



## Umsetzungsbegleitung zum Aktionsplan

Die Vernetzungsstelle Schulverpflegung Bremen bietet zur Umsetzungsbegleitung des Aktionsplanes 2025 – *Gesunde Ernährung in der Gemeinschaftsverpflegung der Stadtgemeinde Bremen* für verschiedene Zielgruppen ein modular aufgebautes Schulungsprogramm an. Im Zeitraum von 2019 bis 2020 ist die Teilnahme an den Veranstaltungen, die in Kleingruppen zielgruppenorientiert unter der Perspektive des Einsatzes von Biolebensmitteln nach Maßgabe des Aktionsplanes einzelne Themenbereiche in Theorie und Praxis aufgreifen, kostenfrei möglich. Die Auftaktveranstaltung ist der Start der Fortbildungsreihe, die Schulleiter, Küchenleitungen und Verpflegungsdienstleister in Theorie und Praxis bei der Umsetzung des Aktionsplans unterstützen soll.

### Veranstaltungs-Übersicht

Nr.	Thema	Inhalt	Zielgruppe	Termin	Ort
Einführungsveranstaltungen	Grundlegende Information zum Aktionsplan und Praxismodul zum „Einsatz von Bio-Milch und Molkereiprodukten“	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Aktionsplan: Ziel und Umsetzung</li> <li>• Vorstellung der Fortbildungsmodule</li> <li>• Umstellung auf Bio innerhalb des Budgets am Beispiel der Milchprodukte</li> </ul>	Küchenleitungen	<b>18.09.2019</b> 15.00 – 17.30 Uhr	Konferenzraum Paris
			Schulleitungen	<b>23.10.2019</b> 15.00 – 17.30 Uhr	Konferenzraum Paris
			Leitungspersonen der Verpflegungsdienstleister	<b>12.11.2019</b> 15.00 – 17.30 Uhr	Konferenzraum Paris
1	Einsatz von Bio-Lebensmittel und Transparenz der Bezugsquellen in Theorie und Praxis	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Etablierung von zielgruppengerecht Verbraucherinformationen</li> <li>• Wettbewerbe und Kooperationen mit außerschulischen Partnern (Krankenkassen, Erzeugern, Initiativen)</li> </ul>	Küchenleitungen	<b>15.01.2020</b> 15.00 – 17.30 Uhr	Konferenzraum Paris
2	Betriebswirtschaftliche Rahmenbedingungen bei der Umstellung auf Bio in Theorie und Praxis	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Optimierung des Wareneinsatzes durch Professionalisierung der Betriebswirtschaft</li> <li>• Umstellungsprozess auf Bioprodukte</li> </ul>	Küchenleitungen	<b>03.03.2020</b> 15.00 - 17.30 Uhr	Konferenzraum Paris

3	Speisenkarten- anpassung in Theorie und Praxis	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Einfluss auf die Akzeptanz der Schulverpflegung</li> <li>• Akzeptanzsteigerung durch Speisekartenanpassung, Rezepturen und Darreichungsform</li> </ul>	Küchenleitungen	<b>21.04.2019</b> 15.00 - 17.30 Uhr	Konferenzraum Paris
4	Saisonalität in Theorie und Praxis	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Rolle von Saisonalität in der Umsetzung des Aktionsplanes</li> <li>• Auswirkungen von Saisonalität auf den Einsatz von Biolebensmitteln</li> </ul>	Küchenleitungen	<b>28.05.2019</b> 15.00 - 17.30 Uhr	Konferenzraum Paris
5	Regionalität in Theorie und Praxis	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Regionalität im Kontext Schulverpflegung</li> <li>• Bezug von regionalen Produkten</li> </ul>	Küchenleitungen	<b>02.07.2019</b> 15.00 - 17.30 Uhr	Konferenzraum Paris
6	Informationen zum Thema Zertifizierungen: DGE- Zertifizierung und Bio- Zertifizierung: Den Zertifizierungsprozess gestalten	<ul style="list-style-type: none"> <li>• theoretischen Überblick und Hilfestellung zur Umsetzung der Qualitätsstandard der Deutschen Gesellschaft für Ernährung</li> <li>• Vorstellung der Bio-Zertifizierung</li> </ul>	Küchenleitungen	<b>08.09.2020</b> 15.00 - 17.30 Uhr	Konferenzraum Paris

## Vernetzungsstelle Schulverpflegung im Land Bremen

Ansprechpartnerin für Fragen zur Fortbildungsreihe: Hille Heumann

Violenstr. 45

28195 Bremen

Telefon: 0421-1727 1826

Fax 0421-1727 1825

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

[www.vernetzungsstelle-bremen.de](http://www.vernetzungsstelle-bremen.de)