



**Newsletter der Vernetzungsstelle Schulverpflegung Bremen
im April 2019**

Sehr geehrte Damen und Herren,
liebe Kolleginnen und Kollegen, liebe Interessierte,

wir haben für Sie Informationen rund um die Schulverpflegung und damit zusammenhängenden Themenfeldern zusammengetragen.

Mit herzlichen Grüßen aus Bremen

Hille Heumann & Michael Thun

Fachreferentin Leiter

Hauptstadt



des Fairen Handels
Bremen

**BIOStadt
BREMEN**

Aktionsplan 2025 - gesunde Ernährung in der Gemeinschaftsverpflegung

BioStadt

Bremen hat für das Projekt BioStadt eine neue Leitung. Wir begrüßen Frau Mücella Demir, die mit Engagement das Konzept BioStadt weiter entwickelt. Wir freuen uns auf eine gute und fruchtbare Zusammenarbeit mit ihr.

Ankündigung: Start der Module zur Umsetzungsbegleitung des Aktionsplanes 2025

Die Vernetzungsstelle Schulverpflegung Bremen erarbeitet derzeit für die Akteure der Schulverpflegung ein modulares Schulungsprogramm.

Im November lädt die Vernetzungsstelle zunächst Führungspersonen der Verpflegungsdienstleister zur Veranstaltung

„Grundlegende Informationen zum Aktionsplan und erste Umsetzungsschritte“ ein. Diese Veranstaltung markiert den Start einer Fortbildungsreihe, die Schulleitungen, Küchenleitungen und Caterer informiert, welche Ziele der Aktionsplan verfolgt und wie die Umsetzung an Ihren Schulstandorten gelingt. Wir zeigen Ihnen, wie Ihre Küchenleitungen in Theorie und Praxis bei der Umsetzung des Aktionsplans unterstützt werden.

Rückblick

Workshop "Nachhaltige Schulverpflegung als Beitrag zur Umsetzung der 17 Ziele für eine bessere Welt" auf der 2. Städtepartner-Konferenz in Bremen



Im Rahmen der 2. internationalen Städtepartner-Konferenz am 4. und 5. März in Bremen hat Michael Thun... sich die Vernetzungsstelle Schulverpflegung mit dem Workshop "Nachhaltige Schulverpflegung als Beitrag zur Umsetzung der 17 Ziele für eine bessere Welt". Im Workshop werden Chancen und Stolperfallen im Hinblick auf ökonomische, ökologische und soziale Aspekte untersucht.

Hintergrund: Im Mittelpunkt der Konferenz stehen die 17 Sustainable Development Goals (SDG's), die 2015 von allen 193 Mitgliedsstaaten der Vereinten Nationen beschlossen wurden. Sie liefern einen Rahmen, um eine nachhaltige Entwicklung im Land Bremen und auf internationaler Ebene zu strukturieren.

Gekommen waren Gäste aus allen Partner- und Freundschaftsstädten Bremens.

Hauptstadt



des Fairen Handels
Bremen

BIOStadt
BREMEN

Nachbericht: 9. Internorga-Forum Schulcatering 2019



Auf der diesjährigen Internorga in Hamburg bot das Forum Schulcatering einige interessante Vorträge. Im Fokus standen die Kosten- und Preisstrukturen in der Schulverpflegung. Dr. Ernestine Tecklenburg (DGE) stellte erste Ergebnisse der aktuellen DGE-Studie zu Kosten- und Preisstrukturen in der Schulverpflegung (KuPS, 2018) vor. Rainer Roehl von der Firma a'verdis beleuchtete den Kostenrahmen einer qualitätsvollen nachhaltigen Schulverpflegung entlang der Parameter Wirtschaftlichkeit, Attraktivität des Angebots, Umweltfreundlichkeit, Beitrag zur Gesundheitsförderung und gerechte Arbeitsbedingungen.

Prof. Dr. Hagspihl von der Hochschule Fulda forderte vor dem Hintergrund des bereits existierenden Fachkräftemangels ein auf die Generation x und y abgestimmtes Massnahmenbündel, um den Beruf des Kochs/der Köchin wieder attraktiver zu machen: "Anfangen bei der Gestaltung der Ausbildungsinhalte, der Bezahlung und der organisatorischen Rahmenbedingungen im Betrieb, über eine zielgruppengerechte Akquise und gute Begleitung neuer Mitarbeiter*innen bis hin zur Umsetzung von Maßnahmen zur Qualifizierung vorhandener Mitarbeitender." Ein Praxisbeispiel steuerte Bertold Kohm, GV-Betriebsleiter der Servicegesellschaft Nordbaden mbH, bei. Die Servicegesellschaft beliefert u.a. 16 Kindergärten und 17 Schulen mit DGE-zertifizierter Verpflegung. Der Bioanteil liegt aktuell bei 15% vom Wareneinsatz – beim Mittagessen bei ca. 20%. Auch Kohm beklagte, dass gutes Personal Mangelware sei.

Erste Ergebnisse der bundesweiten KuPS-Studie stehen unter folgendem Link zum Download:

<https://www.dge.de/.../BMEL-Schulverpflegung-KuPS-Studie-Erst...>

Hier ein Interview mit Dr. E. Tecklenburg:

<https://dge.de/.../11/06/kups-studie-sorgt-fuer-transparenz/>



Aus der Reihe Best-Practice:

Lesung mit Cowgirl:

Wie wird man ohne Geld und Land zur Bio-Bäuerin?

Anja Hradetzky las am 07. März vor einer kleinen feinen Runde von Interessierten, die trotz des Fernsehduells der beiden Bremer Spitzenkandidaten und der umfassenden Staus in der Innenstadt den Weg ins TAU gefunden hatten.

Anja ist jemand, der sich viel zutraut, einfach Dinge anpackt und dabei viel bewegt. Ihr Buch hat sie vorwiegend nachts geschrieben, neben ihrer täglichen Arbeit auf dem Hof, der Familienarbeit mit zwei kleinen Kindern und ihrer unermüdlichen Öffentlichkeitsarbeit und Tätigkeit als Multiplikatorin.

Gut gelaunt und ausdrucksstark schildert sie, wie sie in Kanada mit dem Konzept des Low Stress Stockmanship in Berührung kam. Auch mit ihrer eigenen Herde arbeitet sie nach dem amerikanischen Konzept, welches das natürliche Rang- und Sozialverhalten der Tiere berücksichtigt. Anjas Tiere werden nicht enthornt. Sie bewegen sich fast das ganze Jahr über auf der Weide und werden dort an einem Weidemelkstand gemolken. Kälber dürfen am Euter ihrer Mütter oder einer Amme trinken. Die Nachzucht findet auf natürlichem Weg und auf dem Hof statt, damit langfristig eine widerstandsfähige und gut an den Standort angepasste Herde entsteht.

Und wie wird man nun ohne Land und Geld zur Bio (Demeter-)Bäuerin? Indem man querdenkt und ungewöhnliche Wege beschreitet: Anjas Kühe weiden auf gepachteten Naturschutzflächen im Nationalpark Unteres Odertal. Ihre Herde haben Anja und ihr Mann Janusz über Genussscheine für ihre Kühe finanziert. Nach 6 Wochen kamen 50.000 Euro zusammen und die ersten Tiere konnten gekauft werden. Inzwischen verarbeitet Anja ihre Milch selbst in einer eigenen kleinen Käserei. Verarbeitet liefert sie die Milchprodukte direkt und in vielen Marktschwärmereien aus, oft auch kombiniert mit Fleisch und Wurst, damit auch die männlichen Kälber auf dem Hof aufgezogen werden können.

Das Multitalent zeigt mit ihrem lebendigen Vortrag, dass es möglich ist, ihren Traum einer ökologisch verträglichen wesensgemäßen Milchviehhaltung zu leben und dabei ein stabiles Einkommen zu erwirtschaften.

Mehr über den Hof Stolze Kuh können Sie hier erfahren: [Hof stolze Kuh.](#)

Weitere Lesungen sind hier angekündigt: <https://stolzekuh.wordpress.com/>

Hauptstadt



des Fairen Handels

Bremen

BIOStadt
BREMEN



Hauptstadt



des Fairen Handels
Bremen

BIOStadt
BREMEN

Lesetipps

Broschüre: Wie werde ich Bioköchin oder Biokoch?



Die Verarbeitung von Biolebensmitteln ist bisher kein fester Teil der Berufsschulbildung für Köchinnen und Köche. Auch deshalb, weil die Lehrpläne für die duale Kochausbildung keine Biothemen beinhalten. Engagierten Lehrkräften steht es natürlich frei, Biofragen in ihrem Unterricht aufzugreifen. Und selbstverständlich können sich auch die Berufsschülerinnen und -schüler selber dafür stark machen, dass das Kochen mit Biozutaten nicht gänzlich unter den Tisch fällt.

Auf der folgenden Seite erhalten Sie Informationen zu Unterrichtsmaterialien zur Speisenfolge, Biozertifizierung und nachhaltiger Lebensmittelproduktion, die Sie downloaden können:

<https://www.oekolandbau.de/.../biokoechin-oder-biokoch-werden/>

Der Kantinenrevoluzzer: Koch im Selbstversuch

Wir möchten Ihnen den Artikel der Süddeutschen Zeitung vom 16.03.2018 an Herz legen. Er porträtiert den jungen Koch Patrick Wodni, der in einem bekannten Berliner Sterne-Restaurant arbeitet – bis er sein Wirken aus Überzeugung in eine Krankenhausküche verlegt. Jetzt kocht er in einer Kantine. Sein Ziel? Das Essen zu verbessern. Der Erfolg zeigt: Kantinenessen kann günstig sein und gut schmecken. Seinen Stil beschreibt er so: "Reformhaus, aber in geil". "Beliebt macht man sich als Kantinenrevolutionär laut Wodni nicht. Mit schrittweiser Umstellung und der Verwendung einer beliebten Zutat pro Gericht ging auch der Koch der Kantine des dänischen Parlaments vor. Die Themen Logistik, Landwirtschaft und Ökologie zusammenschließen ist in solchen Veränderungsprozessen gefragt. Und das Wissen, wie man so einen Prozess als Küchenleitung umsetzen kann.

Lesen Sie hier den Artikel:

<https://www.sueddeutsche.de/stil/gastronomie-kantine-qualitaet-nahrungsmittel-1.4369353>

Sonstiges

BZfE Medien: Es ist uns ein Fehler unterlaufen: Der Code zur Bestellung der BZfE-Medien im BLE Medienshop: <http://ble-medien-service.de/> ist nur für die Vernetzungsstelle einlösbar. Wir bitten diese Fehlinformation zu entschuldigen.



Datenschutzverordnung

Sie erhalten diese E-Mail, weil Sie bisher unsere Angebote genutzt sowie einen oder mehrere Newsletter der Vernetzungsstelle Schulverpflegung Bremens abonniert haben. Am 25.05.2018 trat die EU-Datenschutz-Grundverordnung (DSGVO) in Kraft und wir möchten Sie darauf hinweisen, dass Ihre E-Mail Adresse von uns selbstverständlich ausschließlich für den Versand unserer Newsletter verwendet, sicher gespeichert, nicht an Dritte weitergegeben wird, und natürlich sofort und unwiderruflich gelöscht wird, wenn Sie es wünschen und sich aus dem Newsletter-Verteiler austragen wollen.

Falls Sie zukünftig die Informationen nicht mehr erhalten möchten, können Sie jederzeit über office@vernetzungsstelle-bremen.de den Newsletter mit dem entsprechenden Hinweis abbestellen.

Natürlich freuen wir uns, wenn wir Sie weiterhin über unsere Arbeit und interessante Themen und Veranstaltungen informieren können!

Vernetzungsstelle Schulverpflegung Bremen

Michel Thun

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

Hauptstadt



des Fairen Handels
Bremen

**BIOStadt
BREMEN**