

Bremen, im Juli 2014

Newsletter Sommer 2014

Sehr geehrte Damen und Herren,
liebe Kolleginnen und Kollegen,

in diesem Jahr feiert die Vernetzungsstelle Schulverpflegung bereits ihren 5. Geburtstag. In den vergangenen Jahren hat sich in Bremen im Bereich der Schulverpflegung einiges getan. Mit diesem Newsletter wollen wir einen Ausblick auf unsere Themen und Veranstaltungen im 2. Halbjahr 2014 geben. Bei Fragen und Anregungen stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung. Wir wünschen Ihnen einen angenehmen Sommer und gute Erholung.

Hygieneleitfaden für die Schulverpflegung in Bremen erschienen

Der LMTVet Bremen hat in Zusammenarbeit mit der Senatorin für Bildung und Wissenschaft einen Hygieneleitfaden für die Schulverpflegung in Bremen entwickelt. Dieser wurde in den vergangenen Wochen bereits an die Ganztagschulen und Gymnasien per Hauspost versandt. Es ist erstmals ein Arbeitsmittel für alle Bremer Schulen entstanden, welches die Anforderungen an die Schulküchen im Umgang mit Lebensmitteln und Hygiene beschreibt. Sie finden hier neben rechtlichen Vorgaben zu baulichen Voraussetzungen, Hygiene, Eigenkontrollen und Kennzeichnung auch hilfreiche Beispiele, Verfahren des Krisenmanagements und Infos und Mustervorlagen für die tägliche Praxis.

Bei Fragen und Anregungen stehen Ihnen die Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter der Lebensmittelüberwachung zur Verfügung.

Faire Produkte in Bremen und Bremerhaven einkaufen

Das Nord-Süd-Forum, das Kulturbüro, der Weltladen sowie die Verbraucherzentrale Bremen haben einen Einkaufsführer für fair gehandelte Produkte in Bremerhaven und Wesermünde herausgegeben. Er zeigt die Einkaufsmöglichkeiten für fair produzierte Lebensmittel, Kleidung und Blumen in der Region auf. Darüber hinaus sind Restaurants und Cafés aufgelistet, die fair gehandelten Kaffee, Tee oder Kakao anbieten.

Gefördert durch:



aufgrund eines Beschlusses
des Deutschen Bundestages





Violenstr. 45 – 28195 Bremen

T. 0421.1727 1826

F. 0421.172.71825

E-Mail: office@vernetzungsstelle-bremen.de

Sie können die Broschüre direkt bei uns beziehen oder auf unserer Homepage www.vernetzungsstelle-bremen.de herunterladen.

Forum Schulverpflegung

Im Abstand von 2 bis 3 Monaten treffen sich Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter der Bremer Schulverpflegung zu Fachgesprächen. Der gemeinsame Austausch und die Erörterung von Verbesserungsmöglichkeiten bei der Realisierung einer qualitativ hochwertigen und trotzdem preisgünstigen Versorgung der Schülerinnen und Schüler sind Inhalte dieser Netzwerktreffen. Im 1. Halbjahr 2014 wurden bereits Themen wie "Verschiedene Religionen, verschiedene Speisevorschriften – Anforderungen an die Schulverpflegung" und "Neue und bekannte Lebensmittel" im Rahmen der Treffen aufgegriffen und gemeinsam bearbeitet. Der nächste Termin ist am 24. September 2014. Wenn Sie weitere Informationen benötigen und teilnehmen wollen, rufen Sie uns unter 0421.17271826 an. Sie sind herzlich eingeladen.

Informationsveranstaltung: Allergene in der Schulverpflegung

Datum: September 2014

Zu Beginn des Schuljahres 2014/15 laden wir interessierte Eltern, SchülerInnen, LehrerInnen, pädagogische MitarbeiterInnen und MitarbeiterInnen der Küchenteams ein, sich über den Umgang mit Lebensmittelallergien und Unverträglichkeiten in der Schulverpflegung zu informieren.

Welche häufigsten Allergieauslöser gibt es? Welche Auswirkungen haben diese auf betroffene Kinder und Jugendliche? Wie können allergische Reaktionen in der Praxis vermieden werden? Welche Gerichte kann mein Kind essen?

Wir werden praxisnahe Empfehlungen geben und genügend Zeit für Ihre Fragen haben.

Gefördert durch:



aufgrund eines Beschlusses
des Deutschen Bundestages



Fortbildungsangebot: Kennzeichnungspflicht allergener Zutaten

Datum: Herbst/Winter 2014

Zusatzstoffe wie Geschmacksverstärker, Farbstoffe oder Konservierungsstoffe müssen bereits seit Jahren in der Schulverpflegung kenntlich gemacht werden. Dieses geschieht häufig in der Form von Fußnoten. Ab Ende 2014 gilt laut Lebensmittelinformationsverordnung (LMIV) darüber hinaus bei loser Ware eine verpflichtende Allergenkennzeichnung - also auch in der Schulverpflegung. Wie die Kennzeichnung aussehen soll, ist z.Zt. noch nicht bekannt. Die Veranstaltung richtet sich an Küchenleitungen, die in Schulküchen aller Art tätig sind. Wir möchten Sie über die Verordnung informieren und Hilfestellung bei der Umsetzung geben. Des Weiteren möchten wir Ihnen Möglichkeiten vermitteln, wie Sie ihre MitarbeiterInnen fortbilden können.

Bremer Tag der Schulverpflegung 2014

Wir führen jedes Jahr im Herbst eine Tagung zum Thema Schulverpflegung durch. Hier werden aktuelle Anregungen und Themen aus der Öffentlichkeit im Rahmen von Workshops und Vorträgen aufgegriffen. In diesem Jahr wird der Bremer Tag der Schulverpflegung am Samstag, den 15. November 2014 am Vormittag stattfinden - erneut in Kooperation mit der Messe Bremen im Rahmen der BESSERESSER.

Die Planungen laufen bereits. Unter dem Oberthema „Geschmackslabor“ werden wir u.a. Vorträge und Workshops zu den Themen „Zeitgemäße Speisepflege“, „Kreative vegetarische und vegane Gerichte“ – aber auch Grundlagen wie „Umgang mit Allergien und Nahrungsmittelunverträglichkeiten“ anbieten.

Über das detaillierte Programm werden wir Sie rechtzeitig informieren. Sie sind herzlich eingeladen. Alle wichtigen Akteure rund um die Schulverpflegung im Lande Bremen werden kommen: Schulleitungen, Caterer, Küchenteams, Eltern, SchülerInnen, Schulaufsicht, Bremer Medien und viele andere.

Gefördert durch:



aufgrund eines Beschlusses
des Deutschen Bundestages





Violenstr. 45 – 28195 Bremen

T. 0421.1727 1826

F. 0421.172.71825

E-Mail: office@vernetzungsstelle-bremen.de

Bundesweite Tage der Schulverpflegung

Das Bundesland Bremen beteiligt sich jedes Jahr an den bundesweiten Tagen der Schulverpflegung. 2014 werden am 9. Oktober Aktionen vor Ort in den Schulen durchgeführt. Traditionell bekommen die Küchenteams Unterstützung bei der Umsetzung von zeitgemäßen Rezepten, die eigens für diesen Tag konzipiert werden. Ziel dieses Tages ist es, die Pausen- und Mittagsverpflegung in den Mittelpunkt zu stellen. Schulen können Ihren Verpflegungsbereich der Öffentlichkeit vorstellen. Schüler/innen, Lehrer/innen, Eltern und alle Interessierten haben so die Möglichkeit, neue schmackhafte Gerichte auszuprobieren und „ihre“ Mensa kennenzulernen.

Wenn Sie mit Ihrer Schule teilnehmen wollen - melden Sie sich bei uns! Wir helfen gerne bei der Umsetzung vor Ort.

Is(s)t Kita gut? Ergebnisse der Kita-Befragung der Bertelsmann-Stiftung

Prof. Ulrike Arens-Azevedo (u.a. hat sie zu Kostenstrukturen in der Schulverpflegung geforscht) von der Hochschule für angewandte Wissenschaften in Hamburg hat im Auftrag der Bertelsmann-Stiftung 5000 Kitas in Deutschland zur Kita-Verpflegung befragt. Davon haben 1082 Kitas an der Befragung teilgenommen.

Gemessen am DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Tageseinrichtungen für Kinder schneidet die Mittagsverpflegung in den meisten deutschen Kitas schlecht ab: Nur zwölf Prozent der Kitas reichen den Kindern genügend Obst, lediglich 19 Prozent ausreichend häufig Salat oder Rohkost. Fisch steht ebenfalls zu selten auf dem Speiseplan. Nur 30 Prozent der Kitas erfüllen den DGE-Standard. Fleisch hingegen bieten drei Viertel der Kitas zu häufig an. Auch die Caterer sind noch zu wenig auf kindgerechte Verpflegung ausgerichtet: Deutschlandweit lassen zwei von drei Kitas das Mittagessen anliefern. Aber nur jeder zehnte Caterer, der eine Kita beliefert, bietet speziell an den Bedarfen von Kindern ausgerichtete Mittagessen an.

Die komplette Studie finden Sie auf unserer Homepage unter www.vernetzungsstelle-bremen.de.

Gefördert durch:



aufgrund eines Beschlusses
des Deutschen Bundestages



Vernetzungsstellen Kita- und Schulverpflegung veröffentlichen gemeinsame Empfehlung an Bund, Länder und Träger

Gefördert von Bund und Ländern, arbeiten in allen Bundesländern Vernetzungsstellen daran, Schulen und Kindertagesstätten sowie deren Träger zu allen Belangen der Verpflegung und Ernährungsbildung zu informieren, zu beraten und fortzubilden.

Gemeinsam haben sie nun Handlungsempfehlungen veröffentlicht, mit denen sie speziell an den Bund, die Bundesländer und die Träger von Kitas und Schulen herantreten möchten. Sie fordern unter anderem

- die Umsetzung der DGE-Qualitätsstandards für die Schulverpflegung und für die Verpflegung in Tageseinrichtungen für Kinder verpflichtend einzuführen,
- Voraussetzungen für die Teilnahme aller Kinder und Jugendlichen an der Kita- und Schulverpflegung, unabhängig von ihrer sozialen Herkunft, zu schaffen und
- die Kita- und Schulverpflegung als Teil der wichtigen Ernährungs- und Verbraucherbildung zu sehen, zu gestalten und pädagogisch zu begleiten.

Faktoren der Akzeptanz - Was braucht eine gute Schulverpflegung?

Es kommt schon einiges zusammen, wenn man eine Schulmensa optimieren möchte. Nicht nur das Speisenangebot hat seinen 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 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. 0421.172.71825

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. 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

