



Februar 2016



Gastro Ivent 2016 – Workshop, Vortrag, Diskussion von 14 bis 18 Uhr
zum Thema „Was geht in der Schulverpflegung?“

Dienstag, der 16.02.2016

14 Uhr – 16 Uhr in der Probierküche der Messe „Was ist beim Materialeinsatz von 1,10€
gemäß der DGE-Standards möglich? Wieviel Bio ist machbar?“

Michael Thun präsentiert mit zwei Köchinnen aus Bremer Schulen Best Practice-Beispiele und
gibt Tipps für die Praxis.

Gemeinsam diskutieren wir die handwerklichen und kaufmännischen Voraussetzungen für
eine bessere Schulverpflegung.

16 Uhr - 18 Uhr in der Halle 7 (VIP-Lounge): „6 Jahre Bund-Länder-Projekt Vernetzungsstelle
Schulverpflegung – was bleibt noch zu tun?“

Vortrag und Diskussion.

Michael Thun stellt die jüngsten Ergebnisse der deutschlandweiten Studie von Prof. Arens-
Azevedo (2015) vor und diskutiert mit den Zuhörern die nächsten Entwicklungsschritte.

Bio, Fair-Trade, Fleischqualität, Gender-Fragen und individuelle Speisevorlieben je nach
sozialer Herkunft. Was ist wünschenswert und was ist machbar?

Die Teilnahme ist bei einer verbindlichen Anmeldung kostenlos und beinhaltet eine Freikarte
für die Messe.

Anmeldungen nehmen wir noch bis zum 14.02.2016 per Email oder mit dem beiliegenden
Anmeldeformular entgegen: office@vernetzungsstelle-bremen.de

Bundesweite Kampagne "Macht Dampf!- Für gutes Essen in Kita und Schule"

Bundesminister Christian Schmidt hat am 26. Januar 2016 in Berlin die bundesweite
Kampagne "Macht Dampf! - Für gutes Essen in Kita und Schule" eröffnet.

Sie soll Eltern dabei unterstützen, sich für die Verbesserung des Schul- und Kitaessens
einzusetzen. Das geschieht mittels eines Webportals mit umfangreichen Infomaterialien, einer
Elternbroschüre, Postern und Postkarten. Auf dem Infoportal können sich Interessierte zum
Thema gesundes Essen informieren und erfahren, welche Rolle den Mahlzeiten im
Familienkontext dabei zu kommt . Sie finden dort außerdem Musteranschreiben und
Checklisten, Erläuterungen zum DGE-Qualitätsstandard, Beispiele für gelungene Kita- und
Schulverpflegung aus der Praxis, Rezepte für gesunde Pausenbrote und Snacks sowie ein Quiz
zu gesundem Essen in Kita und Schule.

<https://www.macht-dampf.de/>



Biostadt Bremen



Der Blocklander Biohof Kaemena gewinnt den Bundeswettbewerb Ökologischer Landbau 2016 – echt Snuten lecker!

Zum ersten Mal macht ein Bremer Landwirtschaftsbetrieb das Rennen bei der jährlichen Prämierung der besten Bio-Höfe Deutschlands. Der beliebte Sommertreffpunkt und Bio-Eisspezialist Kaemena im Bremer Blockland wurde für sein gesamtbetriebliches Konzept vom Bundeslandwirtschaftsminister Christan Schmidt im Rahmen der Internationalen Grünen Woche in Berlin ausgezeichnet; Umweltsenator Dr. Joachim Lohse gratulierte der Familie Kaemena persönlich vor Ort.

Hintergrundinformationen zur Bremer Bio-Landwirtschaft und zum Biostadt-Projekt finden Sie hier:

<http://www.verein-sozialoekologie.de/index.php?id=124>

<http://www.verein-sozialoekologie.de/index.php?id=92>

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 Bundesländer in einem anschaulichen Online-Tool zusammengefasst.

Zu finden ist es unter:

<http://www.grundlagen-schulverpflegung.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>



Kiosk und Zwischenverpflegung an Schulen

Die DGE hat in Zusammenarbeit mit den Vernetzungsstellen in den Bundesländern 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,

Jolina Beckmann
(Praktikantin)

Michael Thun
Vernetzungsstelle Schulverpflegung Bremen
Violenstr. 45
D-28195 Bremen

Telefon: +49(0)421.172.71826
Fax: +49(0)421.172.71825
Email: office@vernetzungsstelle-bremen.de
<http://www.vernetzungsstelle-bremen.de>