

Schulverpflegung in Bremen und Bremerhaven

In Kooperation mit:
in form
Deutschlands Initiative für gesunde Ernährung
und mehr Bewegung

Im Auftrag von:

**Die Senatorin für
Kinder und Bildung**



**Freie
Hansestadt
Bremen**



Grußwort der Bremer Senatorin für Kinder und Bildung

Dr. Claudia Bogedan



„Der Einzelne allein kann gute Schulverpflegung nicht zum Gelingen bringen, aber alle Akteure zusammen können dazu beitragen, dass eine ausgewogene und attraktive Schulverpflegung für Alle gelingen kann.“

Der Staat leistet einen erheblichen Beitrag zur gesunden Versorgung der Schulkinder nach dem DGE-Standard. Eine gute Verpflegung hilft den Schülern dabei, sich langanhaltend zu konzentrieren und zu lernen. Sie schafft damit eine der Grundvoraussetzungen für eine erfolgreiche Schullaufbahn. Gerade die Kinder, die von ihren häuslichen Bedingungen her wenige Möglichkeiten haben, sich gesund zu ernähren, können hier aufgefangen werden. Die Stadt Bremen übernimmt den Essenspreis für bedürftige Kinder ganz oder anteilig und trägt so weiter zur Chancengleichheit bei.

Die vielen Aspekte, die zu berücksichtigen sind, damit die Gäste der Bremer und Bremerhavener Schulmensen mit ihren unterschiedlichen Bedürfnissen eine gesunde warme Mahlzeit und einen ausgewogenen Pausensnack in hoher Qualität erhalten, erfordern ein professionalisiertes Handeln. Die Vernetzungsstelle Schulverpflegung im Land Bremen vernetzt, berät und informiert alle beteiligten Akteure wie Schule, Caterer, Eltern, Schulträger und Schülerschaft sowie das Fachpersonal in den Schulküchen.

Neun Jahre erfolgreiche Beratung und Netzwerkarbeit rund um das komplexe Thema Schulverpflegung: In der

steigenden Zahl der ganz- oder teilgebundenen Ganztagschulen hat gesunde und vollwertige Ernährung einen hohen Stellenwert. Vieles wurde bereits erreicht – so ist der Qualitätsstandard für die Schulverpflegung der Deutschen Gesellschaft für Ernährung inzwischen verpflichtender Bestandteil der Ausschreibungen für Schulmensen in Bremen und Bremerhaven. Andere Handlungsfelder sind nach wie vor aktuell: wie kann das Bewusstsein aller Beteiligten für gesundes Essen in der Schule geschärft und wie kann die Schnittstelle zur Ernährungspädagogik herausgearbeitet werden? Welche Faktoren beeinflussen eigentlich maßgeblich das Gelingen einer guten Schulverpflegung? Und nicht zuletzt: Wie können wir noch besser werden?

Dieser Jubiläumsband richtet sich unmittelbar an Eltern, Lehrer und alle anderen Interessierten. Viele Fachartikel ermöglichen Laien einen schnellen Einstieg und „Fortgeschrittenen“ einen kompakten Überblick über die wichtigsten Fragestellungen rund um die Schulverpflegung. Ich wünsche allen in der Schulverpflegung engagierten Menschen weiterhin viel Erfolg, um gemeinsam für unsere Kinder in Bremen und Bremerhaven beste Bedingungen zu schaffen, die der Utopie „Schulverpflegung im Jahr 2025“ am Ende des Bandes nahekommen!

Ihre Dr. Claudia Bogedan
Senatorin für Kinder und Bildung

Die Senatorin für
Kinder und Bildung  Freie
Hansestadt
Bremen

/ Vernetzungsstelle Schulverpflegung im Land Bremen	4
/ Der DGE-Qualitätsstandard	6
/ Saisonale Speisekarten	8
/ Vegetarisches Angebot	9
/ Zwischenverpflegung	10
/ Mensa zum Wohlfühlen	12
/ Pädagogische Arbeit im Mittagsband	13
/ Ganztagschulen in Bremen und Bremerhaven	14
/ Biostadt Bremen	18
/ Bio-Brotbox Aktion	19
/ Bremen-Pass/Bezahlsystem	20
/ Nahrungsmittelunverträglichkeiten	21
/ Mensaausschuss	22
/ Qualifizierung und Weiterbildung der Fachkräfte	24
/ Kontaktadressen	25
/ Schulverpflegung 2025 – eine Utopie	26

Fotos: Fotolia, R. Verhoeven (Biomarkt Bremen), Titelgrafik und S. 16/17:
Senatorin für Kinder und Bildung, alle übrigen Grafiken: Thun,
Tabellengrafik S. 16: Serviceagentur Ganztätig lernen Bremen.



Liebe Leserinnen und Leser,

wir freuen uns sehr, dass Sie dieses Heft in den Händen halten können. Die „Vernetzungsstelle Schulverpflegung im Land Bremen“ ist seit 2009 bei der Bildungssenatorin angesiedelt. Sie dient als Bindeglied zwischen allen an der Schulverpflegung beteiligten Personengruppen. Dazu zählen u.a. Schulleitungen, Lehrkräfte, Küchenpersonal, SchülerInnen, Eltern, Verpflegungsanbieter, außerschulische Partner, MultiplikatorInnen und die Verwaltung.

Eine gute Schulverpflegung für Alle gelingt nach unserer Erfahrung immer dort, wo in allen betroffenen Handlungsfeldern professionell agiert wird. Wir bewegen uns dabei in einem pädagogischen Umfeld. Das bedeutet, wir müssen Angebote realisieren, die grundsätzlich für ALLE im Bildungssystem funktionieren, in diesem Sinne also gerecht und bildungs-affin sind. Mädchen und Jungen, Ältere und Jüngere, Ärmere und Reichere, Moderne und Traditionalisten, Regionales und Multikultiesser stellen Ansprüche,

die gleichermaßen berücksichtigt werden wollen. Diese starke Diversifizierung der Gästestruktur ist eine zwar anspruchsvolle, aber grundsätzlich normale professionelle Herausforderung im Gastgewerbe. Spezialisierte, industrielle Systeme (z.B. aus dem Fast-Food-Sektor) erreichen in der Regel nicht die Klientel, die sich aufmerksam mit den gesundheitlichen, geschmacklichen, kulturellen, ästhetischen oder ethisch-politischen Aspekten von Ernährung befasst.

Wir setzen daher aus Überzeugung auf kleine Teams, die die Speisen in einer vertretbaren Fertigungstiefe vor Ort fertigstellen. Um eine maximale Zufriedenheit aller Beteiligten zu erreichen, plädieren wir für nur so viel Zentralisierung wie unbedingt nötig, aber für eine so hohe Fertigungstiefe vor Ort wie möglich. Dies funktioniert ökonomisch sinnvoll ab ca. 100 Portionen und ermöglicht eine gute Identifikation und soziale Bindung an den schulischen Standorten. Allerdings sollten diese Teams umfassend aus-, fort- und weitergebildet sein – und zwar in pädagogischen, küchentechnischen, betriebswirtschaftlichen und kommunikativen Belangen.



Die Vernetzungsstelle Schulverpflegung steht von Beginn an allen Beteiligten im Kontext Schulverpflegung (Schulleitungen, Lehrkräfte, KüchenmitarbeiterInnen, SchülerInnen, Eltern, Caterer, Verwaltung etc.) im Rahmen von Beratung in den Schulen vor Ort, bei Fortbildungen und Vorträgen zur Seite.

Sie können ebenfalls die telefonische Hotline nutzen und sich auf der Homepage informieren. Hier finden Sie aktuelle Themen, Veranstaltungsankündigungen und vielfältige Hintergrundinformationen zum Thema Schulverpflegung. Schauen Sie einmal vorbei!

 0421. 17 27 18 26

 www.vernetzungsstelle-bremen.de

 [Vernetzungsstelle Schulverpflegung im Land Bremen](#)

Darüber hinaus wurde in den letzten Jahren ein breitgefächertes Archiv mit Arbeitshilfen, Leitfäden, Broschüren, Rezeptdatenbanken und einschlägiger Fachliteratur aufgebaut. Benötigen Sie Materialien? Wenden Sie sich gerne an uns.

Diese Broschüre informiert Sie umfangreich über Themen, die das Feld Schulverpflegung in Bremen und Bremerhaven betreffen. Was ist eigentlich der DGE-Standard? Kann mein Kind in die Mensa gehen, auch wenn es Allergien hat?

Wie bezahlt man das Mittagessen und wie viel kostet es? Was tun, wenn es mal nicht gut läuft in der Mensa? Wo bekommen Eltern einen Zuschuss zum Mittagessen? Es gibt viele Fragen und diese Broschüre wird Ihnen und Euch dabei helfen, diese Fragen zu beantworten. Wir wünschen Ihnen viel Freude bei der Lektüre.

Das Team der Vernetzungsstelle Schulverpflegung im Land Bremen

Leitung: Michael Thun (M. A.)



Der DGE-Standard als Qualität sicherndes Element in der Schulverpflegung

Im Jahre 2007 wurde erstmals von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e. V. (DGE) – im Auftrag des Bundesministeriums für Ernährung und Landwirtschaft, in Abstimmung mit den Bundesländern – der „DGE-Qualitätsstandard für die Schulverpflegung“ erarbeitet und veröffentlicht. Mit dem Ausbau der Ganztagschulen in Deutschland startete bundesweit auch die schulische Verpflegung von Kindern und Jugendlichen. Sinnvolle und fundierte Informationen mit Hinweisen für eine gelungene Umsetzung zu geben, erschien vor zehn Jahren mehr als angebracht. Deutschland war bis dahin kein Land mit einer Ganztagschultradition. Mittlerweile liegt die 4. überarbeitete Ausgabe vor.

Der DGE-Qualitätsstandard richtet sich an alle Akteurinnen und Akteure der Schulverpflegung (vom Caterer über die Schulleitung bis zu den Eltern und Gremien). In sechs Kapiteln werden Informationen rund um das Thema „Essen in der Schule“ angeboten, der Schwerpunkt liegt lt. DGE auf „Angaben zu einer gesundheitsfördernden Lebensmittelauswahl, zur Speisenplanung und Speissherstellung sowie zur Nährstoffzufuhr durch die Mittagsverpflegung“¹. Das Thema Gestaltung der Ernährung steht also im Vordergrund. Daneben werden Tipps zur Getränkeauswahl, sowie Hinweise und Empfehlungen gegeben, wie eine Zwischenmahlzeit oder ein Mittagessen zusammengestellt sein sollte. Zubereitungshinweise und Tipps für einen guten Geschmack sind ebenfalls in dieser Broschüre nachzulesen. Die schulischen und räumlichen Gegebenheiten vor Ort werden ebenso angesprochen wie die pädagogischen Aspekte oder die Hygienthematik. Es sollen möglichst alle Beteiligten an der Schulverpflegung mit ihren Anforderungen und Wünschen berücksichtigt werden.

¹ <http://www.schuleplusessen.de/qualitaetsstandard.html>
Hier erhalten Sie einen ausführlichen Einblick in den jeweils aktuellsten DGE Qualitätsstandard für die Schulverpflegung.



Der DGE-Qualitätsstandard für die Schulverpflegung ist keine statische Empfehlung. Vielmehr waren die Hinweise und Empfehlungen in den bisherigen vier Auflagen etlichen Veränderungen unterworfen. Mit dem DGE-Qualitätsstandard soll ein bundesweit einheitlicher Orientierungsrahmen gegeben werden. In Bremen ist der DGE-Standard verpflichtendes Element der Ausschreibung.

Was ist drin im Mittagessen?

Grundsätzlich sollen keine industriell hochverarbeiteten, sondern naturbelassene Lebensmittel wie Naturreis, Vollkornprodukte und frische Kartoffeln eingesetzt werden. Obst, Gemüse und Salate sollten passend zur Jahreszeit ausgewählt werden. Darüber hinaus wäre es wünschenswert, wenn viele Produkte aus der Region und aus ökologischer Landwirtschaft stammen. Der Preisunterschied zu konventionellen Produkten ist minimal und viele Bremer Essensanbieter achten bereits darauf. Natürlich sollte gerade das Obst und Gemüse frisch auf den Tisch kommen; Konserven sind zu vermeiden. Bei der Gruppe der Milchprodukte ist darauf zu achten, den Fettgehalt der angebotenen Lebensmittel nicht zu hoch anzusetzen. Joghurts oder Quarkspeisen sollten darüber hinaus mit keinem oder nur wenig Zucker angeboten bzw. zubereitet werden.

Fleisch bzw. Fisch sollte jeweils einmal pro Woche angeboten werden. Bei Fisch sollte das Augenmerk auf den Hinweis „stammt aus nicht überfischten Beständen“ gelegt werden. Ein qualitativ hochwertiger Speiseplan nach DGE-Standard wird nicht täglich Fleisch beinhalten. Bei der Zubereitung der Speisen ist darauf zu achten, hochwertiges pflanzliches Öl zu verwenden. Der Einsatz von sogenannten Fertigprodukten („convenience“) ist so niedrig wie möglich zu halten.

Vor diesem Hintergrund wird in vielen Bremer Schulen ein frisch zubereitetes Mittagessen angeboten.

- ▶▶▶ Tägliches Angebot eines vegetarischen Essens
- ▶▶▶ Berücksichtigung genderspezifischer, kultureller und religiöser Aspekte
- ▶▶▶ Wünsche der Schülerinnen und Schüler werden ermittelt und in den Speiseplan integriert
- ▶▶▶ Bei einem Angebot von Schweinefleisch wird stets eine Alternative gereicht



Mittagessen in der Praxis

Saisonale Speisekarten (auf der Basis des DGE-Standard)



Saisonale Speisekarte

Frühjahr
Kresserahmsuppe
Bratlinge mit Frühlingszwiebeln,
dazu Minzjoghurt und Hirse
Frische Erdbeeren

Sommer
Tomaten-Kokos-Suppe mit gerösteten Sonnenblumenkernen
Pellkartoffeln mit Grüner Sauce
Frische Wassermelone

Herbst
Pastinakencremesuppe mit Orange
Spirelli mit Kürbisgemüse und Thymian
Birnenstrudel

Winter
Rote-Bete-Suppe mit Meerrettich
Lauch-Möhrenkuchen mit Frischkäse
Maisgriespudding mit Pflaumen-Zimt-Kompott



Vegetarisches und veganes Angebot für Kinder und Jugendliche

An die Verpflegung für Kinder und Jugendliche werden heutzutage viele verschiedene Anforderungen gestellt. Im Land Bremen legt die Vernetzungsstelle Schulverpflegung einen besonderen Fokus auf die frisch vor Ort produzierende Küche mit einem hohen Gemüseanteil, wie es auch im DGE-Qualitätsstandard empfohlen wird. Hierbei ermöglicht die große Auswahl an Gemüsesorten die Kombination vieler verschiedener Aromen, insbesondere mit entsprechenden Kräutern und Gewürzen. Durch die Orientierung an saisonalen und regionalen Lebensmitteln entsteht ein abwechslungsreicher Speiseplan. Dieser erfreut nicht nur die SchülerInnen und ermöglicht teilweise

bisher unbekannte Geschmackserlebnisse, sondern entspricht auch den Häufigkeits-Empfehlungen der Deutschen Gesellschaft für Ernährung (max. 2x in der Woche Fleisch), leistet einen Beitrag zum Klimaschutz (die Fleischproduktion hat einen sehr hohen Ressourcenverbrauch) und spart Kosten. Nicht nur die Köche lernen dabei neue Gerichte kennen.

Die Vernetzungsstelle Schulverpflegung bietet in regelmäßigen Abständen Fortbildungen an, wo u.a. die Fähigkeiten der kreativen Speiseplangestaltung vertieft und Anregungen für neue Gerichte gegeben werden. Darüber hinaus ermöglichen überwiegend pflanzliche Gerichte die unkomplizierte Teilnahme von Vegetarierinnen und Vegetariern am Schulessen, ohne dass ein zusätzlicher Aufwand entsteht.

Der DGE-Qualitätsstandard besagt ebenfalls, dass täglich mindestens ein ovo-lakto-vegetarisches



Gericht, also Lebensmittel ohne Fleisch (aber mit Milchprodukten und Eiern) angeboten werden sollte.

Neben den VegetarierInnen nimmt die Anzahl vegan lebender Familien – also auch bei Kindern und Jugendlichen – zu. Auch im Hinblick darauf lohnt es sich für die Schulverpflegung, größtenteils pflanzliche Zutaten zu verwenden, da in der veganen Ernährung keinerlei Produkte tierischen Ursprungs verzehrt werden.

Zwischenverpflegung: Gesund, vollwertig und fair! (von Kathrin Sebastian)

Ein guter Start in den Tag beginnt am besten mit einem Frühstück. Dabei ist – neben einer sinnvollen Lebensmittelauswahl – auch wichtig, dass Ihr Kind vor dem Schultag noch einmal zur Ruhe kommt. Sie können sich hinsetzen, miteinander sprechen und gemeinsam den kommenden Tag besprechen.

Morgens (mindestens) eine Kleinigkeit zu essen, ist aus ernährungsphysiologischer Sicht sinnvoll. Warum? Wer abends das letzte Mal isst und dann schlafen geht, verbraucht dennoch Energie. Morgens kann der Körper also durchaus Essen und Trinken gebrauchen, um nach 10 oder mehr Stunden ohne Energiezufuhr gestärkt in den Tag zu gehen. Es gibt Kinder, die morgens nicht viel essen können. Das muss auch von Eltern akzeptiert werden. Vielleicht passt ja ein Glas Milch, ein kleines Brot mit Frischkäse oder ein Stück Obst. Damit nicht jeder Morgen mit einem „Essenstheater“ beginnt, einigen Sie sich auf ein gutes Maß.

Etwas für die Pause mit zur Schule zu geben, ist in jedem Fall sinnvoll. Es sollte so bemessen sein, dass es ausreichend, aber auch nicht zu viel ist –

etwas wegzuerwerfen ist keine Lösung! Viele Kinder und Jugendliche haben in der weiterführenden Schule oft lange Schultage, an denen das morgendliche Frühstück manchmal einfach nicht ausreicht, um bis zum Mittagessen bzw. Schulschluss „über den Schultag“ zu kommen.



Ein Stück Obst und/oder Gemüse ergänzen das belegte Vollkornbrot und zusammen mit einem Getränk (z.B. Wasser oder selbstgemixte Fruchtschorle) ist das 2. Frühstück komplett. Je nach Jahreszeit kann auch ein Joghurt mit frischen Früchten, eine Handvoll Beerenobst, fein geschnittenes Gemüse und ein Kräuterquark

mitgenommen werden. Menge, Art und Umfang sollten möglichst abgesprochen und dem jeweiligen Tag und seinen Anforderungen angepasst werden.

Es gibt in jeder Familie Momente, wo es morgens hektisch wird und nichts rund läuft. Da ist es gut zu wissen, dass es in der Schule ein ausgewogenes und vielleicht auch bio-faires Zwischenverpflegungsangebot gibt. Hier können sich die Schülerinnen und Schüler zu akzeptablen Preisen zur Abwechslung auch einmal ein leckeres belegtes Brötchen oder einen Joghurt kaufen.

Wie sieht Zwischenverpflegung an den Bremer Schulen aus?

Immer mehr Kinder kommen ohne Frühstück zur Schule. Um leistungsfähig und konzentriert zu sein, braucht das Gehirn des Kindes aber eine regelmäßige Nährstoffzufuhr. Nach einer langen Nachtruhe oder nach einer intensiven Sportstunde sind die Speicher leer. Das Angebot in den Schulpausen ist unterschiedlich und vielfältig. Einige Schulen organisieren ihren Cafeteria- oder Kioskbetrieb mit Hilfe von Eltern, andere nutzen diese Chance, um eine SchülerInnen-Firma zu etablieren. Oft betreibt der Anbieter des Mittagessens auch die Cafeteria. Die Preise variieren und bewegen sich im Bereich der subventionierten Betriebskantinen; allerdings gibt es hierzu keine bindenden Vorschriften. Eltern können in den dafür geeigneten Gremien (Elternabend/-beirat oder Mensaausschuss) nach den Modalitäten der Cafeteria fragen. Belegte Brötchen, Brezel oder Croissants finden sich in vielen Theken. Dazu kommt frisches Obst der Saison und ein Angebot an Getränken. Diese sollten möglichst frei von zugesetztem Zucker sein. Also Apfelsaft ja, Limonaden besser nein, Mineralwasser geht immer. Süßigkeiten und Fast



Food-Produkte sind in der schulischen Zwischenverpflegung nicht gern gesehen. Einige Schulen haben sich auch schon auf den Weg „bio-fair“ gemacht, d. h. sie bieten ihren SchülerInnen und

Schülern Produkte an, die möglichst biologisch und fair angebaut, geerntet und vertrieben werden. Für ältere Jugendliche kann das der faire Kaffee in der Cafeteria sein, auch die dazu gereichte Milch kann Bio-Ware sein, wenn möglich aus der Region. Das sind erste Schritte, um diese wichtige und aktuelle Thematik in die schulische Zwischenverpflegung zu integrieren. Der (mögliche) Aufpreis für diese Produkte ist viel geringer als gedacht und so kann sich bereits die nächste Generation mit der Thematik auseinandersetzen. Es gibt einige Schulen, die das Thema „Bio und Fair“ auch im Rahmen von Projektwochen behandeln. Nicht selten mit dem Erfolg, dass sich anschließend das Angebot der Cafeteria nachhaltig verändert.



Ambiente (von Susanne Stehr-Murmann)

Alltag in der Mensa: lange Schlangen an der Speisenausgabe; Kinder, die ihr volles Tablett an engen Tischreihen entlang balancieren. Stuhlbeine scharren, einige rufen sich quer durch den Raum etwas zu; die Kleinen wuseln überall herum und stören die Älteren. Becher kippen um; das grelle Neonlicht beleuchtet alle großen und kleinen Missgeschicke. Lehrer versuchen in einer Ecke des Raumes etwas Ruhe zu finden oder drehen angesichts der Warteschlange wieder um. Punkt 14 Uhr ist der Spuk vorbei, die Stühle sind hochgestellt und die Küche geschlossen ...!



SchülerInnen, LehrerInnen und Eltern finden diesen Zustand gar nicht gut, wissen aber oft nicht, an welcher Stelle sie etwas ändern können. Ein entscheidender Faktor für eine gelingende Mittagsverpflegung ist eine wohltuende und entspannte

Kleine, auch schrittweise Veränderungen können oft Großes bewirken:

Gemütliche Tischgruppen mit geräuscharmen Stühlen oder Bänken (in altersgerechter Höhe) statt uniformer Tischreihen sind die bessere Alternative für die jüngeren SchülerInnen. Die Großen bleiben lieber unter sich und schätzen einen abgetrennten Chill-Bereich mit Loungemöbeln, einer Café-bar und einem pffiffigen Farbkonzept.

Eine warme Beleuchtung, Blumen auf den Tischen und der gezielte Einsatz von großen Grünpflanzen als Raumteiler strahlt Gastlichkeit aus. LehrerInnen, die mittags in ihrem reservierten Stammbereich essen, können sich

Essatmosphäre. Jede und jeder möchte gerne seine Mahlzeit in Ruhe und ohne Störungen in einer angenehmen Umgebung verzehren können. Nur so können sich alle stärken, abschalten und danach wieder auf den Nachmittagsunterricht konzentrieren.

dort nachmittags auf den Unterricht vorbereiten oder einfach in Ruhe einen Cappuchino trinken. Ideal ist es, das Raumkonzept von Anfang an mit allen beteiligten Gruppen gemeinsam zu entwickeln und in einem Nutzungskonzept schriftlich festzuhalten. Die Erstausrüstung mit altersgerechtem Mobiliar vermeidet teure Fehlkäufe und eine kluge Raumaufteilung, in der sich alle berücksichtigt finden, macht spätere Umbauten überflüssig. Mit einer Mensa, in der sich alle Gäste gerne aufhalten, die zum Wohlfühlort geworden ist, kann zudem jede Schule ihr individuelles Profil schärfen.

Die Idee

Der Mittagstisch ist viel mehr als eine warme Mahlzeit, die nur satt macht und den Magen füllt! Die Idee ist, bekannte Gerichte mit (vielleicht) unbekanntem Zutaten zu kombinieren. Dafür eignen sich Toppings aller Art (z.B. Trockenfrüchte, geröstete Nüsse, Saaten, Sprossen, Kräuter, Blüten) besonders gut. Eine Aufwertung der Mahlzeit – gerade im Bereich der Warmanlieferung – wäre somit gegeben. Der Nachteil, der in bestimmten Bereichen per se durch die Anlieferung (lange Stand- und Warmhaltezeiten, kein Kontakt zur Küche etc.) besteht, könnte minimiert werden. Hier gibt es die Chance, die Kinder an Lebensmittel und Variationsmöglichkeiten heran zu führen und sie dafür zu begeistern. Einige Schulen verfügen z.B. über einen Schulgarten oder die Möglichkeit, Kräuter und Gemüse in der Schule anzubauen. Diese und andere Elemente des Unterrichts können hervorragend mit der Mittagsverpflegung verbunden werden. Kräuter (auch aus anderen Kulturen) kennenzulernen und diese gemeinsam zu verzehren: Das macht SchülerInnen ihre Umwelt erfahrbar und nachvollziehbar. Gemeinschaftliche Aufgaben (ähnlich wie in der Familie) und gemeinsames Vorbereiten macht den SchülerInnen Spaß und

ermöglicht es ihnen, zusammen für etwas Verantwortung zu übernehmen. Die pädagogischen MitarbeiterInnen, die den pädagogischen Mittagstisch gestalten, sollten von Anfang an in das Konzept einbezogen werden. Ihre Aufgaben, Kompetenzen und Möglichkeiten sollten besprochen und im Rahmen des Mittagessen-Konzeptes festgelegt werden.

Umsetzungsmöglichkeiten

Geeignete Kooperationspartner suchen wie:

- ▶▶▶ Fördervereine an Schulen
- ▶▶▶ Sponsoren (z.B. Naturkost-großhandel, örtlicher Lebensmittel-einzelhandel, Bäckereien vor Ort)
- ▶▶▶ Partner wie z.B. Lionsclub, Bauernhöfe
- ▶▶▶ Initiativen (z.B. BUND, Verein Sozialökologie, Umwelt Bildung Bremen)

Benötigt werden z.B.:

- ▶▶▶ vielfältige Ideen aus dem Kontext und Umfeld der Schule heraus
- ▶▶▶ Toppings aller Art (regionales und saisonales Angebot beachten)
- ▶▶▶ Gefäße/Behälter zur Aufbewahrung und Lagerung
- ▶▶▶ Kleine technische Ausstattung (z.B. Herd, Backofen zum Rösten etc.)



Schulverpflegung vor Ort in Bremen und Bremerhaven

Im Schuljahr 2017/2018 waren im Land Bremen von 143 Schulen 78 mit Ganztagsangeboten ausgestattet (*Quelle: Ganztagschulreferentin*). Das ist ein Anteil von 57 Prozent. Mehr als die Hälfte aller Bremer und Bremerhavener Schulen bieten damit ganztägig Lern- und Freizeitangebote für Kinder und Jugendliche.

Das gemeinsame (kostenpflichtige) Mittagessen ist Bestandteil des Ganztagschulbetriebes; die Mittagspause soll mindestens 45 Minuten lang sein. Das Ernährungskonzept der Schule ist ein wesentlicher Bestandteil des Ganztagschulkonzepts und der Schulentwicklung.

In der Stadtgemeinde Bremen arbeiten 29 Grundschulen als gebundene Ganztagschulen an fünf Tagen in der Woche. Am gemeinsamen Mittagessen nehmen GrundschülerInnen der gebundenen und teilgebundenen Form verpflichtend teil. Der Elternanteil im gebundenen Ganztags ist gedeckelt und liegt bei 35 Euro/Monat, also ca. 2,21 Euro pro Mahlzeit (30 Euro bei Geschwisterkindern an derselben Schule). Für Kinder, deren Eltern Transferleistungen beziehen, ist das Essen kostenlos. In der offenen Form nehmen einzelne SchülerInnen an zusätzlichen Bildungs- und Betreuungsangeboten

teil. Das gemeinsame Mittagessen ist Teil dieser Angebote. Die Ganztagschulen der Sekundarstufe I arbeiten in Bremen in der Regel in der teilgebundenen Form mit schulspezifischen Ganztagschulkonzepten. Ein Mittagessen wird angeboten, dessen Organisation (durch in einem Schulverein angestellte MitarbeiterInnen oder einen professionellen Caterer) in der Verantwortung der Schule liegt. Der Preis liegt bei ca. 3,50 Euro Eigenanteil der Eltern pro Mahlzeit. Familien, die Transferleistungen beziehen, zahlen 1 Euro pro Mahlzeit.

An allen Gymnasien und am überwiegenden Teil der Oberschulen wurden in den letzten Jahren bauliche Möglichkeiten und räumliche Voraussetzungen geschaffen, um eine Mittagsversorgung zu gewährleisten. Die Versorgung – oft ergänzt durch ein Kioskangebot – wird mit Unterstützung von Mensa-/Schulvereinen oder professionellen Caterern organisiert.

In den letzten fünf Jahren hat es in Bremen systematisch Verbesserungen in der Schulverpflegung gegeben, sodass die Akzeptanz erhöht werden konnte. Es werden täglich ca. 15.000 Portionen

ausgegeben und damit über zweihundert Arbeitsplätze gesichert. Der Qualitätsstandard der Deutschen Gesellschaft für Ernährung ist flächendeckend etabliert und nach besten Kräften umgesetzt. Mittlerweile gibt es in Bremen über 40 Schulen mit gut ausgestatteten Küchen. Dort kann vor Ort frisch gekocht und einzelne Komponenten oder das ganze Essen in der Schule hergestellt werden.

In vielen Schulen wird das Mittagessen sogar in Form eines begleiteten Buffets mit Nudelbar und Salatauswahl vorgehalten, an dem sich die Schülerinnen und Schüler ihre Mahlzeit selber zusammenstellen und nachnehmen können. Einige Verpflegungsdienstleister erreichen nach eigener Aussage freiwillig einen hohen Bioanteil von über 80% – mit einem Angebot von überwiegend vegetarischen Speisen mit viel frischem Gemüse. Zusätzlich existieren an den meisten Schulen der Sek. I und II Angebote der Zwischenverpflegung – in Form von Kiosken und Cafeterien.

Ganztagschulen der Stadtgemeinde Bremen Schuljahr 2017-2018



Legende

Öffentliche Schulen

- Grundschule
- Schule der Sek I (Oberschule)
- durchgängiges Gymnasium

GTS-Formen-Legende

- offene Ganztagschule
- ◐ teilgebundene Ganztagschule
- gebundene Ganztagschule

In Bremen sind alle Akteure mit der Erteilung des Auftrags oder der Nutzungskonzession (für die weiterführenden Schulen) auf **folgende Qualitätsmerkmale** verpflichtet.

- ▶▶▶ Gesunde Mischkost (an Grundschulen: ohne Schweinefleisch), die dem DGE-Qualitätsstandard entspricht
- ▶▶▶ Herstellung ohne Verwendung kennzeichnungspflichtiger Zusatzstoffe
- ▶▶▶ Diätessen und vegetarisches Essen bei Bedarf
- ▶▶▶ Tagesfrisch hergestelltes Gemüse oder Salat oder Obst als eine Komponente
- ▶▶▶ Die Warmhaltezeit des Essens bis zur Ausgabe darf 1,5 Stunden nicht übersteigen
- ▶▶▶ Einhaltung der Hygienebestimmungen und Qualitätsanforderungen nach HACCP

Ganztagsschule im Land Bremen

SCHULART			
	Schulen insgesamt	Schulen mit Ganztagsangeboten	Anteil (%)
Grundschule	90	49	54
Oberschulen	44	31	70
Gymnasien	9	2	22
Insgesamt	143	82	57
GANZTAGSFORMEN			
	voll gebunden	teilweise gebunden	offen
Grundschulen	29		20
Oberschulen	5	22	4
Gymnasien		2	

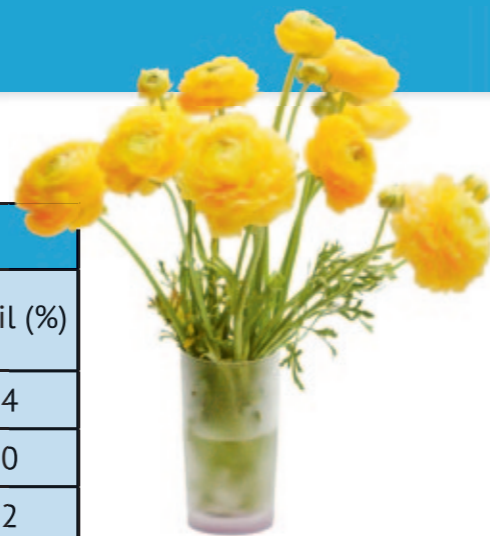
Quelle: Ganztagschulreferentin / Stand: SJ 2017/2018

Vor Ort in Bremerhaven (von Anna Kadolph)

Um eine sichere Schulverpflegung anzubieten, hat das Schulamt Bremerhaven von Anfang an auf ein Modell gesetzt, dass man als "alles aus einer Hand bezeichnen" bezeichnen kann: ein Cook & Freeze Angebot, das der Zulieferer von zwei Anbietern bezieht, welche bereits beide eine lange Erfahrung in der Schulverpflegung haben,

so dass er eine große, abwechslungsreiche Auswahl sicherstellen kann.

Die Empfehlungen der Deutschen Gesellschaft für Ernährung für die Schulverpflegung werden vollständig umgesetzt. Regionale Anbieter für Frischgemüse und Obst der Saison sind eingebunden. Deren Angebote finden sich in jedem Speiseplan. In den Grundschulen gibt es ein Menü

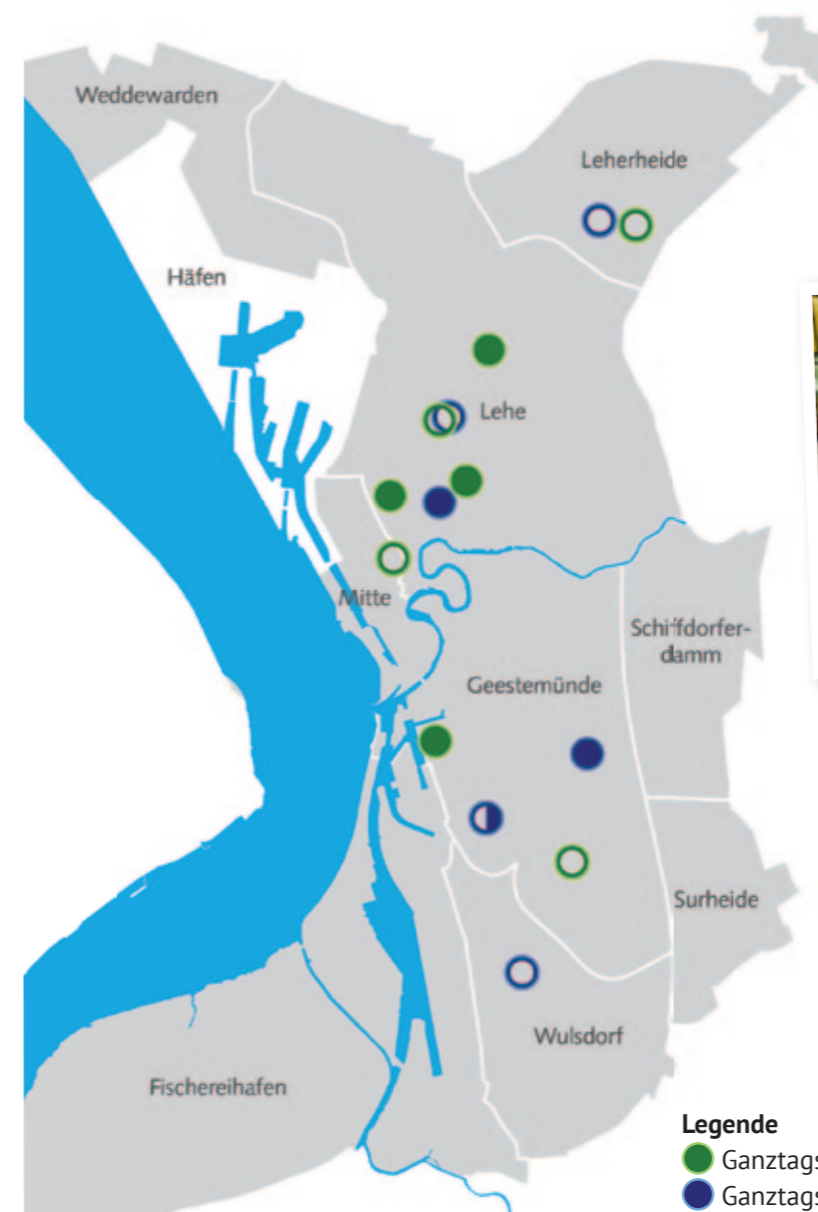


Zahlen auf einen Blick

Ganztagschulen sind aus der Bildungslandschaft nicht mehr wegzudenken. Im Land Bremen sind derzeit von 143 Schulen 82 mit Ganztagsangeboten ausgestattet (Schuljahr 2017/18). Das ist ein Anteil von 57 Prozent. Mehr als die Hälfte der Bremer und Bremerhavener Schulen bieten damit ganztägig Lern- und Freizeitangebote für Kinder und Jugendliche.

täglich, in der Sek.1/2 besteht das Angebot aus 2-3 Menülinien – je nach Standort und Nachfrage. Ein Dessert oder Obst sowie kostenfreies Trinkwasserangebot ergänzt das Angebot. Vegetarische Angebote und Speisen, welche Lebensmittelallergien oder Unverträglichkeiten berücksichtigen, sind selbstverständlich. Die SchülerInnen entscheiden sich entweder im Voraus für ein Menü oder wählen direkt an der Ausgabe aus.

Ganztagschulen der Stadtgemeinde Bremerhaven Schuljahr 2017-2018



BIOStadt BREMEN

Schon seit über sieben Jahren beschäftigt sich die rot-grüne Koalition im Senat der Freien und Hansestadt Bremen mit dem Projekt Biostadt Bremen. Die Rahmenbedingungen stehen in der Präambel der Koalitionsvereinbarung von 2015: „Wir gehen (...) sorgfältig mit unseren Ressourcen und Flächen um, reduzieren den Naturverbrauch, schützen das Klima“ Und: „Alle Bürgerinnen und Bürger im Land Bremen müssen unabhängig von Herkunft, sozialer Schicht, Status oder Einkommen Zugang zu den Gesundheitsangeboten haben“. Die rot-grüne Koalition will „den Ausbau der Ganztagschulen fortsetzen (...) Immer im Blick: Der Bildungserfolg aller Kinder“. Im Mittelpunkt des Projekts Biostadt Bremen steht die regionale, umweltbewusste und gesunde Ernährung. Eine Vielzahl von Erzeugern, Organisationen und lokalen Unterstützern hat sich im Biostadt-Netzwerk zusammengeschlossen, um Konzepte für die **drei thematischen Schwerpunkte des Projekts** zu entwickeln:

▶▶▶ Der Absatz lokaler und regionaler Bioprodukte soll durch Kooperationen mit Handel und Gastronomie in Bremen gestärkt werden

▶▶▶ Der Bio-Anteil der Verpflegung in öffentlichen Einrichtungen wie Betriebskantinen, Kitas und Schulen, sowie bei touristischen Großveranstaltungen soll erhöht werden

▶▶▶ Bildungsangebote und Kampagnen zum Thema „Bio für alle“ sollen durchgeführt werden



Die Vernetzungsstelle arbeitet eng mit anderen fachlichen Akteuren an der zukünftigen Ausrichtung des Speisenangebotes in den Bremer Schulmensen. Hier bringt sie sich mit konkreten Vorschlägen zur Speiseplangestaltung und Zubereitung des Schulessens unter

Einhaltung des DGE-Standards ein. Sie steht für eine Frischküche oder Mischküche mit einem hohen Frischeanteil. Die Fertigungstiefe in den einzelnen Schulküchen vor Ort sollte erhöht werden, d. h. dass möglichst alles oder wenigstens einzelne Komponenten frisch vor Ort hergestellt werden. Dazu brauchen die Schulen zweckmäßig ausgestattete Küchenbereiche und ein festes kleines Team von Fachkräften vor Ort. Lebensmittel, die in den Schulküchen zum Einsatz kommen, sollten so gut wie möglich erzeugt (z. B. frei von synthetischen Unkrautvernichtungsmitteln wie Glyphosat und frei von Antibiotika) und verarbeitet sein. Die Gesundheit aller Kinder, die im Ganztagschulbetrieb täglich das Schulrestaurant besuchen, wird mit dem Angebot an leckeren, frisch zubereiteten Speisen in Bioqualität optimal gefördert.



Aktion Bio-Brotbox für Bremer Schulanfänger

Über 4.000 ABC-Schützen an Bremer Grundschulen bekommen zum Beginn des neuen Schuljahres eine eigene gelbe Biobrotbox. Die Boxen werden in die ersten Klassen geliefert und von den KlassenlehrerInnen an die Kinder verteilt. Jedes Jahr spenden Firmen aus der Naturkostbranche leckere ökologisch erzeugte Lebensmittel wie z. B. Bio-Brot, Bio-Honig und -Marmelade oder andere vegetarische Aufstriche sowie Biomilch und Müsli. Ökologisch angebautes Obst und Gemüse und leckere Bio-Teesorten runden das Angebot ab.



Gemeinsam mit den SchulanfängerInnen bauen die KlassenlehrerInnen ein kleines Buffet im Klassenraum auf. Jedes Kind kann erst einmal in aller Ruhe zugreifen und ausprobieren, was ihm oder ihr persönlich am

besten schmeckt. Die PädagogInnen können diese Gelegenheit sehr gut nutzen, um mit den Kindern über ein gesundes Frühstück zu sprechen. Die Bio-Brotboxen enthalten zusätzlich eine kindgerechte Mitmach-Broschüre zum Thema gesundes Frühstück, die sich gut im Unterricht nutzen lässt und auch den Eltern zuhause einige Informationen und Anregungen bietet. Zum Abschluss des Klassenfrühstücks können sich die Kinder die gesunden

Zutaten je nach eigener Vorliebe in die Bio-Brotbox füllen und nach Hause mitnehmen. Alle ehrenamtlichen OrganisatorInnen und Sponsoren der Aktion freuen sich darüber, den Kindern den „Startschuss“ für ein gesundes



Frühstück mit auf den Weg geben zu dürfen und wünschen allen kleinen SchulanfängerInnen „Guten Appetit“ und viel Spaß in der Pause mit ihrer neuen Bio-Brotbox!



Essen für Alle: Das Bildungs- und Teilhabepaket

Das Bildungs- und Teilhabe-Paket (BuT) ist für einkommensschwache Familien mit Kindern bis sechs Jahre und Schüler und Schülerinnen bis 25 Jahre ausgelegt. Hierzu muss entweder Arbeitslosengeld II (Hartz IV), Sozialgeld, Sozialhilfe, Wohngeld, ein Kinderzuschlag oder eine Leistung nach Asylbewerberleistungsgesetz (§2) bezogen werden. Das BuT beinhaltet verschiedene Leistungen, unter anderem die Kostenübernahme bzw. Bezuschussung der Mittagsverpflegung. In Grundschulen wird der gesamte Betrag von der Stadt Bremen übernommen. Eltern mit Kindern auf weiterführenden Schulen zahlen einen Eigenanteil von 1€. Zur Übernahme bzw. Bezuschussung der Mittagsverpflegung muss der „Bremen-



Pass“ im Schulsekretariat vorgelegt werden. Dort wird die Information über die Vorlage des Passes an den Caterer bzw. an die schuleigene Küche weitergeleitet.

Bezahlungssysteme

In Bremen wird hauptsächlich das MensaMax-System verwendet. Über einen „Ausweis“ (RFID-Chip, Schülerausweis mit aufgedrucktem Barcode oder integriertem Chip) wird die Essensteilnahme über ein Terminal in der Mensa registriert. Er enthält keinerlei Informationen über den Eigentümer, lediglich die Identifizierungsnummer. So geht bei einem Verlust des Ausweises kein Geld verloren. Per Überweisung, Lastschrift

oder Bargeldeinzahlung auf ein Konto bei einer Bank zahlen Eltern auf ein virtuelles Schülerkonto ein. Die Gutschriften werden automatisch über die Identifizierungsnummer auf die einzelnen Konten verteilt. Dies funktioniert in der Regel über Guthabenbasis. Das Bezahlungssystem stellt für Eltern eine sichere Möglichkeit dar, ihr Kind an der Mittagsverpflegung teilhaben zu lassen, ohne ihm Bargeld mitgeben zu müssen.

Leckerer Schulschul – trotz Allergien (von Sabine Adamaschek)

Die heutige Schulverpflegung soll für alle Gäste einladend gestaltet sein. Vor allem innerhalb eines Angebotes in Buffetform kann sich jede/r das Lieblingsessen auswählen.

Doch wie sieht es für Kinder mit Allergien gegenüber bestimmten Lebensmitteln aus?

Lebensmittelbezogene Allergien betreffen geschätzt ca. 7% der Gesamtbevölkerung und werden immer häufiger auch bei Kindern festgestellt¹. Die wichtigsten allergieauslösenden Zutaten und Erzeugnisse daraus, die 90% aller Lebensmittelallergien verursachen, beruhen auf den 14 Hauptallergenen.

Bei der Teilnahme am Schulschul ist es wichtig, dass Ihre Kinder ihre Allergien und Unverträglichkeiten kennen und sie benennen können. Hier ist zu beachten, dass die Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter der Schulküche wegen des Datenschutzes keine schriftlichen Informationen über die Allergien und Unverträglichkeiten annehmen dürfen. Auch dürfen aus hygienischen Gründen in der Schulküche keine mitgebrachten Speisen oder Lebensmittel für die betroffenen Kinder gelagert oder zubereitet werden. Durch das in Bremen geförderte Kochen vor Ort mit einem hohen Anteil an frischen Lebensmitteln, weiß das Küchenpersonal über die verwendeten Zutaten der Speisen

Bescheid. So können die Kinder die Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter der Schulküche nach den Inhaltsstoffen der Speisen befragen und dementsprechend auswählen.

Verpflichtende Kennzeichnung seit Dezember 2014

Die Hauptallergene müssen seit Dezember 2014 auch für unverpackte Lebensmittel, also auch in der Gemeinschaftsverpflegung, angegeben werden. Zuvor galt dies nur für verpackte Lebensmittel. Nach Umsetzung dieser Regelung können alle Gäste bereits im Speiseplan die enthaltenen Allergene einsehen und dementsprechend ihre Speisen auswählen. In Bremen ist die neue Allergen Kennzeichnung für die MitarbeiterInnen der Schulküchen Bestandteil der regelmäßigen Fortbildungsveranstaltungen der Vernetzungsstelle Schulverpflegung.

Gelegentliche, im kleinen Rahmen stattfindende Feste, wie das Sommerfest oder die Weihnachtsfeier, sind von dieser Allergen Kennzeichnungspflicht jedoch ausgenommen. Eltern und SchülerInnen müssen für die selbst gebackenen Kuchen also keine Allergen Kennzeichnung vornehmen. Es empfiehlt sich aber auf einem gut sichtbaren Aushang darauf hinzuweisen, dass für Unverträglichkeiten durch Allergene oder Zusatzstoffe keine Haftung übernommen wird. Bei Unsicherheiten und Fragen sprechen Sie uns gerne an.²



¹ Deutscher Allergie- und Asthmabund e.V. (DAAB): <http://www.daab.de/ernaehrung/Lebensmittelallergie.html> vom 06.09.2017

² Bundeszentrum für Ernährung (2017): Feste sicher feiern. Leitlinie zur guten Hygiene für Veranstalter.

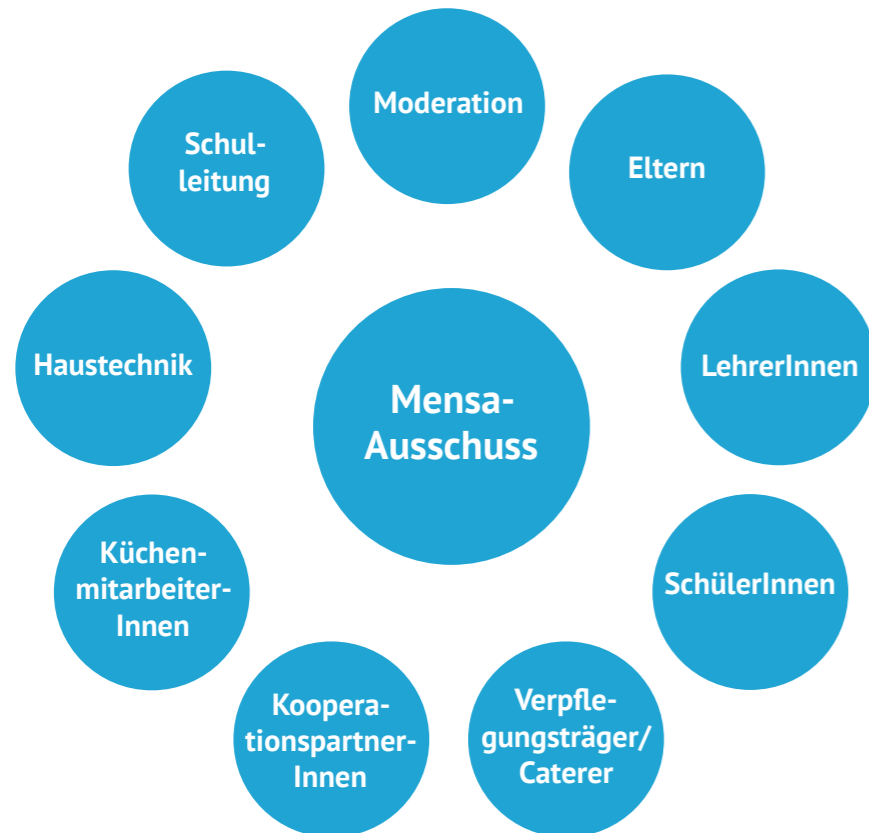
Der Mensaausschuss als Instrument der Mitgestaltung (von Kathrin Sebastian)

Die meisten Eltern sind daran interessiert, dass ihre Kinder das Speisenangebot der Mensa gerne nutzen. Das Essen soll schmecken und gleichzeitig das Wohlbefinden und die Leistungsfähigkeit fördern. Einen Mensaausschuss an einer Schule zu errichten stellt keine gesetzliche Verpflichtung

dar. Die Vernetzungsstelle Schulverpflegung Bremen empfiehlt dieses Instrument jedoch als einen sinnvollen Beitrag zu einer akzeptierten und gelungenen Schulverpflegung. Ein Mensaausschuss kann nicht alle täglichen Probleme vor Ort lösen. „Das Essen schmeckt Schülerin X nicht“

oder „Schüler Y hat kein Dessert mehr bekommen“ lässt sich in so einer Runde nicht zielführend beraten. Die Mitglieder können aber gemeinsam festlegen, wie mit solchen Problemen umzugehen ist und welche Wege im Beschwerdeverfahren einzuhalten sind.

Beteiligte Akteure im Mensaausschuss



Welchen Fragen sich jede Schule hier widmen will, ist ihr freigestellt; sie ergeben sich oft aus dem Alltag heraus. Die folgende Themenauswahl soll verdeutlichen, wie vielfältig die Arbeit sein kann:

- ▶▶▶ Wie sieht an der Schule ein wertschätzendes Feedback-Verfahren aus?
- ▶▶▶ Was ist zu tun, wenn es Engpässe gibt?
- ▶▶▶ Wenn Personal krank wird oder Klassenfahrten anstehen?
- ▶▶▶ Wenn es (gehäuft) Kritik an der Qualität des Essens gibt?
- ▶▶▶ Wenn SchülerInnen mit Allergien bestimmte Essensformen wünschen?

Alle AkteurInnen sollten sich daher sinnvollerweise im Mensaausschuss treffen. Diese Zeit ist für die MitarbeiterInnen Arbeitszeit. Ein regelmäßiges Tagen des Ausschusses ist anzustreben, 2 Termine im Halbjahr sind hier wünschenswert. Die Terminplanung entscheidet der Ausschuss eigenständig und macht sie abhängig von anstehenden Themen. Wichtig ist das Erstellen eines kurzen Protokolls einer jeden Sitzung, damit für Alle

jederzeit nachvollziehbar ist, was besprochen wurde. Die VertreterInnen der einzelnen Gruppen sollten zügig alle öffentlichen Informationen aus dem Mensaausschuss weitergeben, z. B. in den Elternbeirat. So fühlen sich alle AkteurInnen stets gut informiert. Offenheit und Transparenz, sowie das Wissen um die Verfahrenswege, wenn es mal „nicht rund läuft“ sind ein wichtiger Qualitätsaspekt in der Schulverpflegung.



Qualifizierungsmaßnahmen für die Küchenfachkräfte

Die Hygiene steht im Küchenbereich der Mensen an erster Stelle. Geht es doch hier um die Gesundheit der uns anvertrauten Kinder. Es gibt für die Unterweisungen zum Thema Hygiene gesetzliche Regelungen, die besagen: **Alle 2 Jahre Auffrischungunterweisung nach §43 Infektionsschutzgesetz und eine jährliche Unterweisung nach §4 der Lebensmittelhygieneverordnung.** Dass diese Regelungen eingehalten

werden, ist für uns selbstverständlich. Darüber hinaus erwarten wir auch, dass das Essen gesund, wohlschmeckend, bekömmlich, für den Geschmack der Kinder attraktiv gekocht und professionell präsentiert wird. Deshalb werden für die MitarbeiterInnen der Schulküchen Schulungen zu unten stehenden Themen angeboten und auch zahlreich besucht. Ein abwechslungsreiches, frisch zubereitetes

Mittagessen, das sich an der Jahreszeit und den entsprechenden Angeboten orientiert, welches den Empfehlungen der Deutschen Gesellschaft für Ernährung folgt und bei dem der Schüler die Wahl hat, kommt an und macht zufriedener. Ein geschultes Team ist zufrieden und kann bessere Arbeit leisten. Darüber hinaus finden standortbezogene Schulungen auf Anfrage statt.

Fortbildungsthemen:

- ▶▶▶ Abwechslungsreiche Speiseplangestaltung unter Berücksichtigung des DGE-Qualitätsstandard
- ▶▶▶ Gesunde und nachhaltige Schulverpflegung
- ▶▶▶ Erhöhung des Bio-Anteils in der Schulverpflegung
- ▶▶▶ Berücksichtigung kultureller, religiöser, genderspezifischer Angebote
- ▶▶▶ Vegetarische und vegane Ernährung
- ▶▶▶ Sensorik und Geschmack
- ▶▶▶ Steigerung der Akzeptanz durch ein professionelles Ambiente
- ▶▶▶ Kennzeichnung allergener Inhaltsstoffe
- ▶▶▶ Berechnung von Nährstoffen eigener Rezepte auf der Basis der Kennzeichnungsverordnung
- ▶▶▶ Kommunikationswege zwischen Küche und Gast, Umgang mit Reklamationen
- ▶▶▶ Kosten- und Mengenkalkulation
- ▶▶▶ Grundlagen guter Hygienepaxis
- ▶▶▶ Arbeitssicherheit (z.B. Umgang mit Feuerlöscher, richtiges Tragen und Heben)
- ▶▶▶ Schulungen an Geräten

Die Ausbildung zum Koch/zur Köchin bzw. zur/m HauswirtschafterIn ist u.a. an folgenden Schulen im Land Bremen möglich:

Stadt Bremen:

Schulzentrum am Rübekamp

Rübekamp 37-39, 28219 Bremen
Telefon 0421. 36 11 47 00
www.ruebekamp.de

Schulzentrum des Sekundarbereichs II

Blumenthal – Berufliche Schulen für Hauswirtschaft und Sozialpädagogik
Berufsfachschule für Hauswirtschaft und Familienpflege
Eggestedter Straße 20, 28779 Bremen
Telefon 0421. 361 791 54/-55
603@bildung.bremen.de
www.szb.schule.bremen.de

Schulzentrum des Sekundarbereichs

II Neustadt – Berufliche Schulen für Hauswirtschaft und Sozialpädagogik
Delmestraße 141B, 28199 Bremen
Telefon 0421. 361 183 40
Telefon 0421. 361 183 50
http://www.szn-bremen.de

Berufsbildungswerk Bremen

Universitätsallee 20, 28359 Bremen
Telefon 0421. 23 83-0
info@bbw-bremen.de
www.bbw-bremen.de

Stadt Bremerhaven:

Schulzentrum Geschwister Scholl

– Lehranstalten für Sozialpädagogik und Hauswirtschaft
Walter-Kolb-Weg 2, 27568 Bremerhaven
Telefon 0471. 300 01 20
www.scholl-lsh.de

Schulzentrum Carl von Ossietzky

– Berufliche Schule für Dienstleistung, Gewerbe und Gestaltung
Georg-Büchner-Straße 13, 27574 Bremerhaven
Telefon 0471. 3094 65 -0
bsdgg@vbs-bremerhaven.de
www.vbs-bremerhaven.de

Kontakte Bremen

Die Senatorin für Kinder und Bildung
Rembertiring 8-12, 28195 Bremen

Ganztagschulreferat

Karla Wagner
Telefon 0421. 36 11 46 30

Vernetzungsstelle Schulverpflegung im Land Bremen

Violenstr. 45, 28195 Bremen
Telefon 0421. 17 27 18 26
office@vernetzungsstelle-bremen.de

Biostadt Bremen

Claudia Elfers
Ansgaritorstr. 2, 28195 Bremen
Telefon 0421. 361 168 82

ZentralElternBeirat Bremen

Contrescape 101, 28195 Bremen
(Konsul-Hackfeld-Haus, Birkenstr. 34, Seiteneingang)
Telefon 0421. 361 82 74
zeb@bildung.bremen.de
www.zeb-bremen.de

Kontakte Bremerhaven

Infostelle Schulverpflegung Bremerhaven

Astrid-Lindgren-Schule
Frenssenstr. 49, 27576 Bremerhaven
Telefon 0471. 39 15 59 30

ZentralElternBeirat Bremerhaven

Geschäftsstelle
Friedrich-Ebert-Str. 10, 27570 Bremerhaven
Telefon 0471. 391 62 42
info@zeb-bremerhaven.de
www.zeb-bremerhaven.de



Utopie 2025 – Das Schulrestaurant (von Anneli Käsmayr)



Beim Betreten des Schulrestaurants am Vormittag schlägt den BesucherInnen ein zarter, aromatischer Duft entgegen: Die SchülerInnen der 5. Klassen haben im schuleigenen Garten den Kräutertee des Tages gepflückt und an der ‚Teebar‘ frisch aufgebrüht: Zitronenverbene, Lakritztagetes, Korsische Minze (letztere haben die Kinder auf ihrer letzten Klassenreise entdeckt und im heimischen Garten eingeführt). Der Raum ist lichtdurchflutet und auf eine angenehme Art und Weise ruhig.

Einige SchülerInnen haben sich während einer Freistunde in eine gemütliche Sitzecke im Wintergarten zurückgezogen und unterhalten sich leise. Die Ecke ist umrahmt von Duft- und Heilpflanzen, welche die Jugendlichen mit Stecklingen vermehrt haben. Überhaupt ist das Schulrestaurant sehr grün. Neben dem Eingang zur Küche befinden sich sogenannte ‚Grüne Wände‘ an denen Küchenkräuter hängend

wachsen. Ein Zimmerbrunnen plätschert leise vor sich hin, er entspringt einer solarbetriebenen Wasseraufbereitungsanlage, die die 10. Klassen als Jahresprojekt betreuen.

Es gibt drei Bereiche im Schulrestaurant: Das Mittagessen für alle findet an langen Holztafeln und Bänken statt. Das Mobiliar haben die SchülerInnen zum Großteil selbst angefertigt, meist im Rahmen von Projekten, in denen verschiedene Upcyclingsideen gemeinsam mit Produktdesignern entwickelt und umgesetzt werden. Neben dem mediterran anmutenden Wintergarten mit niedrigen Sitzinseln und Kissen für die Zwischenzeiten gibt es noch separate kleinere Tische, an die sich die älteren SchülerInnen zurückziehen können.

Hinter dem Schulgebäude befindet sich eine Obststreuwiese, die von Zwerghühnern und japanischen Laufenten bevölkert wird. Jeden Morgen gehen SchülerInnen der 6. Klasse in das Gehege und suchen die Nester nach

großen und kleinen Eiern ab. Die Kinder freuen sich darüber, dass die Eidotter so leuchtend gelb sind – sie wissen, dass dies auf die abwechslungsreiche Fütterung zurückzuführen ist. Recycling wird groß geschrieben. Die Kinder füttern ihre Regenwurmfarm täglich mit den Gemüseabschnitten, die in der Küche anfallen. Alle drei Monate entsteht so eine große Menge an Muttererde, die wiederum im Schulgarten ihren Einsatz findet. Die Schule legt großen Wert darauf, dass niemand unnötigen Müll produziert – alle Kinder bekommen befüllbare, letztendlich

kompostierbare Behälter und Dosen, in denen sie Getränke und Snacks zum Sport oder auf Ausflüge mitnehmen können. Pausenbrote von zuhause wurden abgeschafft, was überraschenderweise nicht nur die Eltern, sondern auch die Kinder entlastet hat.



Gegen Mittag weht ein neuer Duft durch den Raum, die leuchtend rote Tomaten-Kokosmilch-Suppe wird gerade angerichtet. Aromen von gerösteten Mandeln, Tomate und Kokos ziehen durch die Schule und locken die ersten Kinder an. Sie freuen sich auf das farbige Salatbuffet, das zum Kombinieren von interessanten Geschmacksnoten einlädt. Das Essen an der Schule macht Spaß und kommt gut an – durch die vielfältige Auswahl findet jedes Kind immer etwas, das ihm schmeckt. Das vorwiegend vegane Mittagsbuffet wird ergänzt durch ein zusätzliches Frühstücksangebot auf Müsli- und Porridgebasis und eine ‚Energie-Bar‘ mit frisch gepressten ‚Grünen Säften‘ (die durch den hohen Chlorophyllgehalt tatsächlich grün sind), hausgemachten Energieriegeln und Obst für die Pause am Nachmittag. Der 2020 durchgesetzte Verzicht auf Industriezucker und Auszugsmehle hilft den Kindern dabei, sich besser konzentrieren und entspannen zu können. Oft gibt es auch Dörrobst und -gemüse, das die SchülerInnen jede Saison selbst trocknen und haltbar machen. Dieses, Teekräuter, kulinarische Produkte wie Gelees, aber auch upgecycelte Leuchten, Kleinmöbel und Regenwurm-

Humus verkaufen die SchülerInnen zweimal jährlich auf ihrem Schulfest, um Klassenfahrten und Wissensprojekte zu finanzieren.

Gartenpraxis, Heilkräuterkunde, alternative Energiegewinnung, Yoga, Kochen, Ernährung und auch eine Geschmacksschule sind Bestandteile des Lehrplans. In den Ferien können die Kinder ihr Wissen in Workshops, Exkursionen und selbst veranstalteten Barcamps vertiefen. Diese sind so beliebt, dass die SchülerInnen seit vielen Jahren schon regelmäßig auch Barcamps für ihre Eltern veranstalten.



Kontakt

Vernetzungsstelle Schulverpflegung im Land Bremen

Violenstr. 45, 28195 Bremen

Telefon 0421. 17 27 18 26

office@vernetzungsstelle-bremen.de

Infostelle Schulverpflegung Bremerhaven

Astrid-Lindgren-Schule

Frenssenstr. 49, 27576 Bremerhaven

Mobil 015 20. 899 64 29

uwe.ackermann@magistrat.bremerhaven.de

Gefördert durch:



Bundesministerium
für Ernährung
und Landwirtschaft

aufgrund eines Beschlusses
des Deutschen Bundestages

In Kooperation mit:

in form

Deutschlands Initiative für gesunde Ernährung
und mehr Bewegung

**BIOStadt
BREMEN**

Im Auftrag von:

**Die Senatorin für
Kinder und Bildung**

Hauptstadt



des Fairen Handels
Bremen



**Freie
Hansestadt
Bremen**

Stand: 2017/18

Layout: Ina Clement – www.spoeckfabrik.de

Vernetzungsstelle Schulverpflegung im Land *Bremen*

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