung mit über 300 TeilnehmerInnen aus Politik, Verwaltung, Bildung und Wissenschaft, sowie Eltern, SchülerInnen, Caterern und Multiplikatoren hat Bundesernährungsminister Christian Schmidt am 25.11.2014 in Berlin die Ergebnisse der bundesweiten Erhebung zur Qualität der Schulverpflegung präsentiert. Gleichzeitig hat er eine neue Qualitätsoffensive für ein gesundes Schulessen ausgerufen und eindringlich

Gefördert durch:



aufgrund eines Beschlusses
des Deutschen Bundestages



für eine gemeinsame Strategie von Bund, Ländern, Kommunen und Schulen geworben.

Im Auftrag des BMEL und im Rahmen von IN FORM hat die Hamburger Hochschule für Angewandte Wissenschaften unter der Leitung von Professorin Dr. Ulrike Arens-Azevedo bundesweit Schulleitungen und Schulträger sowie Schülerinnen und Schüler unterschiedlicher Schulformen befragt. Hierbei ist die bislang größte Studie zur Qualität der Schulverpflegung in Deutschland entstanden.

Erstmals wurde damit ein differenziertes Bild der Verpflegungssituation aufgezeigt. In den letzten Jahren hat sich in puncto Schulessen einiges zum Positiven gewandelt. Salatbuffets, kostenlose Getränke und allgemein eine größere Auswahl sind keine Seltenheit mehr. In Bremen finden wir diese Bedingungen und eine hohe Fertigungstiefe bereits an einer Vielzahl von Schulen vor. Dennoch gibt es weiterhin große Herausforderungen zu bewältigen.

- Hier können Sie die gesamte Studie ansehen
<https://www.in-form.de/profiportal/in-form-initiative/allgemeines/bundeskongress-schulverpflegung-2014/qualitaet-der-schulverpflegung-ergebnisse-der-bundesweiten-studie.html?ansicht=dpkizp>
- Mensaessen: "Schülerinnen und Schüler schauen genau hin"
Frau Prof. Ulrike Arens-Azevedo (HAW) berichtet hier über die Ergebnisse der Studie
<http://www.ganztagsschulen.org/de/8433.php>

Broschüre „Schulverpflegung im Land Bremen“ im Entstehen

Schulverpflegung im Land Bremen – was gehört eigentlich alles dazu? Unter dieser Leitfrage wird die Vernetzungsstelle im ersten Quartal eine Broschüre herausgeben, die nicht nur für Eltern interessant sein wird.

Wir möchten Eltern von Schulanfängern und -übergängern und allen Interessierten einen umfassenden Überblick über die Verpflegung an unseren Schulen in Bremen und Bremerhaven geben. Neben der Umsetzung des DGE-Standard, Saisonaler Rezepte, Vegetarischer Ernährung und Umsetzung der Zwischenverpflegung, werden auch Themen wie Bezahlssysteme, die Arbeit des Mensa-Ausschusses, Ambiente und Qualifizierungsmaßnahmen für Küchenkräfte intensiv behandelt. Kontaktadressen und eine Vision der Schulverpflegung 2025 runden den Inhalt ab.

Wir informieren Sie, sobald die Broschüre vorliegt.

Gefördert durch:



aufgrund eines Beschlusses
des Deutschen Bundestages



Faire Woche 2014

Mit der Veranstaltung „Faire Produkte in der Schule“ im Rahmen des Forum Schulverpflegung beteiligte sich die Vernetzungsstelle an der Fairen Woche 2014. In der Mensa des Hermann-Böse-Gymnasium wurde über den Einsatz bio-fairer Produkte in Mensa und Kiosk informiert und über Möglichkeiten und Grenzen diskutiert. Eine breite Palette an fair gehandelten Produkten wie Tee, Kaffee, Obst, Keksen und Nüssen lud ein zum Probieren.

Aus dem Kreis der TeilnehmerInnen geriet vor allem das Thema fairer Kaffee in den Fokus. Für SchülerInnen der Oberstufe durchaus umsetzbar. Eine Umsetzung in Schule und Mensa steckt noch in den Anfängen - ließe sich Unterricht und Verpflegungsangebot hier doch besonders gut verbinden. Die Anwesenden waren sich einig, dass es sich lohnt, erste Schritte in den Blick zu nehmen. Handelt es sich hierbei um ein Thema, welches vor allem ältere SchülerInnen interessiert und berührt.

Das Bremer Informationszentrum für Menschenrechte hat die Aktivitäten der Fairen Woche dokumentiert. Sie finden die Dokumentation hier:

http://www.bizme.de/documents/10_Dez_FWD_Webversion.pdf

Faktoren der Akzeptanz - Was braucht eine gute Schulverpflegung?

Es kommt schon einiges zusammen, wenn man eine Schulmensa optimieren möchte. Nicht nur das Speisenangebot hat einen Einfluss darauf, ob es den Kindern und Jugendlichen schmeckt. Auch die Atmosphäre in der Mensa, das Preis-Leistungs-Verhältnis oder die Freundlichkeit des Personals kann dafür sorgen, dass das Angebot angenommen wird oder eben nicht.

Welche Faktoren einen Einfluss haben können, was zu beachten ist und welche Unterstützung und weiterführende Literatur es dabei gibt, haben die Vernetzungsstellen Schulverpflegung aller Länder in einem anschaulichen Online-Tool zusammengefasst. Zu finden ist es unter www.grundlagen-schulverpflegung.de.

Gefördert durch:



aufgrund eines Beschlusses
des Deutschen Bundestages





Violenstr. 45 – 28195 Bremen

T. 0421 1727 1826

F. 0421 1727 1825

E-Mail: office@vernetzungsstelle-bremen.de

Schule + Essen = Note 1

Die DGE bietet auf ihrer Seite Schule + Essen = Note 1 eine umfangreiche Rezeptdatenbank und Anregungen für das Mittagessen sowie Hilfestellungen bei der Umsetzung des Qualitätsstandard für die Schulverpflegung an. Auch zahlreiche saisonale Rezepte sind hier zu finden. Unter folgendem Link werden praxiserprobte Rezepte und nährstoffoptimierte Wochen- und Vierwochenspeisepläne zur Verfügung gestellt. Es lohnt sich zu stöbern unter <http://www.schuleplusessen.de/qualitaetsstandard/rezeptdatenbank.html>.

Mit freundlichen Grüßen

Michael Thun

Fachliche Leitung

Denise Klußmann

Fachreferentin

Gefördert durch:



aufgrund eines Beschlusses
des Deutschen Bundestages

