

SERVICE

Bremen

Angebote der Vernetzungsstelle Schulverpflegung

Beratung und Unterstützung der Kitas und Schulen bei der Umsetzung des Aktionsplans Gemeinschaftsverpflegung. Realisierung der Gemeinschaftsverpflegung bis 2025 auf einem hohen qualitativen Standard. Regelmäßige Schulungsangebote für Küchenkräfte, Lehrkräfte und Erzieherinnen/Erzieher der Kitas, Grund- und weiterführenden Schulen.

Website der **Vernetzungsstelle Kita- und Schulverpflegung Bremen**

Einführung der DGE-Qualitätsstandards an Kitas

Der „DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Tageseinrichtungen für Kinder“ zeigt im Detail, wie ein gesundheitsförderndes Verpflegungsangebot in der Kita aussehen sollte. Im Fokus steht eine optimale Lebensmittelauswahl unter Berücksichtigung der speziellen Rahmenbedingungen in einer Kita.

Mehr zum DGE-Qualitätsstandard und zum **IN FORM Projekt fitkid**

Ernährungsführerschein

Beim Ernährungsführerschein dürfen die Kinder vor allem eines: es selbst tun! Im Mittelpunkt steht deshalb die Praxis. Grundschul Kinder lernen Lebensmittel sinnlich wahrzunehmen, zuzubereiten und zu genießen. Es geht auch um wertschätzendes, umwelt- und klimafreundliches Ernährungshandeln. Somit ist die Zubereitung der kleinen, kalten Speisen Ausgangspunkt für vieles mehr.

Mehr zum **Ernährungsführerschein beim Bundeszentrum für Ernährung (BZfE)**

Der Ernährungsführerschein in der **IN FORM Projektdatenbank**

Fünf am Tag

5 am Tag ist eine Ernährungskampagne, die sich dafür engagiert, dass die Menschen mehr Obst und Gemüse essen. Dabei gilt die Regel 5 Handvoll Obst und Gemüse am Tag, da sich die Hände als einfaches Maß automatisch den Bedürfnissen von Kindern und Erwachsenen anpassen.

Zur Website von **5 am Tag**

Fit for future

Starke, gesunde und glückliche Kinder lernen leichter: Diese vier Bausteine bilden das ganzheitliche und wissenschaftlich evaluierte Fundament der Präventionsinitiative fit4future für Grund- und Förderschulen. Dabei befasst sich das Projekt mit vier Modulen: Bewegung, Ernährung, Brainfitness und Verhältnisprävention / System Schule.

Zur Website der **Präventionsinitiative fit4future**

Ackerschule

Die GemüseAckerdemie ist ein ganzjähriges theorie- und praxisbasiertes Bildungsprogramm mit dem Ziel, die Wertschätzung von Lebensmitteln bei Kindern und Jugendlichen zu steigern. Dieses Konzept wirkt gegen den Wissens- und Kompetenzverlust im Bereich Lebensmittelproduktion, die Entfremdung von der Natur, ungesunde Ernährungsgewohnheiten sowie Lebensmittelverschwendung.

Zum Projekt **Ackerschule der GemüseAckerdemie**

Biobrotbox Initiative

Zu Beginn des Schuljahres Bereitstellung einer wiederverwendbaren Biobrotbox und eines Bio-Frühstückbuffets an alle Erstklässler*innen. Kinder lernen so die Wertigkeit und den Ursprung von Lebensmitteln kennen und sollen den Wert einer gesunden Ernährung schätzen lernen.

Zum Webangebot rund um die **Biobrotbox Initiative**

Klasse 2000

Klasse 2000 ist ein Unterrichtsprogramm zur Gesundheitsförderung, Sucht- und Gewaltvorbeugung in der Grundschule. Mit Klasse2000 und seiner Symbolfigur KLARO erfahren die Kinder, was sie selbst tun können, damit es ihnen gut geht und sie sich wohlfühlen.

Website des Programms **Klasse 2000**

Das Programm Klasse 2000 in der **IN FORM Projektdatenbank**

Ich kann kochen! – Praktische Ernährungsbildung für Kinder

Ich kann kochen! ist eine Initiative für praktische Ernährungsbildung von Kita- und

Grundschulkindern in Deutschland. Initiatoren sind die SARAH-WIENER-STIFTUNG und die Krankenkasse BARMER. In eintägigen Fortbildungen werden Pädagoginnen und Pädagogen qualifiziert, in ihren Einrichtungen Koch- und Ernährungskurse anzubieten und Kinder von klein auf für das Kochen mit frischen Lebensmitteln zu begeistern.

Website der **Initiative Ich kann kochen**

Ich kann kochen in der **IN FORM Projektdatenbank**

Zu gut für die Tonne

Mit einer breit angelegten Informationskampagne setzt sich das Programm für mehr Wertschätzung von Lebensmittel ein: Die Initiative Zu gut für die Tonne! wendet sich gegen das Wegwerfen wertvoller Lebensmittel. Einfache Tipps, Rezepte für "beste Reste" und zahlreiche Mitmachaktionen zeigen Verbraucherinnen und Verbrauchern, wie sie ihre alltäglichen Lebensmittelabfälle reduzieren können.

Website der **Initiative Zu gut für die Tonne**

Kochkurse für Kinder und Jugendliche

Kochen und Backen in Theorie und Praxis für Kinder und Jugendliche in den Ferien sowie an den Wochenenden. Kooperationspartner: Bildungswerk des DHB Landesverband Bremen e. V.

Hier geht es zu den **Kochkursen beim Bildungswerk**

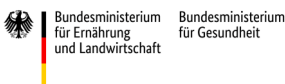
Ernährungsschulen/Fortbildungen

Ernährungsschulen mithilfe von pädagogischen Tools

- M-Charts (LVN)
- Mini-Milchbücher
- Tischlein-deck-dich

Es bestehen zusätzlich Fortbildungsangebote an sozialpädagogische Fachkräfte und Lehrkräfte am Landesinstitut für Schule. Darüber hinaus wird Ernährungsbildung in das Curriculum miteingebaut. Außerdem besteht für Kitas und Grundschulen die Möglichkeit Bauernhöfe und landwirtschaftliche Betriebe zu besuchen.

Website mit **Angeboten Ernährungsschulen/Fortbildungen**



Link zur Webseite:

<https://www.in-form.de/netzwerk/bund-und-laender/bremen/>