



Sehr geehrte Damen und Herren,
liebe Kolleginnen und Kollegen,

wir haben für Sie die wichtigsten aktuellen Informationen rund um die Schulverpflegung zusammengetragen.

Sie haben wieder die Möglichkeit, an attraktiven Veranstaltungen der Vernetzungsstelle und unserer Kooperationspartner teilzunehmen.

Das Team der Vernetzungsstelle wünscht Ihnen eine gute Spätsommerzeit.

Mit besten Grüßen aus Bremen

Hille Heumann-Klemm

Fachreferentin



Aktuelles

Bewegung auf dem Teller: Mehr Bio und mehr Qualität in der Gemeinschaftsverpflegung - Umstellung auf Bioprodukte wird konkret

Am 25.08.2017 ist im Weser-Kurier zu lesen, dass bis 2022 das Essen in Bremens Schulen, Kitas und Krankenhäusern gesünder werden solle. Wie der Status quo in Sachen Qualität und Einsatz von Bio-Lebensmitteln in der Gemeinschaftsverpflegung derzeit ist, darüber gibt ein Gutachten von Michael Thun Aufschluss.

Mehr zu den Ergebnissen des Gutachtens und den Handlungsempfehlungen lesen Sie in dem Artikel von Ralf Michel im Weser-Kurier.

[Hier gelangen Sie zum Weser-Kurier-Artikel](#)



In eigener Sache:

Start der Bremer Bio-Brotbox 2017 – Save the Date: Packaktion am 17. September 2017

Auch in diesem Jahr gibt es eine Bremer Bio-Brotbox für alle Bremer Abschlüssen. Am 18. September 2017 werden die gelben Boxen zu den Schulen geliefert. Zeigen Sie Engagement und unterstützen Sie die Aktion, indem Sie am **17. September 2017** die Lebensmittel und Brotboxen für die Schulen packen.

Weitere Informationen zum Aktionstag finden Sie in der Rubrik „Bio-Brotbox-Aktion“ auf der [Vernetzungsstellenhomepage](#).

Hauptstadt



des Fairen Handels
Bremen

**BIOStadt
BREMEN**



Crashkurs Bio - Qualität, Verarbeitung und Zertifizierung – Erhalten Sie einen Einblick in die Bio-Welt: Vom Acker bis zur Geschmacksvielfalt

In Kooperation mit dem Naturkost Kontor Bremen und BioStadt Bremen findet am 06. September 2017 in der Naturkost Kontor Bremen GmbH die Veranstaltung „Crashkurs Bio“ des FiBL Deutschland e.V. statt.

Vermittelt wird kompaktes Basiswissen rund um Biolebensmittel. Die EU-Rechtsvorschriften, die bei der Erzeugung, Verarbeitung und Vermarktung von biozertifizierten Erzeugnissen einzuhalten sind, werden beleuchtet sowie die Chancen und Herausforderungen für die Biobranche. Details entnehmen Sie bitte dem Programm.

Zielgruppe dieser Veranstaltung sind Küchenleitungen in der Gemeinschaftsverpflegung, Cateringunternehmen, Verantwortliche in der Beschaffung von Lebensmitteln für die Gemeinschaftsverpflegung und Interessierte, die sich mit dem Thema in der Gemeinschaftsverpflegung der Stadtgemeinde Bremen beschäftigen.

[Das Programm sowie das Anmeldeformular "Crashkurs Bio" finden Sie hier.](#)

Gefördert durch:



aufgrund eines Beschlusses
des Deutschen Bundestages

in FORM

Deutschlands Initiative für gesunde Ernährung
und mehr Bewegung

Vernetzungsstellen
Schulverpflegung

Im Auftrag von:

Die Senatorin für
Kinder und Bildung





Faire Woche 2017

Vom 15. bis 29. September 2017 findet die 16. Faire Woche statt. In diesem Jahr rücken die wirtschaftlichen Perspektiven für die Produzent*innen im Globalen Süden in den Mittelpunkt. Aktionsgruppen, Weltläden, Supermärkte, Schulen, Gemeinden, gastronomische Betriebe, gemeinnützige Organisationen und Privatpersonen beteiligen sich mit über 2000 Veranstaltungen an der Fairen Woche.

Termine und Veranstaltungen in Bremen und Umgebung finden Sie hier: [Termine der Fairen Wochen 2017](#)

Hauptstadt



des Fairen Handels
Bremen

BIOStadt
BREMEN

Senatspressestelle: Keine belasteten Eier in Läden und auf Märkten im Land Bremen

Laut Presseerklärung des Senats wurden Handelsketten von Lebensmittelüberwachungs-, Tierschutz und Veterinärdienst des Landes Bremen überprüft. Bei den Kontrollen seien keine Chargen der belasteten Eier vorgefunden worden. Auch der einzige Eierhersteller im Land Bremen wurde überprüft – auch hier gab es keinen positiven Befund.

Senatorin Quante-Brandt erläutert, dass bei den Kontrollen im Land Bremen keine der belasteten Eierchargen mehr gefunden worden sind. Zurzeit gäbe es keine Hinweise darauf, dass auch Geflügelfleisch betroffen sein könnte – aber auch hier sollen Stichproben untersucht werden.

Die vollständige [Pressemitteilung](#) der Senatorin für Wissenschaft, Gesundheit und Verbraucherschutz lesen Sie hier.

Weitere Informationen, die Nummern der belasteten Eierchargen und weitere Links finden Sie hier:

www.gesundheit.bremen.de

www.lmtvet.bremen.de

*Quelle vom 16.08.2017:

<http://www.senatspressestelle.bremen.de/sixcms/detail.php?gsid=bremen146.c.274792.de&asI=bremen02.c.732.de>



Leitfaden vegane Großverpflegung

Die Albert-Schweizer-Stiftung hat eine überarbeitete Auflage des Leitfadens für die vegane Großverpflegung herausgegeben. Dieser soll Großverpfleger bei der Einführung von pflanzlichen Gerichten oder beim Ausbau eines bereits bestehenden veganen Angebots unterstützen.

Der Ratgeber bietet auf rund 180 Seiten unter anderem:

- Grundlagen pflanzlicher Alternativen
- Kostenvergleiche mit Fleischgerichten
- Empfehlungen zu Produkten, Marken und Lieferanten
- Über 80 erprobte, großküchentaugliche Rezepte
- Best-Practice-Beispiele zu Angebotsgestaltung, Kennzeichnung und Kommunikationsmaßnahmen
- Checkliste für einen ausgewogenen Speiseplan

Sie können den Leitfaden gegen eine Schutzgebühr von 3 Euro als praktische Broschüre bestellen oder kostenlos als PDF herunterladen.

Hier gelangen Sie zum [Shop](#) und hier zum [Download](#).

Hauptstadt



des Fairen Handels
Bremen

BIOStadt
BREMEN

Bremer Aktionstage Ökolandbau 2017: 01. September bis 14. Oktober

Der Verein Sozialökologie veranstaltet wieder die Aktionstage Ökolandbau vom 01. September bis zum 14. Oktober 2017. Geboten wird ein interessantes und buntes Programm für die ganze Familie. Um vorherige Anmeldung wird gebeten.

Am Samstag, 14. Oktober 2017 wird der preisgekrönte Dokumentarfilm „Tomorrow – Die Welt ist voller Lösungen“ gezeigt. Ort: Draußen-Kino auf dem Lucie-Flechtmann-Platz in der Neustadt; Beginn 20.00 Uhr.

[Das gesamte Programm finden Sie hier.](#)

Kinderstadtfest Oldenburg: Mitmach-Bio-Bauernhof für Kinder

Am 02. September 2017 präsentieren sich beim Kinderstadtfest auf dem Oldenburger Schlossplatz Erzeuger und Verarbeiter regionaler Bio-Produkte. Kinder und Jugendliche erleben auf der Spielestraße rund um die ökologische Landwirtschaft, wie Bio-Bauern ihren Boden gesund und fruchtbar erhalten, wie aus Milch Butter wird und die Bienenkönigin von der Arbeiterin unterschieden werden kann. Wer alle Stationen absolviert hat, erhält ein Bio-Botschafter-Diplom.

[Zum Programm Kinderstadtfest Oldenburg.](#)

Gefördert durch:



Bundesministerium
für Ernährung
und Landwirtschaft

aufgrund eines Beschlusses
des Deutschen Bundestages

in FORM

Deutschlands Initiative für gesunde Ernährung
und mehr Bewegung

Vernetzungsstellen
Schulverpflegung

Im Auftrag von:

Die Senatorin für
Kinder und Bildung



Freie
Hansestadt
Bremen



Mehr Bio-Lebensmittel in der öffentlichen Gemeinschaftsverpflegung

Der Bund Ökologische Lebensmittelwirtschaft e.V. veranstaltet am 05.10.2017 von 10:30 bis 16:30 Uhr in Berlin eine Veranstaltung zur Verwendung von Bio-Lebensmitteln in der öffentlichen Gemeinschaftsverpflegung. In Fachgesprächen stellen Experten aus Wissenschaft, Beratung, Verwaltung und Praxis „Rezepte“ für die erfolgreiche Umsetzung ehrgeiziger Bio-Ziele in der öffentlichen Gemeinschaftsverpflegung vor.

Die Veranstaltung richtet sich an alle Akteure, die sich für die Stärkung des Ökolanbaus durch Steigerung des Bio-Anteils in der öffentlichen Verpflegung interessieren, sei es als politische Entscheidungsträger, als Multiplikatoren, als Verantwortliche für die Beschaffung der Zutaten bis hin zu Küchenleitungen.

Die Veranstaltung ist kostenfrei, für die Tagungsverpflegung wird eine Pauschale von 20,- € erhoben, die vor Ort bar zu entrichten ist.

Die Teilnehmerzahl ist auf 40 Personen begrenzt.

Bitte melden sie sich bis zum 22.09.2017 unter www.boelw.de/bio-AHV an.

[Einladung zum BÖLW-Fachgespräch](#)

[Anmeldung](#)

Forschungsprojekt der Norddeutschen Vernetzungsstellen

Wie eine gute Schulverpflegung aussehen soll, ist hinreichend bekannt. Die Ursachen, warum sich die Umsetzung in der Praxis dennoch häufig schwierig gestaltet, sind vielfach unklar. Aus den jahrelangen Erfahrungen, die die Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter der Vernetzungsstellen Schulverpflegung während ihrer Tätigkeit gesammelt haben, lassen sich zahlreiche Gelingensbedingungen ableiten, die einen Einfluss darauf haben, ob und wie Schulverpflegung funktioniert.

Hier setzt das Projekt „Untersuchung und Systematisierung von Gelingensfaktoren in der Schulverpflegung“ an. In dem Projekt arbeiten die Vernetzungsstellen aus den norddeutschen Bundesländern Bremen, Hamburg, Mecklenburg-Vorpommern, Niedersachsen und Schleswig-Holstein zusammen. Das zweijährige Forschungsprojekt wird im Rahmen des Nationalen Aktionsplanes IN FORM durch das Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft (BMEL) gefördert. Es sollen Faktoren für eine gelingende Schulverpflegung analysiert, in messbare Faktoren überführt, systematisiert und in einem Faktorenkatalog zusammengefasst werden.

Ziel des Projektes ist die Erarbeitung eines leitfadengestützten Instruments für die Erfassung von Gelingensfaktoren für die Schulverpflegung.

Gefördert durch:



Bundesministerium
für Ernährung
und Landwirtschaft

aufgrund eines Beschlusses
des Deutschen Bundestages

in FORM

Deutschlands Initiative für gesunde Ernährung
und mehr Bewegung

Vernetzungsstellen
Schulverpflegung

Im Auftrag von:

Die Senatorin für
Kinder und Bildung



Freie
Hansestadt
Bremen



Schule auf EssKursion

Am 07.09.2017 bietet die Verbraucherzentrale Niedersachsen (VZN) im Rahmen der Informationsreihe „Schule auf EssKursion“ eine Veranstaltung und zeigt unterschiedlichen Praxisbeispiele zur Gestaltung von Schulverpflegung auf. Anhand erfolgreicher Konzepte und kreativer Ideen aus verschiedenen Schulen in Niedersachsen können die Teilnehmer Impulse sammeln und sich miteinander austauschen. Das nächste Treffen findet am 07.09.2017 in der IGS Oyten statt.

Die Veranstaltung richtet sich an Schulleiter/-innen, Lehrer/-innen, Ganztagskoordinatoren/-innen, Schulsozialarbeiter/-innen, Eltern, Schulträger, Mitarbeiter/-innen in Schulmensen, Schülerfirmen und Fördervereine.

Auf dem Programm stehen Einblicke in die Planung des Essens, den Erweiterungsbau der Produktionsküche und die Arbeitsabläufe, insbesondere auch, wie die Essensausgabe für die verschiedenen Jahrgänge organisiert wird. Besonderer Wert wird auf die Beteiligung von Schülerinnen und Schülern, Eltern und Kollegen in den unterschiedlichsten Bereichen - vom Schulcafé über den Kräutergarten bis hin zur Einbindung ernährungsrelevanter Themen im Unterricht gelegt. Den genauen Ablauf entnehmen Sie dem Veranstaltungsflyer "[Erfolgreiche Mensakonzepte](#)".

Weitere Informationen zum [Programm](#) und der [Anmeldung](#) finden Sie hier.
Anmeldeschluss ist der 30.08.2017

Hauptstadt



des Fairen Handels
Bremen

BIOStadt
BREMEN



Rückblick

Hauptstadt



des Fairen Handels
Bremen

BIOStadt
BREMEN

Hygieneschulung und Folgebelehrung: Mehr als 80 Mitarbeiter der Schulverpflegung kamen



Die Vernetzungsstelle Schulverpflegung Bremen bot am 01. August 2017 eine kostenfreie Hygieneschulung und Fortbildung mit dem Schwerpunkt des fachgerechten Umgangs mit Reinigungsmitteln für Mitarbeiter der Bremer Schulverpflegung an.

Viele interessierte Mitarbeiter der Bremer Schulverpflegung kamen in das Schulrestaurant der Schule in der Parsevalstraße. Im Laufe des Vortrages vertieften die aufmerksamen TeilnehmerInnen ihre Kenntnisse oder frischten ihr Wissen auf.

In entspannter Arbeitsatmosphäre beantwortete Michael Thun, Leiter der Vernetzungsstelle, die Fragen der TeilnehmerInnen, die sie aus ihrem Arbeitsalltag zum Thema mitbrachten.

Im Anschluss referierte Herr Dirksen als Reinigungsexperte über den fachgerechten Umgang mit Reinigungs- und Pflegemitteln in der Küche. Tipps aus der Praxis und viele Fragen der TeilnehmerInnen rundeten die Veranstaltung ab.

Beendet wurde die Fortbildung mit Gesprächen bei Kaffee, Tee und Keksen, natürlich in Bioqualität.

Vernetzungsstelle Schulverpflegung Bremen

Violenstr. 45

D-28195 Bremen

Telefon: +49(0)421.172.71826

Fax: +49(0)421.172.71825

E-Mail: office@vernetzungsstelle-bremen.de

www.vernetzungsstelle-bremen.de

Sie erhalten den Newsletter, da Sie mit uns Kontakt aufgenommen haben.

Im Falle einer Abbestellung, senden Sie bitte eine E-Mail mit dem Stichwort "Newsletter" an office@vernetzungsstelle-bremen.de.

Gefördert durch:



Bundesministerium
für Ernährung
und Landwirtschaft

aufgrund eines Beschlusses
des Deutschen Bundestages

in FORM

Deutschlands Initiative für gesunde Ernährung
und mehr Bewegung

Vernetzungsstellen
Schulverpflegung

Im Auftrag von:

Die Senatorin für
Kinder und Bildung



Freie
Hansestadt
Bremen