

Newsletter der Vernetzungsstelle Schulverpflegung Bremen im Februar 2018

Sehr geehrte Damen und Herren,
liebe Kolleginnen und Kollegen,

wir haben für Sie interessante und wertvolle Informationen rund um das
Themenfeld Schulverpflegung zusammengetragen.

Wir freuen uns auf die weitere Zusammenarbeit sowie Begegnungen mit Ihnen
und auf den nahenden Frühlingsanfang!

Mit herzlichen Grüßen aus Bremen

Hille Heumann-Klemm & Michael Thun

Fachreferentin

Leiter

Hauptstadt



des Fairen Handels
Bremen

BIOStadt
BREMEN

Aktuelles aus Bremen

Bremer Senat beschließt Umstellung auf Bio in Schulen, Kitas und Krankenhäusern

Der Bremer Senat hat am 5. Februar 2018 einen mehrstufigen Aktionsplan zum Thema „Mehr Bio in Schulen, Kitas und Krankenhäusern“ beschlossen. Auf Grundlage eines Bürgerantrages hatte die Bremer Stadtbürgerschaft den Senat vor einem Jahr beauftragt, einen solchen Plan vorzulegen.

Der auf fünf Jahre angelegte Aktionsplan sieht vor, dass bis 2022 die Gemeinschaftsverpflegung der Schulen und Kitas auf 100 Prozent biologisch produzierte Lebensmittel umgestellt wird. Bis 2018 sollen die Standards der Deutschen Gesellschaft für Ernährung (DGE) in Bremer Kitas und Schulen verbindlich umgesetzt werden.

In einem gemeinsamen Prozess wollen der Senator für Umwelt, Bau und Verkehr, die Senatorin für Finanzen, die Senatorin für Wissenschaft, Gesundheit und Verbraucherschutz sowie die Senatorin für Kinder und Bildung die Rahmenbedingungen für die Umstellung auf „Bio“ erarbeiten. Kernelemente sind dabei beispielgebende Pilotprojekte und die flächendeckende Schulung des Küchenpersonals. Das bedeutet, dass Eltern, Kinder, Patienten und die Belegschaften in die Umstellung mit einbezogen werden. Die Koordinierung dieses Prozesses übernimmt das Projekt „BioStadt Bremen“ beim Umweltressort.

Lesen Sie hier die **Pressemitteilung** der [Senatspressestelle](#) des Senators für Umwelt, Bau und Verkehr.

Sehen Sie hier das **Statement** zum Aktionsplan „[Bio-Essen in Kitas, Schulen und Krankenhäusern](#)“ von Ronny Meyer, Umweltstaatsrat beim Senator für Umwelt, Bau und Verkehr. Hinweis: Der Film steht im redaktionellen Zusammenhang zu der Pressemeldung der Senatspressestelle zur freien Verfügung.



Von Impfen bis zur Zahnpflege: Gesundheitsfachkräfte für Bremer Schulen

In insgesamt zwölf Schulen in Bremen und Bremerhaven werden im kommenden Schulhalbjahr Gesundheitsfachkräfte eingesetzt. In dem dreijährigen Modellprojekt, das im Februar startet, geht es darum, die Gesundheitskompetenz in Quartieren mit sozialen Herausforderungen zu stärken. „Das war für mich der Anstoß für dieses Modellprojekt“, beschreibt Gesundheitssenatorin Eva Quante-Brandt ihren Ansatz. „Wir wollen damit etwas gegen gesundheitliche Ungleichheit tun. Die Lebenswelt in der Schule bietet dafür gute Anknüpfungspunkte.“

Bildungssenatorin Dr. Claudia Bogedan betont: „Das Gesundheitsbewusstsein gehört zu den Alltagskompetenzen, die vermehrt an unseren Schulen vermittelt werden und werden müssen. Gesundheitsförderung und Prävention wirken besonders nachhaltig, wenn sie bei jungen Menschen und deren Lebenswelt beginnt. Genau dort setzen die Gesundheitsfachkräfte an.“

Schulen, Kinder und Familien in sozial besonders förderbedürftigen Quartieren profitieren von dem guten Projekt der Gesundheitssenatorin. Wir unterstützen diesen ganzheitlichen Ansatz gerne.“

Die Fachkräfte sollen Ansprechpartnerinnen und Ansprechpartner für gesundheitliche Fragen sein. Sie entwickeln Maßnahmen zur Gesundheitsförderung und bieten Sprechstunden für Schülerinnen und Schüler an, aber auch für Eltern und Lehrkräfte.

Zur Sprache kommen die Themen Ernährung, Sucht, Impfschutz, Mundgesundheit sowie psychische Gesundheit. Die Fachkräfte werden auch mit Eltern, Lehrerinnen und Lehrern zusammenarbeiten und sich mit den relevanten Akteuren im Stadtteil wie etwa den Kinder- und Jugendärzten, Quartiersmanager/innen und bereits etablierten Institutionen vernetzen und von deren Erfahrungen im Stadtteil profitieren. Damit unterstützen sie eine Öffnung der Schule zu gesundheitsbezogenen Angeboten im Stadtteil.

[Lesen Sie hier die gesamte Pressemitteilung.](#)

(Quelle: <https://www.senatspressestelle.bremen.de>)

Fortbildungen | Messen | Kongresse

Unser Fortbildungsangebot:

Hygieneschulung mit dem Schwerpunkt: Allergene und Sonderkostformen in der Schulverpflegung

Welche Sonderkostformen sind unter Beachtung der Allergenkennzeichnungsvorschriften für die Schulverpflegung relevant und wie können sie auf diese eingehen? Wie kochen Sie vegetarisch- und vegane Speisen? Welche religiösen Speisevorschriften sind für Sie wichtig und wie werden sie umgesetzt?

Bringen Sie Ihre Schulverpflegungs- und Hygienekenntnisse mit einer Fortbildung auf den neusten Stand. Alle TeilnehmerInnen erhalten ein Zertifikat über die Teilnahme.

Hauptstadt



des Fairen Handels
Bremen

BIOStadt
BREMEN

Vernetzungsstelle Schulverpflegung im Land *Bremen*

Wann: Am 20. März 2018 von 10.00 bis 13.00 Uhr

Wo: in den Schulungsräumen der Vernetzungsstelle an der Bischofsnadel, max. 20 Teilnehmer

Kosten: 35,00 € inkl. MwSt. (Rechnung)

Melden Sie sich bis zum 31. Februar 2018 an.

E-Mail: office@vernetzungsstelle-bremen.de

Fax: 0421. 17 27 18 25

Hauptstadt



des Fairen Handels
Bremen

**BIOStadt
BREMEN**

„Schulesen im Qualitäts-Check – clevere Konzepte für die Mensa“

8. Forum Schulcatering

Lassen Sie sich inspirieren: Unter dem Motto „Schulesen im Qualitäts-Check – clevere Konzepte für die Mensa“ präsentieren sechs Referenten Ideen für den Kita- und Schulmarkt von Morgen.

Prof. Dr. Margit Böltz referiert über die Frage, wie vegetarische Menülinien in der Schulverpflegung umgesetzt werden können. Diana Rölling berichtet aus der Praxis über Ihre Erfahrungen einer rein vegetarischen Mensa. Sie verrät worauf es bei Veggie-Speisen für Kita & Schule, ankommt, damit sie den SchülerInnen wirklich schmecken.

Wie SchülerInnen zum gesunden Genuss animieren werden können – ohne den erhobenen Zeigefinger erläutert Barbar Berger vom Kompetenzzentrum Ernährung. Diese und andere Fragen beantworten sechs Referenten aus Praxis und Wissenschaft.

Am 13. März 2018 findet das 8. Forum Schulcatering im Rahmen der größten Gastronomiemesse Europas statt, der Internorga in Hamburg. Veranstalter sind die Hamburg Messe und Congress und die Wirtschaftsfachzeitschrift gv-praxis. In Kooperation mit der Deutschen Gesellschaft für Ernährung (DGE) erwartet die Teilnehmer eine gleichermaßen spannende wie informative Veranstaltung. Die Teilnahmegebühr beträgt 60 Euro zzgl. MwSt. Dafür erhalten Sie einen Pausensnack, Getränke sowie einen Mittagssnack, Tagungsunterlagen sowie eine 2-Tageskarte für die Internorga.

Anmeldung und weitere Informationen unter: www.internorga.com/sc



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



Kongress STADTLANDBIO 2018 | BIOFACH 2018



Auch Bremen beschäftigt sich derzeit mit dem Einsatz von Biolebensmitteln in der Gemeinschaftsverpflegung. So liegt die Frage nicht fern: Wie gestaltet kommunale Ernährungspolitik eine mögliche Ernährungswende hin zu Bio und Regionalität? Diese Frage rückt 2018 in den Fokus von STADTLANDBIO am 15. und 16. Februar. Der Kongress findet erneut parallel zur



BIOFACH, Weltleitmesse für Bio-Lebensmittel statt, die vom 14. bis 17. Februar im Messezentrum wieder die internationale Bio-Branche zu ihrem Jahresauftakt versammelt. Bereits angekündigt haben sich als hochkarätige Referenten und Mitdiskutanten bei STADTLANDBIO unter anderem: Dr. Franz Fischler, ehemaliger EU-Kommissar für Landwirtschaft und ehemaliger Österreichischer Bundesminister für Land und Forst-Wirtschaft, Dr. Philipp Stierand, Raumplaner, Weiling Akademie, Hochschule Heilbronn Agrar- und Ernährungspolitik und Blogger "Speiseräume" sowie Valentin Thurn, Filmemacher und Ernährungsrat Köln.

[Hier erfahren Sie mehr über den Kongresse STADTLANDBIO](#)

[Programm der BIOFACH](#)

[Hier gelangen Sie zur Website der BIOFACH](#)

Wissenschaft & Forschung

Zusammenhang von Essen und Wohlbefinden – Ausgewogene Kost für Kinder

Im Fachblatt BMC Public Health wurden die Studienergebnisse über den Zusammenhang von ausgewogenem Essen und Wohlbefinden bei Kindern veröffentlicht.

An der Studie der Universität Göteborg nahmen 7.700 Kinder im Alter von 2 bis 9 Jahren aus acht europäischen Ländern, darunter auch Deutschland teil. Zu Beginn der Studie und nach zwei Jahren wurden die Eltern zu den Ernährungsgewohnheiten ihrer Kinder befragt. Per Definition umfasste eine gesunde Kost wenig Zucker und Fett (vor allem gesättigte Fettsäuren), regelmäßig Fisch und Vollkorn sowie viel Obst und Gemüse (400-500 g pro Tag). Auch das Wohlbefinden wurde anhand von Fragebögen eingeschätzt. Dazu gehörten Aspekte wie Selbstvertrauen, Beziehung zu den Eltern, emotionale Probleme und Konflikte im Kindergarten und in der Schule. Zudem bestimmten die Wissenschaftler den Körpermassenindex (BMI) der jungen Probanden. Bei Kindern verändert sich der normale Körperfettanteil ständig. Daher wird das Gewicht anhand von Normwertkurven je nach Alter und Geschlecht eingeordnet. Möglicherweise wirken sich die in einer gesunden Kost enthaltenen Mikronährstoffe und Omega-3-Fettsäuren positiv auf die mentale Gesundheit aus. Außerdem neigen selbstbewusste Kinder seltener dazu, innere Konflikte durch den Verzehr von Süßigkeiten und Fastfood auszugleichen. Allerdings gaben die Autoren zu bedenken, dass es sich um eine reine Beobachtungsstudie handelt, die keine ursäch-



aufgrund eines Beschlusses
des Deutschen Bundestages



Im Auftrag von:
Die Senatorin für
Kinder und Bildung





lichen Beziehungen nachweisen kann. Weitere Untersuchungen sollen folgen, um die Resultate zu stützen.

Die Studien finden Sie hier: <https://doi.org/10.1186/s12889-017-4920-5>
Weitere Hinweise und Informationen zu diesem Thema finden Sie hier: <https://www.bzfe.de/inhalt/wenn-kinder-kein-gemuese-moegen-30462.html>

Aus unserem Netzwerk

Berufliche Fortbildung:

Berufsbegleitende Aufstiegsfortbildung zum staatl. gepr. Fachwirt/in oder zum staatl. gepr. Betriebswirt/in??

Die Fachschule für Personenbezogene Dienstleistungen in Bremen bietet ab Sommer 2018 wieder zertifizierte Module an.

Kompetente Führung ist gewünscht. Werden Sie fit für das mittlere Management im Bereich Hauswirtschaft, Gemeinschaftsverpflegung, Gastronomie oder Hotellerie. Nutzen Sie Ihre beruflichen Erfahrungen und die Chance Strukturen und Arbeitsabläufe Ihres Betriebes zu analysieren und optimieren.

Nähere Informationen erhalten Sie unter

Anja.Reuter@schulverwaltung.bremen.de oder <http://www.szn-bremen.de/fachschulen/fachschulehauswirtschaft0.html>

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.

Hauptstadt



des Fairen Handels

Bremen

BIOStadt
BREMEN