

Schulverpflegung in Bremen und Bremerhaven 2009–2021

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

12 Jahre Bremer Vernetzungsstelle



Grußwort der Bremer Senatorin für Kinder und Bildung

Dr. Claudia Bogedan



Liebe Eltern, Lehrkräfte und
alle weiteren Interessierten,

Ganztagschulen gehören in Bremen und Bremerhaven mittlerweile zur Normalität. Das ändert nicht nur die Lebens- sondern auch die Ernährungsgewohnheiten der Kinder und Jugendlichen. Die Schüler*innen sind auf das Angebot einer gesunden und vollwertigen Ernährung in der Gemeinschaftsverpflegung angewiesen. Eine gute Verpflegung hilft Schüler*innen sich langanhaltend zu konzentrieren und zu lernen. Das schafft die Grundvoraussetzung für eine erfolgreiche Schullaufbahn. Die Außerhausverpflegung ist somit Chance und Herausforderung zugleich: Damit alle Gäste der Schulrestaurants mit ihren unterschiedlichen Bedürfnissen eine gesunde, warme Mahlzeit und einen ausgewogenen Pausensnack in hoher Qualität erhalten, sind viele Aspekte zu berücksichtigen. Auch für die Zukunft der Kinder spielt das Verpflegungsangebot eine wichtige Rolle: Denn die Prägung für einen gesunden und nachhaltigen Lebensstil erfolgt bereits im Kindes- und Jugendalter.

Die gelingende Umsetzung der Schulverpflegung erfordert ein professionalisiertes Handeln aller Beteiligten. Als Ansprechpartner steht

die Vernetzungsstelle Schulverpflegung Bremen seit mehr als zwölf Jahren zur Verfügung. Die Vernetzungsstelle berät, informiert und vernetzt alle beteiligten Akteure, wie Schule, Caterer, Eltern, Schulträger und Schülerschaft sowie das Fachpersonal in den Schulküchen.

Der DGE-Qualitätsstandard ist in Bremen bereits erfolgreich als verpflichtender Bestandteil der Ausschreibungen für Schulmensen integriert. Mit dem *Aktionsplan 2025 – Gesunde Ernährung in der Gemeinschaftsverpflegung der Stadtgemeinde Bremen* hat Bremen beschlossen, den Bio-Anteil in der öffentlichen Gemeinschaftsverpflegung schrittweise zu erhöhen. Diese Umstellung betrifft auch die Schulverpflegung: Eine bezahlbare Schulverpflegung mit hohem Bio-Anteil, die gesunde und ausgewogene, sattmachende und schmackhafte Gerichte für alle anbietet, ist das Ziel.

Dieses Heft vermittelt Ihnen in Fachartikeln einen kompakten Überblick zu aktuellen Entwicklungen, Fragestellungen und Handlungsfeldern rund um die Schulverpflegung im Land Bremen. Allen Akteuren, die dazu beitragen, dass eine ausgewogene und attraktive Schulverpflegung für die Schüler*innen gelingt, wünsche ich weiterhin viel Erfolg.

Ihre Dr. Claudia Bogedan
Senatorin für Kinder und Bildung

Die Senatorin für
Kinder und Bildung



Freie
Hansestadt
Bremen

/ Die Vernetzungsstelle Schulverpflegung im Land Bremen	4
/ Der DGE-Qualitätsstandard	6
/ Der Bremer Aktionsplan gesunde Ernährung	8
/ Qualifizierung und Weiterbildung der Fachkräfte	9
/ BioStadt als Kooperationspartner	10
/ Bio-Brotbox-Aktion	11
/ Gelingensfaktoren für die Schulverpflegung	12
/ Aspekte der Nachhaltigkeit	13
/ Ernährungsbildung	14
/ Akteure der Ernährungsbildung	15
/ Ganztagschulen im Land Bremen	16
/ Vor Ort in Bremerhaven	18
/ Kochausbildung vegetarisch/vegan	20
/ Saisonale Speisekarten	22
/ Saisonkalender	23
/ Nahrungsmittelenverträglichkeiten	24
/ Bremer Pass	25
/ Mensaausschuss	26
/ Schulverpflegung für Alle: Ambiente und Gastlichkeit	28
/ Bezugsquellen	30
/ Adressen	31



Vernetzungsstelle Schulverpflegung im Land Bremen

Liebe Leserinnen und Leser,

seit über 12 Jahren arbeitet das Team der *Vernetzungsstelle Schulverpflegung im Land Bremen* im Auftrag der Senatorin für Bildung. Eine Grunderkenntnis hat sich über die Jahre immer wieder bestätigt: Gute Schulverpflegung für Alle gelingt immer dort, wo in allen betroffenen Handlungsfeldern professionell agiert wird. In der Schule müssen Angebote realisiert werden, die grundsätzlich für ALLE im Bildungssystem funktionieren und in diesem Sinne gerecht sind. Mädchen und Jungen, Ältere und Jüngere, Ärmere und Reichere, Modernere und Traditionalisten, Regionaleser und Multikultiesser stellen Ansprüche, die gleichermaßen berücksichtigt

werden wollen. Diese starke Differenzierung der Gästestruktur ist eine anspruchsvolle, aber im Schulsystem alltägliche professionelle Herausforderung. Das Gastgewerbe hat mit seiner überwiegend handwerklichen Produktion alle Möglichkeiten eines angemessenen Umgangs zur Verfügung. Hochverarbeitende industrielle Systeme (wie z.B. die High-Convenience 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 stehen daher im Bildungsbereich aus Überzeugung auf kleine Teams, die die Speisen in einer vertretbaren Fertigungstiefe vor Ort herstellen. Um eine maximale Zufriedenheit aller Beteiligten zu erreichen, plädieren wir für lokal optimierte Lösungen mit so wenig Zentralisierung wie möglich. Eine hohe Fertigungstiefe vor Ort schafft die Voraussetzungen auf die organisations-individuellen Bedarfe von Schulen kurzfristig eingehen zu können. Dies funktioniert ökonomisch sinnvoll ab ca. 100 Portionen und ermöglicht eine gute Identifikation und soziale Bindung der Akteure an den schulischen

Standorten. Allerdings müssen diese Teams laufend und umfassend aus-, fort- und weitergebildet sein – und zwar in pädagogischen, küchentechnischen, betriebswirtschaftlichen und kommunikativen Belangen.

Aufgaben

Die Vernetzungsstelle Schulverpflegung im Land Bremen ist vom Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft im Auftrag des Deutschen Bundestages gefördert. Die Mitarbeitenden stehen von Beginn an allen Beteiligten im Kontext Schulverpflegung (Schulleitungen, Lehrkräften, KüchenmitarbeiterInnen, SchülerInnen, Eltern, Caterern, Verwaltungsmitarbeitenden etc.) im Rahmen von Beratung in den Schulen vor Ort, mit Fortbildungen und Vorträgen zur Seite. Sie können die telefonische Hotline nutzen und sich auf der Homepage informieren. Hier finden Sie aktuelle Themen, Veranstaltungskündigungen und vielfältige Hintergrundinformationen zum Thema Schulverpflegung. Schauen Sie einmal vorbei! 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.

BREMEN

Bio für die Schüler

Schulverpflegung – schon für wenig Geld gesunde Lebensmittel

...Tunaten-Kokos-Schuppen mit Erd-Koriander, Föhren-Tomaten in Ziegenmilch mit Paprika und Safranreis – vom amnestischen Kürbis-Aspikbrot bis zum hochpreisigen ersten Bockkaffee wie ein hochpreisiges Drei-Gänge-Menü ist es nach dem CoC nicht, schon bald in jeder Schulkantine und in allen Speisestellen. Und zwar 12 mal täglich.

...Küchen der Vernetzungsstelle Schulverpflegung und Bildung Neues Denken! In der Vernetzungsstelle Schulverpflegung im Land Bremen, das Schulverpflegungsamt und Mitglieder der Grünen-Fraktion der Bremischen Bürgerschaft am Mittwoch zum Essen sind. Unter dem Motto „Schule und Bio: Was wird Schülern denn eigentlich angeboten?“ werden die Beteiligten eingeladen, sich über die Möglichkeiten der Schulverpflegung zu informieren und sich Gedanken über die Zukunft der Schulverpflegung zu machen.

...Experte fordert bessere Ausbildung. Die Vernetzungsstelle Schulverpflegung im Land Bremen ist ein Zusammenschluss von Schulen und begleitet sie. Das Zentrum der Schulen sind die Essen-Fraktionen der Schulen, die die Essen-Fraktionen der Schulen unterstützen, sei durch Fort- und Weiterbildungen, sei durch Beratung und Begleitung. Die Schulverpflegung ist ein zentraler Bestandteil der Schulverpflegung im Land Bremen. Die Schulverpflegung im Land Bremen ist ein Zusammenschluss von Schulen und begleitet sie. Das Zentrum der Schulen sind die Essen-Fraktionen der Schulen, die die Essen-Fraktionen der Schulen unterstützen, sei durch Fort- und Weiterbildungen, sei durch Beratung und Begleitung. Die Schulverpflegung ist ein zentraler Bestandteil der Schulverpflegung im Land Bremen.



Freitag
10. Oktober 2014

Klage über hohe Arbeitsbelastung

Öffentlicher Dienst schlägt Alarm

...Bremen. Personalabte des öffentlichen Dienstes haben Flusensystemen Karoline Lantieri (CDU) und andere Arbeitsschwermetalle in ihren Häusern hingewiesen. Die Mängel an Mitarbeiter, die die öffentlichen Aufgaben erfüllen, sagte Doris Hillmeier, Vorsitzende des Gewerkschaftsverbandes. Das Gewerkschaftsmitglied des etwa 29000 Beschäftigten im öffentlichen Dienst vertritt, beschuldigt die Senatinnen im Rahmen einer Pressemitteilung am Donnerstag die öffentliche Ausweitung im Konvoi-Hackfleisch-Berlin. Unter den rund 150 Teilnehmern waren auch Frauenbeauftragte, Betriebsratsmitglieder und Gewerkschafter.

Senatinnen will mehr Effizienz

...Lantieri zeigte Verständnis für die Notwendigkeit, die öffentliche Dienstleistungen zu verbessern, sagte Hillmeier. Sie will, dass die öffentliche Dienstleistungen besser werden. Die öffentliche Dienstleistungen sind ein wichtiger Bestandteil der öffentlichen Verwaltung. Die öffentliche Dienstleistungen sind ein wichtiger Bestandteil der öffentlichen Verwaltung. Die öffentliche Dienstleistungen sind ein wichtiger Bestandteil der öffentlichen Verwaltung.

CDU diskutiert Situation der Roma

...Bremen (dpa). Über die Lebenssituation der in Bremen lebenden Roma in Bremerhaven und Bremen diskutiert die CDU-Fraktion am Donnerstag. CDU-Mitglied, Senatorin für Soziales, Jugend, Integration und Gleichberechtigung, Ingrid Isenhardt, wird am Donnerstag im Rat der Bremischen Bürgerschaft über den Aktionsplan für Bremen, um den Roma zu unterstützen, berichten. Der Aktionsplan für Bremen, um den Roma zu unterstützen, berichtet die CDU-Fraktion im Rat der Bremischen Bürgerschaft.

Michael Thun, Leiter Vernetzungsstelle Schulverpflegung, und Köchin Lisa Lessmann bereiten ein Essen vor. Foto: Christina Kuntze

Vernetzungsstelle Schulverpflegung im Land Bremen

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.)

 0421. 17 27 18 26

 www.vernetzungsstelle-bremen.de

 [Vernetzungsstelle Schulverpflegung im Land Bremen](#)



Michael Thun
Leitung



Susanne
Stehr-Murmann



Hille
Heumann-Klemm

Ehemalige Mitarbeiter*innen 2009 bis 2015



Iacob-Lucian
Mărginean



Susanne Bastin



Denise Klussmann



Sabine
Adamaschek



Jolina Beckmann

Vernetzungsstelle
Schulverpflegung
im Land *Bremen*

Der DGE-Standard

Der DGE-Standard als Qualitätssicherung in der Schulverpflegung

Im Auftrag des Bundesministeriums für Ernährung und Landwirtschaft (BMEL) hat die Deutsche Gesellschaft für Ernährung e.V. (DGE) den Qualitätsstandard für die Schulverpflegung erstmals 2007 in Abstimmung mit den Bundesländern entwickelt und veröffentlicht. Mit dem Ausbau der Ganztagschulen in Deutschland startete bundesweit auch die schulische Verpflegung von Kindern und Jugendlichen. Fundierte Informationen mit Hinweisen für eine gelungene Umsetzung zu geben, erschien mehr als angebracht. Deutschland blickte bis dahin auf keine Ganztagschultradition zurück. Mittlerweile liegt die 5. überarbeitete Ausgabe vor und der Ausbau von Ganztagschulen schreitet voran.

Der DGE-Qualitätsstandard richtet sich an alle Akteure der Schulverpflegung (vom Caterer über die Schulleitung bis zu den Eltern sowie die Schulträger). Er fasst alle wichtigen Bereiche der Qualitätsentwicklung zusammen: Neben Anforderungen an die ernährungsphysiologische Qualität und den Aspekt der Nachhaltigkeit der Schulverpflegung definiert er auch strukturelle und organisatorische Voraussetzungen. Von der Essatmosphäre über pädagogische und rechtliche Aspekte bis zur Personalqualifikation und dem Management für die interne Qualitätssicherung. In sechs Kapiteln werden Informationen rund um das Thema „Essen in der Schule“ angeboten. Der Schwerpunkt liegt auf „Angaben zu einer gesundheitsfördernden Lebensmittelauswahl, zur Speisenplanung und Speissherstellung sowie zur Nährstoffzufuhr durch die Mittagsverpflegung“¹. Enthalten sind Tipps zur Getränkeauswahl, sowie Empfehlungen, wie eine optimale



Zwischenmahlzeit oder ein Mittagessen zusammengestellt sein sollte. Zubereitungshinweise und Hinweise für einen guten Geschmack sind ebenfalls in der Broschüre nachzulesen. Die schulischen und räumlichen Gegebenheiten vor Ort werden ebenso angesprochen wie die pädagogischen Aspekte oder die Hygienethematik. Mit jeder neuen Auflage erfährt er Anpassungen an den wissenschaftlichen Stand sowie an aktuelle Themen z. B. Nachhaltigkeit. Der DGE-Qualitätsstandard gibt Hinweise und Empfehlungen für eine gelungene und qualitativ hochwertige Schulverpflegung und setzt bundesweit einen einheitlicher Orientierungsrahmen. Die Umsetzung erfolgt dabei immer auf individuellen Wegen. In Bremen ist der DGE-Standard als verpflichtendes Element bereits in die Ausschreibungen integriert.

¹ <http://www.schuleplusessen.de/qualitaetsstandard.html>

Hier erhalten Sie einen ausführlichen Einblick in den jeweils aktuellsten DGE Qualitätsstandard für die Schulverpflegung.

Was ist drin im Mittagessen?

Grundsätzlich sind naturbelassenen Lebensmitteln wie Naturreis, Vollkornprodukten und frischen Kartoffeln gegenüber industriell hochverarbeiteten Produkten der Vorzug zu geben. Obst, Gemüse und Salate werden passend zur Jahreszeit ausgewählt, die Ware kommt aus der Region und wurde in ökologischer Landwirtschaft angebaut. Viele Essensanbieter achten bereits darauf und beziehen möglichst viele Zutaten aus der Region. Den Einsatz von Bio-Lebensmitteln sieht auch der Aktionsplan 2025 vor. Obst und Gemüse kommt frisch auf den Tisch; 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 zubereitet werden. Fleisch und Fisch werden jeweils einmal pro Woche angeboten. Bei Fisch liegt das Augenmerk auf dem Hinweis „stammt aus nicht überfischten Beständen“.

Ein qualitativ hochwertiger Speiseplan nach DGE-Standard bietet nicht täglich Fleisch an. Leckere vegetarische Gerichte stehen immer zur Wahl. Bei der Zubereitung der Speisen wird darauf geachtet, 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 Schüler*innen werden ermittelt und in den Speiseplan integriert
- ▶▶▶ Bei einem Angebot von Schweinefleisch wird stets eine Alternative gereicht



Der Bremer Aktionsplan

Mehr Bio in der Schulverpflegung

Die Vorteile ökologisch verantwortungsvoll produzierter Lebensmittel rücken immer mehr in das Bewusstsein der Menschen. Das Angebot der öffentlichen Gemeinschaftsverpflegung in Bremen soll dies auch widerspiegeln. 2015 forderten in dem Bürgerbegehren mehr als 5000 Bürger*innen die Stadtverwaltung auf, die Gemeinschaftsverpflegung tiergerechter und ökologischer zu gestalten. Zentrales Anliegen war, die öffentliche Beschaffung von Lebensmitteln kurzfristig vollständig auf Produkte aus artgerechter Tierhaltung umzustellen. Mit einem Aktionsplan sollte bis Ende 2020 der Anteil von Milch- und Fleischprodukten aus der ökologischen Tierhaltung in der öffentlichen Gemeinschaftsverpflegung erhöht werden, so die Forderung. Das Ergebnis ist der Aktionsplan 2025 – Gesunde Ernährung in der Gemeinschaftsverpflegung der Stadtgemeinde Bremen, der im Februar 2018 beschlossen wurde.

Er sieht vor, die öffentliche Gemeinschaftsverpflegung schrittweise auf 100 Prozent Bioprodukte umzustellen. Die Umsetzung des Aktionsplans zu steuern und zu koordinieren ist zentrale Aufgabe von BioStadt. Im Feld der Schulverpflegung arbeitet BioStadt mit der Vernetzungsstelle Schulverpflegung zusammen. Sie unterstützt die Bremer Schulküchen bei der schrittweisen Umstellung. Hier bringt sich die Vernetzungsstelle mit konkreten Vorschlägen z.B. zur Speiseplangestaltung und Rezeptkalkulation ein. Sie steht für die Frischküche Bremer Modell, eine Frischküche oder Mischküche mit einem hohen Frischeanteil. Dafür ist eine hohe Fertigungstiefe in den Schulküchen vor Ort nötig. Das bedeutet, dass möglichst alles oder einzelne Komponenten frisch vor Ort hergestellt werden. Dafür benötigen die Schulen zweckmäßig ausgestattete Küchen und feste kleine Fachkräfte-Teams vor Ort. Beim Verpflegungsangebot der Schulen ist eine Steigerung des Bio-Anteils pflanzlicher und tierischer Produkte zu verzeichnen. Der Einsatz naturbelassener Produkte aus saisonalem und regionalem Anbau sowie Gastinformationen über die Herkunft der Produkte sind ebenfalls eingeleitete Schritte. Ziel ist der Ausbau von weiteren bezahlbaren Angeboten an leckeren, frisch zubereiteten Speisen in Bioqualität, welche die Gesundheit aller Kinder, die im Ganztagschulbetrieb täglich das Schulrestaurant besuchen, optimal fördert.



Qualifizierung & Weiterbildung der Fachkräfte

Qualifizierungsmaßnahmen für die Küchenfachkräfte

Hygiene steht in den Schulküchen an erster Stelle. Geht es doch hier um die Gesundheit der Gäste des Schulrestaurants. Alle zwei Jahre ist die Auffrischungsunterweisung nach § 43 Infektionsschutzgesetz und eine jährliche Unterweisung nach § 4 der Lebensmittelhygieneverordnung für alle Küchenmitarbeiter*innen verpflichtend. Darüber hinaus wird erwartet, dass das Essen gesund, wohlschmeckend, bekömmlich, für den Geschmack der Kinder attraktiv gekocht und professionell präsentiert wird. Deshalb werden für die Mitarbeiter*innen der Schulküchen spezielle Schulungen zu den aufgeführten Themen angeboten. Darüber hinaus finden standortbezogene Schulungen auf Anfrage statt.

Seit 2019 bietet die Vernetzungsstelle zusätzlich ein Schulungsprogramm zur Umsetzungsbegleitung des Aktionsplanes – Gesunde Ernährung in der Gemeinschaftsverpflegung an. Angeboten wird für die Zielgruppen der Schulleitungen, Küchenleitungen und betriebswirtschaftlichen Leitungen ein modular aufgebautes Schulungsprogramm, das bei der Umsetzung des Aktionsplans unterstützt.

Die Veranstaltungen greifen zielgruppenorientiert unter der Perspektive des Einsatzes von Bio-Lebensmitteln nach Maßgabe des Aktionsplanes einzelne Themenbereiche in Theorie und Praxis auf. Die Auftaktveranstaltungen markieren den Start der Fortbildungsreihe und richteten sich jeweils an die Schul- und Küchenleitungen sowie an die Verpflegungsdienstleister. Die Teilnehmer*innen erhalten grundlegende Hintergrundinformationen über den Aktionsplan und die ersten Umsetzungsschritte, die den Einsatz von Bio-Milch- und Molkereiprodukten vorsehen. Die weiteren Module 1–8 sind speziell auf die Küchenleitungen zugeschnitten. Sie werden informiert, vertiefen und erwerben weiterführende Fähigkeiten und Fertigkeiten, die für die Umsetzung in den Küchen relevant sind. Themen wie betriebswirtschaftliche Rahmenbedingungen, Speiseplanung und Rezeptkalkulation sowie Bezugsquellen der Bio-Lebensmittel werden in kleinen Gruppen erarbeitet und vermittelt. Bei Interesse nehmen Sie Kontakt mit der Vernetzungsstelle auf.



Fortbildungsthemen:

- ▶▶▶ Abwechslungsreiche Speiseplanungsgestaltung nach Maßgabe des Aktionsplans unter Berücksichtigung des DGE-Qualitätsstandards
- ▶▶▶ Gesunde und nachhaltige Schulverpflegung
- ▶▶▶ Berücksichtigung kultureller, religiöser, genderspezifischer Aspekte
- ▶▶▶ 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 Hygienepraxis
- ▶▶▶ Arbeitssicherheit
- ▶▶▶ Schulungen an Geräten

Biostadt als Kooperationspartner

Regional. Nachhaltig. Fair

Wer sich für Bio einsetzt, fördert Arbeitsplätze einer Zukunftsbranche und trägt zum Klimaschutz bei. Der ökologische Landbau ist eine besonders ressourcenschonende und umweltverträgliche Form der Landwirtschaft, die sich am Prinzip der Nachhaltigkeit orientiert. Das entspricht der Überzeugung der Kommunen, die sich im Netzwerk der Bio-Städte engagieren. Möglichkeiten, den Ökolandbau und Bio-Lebensmittel auf regionaler und lokaler Ebene zu fördern, gibt es viele. Jede Stadt setzt eigene Schwerpunkte. Seit 2015 ist auch Bremen BioStadt. BioStadt Bremen setzt sich für ökologisch und regional erzeugte Lebensmittel ein, insbesondere in der Schul- und Kita-Verpflegung. In ihrem Netzwerk bringt sie engagierte Betriebe, Verbände sowie Initiativen und Bildungseinrichtungen zusammen, um die regionale Lebensmittelwirtschaft zu fördern und bei den Verbraucher*innen das Bewusstsein für die Vorteile ökologischer Lebensmittel zu schärfen. Unabhängig von Herkunft, sozialem Hintergrund oder Einkommen soll allen Bürger*innen der Zugang zu einer gesundheitsförderlichen Ernäh-

rung möglich sein. Dieser Grundsatz wird insbesondere in Schulen und Kitas verfolgt. Weitere Vorhaben von BioStadt sind:



- ▶▶▶ Die Erhöhung des Bio-Anteils in der Verpflegung der öffentlichen Einrichtungen z.B. in Betriebskantinen, Kitas und Schulen
- ▶▶▶ Mit Aktionen, Veranstaltungen und Kampagnen für Bio zu begeistern
- ▶▶▶ Das Vernetzen der in den Bereichen Nachhaltigkeit, Ernährung und Gesundheit engagierten Akteure

Aufgabe von BioStadt ist auch die Umsetzung des Bremer Aktionsplans 2025 zu koordinieren und zu steuern. Mit einer Vielzahl von Maßnahmen und Kampagnen unterstützt sie den Prozess. Die Angebote der öffentlichen Gemeinschaftsverpflegung auf 100 % Bio umzustellen, ist das Ziel des Aktionsplanes. Damit die Herausforderung der Umsetzung gelingt, arbeitet BioStadt in Kooperation mit engagierten Partner*innen zusammen. Im Feld Schulverpflegung begleitet die Vernetzungsstelle Schulverpflegung Schulen bei der Umsetzung der Vorgaben und unterstützt mit Fortbildungen und Projekten den Umsetzungsprozess. Regelmäßiger Austausch und gemeinsame Projekte tragen dazu bei, oben genannte Ziele zu erreichen.

**BIOStadt
BREMEN**

Gesundes Frühstück für Bremer Schulanfänger*innen

Über 4.000 ABC-Schützen an Bremer Grundschulen erhalten am Aktionstag eine eigene wiederverwendbare gelbe Brotbox zusammen mit einem gesunden Pausenfrühstück. Ziel der Aktion ist es, dass jedes Kind Informationen über Ursprung und Wertigkeit von Lebensmitteln erhält und durch die Box angeregt wird, täglich ein gesundes, vollwertiges Frühstück mit zur Schule zu nehmen. Denn ein gesundes Frühstück ist eine wichtige Basis für den Schultag.

Die leckeren Lebensmittel in Bioqualität, wie z. B. Brot, Honig, Marmelade, Frischkäse, Müsli, Milch und Joghurt spenden jedes Jahr überwiegend regionale Unternehmen der Naturkostbranche. Ökologisch angebautes Obst und Gemüse sowie Bio-Teesorten runden das Frühstücksangebot ab. Sponsoren aus der Bremer Wirtschaft leisten finanzielle Unterstützung, um z. B. die Anschaffungskosten für die Brotboxen zu decken.

Am Aktionstag bauen die Klassenlehrer*innen gemeinsam mit den Schulanfänger*innen ein kleines Buffet auf. Die Schüler*innen können das Bio-Frühstück genießen und unbe-



kannte Lebensmittel probieren. Die Pädagog*innen und unterstützende Initiativen nutzen die Gelegenheit, um mit den Kindern über gesundes

Frühstück zu sprechen.

Die Eltern erhalten eine Begleitbroschüre mit Informationen zum nachhaltigen und gesunden Frühstück. Alle ehrenamtlichen Organisator*innen und Sponsoren der Aktion freuen sich darüber, den Kindern zum Schulstart mit der Brot-Box-Aktion ein gesundes Frühstück mit auf den Weg

geben zu können und wünschen allen Schulanfänger*innen „Guten Appetit“ und viel Spaß in der Pause mit ihrer neuen Bio-Brotbox!

bio
bröt
BOX



Gelingensfaktoren in der Schulverpflegung

Wie kann Schulverpflegung gelingen?

Viele Studien beschäftigen sich bereits mit der Untersuchung von Rahmenbedingungen für die Schulverpflegung. Meist steht hier die Frage nach Defiziten im Raum, z.B. warum die Verpflegung nicht in dem Maße angenommen wird, wie es von Seiten der Verantwortlichen erwartet wird. Die Vernetzungsstelle Bremen dreht im Forschungsverbund mit den Vernetzungsstellen Niedersachsen, Hamburg, Schleswig-Holstein und Mecklenburg-Vorpommern jetzt den Spieß um: Wir schauten in den letzten vier Jahren auf Schulen im Norden, an denen die Verpflegung gut gelingt und führten Interviews mit Schulleiter*innen, Verpflegungsverantwortlichen und vor allem mit den Schüler*innen selbst. Durch eine aufwändige qualitative Auswertung der Daten konnten wir Gelingensfaktoren identifizieren, die aus den Handlungsfeldern Essen und Trinken, Kommunikation, Qualitätsentwicklung und Gastlichkeit entspringen. Die Ergebnisse stützen die Ausrichtung der Schulverpflegung an Bremer Schulen, die von der Bremer Vernetzungsstelle seit nunmehr 10 Jahren

stetig weiterentwickelt wurde. Frisches, gesundes, vor Ort zubereitetes Essen wird von zahlreichen Entscheidern und Essensgästen gewünscht, genauso wie eine gute Auswahl, bis hin zur Trennung einzelner Komponenten der warmen Mahlzeit. Dem kommt die Ausgabe in Buffetform in besonderer Weise entgegen. Unverzichtbar sind Kümmerner, die sich für eine gut funktionierende qualitätsvolle Schulverpflegung an ihrer Schule stark machen und alle Beteiligten mit ins Boot holen. Dazu brauchen sie Sachkenntnis, Beratungskompetenz, Mittel und

Handlungsspielraum. Schüler*innen möchten nicht abgefertigt, sondern als Gäste behandelt werden. Sie erwarten Servicequalität und Mindeststandards in der Zubereitung. Im Schulrestaurant trifft das professionelle Handeln der Verpflegungsanbieter auf den pädagogischen Anspruch der Erziehenden. Dies kann zu Spannungen führen, deswegen sollte der Verpflegungsbereich in allen Detailfragen eng mit dem pädagogischen Konzept der Schule verzahnt werden. Seit Januar 2021 stellen die Forscher*innen des Nordländerverbunds ein Beratungsinstrument für Mitarbeiter*innen aller Vernetzungsstellen bereit.



Nordländerverbund - Projekte



Nachhaltige, gesunde und gelingende Schulverpflegung für Alle

Schulverpflegung soll sättigen, gesund sein und lecker schmecken. Aber sie soll auch klimafreundlich, ausgewogen und bezahlbar sein. Die Definition der Verpflegungsqualität wird vorwiegend von ernährungsphysiologischen Aspekten und Hygienevorschriften bestimmt. Der DGE-Standard als Qualität sicheres Element wurde bereits im Hinblick auf Nachhaltigkeit überarbeitet. Aber wie steht es mit der Nachhaltigkeit in der Schulverpflegung in den norddeutschen Bundesländern? Im Zuge des globalen Klimawandels und der Knappheit an Ressourcen wie z.B. Wasser ist der sorgsame Umgang mit den Rohstoffen entscheidend und leistet einen wichtigen Beitrag zum Klimaschutz. Auch die Schulverpflegung kann einen großen Beitrag dazu leisten. Allein in Bremen werden jeden Tag 18.000 Portionen Schulessen umgesetzt. Wie die Schulverpflegung nachhaltiger gestaltet werden kann, haben die Vernetzungsstellen Bremen, Niedersachsen, Hamburg, Schleswig-Holstein und Mecklenburg-Vorpommern in einem Kooperationsprojekt erarbeitet. Unter dem Titel „Wissenstransfer zum Thema Ressourcenmanagement für die Bereiche nachhaltige Verpflegung und Ernährung in Schulen und Kitas“ setzte jede Vernetzungs-

stelle unterschiedliche Schwerpunkte. Im Bremer Projekt qualifizierte die Vernetzungsstelle professionelle Akteure der Schulverpflegung mit einem Fortbildungsprogramm. Der Ansatz zur Etablierung von ressourcenschonenden Aspekten bestand in der Vermittlung von Informationen und Vertiefung von Kompetenzen in den verschiedenen Dimensionen der Schulverpflegung. Z. B. die Optimierung von Speiseplänen unter Beachtung von Saisonalität und Regionalität, der Einsatz von frischen und wenig verarbeiteten Bio-Lebensmitteln, kleinen Fleischportionen und die Kalkulation von Rezepten. Die Umsetzung dieser Aspekte trägt zur Minderung von Treibhausgasemissionen bei. So ist eine gesunde und nachhaltige Schulverpflegung, die schmeckt und bezahlbar ist, möglich. In Niedersachsen standen Lebensmittelwertschätzung und Reduzierung von Lebensmittelabfällen im Fokus. Die Vernetzungsstelle Hamburg entwickelte ein modulares Umsetzungskonzept für Schulen im Rahmen der Bildung für nachhaltige Entwick-



lung (BNE). Schleswig-Holstein griff Aspekte von Nachhaltigkeit rund um das Thema Essen und Trinken in Kita und Schule auf. In Mecklenburg-Vorpommern wurden Prozessberatung und Expertengespräche auf dem Weg zur nachhaltigen Schulverpflegung angeboten. Der fachliche Austausch über Good-Practice-Beispiele und die Übertragung erfolgreicher Handlungsstrategien sowie die aus den fünf Projekten abgeleiteten Maßnahmen unterstützen Schulen und Kitas gezielt, um in allen norddeutschen Bundesländern ein nachhaltiges Ressourcenmanagement in Kita und Schule umzusetzen. Nach Beendigung des Projektes steht eine Handreichung für alle Vernetzungsstellen und Akteure im Bereich der Schul- und Kitaverpflegung zur Verfügung.

Ernährungsbildung

Für das Leben etwas über gute Ernährung lernen – in der Schule

Ein übergeordnetes Lernziel, das im Orientierungsrahmen von Schulen beschrieben wird, ist die Vermittlung von Lebenskompetenz. Das Wissen um eine gute und gesunde Ernährung befähigt Schülerinnen und Schüler verantwortlich mit ihrem Körper umzugehen und trägt in hohem Maße zu ihrem Wohlbefinden und ihrer Leistungsbereitschaft bei. Schüler*innen sollten im Unterricht Einblicke in soziale und globale Herausforderungen erhalten, die im Kontext von Ernährung auftauchen. In den meisten Grundschulen gibt es bereits feste Unterrichtseinheiten zur Ernährungsbildung. Oft ist es der Ernährungsführerschein, manchmal eine Projektwoche rund um den Apfel oder im Schulgarten wird ein Hochbeet angelegt. Auch das gesunde Frühstück im Klassenraum vermittelt erste Ernährungskompetenzen. Leider setzen sich die Lernerfahrungen rund um eine gesunde Ernährung für viele Schüler*innen nicht in den weiterführenden Schulen fort. Dabei gibt es viele Themen, die Schüler*innen interessieren und die z. T. bereits didaktisch aufbereitet vorliegen.

Welche Lebensmittel kenne ich, wo kommen sie her und wie werden sie erzeugt? Wann ist eigentlich Saison für Erdbeeren? Und wieso sind sie dann günstiger? Warum sollte ich sie nicht im Winter kaufen? Fragen, die an den Alltag der Schüler*innen anknüpfen, können ihre Neugier wecken und ihnen den Zusammenhang zwischen ihrer Verantwortung für das eigene Tun im Hinblick auf das Wohl unseres Planeten verdeutlichen. So können Begriffe wie saisonal, regional, bio, fair

und klimafreundlich im Unterricht mit Leben gefüllt und in das eigene Handeln integriert werden. Wenn der geschärftete Blick der Schüler*innen auf das Schulrestaurant und den Kiosk trifft, sollten sie dort das, was sie im Unterricht erarbeitet haben, auch wiederfinden können: eine Auswahl an gesunden und frischen Lebensmitteln, die saisongerecht eingekauft werden und auf kurzen Wegen klimafreundlich transportiert und zubereitet werden.



Akteure der Ernährungs- und Verbraucherbildung

Verein SozialÖkologie

Der Verein SozialÖkologie e.V. engagiert sich lokal für klimafreundliche, ökologische und gentechnikfreie Landwirtschaft sowie für artgerechte Tierhaltung. Er setzt sich z. B. für mehr Bio-Lebensmittel in Bremer KiTas, Schulen und anderen öffentlichen Einrichtungen ein, führt Bildungsangebote in Schulen durch oder bietet für Schul- und Kindergartenkinder Ausflüge zu Biohöfen und zur Weihnachtszeit die BioBackstube an.
www.vereinsozialoekologie.de

energiekonsens

energiekonsens ist die Klimaschutzagentur für das Land Bremen. Sie unterstützt z. B. Unternehmen, Schulen sowie Privathaushalte beim Klimaschutz. $\frac{3}{4}$ plus ist ein Energiesparprojekt für Schulen. Ziel ist es, den Energie- und Wasserverbrauch zu senken und das Thema Klimaschutz interessant im Unterricht zu vermitteln.
www.energiekonsens.de

Das Bremer Informationszentrum für Menschenrechte und Entwicklung

Das biz informiert und berät zu den Themen Menschenrechte und nachhaltige Entwicklung. Es bietet Bücher, Filme, Materialkoffer, Ausstellungen und Fortbildungen für Schulen an. Themenschwerpunkte sind fairer

Handel, nachhaltiger Konsum und die Kampagne für saubere Kleidung.
www.bizme.de

Arbeit und Ökologie

Der Verein bietet Umweltbildung für Kinder und Erwachsene an. Kindergartengruppen und Schulklassen können z. B. die Apfelbaumwiese, den Bauern- und Kräutergarten sowie den Barfußpfad erleben.
www.arbeit-oekologie.de

Treffpunkt Natur & Umwelt

Der Verein bietet Umweltbildungsveranstaltungen für alle Altersstufen zu den Schwerpunktthemen Gewässerökologie und ökologisches Gärtnern an. Kinder aus Schulen, Kitas und Freizeiteinrichtungen können eigene Beete bestellen, pflegen und abernten.
www.tnu-bremen.de

Verbraucherzentrale Bremen

Die Verbraucherzentrale berät und informiert private Verbraucher zu unterschiedlichen Fragen des Konsums z. B. zu Themen wie Ernährung und Umwelt. Im Rahmen des Projektes Ess-Kult-Tour können Schüler*innen sich interaktiv mit der Thematik Lebensmittelabfälle auseinandersetzen.
www.verbraucherzentrale-bremen.de

Ab geht die Lucie/ KlimaWerkStadt

Die beiden Projekte des Vereins Kulturpflanzen e.V. bieten zur Förderung von Klimaschutz und urbanem Gärtnern für Kinder und Jugendliche sowie für Schulklassen Programme zu Themen wie nachhaltige Ernährung, Energienutzung und Konsum an.
www.lucie-bremen.de

fairtrade-Schools

Die Fairtrade-Schools-Kampagne bietet Schulen die Möglichkeit, sich aktiv für eine bessere Welt einzusetzen und Verantwortung zu übernehmen und verankert das Thema fairer Handel im Schulalltag und schafft bei den Schüler*innen ein Bewusstsein für nachhaltige Entwicklung.
www.fairtrade-schools.de

GemüseAckerdemie

In der GemüseAckerdemie bauen Schüler*innen ihr eigenes Gemüse an und erfahren praktisch, wo die Lebensmittel herkommen, wieviel Arbeit im Gemüseanbau steckt und welche Bedeutung die Natur als Lebensgrundlage für die Menschen hat. Der Lernort „Acker“ und das dazugehörige Bildungsmaterial ergänzen den Schulunterricht fächerübergreifend.
www.gemueseackerdemie.de

Dieser Überblick stellt nur eine kleine Auswahl dar. Viele weitere Akteure sowie ihre Angebote sind auf **www.umweltbildung-bremen.de** zu finden.

Ganztagschulen

Schulverpflegung vor Ort in Bremen und Bremerhaven

Im Schuljahr 2020/2021 sind im Land Bremen von 151 Schulen 89 mit Ganztagsangeboten ausgestattet. Das ist ein Anteil von 59 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 Ganztags schulbetriebes; die Mittagspause soll mindestens 45 Minuten lang sein. Das Ernährungskonzept der Schule ist ein wesentlicher Bestandteil des Ganztags schulkonzepts und der Schulentwicklung.

In der Stadtgemeinde Bremen arbeiten 33 Grundschulen als gebundene Ganztagschulen an fünf Tagen in der Woche. Am gemeinsamen Mittagessen nehmen Grundschüler*innen der gebundenen und teilgebundenen Form verpflichtend teil. Der Elternanteil im gebundenen Ganztags ist gedeckelt und liegt bei 35 Euro/Monat, also ca. 2,40 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 Ganztags schulkonzepten. Ein Mittagessen wird angeboten, dessen Organisation (durch in einem Schulverein angestellte Mitarbeiter*innen oder einen professionellen Caterer) in Verantwortung der Schule liegt. Der Preis liegt bei ca. 3,60 € Eigenanteil der Eltern 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.

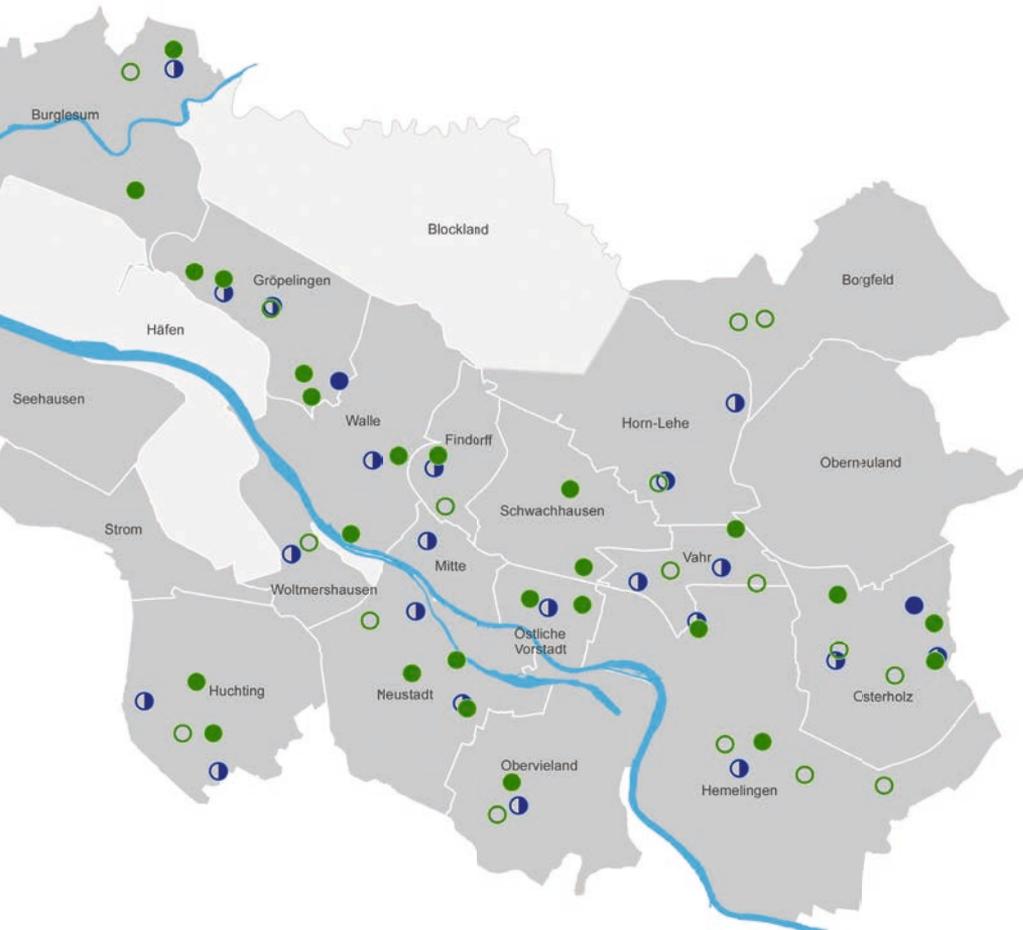
In den letzten zehn Jahren hat es in Bremen systematisch Verbesserungen in der Schulverpflegung gegeben, so dass die Akzeptanz gesteigert werden konnte. Es werden täglich 18.000 Portionen ausgegeben und damit über zweihundert Arbeitsplätze gesichert.

Der Qualitätsstandard der Deutschen Gesellschaft für Ernährung ist etabliert und wird nach besten Kräften umgesetzt. Mittlerweile gibt es in Bremen über 48 Schulen mit gut ausgestatteten Küchen. Dort kann das ganze Essen vor Ort frisch gekocht oder einzelne Komponenten 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 Schüler*innen ihre Mahlzeit selber zusammenstellen und nachnehmen können. Einige Verpflegungsdienstleister erreichen nach eigener Aussage bereits 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.



Ganztagsschulen im Land Bremen

Ganztagsschulen der Stadtgemeinde Bremen Schuljahr 2020–2021



Legende

Öffentliche Schulen

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

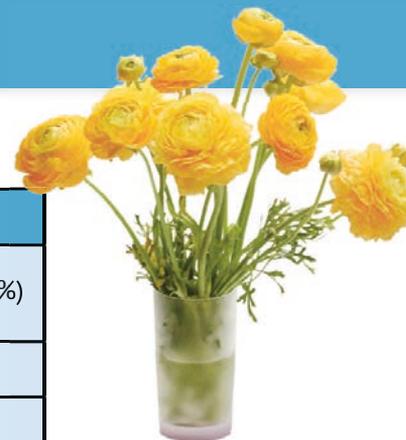
GTS-Formen-Legende

- offene Ganztagsschule
- ◐ teilgebundene Ganztagsschule
- gebundene Ganztagsschule

In Bremen sind alle Akteure mit der Erteilung des Auftrages oder der Nutzungskonzession (weiterführende Schulen) auf folgenden Qualitätsmerkmalen verpflichtet:

- ▶▶▶ Gesunde Mischkost (an Grundschulen: ohne Schweinefleisch), die dem DGE-Standard entspricht
- ▶▶▶ Einsatz von Bioprodukten entsprechend dem Aktionsplan
- ▶▶▶ Als Getränk wird kostenfrei Leitungswasser (nach Qualitätskontrolle) angeboten
- ▶▶▶ Herstellung ohne Verwendung kennzeichnungspflichtiger Zusatzstoffe
- ▶▶▶ Aus ethischen Gründen immer ein gleichwertiges vegetarisches Essen
- ▶▶▶ Bei Bedarf wird ein Diätessen zur Verfügung gestellt
- ▶▶▶ Tagesfrisch hergestelltes Gemüse, Salat oder Obst als eine Komponente
- ▶▶▶ Einhaltung der Warmhaltezeiten bis zur Ausgabe von max. 1,5 Stunden
- ▶▶▶ Einhaltung der Hygienebestimmungen und Qualitätsanforderungen nach HACCP

Ganztagschulen in Zahlen



Ganztagschule im Land Bremen

SCHULART			
	Schulen insgesamt	Schulen mit Ganztagsangeboten	Anteil (%)
Grundschule	97	55	56,7
Oberschulen	43	32	74,4
Gymnasien	11	2	18,2
Insgesamt	151	89	59

GANZTAGSFORMEN			
	voll gebunden	teilweise gebunden	offen
Grundschulen	33	0	22
Oberschulen	5	23	4
Gymnasien	0	2	0

Quelle: SKB: Referat 41-1/Stand: SL 2020/2021

Zahlen auf einen Blick

Ganztagschulen sind aus der Bildungslandschaft nicht mehr wegzudenken. Im Land Bremen sind derzeit von 151 Schulen 89 mit Ganztagsangeboten ausgestattet (Schuljahr 2020/21). Hinzu kommen die Schulen in freier Trägerschaft. Das ist ein Anteil von 60 Prozent. Mehr als die Hälfte der Bremer und Bremerhavener Schulen bieten damit ganztägig Lern- und Freizeitangebote für Kinder und Jugendliche.

Vor Ort in Bremerhaven

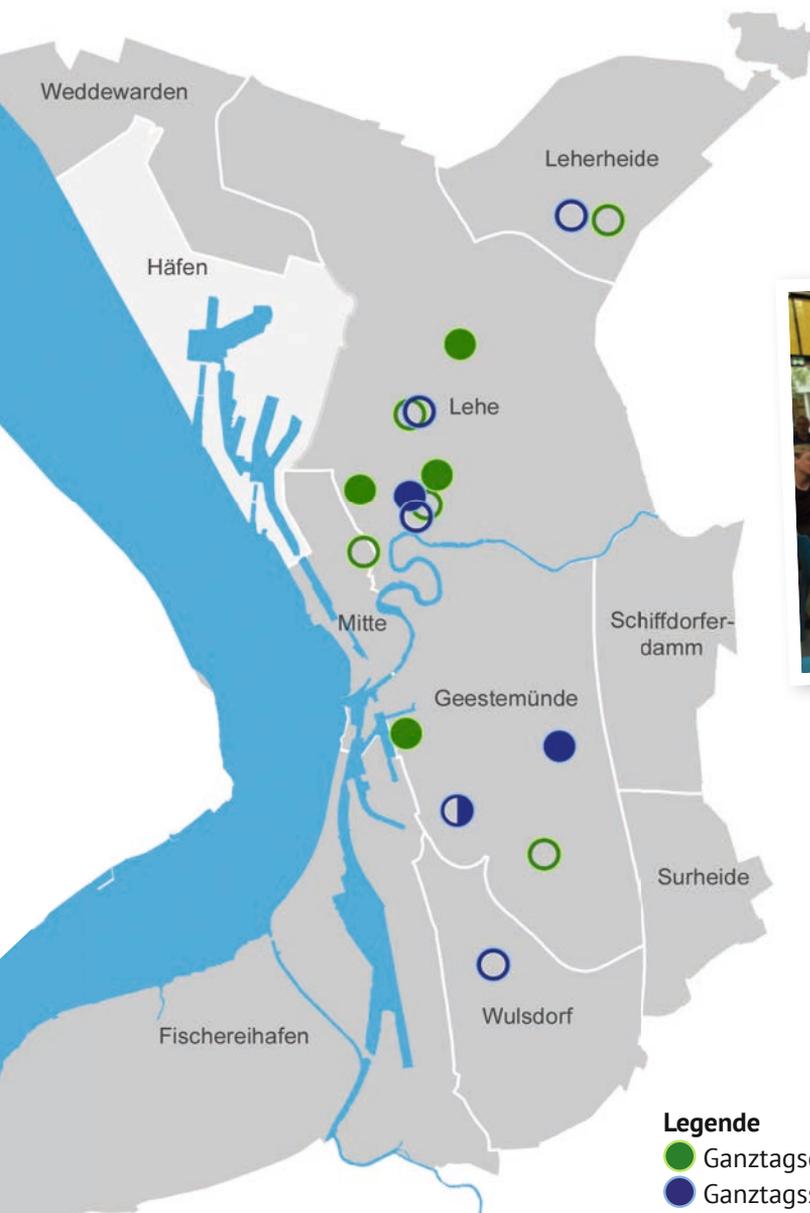
Um eine sichere Schulverpflegung anzubieten, hat das Schulamt Bremerhaven von Anfang an auf ein Modell gesetzt, das man als "alles aus einer Hand bezeichnen" bezeichnen kann: ein Cook & Freeze Angebot, das der Zulieferer von zwei Anbietern bezieht. Beide haben langjährige Erfahrungen in der Schulverpflegung und bieten eine große, abwechslungsreiche

Auswahl an. 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 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 Schüler*innen entscheiden sich entweder im Voraus für ein Menü oder wählen direkt an der Ausgabe aus.

Vor Ort in Bremerhaven

Ganztagsschulen der Stadtgemeinde Bremerhaven Schuljahr 2020-2021



Legende

- Ganztagsgrundschule
- Ganztagschule der Sek I

- offene Ganztagschule
- gebundene Ganztagschule
- teilgebundene Ganztagschule



Kochausbildung vegetarisch/vegan

Mathe, Deutsch, Englisch ... Kochen? Wie lernt man denn eigentlich kochen?

Es gibt mindestens 1.000 Sachen, die kann man, obwohl man sie nie in der Schule gelernt hat. Dazu gehören die allerwichtigsten Dinge wie laufen, reden oder fahrradfahren. In der Schule lernt man dann auch wichtige Sachen. Zuerst lesen und schreiben, und natürlich rechnen. Und später auch noch eine Menge mehr, zum Beispiel Englisch oder Bio. Kochen steht nur ganz selten auf dem Stundenplan – und trotzdem können doch ziemlich viele Leute leckeres Essen kochen.

Wie lernt man Kochen?

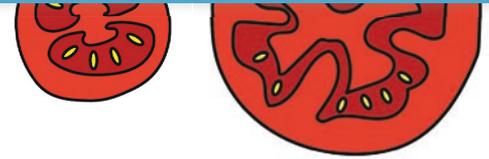
Bei vielen Leuten wird zuhause regelmäßig gekocht. Als Kind kann man dabei zuschauen, und vielleicht sogar mitmachen. Viele Leute haben so Kochen gelernt. Kochen gibt es aber auch als Beruf – dann kann man zum Beispiel im Restaurant oder im Hotel für Gäste kochen – oder in Schulen fürs Mittagessen der Schüler*innen. Die Ausbildung zum Koch/Köchin dauert normalerweise 3 Jahre. Wie bei anderen Ausbildungen auch, ist man ungefähr 1/3 der Zeit in der Berufsschule und 2/3 der Zeit im Betrieb, also zum Beispiel im Restaurant.

Können alle Köch*innen gut kochen?

Wie ist das eigentlich: Kann man, wenn man die Ausbildung gemacht hat, immer gut kochen? Nein, das ist nicht unbedingt so. Ob man richtig gut kochen kann, das hängt eher davon



ab, ob man das Kochen mag – wie in jedem Beruf gibt es auch Köche*innen, die den Beruf eigentlich gar nicht so gerne machen. Zum Beispiel weil sie sich etwas anderes vorgestellt haben oder weil in ihrem eigentlichen Wunschberuf keine Lehrstelle frei war. Erstaunlich: Andersherum gibt es ziemlich viele Köche*innen, die zum



Beispiel ein eigenes Restaurant haben, die aber nie eine Lehre gemacht haben. Das sind Leute, die sich so sehr fürs Kochen interessieren, dass sie Ihr Hobby zum Beruf machen.

Ist Köch*in ein guter Beruf?

Nein ... Koch ist kein guter, sondern ein toller Beruf! Warum? Weil es nur ganz wenige Berufe gibt, bei denen man die Kunden, also zum Beispiel die Gäste im Restaurant, quasi sofort glücklich und zufrieden machen kann. Das beste ist: Wenn Kunden lecker gegessen haben und begeistert sind, dann sagen sie es manchmal auch – und ein schönes Lob zu bekommen macht glücklich! Mit Lob macht alles gleich noch mehr Spaß.

Gibt es Veggie-Köche?

Immer mehr Leute wollen vegetarisch und vegan essen – gibt es eigentlich auch eine Veggie-Kochausbildung? Wenn man mit Lebensmitteln zu tun haben möchte, kann man außer Koch noch Bäcker, Konditor oder Fleischer lernen, aber eine eigene Veggie-Kochausbildung gibt es nicht.



Kochausbildung vegetarisch/vegan

Das ist schade, denn viele junge Leute sagen, dass sie die Ausbildung gut finden würden, wenn es eine Veggie-Variante gäbe. Vielleicht gibt es aber schon bald eine Veggie-Ausbildung: In einer Petition wurden über 25.000 Unterschriften dafür gesammelt.

Lohnt sich eine Veggie-Ausbildung überhaupt?

In Deutschland essen noch nicht einmal 10% aller Menschen vegetarisch oder vegan. Ist dann eine eigene Ausbildung nicht übertrieben? Es stimmt, dass nur relativ wenig Menschen konsequente Veggies sind. Aber: Ungefähr 85% der normalen, durchschnittlichen Ernährung ist in Deutschland sowieso vegetarisch oder vegan: Obst, Gemüse, Brot und Gebäck, Süßes etc. „Nur“ 15% von unserem Essen besteht aus Fisch oder Fleisch. Deswegen müsste es eigentlich eher andersherum sein: Die normale Kochausbildung müsste vegetarisch/vegan sein, für Fisch und Fleisch müsste es eine Zusatz-Ausbildung geben. Leider ist es aber so, dass der Bereich Fisch und Fleisch in der normalen Aus-

bildung einen viel größeren Anteil einnimmt als nur 15%. Gibt es Veggie Lehrbücher? Für Köch*innen gibt es eine Reihe von Lehrbüchern. Immer geht es dabei hauptsächlich um die Zubereitung von Fisch und Fleisch. Neuerdings gibt es aber auch ein Veggie-Lehrbuch: Das Buch heißt „Vitamin V“ und wurde vom Bremer Matthias Biehler geschrieben. Jetzt muss nur noch die Veggie-Koch-Ausbildung kommen.

Das Kochbuch kann über www.vitamin-v.de bestellt werden.



Saisonale Speisekarte

Mittagessen in der Praxis

Saisonale Speisekarten (auf der Basis des DGE-Standard)



Saisonale Speisekarte

Frühjahr

Kressesuppe und Radieschen
Frühlingszwiebel-Bratlinge
mit Möhrensalat und Postelein
Frische Erdbeeren

Sommer

Tomaten-Suppe und geröstete Sonnenblumenkerne
Pellkartoffeln „Annabelle“ mit Gartenkräutern und geschmorter
Roter Bete
Waldbeeren-Sorbet

Herbst

Pastinakensuppe und Kürbis-Chips
Spirelli mit Spitzkohl und Basilikum
Strudel vom Uphuser Tietjenapfel

Winter

Kartoffel-Suppe mit Sellerie
Lauch-Möhren-Auflauf mit Walnüssen
Griess-Pudding und Pflaumen-Kompott



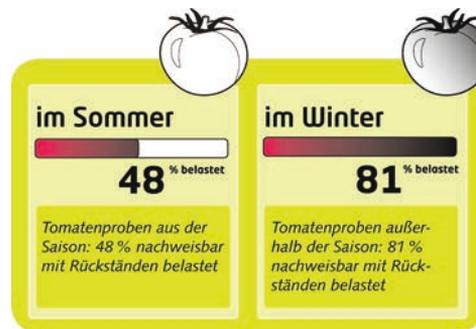
Der neue Frischefinder für den klimafreundlichen Einkauf im Nordwesten

Wer aus der Region in der passenden Saison einkauft, wird gleich mehrfach belohnt: Mit Frische und intensivem Geschmack sowie einem günstigerem Preis. Darüber hinaus schont der Griff zu regional angebauten Produkten das Klima. Bei der Produktion, Verarbeitung, Vermarktung und Zubereitung von Lebensmitteln entstehen Treibhausgase. Sie machen etwa ein Fünftel unseres persönlichen Klimarucksacks aus. Wer aber regionale und saisonale Produkte kauft, tut sich selbst etwas Gutes und handelt klimafreundlich. Denn in der Saison wächst das Gemüse im Freiland und nicht in beheizten Gewächshäusern. So wird der Energiebedarf, der CO₂-Ausstoß und die Emission durch kurze Transportwege gering gehalten.



Mit dem aufklappbaren Saisonkalender von energie-konsens, der gemeinnützigen Klimaschutzagentur für das Land Bremen, lässt sich auf einen Blick erfassen, welche regionalen Obst- und Gemüsesorten oder Kräuter Saison haben.

Im Hosentaschenformat bietet er zusätzlich leicht umsetzbare



Klimatipps und anschauliche Vergleichsbeispiele sowie weitere Klimatipps für den Frische-Einkauf. Die in Abstimmung mit dem Naturkost Kontor Bremen und BioStadt Bremen überarbeitete Neuauflage ist nun in einfacher Sprache und kostenlos bei der Vernetzungsstelle Schulverpflegung oder energiekonsens erhältlich. (www.energiekonsens.de)

Weitere Saisonkalender

Im Taschenformat und als APP bietet das Bundeszentrum für Ernährung den Saisonkalender Obst und Gemüse mit Süd- und exotischen Früchten an. (www.ble-medienservice.de)

Auch die Verbraucherzentrale hält den Saisonkalender *Heimisches Obst und Gemüse* vor. (www.verbraucherzentrale.de)

Nahrungsmittelunverträglichkeiten

Leckeres Schulessen – trotz Allergien

Eine gesunde und schmackhafte Schulverpflegung soll für alle Gäste möglich sein. Innerhalb eines Angebotes in Buffetform kann sich jede/r das Lieblingsessen auswählen.

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

Laut der Deutschen Gesellschaft für Ernährung (DGE) sind drei bis vier Prozent der Bevölkerung, das sind zweieinhalb bis drei Millionen Menschen, in Deutschland von einer Lebensmittelallergie betroffen¹. Die Anzahl der Schulkinder mit schweren Lebensmittelallergien hat sich in den letzten 10 Jahren versiebenfacht². Die wichtigsten allergieauslösenden Zutaten und Erzeugnisse daraus, die 90%

aller Lebensmittelallergien verursachen, beruhen auf den 14 Hauptallergenen. Bei der Teilnahme am Schulessen ist es wichtig, dass Ihre Kinder ihre Allergien und Unverträglichkeiten kennen und sie benennen können. Hier ist zu beachten, dass die Mitarbeiter*innen 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 Mitarbeiter*innen der Schulküche nach den Inhaltsstoffen der Speisen befragen und dementsprechend auswählen. Um es den Verbraucher*innen bei einer bestehenden Unverträglichkeit leichter

zu machen diese Lebensmittel zu meiden, besteht in Deutschland eine Kennzeichnungspflicht für Hauptallergene in verpackten Waren.

Verpflichtende Kennzeichnung seit Dezember 2014

Seit Dezember 2014 müssen die Hauptallergene im Rahmen der neuen Lebensmittelinformationsverordnung (LMIV) auch bei unverpackten Lebensmitteln, wie z.B. dem Essen in der Gemeinschaftsverpflegung gekennzeichnet werden. Nach Umsetzung dieser Regelung können alle Gäste bereits im Speiseplan die enthaltenen Allergene einsehen und dementsprechend ihre Speisen auswählen. In Bremen ist die Allergenkennzeichnung für die Mitarbeiter*innen der Schulküchen Bestandteil der regelmäßigen Fortbildungsveranstaltungen der Vernetzungsstelle Schulverpflegung. Gelegentliche, im kleinen Rahmen stattfindende Feste, wie das Sommerfest oder die Weihnachtsfeier, sind von dieser Allergenkennzeichnungspflicht jedoch ausgenommen. Eltern und Schüler*innen müssen für die selbst gebackenen Kuchen also keine Allergenkennzeichnung vornehmen. Es empfiehlt sich aber auf einem gut sichtbaren Aushang darauf hinzuweisen, dass für Unverträglichkeiten durch Allergene oder Zusatzstoffe keine Haftung übernommen wird³. Bei Unsicherheiten und Fragen sprechen Sie uns gerne an.



¹ www.in-form.de/wissen/allergien-lebensmittel/ vom 05.10.2020

² Deutscher Allergie- und Asthmabund e. V.: www.daab.de/blog/2019/08/schulbeginn/ vom 05.10.2020

³ Bundeszentrum für Ernährung (2019): Feste sicher feiern. Leitlinie zur guten Hygiene für Veranstalter.

Essen für Alle: Das Bildungs- und Teilhabepaket

Das Bildungs- und Teilhabe-Paket (BuT) ist für Familien, die wirtschaftliche Unterstützung in Anspruch nehmen können: Familien mit Kindern bis sechs Jahre und Schüler*innen bis 25 Jahre. Voraussetzung dafür ist, dass entweder Arbeitslosengeld II (Hartz IV), Sozialhilfe/Grundsicherung, Asylbewerberleistung, Wohngeld, Bundeskindergeld (Kinderzuschlag) oder Leistungen nach dem Starke-Familien-Gesetz in Anspruch genommen werden. Das BuT beinhaltet verschiedene Leistungen wie zum Beispiel die Kostenübernahme des Mittagessens in Kindertagesstätte und Schule, Schulbedarf und Lernförderung. In der Grundschule wird der gesamte Betrag von der Stadt Bremen übernommen. Auch an den weiterführenden Schulen wird infolge des Starke-Familien-Gesetzes das Essensgeld übernommen. Für die Übernahme bzw. Bezuschussung der Mittagsverpflegung muss der Bremen-Pass im Schulsekretariat vorgelegt werden. Dieses leitet die Information über die Vorlage des Passes an den Caterer bzw. die schul-eigene Küche weiter.

Bezahlungssystem

In Bremen wird überwiegend das webbasierte Bezahlungssystem MensaMax



verwendet. Über einen „Ausweis“ (RFID-Chip, Schülerschein mit aufgedrucktem Barcode oder integriertem Chip) wird die Essensteilnahme über ein Terminal in der Mensa registriert. Der Ausweis enthält keinerlei Information über den Eigentümer, lediglich eine Identifikationsnummer. So geht bei einem Verlust des Ausweises kein Geld verloren.

Eltern können per Überweisung, Lastschrift oder Bargeldeinzahlung auf das virtuelle Schülerkonto einzahlen. Das Einloggen erfolgt von zu Hause über den PC oder per App über das Smartphone. Die Gutschriften werden automatisch über die Identifikationsnummer auf die einzelnen Konten verteilt. Dies funktioniert in der Regel über Guthabenbasis. Durch den Zugriff über PC oder App haben Eltern eine gute Übersicht über die bestellten Menüs und über den Kontostand. Das Bezahlungssystem stellt für Eltern eine sichere Möglichkeit dar, ihr Kind an der Mittagsverpflegung teilhaben zu lassen, ohne ihm Bargeld mitgeben zu müssen.



Mensaausschuss

Der Mensaausschuss

Für gelingende Schulverpflegung spielen Kommunikation und Teilhabe eine wichtige Rolle: Wer kümmert sich um die Koordination und darum, dass die Schüler*innen und Eltern von den Neuerungen oder die Öffentlichkeit von den Aktionen in der Mensa erfahren? Wo kann man Vorschläge einbringen und Wünsche formulieren? Als sinnvollen Beitrag einer akzep-

tierten, gelungenen und qualitativ hochwertigen Schulverpflegung empfiehlt die Vernetzungsstelle Schulverpflegung die Gründung eines Verpflegungsausschusses.

Ein Mensakreis bezieht alle an der Schulverpflegung beteiligten Personen mit ein: Schulleitung, Kümmerer oder Verpflegungsbeauftragte der Schule

(als Ansprechpartner*innen), Speisenanbieter, Vertreter der Lehrerschaft sowie pädagogische Mitarbeiter*innen, Schüler- und Elternvertreter*innen – sie sollten vertreten sein und ein gleichberechtigtes Mitspracherecht haben. Die Einrichtung des Ausschusses ändert nichts an den gegebenen Entscheidungskompetenzen der Schulleitung. Je nach Bedarf und aktuellen

Beteiligte Akteure im Mensaausschuss



Fragestellungen können Experten aus verschiedenen Bereichen (z. B. Lebensmittelüberwachung, Vernetzungsstelle Schulverpflegung) hinzugezogen werden. Der Mensaausschuss ist ein Ort, an dem Interessen vertreten, Probleme offen angesprochen und Lösungen erarbeitet werden. z.B. Was ist zu tun, wenn es Engpässe gibt oder die Kritik am Essen sich häuft? Alltägliche Probleme wie, dass Schüler*in X kein Dessert mehr bekommen hat, sollten schon in der Mensa geklärt werden. Das Gremium kann für solche Fälle ein Beschwerdeverfahren entwickeln, das festlegt, welche Wege dann zu beschreiten sind und wie man damit umgehen möchte.

Ein benannter Verpflegungsbeauftragter organisiert und koordiniert die Treffen des Ausschusses. Diese Person ist Ansprechpartner*innen rund um das Thema „Verpflegung“. Sie bündelt alle Anliegen und bringt sie ins Gremium ein. Regelmäßige Treffen, ca. 2 Termine im Halbjahr sind wünschenswert und sind für alle Mitarbeiter*innen Arbeitszeit. Nach jeder Sitzung erfolgt die Er-

stellung eines Protokolls, damit für alle nachvollziehbar ist, was besprochen wurde. Die Weitergabe von Informationen der Mitglieder sollte zügig z.B. an den Elternrat erfolgen. So fühlen sich die Akteur*innen gut informiert. Offenheit und Transparenz, sowie das Wissen um Verfahrenswege, wenn es mal nicht „rund läuft“ sind ein wichtiger Qualitätsaspekt in der Schulverpflegung.



Schulverpflegung für Alle

Gastlichkeit im Schulrestaurant

Im Schulrestaurant wird ein Angebot vorgehalten, das für Alle funktionieren soll. Alle meint die Schüler*innen, die Lehrer*innen und pädagogische Mitarbeiter*innen etc. des Schulrestaurants. Zusammengefasst sind sie die Gäste des Schulrestaurants. Ob die Schulverpflegung von den Gästen als Gelingen empfunden wird, hängt von Aspekten wie der Aufenthaltsqualität, dem Genusswert der Speisen und dem Erholungswert ab. Diese Indikatoren einer gelingenden Schulverpflegung wurden in Forschungsprojekten herausgearbeitet und untersucht.

Der Begriff der Gastorientierung im Rahmen von Schulverpflegung wird so aufgefasst, dass sich die Beteiligten die Rollen von Gastgeber*in und Gästen wechselseitig zugestehen. Voraussetzung hierfür ist, dass alle Beteiligten sich auf die Gastorientierung in ihrem Leitbild einigen. Es ist daher hilfreich, festzuhalten, welche Anforderungen an Gastgeber*in und Gast gestellt werden.

Die können dann z. B. in den Mensaregeln, dem Leitbild der Schule, dem Verpflegungskonzept etc. formuliert werden. Im Allgemeinen orientiert sich die Gastgeber*in in der Gemeinschafts-

Einrichtung beachten, beispielsweise bei den Aufenthalts- und Nachschlageregulungen, den Benimmregeln bei Tisch oder des Umgangs in Ton und Lautstärke.



Als Gäste können die Schüler*innen durch ihr Verhalten zum guten Gelingen beitragen und an der Gestaltung der Verpflegung teilhaben. Deshalb ist es empfehlenswert, auch Schüler*innen in den Beratungsprozess zu integrieren und sie dort einzubeziehen, wo Gastlichkeitsaspekte eine Rolle spielen.

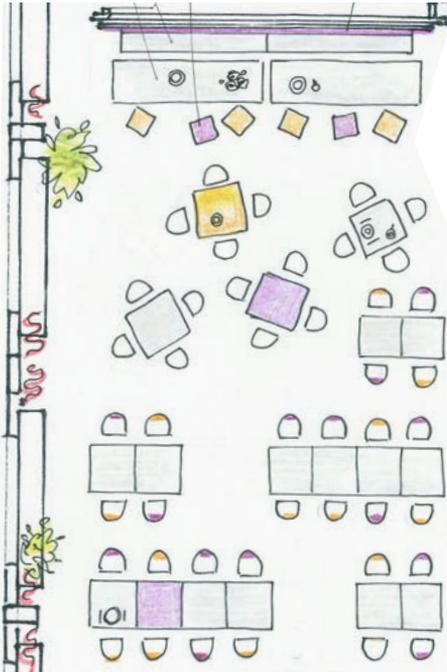
verpflegung an den Bedürfnissen und Wünschen der Gäste, beispielsweise indem sie ihnen Wahlmöglichkeiten bei Gerichten oder Komponenten einräumen, sie wertschätzend behandeln oder Angebote für neue Geschmackserlebnisse machen. Auf der anderen Seite der Gastgeber*in sind auch die Gäste gefordert, ihren Beitrag zu leisten. Hierzu gehört, dass sie bestimmte Verhaltensnormen anerkennen und entsprechend ihres Alters Möglichkeiten und Grenzen der jeweiligen



Mensa zum Wohlfühlen

Ambiente

*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*innen 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 ...!*



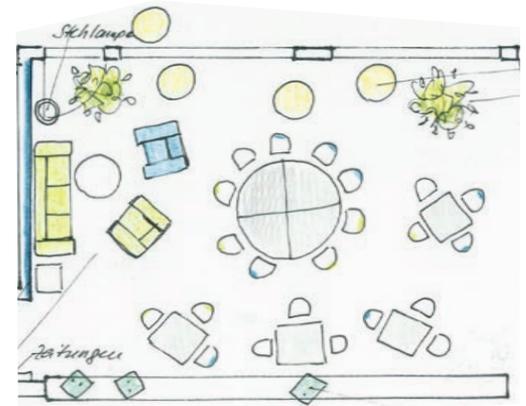
Kleine, auch schrittweise Veränderungen können oft Großes bewirken:

Schüler*innen, Lehrer*innen 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 Essatmosphäre. Jede und jeder möchte gerne die 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.

Gemütliche Tischgruppen mit geräuscharmen Stühlen oder Bänken (in altersgerechter Höhe) statt uniformer Tischreihen sind die bessere Alternative für die jüngeren Schüler*innen. Die Großen bleiben lieber unter sich und schätzen einen abgetrennten Chill-Bereich mit Loungemöbeln, einer Cafébar und einem piffigen Farbkonzept. Eine warme Beleuchtung, Blumen auf den Tischen und der gezielte Einsatz von großen Grünpflanzen als Raumteiler strahlt Gastlichkeit aus. Lehrer*innen, die mittags in ihrem reservierten Stammbereich essen, können sich 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.



Regionale Erzeuger

Weitere Informationen zu regionalen Erzeugern finden Sie unter:

www.kurzelinks.de/pnmt

(Naturkost Kontor)

www.biovonhier.de

www.kurzelinks.de/i2xd

(Verbraucherzentrale Bremen)

Regionaler Bio-Großhandel

Naturkost Kontor Bremen GmbH

Großmarkt Bremen

Spezialitätenhalle Tor 14

Am Waller Freihafen 1,

28217 Bremen

Telefon 0421. 537 97 -70

info@naturkost-kontor.de

Kornkraft Naturkost GmbH

Am Forst 36, 26197 Großenkneten

Telefon 04487. 921 -0

info@kornkraft.com

Caterer an Ganztags- grundschulen (Auswahl)

apetito catering B.V. & Co KG

Bonifatiusstraße 305, 48432 Rheine

info@apetito-catering.de

Arbeiter-Samariter-Bund

Landesverband Bremen e.V.

Bremerhavener Straße 155,

28219 Bremen

info@asb-bremen.de

Dussmann Service Deutschland GmbH

Funkschneise 15, 28309 Bremen

coolcooking-nordost@dussmann.de

Frische Pause e.V.

Am Wall 162, 28195 Bremen

office@frische-pause.de

Greentaste Catering GmbH

Kluvenhagener Str. 38, 28307 Bremen

greentaste@web.de

Leckerbiss GmbH

Kurfürstenallee 130, 28211 Bremen

info@lecker-biss.de

Teufelsmoor Gastronomie &

Service gGmbH

Bremer Landstraße 48, 27726 Wopswede

Telefon 04792. 954 40 10

Energieeffizienz und Klimaschutz in Schule

Bremer Energie-Konsens GmbH

Gemeinnützige Klimaschutzagentur

Am Wall 172/173, 28195 Bremen

Telefon 0421. 37 66 71 -0

info@energiekonsens.de

Fachausbildungen für die Gemeinschaftsverpflegung sind u.a. an folgenden Schulen im Land Bremen möglich

Schulzentrum am Rübekamp –

Gastgewerbliche Berufe

Rübekamp 37–39, 28219 Bremen

Telefon 0421. 36 11 47 00

699@schulverwaltung.bremen.de

www.ruebekamp.de

Impressum

Herausgeber: **esscooltur®** | Systemische Organisationsberatung in der Gemeinschaftsverpflegung und im pädagogisch-kulinarischen Feld
Vernetzungsstelle Schulverpflegung Bremen www.vernetzungsstelle-bremen.de

V. i. S. d. P.: Michael Thun

Redaktionsleitung: Hille Heumann-Klemm

Redaktion: Sabine Adamaschek, Matthias Biehler, Hille Heumann-Klemm, Denise Klusmann, Jessica Mangels, Susanne Stehr-Murmann, Michael Thun, Britta Petersen

Layout: Ina Clement – www.spoekfabrik.de

Auflage: 9.000

Online verfügbar unter www.vernetzungsstelle-bremen.de

Schulzentrum des Sekundarbereichs II Blumenthal – Berufliche Schulen für Hauswirtschaft und Sozialpädagogik
Berufsfachschule für Hauswirtschaft und Familienpflege
Eggestedter Straße 20
28779 Bremen
Telefon 0421. 36 17 91 54/-55
603@bildung.bremen.de
www.szb.schule.bremen.de

Inge Katz Schule 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
364@schulverwaltung.bremen.de
www.szn-bremen.de

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

Berufsbildende Schulen Sophie Scholl im Schulzentrum Geschwister Scholl Bremerhaven – Hauswirtschaft, Gesundheit Sozialpädagogik
Walter-Kolb-Weg 2
27568 Bremerhaven
Telefon 0471. 300 01 20
BS.SophieScholl@schule.bremerhaven.de
www.scholl-lsh.de

Schulzentrum Carl von Ossietzky – Berufliche Schule für Dienstleistung, Gewerbe und Gestaltung
Georg-Büchner-Straße 13,
27574 Bremerhaven
Telefon 0471. 30 94 65 -0
bsdgg@vbs-bremerhaven.de
www.vbs-bremerhaven.de

Kontakte Bremen

Die Senatorin für Kinder und Bildung – Ganztagschulreferat, Karla Wagner
Rembertiring 8–12, 28195 Bremen
Telefon 0421. 36 11 46 30
karla.wagner@bildung.bremen.de

Serviceagentur „Ganztägig Lernen“ Bremen, Landesinstitut für Schule
Am Weidedamm 20, 28215 Bremen
Telefon 0421. 36 11 81 60

Gesamtstädtische Koordinatorin Bildung und Teilhabe
Antje Borrmann
Telefon 0421. 361 83 83
antje.borrmann@soziales.bremen.de

Landeskoordinatorin für Bildung für nachhaltige Entwicklung
Isabell Müller
Telefon 0421. 36 15 04 90
isabell.mueller@bildung.bremen.de

ZentralElternBeirat Bremen
An der Weide 50a, 28195 Bremen
Telefon 0421. 361 82 74
zeb@bildung.bremen.de

Die Senatorin für Klimaschutz, Umwelt, Mobilität, Stadtentwicklung und Wohnungsbau – BioStadt Bremen
Mücella Demir
An der Reeperbahn 2,
28217 Bremen
Telefon 0421. 36 13 10 74
mücella.demir@umwelt.bremen.de

Kontakte Bremerhaven

Infostelle Schulverpflegung Bremerhaven
Britta Petersen, Schulamt
Hinrich-Schmalfeldt-Straße 40,
27576 Bremerhaven
Telefon: 0471. 590 21 53
britta.petersen@magistrat.bremerhaven.de

ZentralElternBeirat Bremerhaven
Geschäftsstelle, Friedrich-Ebert-Str. 10,
27570 Bremerhaven
Telefon 0471. 391 62 42

Kontakte Bundesebene

Nationales Qualitätszentrum für Ernährung in Kita u. Schule (NQZ)
Dr. Anke Oepping
Claire-Waldoff-Straße 1
10117 Berlin
anke.oepping@ble.de
www.nqz.de

Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung (BLE)
Deichmanns Aue 29
53179 Bonn
www.ble.de

Kontakt

Vernetzungsstelle Schulverpflegung im Land Bremen

Violenstr. 45, 28195 Bremen

Telefon 0421. 17 27 18 26

office@vernetzungsstelle-bremen.de

www.vernetzungsstelle-bremen.de

Infostelle Schulverpflegung Bremerhaven

Hinrich-Schmalfeldt-Straße 40

27576 Bremerhaven

Telefon: 0471. 590 21 53

britta.petersen@magistrat.bremerhaven.de

Gefördert durch:



Bundesministerium für
Ernährung, Landwirtschaft
und Verbraucherschutz

aufgrund eines Beschlusses
des Deutschen Bundestages

In Kooperation mit:



Stand: April 2021



Im Auftrag von:

Die Senatorin für
Kinder und Bildung

Hauptstadt



des Fairen Handels
Bremen



Freie
Hansestadt
Bremen

Vernetzungsstelle Schulverpflegung im Land *Bremen*

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