

Die Senatorin für Kinder und Bildung · Rembertiring 8-12 · 28195 Bremen

Ortsamt Neustadt / Woltmershausen
Stadtteilmanagement Neustadt
Herrn Uwe Martin
Neustadtcontrescarpe 44
28199 Bremen

Auskunft erteilt
[REDACTED]

Zimmer [REDACTED]

Tel. [REDACTED]

Fax [REDACTED]

E-Mail: [REDACTED]
[REDACTED]

Datum und Zeichen
Ihres Schreibens

Mein Zeichen
[REDACTED]
[REDACTED]

Bremen, 21.5.2025

Aktionsplan 2025 – Gesunde Ernährung in der Gemeinschaftsverpflegung der Stadtgemeinde Bremen

Sehr geehrter Herr Martin,

nachstehend erhalten Sie die Stellungnahme zum aktuellen Umsetzungsstand des Aktionsplans 2025.

Der Aktionsplan 2025 umfasst für den Kita- und Schulbereich drei Säulen:

- Umstellung auf 100 % Bio, Einhaltung der DGE-Standards
- Fortbildung des Personals
- Ernährungsbildung

Kita Bremen

Eine systematische Überprüfung der Kinder- und Familienzentren gibt es aktuell nicht.

Nach Einführung des überarbeiteten Ernährungskonzeptes (voraussichtlich August 2025) ist in zeitlichem Abstand eine Evaluation der Umsetzung in den einzelnen Küchen geplant.

Wie bisher wird im Ernährungskonzept eine Anlehnung an die Anforderungen der DGE beschrieben. Eine Zertifizierung nach DGE-Standards wurde bisher von KiTa-Bremen aufgrund der hohen Kosten ausgeschlossen.

Der Bio-Anteil konnte in den Küchen von KiTa Bremen im Jahr 2024 auf durchschnittlich 53,63 % erhöht werden. Dabei ist zu betonen, dass die Einrichtungen mit hohem Bio-Anteil offensichtlich besonders gut mit ihrem Budget gearbeitet haben und – obwohl für „Bio“ explizit kein Zuschlag gewährt wird, innerhalb ihres Budgets bleiben konnten. Aufgrund der aktuellen Finanzlage ist derzeit keine Erhöhung des Küchenschlüssels möglich.



Eingang:
Rembertiring 8-12
28195 Bremen

Dienstgebäude:
Herdentorsteinweg 7
28195 Bremen

Bus / Straßenbahn:
Haltestelle
Hauptbahnhof

Sprechzeiten:
montags bis freitags
von 9:00 - 14:00 Uhr

Bei den Küchen, die einen hohen Anteil an Bio-Lebensmitteln einsetzen, ist das in der Regel mit einem besonders hohen persönlichen Einsatz der Küchenleitungen und –mitarbeiter-innen verbunden.

Da die meisten Kinder- und Familienzentren nur über unzureichenden Zugang zu den digitalen Bestellmöglichkeiten (die Ausschreibung einer flächendeckenden Ausstattung mit W-LAN und der entsprechenden Hardware aller KiTas (besonders der Küchen) hat stattgefunden und ist gestartet) verfügen, kann kein besonderes Augenmerk auf Regionalität gesetzt werden. Individuelle Bestellungen bei regionalen Anbietern sind nur eingeschränkt möglich.

Die Bestellungen der KiTas erfolgen vorrangig über Großhändler.

Für die Kitas ergeben sich die rechtlichen Rahmenbedingungen und Empfehlungen für die Verpflegung und Ernährungsbildung aus der Rechtsnorm: Bremisches Tageseinrichtungs- und Kindertagespflegegesetz – BremKTG, dem Rahmenplan für Bildung und Erziehung im Elementarbereich – Bremen und dem Ersten Gesetz zur Ausführung des Achten Buches Sozialgesetzbuch – Gesetz zur Ausführung des Kinder – und Jugendhilfegesetzes im Lande Bremen (BremAGKHG) sowie den Aktionsplan 2025

Seit 1990 arbeitet Kita Bremen in Fragen der Ernährung und Küchenhygiene mit dem BIPS (Leibniz Institut für Präventionsforschung und Epidemiologie) zusammen. In dieser Zusammenarbeit entstand im Rahmen eines Organisationsentwicklungsprozesses im Jahr 2005 das erste Verpflegungskonzept mit dem Ziel, die Ernährungsversorgung aller Kinder zu sichern und zu verbessern und die Qualitätsunterschiede in den Einrichtungen zu vermindern.

Schule

Seit 2022 ist die Umsetzung des Aktionsplans 2025 Bestandteil der Ausschreibung für das Schulcatering in Bremen. Sie umfasst die stufenweise Umstellung auf 100 % Bio in den verschiedenen Produktkategorien sowie die Umsetzung der DGE-Standards bei der Zubereitung der Speisen. Seit 2024 sind 100 % Bio in allen Produktkategorien erforderlich. Der Nachweis erfolgt über ein Bio-Zertifikat. Darüber hinaus soll saisonales Obst und Gemüse und Bananen, Kaffee und Tee aus fairem Handel eingesetzt werden.

Der Caterer verpflichtet sich zum jährlichen Nachweis von Fortbildungen des Küchen- und Ausgabepersonals. Die Fortbildungen sollen einen erkennbaren Bezug zu der Aufgabenstellung haben, wie z.B. Schulungen zu Arbeitsabläufen, Serviceorientierung, Umsetzung der DGE-Standards, Einsatz von BIO-Lebensmitteln, teambezogene Fortbildungen, vegetarisches oder veganes Kochen. Es wird auf das Angebot des Bremer Kompetenzzentrums für nachhaltige Ernährung (Fortbildungen im Forum Küche) hingewiesen.

Ernährungsbildung ist bereits fächerübergreifend in der 7. Klasse verankert. Weitere Aktivitäten obliegen der Schule. In den Ausschreibungen wird die schulpädagogische Einbindung als ein Zuschlagskriterium angeführt. Die Inhalte können vom Caterer mit der Schule frei gewählt werden.

Anfang 2025 ist das GENAU-GV Projekt durchgeführt durch das Leibniz-Institut für Präventionsforschung und Epidemiologie – BIPS gestartet. Ziel ist es, die von der Stadt Bremen geplante und durch BioStadt Bremen umzusetzende Umstellung der Schulpflegung auf Einhaltung des Qualitätsstandards der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e.V. (DGE) und auf einen 100%igen Einsatz biologisch erzeugter Produkte zu evaluieren. GENAU-GV untersucht, inwieweit diese Umstellung der Gemeinschaftsverpflegung, insbesondere der Schulpflegung, bis Ende 2025 bereits erfolgt ist und liefert somit Daten zur Bewertung des Aktionsplans 2025. Die neu gewonnenen Ergebnisse können in die Entwicklung der Bremer Ernährungsstrategie einfließen.

Mit freundlichen Grüßen

Im Auftrag

████████████████████