

Mitteilung des Senats vom 14. Januar 2014

Gutes und gesundes Essen an den Schulen und an den Kindertagesstätten in Bremen

Die Fraktionen Bündnis 90/Die Grünen und der SPD haben unter Drucksache 18/408 S eine Große Anfrage zu obigem Thema an den Senat gerichtet.

Der Senat beantwortet die vorgenannte Große Anfrage wie folgt:

1. Wie sieht das Verpflegungsangebot an den Schulen und Kitas in Bremen aus?
 - a) An wie vielen Schulen und Kitas wird in Bremen frisch gekocht?

(Schulen:) An den 147 allgemein- und berufsbildenden öffentlichen Schulen der Stadtgemeinde Bremen werden zum überwiegenden Teil Einrichtungen für ein Mittagessenangebot in unterschiedlichen Formen vorgehalten. Darunter gibt es 30 Ausgabeküchen (Verteilung bzw. Ausgabe warm angelieferten Essens), 49 Mischküchen (Kombination aus frisch zubereiteten Speisen und vorgefertigten Produkten) und 28 Kioske.

(Kitas:) In den Kindertageseinrichtungen (Kitas) gibt es Ausgabeküchen (Fremdbelieferung) und eigene Küchen. In der Mehrzahl der Kitas wird das Essen frisch hergestellt (Mischküchen).

So wird bei KiTa Bremen in 68 von 70 Einrichtungen frisch gekocht, in den evangelischen Kitas in 47 von 69 und in den katholischen Kitas in acht von zehn.
 - b) An wie vielen Schulen und Kitas werden vorgefertigte Speisen in einer Mensa ausgegeben?

(Schulen:) An 30 Schulen gibt es eine Ausgabeküche, d. h. vorgefertigte Speisen werden ausgeteilt, dies ist an allen offenen Ganztagsgrundschulen und Schulen mit pädagogischen Mittagstischen der Fall.

(Kitas:) Die Standorte mit Fremdbelieferung (Ausgabeküchen) erhalten zum Teil das Essen aus benachbarten Kitas oder über externe Caterer.
 - c) An wie vielen Schulen werden lediglich kalte Speisen und Snacks verkauft?

An 28 Schulen werden Brötchen und Snacks an Kiosken verkauft.
 - d) Gibt es Schulen, an denen keinerlei Angebot zum Mittagessen vorgehalten wird? Aus welchem Grund? Gibt es an diesen Schulen Pläne, das zu verändern?

An rund 40 Schulen wird kein Angebot zum Mittagessen vorgehalten, da diese Schulen keine Ganztagschulen sind bzw. kein Betreuungsangebot vorhalten, welches die Einnahme eines Mittagessens erforderlich macht. Üblicherweise erfolgen neue Mittagessenangebote im Zusammenhang mit der Einrichtung von neuen Ganztagschulen. Im Schuljahr 2015/2016 werden fünf neue offene Ganztagsgrundschulen und eine neue gebundene Ganztagsgrundschule eingerichtet sowie eine bisherige offene Ganztagschule in eine gebundene Ganztagsgrundschule umgewandelt. In diesem Zusammenhang wird eine Ausweitung der Mittagessenversorgung an Schulen stattfinden.

2. An wie vielen Schulen und Kitas wird das Mittagessenangebot durch einen Pächter oder privaten Essensversorger erbracht?

a) Welche Vorgaben haben die Pächter oder Zulieferer bezüglich der Zusammensetzung der Nahrung, des Bezugs der Nahrungsmittel und deren Zubereitung?

(Schulen:) An 48 Schulen wird das Mittagessen durch einen privaten Essensversorger erbracht.

Das Verpflegungsangebot richtet sich nach den jeweils aktuellen Qualitätsstandards der Deutschen Gesellschaft für Ernährung (DGE) und der Einhaltung der vom Bundesministerium für Verbraucherschutz, Ernährung und Landwirtschaft festgesetzten Rahmenbedingungen unter Berücksichtigung des HACCP-Konzepts. HACCP ist das Kürzel für „Hazard Analysis and Critical Control Points“ und meint die Gefahrenanalyse und Kontrolle kritischer Punkte – und zwar auf allen Stufen der Zubereitung, Verarbeitung, Herstellung, Verpackung, Lagerung, Beförderung, Verteilung, Behandlung und des Verkaufs von Lebensmitteln.

Dies ist auch Bestandteil der Verträge.

Der Caterer bietet gesunde Mischkost ohne Schweinefleisch und tagesfrisch zubereitetes Gemüse oder Salat oder Obst als eine Komponente an. Die Abgabemengen und -zeiten werden zwischen Schule und Caterer einvernehmlich vereinbart. Diätessen und vegetarisches Essen werden nach Bedarf und Möglichkeit in Absprache mit der jeweiligen Schulleitung angeboten. Kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe müssen im Speiseplan ausgewiesen werden.

(Kitas:) Die Anzahl der Fremdlieferung über Caterer ist im Verhältnis zur eigenen Herstellung des Mittagessens insgesamt wesentlich geringer. Dort, wo Essen geliefert wird, achten die Träger und die Kitas auf eine gesunde und altersgemäße Zusammensetzung. Die Zulieferer orientieren sich an den Verpflegungskonzepten der Träger und an den Vorgaben der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e. V. (DGE). Ebenso wird die Verwendung regionaler Produkte berücksichtigt.

b) In welcher Form wird kontrolliert, dass die mit dem Pächter oder Zulieferer vereinbarten Rahmenbedingungen von ihm auch eingehalten werden?

(Schulen:) Die Einhaltung der Rahmenbedingungen kann nur vor Ort in der Schule festgestellt werden. Die meisten Schulen haben einen Mensaausschuss, der sich um die Essenbelange kümmert. Die Kontrolle der Einhaltung von Vertragsinhalten übernimmt derjenige, der die Lebensmittel an den Verbraucher abgibt und damit in den Verkehr bringt. Die Lebensmittelüberwachung betrachtet alle Aspekte der Lebensmittelsicherheit, der Bezugs- und Verkehrsfähigkeit sowie der Bezugsquellen. Es wird auf die Rückverfolgbarkeit, die Einhaltung der Kühlkette und angemessene Wareneingangskontrollen geachtet. Bei der Zubereitung liegt der Fokus insbesondere auf der Betriebs- und Personalhygiene.

(Kitas:) Die Einhaltung der Rahmenbedingungen obliegt den Trägern der Kitas, den Einrichtungsleitungen und den hauswirtschaftlichen Fachkräften. Die Cateringfirmen verfügen über ein Qualitäts- und Hygienemanagement. Darüber hinaus existieren in vielen Kitas Bewertungsbogen zur Prüfung der Qualität der Mahlzeiten.

3. Welche Standards gelten in Bremen bezüglich der Mittagsversorgung bei Einrichtung einer Ganztagschule und Kita?

(Schulen:) In Bremen sind alle Akteure der Schulverpflegung mit der Erteilung der Nutzungskonzession auf die folgenden Qualitätsmerkmale verpflichtet:

- Gesunde Mischkost (an Grundschulen ohne Schweinefleisch), die den Qualitätsstandards der Schulverpflegung der Deutschen Gesellschaft für Ernährung (DGE) entspricht,
- kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe müssen im Speiseplan ausgewiesen werden,

- Diätessen und vegetarisches Essen bei Bedarf,
- tagesfrisch hergestelltes Gemüse oder Salat oder Obst als eine Komponente,
- die Warmhaltezeit des Essens bis zur Ausgabe darf 1,5 Stunden nicht übersteigen,
- Einhaltung der Hygienebestimmungen (HACCP) und Qualitätsanforderungen.

Bei der Einrichtung neuer gebundener oder teilgebundener Ganztagschulen werden eine Mensa und Küche eingerichtet, in der das Essen (inklusive Halbfertigprodukte) vor Ort zubereitet wird. Bei der Einrichtung offener Ganztagschulen sind die Einrichtung einer Ausgabeküche für warm angeliefertes Mittagessen und die Herrichtung von Räumlichkeiten für das Mittagessen vorgesehen.

(Kitas:) Im überwiegenden Teil der Kitas richtet sich die Essenversorgung nach den Regeln der optimierten Mischkost (optiMIX). Das Ernährungskonzept optiMIX wurde vom Forschungsinstitut für Kinderernährung Dortmund entwickelt. Es entspricht den aktuellen, wissenschaftlichen Erkenntnissen über die gesunde Ernährung von Kindern. Neben einem reduzierten Anteil von tierischen, fett- und zuckerhaltigen Lebensmitteln werden in den Kitas über den Tag Getränke, vor allem Wasser und ungesüßte Tees oder verdünnte Fruchtsäfte sowie frisches Obst und Gemüse angeboten.

Die hauswirtschaftlichen Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter werden regelmäßig geschult und diverse Fortbildungsveranstaltungen werden angeboten. Die Beratung bei der Umsetzung besonderer Ernährungsanforderungen, z. B. zu Lebensmittelallergien, erfolgt durch die Träger oder externe Seminare.

4. Wie viele Schulen und Kitas verfügen über eigene Küchen? Werden und können alle vorhandenen Küchen zur Nahrungszubereitung genutzt werden?

(Schulen:) An 79 Schulen existieren eigene Küchen, die 30 Ausgabeküchen können nicht zur Nahrungszubereitung eingesetzt werden.

(Kitas:) Siehe Antwort zu Frage 1. a). Die in den Kitas zur Herstellung des Essens vorhandenen Küchen können alle zur Nahrungszubereitung genutzt werden. Die Ausgabeküchen können darüber hinaus häufig als „Teeküchen“ für Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter oder als „Kinderküchen“ genutzt werden.

5. Wie wird die Mittagessenversorgung an den durchgängigen Gymnasien und Oberstufen umgesetzt, die in der Regel nicht den Status einer Ganztagschule haben, auf der anderen Seite aber aufgrund der verdichteten Unterrichtsverpflichtung faktisch ganztägig unterrichten?

Es haben alle durchgängigen Gymnasien und der überwiegende Teil der Oberschulen eine Mensa in der die Mittagessenversorgung stattfindet. An einer Oberschule mit Oberstufe und einer Dependence-Oberstufe wird die Mittagessenversorgung jeweils über eine Cafeteria sichergestellt.

6. Gibt es allgemeine Vorgaben für die Verpflegung an den Schulen und Kitas bezüglich des Bezugs (biologisch, regional, saisonale Nahrungsmittel) und der Zubereitung (frisch, cook and chill, warm gehalten) der Nahrungsmittel? Inwieweit werden hierbei auch die von der DGE veröffentlichten Qualitätsstandards für die Schulverpflegung berücksichtigt?

(Schulen:) In Bremen sind die Dienstleister der Schulverpflegung zur Einhaltung von Qualitätsmerkmalen verpflichtet. In Grundschulen des gebundenen Ganztags gelten diese per Dienstleistungsvertrag (siehe oben Punkt 3).

In allen anderen Schulen gilt mit der Erteilung einer Nutzungskonzession: Das Angebot richtet sich nach den jeweils aktuellen Standards der Deutschen Gesellschaft für Ernährung (DGE).

In Bremen gibt es in den meisten gebundenen Ganztagschulen gut ausgestattete Schulküchen. Dort kann vor Ort frisch gekocht und einzelne Komponenten oder das ganze Essen in der Schule hergestellt werden. In vielen Schulen können die Schülerinnen und Schüler an einem Büffet ihre Mahlzeit selbst zusammenstellen und bei Bedarf nachholen. Einige Verpflegungsdienstleister errei-

chen nach eigener Auskunft und auf freiwilliger Basis einen hohen Bioanteil von bis zu 80 %. Sie haben dann überwiegend vegetarische Speisen mit viel frischem Gemüse im Angebot. Ein Anbieter ist biozertifiziert, zwei weitere Anbieter befinden sich in den Vorbereitungen für eine Biozertifizierung.

In der dritten überarbeiteten Auflage 2013 des Qualitätsstandards für die Schulverpflegung der Deutschen Gesellschaft für Ernährung (DGE) heißt es im Kapitel 6.2. (Ökologische Aspekte): „Aus ernährungsphysiologischer Sicht ist die Qualität von ökologisch erzeugten Lebensmitteln und konventionell erzeugten Lebensmitteln als gleichwertig zu betrachten. Bei der Lebensmittelauswahl werden auch betriebswirtschaftliche Aspekte sowie gesundheitliche, sensorische, ökologische und ethische Kriterien berücksichtigt. In diesem Zusammenhang ist es wünschenswert, sich bei der Speisenplanung an dem saisonalen Angebot zu orientieren und dabei möglichst regionale Lebensmittel vorzuziehen. Es wird empfohlen, Fisch aus bestandserhaltender Fischerei zu beziehen sowie Fleisch aus artgerechter Tierhaltung und Produkte aus fairem Handel zu berücksichtigen.“

Da der ökologische Landbau eine besonders nachhaltige Form der Landwirtschaft darstellt, ist die Verwendung von pflanzlichen und tierischen Lebensmitteln aus ökologischer Erzeugung empfehlenswert. Im Sinne der Nachhaltigkeit sollte nicht nur eine bevorzugte Auswahl von Lebensmitteln mit kurzen Transportwegen erfolgen. Auch die Auslieferung der Speisen sollte innerhalb eines möglichst geringen Umkreises stattfinden.

In der Schulverpflegung sollen Produkte möglichst niedriger Convenience-Stufen, beispielsweise „küchenfertige, geputzte Rohware“ bevorzugt und die Warmhaltezeiten so kurz wie möglich gehalten werden, da sonst „Vitamine aufgrund ihrer Thermolabilität verloren“ gehen und „es zu sensorischen Einbußen“ kommt.

(Kitas:) Die Träger der Kitas sind für die Einhaltung der Standards der DGE verantwortlich. Trägerbezogene Ernährungskonzepte, die den Bezug und die Zubereitung biologischer, regionaler und saisonaler Nahrungsmittel regeln, wurden in Kooperation mit dem Leibniz-Institut für Präventionsforschung und Epidemiologie – BIPS – entwickelt. Qualitätsstandards und Empfehlungen für die Verpflegung von Kindern in der Krippe liegen ebenfalls vor.

7. Welche Pläne verfolgt der Senat, den Anteil an biologischen, regionalen und saisonalen Nahrungsmitteln für die Schulen und Kitas in Bremen gegebenenfalls zu erhöhen?

(Schulen:) Die 2010 veröffentlichten Qualitätsstandards der DGE empfehlen den Einsatz von biologischen, regionalen und saisonalen Nahrungsmitteln an Schulen und Kindergärten. In Bremen bietet deshalb die Vernetzungsstelle Schulverpflegung für die unterschiedlichen Zielgruppen (Küchenmitarbeiterinnen/Küchenmitarbeiter und leitend Tätige) mehrmals im Jahr theoretische und praktische Fortbildungen sowie einmal im Jahr den Bremer Tag der Schulverpflegung an. Dort werden die Anforderungen der Qualitätsstandards Schulverpflegung erläutert und praktische Hinweise für deren Umsetzung gegeben.

(Kitas:) Die in Antwort zu Frage 3 aufgezeigten Fortbildungs- und Qualifizierungsangebote für das hauswirtschaftliche Personal behandeln auch die Themen der Beschaffung und Herstellung von biologischen, regionalen und saisonalen Lebensmitteln. Daraus erfolgt eine Sensibilisierung für die Thematik über das hauswirtschaftliche Personal hinaus. Pädagogische Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter und auch die Eltern werden inzwischen über Fortbildungsangebote und themenbezogene Veranstaltungen einbezogen.

8. Welche Vernetzung gibt es zwischen den Schulen bzw. wie wird die Vernetzungsstelle Schulverpflegung im Land Bremen genutzt, an die sich auch einzelne Schulen wenden können, wenn sie sich allgemeine Informationen und Tipps zu Fortbildung, Kosten, Qualität, Gesundheit, Hygiene, Speisepläne oder auch Anregungen von anderen Schulen holen können, bei denen bereits erfolgreiche Modelle einer Mittagessenversorgung nach oben angegebenen Vorgaben (Best-Practice-Modelle) praktiziert werden?

Schulübergreifend bietet die Vernetzungsstelle Schulverpflegung seit 2010 theoretische und praktische Fortbildungen an. Hier findet schulübergreifend der

fachliche Austausch derjenigen statt, die mit Schulverpflegung beschäftigt sind. Insbesondere werden Best-Practice-Beispiele vorgestellt und Möglichkeiten einer erfolgreichen Adaption erörtert. Im Zeitraum von 2010 bis 2013 gab es 49 Einzelveranstaltungen und Seminare mit insgesamt über 1 200 Teilnehmerinnen/Teilnehmern. Für 2014 sind weitere zehn Kurse geplant. Diese Veranstaltungen werden während der Projektlaufzeit der Vernetzungsstelle für die Teilnehmerinnen/Teilnehmer kostenfrei angeboten und können von allen Interessierten, also auch Lehrerinnen/Lehrer oder ehrenamtlich Tätigen belegt werden.

Für die Durchführung dieser schulübergreifenden Kurse gibt es zahlreiche Kooperationen in Form von Vorträgen oder Workshops mit anderen Akteuren, wie dem Bremer Naturkostkontor („regional“ und „bio“), der Bremer Erzeuger-Verbraucher-Genossenschaft („regional“, „bio“, „Bio-Brotbox“), prozept e. V. („regional“), der Abteilung Europa und Entwicklungszusammenarbeit bei der Bevollmächtigten der Freien Hansestadt Bremen beim Bund und für Europa („ökofair“, „Hauptstadt des Fairen Handels“), dem Bremer entwicklungspolitischen Netzwerk (BeN) („Fairtrade“) und dem International clearinghouse on sustainable development and environmental protection (ICLEI) in Bezug auf das Landmark-Project („ILO-Kernarbeitsnormen“).

Schulintern läuft die Steuerung der qualitativen Ausgestaltung der Schulverpflegung durch sogenannte Mensaausschüsse. Der Mensaausschuss, in dem Eltern, Lehrerinnen/Lehrer, Schulverwaltung und Verpflegungsdienstleister vertreten sind, stellt ein wichtiges Gremium für die Mitgestaltung von Schule dar. Hierdurch werden standortspezifische und kurzfristige Rückmeldungen an die Verpflegungsdienstleister möglich. Für fachliche Beiträge oder zur Moderation können Mitarbeiter der Vernetzungsstelle hinzugezogen werden.

9. Welche Veränderungen in den Kosten erwartet der Senat bei einem zunehmenden Bezug der Nahrungsmittel aus biologischem, regionalem Anbau und saisonalen Lebensmitteln?

Die Caterer beziehen bereits jetzt Nahrungsmittel aus biologischem, regionalem Anbau wie saisonalen Lebensmitteln ein. In welchem Maße eine Ausweitung dieses Bezugs sich auf die Kosten auswirken würde, kann nicht im Voraus beziffert werden.

Aufgrund der allgemeinen Kostensteigerungen wird davon ausgegangen, dass der Portionspreis um 5 bis 10 % steigt.

10. In welcher Form werden an den Schulen und Kitas gemeinsam mit den Kindern und Jugendlichen Fragen des Bezugs von biologischen, regionalen und saisonalen Lebensmitteln bezüglich Gesundheit, Genuss, Religion und der Auswirkungen auf das Klima thematisiert? Welche weiteren Schritte sind diesbezüglich geplant?

(Schulen:) Die Themen regionale und saisonale Lebensmittel werden in der Grundschule auf Grundlage des Bildungsplans Sachunterricht thematisiert, in den weiterführenden Schulen wird dieses Thema sowohl unter natur- wie auch unter gesellschaftswissenschaftlichen Fragestellungen in den Bildungsplänen aufgegriffen. Die Themen werden in Projektphasen sowie fachübergreifenden Unterrichtsabschnitten von den Schulen bearbeitet. Beispiele für die Projektarbeit in Ganztagschulen sind in der Antwort zu Frage 11 aufgeführt.

Die Schulen können auf die Bildungsangebote von Umwelt- und Entwicklungsorganisationen zurückgreifen, die bei der schulischen Bearbeitung von Themen wie regionale und saisonale Lebensmittel, Nachhaltigkeit in der Lebensmittelproduktion, Wasserverbrauch und Produktion klimaschädlicher Gase für die „Hamburger“-Produktion durch Materialien, Vorträge oder praktische Arbeit in Lernwerkstätten die Projektarbeit unterstützen. Für diese Bildungsarbeit in den Schulen erhalten die Organisationen Zuwendungen von der Senatorin für Bildung und Wissenschaft.

(Kitas:) In den Kitas werden Projekte zur gesunden Ernährung und zu Umweltthemen durchgeführt. Dazu gehören auch Fragen der Ernährung in unterschiedlichen Kulturen und anderen Religionen. Die Kinder werden entsprechend ih-

rem Alters- und Entwicklungsstand bei der Essenplangestaltung beteiligt. Ergänzend werden themenbezogene Elternabende und Veranstaltungen für Eltern angeboten.

11. Welche Möglichkeiten sieht der Senat, Kinder und Jugendliche – insbesondere an den Ganztagschulen und unter entsprechenden hygienischen Standards – am Prozess der Beschaffung und Zubereitung der Speisen stärker zu beteiligen?

Alle Ganztagschulen haben das Thema „Verpflegung“ konzeptionell verankert. Sie nutzen vielfältige Möglichkeiten, um entsprechend ihres Schulprofils und regionaler Gegebenheiten, Kinder und Jugendliche aktiv in den Prozess der Produktion, Beschaffung, Verarbeitung sowie des Essens bzw. des „Vertriebs“ von Speisen zu beteiligen. An dieser Stelle sollen schulische Beispiele aus Ganztagschulen der Sekundarstufe I und der Grundschule die Vielfalt verdeutlichen.

Beispiele aus der Grundschule

- Das von Kindern selbst produzierte Gemüse, Obst und Kräuter werden vom Koch für die Schulverpflegung verwendet.
- Entsprechend einem schulischen Rhythmus wird ein gesundes Frühstück von Kindern für Kinder zubereitet und verspeist. Häufig laufen diese Projekte in Kooperation mit außerschulischen Partnern (z. B. Landfrauenbund und Bremer Krebsgesellschaft), teilweise werden diese zum Selbstkostenpreis verkauft. Ein weiteres Beispiel ist das jährliche Projekt „Gemeinschaftsfrühstück“ in Form eines großen Buffets für alle Klassen.
- Im Rahmen der Ganztagsangebote gibt es Koch- und Back-AGs, an einer Schule entsteht dazu ein Kinderkochclub der Kulturen.
- In der Regel sind Kinder im Küchenbeirat beteiligt, der sich mit dem Mensaessen beschäftigt.
- An einer Schule können Kinder nach Ankündigung dem Koch über die Schulter schauen und er erklärt ihnen seine Arbeit. An anderen Schulen arbeiten Schülerinnen/Schüler aktiv in „Kinderküchen und -bäckereien“ mit.
- Häufig werden regelmäßige Projektwochen „Gesunde Ernährung“ sowie Ganztagsprojekte genutzt, um Kinder in den Einkauf und die Zubereitung von Getränken und Speisen einzubinden. Dabei beschäftigen sich Projektgruppen intensiv mit der Herstellung und dem Angebot von „gesunden“ Produkten, wie Vollkornbrot, Müsli, Obst und Gemüse sowie der Verarbeitung von selbst angebauten und geernteten Erzeugnissen (z. B. auf der Ohlenhof-Farm).
- Erstklässler können Frühstücksboxen, die mit Bioprodukten zu einem gesunden Frühstück befüllt sind, erhalten. Dieses Angebot wird von nahezu allen Schulen genutzt.
- Die regionalen Kleingartenvereine bieten Kooperationen an, bei denen Schulklassen eine Parzelle bewirtschaften. Hier bauen die Kinder Gemüse und Obst an und verarbeiten es hinterher.
- Für Kinder, die ohne Frühstück in die Schule kommen, bieten besonders Schulen in schwieriger sozialer Lage vor Unterrichtsbeginn gesunde Brote oder Müsli an. In den Pausen werden Obst, Gemüse, Müsli oder Brötchen angeboten. Dies geschieht oft mit Unterstützung ehrenamtlicher Helfer. Der „Müsli-Club“, der vom Verein „Die Bresche“ gesponsert wird, bietet Kindern ein kostenloses gesundes Müsli-Frühstück an.
- Die Aktion „Fünf am Tag“ des gleichnamigen Vereins bietet Tagesseminare für Schulklassen zum Thema gesunde Ernährung an. Auch dieses Angebot wird von vielen Schulen genutzt. Aktuell ist „Fünf am Tag e. V.“ mit der Aktion „Pflanz dir dein Schulbrot“ bundesweit an Schulen unterwegs.

Beispiele aus der Sekundarstufe I

- Kioske und Cafeterias werden als Schülerfirmen betrieben. Hier organisieren die Schülerinnen/Schüler für den Verkauf in der Frühstücks- und Mittagspause alles selbstständig (siehe unten ausführliche Darstellung „Schülerfirma“).

- An einer Oberschule, die als „Gut-Drauf-Schule“ gilt, sind Schülerinnen/Schüler sehr intensiv in die gesunde Ernährung einbezogen und konnten den dritten Preis „Besseresser“ gewinnen.
- An weiteren Schulen sind Schülerinnen/Schüler im Rahmen des Wahlpflichtunterrichts (häufig je ein Kurs pro Jahrgang) an der Zubereitung von Speisen für den Eigenverzehr beteiligt.
- Schülerfirmen organisieren standortbezogen und eigenverantwortlich die Beschaffung, teilweise die Zubereitung sowie den Verkauf von Backwaren und unterstützen die Pausen- bzw. Frühstücksversorgung der Schülerschaft.
- Im schulischen Mensaausschuss sind Schülerinnen/Schüler und Lehrerinnen/Lehrer vertreten, der in regelmäßigen Abständen mit dem Küchenpersonal über die Zusammenstellung des Speiseplans berät.

Ausführliche Darstellung „Schülerfirma“

In Bremen gibt es an fast jeder Oberschule, an einigen Grundschulen, beruflichen Schulen und Gymnasien Schülerfirmen. In Schülerfirmen produzieren Schülerinnen und Schüler Waren und bieten Dienstleistungen an wie in einem richtigen Unternehmen. Die Schülerfirma als schulisches Projekt bietet den rechtlichen Schutzraum für diese Tätigkeiten. An acht Ganztagsoberschulen arbeiten bereits Schülerfirmen, die sich mit der Herstellung von gesunden Mahlzeiten, Pausensnacks und Produkten aus dem Schulgarten beschäftigen.

Beispiele

- Schülerfirma Gartenküche Grambke, Schule an der Grambker Heerstraße,
- Schülerfirma Old @ Young Cooperation, Schulkiosk und Catering, Oberschule an der Koblenzer Straße,
- Schülerfirma Genusswerk, kombiniert Hauswirtschaft und Gartenbau, Werk-schule Hemelingen.

Die Methode Schülerfirma eignet sich besonders für die Behandlung des Themas „Gesundes Essen“, da Schülerinnen und Schüler sich handlungsorientiert mit folgenden Themen auseinandersetzen:

- sich mit den eigenen Essensvorlieben auseinanderzusetzen,
- hygienische Grundregeln kennenzulernen,
- die Nachfrage bei Mitschülern zu erforschen sowie
- Grundstrukturen unternehmerischen Handelns kennenzulernen.

In Zusammenarbeit mit der Vernetzungsstelle für Schulverpflegung wird das Thema „Zwischenverpflegung im Schulalltag“ als wertvolle Ergänzung zum Mittagsangebot aufgegriffen.

