

Tagungsbericht zum 1. Bremer Tag der Schulverpflegung 2010

in form

Deutschlands Initiative für gesunde Ernährung
und mehr Bewegung

Vernetzungsstellen
Schulverpflegung



IN FORM Vernetzungsstellen Schulverpflegung

Als eine Initialmaßnahme von „IN FORM – Deutschlands Initiative für gesunde Ernährung und mehr Bewegung“ gibt es seit dem 01. Oktober 2009 in allen Bundesländern die „Vernetzungsstellen Schulverpflegung“. Ziel der Vernetzungsstellen ist es, diejenigen zu unterstützen und zusammenzubringen, die sich für die Verwirklichung einer gesunden Schulverpflegung und deren Verknüpfung mit der Ernährungsbildung in der Schule engagieren.

Die Vernetzungsstellen wurden gemeinsam von Bund und Ländern eingerichtet. Sie fungieren als zentrale Anlaufstellen für alle Einrichtungen, die Fragen rund um die Verpflegungsangebote in Schulen haben. In drei Bundesländern beraten sie als „Vernetzungsstellen Kita- und Schulverpflegung“ auch alle Interessierten an einer vollwertigen Verpflegung in Kindertagesstätten.

Durch den Ausbau zu Ganztagschulen gewinnen die Schulen als Lebens- und Erfahrungsräume für Kinder und Jugendliche immer mehr an Bedeutung. Dies gilt auch für die Mittagsverpflegung. Einheitliche DGE Qualitätsstandards für die Schulverpflegung unterstützen die Einführung und die Umsetzung eines

vollwertigen Verpflegungsangebotes in den Schulen. Die Verbreitung der DGE Qualitätsstandards, die Vernetzung der Akteure, die Verknüpfung von Ernährungsbildung und –angeboten, die Förderung der Kommunikation, die Schulung von Multiplikatoren, die Organisation von Informationsveranstaltungen und die Vermittlung kompetenter Ansprechpartner zählen u.a. zu den Aufgaben der Vernetzungsstelle und dienen dem Ziel der Qualitätsentwicklung und der Qualitätssicherung.

Die bundesweiten Vernetzungsstellen kooperieren miteinander und pflegen einen regelmäßigen Erfahrungsaustausch, damit sie voneinander lernen und profitieren können. Der dazu erforderliche institutionelle und organisatorische Rahmen wird durch die Projektgruppe 525 in der Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung sichergestellt. Diese handelt im Auftrag des Bundesministeriums für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz. Einen Überblick über die Ziele und Aufgaben der Vernetzungsstellen, sowie die Kontaktdaten in den Bundesländern, bietet der Internetauftritt:

<http://www.in-form.de>



Filipini

Dr. Michaela Filipini
Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung

in FORM
Deutschlands Initiative für gesunde Ernährung
und mehr Bewegung
Vernetzungsstellen
Schulverpflegung

/ Vorwort von Frau Dr. Filipini	2
/ Gute Schulverpflegung für Alle	4
/ Berichte aus den Workshops	5
/ Impressionen	9
/ Ein Baustein für die Küchenpraxis	10
/ Marktplatz-Bummel	12
/ Aussteller auf dem Marktplatz	13
/ Literatur und Links	15

Quellangaben Fotos: JD81/photocase.com; cchristof/photocase.com; judigrafie/photocase.com; Robert Kneschke/fotolia.de; Ideenkoch/fotolia.de; Senatorin f. Bildung (Bremen); Thun



Michael Thun

Leiter Vernetzungsstelle Schulverpflegung im Land Bremen

Die Aufgabe, eine gute Schulverpflegung für Alle bezahlbar zu realisieren, hat viele Dimensionen. Der 1. Bremer Tag der Schulverpflegung machte diese Vielschichtigkeit deutlich: Zunächst einmal

muss die Qualität der angebotenen Speisen stimmen. Hierfür stehen die Qualitätsstandards der Schulverpflegung (DGE) als Minimalkonsens zu Verfügung. Aber alle Qualität erscheint nur sinnvoll, wenn Sie auch von den Kunden akzeptiert wird. Nun zeigt sich, dass „der Kunde“ in der Schulverpflegung eine gar nicht homogene Gruppe ist. Schon die Kinder und Jugendlichen als direkte Abnehmer haben unterschiedliche Vorlieben und Bedürfnisse.

Doch hinzu kommen noch die Eltern als letztlich Bezahlende, die Schule mit pädagogischen Ansprüchen und behördliche MitarbeiterInnen als Bestellende. Will man eine breite Akzeptanz, wird man alle Beteiligten abholen müssen.

Diese ersten beiden Dimensionen *Qualität* und *Kundenzufriedenheit* sind aber – als wäre es nicht bis hierher schon komplex genug – mit noch zwei weiteren

Aspekten in Ausgleich zu bringen: Die *Finanzen* müssen stimmen. Wir wissen, dass es hier gar keinen einfachen Zusammenhang gibt. Gute, gesunde Versorgung muss nicht teuer und teure Versorgung muss weder gut, noch braucht sie akzeptiert zu sein. Zum Glück kennen wir inzwischen die wichtigsten Eckdaten



und sind deshalb sicher, dass wir eine gute Versorgung mit einem hohen Frischkostanteil – sogar mit einem gehörigen Bio-Anteil, sofern gewünscht – zu Preisen haben können, die bezahlbar sind. Dies setzt allerdings bei den Verpflegungsanbietern eine sehr sorgfältige und vorsichtige kaufmännische Kalkulation voraus.

Und schließlich müssen die Menschen, die in der Schulverpflegung täglich

direkt mit Kindern und Jugendlichen umgehen, gerne an ihrem Arbeitsplatz tätig sein. Sie sind mit einem beispiellosen kulturellen Wechsel in der Außer-Haus-Verpflegung konfrontiert und müssen mit Fort- und Weiterbildungsmaßnahmen immer wieder abgeholt und mitgenommen werden. Die *Arbeitszufriedenheit* in diesem Feld ist also die vierte Dimension, die zu beachten ist, will man in der Schulverpflegung nachhaltig agieren.

Es wird deutlich, dass es einiges zu tun gibt und die Vernetzungsstelle Schulverpflegung im Land Bremen hat die Aufgabe – gemeinsam mit den anderen 15 Vernetzungsstellen in Deutschland – hier Übersetzungsarbeit zwischen den unterschiedlichen Bereichen zu

leisten. Sie initiiert, begleitet, berät die kommunikativen Schnittstellen und vernetzt sie. Jeder im Kontext Schulverpflegung – ob Behördenmitarbeiter, Eltern, Pädagogen, Caterer, Schülervertreter, Medien oder andere, kann sich mit seinen Fragen jederzeit an die Vernetzungsstelle Schulverpflegung im Land Bremen wenden, denn wir informieren, beraten und bringen die Akteure an einen Tisch. Rufen Sie also gerne an!

Workshop 1

„Mittags in der Mensa – was sollte es zu essen geben?“
Dr. E. Liesen (Deutsche Gesellschaft für Ernährung)

Eine immer größere Anzahl an Schulen möchte aufgrund des notwendigen Nachmittagsunterrichts ihre Schüler und Schülerinnen zur Mittagszeit gut versorgt wissen. Dazu zählt auch das Angebot eines schmackhaften und abwechslungsreichen Mittagessens. Kriterien und Rahmenbedingungen für die Mittagsverpflegung in Schulen finden sich in den Qualitätsstandards für die Schulverpflegung der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e. V. Die Qualitätsstandards für die Schulverpflegung wurden im Auftrag des Bundesministeriums für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz vom Projekt Schule + Essen = Note 1 in Zusammenarbeit mit Experten und Expertinnen aus Wissenschaft, Praxis, Bildung und Politik erarbeitet. Sie gelten als bundesweiter Orientierungsrahmen für die Umsetzung und Qualitätssicherung der Schulverpflegung.

Im Rahmen des Workshops rund um das Verpflegungsangebot zur Mittagszeit in der Mensa, in dem vor allem Lehrer und Lehrerinnen anwesend waren, wurden die Qualitätsstandards vorgestellt und diskutiert. Der Focus der Veranstaltung lag auf der Lebensmittelauswahl, den Häufigkeiten von Lebensmitteln, die im Rahmen der Zusammenstellung eines Speisenplans für 20 Verpflegungstage zu beachten sind und den weiteren Kriterien zur Speisenplanung- und -herstellung. Zu letzteren zählen u.a. der Menüzyklus von vier Wochen, die eindeutigen Bezeichnungen auf den Speisenplänen, die fettarme Zubereitung und die Warmhaltezeiten. Diskutiert wurden vor allem die Getränke, die Begrenzung des Fleischangebots auf acht Mal in 20 Verpflegungstagen und der Richtwert für die Warmhaltezeiten, der bei mindestens 65 °C liegt. Die meisten Teilnehmer und Teilnehmerinnen waren überrascht,

dass es sich bei letzterem nur um einen Richtwert handelt, der sich lediglich in der DIN 10508 „Temperaturen für Lebensmittel“ findet, aber in keinem Gesetz oder in keiner Verordnung vorgeschrieben wird. Das in den Standards gewünschte Getränkeangebot stieß bei den Lehrkräften nicht auf positive Resonanz. O-Ton eines Lehrers: „Das gilt aber doch nicht für das Lehrerzimmer – oder?“. Hier stellt sich dann ernsthaft die Frage nach der Vorbildfunktion. Wie sollen die Schüler und Schülerinnen das Verpflegungsangebot an der Schule akzeptieren, wenn sich bereits die Lehrerschaft distanziert? Nur wenn Schulleitung, Lehrer- und Elternschaft sich einig sind, wie das



Angebot an der Schule gestaltet sein soll, besteht die Möglichkeit, dass möglichst viele Schüler und Schülerinnen auch an der Mittagsverpflegung teilnehmen. Lehrer und Lehrerinnen sind die direkten Bezugspersonen in der Schule und sollten ihren Auftrag auch für den

Bereich der Ernährungs- und Gesundheitsbildung an der Schule ernst nehmen. Dazu gehört auch das gemeinsame Essen in der Mensa.

Die vorgestellten Inhalte der Qualitätsstandards zu den Lebensmittelgruppen und den Häufigkeiten wurden nach dem Vortrag mit Diskussionsmöglichkeit in einer praktischen Übung vertieft. Es galt in Gruppenarbeit einen Vierwochenspeisenplan zu ergänzen. In jeder Woche fehlte ein komplettes Gericht. Mit Hilfe einer Checkliste, die vom Projekt Schule + Essen = Note 1 entwickelt wurde, war die Lösung der Aufgabe kein Problem. Zahlreiche interessante Vorschläge zur Vervollständigung des Speisenplans wurden von den Arbeitsgruppen erarbeitet.

Workshop 2

„Wie unsere Ernährungsgewohnheiten das Klima beeinflussen – und was das mit Schulverpflegung zu tun hat“

Dr. M. Keller (Institut f. alternative u. nachhaltige Ernährung)

Einführungsvortrag: In Deutschland entfallen etwa 20 Prozent aller Treibhausgas-Emissionen auf den Ernährungsbereich. Besonders klimaschädlich ist die landwirtschaftliche Produktion tierischer Lebensmittel wie Fleisch und Milchprodukte.

Die höchsten Einsparpotentiale an Klimagasen bieten demnach vegetarische und vegane Ernährungsmuster bzw. eine deutliche Reduzierung von Fleisch und Milchprodukten auf dem Speiseplan.

Weitere Klimavorteile zeigen Bio-Lebensmittel sowie regionale und saisonale, frische Freilandprodukte. Eine besonders schlechte Klimabilanz haben Lebensmittel, die per Flugzeug importiert werden.

Studien zeigen, dass die meisten Kinder und Jugendliche in Deutschland zu viel Fleisch und Wurst sowie zu wenig pflanzliche Lebensmittel verzehren. Das ist auch aus gesundheitlicher Sicht bedenklich. In einer bundesweiten Untersuchung boten nur 14 Prozent der Ganztagschulen täglich ein vegetarisches Hauptgericht an. Zudem spielen Gesundheitsaspekte im Rahmen der Schulverpflegung weder bei Eltern noch bei Schülern eine bedeutende Rolle.

Diskussion: Die Eindeutigkeit von klimaschädlicher Nahrungserzeugung, insbesondere beim Fleisch, hat die Workshop-Teilnehmer sehr überrascht. Umso wichtiger sei es, Kindern rechtzeitig beizubringen, wie klimabewusste Ernährung aussieht. Das geschieht am besten beispielhaft: Eine „Flugpapaya“ produziert deutlich mehr CO₂, als ein regionaler Kohlkopf oder

fünf Äpfel. Kinder sollten praktisch und theoretisch lernen, warum ein schmackhaftes vegetarisches Mittagessen in der Schulmensa besser ist als Boulette oder Bratwurst auf dem Teller – sowohl für das Klima als auch für die eigene Gesundheit. Der Lernprozess könnte beim gemeinsamen Essen in Schulmensen beginnen – wenn man dort sein eigenes Wort verstünde. Viele Schulmensen sind wegen ihrer Größe ganz einfach zu laut. Da ist Veränderung nötig. Für den Unterricht sollten spezielle Curricula zum Thema entwickelt werden, die systematische Ernährungsbildung möglich machen. Ein Defizit, das von den zuständigen Behörden schnellstens beseitigt werden müsste.



Workshop 3

„Die pädagogische Qualität der Schulverpflegung - das heimliche Curriculum für Geschmack und Genuss in der Ganztagschule“

Anke Oepping (Universität Paderborn)

Essen und Trinken diene nie nur allein der Befriedigung biologischer Bedürf-

nisse und ist es wirklich das Ziel, dass Kinder „ihren Teller leer essen“? Das beliebte Argument vieler Erwachsener „das ist aber gesund“ kann dauerhaft gar nicht funktionieren, damit Kinder einen gesundheitsförderlichen Lebensstil entwickeln. Wie lernen Kinder eigentlich „richtig“ zu essen? Wie kann es im pädagogischen Dialog zwischen Kindern und Erwachsenen gelingen, dass das gemeinsame Essen für Alle zu einer Ressource wird? Dieser Workshop erweiterte die Wahrnehmung der Multiplikatoren „rund um das Essen und Trinken“ und gab vielfältige Handlungsimpulse für das tägliche Miteinander. Die Anregungen für die Gestaltung der „pädagogischen Qualität“ der Schulverpflegung fußen auf aktuellen Erkenntnissen aus Wissenschaft und Praxis.

Workshop 4

„Nur Pizza, Pasta, Pommes? – Zur Herausforderung der Umsetzung eines Verpflegungskonzeptes in Oberschulen und Gymnasien“

Kathrin Sebastian (Universität Bremen – FB 12)

Nach der Begrüßung der über 20 Teilnehmerinnen und Teilnehmer begann der erste Abschnitt des Workshops mit einem Brainstorming zum Thema „Schulverpflegung“.

Die hierbei gesammelten Schlagworte (u.a. Akzeptanz erhöhen, gesund gleich wenig lecker? Kosten für das Essen etc.) wurden im Verlauf des Workshops besprochen. Der zweite Abschnitt startete mit einem Bericht über die Herangehensweise, ein Verpflegungskonzept an einer Schule zu organisieren. Das Verpflegungskonzept ist meistens recht breit aufgestellt, es reicht von Pausenbrot, Mensa, Cafeteria bis zu verschiedenen Automaten. Unser Fokus sollte hier auf dem Bereich Mensa und Cafeteria liegen. Wir berichten von einem Gymnasium (HBG), das sich 2009 auf den Weg zu einer neuen Schulmensa gemacht hat, die auch neu gebaut worden ist.

Zur Vorgeschichte: Es gab in der Zeit von 2007 bis 2009 ca. 3 bis 4 Caterer, die es nicht langfristig geschafft haben, sich hier zu etablieren, sowie einen nicht sehr ansprechend gestaltetem Essensraum. Hier gibt es viele Schülerinnen und Schüler, die eigentlich lieber in der Pause zum Bahnhof gehen und dort essen (die Kosten für solch eine Verpflegung sind allerdings dauerhaft gesehen nicht unerheblich!). Eine schwierige Ausgangslage, dazu kommt die Tatsache, dass die Gymnasien mit dem Konzept Gy8 faktisch zu Schulen geworden sind, die ganztägig Unterricht anbieten, ohne aber automatisch „Ganztagschulen“ zu sein.



Wie sieht das Konzept der Mensa heute aus? Wir haben einen Trägerverein gegründet, der Personal einstellen will, das vor Ort frisch kocht, mit Blick auf Saison und Region. Daran knüpft sich der Willen, auch unmittelbar auf die (Essens-)Wünsche der Schülerinnen und Schüler einzugehen. Letzteres hat nichts

mit „verwöhnten Kindern“ zu tun, sondern mit einer wirtschaftlichen Notwendigkeit, denn nur wenn die zubereiteten Essen auch abgesetzt werden, kommen Gäste und bezahlen für die gute gebotene Qualität. Ein gemeinsamer Arbeitskreis, der

sich um diese Belange bemüht, sollte alle am Schulleben beteiligten Personen beinhalten, sollte offen und transparent arbeiten und sich immer wieder rückkoppeln mit der Schülerschaft, dem Küchenpersonal oder dem Kollegium. Pizza und Pasta passen, ebenso wie Pommes auch auf den Speiseplan einer Schulmensa, sie sind – wenn sie sparsam angeboten werden – eine schmackhafte Alternative zu Fast Food aus den umliegenden Imbissbuden.

Workshop 5

Fachveranstaltung für Verpfleger

„Bio in der Küchenpraxis – Erfahrungen eines Catering-Unternehmens. Angebot, Regionalität, Kosten, Kommunikation mit Schule.“

Jens Witt (Firma Wackelpeter, Hamburg)

„Perspektiven, Fragen und Antworten für nachhaltige Verpflegungsangebote in Schulen“

Eberhard Röhrig-van der Meer (U.plus, Hannover)



Schulverpflegung liegt im Trend. Mit dem Ausbau der Ganztagschulen interessieren sich immer mehr Schulen für gesunde und ökologische Verpflegungsangebote. Verpflegungsdienstleister sind gefordert, entsprechende Angebote auf den Markt zu bringen. Bei dieser Veranstaltung erhielten die Teilnehmer praxisnahe Informationen und Tipps, wie Caterer dies unter Berücksichtigung von Qualitätsstandards und Einbindung von Bioprodukten umsetzen können. Herr Witt, Bio-Cateringunternehmer Wackelpeter aus Hamburg, berichtete hierzu über seine fünfzehnjährige Erfahrung mit der Belieferung von Biomenüs an Kitas und Schulen. Ziel der Veranstaltung war es neben der Informationsvermittlung auch, den Erfahrungsaustausch zu fördern.

Workshop 6

„Aus- und Weiterbildung von Fachkräften im Kontext der Kinder- und Jugendverpflegung“

Susanne Sternberg (Akademie Überlingen)

Der Tag der Schulverpflegung war auch ein erfolgreicher Tag für die Akademie Überlingen. Am Messestand konnten zahlreiche gute Gespräche geführt werden. Es war ein breites Fachpublikum vertreten, vor diesem Hintergrund konnten wir die Inhalte der Gesprächsthemen gut von verschiedenen Seiten beleuchten und somit fast eine kleine Analyse für unsere weitere Produktentwicklung erzielen.

Der Workshop am Nachmittag befasste sich konkret mit der Problemstellung der Qualifizierung von KüchenmitarbeiterInnen in Bremer Ganztagschulen. Die Akademie Überlingen stellte zunächst ein Produkt ihres Weiterbildungsangebotes vor, das International Cooking Certificate (ICC), um im Anschluss entsprechende Module für eine Qualifizierung von KüchenmitarbeiterInnen in der Schulverpflegung vorzustellen und mit den TeilnehmerInnen zu diskutieren: Kostformen, BWL, Essverhalten/Pädagogik, Gesundheit, Hygiene, Mitarbeiterführung. Die Workshop TN zeigten sich sehr interessiert an diesen Schulungsinhalten und hielten sie für absolut relevant und notwendig für die Verbesserung der bisherigen Organisation in der Schulverpflegung. Ergänzt wurden die Vorschläge durch folgende Themen: Steigerung der Effizienz/Zeitökonomie im Hinblick auf Arbeitsabläufe und Organisation, Personaleinsatzplanung, Kommunikation zwischen Schulleitung, Eltern, Schülern und Küche, Beratung der Schulen vor Ort, Beratung der Schulleiter (Erarbeitung von Gesamtkonzepten), Essensabrechnungsmodalitäten und die Frage, wie wichtig gesunde Ernährung für Kinder ist. Die Ergebnisse dieses Workshops werden in die Entwicklung eines neuen Qualifizierungsangebotes einmünden.



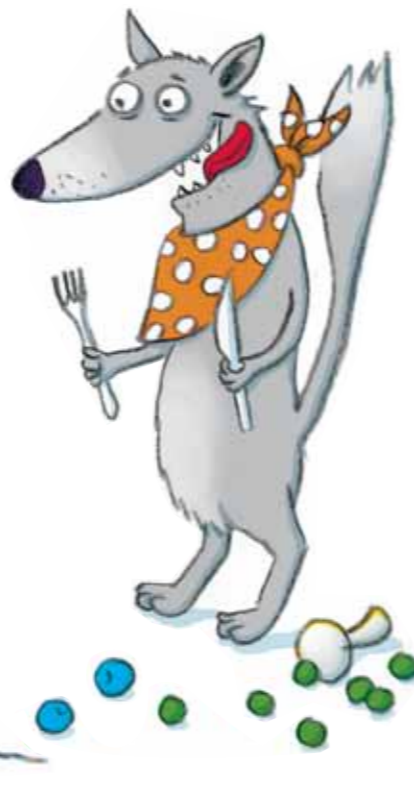
(mt) Während des 1. Bremer Tags der Schulverpflegung und auch im Alltagsgeschäft taucht vor Ort immer wieder der Wunsch nach Rezepten auf, die von SchülerInnen gerne angenommen werden.

Nun gehört zu der wichtigsten Erkenntnis unserer Arbeit, dass die Bedürfnisse der Gäste in der Schulverpflegung nicht homogen, sondern sehr unterschiedlich sind. Somit sind sie nur selten mit einer einzigen Speise zufrieden zu stellen und wir regen deshalb immer an, ein Buffet – am besten in der Form einer begleiteten Selbstbedienung – aufzubauen, das unterschiedliche Speisen bereit hält. Hier können dann Zaghafte und Mutige, Mädchen und Jungen, Große und Kleine, Allergiker und Alles-Esser etwas finden und sich für die zweite Tageshälfte stärken.

Ich möchte das im Folgenden einmal am Beispiel der Lasagne aufzeigen. Die Lasagne besteht im Wesentlichen aus Nudelplatten, Käse, Sauce und einer mehr oder weniger gehaltvollen Füllung. In der Schule heißt das bei den beiden letzten Komponenten meist Hackfleisch und Tomatensauce.

Wir wollen nun anregen, diese Bausteine anders zu komponieren und verschiedene Lasagne-Kombinationen auszuprobieren. Für die Akzeptanz bei den jugendlichen Gästen spielen dann zwei Aspekte eine wesentliche Rolle: Die klare Struktur bzw. Erkennbarkeit der Komposition, sowie die freie Anwählbarkeit. Für den ersten Punkt sind kleine Schildchen hilfreich, für den zweiten Punkt nimmt man die fachlichen Erkenntnisse der professionellen Gastronomie zur Hilfe und ordnet die Speisen in Buffet-Form an.

Lässt man sich darauf ein, könnte es so aussehen:



Lasagne „classic“

mit Hackfleisch und Tomatensauce
Die altbekannte, traditionelle Lasagne darf auch in einer kreativen Erweiterung des Angebots auf keinen Fall fehlen.



Für die, die gerne etwas ohne Fleisch oder Fisch essen:

Basilikum-Schafskäse-Lasagne

mit Schafskäse-Stückchen als Füllung und Basilikum-Pürree in der weißen Sauce

Champignon-Lasagne

mit angebratenen halben Champignons als Füllung und Tomatensauce

Chili-Nuss-Lasagne

mit Cashew-Nüssen und verschiedenem Gemüse und Chili-Tomatensauce

Für die, die gerne etwas mit Fleisch oder Fisch essen:

Putenbrust-Broccoli-Lasagne

mit angebratenen Putenbruststreifen und Broccoli-Röschen als Füllung und Tomatensauce

Seelachs-Möhren-Lasagne

mit Seelachsfilets und Möhren als Füllung sowie einer weißen Sauce.

Die angegebenen Kombinationen lassen sich nach Belieben unbegrenzt verändern. Wer davon noch nicht genug hat, mag die Lasagneplatten durch Kartoffelscheiben ersetzen und hat sofort eine große Vielfalt an Kartoffel-Gratin-Variationen zur Verfügung.

Die Vernetzungsstelle Schulverpflegung im Land Bremen bietet zu allen Komponenten der Schulverpflegung (Suppe, Salat, Hauptspeise, Dessert, Zwischenverpflegung und Sonderveranstaltungen) ab 2011 Schulungen zur Speisekartengestaltung in Kooperation mit verschiedenen Weiterbildungsträgern an. Rufen Sie einfach mal durch oder schauen Sie auf unsere Website: <http://www.vernetzungsstelle-bremen.de>

Den zahlreichen Gästen des 1. Bremer Tag der Schulverpflegung bot sich auf dem Marktplatz über mehrere Etagen ein breites Angebot lokaler und überregionaler Ausstellungsstände. Betraten sie den Fachtag, trafen sie direkt auf eine Gruppe von Schülerinnen und Schülern der Grundschulen Am Buntentorsteinweg, Alfred-Faust-Str., Karl-Lerbs-Str. und Oderstr., die an einer Saft- und Milchbar eifrig selbst produzierten und den Besuchern ihr Können demonstrierten. An der Treppe fiel der gemeinsame Stand der Vernetzungsstellen Bremen, Niedersachsen und Schleswig-Holstein ins Auge, um den herum sich Caterer und IT-Dienstleister gruppiert hatten und die Besucher zum Gespräch und zu Verköstigungen zu Tisch baten. Der Tag stand im Zeichen von Kontaktaufnahme, Austausch und Vernetzung und so prägten ganz unterschiedliche Akteure den Marktplatz. Die Besucher kamen vorbei am üppig gedeckten Tisch des Naturkost Kontor Bremen und konnten sich gleichzeitig bei fachlichen Anbietern und Multiplikatoren – wie dem aid oder der Plattform Ernährung und Bewegung e.V. - mit Informationen versorgen. Hier waren auch zahlreiche Aussteller aus Bremen, wie die Bürgerstiftung mit dem Veggieday, Stadtland+ und der Verein Sozialökologie für die Gäste da.

Die Aus- und Weiterbildung kam ebenfalls nicht zu kurz. Schülerinnen und Schüler des Schulzentrum am Rübekamp, des Instituts für Berufs- und Sozialpädagogik (ibs e.V.) und die Akademie Überlingen informierten über ihre Ausbildungsinhalte.

Das oberste Stockwerk zeugte von einer großen Vielfalt. So konnten die Besucher Stände gemeinnütziger Träger

neben weiteren Verpflegungsangeboten und IT-Dienstleistern finden. Reich dekorierte Köstlichkeiten servierte die Schulküche der Waldorfschule Bremen-Osterholz e.V., während ein Sofa aus Luftballons der Jugendherberge Bremen direkt daneben dazu einlud, für einen Moment zu verweilen. Der 1. Bremer Tag der Schulverpflegung 2010 bot vielfältige Möglichkeiten, zusammen ins Gespräch zu kommen.

Denise Klußmann



Gastgeber

Vernetzungsstelle Schulverpflegung im Land Bremen	Herr Thun	Leitung	0421 17271826 office@vernetzungsstelle-bremen.de
Magistrat Bremerhaven Infostelle Schulverpflegung	Frau Kadolph	Koordinatorin Schulverpflegung	0471 39155930 anna.kadolph@magistrat.bremerhaven.de
Vernetzungsstelle Schulverpflegung Niedersachsen	Herr Hulbert	Leitung	04131 152768 till.hulbert@dgesch-ni.de
Serviceagentur „Ganztägig Lernen“ Bremen (DKJS)	Frau Kriesel	DKJS	0421 36183295 petra.kriesel@ganztaegig-lernen.de

Multiplikatoren

aid infodienst	Frau Krüger	Wissenschaftsredakteurin	0228 8499-193 k.krueger@aid-mail.de
Akademie Überlingen Bremen	Frau Sternberg	Niederlassungsleitung	0421 16999-0 s.sternberg@akademie-ueberlingen.de
Bremer Energie-Konsens	Herr Nottelmann	Projektmanagement	0421 3766713 nottelmann@energiekonsens.de
Bund für Umwelt und Naturschutz Deutschland e.V.	Frau Muchow	Klima- und Umweltschutz	0421 7900245 katja.muchow@bund-bremen.net
ibs e.V. – Institut für Berufs- und Sozialpädagogik	Frau Witte	Öffentlichkeitsarbeit	0421 39001-44 m.witte@ibs-bremen.de
Integrationsfachdienst Bremen	Frau Zimmer	Fachbereich Vermittlung	0421 2775205 zimmer@ifd-bremen.de
Jugendherbergen im Nordwesten	Frau Dr. Krampen	Projektentwicklung	0421 59830-27 krampen@jugendherberge.de
Landesvereinigung für Gesundheit Bremen e.V.	Frau Imhoff	Projekt Legumi	0421 36118494 info@lvgb.de
Landfrauenverband	Frau Drewes	aid – Ernährungsführerschein	0421 2575632 hof.drewes@yahoo.de
Morgenstern-Buchhandlung Bremen	Frau Mühlbacher		0421 704144
Paritätischer Wohlfahrtsverband	Frau Teebken	Öffentlichkeitsarbeit, Qualitätsmanagement	0421 7919913 a.teebken@paritaet-bremen.de
Plattform Ernährung und Bewegung e.V. (peb)	Frau Wettern	Regionen mit peb	030 27879764 regionen@pebonline.de
Schulzentrum am Rübekamp	Frau Bremer	Ausbilderin	04266 8421
Stadtland+ GmbH	Frau Wilhelms		0421 3491774 info@ag-stadt-land.de
Veggieday – Bürgerstiftung Bremen	Frau Schwalbe	Projektmanagerin	0421 702027 schwalbecws@googlemail.com
Verein Sozialökologie	Frau Jerke		0421 3499077 sozialoekologie@web.de

IT-Dienstleister			
fidicon GmbH	Herr Bettermann	Vertrieb	04871 761650 m.bettermann@fidicon.de
Mensa Max – Breustedt GmbH	Frau Lötterle		07231 778 826-0 damaris.loetterle@breustedt-gmbh.de
NTConsult Informationssysteme GmbH	Herr Kruppke	Sales Consultant	02064 4765-0 ejkruppke@ntconsult.de
RW Soft	Frau Selz-Niemeier	Vertriebsleitung	05261 94327782 a.niemeier@rw-soft.de

Lebensmittel und Verpflegung			
Apetito	Frau Staufenbiel	Verkaufsleiterin Catering	0172 5307170 birgit.staufenbiel@apetito.de
Arbeiter-Samariter-Bund Landesverband Bremen e. V.	Herr von Schwarzkopf	Gesamtkoordination	0421 417585 jsc@asb-bremen.de
Bio-Antakya	Herr Schaaf	Aussendienst	0421 522790 info@naturkrauter.de
Biobiss	Herr Bäsler	Geschäftsführer	0421 2401313 post@bio-biss.de
DUSSMANN GmbH	Frau Przibylla	Stützpunktleiterin	0421 4352712 uta.przibylla@dussmann.de
Hofmolkerei Dehlwes	Frau Dehlwes		04298 699433 info@hofmolkerei-dehlwes.de
Meyer Menue	Herr Dannenberg	Gebietsleiter	0800 150 150 5 ulrich.dannenberg@meyer-menue.de
Naturkost Kontor Bremen	Herr Rathjen	Verkauf	0421 53797-788 info@naturkost-kontor.de
Ornamin ProVita (Geschirr)	Frau Kopp	Vertriebsinnendienst	0571 888 08-75 l.kopp@ornamin.com
REWE-Foodservice	Herr Klug	Projektmanager Schulverpflegung	06131 502254 raimund.klug@rewe-foodservice.de
Schulküche der Freien Waldorfschule Bremen Osterholz e.V.	Frau Schlüter	Projektleitung	0174 6579261 u.schlueter@schulkuechen-bremen.de
Sodexo SCS GmbH	Herr Ottilie	Verkaufsgebietsleiter	0381 7007420 norbert.ottilie@sodexo.de
Tiltscher GmbH & Co. KG	Frau Ellmers	Marketing	0421 5661348 m.ellmers@ti-menue-service.de

Links

Zum Verpflegungsbetrieb:

Vernetzungsstelle Schulverpflegung im Land Bremen

<http://www.vernetzungsstelle-bremen.de>

Initiative „In Form“ mit vielen Links

<http://www.bmelv.de/SharedDocs/Standardartikel/Ernaehrung/D-InFormBringen.html>

DGE-Projekt „Schule+Essen=Note1“

<http://www.schuleplusessen.de>

DGE-Zertifizierung der Schulküchen

<http://www.schulverpflegung.bayern.de/fachliches/dgezertifizierung.html>

Geschmackstage 2010

<http://www.geschmackstage.de>

Studie zur Bio-Schulverpflegung in Deutschland

http://www.ztg.tu-berlin.de/pdf/Nr_30_Noelting.pdf

Nestlé-Studie 2010: „So is(s)t Schule“

Schüler bewerten die Qualität ihrer Mensa
http://www.presse.nestle.de/presseinfo/nestle_1358/?kid=7

Power-Point „Kostenstrukturen in der Schulverpflegung“

http://78.46.50.194/schulverpflegung/wp-content/uploads/2010/09/SO_arsens-azevedo.ppt

Zur Ernährungsbildung:

AID-Ernährungsführerschein (Primarstufe)

<http://www.aid.de/ernaehrung/ernaehrungsfuehrerschein.php>

SchmExperten (ab Klasse 5)

<http://www.aid.de/ernaehrungsbildung/schmexperten.php>

Talking Food – Jugend is(s)t aufgeklärt!

<http://www.talking-food.de>

5 am Tag – Iss bunt und gesund.

<http://www.5amtag-schule.de/index.php?id=5>

Mein Essen - Unser Klima

http://www.aid.de/shop/addinfo_files///1245.pdf

Literatur

Zum Verpflegungsbetrieb:

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

Gewald: Hotel Controlling. 2001

Grüner/Metz/Hummel:

Der junge Koch/Die junge Köchin. 2010

Gutmeyer/Stickler/Lenger:

Servierkunde. 2010

Schaetzing: Management in Hotellerie und Gastronomie. 2006

Schlieper: Lernfeld Hauswirtschaft. 2009

Steinel: Erfolgreiches Verpflegungsmanagement. 2008

Wetterau/Seidl/Fladung:

Modernes Verpflegungsmanagement. 2007

Zur Ernährungsbildung:

Axt-Gadermann/Axt: Was Kinder schlau und glücklich macht. 2010

Baech/Britten: Essstörungen.

Was Eltern und Lehrer tun können. 2007

BKK Landesverband Hessen:

Bildung und Gesundheit. Prämierte Arbeiten des BKK-Innovationspreises Gesundheit. 2010

Busse: Die Ernährungsdiktatur.

Warum wir nicht länger essen dürfen, was uns die Industrie aufischt. 2010

Eberle/Hayn/Rehaag/Simshäuser (Hg.):

Ernährungswende. Eine Herausforderung für Politik, Unternehmen und Gesellschaft. 2006

Flammer: Nervennahrung. Das

richtige Essen für starke Nerven und ein gutes Gedächtnis. 2009

Herpertz/Zwaan/Zipfel: Essstörungen und Adipositas. 2008

Heusinger/Reichert/Wöldecke: Einkaufen verändert die Welt. Die Auswirkungen unserer Ernährung auf Umwelt und Entwicklung. 2000

Munsch/Biedert/Schlup: Binge Eating bei Kindern: Behandlungsempfehlung. 2009

Renzenbrink: Ernährung unserer Kinder. Gesundes Wachstum, Konzentration, soziales Verhalten, Willensbildung. 1998

v. Cramm: Raus aus dem Ernährungsdschungel: Gesund essen, besser leben. Ein Leitfaden mit Rezepten. 2008

Wolff: Arm aber Bio! Mit wenig Geld gesund, ökologisch und genussvoll speisen. Ein Selbstversuch. 2010

Zittlau: Frauen essen anders, Männer auch. 2002

Kontakt

Vernetzungsstelle Schulverpflegung

im Land Bremen

Violenstr. 45, D-28195 Bremen

Tel.: 0421. 17 27 18 26

office@vernetzungsstelle-bremen.de

Gestaltung + Satz:

Ina Clement – www.pippina.de



Gefördert von:

Bundesministerium für
Ernährung, Landwirtschaft
und Verbraucherschutz



Im Auftrag von:

Freie
Hansestadt
Bremen

Die Senatorin für
Bildung und Wissenschaft

in FORM

Deutschlands Initiative für gesunde Ernährung
und mehr Bewegung

Vernetzungsstellen
Schulverpflegung

Vernetzungsstelle Schulverpflegung im Land *Bremen*

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