

Tagungsbericht zum 4. Bremer Tag der Schulverpflegung 2013

in form
Deutschlands Initiative für gesunde Ernährung
und mehr Bewegung
Vernetzungsstellen
Schulverpflegung



»Power für den ganzen
Tag - Zwischenverpflegung
an Schulen«

PAUSE!



Grußwort der Bremer Senatorin für Bildung und Wissenschaft
Prof. Dr. Eva Quante-Brandt



Beim 4. Bremer Tag der Schulverpflegung am 9. November 2013 im Congress Centrum Bremen drehte sich alles um die gesunde Zwischenverpflegung. Das Workshop-Programm bot eine Fülle von Veranstaltungen, in denen die wichtige Diskussion über die Qualität der Versorgung unserer Kinder und Jugendlichen an Schulen weitergeführt wurde.

Das Land Bremen hat sich bei dem Ausbau seiner Ganztagschulen in besonderer Weise auch um die Versorgung mit einer guten Verpflegung während der Mittagszeit gekümmert. In diesem Jahr griff die Vernetzungsstelle Schulverpflegung im Land Bremen nun die Frage auf, welche Ansprüche die Pausenangebote zwischendurch erfüllen sollten. In sechs Workshops für Köchinnen und Köche, Küchenkräfte, HauswirtschaftlerInnen, pädagogische MitarbeiterInnen sowie interessierte Eltern wurden dabei auch die Möglichkeiten einer nachhaltigen Versorgung in unserer globalen Welt erörtert und Lösungsansätze entwickelt. Bremen als Hauptstadt des Fairen Handels hat hier Impulse gesetzt, die über die Landesgrenzen hinausreichen. So ergeben sich auch für den Schulalltag im Rahmen der Bildung für nachhaltige Entwicklung (BNE) wichtige Ansätze, um unsere Kinder auf die Gestaltung ihrer Zukunft vorzubereiten und schon heute in ihrer Lebenswelt Schule mit guten Rahmenbedingungen zu unterstützen.

/ Einleitung	4
/ Lecker & Fair: Produkte aus Fairem Handel	5
/ Qualitätssicherung in der Mittagsverpflegung mit dem DGE-Qualitätsstandard	6
/ Essen in der Schule: Jungs essen anders, Mädchen auch!	7
/ Zwischenverpflegung im Schulalltag – Konkurrenz für das Mittagessen oder wertvolle Ergänzung?	8
/ Mehr als nur Salat – Vegetarische und vegane Ernährung in der Schulverpflegung	9
/ Zu Gast auf der BESSERESSER	10
/ Zu Besuch in Bremen	11
/ Tag der offenen Mensa in Bremer Schulen	12
/ Ausblick	15
/ Literatur und Links	16
/ Aussteller auf der BESSERESSER	18



Michael Thun

Der Qualitätsstandard der DGE zur Schulverpflegung ist in Bremen nunmehr flächendeckend bekannt. Alle Caterer und Verpflegungsdienstleister sind in den letzten vier Jahren auf über 100 Einzelveranstaltungen mit den wichtigsten Rahmenbedingungen einer gesunden und nachhaltigen warmen Mahlzeit an der Schule vertraut gemacht worden. In diesem Jahr wurde nun das Thema „Zwischenverpflegung“ bewegt.

Passend zu den Anforderungen der Hauptstadt des Fairen Handels sollten die Aspekte der Nachhaltigkeit eine angemessene Berücksichtigung finden. Ökologische, soziale und ökonomische Bedingungen für eine langfristige Perspektive von Entwicklungs- und Bildungsprozessen sind in Schule unter dem Begriff der Bildung für nachhaltige Entwicklung (BNE) ein fester Bestandteil der Lehrpläne. Im Kontext des Essens spielen aktuelle Themen der Jugendlichen für eine gute Akzeptanz eine zentrale Rolle. Deshalb wurden in den Workshops neben kaufmännischen und ökotrophologischen Grundlagen auch die unterschiedlichen Vorlieben bei Jungen und Mädchen, vegane und vegetarische Speisen sowie faire Produktionsbedingungen thematisiert.

„Power für den Ganztag“

Ein Vortrag zum nachhaltigen Fischfang von Greenpeace fand große Resonanz. Insgesamt interessierten sich über 250 Menschen aus der Hansestadt und ihrer Umgebung für das Workshop-Programm des 4. Bremer Tages der Schulverpflegung im Congress Centrum Bremen (CCB). Dieser Erfolg ist sicher auch der erstmalig parallel stattfindenden Messe BESSERESSER und der traditionellen SlowFisch zu verdanken – einem attraktiven Marktplatz für über 33.000 BesucherInnen.

Ein Podiumsgespräch mit Prof. Dr. Koscielny (Hochschule Fulda), Dr. Polster (DNSV), Dagmar von Cramm (Autorin, Gesundheitsbotschafterin von Werder Bremen) und der Bremer Vernetzungsstelle Schulverpflegung lotete die komplexen Hintergründe gelingender Schulverpflegung aus. Bei allen Unterschieden waren sich die Fachleute einig, dass die Aufgabenstellungen weit über das Kompetenzprofil

von ÖkotrophologInnen hinausgehen. Neben Gesundheitsfragen sind die Grundlagen des Hotelfachs, professionelle kaufmännische Überlegungen aber auch die besonderen pädagogischen Anforderungen von Schulen mit ganztägigen Angeboten zu berücksichtigen. Aus diesem Grunde bietet die Vernetzungsstelle in 2014 wieder Workshops rund um das Thema Schulverpflegung an.

Rufen Sie uns einfach an:

04 21.17 27 18 26



Workshop 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)

Angelika Krenzer-Bass und Gertraud Gauer-Süß informierten die rund 20 TeilnehmerInnen – KöchInnen, KüchenmitarbeiterInnen, Eltern, LehrerInnen und SchülerInnen – rund um das Thema Fairer Handel. Die Ziele und Kriterien des Fairen Handels – durch u.a. langfristige Lieferbeziehungen, Anbauberatung, die Zahlung einer Fairtrade-Prämie sowie garantierter Mindestpreise, um vor allem benachteiligten ProduzentInnen einen Zugang zum Weltmarkt und eine selbstbestimmte Entwicklung zu ermöglichen – wurden ebenso vorgestellt, wie die einschlägigen Siegel und Importorganisationen. Es wurde deutlich, dass auch Bildungsaspekte im Fairen Handel eine wichtige Rolle spielen. Der Faire Handel möchte durch das Aufzeigen globaler Zusammenhänge und Abhängigkeiten das Bewusstsein der KonsumentInnen für die (ungerechten) Welthandelsstrukturen stärken und ihnen entgegenwirken bzw. Handlungsalternativen anbieten. Daher ist eine Befassung aller Akteure einer Schule mit dem Thema sinnvoll und erwünscht.

Mitgebrachte Kostproben illustrierten das vielfältige Angebote von Reis und Quinoa über die klassischen Produkte Kaffee und Tee bis zu hin zu Gewürzen und Trockenfrüchten. Abgerundet wurde der Workshop durch die Verkostung von gesunden Snacks für zwischendurch – wie Fruchtriegel und Popkins – und schriftliches Infomaterial zu den Bezugsquellen.



Weitere Informationen finden Sie unter:
Bremer Informationszentrum für Menschenrechte und Entwicklung (biz)

www.bizme.de/Startseite.html

Fairer Handel in Bremen

www.fairer-handel.bremen.de

Faire Gastronomie in Bremen

www.fair-in-bremen.de

„fair genießen in Bremen“ – Wegweiser für Gastgewerbe und Einzelhandel (Broschüre zu beziehen bei der Vernetzungsstelle)



Workshop 2

„Qualitätssicherung in der Mittagsverpflegung mit dem DGE-Qualitätsstandard“

Diana Reif

(Vernetzungsstelle Schulverpflegung Niedersachsen)

Der Workshop zur Qualitätssicherung in der Mittagsverpflegung mit dem DGE-Qualitätsstandard im Rahmen des 4. Bremer Tages der Schulverpflegung war sehr gut besucht. Die Teilnehmerinnen und Teilnehmer kamen aus verschiedensten Einrichtungen der Schulverpflegung und hörten sich interessiert den Vortrag über die wesentlichen Qualitätsaspekte der Schulverpflegung an. Neben der sensorischen Qualität ist es wichtig, dass die Verpflegung in Schulen bedarfsgerecht und zielgruppenorientiert ist. Auf Grund der zunehmenden Anzahl an Ganztagschulen und -angeboten verbringen Schülerinnen und Schüler immer mehr Zeit in der Schule. Sie benötigen daher eine Verpflegung, die dazu beiträgt, ihre Leistungsfähigkeit über den Tag konstant zu halten.

Außerdem hat die Schule einen großen Einfluss auf die Sozialisation und damit auch auf das Ernährungs- und Essverhalten der Kinder und Jugendlichen. Aus diesem Grund werden im Qualitätsstandard eine optimale Lebensmittel- und Getränkeauswahl sowie Lebensmittelhäufigkeiten für die Schulverpflegung beschrieben. Die Diskussion über die Anforderungen im Qualitätsstandard zeigte, dass das Angebot der Mittagsverpflegung in der Schule ganz unterschiedlich ausfällt. So war es für einige Workshopteilnehmer selbstverständlich, das Angebot von Fleisch auf maximal zwei Tage in der Woche zu beschränken und gleichzeitig das Angebot von Gemüse zu erhöhen. Andere wiederum konnten anhand der dargestellten Praxisbeispiele und durch die Wortbeiträge der Teilnehmerinnen und Teilnehmer, Anregungen für die Umsetzung einer



Diese Broschüre erhalten Sie gratis in der VNS Bremen, Violenstr. 45

gesundheitsfördernden Schulverpflegung mitnehmen, um diese vor Ort umzusetzen. Um in der Praxis eine erste Bewertung der eigenen Schulverpflegung vorzunehmen, wurde die „Checkliste Schulverpflegung“ des IN FORM-Projekts „Schule + Essen = Note 1“ vorgestellt, die schließlich jede Workshopteilnehmerin und jeder Workshopteilnehmer mitnehmen konnte.



Workshop 3

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

Kathrin Sebastian

(Universität Bremen, FB 12)

Die Erkenntnis, dass sich Männer und Frauen unterschiedlich ernähren, ist nicht neu. 2005 wurde die Studie „Ernährungsstile im Alltag“ veröffentlicht. In dieser repräsentativen Untersuchung wurden 2039 Erwachsene ab 18 Jahren zu ihren ernährungsrelevanten Einstellungen und Orientierungen sowie zum Ernährungsverhalten befragt. Auf Basis dieser Ergebnisse wurde eine Typologie von Ernährungsstilen identifiziert, die u. a. auch geschlechtsspezifische Unterschiede erkennen lässt. Die Daten der Nationalen Verzehrsstudie II ergeben, dass Frauen täglich 1/3 mehr Gemüse und Obst essen als Männer, diese dafür etwa doppelt so viel Fleisch und Wurstwaren verzehren. 3,4% der deutschen Frauen sind Vegetarierinnen, bei Männern sind es nur 1,5%.

Im Workshop wurde das Thema gemeinsam bearbeitet und diskutiert. Anschließend haben die Teilnehmerinnen und Teilnehmer Möglichkeiten überlegt, welche praktischen Umsetzungen und Wege in der Schulverpflegung in Sachen „gender“ möglich bzw. unmöglich sind.



Quellangaben Fotos: kab-vision, ExQuisine, kungverylucky (fotolia.com)



Was ergibt sich daraus für die schulische Verpflegungspraxis? Diese Frage lässt sich nicht einfach beantworten. Natürlich kann es kein „Fleisch-mit-Fleisch-Buffer“ für die Jungs an Schulen geben, mehrere Gründe sprechen dagegen, hier drei davon: Das widerspricht den DGE-Standards für Schulverpflegung. Die Kosten sind nicht tragbar, insbesondere nicht, wenn das Fleisch von guter Qualität sein soll. Dann wiederum kommen die Mädchen nicht. Sinnvoll ist ein Buffet, welches Jungs und Mädchen anspricht, wo sich jede/r das nehmen kann, was ihm/ihr schmeckt und auch in der gewünschten Menge.



Workshop 4

„Zwischenverpflegung im Schulalltag – Konkurrenz für das Mittagessen oder wertvolle Ergänzung?“

Michael Thun, M.A.

(Vernetzungsstelle Schulverpflegung Bremen)

Im Prinzip folgen die Kriterien einer gelingenden Zwischenverpflegung denselben Grundsätzen wie bei der warmen Mahlzeit. Da wir im Kioskbereich allerdings häufiger mit Verkaufsartikeln zu tun haben, die kaum eine handwerkliche Bearbeitung vor Ort erfordern, ändert sich die Kalkulation des Preises. Während wir bei der warmen Mahlzeit von einem Lebensmitteleinsatz von ca. einem Drittel des Verkaufspreises ausgehen, werden im Cafeteria-Bereich etwa 50% des Erlöses für den Einkauf benötigt. Damit bleibt allerdings nicht nur Spielraum, um alle beteiligten Personen angemessen zu entlohnen (und z. B. die Bedingungen des Mindestlohns einzuhalten), sondern darüber hinaus auch, um Produkte mit höheren Anforderungen an Regionalität, Bio-Qualitäten oder faire Herstellungsbedingungen einzusetzen.

In erster Linie müssen aber alle angebotenen Produkte so lecker sein, dass die Jugendlichen sie freiwillig und gerne akzeptieren. Trendartikel wie verschiedene Zubereitungen von Kaffee-Spezialitäten, Tees in schöner Aufmachung, Säfte, Smoothies, Wraps und Obstbecher sind äußerst wichtige Impulse, um die SchülerInnen in der Mensa angemessen zu bewirten. Findet die Versorgung dann in einem altersgerechten Ambiente statt, kann sich die Cafeteria durch ihre hohe Aufenthalts- und Kommunikationsqualität zu einem zentralen

Fachliche Qualität



Optimierung Finanzen



Arbeitszufriedenheit der MitarbeiterInnen



Spannungsfeld der Zwischenverpflegung



Zufriedenheit der Gäste



Bereich der Schule entwickeln. Die Begegnung zwischen den Akteuren der Schule, also LehrerInnen, Eltern, SchülerInnen und außerschulischen Partnern gilt in den einschlägigen Diskussionen um Schulqualität als ein wichtiges Kriterium für eine gute Schule. Da ist es dann von besonderem Interesse, wenn unsere skandinavischen Nachbarn (wie z. B. in Schweden) für diesen Bereich gastronomisch geschultes Fachpersonal einsetzen. Alle Überlegungen in der Schule, die qualitative Entwicklung des Bereichs der Zwischenverpflegung weiter zu treiben, werden idealerweise im Rahmen des Mensa-Ausschusses realisiert. Hier ist der richtige Ort, um den Interessenausgleich zwischen der Pausenversorgung und dem Mittagessen einvernehmlich zu regeln. Am Besten ist es dabei stets, wenn alle Tätigkeiten, die mit Lebensmitteln zu tun haben, unter einem Dach zusammengeführt sind. Dann können nicht nur die hygienischen Rahmenbedingungen effizienter und wirkungsvoller gestaltet werden. Auch die kaufmännischen Entscheidungen führen dann eher zu einem blühenden Kommunikationsmittelpunkt in einer gesunden, guten Schule.

Workshop 5

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

Sabine Adamaschek

(Vernetzungsstelle Schulverpflegung Bremen)



Allen WorkshopteilnehmerInnen war bewusst, dass das Thema immer wichtiger wird und die Schulküchen sich auf Rückfragen von Eltern oder SchülerInnen zu den Speisen einstellen müssen. Best-Practice-Beispiele aus der veganen Küche, die die Referentin mitbrachte, wurden von den Anwesenden angeregt diskutiert; es gab viele Fragen nach den Rezepten bzw. nach den verwendeten Lebensmitteln, die direkt beantwortet wurden.

Den Schwerpunkt des Workshops bildete der Erfahrungsaustausch untereinander. Es stellte sich heraus, dass die Anwesenden in ihren Schulen bereits vegetarische, oftmals sogar vegane Speisen anbieten, ohne diese als solche wahrzunehmen. Für einen abwechslungsreichen Speiseplan sollten nicht nur Lebensmittel



auf Sojabasis, die in der vegetarischen Küche bekannt sind, verwendet werden; es gilt auch, verschiedene Getreidesorten, eiweißhaltige Lebensmittel, sowie insgesamt viel Gemüse und Obst einzusetzen. Das Kochen mit saisonalen und regionalen Zutaten kreiert eine abwechslungsreiche Küche. In der Zwischenverpflegung sind vegetarische und vegane Angebote ebenfalls möglich. Brötchen, Wraps oder Salate werden gerne ausgewählt. Insgesamt ist es von Vorteil, Wissen über vegetarische und vegane Speisen zu erwerben und unvoreingenommen etwas Neues auszuprobieren.

Es gibt Entwicklungspotenzial, denn in Bremen boten 2013 noch nicht alle Schulen vegetarische oder vegane Speisen an. Weniger als die Hälfte von 38 untersuchten Schulen in Bremen stellen täglich ein vegetarisches Gericht bereit – so ein Ergebnis einer Untersuchung von Sabine Adamaschek im Sommer 2013.

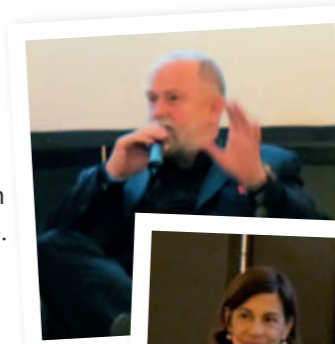


Bereits zum 4. Mal fand der Bremer Tag der Schulverpflegung mit Workshops und Vorträgen statt. Erstmals konnten die Besucherinnen und Besucher gleichzeitig die Aktionstage Kinder- und Jugendernährung BESSERESSER in den Messehallen besuchen. Hier wurde ein interessantes Begleitprogramm mit Good Practice Beispielen (u.a. mit Susanne Bastin von Schulküchen Bremen e.V. als Bremer Vertreterin) und Fachvorträgen (z.B. Religiöse Speisevorschriften in der Schulverpflegung) geboten.




Podiumsdiskussion

Diskutieren – Mitgestalten – Schulverpflegung von Morgen
Im Rahmen der BESSERESSER war Michael Thun bei einem Podiumsgespräch zu Gast. Er diskutierte mit Prof. Dr. Koscielny (Hochschule Fulda), Dr. Polster (DNSV) und Dagmar Freifrau von Cramm (Autorin, Gesundheitsbotschafterin von Werder Bremen). Gemeinsam wurden die komplexen Hintergründe gelingender Schulverpflegung ausgelotet.



Bundestreffen der Vernetzungsstellen

Vom 6. bis 8. November trafen sich die Vernetzungsstellen Kita und Schulverpflegung der Länder zu ihrem 11. Bundestreffen im Congress Centrum Bremen. Neben dem Erfahrungsaustausch, der Informationsweitergabe und der Vernetzung von Aktivitäten stand die inhaltliche Arbeit (z. B. zur Küchenplanung und zur Zwischenverpflegung) im Mittelpunkt. Über die bundesweiten Tage der Schulverpflegung wurden ebenso gesprochen, wie über die Planung für das kommende Jahr. Verabschiedet wurde Ulf Bödeker (NRW) als Mitglied des Sprecherrates. Eine Stadtführung durch Bremens „Gute Stube“ mit anschließendem „Get Together“ rundete das Programm ab.

In der Woche vom 23. – 27.09.2013 haben die bundesweiten Tage der Schulverpflegung stattgefunden. Ziel dieser Woche ist es, die Pausen- und Mittagsverpflegung in den Mittelpunkt zu stellen. Die Mensen öffnen an einem Tag ihrer Wahl ihre Türen und können so ihren Verpflegungsbereich der Öffentlichkeit vorstellen. Die Vernetzungsstelle hatte eigens für diese Woche Menüvorschläge entwickelt, die u.a. in den Mensen des SZ Neustadt, der GS Parsevalstraße und der Freien Waldorfschule Bremen-Osterholz umgesetzt wurden. Hier einige Impressionen aus den Schulen.

Sie finden in den Rezepten Zutaten, die mit dem Zusatz^{Bio} gekennzeichnet sind. Diese Lebensmittel lassen sich im September mit einem nur geringen Mehraufwand in Bio-Qualität beziehen. Weitere Ideen für Suppen, Hauptgerichte und Nachspeisen finden Sie unter www.schuleplusessen.de



Speisekarte

Suppen
Kürbis-Cremesüppchen mit Mandelblättchen und einem Hauch von Ingwer
Möhren-Pfirsich-Suppe

Hauptspeisen
Mangold-Feta-Strudel mit gerösteten Sonnenblumenkernen
Septemberpizza
Seelachsplatte mit Tomaten, Salbei und Oliven

Nachspeisen
Rote Grütze auf norddeutsche Art
Pflaumenquark

Die Menüvorschläge können untereinander kombiniert werden!



Zu allen Komponenten bietet die Vernetzungsstelle Schulungen zur Menü- und Speisekartengestaltung an.

Rufen Sie uns gerne an: **04 21.17 27 18 26**

Aktuelle Termine finden Sie auf unserer Website:

www.vernetzungsstelle-bremen.de

Möhren-Pfirsich-Suppe

(10 Portionen, Sekundarstufe und Primarstufe)

1 kg frische Möhren^{Bio} waschen, schälen und in Würfel schneiden. **500g Pfirsiche oder Nektarinen^{Bio}** waschen, entsteinen und ebenfalls würfeln. In einem Topf **3 EL Öl** erhitzen. Die Möhren etwa 3 Minuten unter Rühren bräunen und anschwitzen. **1 EL Vollkornweizenmehl^{Bio}** hinzugeben und eine Minute abbinden. Nun die Pfirsiche hinzufügen und mit ca. **100 ml Orangensaft** ablöschen. Die Suppe mit **Pfeffer, Salz** und **Curry** würzen. Mit ca. **1 Liter kochendem Wasser** aufgießen und ungefähr 10 Minuten köcheln lassen. Abschließend pürieren. Mit fein geschnittenem **Schnittlauch** garnieren und servieren.



Pflaumenquark

(10 Portionen, Sekundarstufe und Primarstufe)

500 g Naturjoghurt^{Bio}, **500 g Magerquark** und **250 g kleingeschnittene Zwetschgen oder Pflaumen^{Bio}** miteinander verrühren. Die Quarkspeise mit **Zucker, Zimt** und etwas **Ingwer^{Bio}** abschmecken. Konsistenz mit **Milch^{Bio}** einstellen.



Septemberpizza

(6-8 Portionen je ein GN-Blech, Sekundarstufe; 12 Portionen Primarstufe)

Aus einem **knappen Würfel Hefe** (ca. $\frac{3}{4}$ verwenden), ca. **400 ml Wasser** (handwarm), ca. **750g Mehl^{Bio}** (halbe Menge **Vollweizen** und halbe Menge **Weizenmehl** mischen), **4 EL Speiseöl** und einem **1 TL Salz** einen Pizzateig herstellen. Diesen gut durchkneten und 45 Minuten ruhen lassen. Für die Sauce **SchältoMATen** pürieren und mit (frischen) **Kräutern^{Bio}**, **Salz** und **Pfeffer** abschmecken. Teig ausrollen, mit der Sauce bestreichen und mit **Gemüse^{Bio} der Saison** belegen. Im September können das z. B. Broccoli, Fenchel, Mais, Tomaten, Paprika, Kürbis, Möhre oder Zucchini sein. **Käse** darüber streuen und bei trockener Heißluft backen. Wenn die Bleche mit unterschiedlichen Gemüsesorten belegt werden, können die Kinder von den verschiedenen Variationen probieren.

Quelle: www.schuleplusessen.de; AutorInnen: Denise Klußmann, Michael Thun, Kathrin Sebastian

Fotos: NataliTerr (fotolia.com), Julia Hoersch



Seelachspfanne mit Tomaten, Salbei und Oliven (10 Portionen, Sekundarstufe)

1 kg (Kirsch-)Tomaten^{Bio} waschen und halbieren. **1,5 kg Seelachsfilet** in Würfel schneiden. **5 Knoblauchzehen^{Bio}** pellen und fein hacken. In einer Pfanne **Olivenöl** erhitzen. **300g Zwiebeln^{Bio}** und den Seelachs bei starker Hitze 2 Minuten anbraten. Tomaten, Knoblauch und **frische Salbeiblätter^{Bio}** hinzufügen und 5 Minuten bei mittlerer Hitze weiterbraten. **150g schwarze Oliven** kurz vor Ende der Garzeit hinzufügen. Die Seelachspfanne mit **Salz, Pfeffer** und **Zitronensaft** abschmecken. Mit frischem **Baguette** oder **Westernkartoffeln^{Bio}** servieren.
(Quelle: http://www.greenpeace.de/fileadmin/gpd/user_upload/themen/meere/Fischrezeptkarten_110908.pdf)

Informationen zum nachhaltigen Fischeinkauf (mit Rezepten) finden Sie im aktuellen Fischratgeber (2014) von Greenpeace unter www.greenpeace.de

15,2 kg Fisch hat jede/r Deutsche im Jahr 2012 durchschnittlich gegessen. Alaska-Seelachs, Hering und Lachs zählen zu den beliebtesten Fischarten. Hier wird am häufigsten zu Tiefkühlfisch gegriffen. Auf den weiteren Plätzen folgen Konserven und Marinaden. Dreiviertel der Fische werden importiert. Hochmoderne Fangflotten plündern die Meere und lassen die Fischbestände dramatisch schrumpfen. Durch ein ausgeprägtes Bewusstsein – vor allem beim Einkauf – kann jede/r Verbraucher/in etwas gegen diese Entwicklung tun. Nachhaltig gefangener Fisch ist auch ein Thema für die Schulküche. Dr. Iris Menn (Greenpeace Hamburg) hielt dazu einen Vortrag im Rahmen des 4. Bremer Tages der Schulverpflegung.

Quellen: Fisch-Informationszentrum: Fischwirtschaft – Daten und Fakten 2013. Hamburg; Greenpeace: Einkaufsratgeber Fisch. Hamburg. 2014

„Fünf Jahre Vernetzungsstelle – was hat das gebracht?“

Seit 2009 gibt es die Vernetzungsstelle Schulverpflegung im Land Bremen. Über 80 Einzelveranstaltungen mit mehr als 2000 Teilnehmerinnen und Teilnehmern wurden seitdem durchgeführt. Der DGE-Qualitätsstandard ist in mehreren tausend Exemplaren verteilt, erläutert und diskutiert worden. In ungezählten Mensaausschüssen wurden Eltern, Pädagogen und Verpflegungsdienstleister in Gesprächen bei Lösungsansätzen für eine zeitgemäße Schulverpflegung unterstützt. Viele Interviews und redaktionelle Beiträge in den Tageszeitungen und Fachzeitschriften sowie ein Fernsehbeitrag bei Buten un Binnen haben die öffentliche Wahrnehmung des Themas geprägt. Viele Antworten sind gegeben, zahlreiche Lösungsansätze erläutert worden.

Nun wollen wir einmal fragen: „Welcher besondere Beratungsbedarf für die Zukunft hat sich dabei gezeigt?“ Der nächste Bremer Tag der Schulverpflegung im Sommer 2014 wird sich deshalb im kleinen Fachkreis damit beschäftigen, welche Aufgaben gelöst sind und an welchen Stellen die Akteure weitere Unterstützung benötigen. Die Vernetzungsstellen der norddeutschen Bundesländer, das Bremer FORUM Schulverpflegung und weitere ExpertInnen werden einen ganzen Tag lang evaluieren und Pläne für die nächsten Jahre schmieden.

Rechtzeitig dann zur nächsten BESSERESSER im November 2014, die parallel zur neu konzipierten kulinarischen Besuchermesse Fisch&Feines stattfinden wird, steht aber wieder ein hochkarätiges Workshop-Programm für alle MitarbeiterInnen des Feldes der Bremer Schulverpflegung zur Verfügung. Voraussichtlich werden die Lösungs- und Optimierungsansätze bei der Versorgung der Kinder und Jugendlichen in der offenen Ganztagschule in den Mittelpunkt rücken. Aber auch

die Themen, die bei den Jugendlichen hoch im Kurs stehen, wie vegane und vegetarische Verpflegung sowie die Berücksichtigung der Nachhaltigkeitsaspekte wie Regionalität, Klimafreundlichkeit und Bioqualitäten werden wieder eine besondere Aufmerksamkeit bekommen.

Schauen Sie regelmäßig auf unserer Website www.vernetzungsstelle-bremen.de vorbei, um auf dem Laufenden zu bleiben und seien Sie uns in allen Workshops des Jahres 2014 herzlich willkommen!



Vegetarische/vegane Küche

v. Cramm: Vegetarisch genießen. 2007

v. Cramm: Das grüne nicht nur vegetarische Kochbuch. Rezepte für ein gutes Leben: regional, nachhaltig und für jede Jahreszeit. 2012

Erckenbrecht: Teenager auf Veggiekurs. Vegetarische Lieblingsgerichte für Jugendliche. 2013

Hochuli: Junge Vegane Küche: gesund, vielfältig und einfach lecker. 2012

Kintrup: Vegetarisch für Faule. 2012

Rauter: einfach vegan – Die süße Küche. 2012

Rauter: Vegane Pausensnacks. 2013

Vegetarierbund Deutschland: Vegetarisch für Profis. Ein kulinarischer Leitfadens über die fleischlose Küche für Köche, Gastronomen, Caterer und Gemeinschaftsverpfleger. OJ.

Steen/Noyes: Vegan zu Hause und unterwegs. 2013

Nachhaltigkeit

Balz/Blekker: Das Klimakochbuch. Klimafreundlich einkaufen, kochen und genießen. 2009

Bremische Evangelische Kirche: fairSpeisen. 2013

Hoffmann/Schneider/Leitzmann (Hg): Ernährungsökologie: Komplexen Herausforderungen integrativ begegnen. 2011

Greenpeace: Einkaufsratgeber Fisch. 2014

Kettschau/Mattausch: Nachhaltigkeit im Berufsfeld Ernährung und Hauswirtschaft am Beispiel der Gemeinschaftsverpflegung. 2013

Stomporowski: be my guest – Arbeitsmaterialien zur Nachhaltigkeit. 2012

Stomporowski: Erfolgreiches Nachhaltigkeitsmanagement in Hotellerie und Gastronomie. 2013

Gender

Zittlau: Frauen essen anders, Männer auch. 2004

Setzwein: Ernährung als Thema der Geschlechterforschung. In: Hohenheimer Beiträge zu Gender und Ernährung. 2004

Religiöse Speisevorschriften

Giesenkamp/Leicht-Eckardt/Nachtwey: Inklusion durch Schulverpflegung: Wie die Berücksichtigung religiöser und ernährungsspezifischer Aspekte zur sozialen Inklusion im schulischen Alltag beitragen kann. 2013



Zwischenverpflegung

aid: Wegweiser Schulverpflegung.

Essen in Schule und Kita – Pause. 2010

aid: Schülerfirmen – Schulkiosk für die Zwischenverpflegung. Unterrichtsmaterial mit CD-ROM. 2013

Corleis: Aktive Schülerfirmen – Chance für eine nachhaltige Schulverpflegung. 2009

Flemmer: Nervennahrung. Die richtige Ernährung für starke Nerven und ein gutes Gedächtnis. 2011

Rose: The handbook of lunchtime supervision. 2010

Qualität der Schulverpflegung

DGE: Qualitätsstandard für die Schulverpflegung. 2013

Grüner/Metz/Hummel: Der junge Koch/Die junge Köchin. 2013

Leicht-Eckardt/Straka: Ernährungsbildung + Schulverpflegung (2 Bde). 2011

Thun: „Partizipation beim Speisenangebot der Mensa“ – ein Unterrichtsmodell für die Sek. I.

In: Haushalt & Bildung 88. 2011

Thun: „Schulverpflegung für Alle“. Adressatenbezogene Angebote zur Akzeptanzsteigerung. In: Haushalt & Bildung 88. 2011

Wolff: Arm aber Bio! 2010

Ernährung und Gesundheit in der Schule

Vernetzungsstelle Schulverpflegung im Land Bremen

www.vernetzungsstelle-bremen.de

Vernetzungsstellen Schulverpflegung der Bundesländer

www.vernetzungsstellen-schulverpflegung.de

Grundlagen Akzeptanz Schulverpflegung

www.grundlagen-schulverpflegung.de

in form

www.in-form.de

Schule + Essen = Note 1

www.schuleplussessen.de

FIT KID!

www.fitkid-aktion.de

Deutsche Gesellschaft für Ernährung e.V. (DGE)

www.dge.de

Serviceagentur Ganztäglich lernen Bremen

www.bremen.ganztaegig-lernen.de

Deutsches Netzwerk Schulverpflegung e.V. (DNSV)

www.schulverpflegungev.net

aid infodienst e.V.

www.aid.de

SchmExperten und aid-Ernährungsführerschein

www.aid.de/lernen/schmexperten.php

Plattform Ernährung und Bewegung e.V. (peb)

www.ernaehrung-und-bewegung.de

Vegetarische/vegane Ernährung

Vernetzungsstelle Schulverpflegung Baden Württemberg:

Datenbank für vegetarische Rezepte

www.dge-bw.de/images/uploads/erfahrungskatalog_einzelrezepte_onlineversion_mit_neuem_logo.pdf

Vegetarierbund Deutschland e.V. (Vebu)

www.vebu.de

Institut für alternative und nachhaltige Ernährung (IFANE)

www.ifane.org

Gender

Ernährungsstile/Gender

www.ernaehrungswende.de/fr_ver.html

Studie Gender und Ernährung

https://www.uni-hohenheim.de/uploads/media/Hohenheimer_Gender_und_Ernaehrung_1_2004.pdf

Nachhaltigkeit

Nachhaltige Ernährung/Ernährungswende

www.oeko.de/oekodoc/1166/2007-228-de.pdf

Nachhaltiger Fischfang

www.greenpeace.de/themen/meere/fischerei/

Bildung für nachhaltige Entwicklung

www.bne-portal.de

Kampagne „Bio kann jeder“

www.biokannjeder.de

Informationsportal Ökolandbau

www.oekolandbau.de

Einkaufsadressen in Niedersachsen

www.bioeinkaufen.de

Saisonkalender

www.regional-saisonal.de

Zwischenverpflegung

Infobroschüre „Zwischenverpflegung im Schulalltag“

http://www.schuleplussessen.de/service/medien.html#c247

5 am Tag Obst und Gemüse

www.5amtag.de

Trinken im Unterricht

www.trinken-im-unterricht.de

Aussteller auf der BESSERESSER

5 am Tag e.V.	info@machmit-samstag.de	Tel. 06 21.33 84 01 14
AOK – Die Gesundheitskasse	info@hb.aok.de	Tel. 04 21.176 10
Aktion Rückenwind für Leher Kinder e.V.	aktion.rueckenwind@nord-com.net	Tel. 04 71.391 75 99
B & L Mediengesellschaft mbH & Co. KG	www.blmedien.de	Tel. 089.37 06 00
BesserEsser – Ernährungsberatung	info@besseresser.eu	Tel. 04 21.959 07 65
Bremer Gewürzhandel GmbH	koenig@bremer-gewuerzhandel.de	Tel. 04 21.306 44 70
bio biss	post@bio-biss.de	Tel. 04 21.240 13 13
Dahlhoff Feinkost GmbH	web@ordix.de	Tel. 023 64.938 80
Heideblume Molkerei Elsdorf-Rotenburg AG	info@elsdorfer.de	Tel. 042 86.930 06 06
Frischdienst Union GmbH	info@frischdienst-union.de	Tel. 054 23.96 96 00
Frangart Matthias & Co. GmbH	info@mein-wasserspender.de	Tel. 068.269 33 83 50
GiroWeb Nord GmbH	info-nord@giro-web.com	Tel. 05 11.72 53 97 47
genussReich Bremen	info@genussreichbremen.de	Tel. 01 63.734 76 88
Herbafood Ingredients GmbH	www.herbacuisine.de	Tel. 033 27.78 50
Heinemann GmbH	bheinemann@heinemanngmbh.de	Tel. 044 58.91 80 03
hkk	info@hkk.de	Tel. 04 21.365 50
Iss smart	info@ernaehrung-nach-mass.de	Tel. 042 42.57 97 11
Landfrauenverein Bremen	info@landfrauenverein-bremen.de	Tel. 04 21.33 65 47 35
Meine Schulmensa	beratung@meine-schulmensa.de	Tel. 062 02.9 78 68 06
Milchkontor Wilstedt	info@milchkontor.de	Tel. 042 83.60 90 38
Mondelez GmbH	verbraucherservice@mdlz.com	Tel. 04 21.599 01

Aussteller auf der BESSERESSER

MS – Ihr Kuchenteam	info@ms-kuechenteam.de	Tel. 042 02.51 16 66 67
Nestlé Ernährungsstudio	www.nestle.de	Tel. 069.66 71 88 88
Neumann Großküchensysteme GmbH	info@neumann-online.de	Tel. 042 31.92 15-0
Necta Deutschland GmbH	office@fenz-software.at	Tel. 00 43.590 10 51 10
Olive Company	olive@gmail.com	Tel. 01 71.607 84 90
Ökomarkt e.V. Hamburg – Bio für Kinder	bio-fuer-kinder@oekomarkt-hamburg.de	Tel. 040.43 27 06 01
People & Projects IT GmbH	ifo@people-projects-it.com	Tel. 041 21.472 99 40
Resch & Frisch Gastro GmbH Vertrieb Weser-Ems	nwd@resch-frisch.de	Tel. 044 02.696 30
Reinhard Schmidt Inh. Tim Keller	gemuese-schmidt@web.de	Tel. 04 21.551 55
REWE-Foodservice	kontakt@rewe-foodservice.de	Tel. 061 31.50 20
Schulküchen Bremen e.V.	s.bastin@schulkuechen-bremen.de	Tel. 04 21.42 78 84 55
Sola Bonum Verwaltungs GmbH	info@solabonum.de	Tel. 058 20.973 60
swb Vertrieb Bremen GmbH	claudia.wetter@swb-gruppe.de	Tel. 04 21.477 26 76
SZN Bremen	J.mahlmann@szn-bremen.de	Tel. 04 21.36 11 83 54
Sparkasse Bremen	Am Brill 1, 28195 Bremen	Tel. 04 21.179 37 42
TSG Trinkwassersysteme	tsg@tafelwasseranlagen.info	Tel. 042 03.839 15 10
Verbraucherzentrale Bremen	ernaehrung@vz-hb.de	Tel. 04 21.16 07 77
Verein Sozialökologie e.V.	sozialoekologie@web.de	Tel. 04 21.349 90 77
Waterlogic GmbH water@school	s.liesenkoetter@waterlogic.de	Tel. 071 42.929 03 33
Werder Bremen	www.werder.de	Tel. 04 21.43 45 90



Kontakt

Vernetzungsstelle Schulverpflegung im Land Bremen

Violenstr. 45, 28195 Bremen

Tel.: 04 21. 17 27 18 26

office@vernetzungsstelle-bremen.de

Infostelle Schulverpflegung Bremerhaven

Astrid-Lindgren-Schule

Frenssenstr. 49, 27576 Bremerhaven

Tel.: 04 71.39 15 59 30

anna.kadolph@magistrat.bremerhaven.de

Gefördert durch:



Bundesministerium
für Ernährung
und Landwirtschaft

aufgrund eines Beschlusses
des Deutschen Bundestages

Im Auftrag von:

Die Senatorin für Bildung
und Wissenschaft



Freie
Hansestadt
Bremen

in FORM

Deutschlands Initiative für gesunde Ernährung
und mehr Bewegung

Vernetzungsstellen
Schulverpflegung

Hauptstadt



des Fairen Handels
Bremen

Nachhaltigkeit lernen



Ein Beitrag zur
Weltdekade

Illustration & Satz:
Ina Clement – www.pippina.de

Vernetzungsstelle Schulverpflegung im Land *Bremen*

- ▶▶▶ Wir informieren
- ▶▶▶ Wir vernetzen
- ▶▶▶ Wir beraten