

Tagungsbericht zum 3. Bremer Tag der Schulverpflegung 2012

in form

Deutschlands Initiative für gesunde Ernährung
und mehr Bewegung

Vernetzungsstellen
Schulverpflegung



»Qualifizierung
für die Kinder- und
Jugendverpflegung«



**Grußwort der Bundesministerin für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz
Ilse Aigner**



Ein gesundes Mittagessen in der Schule und ein ausgewogener Pausensnack ist für unsere Kinder wichtig, um gesund, fit und leistungsstark durch den Tag zu gehen. Die Qualität dieser wichtigen Mahlzeiten dürfen wir nicht dem Zufall überlassen. Eltern, Schulen, Caterer,

Schulträger und alle Beteiligten haben hier eine große Verantwortung. Unter dem Dach von „IN FORM – Deutschlands Initiative für gesunde Ernährung und mehr Bewegung“ beraten, informieren und begleiten die Vernetzungsstellen Schulverpflegung in den Bundesländern alle Akteure auf dem Weg zu einer guten Schulkost. Der im Rahmen von IN FORM von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung (DGE) entwickelte Qualitätsstandard für die Schulverpflegung ist dabei ein wichtiger Baustein. Er definiert die Anforderungen an eine optimale Ernährung in der Schule. Bei den bundesweiten Tagen der Schulverpflegung vom 24. September bis zum 23. Oktober 2012 haben die Vernetzungsstellen Schulverpflegung in allen 16 Bundesländern mit zahlreichen

Aktionen und Veranstaltungen auf ihre Unterstützungsangebote für eine bessere Beköstigung aufmerksam gemacht. Sie haben gezeigt, was eine ausgewogene Ernährung in Schulen ausmacht, und unterstützen die Akteure dabei, Hürden auf dem Weg zu einem verbesserten Angebot zu überwinden. Mit dem Thema „Qualifizierung und Professionalisierung der in der Schulverpflegung Beschäftigten“ hat Bremen auch in diesem Jahr wieder einen wichtigen Erfolgsfaktor für das Gelingen guter Ernährung in der Schule in den Mittelpunkt des Tages der Schulverpflegung gestellt. Es muss unser aller Ziel sein, ein ausgewogenes und attraktives Verpflegungsangebot in Schulen zu etablieren. Die Vernetzungsstellen Schulverpflegung leisten hierzu einen wichtigen Beitrag.

**Grußwort der Bremer Senatorin für Bildung, Wissenschaft und Gesundheit
Renate Jürgens-Pieper**



Der 3. Bremer Tag der Schulverpflegung am 26. September 2012 in der Universität Bremen warb mit dem Thema

„Qualifizierung für die Kinder- und Jugendverpflegung“ um eine Professionalisierung in den Schulmensen. Er sensibilisierte für die Rolle von Köchinnen und Köchen, Küchenkräften, Hauswirtschafterinnen und pädagogischen Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern beim Angebot einer gesunden, hochwertigen und schmackhaften Schulverpflegung. Das Wissen um die besonderen Inhalte bei der Versorgung der jungen Generationen erweitert sich seit einigen Jahren in erheblichem Umfang, deswegen wurde in vier Workshops diskutiert, was verbessert und ergänzt werden kann.

Die Vernetzungsstelle Schulverpflegung im Land Bremen setzt mit diesem Thema einen wichtigen Akzent und weist damit auf die Bedeutung von gut ausgebildetem Fachpersonal hin. Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter, die es verstehen, Schülerinnen und Schüler als Gäste mit einem guten Mittagessen zu versorgen, tragen maßgeblich zur Gestaltung eines anspruchsvollen Schulalltags bei.



/ Einleitung	4
/ Betriebswirtschaftliche Chancen und Risiken in der Schulverpflegung	5
/ Der neue Qualitätsstandard in der Schulverpflegung	6
/ Ernährungsbildung in der Schule	7
/ Kinder und Jugendliche als unsere Gäste	8
/ Marktplatz-Rundgang	9
/ Ein „norddeutsches“ Menü für die Küchenpraxis	12
/ Ausblick	14
/ Aussteller auf dem Marktplatz	16
/ Literatur und Links	18



Quellangaben Fotos: Alexander Büring, BLE, BMELV/Bildschön, Fotolia, Michael Thun

Michael Thun

Für die Verpflegung unserer Schülerinnen und Schüler mit einer guten warmen Mahlzeit braucht es ausgebildetes, motiviertes Personal. Die Anforderungen für diese Tätigkeiten sind komplex: Konzeption von Speiseangeboten, die allen Altersgruppen und sowohl Mädchen als auch Jungen gerecht werden, die fachgerechte Fertigstellung von Speisen nach immer höheren Qualitätsstandards, eine professionelle Präsentation der Speisen, der Umgang mit knappen Budgets und eine gute Kommunikation mit allen Akteuren in der Schule.

Bundesweit haben *mehr als 1,5 Mio. Kinder und Jugendliche verbindlichen Nachmittagsunterricht. Hinzu kommen die SchülerInnen aus dem offenen Ganztage, aus Kindergärten und Horten sowie aus Nicht-Ganztags-Schulen mit Nachmittags-Angeboten. Alleine im Bundesland Bremen wurden im Schuljahr 2011/2012 täglich über 12.500 Portionen an Mittagsverpflegung abgegeben.*

„Genies fallen nicht vom Himmel, sie müssen Gelegenheit zur Ausbildung und Entwicklung haben.“
August Bebel

Zusätzlich müssen wir Folgendes beachten: Die Arbeit im Verpflegungsbereich findet in einem pädagogischen Kontext statt. Nicht immer wollen die Kinder das, was die Erwachsenen ihnen anbieten – das ist aber im Unterricht auch so. Soll man deshalb die Angebote ändern und wenn ja, in welche Richtung?

Noch keins der vorhandenen Berufsbilder (Koch/Köchin, Berufe der Hauswirtschaft) deckt die erforderlichen Kompetenzprofile vollständig ab. Deshalb sind gute Fort- und Weiterbildungen notwendig. Auf dem 3. Bremer Tag der Schulverpflegung wurden die Bereiche „Speisequalitäten in der Kinder- und Jugendverpflegung“ sowie der „Umgang mit knappen Budgets“ exemplarisch beleuchtet.

Wird Schule eines Tages vollständig im Ganztage betrieben, ist ein massiver Fachkräftemangel vorprogrammiert. Wir können ihn bereits heute spüren.

Unser gemeinsames Ziel ist eine gute Schulverpflegung, also ein leckeres und vollwertiges Essen für Alle zu einem bezahlbaren Preis in einer angenehmen Umgebung auf der Basis von sicheren, nachhaltigen Konzepten – hergestellt von gut geschulten Menschen, die gerne für Kinder und Jugendliche professionell tätig sind. Die Vernetzungsstelle Schulverpflegung bietet deshalb in diesem Zusammenhang regelmäßig Theorie- und Praxis-Seminare an. Einen kleinen Einblick in unsere Arbeit können Sie auf den folgenden Seiten gewinnen.

Viel Freude bei der Lektüre!



Workshop 1

„Nachhaltiges Wirtschaften - aber wie?“
Betriebswirtschaftliche Chancen und Risiken in der Kinder- und Jugendverpflegung

Michael Thun, M.A.

(Vernetzungsstelle Schulverpflegung im Land Bremen)

Nachhaltigkeit in der Schulverpflegung begegnet uns in den Bereichen *Qualität, Finanzen und Personalplanung.*

In puncto *Qualität* ist zu beachten, dass die fachlichen Anforderungen für gute, leckere Speisen eingehalten werden, die Kinder fit und gesund bleiben, unsere Umwelt möglichst wenig belastet wird und die gesellschaftlichen Anforderungen an Tierschutz, Fairness und Ökologie erfüllt werden. Die Standards sind seit vielen Jahren im Prinzip bekannt. Gleichwohl müssen die Inhalte nicht nur fachfremden Bewerbern, sondern auch Fachkräften aus der Gastronomie beim Wechsel in die Schulverpflegung immer wieder neu nahe gebracht werden.

Im Bereich der *Finanzen* kennen wir erst seit Kurzem die wichtigsten Kennziffern. So stellte sich heraus, dass bei einer Mischküche mit einer mittleren Fertigungstiefe ein Betrag von etwa einem Euro erforderlich ist, um den Qualitätsstandard Schulverpflegung der DGE einhalten zu können. Dann sind sogar Obst, Gemüse und Getreideprodukte in Bioqualität möglich. Ökologisch einwandfrei produziertes Fleisch dagegen wird sich zu diesem Wareneinsatz nur schwer realisieren lassen, weshalb die Empfehlungen der DGE in Richtung auf das Kochen mit dem ohnehin aromatisch abwechslungsreicheren Gemüse und Getreide zielen.

Selber Kochen erfordert qualifiziertes Personal vor Ort. Aus der Analyse gut laufender Betriebsstrukturen kennen wir den zeitlichen Aufwand: Für je 10 Portionen Mittagsmahlzeit



benötigt man etwa eine Arbeitsstunde – professionelles Handeln ist dabei vorausgesetzt. Ein funktionierendes Modell ergibt sich dann, wenn die Investitionen der öffentlichen Hand diese Betriebsform ermöglichen, sodass die Einnahmen aus den Essensgeldern die laufenden Kosten bei Lebensmitteln und Personal decken.

Wenn alle diese Bedingungen erfüllt sind, können in Bezug auf den dritten eingangs erwähnten Bereich der Personalplanung sozial nachhaltige Arbeitsplätze bereitgestellt, d. h. Löhne und Gehälter gezahlt werden, von denen alle MitarbeiterInnen leben können. Die Einhaltung der Mindestlohngrenze ist dann selbstverständlich möglich.

Der Workshop konnte nur einen kleinen Einblick in diese Zusammenhänge gewähren. Die Vernetzungsstelle Schulverpflegung bietet deshalb mehrere Veranstaltungen im Jahr an, um Wirtschaftskonzepte so an die Standorte anzupassen, dass die laufenden Ausgaben nicht die Einnahmen übersteigen.

Workshop 2

„Der neue Qualitätsstandard in der Schulverpflegung“

Alexandra Lienig

(Vernetzungsstelle Schulverpflegung Thüringen)

Der Spruch von August Bebel begleitete den 3. Bremer Tag der Schulverpflegung und passte damit wunderbar zum Fokus des Workshops zum Qualitätsstandard. Dabei ging es um das Speisenangebot, die Menge, Qualität und das Ambiente. Denn auch Eltern wünschen sich immer häufiger, dass ihre Kinder ein gutes Verpflegungsangebot in der Schule nutzen können.



Der Workshop wurde von einem bunt gemischten Teilnehmerkreis besucht; es waren Köche, Schulvertreter, Elternvertreter und Schüler anwesend. Bei der Lebensmittelauswahl wurde die Begrenzung des Fleischangebotes auf maximal zwei Fleischgerichte pro Woche hervorgehoben, dafür nur einmal in der Woche Fisch und täglich Gemüse. Das zauberte dem ein oder anderen doch ein Runzeln auf die Stirn.



Im Hinblick auf das attraktive Anrichten und Zubereiten von z. B. Vollkornprodukten oder Gemüse war der Erfahrungsschatz der TeilnehmerInnen bereichernd. Um die Qualität zu erhalten, sollte die Warmhaltezeit des Essens so kurz wie möglich gehalten werden.

Neben dem Essen selbst spielen auch die Rahmenbedingungen innerhalb der Schule eine entscheidende Rolle. Die Schüler sollten in einem gesonderten ansprechend gestalteten Raum essen können, dafür ausreichend lange Zeit, sowie Ruhe haben. Schließlich dient die Mittagspause auch der Entspannung und Kommunikation. Jedoch sahen viele Teilnehmer bei der empfohlenen 60-minütigen Pausenzeit Schwierigkeiten bei der Umsetzung.

Insgesamt begleitete ein Kerngedanke durchgängig den Workshop: Die Umsetzung des Standards gelingt leichter, wenn Schulverpflegung ein Teil von Schulkultur und Ernährungsbildung ist und von allen Beteiligten unterstützt, getragen und damit gelebt wird.

Workshop 3

„Ernährungsbildung in der Schule: aid-Ernährungsführerschein und SchmExperten“ Materialien für den Unterricht

Katharina Krüger (aid infodienst e.V., Bonn)



Katharina Krüger stellte den teilnehmenden Lehrern, Köchen und Elternvertretern zwei praxiserprobte, vom aid entwickelte Materialien zum Thema Ernährungsbildung vor.

Mit dem Ernährungsführerschein lernen die Kinder Lebensmittel sinnlich wahrzunehmen, zuzubereiten und zu genießen. Bereits in der

3. Klasse können Grundschüler sich beim Zubereiten kleiner Gerichte im Klassenzimmer wichtige Arbeitstechniken aneignen und anschließend am gemeinsam gedeckten Tisch eine selbst zubereitete Mahlzeit essen.



Daran anknüpfend bereiten die Schüler-SchmExperten in der 5. und 6. Klasse selbstständig kleine kalte Gerichte im Klassenzimmer zu. Begleitend können Themen wie Einkauf, Hygiene, Esskultur und Geschmacksbildung besprochen werden.

Die umfangreichen Unterrichtsmaterialien bieten den Lehrkräften neben allen Unterlagen zur Vorbereitung und Umsetzung auch methodisch-didaktische Hinweise, veränderbare Kopiervorlagen sowie Impulse für fächerübergreifendes Arbeiten.

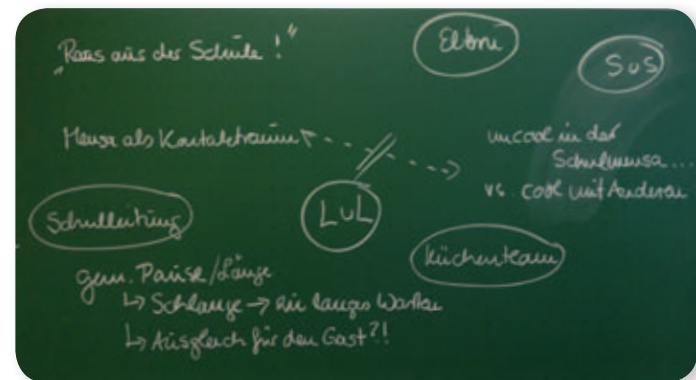


Workshop 4

„Kinder und Jugendliche als unsere Gäste“ – Eine pädagogische Herausforderung

Susanne Bastin (Schulküchenverein Bremen),
Kathrin Sebastian (Universität Bremen, FB 12)

Den „richtigen“ Umgang mit den Schülern und Schülerinnen, die an der Schulverpflegung teilnehmen, zu finden, ist nicht immer einfach, aber dringend erforderlich. Vielleicht saßen aufgrund des erstmals aufgegriffenen Themas so viele unterschiedliche Teilnehmer im Workshop. Über die Schulleiterin vom Elternvertreter bis zum Küchenleiter brachten alle vielfältige Fragen und Anregungen mit, die an der Flipchart gesammelt und sortiert wurden. Es wurde deutlich, dass zu einem gelingenden Verpflegungsbereich mit hoher Akzeptanz immer auch eine bewusste und wertschätzende Kommunikation mit den großen und kleinen Gästen gehört.



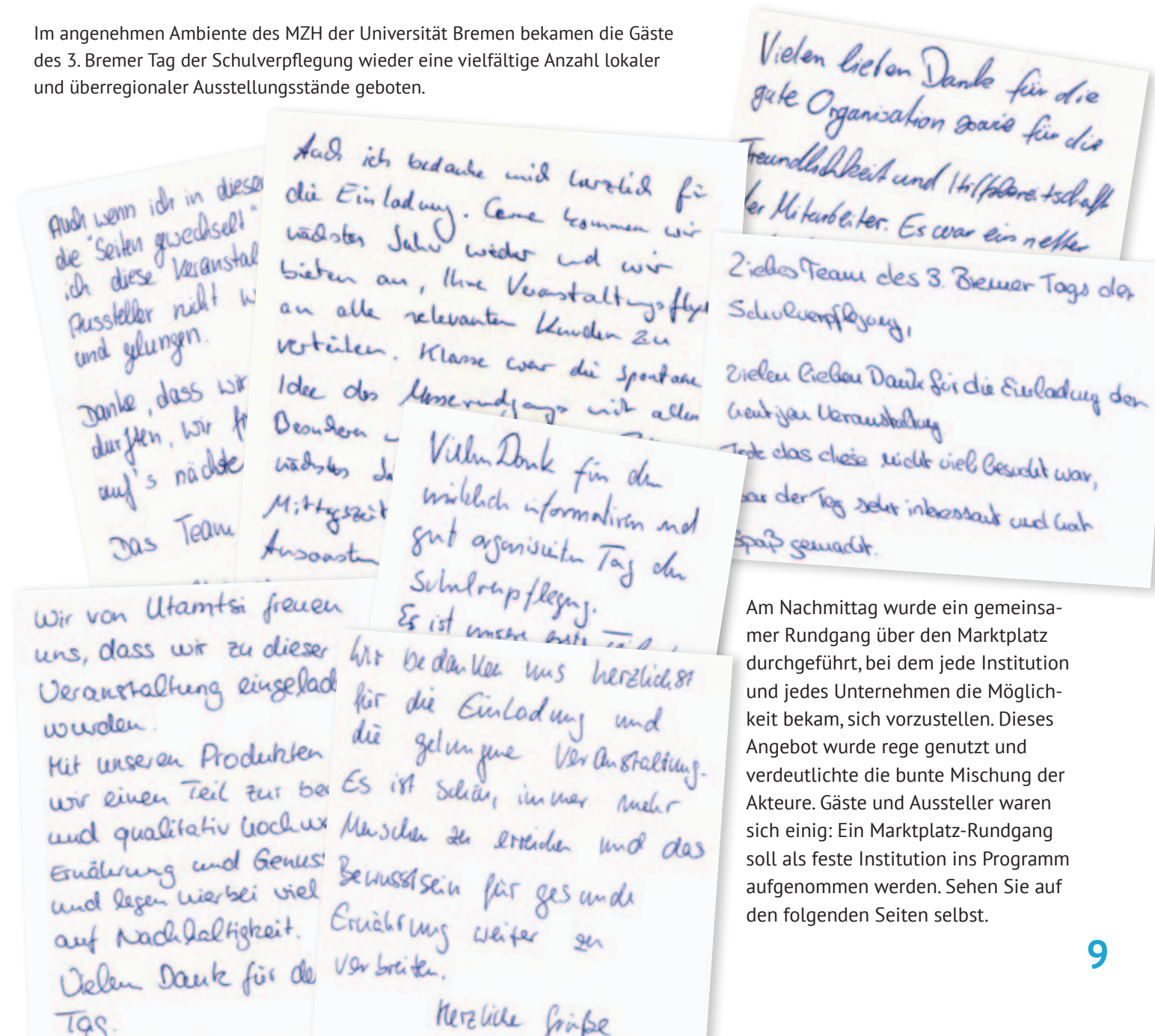
Die engagierte Diskussion in diesem Workshop hat eines ganz klar ergeben: Alle Teilnehmenden würden eine mögliche Beschwerde von Schülerinnen und Schülern immer ernst nehmen!



Auch wenn Jugendliche Kritik manchmal anders formulieren als Erwachsene, wird jeder Klage durchweg professionell nachgegangen. Schwierig ist es, im Bereich der Schulverpflegung den vielfältigen Ansprüchen und Bedürfnissen der verschiedenen Akteure gerecht zu werden (Schülerschaft, Elternschaft, Kollegium, Schulleitung usw.). Für den Umgang mit Beschwerden im schulischen Verpflegungsbereich gilt aber der gleiche Standard wie in der professionellen Gastronomie: Zugewandtes und entsprechend geschultes Servicepersonal kann in vielen Fällen deeskalierend wirken. Klar formulierte Verhaltensregeln, an die sich Alle halten müssen, können im Vorfeld schon viele mögliche Spannungspunkte nehmen. Eine attraktive Umgebung, gute Speisenqualität und ein freundlicher Umgangston sorgen dafür, dass die Mensa als Kontakt- raum der gesamten Schule verstanden wird.

Eintragungen in unserem Gästebuch

Im angenehmen Ambiente des MZH der Universität Bremen bekamen die Gäste des 3. Bremer Tag der Schulverpflegung wieder eine vielfältige Anzahl lokaler und überregionaler Ausstellungsstände geboten.



Am Nachmittag wurde ein gemeinsamer Rundgang über den Marktplatz durchgeführt, bei dem jede Institution und jedes Unternehmen die Möglichkeit bekam, sich vorzustellen. Dieses Angebot wurde rege genutzt und verdeutlichte die bunte Mischung der Akteure. Gäste und Aussteller waren sich einig: Ein Marktplatz-Rundgang soll als feste Institution ins Programm aufgenommen werden. Sehen Sie auf den folgenden Seiten selbst.

Station 1

Aus der Praxis:

- "Bio-Brotbox" in Bremen
- Schulprojekte zur Ernährungs- und Verbraucherbildung
- Aus-, Fort- und Weiterbildung
- Lokale Multiplikatoren

Station 3

Bremen ist Hauptstadt des
Fairen Handels 2011
Fair gehandelte Waren und
Produkte in Bioqualität

Station 2

Frisches Obst, Gemüse, Gewürze und
Feinkost für den Verpflegungsbereich

Station 5

IT-Dienstleistungen und
Abrechnungssysteme für die Mensa

Station 4

Verpflegungsanbieter und ihre
vielfältigen Speisenangebote

Im Rahmen der bundesweiten Tage der Schulverpflegung 2012 waren Schulen aus ganz Deutschland eingeladen, ihre Mensa für einen Tag zu öffnen und Interessierten ihre Pausen- und Mittagsverpflegung vorzustellen. Auch Bremer Schulen nahmen an diesem Aktionstag teil.

Zu allen Komponenten (Suppe, Salat, Hauptspeise, Dessert, Zwischenverpflegung und Sonderveranstaltungen) bietet die Vernetzungsstelle Schulungen zur Menü- und Speisekartengestaltung an.

Rufen Sie uns gerne an:

0421.17271826

Aktuelle Termine finden Sie auf unserer Website:

www.vernetzungsstelle-bremen.de



Norddeutsches Aktionsmenü

Jeweils für 10 Personen, Sekundarstufe

Kürbis-Cremesüppchen mit Mandelblättchen und einem Hauch von Ingwer

500 g frischen Hokkaido-Kürbis, 300 g festkochende Kartoffeln und 250 g frische Karotten in Stücke schneiden und in 700 ml Gemüsebrühe garen. Das gegarte Gemüse pürieren und dabei 300 ml Milch (1,5 % Fett) einfließen lassen. 20 g Mandelblättchen in einer Pfanne ohne Zugabe von Fett anrösten. Die Suppe mit Pfeffer und frischem Ingwer abschmecken und mit den Mandelblättchen garnieren.



Norddeutsche Rote Grütze

Von 400ml Kirschsaff 4 EL mit 30 g Zucker und etwas Maisstärke anrühren. Den restlichen Saft zum Kochen bringen, 20g Stärke einrühren und einmal aufkochen lassen. 200 g Brombeeren, 200 g Johannisbeeren, 200 g Erdbeeren (frisch oder TK) unterrühren und ziehen lassen. Alternativ können auch andere Beeren verwendet werden.

Quelle: www.schuleplusessen.de – Autoren: Till Hulbert, Michael Thun

Mangold-Feta-Strudel mit gerösteten Sonnenblumenkernen

Aus 350 g Vollkornweizenmehl, 1 TL Salz, 5 EL Rapsöl und ca. 150 ml Wasser einen weichen, elastischen Teig kneten. Mit Folie abgedeckt mindestens 30 Minuten ruhen lassen. (Alternativ TK-Ware verwenden). 800 g Mangold putzen und waschen, Blätter und Stiele längs halbieren und quer in schmale Streifen schneiden. 2 gehackte Gemüsezwiebeln und 1 Zehe Knoblauch in 3 EL Rapsöl andünsten. Mangold hinzugeben, kurz andünsten und drei bis vier Minuten mit geschlossenem Deckel garen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. 40 g Sonnenblumenkerne ohne Fett anrösten und zum Mangold geben. 200 g Feta würfeln und unter den Mangold heben.

Den Teig in zwei Teile teilen und auf etwas Mehl dünn ausrollen. Etwas Paniermehl oder 4 EL Haferflocken auf den Teig streuen (bindet die Flüssigkeit der Füllung). Untere Hälfte der beiden Teig-Rechtecke mit der Masse belegen, seitliche Teigränder einklappen und den Strudel einrollen (z. B. mit Hilfe eines Küchentuches). Strudel mit der Nahtseite auf ein (Backpapier-) Blech legen und bei 180 °C ca. 25 Minuten backen.

Tipp: Hierzu passt gut ein Dipp aus Joghurt und frischen Kräutern.



„Wie FAIR ist das denn?“

- so lautet in diesen Tagen das Thema eines Schülerwettbewerbs der Bremer Bildungssenatorin, die diesen gemeinsam



mit der Bevollmächtigten Bremens für Europaangelegenheiten veranstaltet. Bremer Bürgerschaftsabgeordnete fragen uns in ihrem Fachausschuss, wie wir zu „fair gehandelten“ Produkten bzw. Lebensmitteln mit Bio-Siegeln in der Zwischenverpflegung an Bremer Schulen stehen und verlangen entsprechende Berücksichtigung in den Vergabeverfahren. Die Aktion „Zeig uns Deine Pausenbox“ bietet Schülerinnen und Schülern die Möglichkeit, Geld für ihre Klassenkasse zu gewinnen.

Die Greenpeace-Jugend fragt, wie es mit den Empfehlungen des Qualitätsstandards Schulverpflegung der DGE in Bezug auf nachhaltigen Fischfang bestellt ist und wir werden zu öffentlichen Film-Veranstaltungen eingeladen, um Stellungnahmen zum Einsatz von Geflügel-Fleisch angesichts schauderhafter Strukturen in der Massentierhaltung bei Hühnern abzugeben. Nachhaltiges Wirtschaften im anspruchsvollen Sinn von BNE, der Bildung für nachhaltige Entwicklung, mit einer ökologischen, aber auch einer sozialen und einer ökonomischen Kom-

ponente wird uns also im nächsten Jahr intensiv beschäftigen. Hierhin gehören dann gute Lösungen und auch Antworten auf weitere Fragen, z.B. nach den CO2-Footprints der Nahrungsmittel in der Schulverpflegung oder zu den Bedingungen für sozial nachhaltige, attraktive Arbeitsplätze in den Schulrestaurants.

Im nächsten Jahr laden wir ein zum **Tag der gesunden Ernährung** am **7.3.2013**, zu den bundesweiten **Tagen der Schulverpflegung** am **26.9.2013** und zur Veranstaltung der Bremer Messe AG rund um den **9.11.2013**.

Wir werden insbesondere der Gestaltung einer zeitgemäßen Zwischenverpflegung in der Schule unsere Aufmerksamkeit zu widmen, Workshops anbieten, die die oben genannten Aspekte aufgreifen und Empfehlungen der Bundeskonferenz der Vernetzungsstellen präsentieren. Merken Sie sich schon heute diese Termine vor und rufen Sie uns gerne an, wenn Sie weitere Informationen wünschen oder andere Fragen rund um das Thema Schulverpflegung haben.

0421.17271826

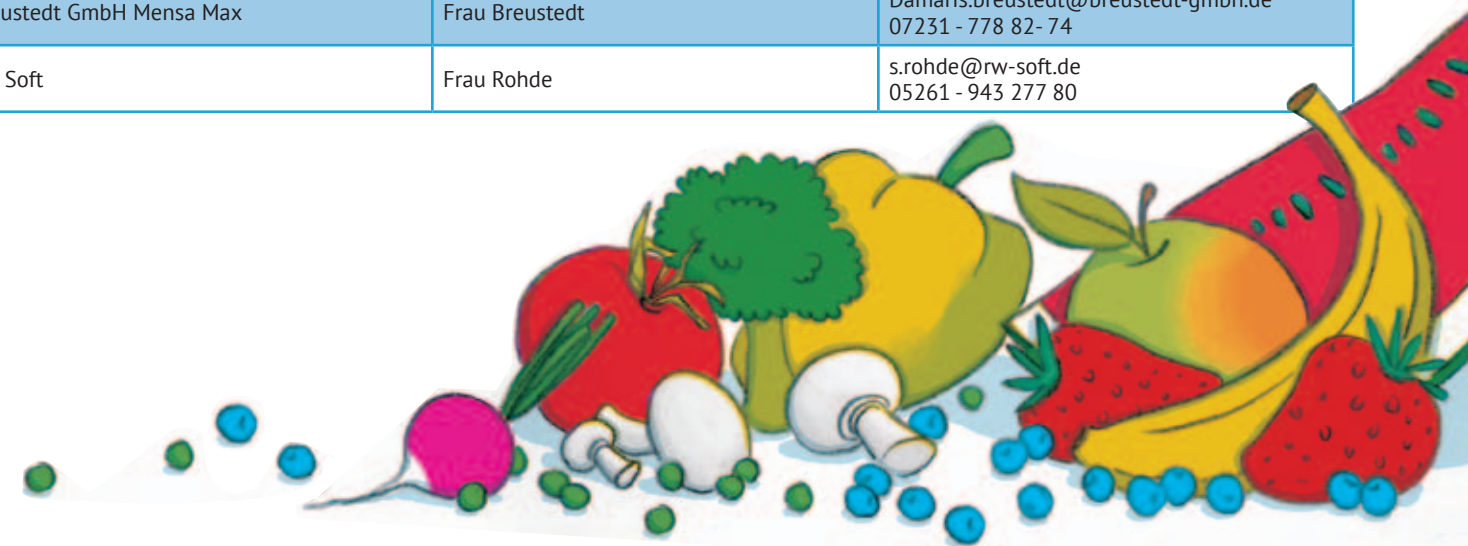


Gastgeber und Multiplikatoren		
Vernetzungsstelle Schulverpflegung im Land Bremen	Herr Thun Frau Klußmann	office@vernetzungsstelle-bremen.de 0421 - 17 27 18 26
Magistrat Bremerhaven / Infostelle Schulverpflegung	Frau Kadolph	anna.kadolph@magistrat.bremerhaven.de 0471 - 39 15 59 30
Vernetzungsstelle Schulverpflegung Niedersachsen	Frau Reif	diana.reif@dgevesch-ni.de 04131 - 15 27 68
Serviceagentur „Ganztägig lernen“ Bremen/ Küchennetz	Frau Heinbockel	serviceagentur.bremen@ganzttaegig-lernen.de 0421 - 36 18 32 95
UN Dekade „Bildung für nachhaltige Entwicklung“	Frau Klaczinski	klaczinski@esd.unesco.de 030 - 83 85 78 90
AG Stadtland Ökologie	Frau Wilhelms	wilhelms@stadtland-plus.de 0421 - 349 17 74
aid e.V. Infodienst	Frau Rehm	a.rehm@aid-mail.de 0228 - 84 99 -193
ibs e.V. Institut für Berufs- und Sozialpädagogik	Frau Witte	m.witte@ibs-bremen.de 0421 - 390 01 -44
Informationszentrale Deutsches Mineralwasser	Herr Arndt	c.arndt@kohl-pr.de 030 - 22 66 79 -20
Paritätischer Wohlfahrtsverband	Frau Vedder	a.vedder@paritaet-bremen.de 0421 - 791 99 -13
Verein Sozialökologie	Frau Baalman Herr Bargfrede	sozialoekologie@web.de 0421 - 349 90 77

Lebensmittel und Verpflegung		
Arbeiter-Samariter-Bund Landesverband Bremen e.V.	Herr von Schwarzkopf	jsc@asb-Bremen.de 0421 - 417 58 64
Bio-Antakya	Herr Schaaf	info@bio-antakya.de 0421 - 52 27 90
Citti GV	Herr Sünkenberg	t.suenkenberg@citti.de 0421 - 485 24 65 40
Dussmann AG & Co.KGaA	Frau Przibylla	uta.przibylla@dussmann.de 0421 - 435 27 -12
Frischdienst Union	Herr Rübült	henry.ruessbuelt@frischdienst-union.de 0172 - 517 84 41
Kornkraft	Herr Tuckermann	jens.tuckermann@kornkraft.com 04487 - 92 11 16

Naturkost Kontor Bremen	Herr Rathjen	joern.rathjen@nkk-hb.de 0421 - 53 79 88
Meyer Menü	Herr Dannenberg	ulrich.dannenberg@meyer-menue.de 0800 - 150 15 05
Reinhard Schmidt Obst und Gemüse	Herr Keller	gemuese-schmidt@web.de 0421 - 55 15 55
Bremer Gewürzhandel	Herr König	koenig@bremer-gewuerzhandel.de 0421 - 306 44 69
Dahlhoff Feinkost	Herr Dahlhoff	info-kontakt@dahlhoff.de 02364 - 93 88-0
Elsdorfer Feinkost	Herr Schön	info@elsdorfer.de 04286 - 93 00 -0
Heinemann GmbH	Herr Heinemann	kontakt@heinemanngmbh.de 04458 - 91 80 03
REWE-Foodservice	Herr Leibenath	Bernd.Leibenath@REWE-Foodservice.de 0421 - 547 02 92
Schulküchenverein Bremen e.V.	Frau Bastin	s.bastin@schulkuechen-bremen.de 0421 - 42 78 84 55
SJS Catering & Management GmbH	Herr Trebin	info@sjs-bremen.de 0421 - 34 70 / 0176 - 64 96 13 23
Utamtsi GmbH	Herr Kamga	info@utamtsi.com 04208 - 919 84 57

Abrechnungssysteme		
Breustedt GmbH Mensa Max	Frau Breustedt	Damaris.breustedt@breustedt-gmbh.de 07231 - 778 82- 74
RW Soft	Frau Rohde	s.rohde@rw-soft.de 05261 - 943 277 80



aid: SchmExperten. Ernährungsbildung in den Klassen 5 und 6. 2010

aid infodienst: Wegweiser Schulverpflegung. Essen in Schule und Kita-Pause. 2010

Baeck: Essstörungen. Was Eltern und Lehrer tun können. 2007

Balz/Blecker: Das Klimakochbuch. Klimafreundlich einkaufen, kochen und genießen. 2009

Corleis: Aktive Schülerfirmen – Chance für eine nachhaltige Schulverpflegung. 2009

v. Cramm: Gesund essen, besser leben. Der Leitfaden zur gesunden Ernährung. 2008

Dettmer, Harald (Hg.): Systemgastronomie in Theorie und Praxis. 1. bis 3. Ausbildungsjahr. 2009

DGE: Qualitätsstandard für die Schulverpflegung. 2011

Flemmer: Nervennahrung. Die richtige Ernährung für starke Nerven und ein gutes Gedächtnis. 2009

Gewald: Hotel Controlling. 2001

Grüner/Metz/Hummel: Der junge Koch/ Die junge Köchin. 2010

Herrmann, F.J. (Hg.): Die Lehrküche. Lernfelder im Kochberuf. 2011

Höher/Höhe: Konfliktmanagement. 2004

Hoffmann, Ingrid (Hg.): Ernährungsökologie. Komplexen Herausforderungen integrativ begegnen. 2011

Kuntz/Thier/Reichert: Bildung und Gesundheit. 2010

Leicht-Eckardt/Straka: Ernährungsbildung und Schulverpflegung. 2011

Niedersächsisches Landesamt für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit (LAVES): Hygieneleitfaden für die Verpflegung an niedersächsischen Schulen. 2010
Download unter: www.laves.niedersachsen.de/portal/live.php?navigation_id=20120&article_id=74010&_psmand=23

Rose: The handbook of lunchtime supervision. 2010

Schlieper, Cornelia A.: Lernfeld Hauswirtschaft. 2009

Schwarz: Großküchen. Planung – Entwurf – Einrichtung. 2010

Stomporowski: Be my guest –Arbeitsmaterialien zur Nachhaltigkeit. 2012

Thun, Michael: „Partizipation beim Speisenangebot der Mensa“ – Ein Unterrichtsmodul für die Sek I. In: Haushalt & Bildung 88. 2011

Thun, Michael: „Schulverpflegung für Alle“. Adressatenbezogene Angebote zur Akzeptanzsteigerung. In: Haushalt & Bildung 88. 2011

Wetterau/Seidl/Fladung: Modernes Verpflegungsmanagement. 2008

Wolff: Arm aber Bio! 2010

Zittlau: Frauen essen anders, Männer auch. 2004



Vernetzungsstelle Schulverpflegung im Land Bremen
www.vernetzungsstelle-bremen.de

Vernetzungsstellen Schulverpflegung der Bundesländer
www.vernetzungsstellen-schulverpflegung.de

Grundlagen Akzeptanz Schulverpflegung
www.grundlagen-schulverpflegung.de

in form
www.in-form.de

Schule + Essen = Note 1
www.schuleplusessen.de

FIT KID!
www.fitkid-aktion.de

Deutsche Gesellschaft für Ernährung e.V. (DGE)
www.dge.de

Ideen für mehr! Ganztägig lernen
www.ganztaegig-lernen.de

Serviceagentur Ganztägig lernen Bremen
www.bremen.ganztaegig-lernen.de

Deutsches Netzwerk Schulverpflegung e.V.
www.schulverpflegungev.net

5 am Tag Obst und Gemüse
www.5amtag.de

Internetforum rund um Schülerfirmen
www.schuelerfirmen.de

aid infodienst e.V. Ernährung, Landwirtschaft, Verbraucherschutz
www.aid.de

SchmExperten und aid-Ernährungsführerschein
www.aid.de/lernen/schmexperten.php

Plattform Ernährung und Bewegung e.V. (peb)
www.ernaehrung-und-bewegung.de

Bildung für nachhaltige Entwicklung
www.bne-portal.de

Fairer Handel in Bremen
www.fairer-handel.bremen.de

Trinken im Unterricht
www.trinken-im-unterricht.de

Aktionsplan Allergien – Portal des Bundesministeriums für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz
www.aktionsplan-allergien.de

Deutscher Allergie- und Asthmabund e.V. (DAAB)
www.daab.de

Bundeszentrale für gesundheitliche Aufklärung (BzgA)
www.bzga.de

Essstörungen
www.bzga-essstoerungen.de

Kindergesundheit
www.kindergesundheit-info.de

Landesvereinigung für Gesundheit
www.lv-gesundheitbremen.de

Kampagne „Bio kann jeder“
www.biokannjeder.de

Informationsportal Ökolandbau
www.oekolandbau.de

Niedersächsisches Landesamt für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit (LAVES)
www.laves.niedersachsen.de

Robert Koch-Institut
www.rki.de

Lebensmittelüberwachung Bremen
<http://www.lmtvet.bremen.de/sixcms/detail.php?gsid=bremen84.c.2661.de>

Kontakt

Vernetzungsstelle Schulverpflegung

im Land Bremen

Violenstr. 45

D-28195 Bremen

Tel.: 0421. 17 27 18 26

office@vernetzungsstelle-bremen.de

Gefördert von:



Bundesministerium für
Ernährung, Landwirtschaft
und Verbraucherschutz

in FORM

Deutschlands Initiative für gesunde Ernährung
und mehr Bewegung

Vernetzungsstellen
Schulverpflegung

aufgrund eines Beschlusses
des Deutschen Bundestages

Im Auftrag von:

Die Senatorin für Bildung,
Wissenschaft und Gesundheit



Freie
Hansestadt
Bremen

Nachhaltigkeit lernen



Ein Beitrag zur
Weltdekade

Vernetzungsstelle Schulverpflegung im Land *Bremen*

- ▶▶▶ Wir informieren
- ▶▶▶ Wir vernetzen
- ▶▶▶ Wir beraten