

Newsletter der Vernetzungsstelle Schulverpflegung Bremen im Dezember 2017

Sehr geehrte Damen und Herren,
liebe Kolleginnen und Kollegen,

wir haben für Sie interessante und wertvolle Informationen rund um das
Themenfeld Schulverpflegung zusammengetragen.

Das Team der Vernetzungsstelle wünscht Ihnen eine schöne Weihnachtszeit.
Kommen Sie gut in das neue Jahr 2018.

Mit herzlichen Grüßen aus Bremen

Hille Heumann-Klemm & Michael Thun

Fachreferentin

Leiter

Hauptstadt



des Fairen Handels
Bremen

BIOStadt
BREMEN

Aktuelles

Neues Booklet der Vernetzungsstelle Schulverpflegung Bremen



Zum Abschluss des mit Bundesmitteln finanzierten Projektes „Vernetzungsstelle Schulverpflegung im Land Bremen“ haben wir ein Booklet erstellt, das unsere Arbeit der letzten sieben Jahre reflektiert und den Status quo aufzeigt.

Es dient als Handreichung und Orientierungsleitfaden für SchülerInnen, Eltern, LehrerInnen und die MitarbeiterInnen in den Schulküchen im Land Bremen. In Bremen wurde es in einer Auflage von ca. 7.500 Exemplaren – vor allem an die ersten und fünften Klassen – verteilt. Darüber hinaus kann man das Heft in unserer Geschäftsstelle sowie bei unseren Schulungen und auf unseren öffentlichen Auftritten bekommen.

Die Förderung der Vernetzungsstelle Schulverpflegung im Land Bremen aus dem städtischen Haushalt läuft nun aus und für die nächsten beiden Jahre werden wir in reduzierter Form aus Landesmitteln gefördert. Uns hat die beratungsintensive Arbeit der vergangenen Jahre große Freude gemacht. Nun freuen wir uns auf die anstehenden neuen Aufgaben im Jahr 2018!

Ankündigung: Hygieneschulung mit Schwerpunkt „Allergene und Sonderkostformen“

Bringen Sie Ihre Schulverpflegungs- und Hygienekenntnisse mit einer Fortbildung auf den neuesten Stand. Vertiefen Sie Ihre Kenntnisse über religiöse Speisevorschriften sowie über vegetarisch- und vegane Speisen in der Schulverpflegung. Was müssen Sie bei den Allergenkennzeichnungsvorschriften in der Gemeinschaftsverpflegung beachten und wie können sie praktisch umgesetzt werden? Welche Sonderkostformen sollten Sie kennen?

Antworten auf diese Fragen erhalten Sie am 20. März 2018 im Rahmen der Hygieneschulung mit dem Schwerpunkt „Allergene und Sonderkostformen“. Alle Teilnehmer erhalten eine Teilnahmebescheinigung.

Vernetzungsstelle Schulverpflegung im Land *Bremen*

Die Teilnehmerzahl ist begrenzt. Die Einladungen mit den Anmeldebögen werden im nächsten Jahr versandt.

Wann: Am 20. März 2018 von 10.00 bis 13.00 Uhr
Wo: Im neuen Schulungsraum der Vernetzungsstelle in der Bremer Innenstadt
Kosten: 35,00 € zzgl. MwSt.
Anmeldung: per Anmeldebogen, der mit der Einladung im Jahr 2018 versandt wird.

Hauptstadt



des Fairen Handels
Bremen

BIOStadt
BREMEN

ECHT KUH-L! startet in eine neue Runde



ECHT KUH-L! ist der bundesweite Schülerwettbewerb zur nachhaltigen Landwirtschaft und Ernährung des Bundesministeriums für Ernährung und Landwirtschaft (BMEL). Schülerinnen und Schüler der Klassen 3 bis 10 aller Schulformen sind eingeladen mitzumachen. 2017/2018 geht es um die Wertschöpfungskette Milch. Unter dem Motto „**Vom Gras ins Glas**“ sind Kinder und Jugendliche aufgerufen, sich mit der Haltung von Milchvieh und dem Grundnahrungsmittel Milch

auseinanderzusetzen. Wie leben Kühe, Ziegen und Schafe? Was bedeutet tiergerecht? Wie und zu welchen Produkten wird Milch verarbeitet? Warum sollten gerade Kinder Milch trinken? Und was kann man selber alles aus Milch zubereiten?

Weitere Infos finden Sie unter www.ECHTKUH-L.de im Internet. Auf der [Presse-Seite von ECHT KUH-L!](#) finden Sie die Pressemitteilung zum Wettbewerbsstart.

Erfahrungen aus dem Projekt „Bio kann jeder“

Vom Wissen zum Handeln

Generell sei bei den Verantwortlichen für die Schul- und Kitaverpflegung in den letzten Jahren das Bewusstsein für eine gesunde und nachhaltige Ernährung spürbar gewachsen. In den größeren Städten tendenziell mehr als in den ländlichen Regionen, so die Einschätzung der Projektverantwortlichen. Gleichzeitig sei ein steigender Bedarf nach konkreten Tipps für die Praxis zu verzeichnen. "Häufig scheidet es in Kitas und Schulen an den Detailfragen zur Umsetzung", bringt es Christina Zurek vom Ökomarkt Hamburg e.V. auf den Punkt.

[Lesen Sie hier mehr dazu.](#)

Studie: Vegetarische Ernährung bei Kindern und Jugendlichen

Die Studie zur „Vegetarischen Ernährung bei Kindern und Jugendlichen in Deutschland“ ([VeChi-Youth-Studie](#)) untersucht den Ernährungsstatus von Kindern und Jugendlichen im Alter zwischen sechs und 18 Jahren, die sich vegan, vegetarisch oder mit Mischkost inklusive Fleisch ernähren. Die Ergebnisse sollen einen wichtigen Beitrag zur Bewertung gesundheitlicher Vor- und Nachteile vegetarischer Ernährungsformen im Vergleich zu einer Mischkost aufzeigen. Ziel der Studie ist, wissenschaftlich gestützte und praxisnahe Empfehlungen für die Kinder- und Jugendernährung abzuleiten und die Beratungsangebote für vegan, vegetarisch und mit Mischkost ernährte Kinder und Jugendliche zu verbessern.

[Lesen Sie hier mehr dazu.](#)

Gefördert durch:



Bundesministerium
für Ernährung
und Landwirtschaft

aufgrund eines Beschlusses
des Deutschen Bundestages

in FORM

Deutschlands Initiative für gesunde Ernährung
und mehr Bewegung

Vernetzungsstellen
Schulverpflegung

Im Auftrag von:

Die Senatorin für
Kinder und Bildung



Freie
Hansestadt
Bremen



Bioprodukte in Kantinen

Für Unternehmen, die sich einer gesellschaftlichen und globalen Verantwortung stellen, ist es inzwischen selbstverständlich, Ziele der Nachhaltigkeit in ihren strategischen Leitlinien zu formulieren. Diese sollten auch für den Verpflegungsbereich gelten. "Der Einsatz von Bioprodukten in der Kantine ist Ausdruck dafür, dass diese Ziele nicht nur auf dem Papier stehen, sondern in der täglichen Praxis auch umgesetzt werden", bekräftigt Prof. Dr. Gertrud Winkler. Die Professorin für Ernährungs- und Lebensmittelwissenschaften an der Hochschule Albstadt-Sigmaringen beschäftigt sich seit Jahren mit der Betriebsverpflegung und ihrer Bedeutung im Betrieblichen Gesundheitsmanagement.

[Lesen Sie hier mehr dazu](#) mit interessanten weiterführenden Links, darunter auch das Öko-Barometer 2017.



Mit einfachen Schritten zur Bio- Zertifizierung

Der neue Leitfaden für die Gemeinschaftsverpflegung und Gastronomie steht zur Verfügung. In der Einführung über die rechtlichen Grundlagen werden auch die Gründe für Kontrollen und Zertifizierung näher erläutert. Auch werden Praxisbeispiele genannt, die veranschaulichen, wie unterschiedlich Bio-Produkte eingekauft, eingesetzt und ausgelobt werden können.

[Den Leitfaden können Sie hier downloaden.](#)

Neue Studie soll Transparenz zu den Kosten der Schulverpflegung bringen

Was kostet ein Mittagessen in der Schulverpflegung? Wo fallen welche Kosten im Rahmen der Schulverpflegung an? Wie wirkt sich die Umsetzung des „DGE-Qualitätsstandards für die Schulverpflegung“ auf die Kosten aus? Wie kann der Schulträger die Schulverpflegung wirtschaftlich gestalten? Diesen und weiteren Fragen geht eine aktuelle Studie der Deutschen Gesellschaft für Ernährung (DGE) nach. Die Studie wird in Abstimmung mit dem Nationalen Qualitätszentrum für Ernährung in Kita und Schule (NQZ) und im Auftrag des Bundesministeriums für Ernährung und Landwirtschaft als Teil von „IN FORM – Deutschlands Initiative für gesunde Ernährung und mehr Bewegung“ durchgeführt. Die Ergebnisse der „Studie zu Kosten- und Preisstrukturen in der Schulverpflegung (KuPS-Studie)“ sollen im Herbst 2018 vorliegen.

[Lesen Sie hier mehr dazu.](#)

4. Jako-o-Bildungsstudie: Mehr zu Ernährung und Gesundheit vermitteln

Befragt wurden im Rahmen der 4. Studie des Unternehmens 2000 Eltern von schulpflichtigen Kindern in allen Bundesländern – ein Ergebnis ist für uns interessant: „In der Debatte um die Bildungsinhalte an deutschen Schulen beklagen Schüler und Eltern immer wieder die überfüllten und veralteten Rahmenlehrpläne und, dass die theoretische Lernebene zu weit weg vom praktischen Leben sei. So sehen Eltern vor allem die Bereiche des wirtschaftlichen Denkens und Handelns, die Berufsorientierung, den Bereich der Ernährung und Gesundheit sowie Ausbildung in allen Bereichen der Digitalisierung als zu kurzgefasst. Deutsche Bildungspolitik und damit die einzelnen Bildungseinrichtungen müssen sich dieser wandelnden Anforderungen flexibel annehmen und diese umsetzen.“ (S. 72) | Quelle: <http://www.jako-o.de/null-00001036/>

Die Studie finden Sie hier: [Download Pressemappe](#)



„Mehr Bio in Kommunen“

Vorstellung praxisbewährter Verfahren in einem Leitfaden



Das Thema Bio-Lebensmittel in Schulen, Kitas, Krankenhäusern und Kantinen ist in aller Munde. Welche Vorteile können sich aus der Beschaffung von Bio-Lebensmitteln für kommunale Einrichtungen ergeben und wie muss der Rechtsrahmen für eine nachhaltige öffentliche Beschaffung gestaltet sein? Auf dem Weg zur Umstellung gilt es so manche Stolpersteine zu überwinden. Was ist bei diesem Prozess zu beachten, wie können Bio-Lebensmittel als Baustein einer nachhaltigen Beschaffungsstrategie eingesetzt werden und welche Schritte sind auf der politischen Ebene und im Verwaltungsbereich dafür notwendig? Antworten auf diese und weitere Fragen sind nachzulesen im

Leitfaden „Mehr Bio in Kommunen“, der vom Netzwerk deutscher Biostädte herausgegeben und vom Beratungsunternehmen a’verdis gemeinsam mit dem Öko-Institut verfasst wurde. Der Leitfaden richtet sich direkt an Städte und Gemeinden. Öffentlich vorgestellt wurde er anlässlich des Kongresses StadtLandBio 2017 vom Biostädte-Netzwerk zur Bioeinführung in Kommunen.

[Leitfaden downloaden unter https://www.biostaedte.de/mehr-bio-in-kommunen/praxisleitfaden.html](https://www.biostaedte.de/mehr-bio-in-kommunen/praxisleitfaden.html)

Kennen Sie schon den Speiseplanmanager?

Der Bio-Speiseplanmanager ist ein Projekt von „[Bio für Kinder](#)“, einem 2006 initiiertem Kooperationsprojekt des Tollwood Kulturfestivals und des Referats für Gesundheit und Umwelt der Landeshauptstadt München. Gemeinsam möchten die Projektverantwortlichen eine gesunde, ökologische Außer-Haus-Verpflegung für alle Kinder und Jugendlichen fördern. Zum Wohl für Mensch, Tier und Natur. Der Bio-Speiseplanmanager soll dabei Unterstützung geben. Der Speiseplanmanager bietet ernährungsphysiologisch ausgewogene und saisonal abgestimmte Sechs-Wochen-Speisepläne,

- die entsprechend des Alters und der Anzahl Ihrer Gäste berechnet sind.
- die hinterlegt sind mit praxiserprobten Rezepten.
- die preislich kalkuliert sind mit 100 Prozent Bio-Zutaten und automatisch verknüpft mit Tages-/ Wochen- und Sechs-Wochen-Einkaufslisten.

Die Nutzung des Portals ist kostenlos.

<http://www.biospeiseplan.de/>

Hauptstadt



des Fairen Handels
Bremen

BIOStadt
BREMEN



Die neue Homepage der NQZ ist online

Mit dem neuen Internetauftritt gibt das Nationale Qualitätszentrum für Ernährung in Kita und Schule (NQZ) einen Überblick über die aktuelle Verpflegungssituation in deutschen Kitas und Schulen. Die Website benennt Handlungsfelder für mehr Qualität und zeigt zahlreiche Beispiele aus guter Praxis. Herzstück der Onlinepräsenz ist eine Datenbank, die die zahlreichen Arbeitshilfen der Vernetzungsstellen Kita- und Schulverpflegung in den Bundesländern strukturiert bündelt und auf die Seiten der jeweiligen Vernetzungsstelle führt. Die Datenbank gibt allen Akteuren rund um Ernährung in Kita und Schule geeignete Instrumente auf dem Weg zu mehr Qualität an die Hand. Zudem werden das umfassende Wissen und die Angebote der Vernetzungsstellen – auch auf einer eigenen Seite – sichtbar gemacht und einer breiten Öffentlichkeit präsentiert.

Besuchen Sie die Website: www.nqz.de

Hauptstadt



des Fairen Handels
Bremen

BIOStadt
BREMEN

Schmeckt es Allen? Wie kann Schulverpflegung gelingen?

Ein Forschungsprojekt im Norden erkundet neue Wege der Beratungspraxis

Die Vernetzungsstellen Schulverpflegung Bremen, Hamburg, Mecklenburg-Vorpommern, Niedersachsen und Schleswig-Holstein wollen den Weg zu einer qualitativ hochwertigen Schulverpflegung vereinfachen. In dem vom Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft (BMEL) geförderten Forschungsprojekt „Untersuchung und Systematisierung von Gelingensfaktoren für die Schulverpflegung“ soll die Frage geklärt werden, wie länderspezifische Erfahrungen aus der Beratungspraxis in allgemeingültige, übertragbare Aussagen überführt werden können. Ziel ist ein Beratungstool, welches die Gelingensbedingungen in der Schulverpflegung in den Fokus stellt. Dazu gehören Rahmenbedingungen im Schulbetrieb, wie Pausenzeiten, die Mensagestaltung oder die Organisation der Essensausgabe. Wichtig sind zudem die Beteiligung der Lehrkräfte und SchülerInnen bei der Essensplanung, die Qualität des Essens, betriebswirtschaftliche Kennziffern und andere Faktoren. Die Vernetzungsstellen haben in ihren Bundesländern diese Faktoren bisher nach eigener Methodik erfasst und daraus den Beratungs- und Veränderungsbedarf der Schulen abgeleitet. Die Forschungsfrage: Ist es möglich, die zahlreichen erfassten Faktoren zu objektivieren und ein einheitliches, übertragbares Analyse-Instrument zu entwickeln? In der aktuellen Projektphase werden erste Schulhospitationen ausgewertet und das Befragungsinstrument evaluiert. Ergebnisse des Forschungsvorhabens werden Ende 2018 veröffentlicht.

Gefördert durch:



Bundesministerium
für Ernährung
und Landwirtschaft

aufgrund eines Beschlusses
des Deutschen Bundestages

in FORM

Deutschlands Initiative für gesunde Ernährung
und mehr Bewegung

Vernetzungsstellen
Schulverpflegung

Im Auftrag von:

Die Senatorin für
Kinder und Bildung

Freie
Hansestadt
Bremen



Neuer Schulungsraum der Vernetzungsstelle Schulverpflegung in der Bremer Innenstadt: Raum „Paris“

Die Vernetzungsstelle Schulverpflegung Bremen verfügt über einen gut ausgestatteten und zentral gelegenen Konferenz- und Schulungsraum, den wir auch gerne unseren befreundeten Netzwerken zur Verfügung stellen. Je nach Bestuhlungsart können Veranstaltungen mit bis zu 20 Personen durchgeführt werden. Nähere Informationen zu den Konditionen erhalten Sie unter Tel. 0421-1727-1826.



„Wie gut kennen Sie sich mit Ernährung aus?“ fragt das Bundeszentrum für Ernährung

Wo kann man sein Wissen gut testen? Bei einem Quiz: Auf der Webseite von IN FORM sind drei Quizformate rund um die Themen Ernährung und Bewegung neu überarbeitet worden.

Ein Quiz befasst sich mit dem Thema „Rheuma und Gicht“. Durch die richtige Ernährung kann die Erkrankung stark reduziert werden. Wie das geht, erfahren Sie in dem Rheuma-Quiz unter <https://www.in-form.de/wissen/quiz-rheuma-und-gicht>.

Manchmal meint man alles zu wissen. Aber was wissen Sie wirklich? Wissen Sie, wie groß eine Portion ist? Und was ist eigentlich Aquabowling? Wer es genau erfahren möchte, spielt das IN FORM Gesundheits-Quiz: <https://www.in-form.de/wissen/gesundheits-quiz>.

Kennen Sie auch den Ausspruch, dass Kaffee dem Körper Wasser entziehen würde? Ist das wirklich so oder ist das Unsinn? IN FORM ist einigen Ernährungs-, aber auch Bewegungsmythen nachgegangen. Hier geht es zum Ernährungsmythen-Quiz: <https://www.in-form.de/wissen/ernaehrungsmythen-quiz>.



Rückblick

In eigener Sache: Bremer Bio-Brotbox 2017



Auch in diesem Jahr haben wir die Bremer Bio-Brotbox-Aktion erfolgreich durchgeführt. Für alle Bremer Abc-Schützen gab es am 18. September 2017 eine gelbe Brot-Box und ein leckeres Frühstück in Bioqualität.

Weitere Informationen zum Aktionstag und Impressionen finden Sie in der Rubrik „Bio-Brotbox-Aktion“ auf der [Vernetzungsstellenwebsite](#)

Für das Jahr 2018 suchen wir Mitstreiter aus der Naturkostbranche sowie NGOs, die das Projekt mit uns gemeinsam umsetzen.

Hauptstadt



des Fairen Handels
Bremen

BIOStadt
BREMEN

Aus unserem Netzwerk

KartoffelMix – Kinder pflanzen und ernten eigene Kartoffeln – ein Angebot für Bremer Grundschulen und Kindergärten

Wie pflanzt man eigentlich Kartoffeln und wie wachsen sie in der Erde? Das können Bremer Kindergarten- und Grundschul Kinder mit „KartoffelMix“ entdecken. „Eine Welt in der Schule“ des Grundschulverbands e.V. (GSV) bietet mit „KartoffelMix“ zum Themenbereich „Biologische Vielfalt weltweit“ ein Projekt für Kindergärten und Grundschulen an. Besonders in dieser Altersgruppe spielt das Thema Ernährung eine große Rolle und die Kinder bringen eine Faszination für das Anbauen und Beobachten des Pflanzenwachstums mit.

Bis zu 40 Gruppen können sich für „KartoffelMix“ anmelden. Die Teilnehmergruppen erhalten eine Auswahl Pflanzkartoffeln alter Sorten und Kartoffelpflanztöpfe, die auf einer Terrasse oder auch auf dem Schulhof stehen können. Der Topf ermöglicht das Beobachten des Pflanzenwachstums, da das Topfinnere mitsamt dem Boden herausgenommen werden kann. Zum Abschluss des Projektes ist ein gemeinsames Kartoffelfest geplant. Die **Anmeldung** ist ab sofort möglich. Eine formlose Anmeldung per Mail an sjessen@uni-bremen.de senden oder telefonisch unter 0421-218 69775 anmelden. Dort erfahren Sie auch weitere Details zu „KartoffelMix“.

[Weitere Infos auch hier.](#)



»WeltWeitWissen«-Kongress

Vom **3. bis 5. Mai 2018** findet der **7. »WeltWeitWissen«-Kongress** in Bremen statt. Der alle zwei Jahre veranstaltete bundesweite Kongress für **Globales Lernen** bietet ein Forum für Inspiration, Austausch und Vernetzung von bis zu 500 Bildungspraktiker*innen, Wissenschaftler*innen, Entscheidungsträger*innen und anderen Interessierten.

Unter dem Motto „Lernen für den Wandel“ wird sich der Kongress insbesondere mit *transformativen und zu politischem Handeln ermächtigenden Bildungsansätzen* auseinandersetzen. Neben Impulsen und Workshops wird es während der gesamten Dauer des Kongresses einen „Bildungsmarkt“ geben, auf dem sich 25 ausgewählte Projekte mit einem eigenen Stand vorstellen können. Die vertretenen Projekte sollen ein breites Spektrum an Akteur*innen, Themen und Formaten im Globalen Lernen darstellen und möglichst innovative und modellhafte Ansätze präsentieren.

Die entwicklungspolitischen Landesnetzwerke aus Bremen (BeN) und Niedersachsen (VEN), das Bremer Informationszentrum für Menschenrechte und Entwicklung (biz) und die Arbeitsgemeinschaft der Eine-Welt-Landesnetzwerke (agl) als Veranstalter*innen laden Sie / Euch herzlich ein, ein Bildungsangebot für den Bildungsmarkt vorzuschlagen!

Nähere Informationen finden Sie hier: www.weltweitwissen2018.de.

Hauptstadt



des Fairen Handels
Bremen

**BIOStadt
BREMEN**

Vernetzungsstelle Schulverpflegung Bremen

Violenstr. 45

D-28195 Bremen

Telefon: +49(0)421.172.71826

Fax: +49(0)421.172.71825

E-Mail: office@vernetzungsstelle-bremen.de

www.vernetzungsstelle-bremen.de

Sie erhalten den Newsletter, da Sie mit uns Kontakt aufgenommen haben. Im Falle einer Abbestellung, senden Sie bitte eine E-Mail mit dem Stichwort „Newsletter abbestellen“ an: office@vernetzungsstelle-bremen.de.