



Auftakt

Event zur Vorstellung
des Konzeptes für das
Kompetenzzentrum für
nachhaltige Ernährung



Agenda

- Hintergrund & Zielsetzung
- Konzeptüberblick
- Einblick in Themenbereiche und Vernetzung
- Ausblick & Abschied



Hintergrund und Zielsetzung

Bremen setzt sich seit 2015 für nachhaltige Ernährung ein





Mit dem „Aktionsplan 2025“ gilt Bremen deutschlandweit als Leuchtturm

Das Ziel: nachhaltige, gesunde und freudvolle Esskultur



1 Einführung der DGE-Qualitätsstandards

Für eine ausgewogene und gesunde Ernährung

2 Umstellung auf bis zu 100% ökologische Produkte

Für eine nachhaltige Ernährung

3 Einsatz von regionalen und saisonalen Produkten

Für eine hohe Qualität der Gemeinschaftsverpflegung

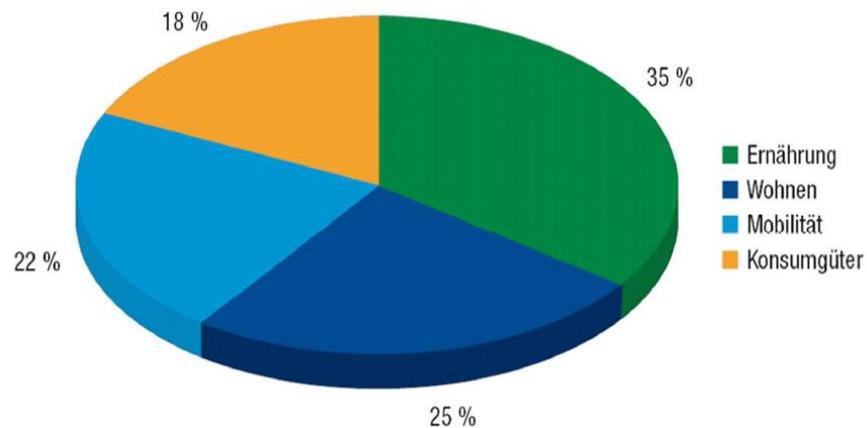
Der Hintergrund: gesunde und nachhaltige Ernährung ist wichtiger denn je



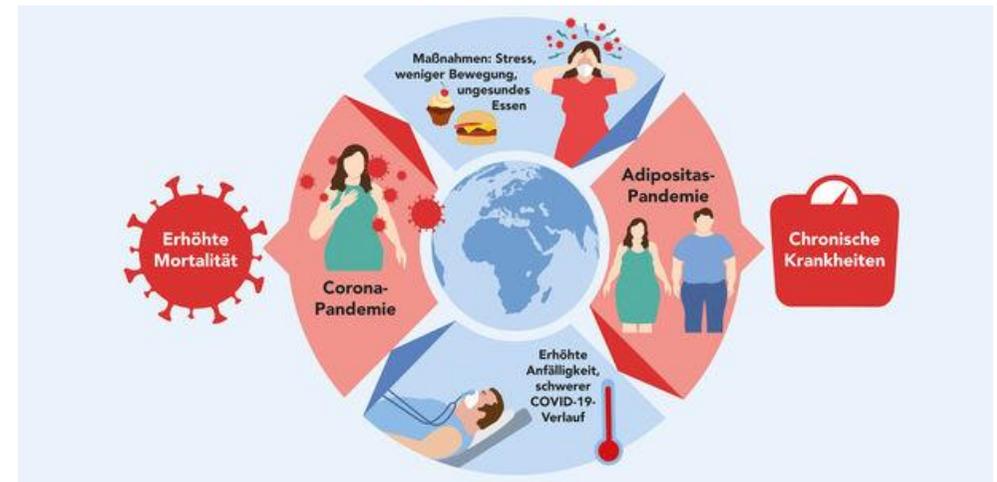
Ernährung ist für das Klima genauso wichtig wie Mobilität

Ernährung beeinflusst Verlauf von COVID-19 und anderen Krankheiten

Ökol. Fußabdruck Deutschlands: Biokapazität: 1,7 / footprint: 4,5



Quelle: Stefan Giljum, Sustainable Europe Research Institute (SERI) 2007

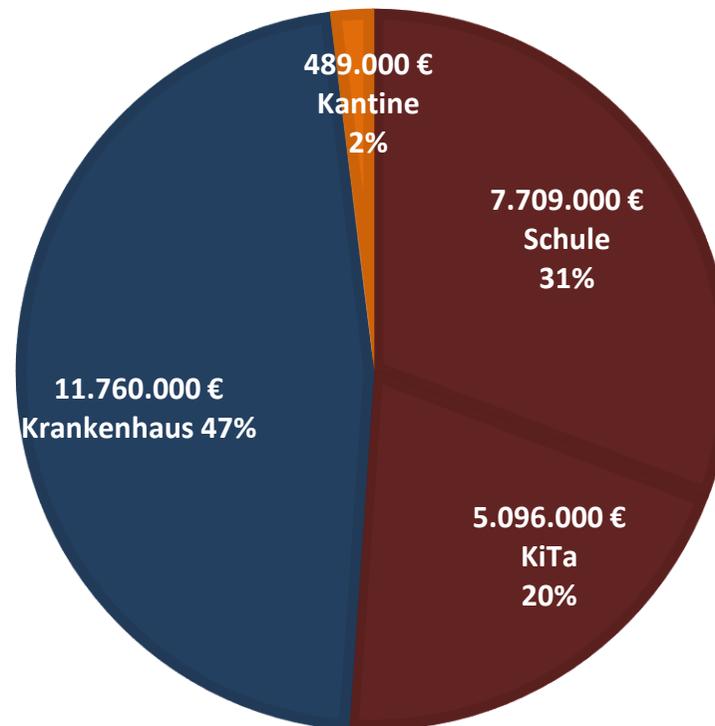


Quelle: Else Kröner Fresenius Zentrum für Ernährungsmedizin (EKfZ) an der Technischen Universität München (TUM) 2021

Bei Ausgaben von 25 Mio € handelt es sich um kommunale Managementaufgabe



Die Kosten der Gemeinschaftsverpflegung in Bremen betragen jährlich rund 25 Mio €



Die Regierungskoalition bekräftigt das Ziel



„Wir wollen gesunde und ökologische Ernährung für alle Menschen ermöglichen. [...] Wir werden den Aktionsplan 2025 zügig umsetzen.“

(S. 88, Vereinbarung zur Zusammenarbeit in einer Regierungskoalition für die 20. Wahlperiode [2019-2023])



Quelle: Bremer Teller aus der Schulküche: Hier gibt es Essen aus dem Garten (buten un binnen) 2021



Quelle: Broschüre „Aktionsplan 2025“

Wir bedanken uns bei



- Den **Auftragnehmern** der Chefs Culinar Software und Consulting GmbH & Co. KG
- dem **VSÖ** und der **VNS**, für die lehrreichen Modellprojekte
- den **engagierten Bürger:innen**, die sich für die Umsetzung des Aktionsplans einsetzen
- den **Mitgliedern der AG Training Kitchen**, für den kritisch-konstruktiven Austausch
- den **Küchen**, auf dem Weg zu 100 % Bio
- **Jens Kölling**, für den Einblick in die Herausforderungen des Küchenalltags
- **BioBiss** für das leckere Catering



Konzept

Umsetzung des Aktionsplans betrifft Küchen der öffentlichen Gemeinschaftsverpflegung



4 Krankenhäuser



72 Schulen



88 KiTas

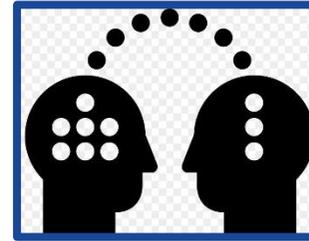


1 Kantine

Küchenteams müssen große Hürden überwinden



Knappe Budgets pro Menüportion



Kein Netzwerk oder Beratung



Mitarbeiter:innen müssen qualifiziert werden



Ungeeignete Rahmenbedingungen

Offene Fragen lassen sich durch Beratung und Weiterbildung klären



Wie motiviere
ich mein
Umfeld?



Gibt es genug
Bio-Produkte?

Was sind die
Vorteile von
Bio?

Wo bekomme
ich Bio-
Produkte?

Das Erfolgsmodell: Umbauen statt Ersetzen „Die Kopenhagener Methode“



Ersetzen

Konventionelle Rohstoffe ersetzen
durch Bio

**dauerhafte Steigerung der
Ausgaben 20-30%**

Umbauen

Gewohnheiten, Zusammensetzung
der Menüs verändern

**nahezu 100% Bio ohne
zusätzliche Kosten**

Quelle: "THE COPENHAGEN METHOD"

Die Erfahrungen in Bremen: Mit Beratung und Weiterbildung zum Erfolg!



Modellversuch „Mehr BIO in Bremer KiTas!“

Fortbildungen, Kochkurse &
Bauernhofbesuche

Umstellung von 3 Kitas &
geringfügige Mehrkosten

Forschungsprojekt „Gelingensfaktoren für die Schulverpflegung“

Systematische Untersuchung von
Erfolgsfaktoren

Entwicklung eines
Handlungsleitfadens

Der Prozess: Partizipation aller Beteiligten



Das Konzept: flächendeckende Weiterbildung

Training Kitchen

**BIOStadt
BREMEN**



1. Zentraler Lernort



Training Kitchen



Schulung

Der Bremer Weg

- Bedarfsgerechte Unterstützung durch Weiterbildung in der Training Kitchen
- 4 Module vermitteln Kenntnisse und Fertigkeiten für Umstellung auf 100% Bio

2. Beratung für Pilotbetriebe



Training Kitchen



Küche

Der Bremer Weg

- Individuelle Unterstützung durch Beratung vor Ort
- Protoküchen sind Pilotbetriebe der Training Kitchen

3. Auszeichnung der Umstellung



Training Kitchen



Auszeichnung

Der Bremer Weg

- Arbeit der Küchen soll wertgeschätzt und sichtbar gemacht werden
- Das Ziel: eine BAP-Küche werden

4. Vernetzung & Öffentlichkeitsarbeit



Training Kitchen



Vernetzung

Der Bremer Weg

- „Transformation unseres Ernährungssystems“ wird erlebbar
- zentrale Anlaufstelle für das Thema nachhaltige Ernährung

Training Kitchen





Weiterbildung



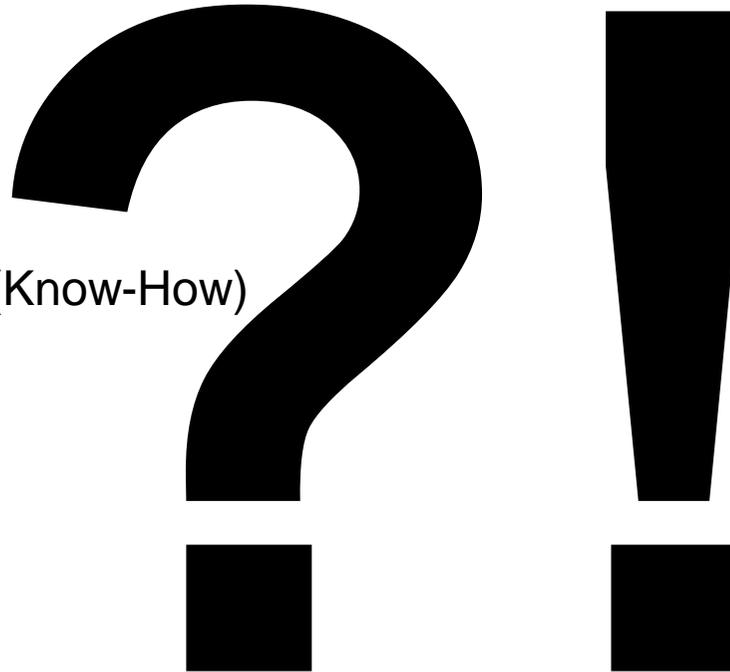
WEITERBILDUNG IM AKTIONSPLAN



Unterschiedliche
Qualifizierungsniveaus

Gemeinsames Fundament (Know-How)

Fortbildungen



Gleichgesinnte
zusammenführen

Best Practices

Ausschreibungen:
Verpflichtung zu Qualität

Zertifikat als Kompetenznachweis

Was hat Weiterbildung in der „Training Kitchen“ mit dem Bremer Aktionsplan zu tun?



WEITERBILDUNG CUSTOMER JOURNEY / ABLAUF

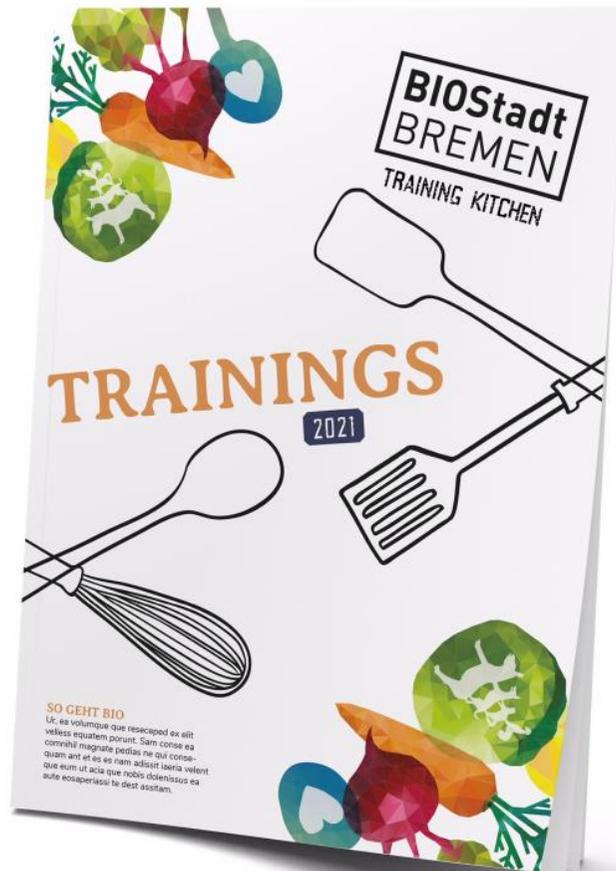


Erste Schritte

- Anbahnung
- Information
- Kontaktaufnahme
- Angebot digital und analog



WEITERBILDUNG BROSCHÜRE



ÜBERSICHT TRAININGS			
Optimierung des Menüsplan	04	Gäste begeistern	16
Optimierung des Menüsplan Erweiterung 1	05	Kochen in der Gemeinschaftsverpflegung	17
Optimierung des Menüsplan Erweiterung 2	06	Praktische Arbeitstipps für Azubis, z.B. Schneiden	18
Bevorzugung von Rohwaren mit geringem Verarbeitungsgrad	07	Markenbotschafter	19
Einatz von regionalen und saisonalen sowie möglichst für gehandelten Produkten	08	Schulung Azubi - Neuensteiger	20
Betriebswirtschaftliche Rahmenbedingungen	08	Schulung Azubi - Fleisch	21
Reduzierung klimaschädlicher Faktoren	09	Schulung Azubi - Fonds	22
Aufbau eines effizienten Abfallmanagements	10	Schulung Kommunikation als Führungsinstrument	24
Vorteile des ökologischen Landbaus	11	Schulung Mitarbeiterführung in der Küche	25
Allgemeines zum BIO- und Kontrollverfahren	12	Schulung „So geht BIO in der KITA“	26
Motivation der Mitarbeiter*innen und Argumentationstraining	13		
Zusammenhänge zwischen Lebensmittelindustrie/Ernährung und Umwelt-/Klimaschutz	14		
Digitalisierung	15		

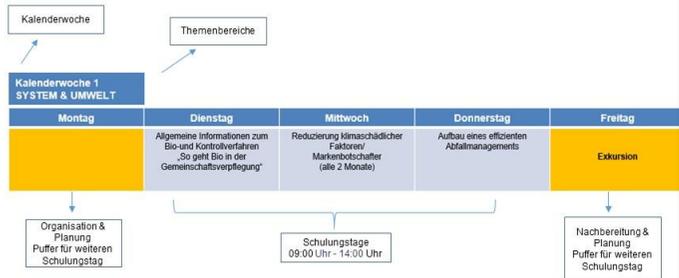




WEITERBILDUNG ABLAUF



WEITERBILDUNG MUSTER TRAININGSPLAN



WEITERBILDUNG MUSTER TRAININGSPLAN

Kalenderwoche 1 SYSTEM & UMWELT				
Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
	Allgemeine Informationen zum Bio- und Kontrollverfahren „So geht Bio in der Gemeinschaftsverpflegung“	Reduzierung klimaschädlicher Faktoren/ Markenbotschafter (alle 2 Monate)	Aufbau eines effizienten Abfallmanagements	Exkursion
Kalenderwoche 2 KOCHEN & SYSTEM				
Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
	Betriebswirtschaftliche Rahmenbedingungen	Digitalisierung	Erstellung eines bedarfsgerechten Speiseplans in der Gemeinschaftsverpflegung	Externer Referent
Kalenderwoche 3 KOCHEN				
Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
	Einstieg in das Thema Bio-Fleisch in der Gemeinschaftsverpflegung	Einstieg in das Thema Fonds & Saucen	Einstieg in das Thema Garmethoden/ Arbeiten im Team	

Seite 1

Kurse Planung

- Auswahl der Kurse
- 5 stündig
- An drei Tagen
- Analog oder digital



WEITERBILDUNG ABLAUF



Springer

- Beauftragung der Springer:innen
- Erfahrene Köch:innen
- Versorgungssicherheit
- Ausschließlich für städtische Einrichtungen



WEITERBILDUNG ABLAUF



Teilnahme

- Theoretischer Input und praktische Vermittlung
- Neue Impulse, Techniken und Wissen
- Persönliche Zielformulierung

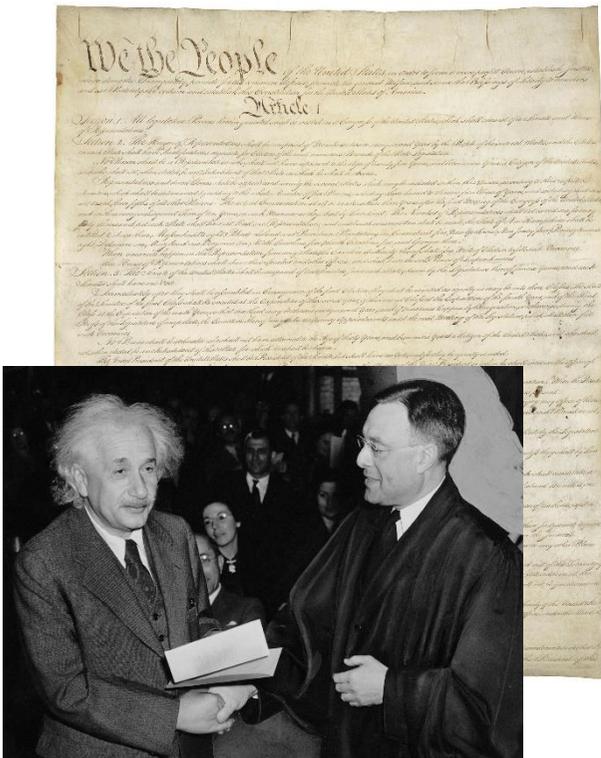


WEITERBILDUNG ABLAUF



Zertifikat

- Alle Teilnehmer:innen erhalten ein Zertifikat
- Fachkunde- und Kompetenznachweis
- Ausschreibungs- und kontrollrelevant





WEITERBILDUNG ABLAUF



Anwendung

- Anwendung des Erlernten im eigenen Betrieb
- Jedes Mal ein Schritt weiter zu 100 % Bio
- Feedback



WEITERBILDUNG CUSTOMER JOURNEY / ABLAUF



Anbahnung

„Erste Schritte“

- Eigenanalyse
- Anfrage
- Information



Wochen	Einheit	Wochen	Einheit	Wochen
1		2		3
4		5		6
7		8		9
10		11		12
13		14		15
16		17		18
19		20		21
22		23		24
25		26		27
28		29		30
31		32		33
34		35		36
37		38		39
40		41		42
43		44		45
46		47		48
49		50		51
52		53		54
55		56		57
58		59		60

Planung

- Zeitplan
- Springerteam
- Anfänger:innen bis Fortgeschrittene



Durchführung

- Training
- Praktisch und theoretisch
- Feedback



Abschluss

- Zertifikat
- Feedback
- Anwendung

Weiterführende Begleitung bis zum Ziel



WEITERBILDUNG **PRIMÄRE,** **SEKUNDÄRE UND** **TERTIÄRE** **ZIELGRUPPE**



**Interessierte/
Kantinenkräfte
der städtischen
Kitas und
Schulen**

**Gastronomen
(HB, Umland)
und
Nutzer:innen
der AHV**

**Produzent:innen
Händler:innen
Unternehmen
Caterer
Vereine / NGOs
Bürger:innen**



WEITERBILDUNG MODULE



KOCHEN

SYSTEM

WIR

UMWELT



WEITERBILDUNG KOCHEN



- Fokus: Küchenfachliche Themen
- Produktwissen und Fertigkeiten
- Theorie und Praxis
- Positive Einstellung
- Veränderung der Gewohnheiten

- Bsp.: Menüplanung – Kindgerechte und nachhaltige Kitaverpflegung

KOCHEN



WEITERBILDUNG SYSTEM



- Fokus: Bio-Lebensmittelinformation
- Kalkulation und Planung
- Wirtschaftliches Handeln
- Prozessoptimierung
- Kommunikationsmittel (Zielgruppe: Gäste)
- Bsp.: Excel in der Menüplanung –
Kalkulationsvorlage und Anwendung
für die saisonale Küche

SYSTEM



WEITERBILDUNG WIR



- Fokus: Miteinander und Teamprozesse
- Veränderungswiderstand adressieren
- Motivation
- Kommunikation im Team
- Feedback
- Partizipation
- Mitarbeiter:innenführung
- Bsp.: Zielg. Kommunikation im Team

WIR



WEITERBILDUNG UMWELT

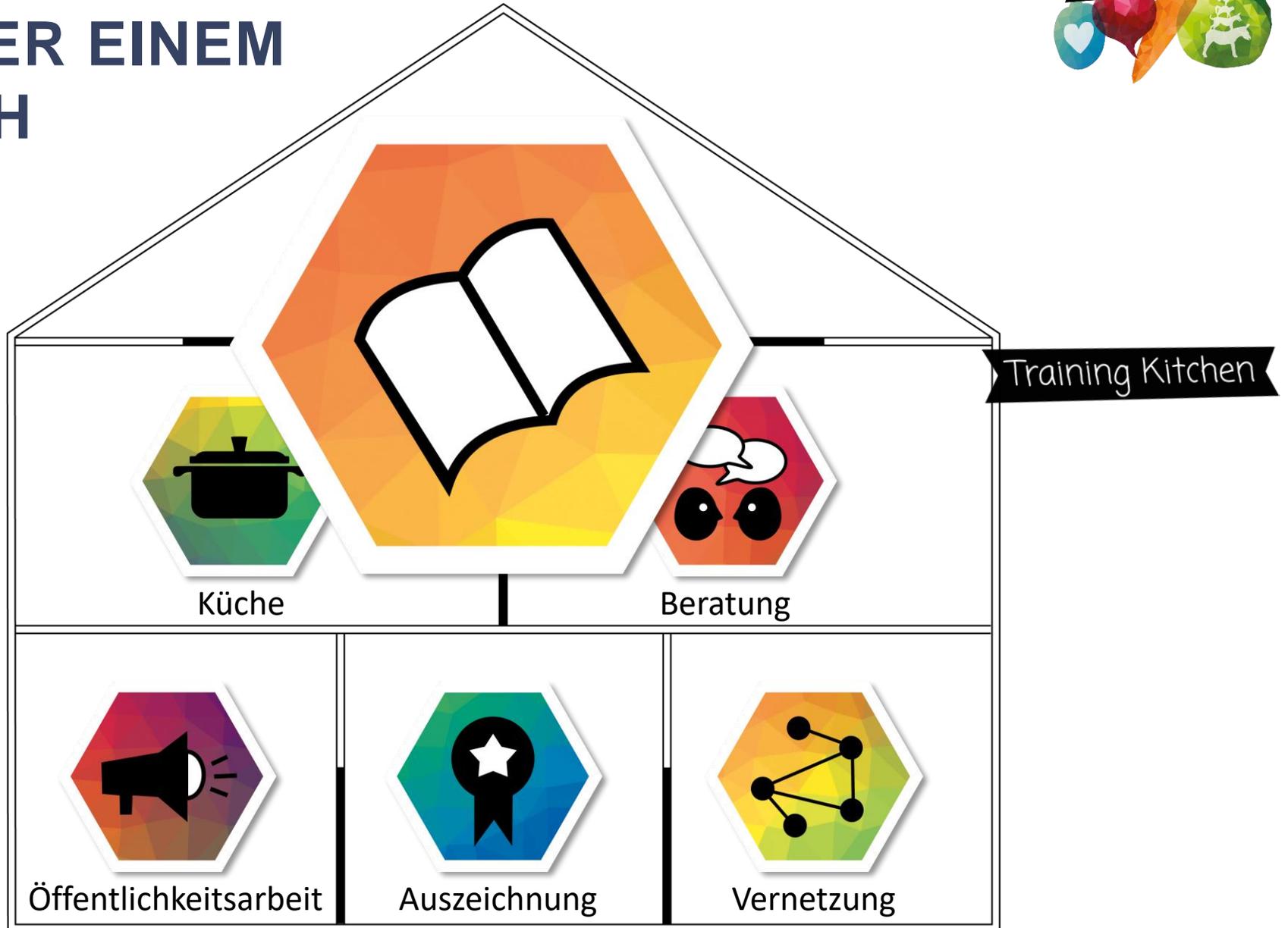


- Fokus: Zusammenhang zwischen Nahrung und Klima
- Abfallreduktion
- Klimaschonende Effekte durch Ernährungsveränderung
- Wissen über den Einfluss der Nahrungsmittel
- Bsp.: Effektives Abfallmanagement in der Kita- und Schulverpflegung

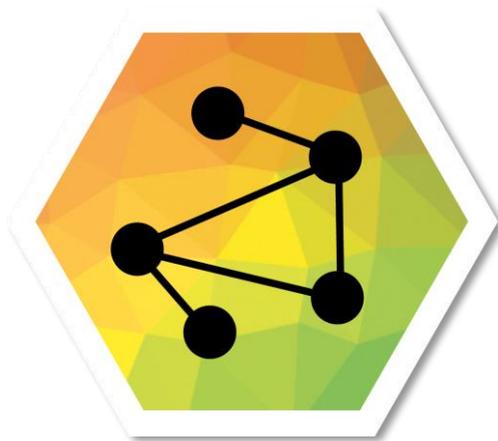
UMWELT



WEITERBILDUNG UNTER EINEM DACH



Verstehen, Vernetzen, Verändern KOMMUNIKATIONSKONZEPT



Verstehen, Vernetzen, Verändern

KOMMUNIKATIONSKONZEPT



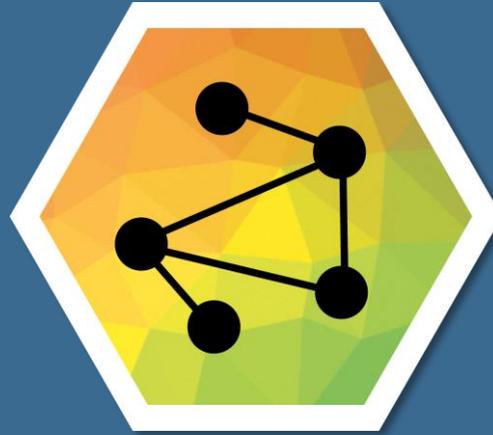
Die gezielte Kommunikation rund um das Kompetenzzentrum trägt zu einer dauerhaften Veränderung in den Köpfen bei. Sie etabliert und macht das Kompetenzzentrum sichtbar als Anlaufpunkt und Schnittstelle für Informationen und Angelegenheiten rund um unsere nachhaltigen Ernährung.

Verstehen, Vernetzen, Verändern

KOMMUNIKATIONSKONZEPT



Die **gezielte Kommunikation** rund um das Kompetenzzentrum trägt zu einer **dauerhaften Veränderung in den Köpfen** bei. Sie etabliert und macht das Kompetenzzentrum sichtbar als **Anlaufpunkt und Schnittstelle für Informationen** und Angelegenheiten rund um unsere nachhaltigen Ernährung.



Netzwerk



NETZWERK FORMATE



Zwei Kernformate, viele Möglichkeiten

- Bio-Feste als Zugpunkt für alle Bremer:innen
- Bio Tage als Fachtagung für Praktiker:innen





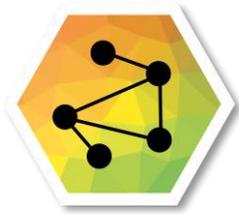
NETZWERK VERANSTALTUNGEN



Das Kompetenzzentrum als Veranstaltungsort für die Öffentlichkeit

- Regelmäßige Treffen von NGOs
- Kundenveranstaltungen zu Bio-Themen
- Themenabende
- Geschlossene Teamtrainings zu Bio-Themen



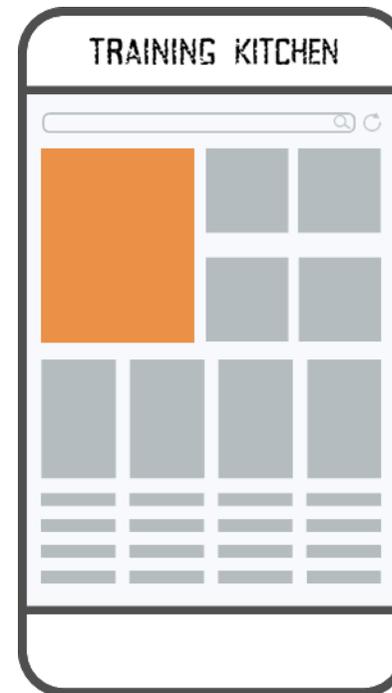


NETZWERK PLATTFORM

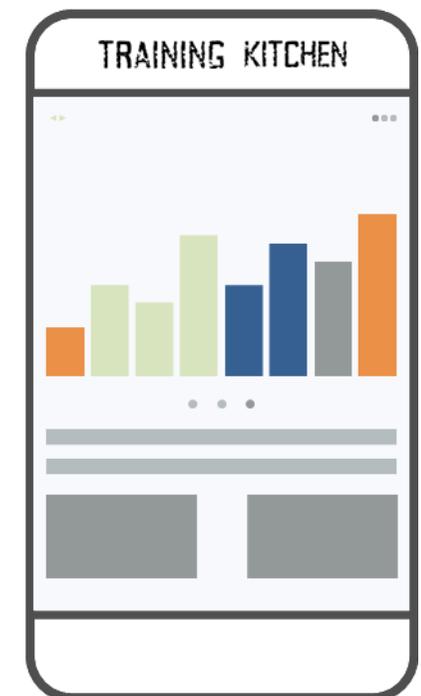


Informationen stehen jederzeit bereit

- Öffentlichkeit
- Erzeugende & verarbeitende Betriebe
- Politik
- Presse
- Kursteilnehmende



öffentlich



intern



Öffentlichkeitsarbeit



ÖFFENTLICHKEITSARBEIT EIN LEITBILD



Wir stehen für Bio.

Wir klären über Bio auf.

Wir bringen Bio in die Bremer Gemeinschaftsküchen.

Wir agieren mit regionalem Bewusstsein und beziehen

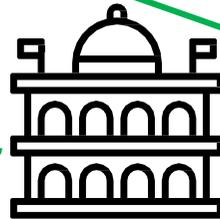
Bremens Bevölkerung mit ein.



ÖFFENTLICHKEITSARBEIT VIELE THEMEN

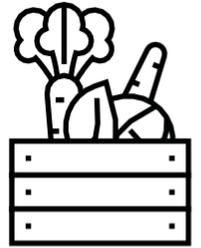


BIO



POLITIK

ZUKUNFT



ERZEUGUNG

ARTENVIELFALT/
BIODIVERSITÄT

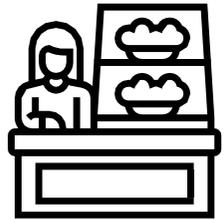
KLIMASCHUTZ

NACHHALTIGKEIT

UMWELT/NATUR

REGIONALITÄT

FAIRNESS



VERARBEITUNG

GESUNDHEIT

TIERSCHUTZ/
ARTGERECHTE TIERHALTUNG



ÖFFENTLICHKEITSARBEIT EINE MARKE



**BIOStadt
BREMEN**
TRAINING KITCHEN



Auszeichnung



AUSZEICHNUNG ZIEL



Es sollen alle Küchen der
Gemeinschaftsverpflegung zu einem
Umstellungsprozess motiviert werden.



AUSZEICHNUNG ZIEL



Hierzu wurde ein zweistufiges
Auszeichnungsmodell entwickelt:

- Mit dem Einstieg in den Umstellungsprozess:
„Hier entsteht eine Bremer Aktionsplan Küche“
- Ab einem Bio-Anteil von 80%:
„Bremer Aktionsplan Küche“



AUSZEICHNUNG PROZESS



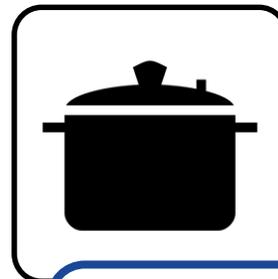
Anbahnung

- Anfrage
- Informationsgespräch
- Öko-Kontrollstelle



Planung

- Eigenanalyse
- Zeitplan
- Springerteam
- Netzwerk
- Erste Auszeichnung



Durchführung

- Training
- Umsetzung
- Feedback



Auszeichnung

- Abschlusskontrolle
- Zweite Auszeichnung



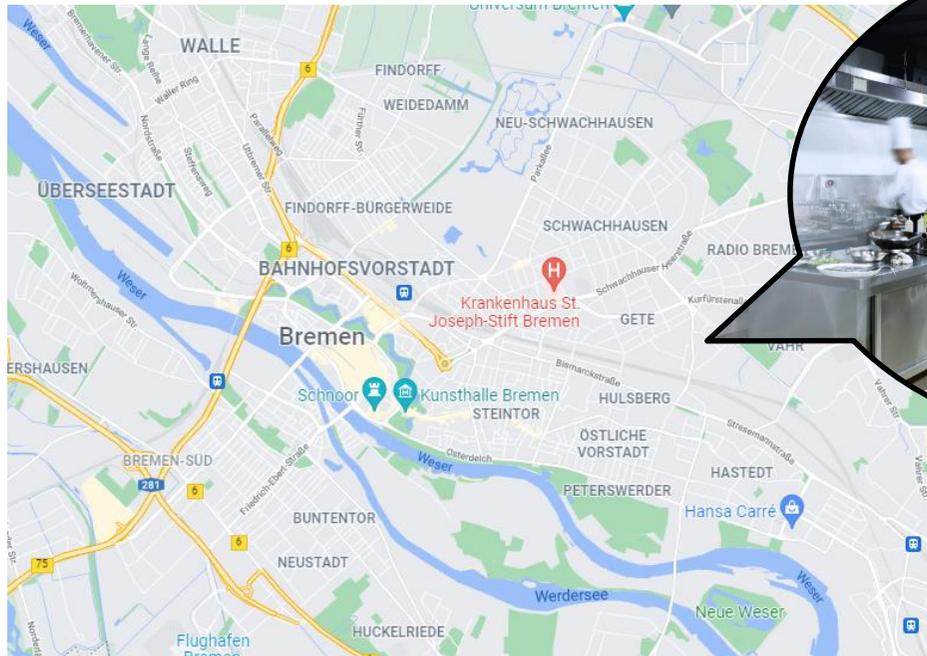
Kontrolle

- Jährliche Prüfung



Protoküchen

PROTOKÜCHEN ALLGEMEIN



- Küchen der **Gemeinschaftsverpflegung Bremens**, die auf **100% Bio-Verpflegung** umgestellt werden
- Gleichzeitig **Pilotbetriebe** der Training Kitchen, die beweisen sollen, dass eine **kostenneutrale Umstellung funktionieren kann**



PROTOKÜCHEN MITMACHEN

Essensteilnahme
von
Erzieher:innen
und Lehrer:innen

Hoher
Fachkräfteanteil

Besondere
Motivation

Hohe
Eigenproduktion
von Speisen vor
Ort

Bereits intensive
Auseinandersetzung
mit den Themen **Bio**,
Abfallvermeidung und
Klimafreundlichkeit

Bereits hoher
Bio-Anteil im
Speiseplan

Möglichst
hohe
Bereitschaft
Küchenabläufe
zu verändern

Hoher
Verwendungsgrad
von **saisonalen** und
regionalen
Produkten

Intensive
Verwendung von
festen
Speiseplänen mit
standardisierten
Rezepturen





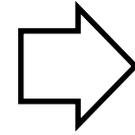
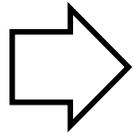
PROTOKÜCHEN FRAGEBOGEN



Fragebogen Protoküche - Teil 1	
Betriebsdaten	
Betriebsname	<input type="text"/>
Adressdaten	<input type="text"/>
Ansprechpartner	<input type="text"/>
Kontaktdaten (Telefon/Mailadresse)	<input type="text"/>
Zur Verpflegungssituation	
Wieviele Mittagessen werden Ø täglich gekocht?	50 bis 100 Essen <input type="text"/> 101 bis 200 Essen <input type="text"/> über 200 Essen <input type="text"/>
Welcher Verpflegungsumfang wird angeboten?	Frühstück <input type="text"/> Mittag <input type="text"/> Zwischenverpflegung <input type="text"/>
Wie hoch sind die Ø Warenkosten je Gericht?	Frühstück <input type="text"/> Mittag <input type="text"/> Zwischenverpflegung <input type="text"/>
Wie hoch ist der Ø Preis für die Speiserversorgung?	Frühstück <input type="text"/> Mittag <input type="text"/> Zwischenverpflegung <input type="text"/>
Verfügen Sie über getrennte Lagermöglichkeiten für BIO-Produkte?*	ja <input type="text"/> nein <input type="text"/>
Führen Sie eine dokumentierte Warenwirtschaft?*	ja <input type="text"/> nein <input type="text"/>
* = nur für gewerbliche Küchen	



PROTOKÜCHEN PROZESS



Kooperationsvereinbarung

- Circa zwei-jährige Zusammenarbeit
- Konkrete Aufgaben, Rechte und Pflichten beiderseits
- Min. 90% Bio-Anteil innerhalb von 2 Jahren

Analysebogen und Maßnahmenplan

- Arbeitsgrundlage angelehnt den Aktionsplan 2025
- Innerhalb der ersten 3 Monate werden die Ziele im Rhythmus von 3 Wochen festgehalten; danach alle 2 Monate
- ...und laufend angepasst

Auszeichnung & Abschlusskontrolle

- Wurden alle Ziele erreicht und sind alle zufrieden?
- Feierliche Verleihung der BAP Auszeichnung



PROTOKÜCHEN ANALYSEBOGEN



ANALYSEBOGEN PROTOKÜCHEN

3.	Abfallvermeidung	Messbarkeit, Ziele	Beispiele Handlungsempfehlungen (siehe ff.)	erfolgt ja/nein Punkte- Bewertungssystem
3.1	Wie hoch ist das Abfallaufkommen der Speisereste im Betrieb pro Woche?	<p>Ziel: Sichtbarmachen der Mengen und möglichen Einsparpotentiale</p> <p>Messung: Anzahl der Speisereste-Mülltonnen pro Woche $120 \text{ l-Tonnen} \times 70\% \times 120 \text{ l} = \text{kg Nassabfall}$ $240 \text{ l-Tonnen} \times 70\% \times 240 \text{ l} = \text{kg Nassabfall}$</p>	<p>Fragen Sie beim Entsorger die Gesamtanzahl der Mülltonnen ab. Dokumentieren / Überprüfen und kontrollieren Sie die Lieferscheine von den jeweiligen Entsorgern, da die Tonnen meist nur zu 60 – 70% befüllt werden. Die Verwendung von gläsernen Mülltonnen schärft das Bewusstsein für eine aktive Müllvermeidung.</p>	<input type="checkbox"/> freie Eingabe kg
3.2	Sind Einsparpotenziale durch die Reduzierung und Vermeidung der Lebensmittelabfälle pro Jahr bekannt?	<p>Ziel: Reduzierung der Gesamtabfallmenge von min. 15% während der Umstellung</p> <p>Messung: Anzahl der Mülltonnen 120 l / 240 l x 52 Wochen = Abfall kg Gesamt pro Jahr x 4 Euro = monetäre Wert Lebensmittelabfall – 30% Reduzierung = Einsparpotenzial in Euro pro Jahr</p>	<p>Eine mögliche Reduzierung der Lebensmittelabfälle schont die Ressourcen und spart Geld. Die Einsparung kompensiert die Zusatzkosten für den Einsatz / Erhöhung des Bioanteils in Ihrem Betrieb</p> <p>Maßnahmen: siehe Maßnahmenplan Entsorgung</p> <p>Ergänzende Informationen bieten: www.united-against-waste.de sowie das Projekt www.zugutfuerdietonne.de</p>	<input type="checkbox"/> Ja <input type="checkbox"/> Nein <input type="checkbox"/> Falls ja: Freie Eingabe der Menge in Euro



PROTOKÜCHEN ANALYSEBOGEN



TRAINING KITCHEN

Klimafreundlichkeit

4.1 Wie viele Fleischgerichte werden pro Woche im Speiseplan eingesetzt?

- keine
- 1-2
- 2-3
- mehr als 3

> nächste Frage

Fragebogen

TRAINING KITCHEN

Klimafreundlichkeit

4.1 Wie viele Fleischgerichte werden pro Woche im Speiseplan eingesetzt?

4.2 *Orum rererib erspit utatur accae velita volut lant que magnih lrenis et, aut spero estisq uanditam*

4.3 *Orum rererib erspit utatur accae velita volut lant que magnih lrenis et, aut spero estisq uanditam*

> nächste Seite

Ergebnis Status Frage

TRAINING KITCHEN

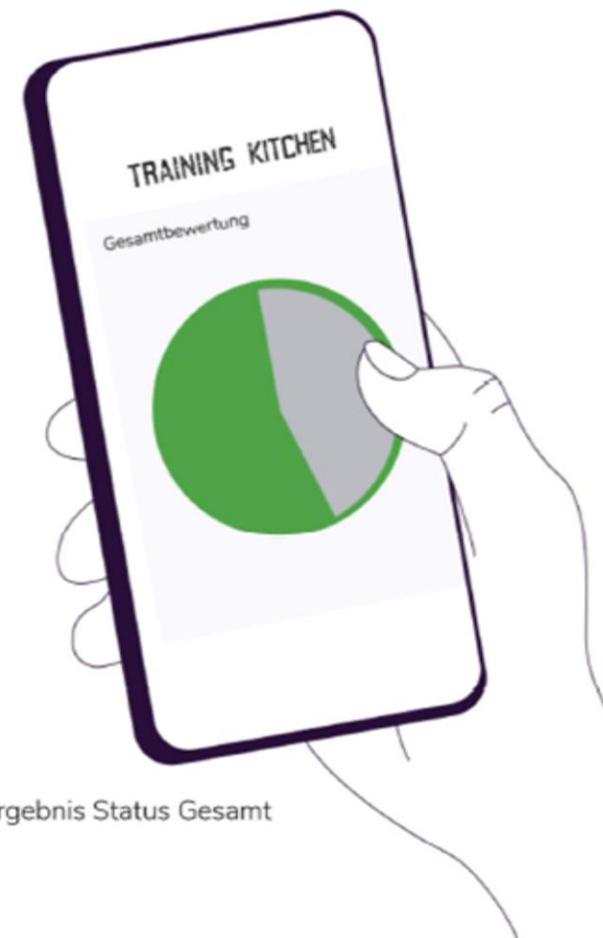
Allgemein

Bio

Abfallvermeidung

Klimafreundlichkeit

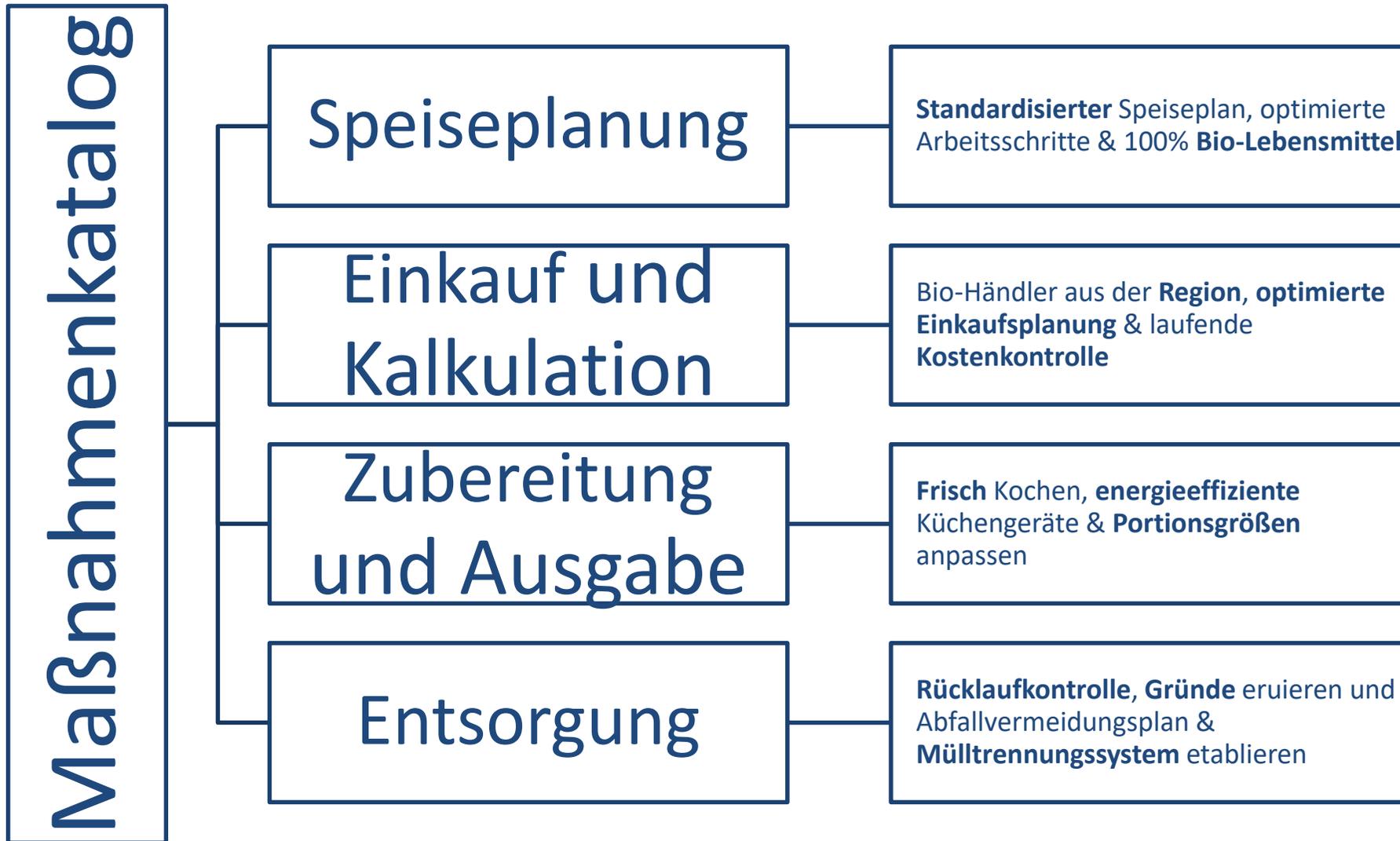
Ergebnis Status Thema



Ergebnis Status Gesamt



PROTOKÜCHEN MAßNAHMENKATALOG





PROTOKÜCHEN TAKE-AWAY



Für die Training Kitchen sind die Protoküchen als Pilotbetriebe wichtig – zum Erkenntnisgewinn und um andere zu motivieren!



Für Ihre Küche bedeutet Protoküche sein: enge Unterstützung bei der Erreichung von 100% Bio und frische und nachhaltige Ernährung für Ihre Gäste.

3

Ausblick

Die nächsten Meilensteine



Die Partizipation wird fortgesetzt



Wenn Sie sich auch in den Prozess einbringen möchten...
Werden Sie Mitglied der AG Training Kitchen!

Wenn Sie noch mehr über die Projekte der BioStadt Bremen erfahren möchten...
Save the date!

19. Januar ab 14 Uhr
Präsentation des Konzepts (digital)

9. Dezember ab 14 Uhr
2. Dialogforum: „BioStadt für alle!“ (digital)



Vielen Dank für Ihre Aufmerksamkeit!



Kontakt biostadt@umwelt.bremen.de

