

Bremen, den 19. September 2013

## Newsletter September 2013

Sehr geehrte Damen und Herren,  
liebe Kolleginnen und Kollegen,  
wir hoffen, dass Sie den sonnenreichen Sommer genießen konnten und gut im neuen Schuljahr angekommen sind. Mit diesem Newsletter wollen wir Ihnen einen Ausblick auf unsere Themen und Veranstaltungen im 2. Halbjahr 2013 geben. Bei Fragen und Anregungen stehen Ihnen wir gerne zur Verfügung.

\*\*\*\*\*

### **4. Bremer Tag der Schulverpflegung 2013 am 9. November 2013 im Congress Centrum Bremen**

\*\*\*\*\*

Wir führen jedes Jahr im Herbst eine Tagung zum Thema Schulverpflegung durch. In diesem Jahr sind wir Gast der Messe Bremen. Die Aktionstage BESSERESSER bieten eine interessante und anregende Umgebung, wofür wir den Verantwortlichen sehr dankbar sind.

Leitthema wird die Zwischenverpflegung sein. Hier wollen wir die vielen Anregungen aus der Öffentlichkeit zu den Themen FairTrade, Bio und Regionalität im Rahmen von Workshops und Vorträgen aufgreifen. Alle wichtigen Akteure rund um die Schulverpflegung im Lande Bremen können sich im Rahmen der Tagung zu fachlichen Gesprächen und Workshops zusammenfinden, sich informieren, vernetzen und gerne konstruktive Vorschläge zu einer Verbesserung der Zwischenverpflegung in den Bremer Schulen einbringen. Sie sind herzlich eingeladen.

Hier ein Auszug aus dem vorläufigen Programm (Stand: 18.09.2013)

#### **Start**

**10:00** Offener Beginn mit fairem Kaffee und Tee

**10:30** Eröffnung und Grußworte

**10:45** „Power für den ganzen Tag“

Einführungsvortrag von Michael Thun (Vernetzungsstelle Schulverpflegung Bremen)

#### **11.30 – 12.30 Workshops**

1. „Lecker & Fair: Produkte aus Fairem Handel.“ Informationen und Verkostung rund um den Fairen Handel und Beispiele für den Unterricht.

Gertraud Gauer-Süß und Angelika Krenzer-Bass (Bremer Informationszentrum für Menschenrechte und Entwicklung, biz)

2. „Qualitätssicherung in der Mittagsverpflegung mit dem DGE-Qualitätsstandard.“

Diana Reif (Vernetzungsstelle Schulverpflegung Niedersachsen)

3. „Essen in der Schule: Jungs essen anders, Mädchen auch!“

Kathrin Sebastian (Universität Bremen)

### 13.00 - 14.00 Workshops

4. „Zwischenverpflegung im Schulalltag – Konkurrenz für das Mittagessen oder wertvolle Ergänzung?“ Michael Thun (Bremen)

5. „Mehr als nur Salat – Vegetarische und vegane Ernährung in der Schulverpflegung.“

Sabine Adamaschek (Vernetzungsstelle Schulverpflegung Bremen)

### 14.00 Vortrag

"Nachhaltigkeit in der Gemeinschaftsverpflegung - Fisch und mehr"

Dr. Iris Menn (Greenpeace)

In Kürze wird der Veranstaltungsflyer fertig sein, den wir Ihnen per Post, per E-Mail und auf unserer Homepage zur Verfügung stellen werden. Sie haben darüber die Möglichkeit, sich für die Workshops und Vorträge anzumelden. Das lohnt sich in diesem Jahr doppelt: Mit Ihrer verbindlichen Anmeldung ist der Besuch der BESSERESSER und der Slow Fish für Sie ebenfalls kostenfrei.

\*\*\*\*\*

### Bundesweite Tage der Schulverpflegung vom 23.-27. September 2013

\*\*\*\*\*

In der Woche vom 23.-27.09.2013 finden die bundesweiten Tage der Schulverpflegung in Bremen mit spannenden Aktionen vor Ort in den Schulen statt. Für einen Tag öffnen die Mensen ihre Türen für Interessierte (z.B. Eltern) und stellen ihren Verpflegungsbereich mit Rezepten und Aktionen der Öffentlichkeit vor.

Die Küchen bekommen Unterstützung bei der Umsetzung von zeitgemäßen Rezepten, die von Profis für Profis gemeinsam mit der DGE entwickelt wurden. Die Vernetzungsstelle gibt Hilfestellung bei der Planung und Umsetzung und wird auf der Homepage und im Tagungsbericht zum 4. Bremer Tag der Schulverpflegung darüber berichten.

\*\*\*\*\*

### **Betriebsbesichtigung beim Naturkost Kontor Bremen im Waller Freihafen**

\*\*\*\*\*

Am 25. September 2013 wird im Rahmen des Forum Schulverpflegung das Naturkost Kontor Bremen beim Großmarkt (Am Waller Freihafen 1, Bremen) besucht. Die Teilnehmerzahl ist begrenzt. Es sind noch wenige Restplätze frei. Melden Sie sich gerne kurzfristig an.

*Zum Naturkost Kontor Bremen:* Im Jahr 1991 haben sechs Bio-Landwirte gemeinsam beschlossen, ihren Kunden das umfassende Angebot an regionalen Bio-Lebensmitteln möglichst schnell und einfach zugänglich zu machen. Zu diesem Zweck gründeten sie das Naturkost Kontor Bremen. Von nun an war auf dem Bremer Großmarkt eine attraktive Palette an Bio-Waren erhältlich, die von Höfen aus der Nähe von Bremen stammen. Die Produkte stießen auf eine rege Nachfrage. Um weiteren Kundenwünschen nachzukommen, wurde das Sortiment im Laufe der Zeit mehr und mehr erweitert. Es besteht heute neben dem regionalen Obst und Gemüse auch aus ausländischer Ware, Milchprodukten, Käse, Wurst, Fleisch, Tofu, Feinkost, Getränken, Süßwaren und vielem mehr.

\*\*\*\*\*

### **Workshop für Schulen "Kontinuierliche Entwicklung der gesunden und nachhaltigen Schulverpflegung" im Rahmen von „Bio kann jeder“**

\*\*\*\*\*

Datum: 26. September 2013 von 13.30–18.00 Uhr

Ort: Grundschule Parsevalstraße, Bremen

In vielen Schulen besteht der Wunsch, eine möglichst nachhaltige Kultur der Schulverpflegung zu entwickeln. Dies ist in der Praxis oftmals sehr mühsam. Umso wichtiger erscheint es, die Synergie-Effekte zu nutzen, die sich aus einer Berücksichtigung der bereits in Kindergarten und Grundschule grundgelegten Verhaltensmuster und Kenntnisse ergeben. Michael Thun von der Vernetzungsstelle zeigt Möglichkeiten und Wege für eine kontinuierliche Weiterentwicklung einer nachhaltigen Schulverpflegung auf. Außerdem gibt es Tipps, wie sich Pausen- und Mittagsverpflegungsangebote mit regionalen und biologischen Produkten gestalten lassen. Dabei werden sowohl die Kosten- als auch die Lieferantenfrage angesprochen. Die TeilnehmerInnen haben die Gelegenheit, sich über die schulischen Rahmenbedingungen und die praktische Umsetzung sowie über zuverlässige Lieferanten und Bezugsquellen auszutauschen.

Das ausführliche Programm und das Anmeldeformular stehen auf der Homepage der Vernetzungsstelle [www.vernetzungsstelle-bremen.de](http://www.vernetzungsstelle-bremen.de) bereit. Weiterführende Informationen

erteilt Frau Hanisch vom Umweltzentrum Hannover (Tel. 0511.1540346, E-Mail: h.hanisch@umweltzentrum-hannover.de). Die Veranstaltung ist kostenfrei.

\*\*\*\*\*

**Workshop für Caterer „Erfolgreich nachhaltig in der Schulverpflegung“  
im Rahmen von „Bio kann jeder“**

\*\*\*\*\*

Datum: 30.10.2013 von 14.00 – 18.15 Uhr

Ort: Naturkostkontor Bremen, Am Waller Freihafen 1, Bremen

Viel Kitas und Schulen legen Wert auf nachhaltige Angebote mit Bio-Lebensmitteln und saisonal-regionale Erzeugnissen für ihre Pausen- und Mittagsverpflegung. In diesem Workshop werden Wege aufgezeigt, wie insbesondere Bio-Produkte stärker integriert und Nachfragetrends berücksichtigt werden können. Wie lässt sich ein gesund erhaltendes Essensangebot mit biologischen und regionalen Produkten organisatorisch und wirtschaftlich umsetzen?

Sie erhalten u.a. Tipps für eine erfolgreiche Angebotsgestaltung mit vegetarischen bzw. veganen Erzeugnissen. Neben einer Führung durch das Naturkost Kontor, wird über biologische Fleischerzeugung und –verarbeitung informiert.

Eingeladen sind KüchenleiterInnen von Schul- und Kita-Caterern, Mensa- und Schulvereine, Lieferanten u.a. Das ausführliche Programm und das Anmeldeformular stehen auf der Homepage der Vernetzungsstelle [www.vernetzungsstelle-bremen.de](http://www.vernetzungsstelle-bremen.de) bereit. Weiterführende Informationen erteilt Frau Hanisch vom Umweltzentrum Hannover (Tel. 0511.1540346, E-Mail: h.hanisch@umweltzentrum-hannover.de). Die Veranstaltung ist kostenfrei.

\*\*\*\*\*

**Lehrerfortbildung „SchmExperten in der Lernküche“ – Mehr als Kochen.**

\*\*\*\*\*

Datum: 24.10.2013 von 14:30-17:30 Uhr

Ort: Bitte erfragen.

Das neue Unterrichtsmaterial "SchmExperten in der Lernküche" des aid infodienst macht Jugendliche fit für ein gesundheitsorientiertes Verhalten im Alltag. Die Zubereitung warmer Speisen wird mit bildungsrelevanten Themen und Inhalten zur Ernährungs- und Verbraucherbildung verknüpft, wie beispielsweise Esskultur, Einkauf und Kennzeichnung. Handlungs- und schülerorientierte Methoden ermöglichen abwechslungsreiches und kooperatives Lernen. Die Unterrichtsreihe lässt sich optimal in den Fachunterricht von Klasse 6 bis 8 integrieren und wird für Lehrkräfte des Fächerverbundes Wirtschaft-Arbeit-Technik empfohlen. Die

TeilnehmerInnen der Fortbildung erhalten einen grundlegenden Einblick in die Arbeit mit dem Unterrichtsmaterial, lernen die vielfältigen Methoden kennen und bekommen die Gelegenheit, im Erfahrungsaustausch mit Kolleginnen und Kollegen eine Umsetzung im eigenen Unterricht vorzubereiten.

Für Rückfragen und Anmeldung steht Hannelore Roder (h.roder@aid-mail.de) vom aid zur Verfügung.

\*\*\*\*\*

### **Geschmackstage vom 27. September bis 6. Oktober 2013**

\*\*\*\*\*

Die Geschmackstage widmen sich mit einer jährlichen bundesweiten Aktionswoche der Geschmacksbildung und der Vielfalt der regionalen Esskultur in ganz Deutschland. Auch in Bremen und Niedersachsen finden interessante Veranstaltungen statt. Schauen Sie doch einmal auf die Homepage [www.geschmackstage.de](http://www.geschmackstage.de)

*Zur Aktionswoche:* Die "Geschmackstage" wurden 2008 vom Bundesministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz (BMELV) und von Sternekoch Johann Lafer initiiert, um eine Woche im Jahr ganz dem gesunden Genuss, der Esskultur und Geselligkeit und der Geschmacks- und Ernährungsbildung zu widmen. Die Wertschätzung von regionalen Qualitätsprodukten aus handwerklicher Produktion gehört genauso dazu wie das Entdecken traditioneller Lebensmittel und Rezepte. Die Geschmackstage wollen Menschen aller Altersgruppen ermuntern, mit frischen Produkten selbst zu kochen und sich zu gemeinsamen Mahlzeiten an einem Tisch zu versammeln (Satzung "Geschmackstage Deutschland e.V.", § 2 "Zweck des Vereins").

\*\*\*\*\*

### **Bremen und Niedersachsen sind Gastgeber des 11. Vernetzungstreffens der Vernetzungsstellen Schulverpflegung**

\*\*\*\*\*

Vom 6.-8.11.2013 treffen sich die Vernetzungsstellen Kita- und Schulverpflegung zu ihrem 11. bundesweiten Vernetzungstreffen im kleinsten Bundesland Bremen. Neben dem gemeinsamen Erfahrungsaustausch der Bundesländer geht es um die Entwicklung von Strategien zur Verbesserung der Verpflegungssituation in unseren Schulen und Konzepten der Umsetzung.

\*\*\*\*\*

**Schule + Essen = Note 1**

\*\*\*\*\*

Die DGE bietet auf ihrer Seite Schule + Essen = Note 1 eine umfangreiche Rezeptdatenbank und Anregungen für das Mittagessen sowie Hilfestellungen bei der Umsetzung des Qualitätsstandard für die Schulverpflegung. Auch zahlreiche saisonale Rezepte sind hier zu finden.

Unter folgendem Link werden praxiserprobte Rezepte und nährstoffoptimierte Wochen- und Vierwochenspeisepläne zur Verfügung gestellt. Es lohnt sich zu stöbern unter <http://www.schuleplusessen.de/qualitaetsstandard/rezeptdatenbank.html>.

\*\*\*\*\*

Mit freundlichen Grüßen

Michael Thun

Denise Klußmann

**Vernetzungsstelle Schulverpflegung Bremen**

Violenstr. 45

D-28195 Bremen

Telefon: +49(0)421.172.71826

Fax: +49(0)421.172.71825

Email: [office@vernetzungsstelle-bremen.de](mailto:office@vernetzungsstelle-bremen.de)

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