

Die Bio-Brotbox-Aktion 2019 in Bremen

Projektbeschreibung



Die Bio-Brotbox-Aktion ist ein Angebot an die Grundschulen und richtet sich ausschließlich an die Schulanfänger. Sie wird von der Vernetzungsstelle Schulverpflegung Bremen in Kooperation mit dem Verein Sozialökologie e.V. und dem Schulküchen Bremen e.V. in enger Zusammenarbeit mit dem Naturkost Kontor Bremen sowie BioStadt Bremen organisiert und koordiniert.



Im Jahr 2019 steht die Bio-Brotbox Aktion im Zeichen des **Aktionsplanes 2025 – gesunde Ernährung in der Gemeinschaftsverpflegung der Stadtgemeinde Bremen** und greift damit den Aspekt der Ernährung im System Schule auf.

SCHULKÜCHEN BREMEN E.V.
... FRISCH GEKOCHT IST EINFACH BESSER!

Neben ehrenamtlichem Engagement werden Lebensmittelspenden sowie Geldmittelspenden angeworben. Regionale Bio-Erzeuger spenden z.B. Gemüse und Obst, Müsli sowie Brot. Zahlreiche regionale Sponsoren leisten finanzielle Unterstützung, um die Anschaffungskosten für die Brotboxen und die Kosten für die Broschüren zu finanzieren.

Die durchführenden Grundschulen entscheiden, ob sie Unterstützung von Initiativen in ihrem Stadtteil für den Aktionstag bekommen möchten oder ob sie selbst eine ernährungspädagogische Einheit mit Unterstützung von Eltern und Kollegen durchführen möchten. Ein Tag vor dem Aktionstag packen ehrenamtliche Helfer die Boxen und Lebensmittel individuell für jede Schule. Die Kisten werden über Nacht fachgerecht eingelagert. Am Morgen der Aktion werden die Kisten von den Schulen bzw. ihren unterstützenden Initiativen abgeholt.

Warum dieses Projekt?

Die Erziehung zu einer gesunden und nachhaltigen Ernährung ist wichtig für eine gesunde Entwicklung unserer Kinder. Im Zuge von Fast Food und Co. erleben viele Kinder keine Esskultur mehr und eine ganze Generation verlernt das Kochen. Gleichzeitig sind ernährungsbedingte Gesundheitsprobleme schon im Kindesalter auf dem Vormarsch, ganz zu schweigen vom fehlenden Wissen über die Herkunft der Lebensmittel und deren Entstehungsbedingungen.

Die Bio-Brotbox-Aktion und die unterstützenden Begleitaktionen leisten in diesem Sinne einen wichtigen Beitrag für eine nachhaltige und qualitative Kinder- und Jugendförderung. Sie vermitteln sinnliche Erfahrungen zum Thema gesunde Ernährung sowie Wissen über die Herkunft und Verarbeitung von Lebensmitteln. Nachhaltigkeitskriterien wie Umwelt- und Klimaschutzaspekten sind bei der Wahl unserer Lebensmittel berücksichtigt.

*Ausnahme sind die JÜL-Klassen: Die Kinder nehmen an dem Frühstück teil und werden aufgefordert ihre Box aus dem vorherigen Jahr ggf. eine andere mitzubringen.



Dieses Projekt verfolgt drei zentrale Ziele:

a) **Jedes Kind soll täglich frühstücken können.**

Das Pausenfrühstück ist für viele Kinder die erste Mahlzeit am Tag. Für Schulkinder ist das Frühstück eine entscheidende Voraussetzung für Lernfähigkeit und körperliche Belastbarkeit. Die Verteilung von Brotboxen an Erstklässler soll ein nachhaltiger Impuls dafür sein, dass regelmäßiges (Schul-) Frühstück einen höheren Stellenwert bekommt.

Nachhaltig, weil die Boxen nach einer Bio-Brotbox-Aktion weiter von den Kindern genutzt werden. Sie erinnert Eltern und Kinder jeden Tag aufs Neue daran, gemeinsam zu frühstücken und die Brotdose für das zweite Frühstück in der Schule zu befüllen.

b) **Jedes Kind soll ein gesundes und ausgewogenes Frühstück bekommen.**

Vor dem Hintergrund, dass die erste Mahlzeit am Tag einen besonders hohen Stellenwert hat, ist es wichtig, dass sie gesund und ausgewogen ist. Das Frühstück mit ökologischen Lebensmitteln liefert einen wichtigen Beitrag zur Gesundheit der Kinder und zur Vorbeugung gegen Krankheiten. Es stärkt nachweislich die Konzentration und die Lernfähigkeit der Schüler und Schülerinnen für den Schultag.

c) **Jedes Kind soll den Wert einer gesunden und nachhaltigen Ernährung schätzen lernen.**

Dazu gehört auch das Wissen über Herkunft und Entstehung von Lebensmitteln.

Im Schulunterricht soll das Fragen zum Thema „gesunde Ernährung“ hinreichend Raum bekommen. Kinder sollten lernen, wie wichtig gesunde Ernährung für sie ist. Das Projekt Bio-Brotbox will einen Beitrag dazu leisten, das Wissen über Lebensmittel, Essen und Ernährung zu verbessern und damit auch langfristig eine gute Ernährungskultur fördern.

Rahmenbedingungen

Die durchführende Bio-Brotbox-Gruppe bieten der angemeldeten Schule...

- eine Teilnahme an der Aktion
- Anmeldeverfahren und Koordination
- Anwerben und zur Verfügung stellen der Lebensmittel
- Anwerben der Helfer für die Packaktion zum Konfektionieren der Frühstückslebensmittel für jede Schule | Elternhilfe?
- Anwerben der Gelder und zur Verfügung stellen der Brotboxen
- Material in Form von der Bio-Brotbox-Broschüre und Hinweise auf Unterrichtsmaterial
- Handreichung zu Planung und Ablauf der Aktion
- Kontakte zu Initiativen, die bei der Umsetzung helfen können (Frühstück und ernährungspädagogische Einheit, Neugründung einer Umsetzungsinitiative an ihrer Schule)
- Pressearbeit (Presstext, Presseeinladung, Plakat)

Die angemeldete Schule kümmert sich um...

- Abholung der Lebensmittel (z.B. durch Eltern, Initiativen usw.). Aufruf früh genug starten: Website, Plakat, Elternabend, Schulverein
- Durchführung des Frühstücks Montagmorgen (ggf. mit Hilfe des Initiative) z.B. gegen 9.00 Uhr
- Durchführung einer ernährungspädagogischen Einheit (z.B. vor dem Frühstück, nach dem Frühstück, am nächsten Tag) ggf. durch die Initiative

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



Der Aktionstag der Bremer Bio-Brotbox 2019

Anmeldung

Alle Grundschulen, die an der Auftaktveranstaltung teilgenommen haben, können sich mittels des Anmeldebogens für die Aktion anmelden. Der Anmeldebogen wird der Schule über die E-Mail-Adresse des Schulsekretariats zugestellt. Der Anmeldezeitpunkt ist voraussichtlich März/April sein. Der **Aktionstag** wird voraussichtlich der **28. Oktober** oder alternativ der **16. September 2019** sein.

Ablauf und Organisation

Lebensmittel und leere Brotboxen:

Die Lebensmittelspenden der Bio-Brotbox werden entsprechend der Anzahl der Schulanfänger*innen die für gesamte Schule gepackt. Dies organisiert die Vernetzungsstelle Schulverpflegung.

Abholung der Lebensmittel und Brotboxen:

Jede Schule gibt eine Initiative/Personen auf dem Anmeldebogen an, die für ihre Schule die Lebensmittel und Brotboxen im Naturkost Kontor Bremen abholt. Zu einem mit der Vernetzungsstelle Schulverpflegung vereinbarten Abholzeitpunkt (Sonntag voraussichtlich ab 16:00 Uhr und am Montag zwischen 5:00 und 7:00 Uhr) werden die Lebensmittel und Brotboxen abgeholt. Jede Schule/Initiative erhält dann eine Anfahrtsbeschreibung zur Abholung. In der Vergangenheit wurde in den Schulen um ca. 8.30 Uhr gefrühstückt. Die Lebensmittel und die Brotboxen sind in stapelbaren Bananenkisten verpackt. Das Maß einer Bananenkiste ist wie folgt: ca. 53 x 40 x 25 cm. (ca. Angaben).

Für das Buffet wird benötigt

Für das (Klassen-)Frühstück wird von Lehrern, Eltern, Initiative (gemeinsam mit den Schulanfänger*innen) ein ansprechendes Buffet mit den angelieferten Zutaten in den Klassen/im Schulrestaurant/im Foyer oder der Aula aufgebaut. Hier können sich die Schüler und Schülerinnen ihre Bio-Brotboxen nach oder vor einer ernährungspädagogischen Einheit selber befüllen und frühstücken.

Für das Buffet benötigt jeder Erstklässler einen Teller, ein Messer, einen Löffel und ein Schälchen sowie eine Tasse und eine Serviette. Ein scharfes Messer zum Schneiden des Obstes und des Gemüses sowie Schalen zum Anrichten. Für die Zubereitung des Tees wird heißes Wasser und pro Teesorte eine Kanne benötigt. Ein Brotkorb, Tische für das Anrichten des Buffets helfen, die Lebensmittel attraktiv zu präsentieren. Den Schulen wird empfohlen beim Caterer und im Schulrestaurant beim der Küchenleitung um Unterstützung zu bitten (Geschirr, Aufbau Buffet). Andernfalls bitten können Eltern oder Kollegen um Mithilfe gebeten werden. Die Vernetzungsstelle hält Kontaktdaten zu Initiativen vor, die die Schulen um Mithilfe bitten können. Die Zutaten sollten am Tag der Anlieferung verzehrt werden. Andernfalls ist eine gekühlte Zwischenlagerung notwendig. Die Lebensmittel, die nach dem Frühstück nicht aufgegessen worden sind, dürfen die Kinder mit nach Hause nehmen.

Ernährung thematisieren und Öffentlichkeit schaffen:

Voraussetzung für die Teilnahme an der Aktion ist, dass die umsetzende Gruppe/Initiative/Schule vor Ort mit SuS (und Eltern) ökologische Ernährung und die Bedeutung eines ausgewogenen Frühstücks besprechen. Die Aktion soll Anlass sein, gesunde Ernährung zu thematisieren - auch über diesen Tag hinaus. Die Aktion ist eine Gelegenheit für Schule und umsetzende Initiative, die für die Pressearbeit genutzt werden sollte, indem Sie Lokalredakteure einladen. Die Schulaufsicht muss über den Pressebesuch von der Schule informiert werden. Von der Vernetzungsstelle Schulverpflegung erhält jede Schule einen Pressemitteilungsentwurf für die Lokalpresse, die entsprechend für den jeweiligen Standort von der Schule modifiziert werden kann. Bei Pressebesuch muss im Vorfeld die Frage mit den Erziehungsberechtigten geklärt sein, welche Kinder fotografiert werden dürfen.

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



Lebensmittel für die Bremer Bio-Brotbox 2019

Welche Lebensmittel aus ökologischem Anbau für das gemeinsame Frühstück zur Verfügung gestellt werden, entnehmen Sie bitte der Liste. Die Angaben sind zum jetzigen Zeitpunkt ohne Gewähr. Die Auflistung ergibt sich aus den gespendeten Lebensmitteln der Vorjahre.

Die Zutaten sollten am Tag der Anlieferung verzehrt werden. Andernfalls ist eine gekühlte Zwischenlagerung notwendig.

Frühstückszutaten
1. Gemüse & Obst <ul style="list-style-type: none">• Gemüse des Saison: z. B. Gurke, Kohlrabi, Möhren und Tomaten zum Aufschneiden• Obst der Saison z. B. Birnen, Äpfel und Bananen zum Aufschneiden
3. Müsli /Haferflocken
4. Honig
5. Fruchtaufstrich Erdbeere
6. Gemüse-Brottaufstrich
7. Reine Puten-Leberwurst
8. Frischkäse
9. Schlemmer Joghurt mit Frucht
10. Frische Vollmilch für das Müsli (und den Kaffee)
11. Mischbrot (Weizenvollkorn/Roggenvollkorn, geschnitten)
12. Teebeutel z. B. Waldbeerentee zum Aufgießen in einer Kanne.
13. evtl. Kaffee (für die Eltern)
14. Direktsaft (100 % Direktsaft aus 89 % Frucht- und 11 % Möhrensaft)

Lebensmittelreste bitte den Kindern mit nach Hause geben. Ggf. Vorkehrungen für den Transport treffen.

Es werden keine Erzeugnisse aus Schwein oder Schweinefleisch verwendet.



Mögliche Initiativen

Wenn die Schule jedes Jahr an der Aktion teilnehmen möchten, ist es hilfreich eine Initiative in der Schule zu gründen (z.B. Schulverein, Ernährungsprojekt), die diese Aktion mit den Klassenlehrer*innen umsetzen. Es besteht aber auch die Möglichkeit, mit bestehenden Initiativen/Organisationen (im Standteil der Schule) zu kooperieren. Folgende Initiativen/Organisationen können angesprochen werden oder

Initiative/Organisation	Ansprechpartner/Kontakt
Caterer der Schule	Jeweilige Küchenleitung u. ggf. Caterer
Präventionsmodell, Gesundheitsfachkraft	Präventionsfachkraft u. Frau Dr. Bade
Treffpunkt Natur & Umwelt	Roland Wozniewski
Arbeit & Ökologie e.V.	Roland Wozniewski
Kurze Wege für den Klimaschutz	Sonja Pannenbecker
Bremer Informationszentrum (biz)	Ana María Becker
Schulvereine	Jeweiliger Vorstand
Verein Sozialökologie e.V.	Monika Baalman
Bund für Umwelt u. Naturschutz Deutschland Landesverband Bremen e.V.	Anne Emden
Freiwilligen Agentur Bremen	Frank Mayer
Robin Wood e.V.	Sven Schupp
Slow food Bremen e.V.	Uwe Hinck
Naturschutzbund Deutschland (NABU)	Sönke Hofmann
Landfrauenverein Bremen	Anne Peper
KlimaWerkstadt	info@klimawerkstadt-bremen.de





Bio in der Schulverpflegung | Aktionsplan 2025 in Bremen

Broschüren

Schulverpflegung in Bremen 2018

<https://tinyurl.com/VNS-Booklet-2018>

Schulinterne Qualitätssicherung der Mittagsverpflegung - Eine Arbeitshilfe

<https://tinyurl.com/Aktionsplan1>

Mehr Bio in Kommunen - Ein Praxisleitfaden

<https://tinyurl.com/Aktionsplan2>

Klimagesunde Schulverpflegung- Ein Handlungsleitfaden für Verpflegungsanbieter und Schulen

<https://tinyurl.com/Aktionsplan3>

Biolebensmittel

<https://tinyurl.com/Aktionsplan4>

Aktionsplan 2025

"Gesunde Ernährung in der Gemeinschaftsverpflegung der Stadtgemeinde Bremen"

<https://tinyurl.com/Aktionsplan6>

Bio-Verpflegung in Kindertagesstätten und Schulen

<https://tinyurl.com/Aktionsplan7>

Weiterführende Links

Unterrichtsmaterial für die Sekundarstufe:

Zentrales Internetportal zum ökologischen Landbau, zur Herstellung biologischer Lebensmittel, zum Handel und zur Verwendung von biologischen Produkten:

<https://www.oekolandbau.de/lehrer/>

Materialien des Bundeszentrums für Ernährung

Ernährung, Lebensmittel, nachhaltiger Konsum:

<https://www.bzfe.de/inhalt/oekolandbau-im-unterricht-2999.html>

IN Form: Deutschlands Initiative für gesunde Ernährung und mehr Bewegung

<https://www.in-form.de/materialien/>

Materialien des BÖLN

(Bundesprogramms Ökologischer Landbau und nachhaltige Landwirtschaft)

<https://www.oekolandbau.de/service/>



Vernetzungsstelle Schulverpflegung im Land Bremen

Projekt Bio-Brotbox

Hille Heumann

Violenstr. 45 | 28195 Bremen

Telefon: 0421-1727 1826 – Fax 0421-1727 1825

E-Mail: office@vernetzungsstelle-bremen.de

www.vernetzungsstelle-bremen.de

Datum: 13. März 2019



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