

Workshop für Schul-Caterer im Land Brandenburg

„Ein Blick über den Tellerrand“

Montag, 27. Februar 2012, 14 - 18 Uhr

Oberstufenzentrum Johanna Just
Berliner Straße 114, 14467 Potsdam



**Schulessen
mit Qualität**

im Land Brandenburg

Vernetzungsstelle
Schulverpflegung



Dokumentation der Veranstaltung
Feedback zum Themenspeicher
Feedback aus den Ideenbörsen
Teilnehmerliste (Schul-Caterer)
Medienresonanz

Inhalte

Fachimpulse:

- Viele Köche ... bereichern das Netzwerk Schulverpflegung in Brandenburg
- Vergabep Praxis der Verpflegungsdienstleistungen in Brandenburger Schulen

Diskussionsrunden:

- I. Qualitätssicherung durch Kommunikation - Ansätze und Wege für einen erfolgreichen Austausch
- II. Marktchancen und Entwicklung - Akzeptanzsteigerung an weiterführenden Schulen
- III. Vision: Schulessen regional, saisonal und nachhaltig- Lieferantenstrukturen und Einsatz für Brandenburgische Produkte

Ideen- und Informationsbörse:

- Brandenburger Schulmenüs - Präsentation und Verkostung von Rezeptideen
- Tag der Schulverpflegung 2012
- Angebote der Vernetzungsstelle

Experteninseln mit Infotischen



Verbraucherschutzministerin Anita Tack (Mitte) bei der Eröffnung der Veranstaltung, Dr. Maren Daenzer-Wiedmer von der Vernetzungsstelle (l.) und Ralf Weißmann vom Gasthof zur Linde in Wildenbruch



Schul-Caterer-Workshop mit 79 Teilnehmenden aus dem Land Brandenburg

- Vernetzungsstelle Schulverpflegung
- Auftragsberatungsstelle Brandenburg
- pro agro
- FÖL

Feedback zum Themenspeicher

- Qualitätskontrolle
- DGE-Zertifizierung
- Ausstattung Mensen/Küchen
- Beratungsbedarf Allergiker-Essen

Feedback zur Ideenbörse

- Resonanz Rezeptideen zum Tag der Schulverpflegung 2012
- Organisation Aktionstag 2012
- Perspektive 2013 - 3. Brandenburgischer Tag der Schulverpflegung

Liste der Teilnehmer/innen (Schul-Caterer) Medienresonanz

Fachimpulse

Viele Köche ... bereichern das Netzwerk Schulverpflegung in Brandenburg

Dr. Maren Daenzer-Wiedmer, Vernetzungsstelle Schulverpflegung Brandenburg

Die Vernetzungsstelle in Brandenburg wird gemeinsam vom Bundesministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz (BMELV), dem Ministerium für Umwelt, Gesundheit und Verbraucherschutz Brandenburg (MUGV) und dem Ministerium für Bildung, Jugend und Sport Brandenburg (MBJS) für 5 Jahre finanziert. Ziel ist die Sicherung bzw. Verbesserung der Qualität und damit eine Akzeptanzsteigerung für das Schulessen. Arbeitsschwerpunkt liegt in der Informationsweitergabe bzw. in der Beratung zum DGE-Qualitätsstandard. Die Vernetzungsstelle organisiert zudem Veranstaltungen mit den Akteuren vor Ort.



Fachimpuls der Vernetzungsstelle

Im Land Brandenburg gibt es derzeit über 800 Schulen, über 300 Schulträger und insgesamt über 80 Essensanbieter. Daraus resultiert eine große Vielfalt an individuellen Verpflegungskonzepten in den Schulen. Der Erfahrungsaustausch im Rahmen des Workshops zu den Themen Qualitätssicherung durch Kommunikation, Akzeptanzsteigerung in weiterführenden Schulen und Einsatz regionaler und saisonaler Produkte gab Anregungen für die Entwicklung von neuen, individuellen Lösungswegen für die anwesenden Unternehmen.

Darüber hinaus rief die Vernetzungsstelle zur Teilnahme und Mitgestaltung am Zweiten Brandenburgischen Tag der Schulverpflegung auf. Erste Feedbacks zu Rezeptideen und zu den notwendigen organisatorischen Rahmenbedingungen wurden gesammelt.

Vergabepaxis der Verpflegungsdienstleistungen in Brandenburger Schulen

Gesetzliche Vorgaben, „Gute Praxis“, Bieterverzeichnis

Anja Theurer, Auftragsberatungsstelle Brandenburg e.V.

Schulverpflegungsleistungen werden von den Schulträgern in Brandenburg in der Regel als Dienstleistungskonzession im Rahmen eines öffentlichen Verfahrens vergeben. Die Vergaben werden in Tageszeitungen oder auf Ausschreibungsplattformen bekannt gemacht.

Caterer bewerben sich um die Teilnahme am Verfahren, indem sie ihre Eignung, zum Beispiel durch Referenzen, nachweisen. Die Angebotsgestaltung sollte sich nach den Anforderungen der Schule im Leistungsverzeichnis, etwa nach vorgegebenen Qualitäten der Speisen, richten.

Im Vortrag wurden die Kernpunkte für eine erfolgreiche Teilnahme am Vergabeverfahren dargestellt.



Bei Fragen zur Vergabepaxis ist die Auftragsberatungsstelle kompetente Ansprechpartnerin.

Diskussionsrunden

„Qualitätssicherung durch Kommunikation“ - Ansätze und Wege für einen erfolgreichen Austausch

Redebeiträge:

- Angelika Riedel, Verbraucherzentrale Brandenburg e.V.
- Geralt Nijboer, Frischeküche Groß Glienicke
- Heiko Höfer, Sodexo Brandenburg

Thesen

Essen ist Kommunikation. Die Qualitätssicherung von Seiten des Caterers endet nicht an der Essensausgabe. Engagement über den Rand der Essensausgabe hinaus lohnt sich!



Geralt Nijboer konnte durch gezielte Kommunikation mit den Schüler/innen (Was wollt ihr essen?) die Anzahl der „Esser“ erheblich steigern.

Herausforderung:

Gelobt wird selten, gemeckert des Öfteren – Meinungen zum Essen sind jedoch wichtig und ernst zu nehmen! Funktionierende Kommunikationsstrukturen beugen Unzufriedenheiten vor. Beschwerdemanagement ist Teil der Dienstleistung und fließt in die Kundenzufriedenheit ein.

Eine Kunden-Plattform für Beschwerdemanagement muss vorhanden und transparent sein. Notwendige Voraussetzung: Schul-Caterer brauchen Ansprechpartner an den Schulen.

Fragen

Wie kann leises Murren und lautes Meckern bei vorhandenen Problemen hin zu einer konstruktiven Zusammenarbeit kanalisiert werden?

Wie können Schulen von einer gemeinsamen Zusammenarbeit überzeugt werden?

Kann der Caterer das Umfeld und die Ess-Kultur an den Schulen unterstützend verbessern? Wer kann eingebunden werden?

„Marktchancen und Entwicklung“ – Akzeptanzsteigerung für das Essen an weiterführenden Schulen

Redebeiträge:

- Fabian Behnke, Hasso Plattner Institut Potsdam
- Ralf Blauert, BlauArt Catering Potsdam
- Frank Weigel, Evangelisches Gymnasium Neuruppin

Thesen

Jugendliche sind als Klientel in der Pausenversorgung eine besondere Herausforderung.

Das klassische Grundschulangebot mit Vorbestellung und unflexiblen Ausgabebedingungen geht an ihren Bedürfnissen vorbei.



Ralf Blauert konnte mit flexiblen Angeboten punkten: Jugendliche wollen selbst entscheiden, ob und wann sie essen.

Jugendliche brauchen jedoch für eine Leistungsfähigkeit im Schulalltag eine qualitätsvolle Mittags- und Pausenmahlzeit.

Herausforderung:

Sie selbst sind daran häufig wenig interessiert und entdecken sich lieber als selbst bestimmten Konsumenten.

Diese Bedarfslage muss von den Beteiligten erkannt und gemeinsam gedeckt werden. --> Einbindung durch Befragung/Mitgestaltung (Stichwort: Verantwortung übernehmen/ Identifizierung mit dem Thema), flexible Ausgabesysteme etablieren

Fragen

Welche objektiven Schwierigkeiten bestehen, Jugendliche in die Schulmensen zu locken?

Welche Ausgabebedingungen und Atmosphäre wären wünschenswert?

Wie können Schul-Caterer gemeinsam mit den Schulen den Kreis aus schlechtem Image der lauten, spießigen Mensa mit untrendigem Angebot und den daraus resultierenden wenigen Esser/innen durchbrechen?



Selber machen: im evangelischen Gymnasium Neuruppin betreiben Schüler/innen erfolgreich ihre eigene Mensa.

Vision: Schulessen regional, saisonal und nachhaltig

Redebeiträge:

- Nicole Ehlscheid, Fördergemeinschaft Ökologischer
- Landbau (FÖL) e.V.
- Kai Rückewold, Pro Agro e.V.
- Hr. Wysozki, Löwenmenü Neulöwenberg

Thesen

Verpflegungsdienstleister können einen Beitrag zur Stärkung regionaler Wirtschaftskreisläufe leisten. Ihre Nachfrage nach regionalen Produkten kann angebotsstimulierend wirken.

Wird der Einsatz regionaler und saisonaler Produkte zum Kunden kommuniziert, trägt der Caterer zur Bewusstseinsbildung und damit letztendlich zur Verbraucher- und Ernährungsbildung an Schulen bei. Schulessen mit regionalem Bezug bekommt einen neuen Stellenwert.



Regionaler und frischer geht's nicht: Löwenmenü produziert einen Teil seines Gemüse und seine Kräuter selbst.

Regional, saisonal und nachhaltig ist ein Verbrauchertrend und macht vor Angeboten - wie dem Schulessen - nicht halt.

Der Einsatz saisonaler, regionaler Produkte ist nachhaltig, d.h. es trägt zur Schonung von Umweltressourcen bei.

Herausforderung:

Der gewünschte Einsatz frischer Produkte in guter Qualität benötigt regionale Lieferanten und entsprechende Strukturen.

Bisher richten sich entsprechende regionale Initiativen eher an den einzelnen Endverbraucher. Ein Grund dafür könnte die fehlende Nachfrage von Großverbrauchern, wie Schul-Caterern sein.

Fragen

Findet die Vision der Verwendung von saisonalen und regionalen Produkten in Schulcatering-Unternehmen schon ihre Umsetzung?

Welche objektiven Hindernisse bestehen, verstärkt saisonale und regionale Produkte zu verwenden? Welche Hilfen zur Umsetzung sind im Land Brandenburg vorhanden?

Ideen- und Informationsbörse:

Brandenburger Schulmenüs - Präsentation und Verkostung von Rezeptideen

Küchenchef Ralf Weißmann, Gasthof Zur Linde in Wildenbruch kochte vier Brandenburger Schulmenüs nach den DGE-Kriterien unter dem Motto regional, saisonal - Brandenburg.



Der Branden-Burger

Der Materialeinsatz lag je nach Menü zwischen 0,97 Euro und 1,31 Euro pro Portion.

Menü 1

Branden-Burger mit gebratener Hähnchenbrust, Werderaner Salatgurke, Strauchtomate und Tomaten & Frischkäseaufstrich

Menü 2

Wilde Bolognese mit Eisbergsalat und Joghurtdressing

Menü 3

Knusper-Fischfilet mit Spreewälder Kräutersauce, Kartoffelpüree und Salat von der Werderaner Gurke

Menü 4

Blumenkohlschnitzel in Cornflakes-Panade mit Spießen von der Saarmunder Kartoffel und Apfel-Curry-Soße



Anstehen wie in der Mensa: Verkostung von vier-Brandenburger Schulmenüs

Tag der Schulverpflegung 2012 Rezepte, Zeitplan, Ideen, Wünsche, Partner ...

Mit den bundesweiten Tagen wollen die Vernetzungsstellen die Akteure der Schulverpflegung informieren und die Öffentlichkeit für das Thema gesunde Schulverpflegung sensibilisieren. Im Zeitraum von Ende September bis Ende Oktober 2012 sind hierfür unterschiedlichste Veranstaltungen und Aktivitäten in allen Bundesländern geplant.

In Brandenburg fand am 27. Oktober 2011 der erste Tag der Schulverpflegung statt. 15 Essensversorger an 125 Schulen am Tag der Schulverpflegung ein besonderes Menü zusammengestellt. Zusätzlich führten 27 Schulen Aktionen durch, wie Projekttag zum Thema „Gesunde Ernährung“, Kochaktionen, Mensa-Befragungen, Runder-Tisch-Gespräche.

Der diesjährige Tag der Schulverpflegung im Land Brandenburg findet am 23. Oktober statt.

Angebot der Vernetzungsstelle

Unterstützungsbedarf, Entwicklung von Hilfsmitteln, Catererverzeichnis, Ideenfindung Rezeptbuch ...

Im **Catererverzeichnis** sind derzeit ca. 50 Unternehmen gelistet. Ziel: Übersicht und Kontaktdaten für die Vernetzungsstelle, bzw Hilfsmittel für die Schulträger bei der Ausschreibung.

Rezeptbuch Brandenburger Schulmenü

Die Vernetzungsstelle wird immer wieder nach Rezepten gefragt. Gemeinsam mit Ihnen möchten wir ein Rezeptebuch für Brandenburger Schulmenüs zusammenstellen und auch testen.

Dazu wurden folgende Fragen aufgegriffen:

Möchten Sie dieses Vorhaben unterstützen und wenn ja, wie?

Welche Rezepte haben sich bewährt und gehören unbedingt in die Sammlung?

Welchen Preis- und Zeitrahmen sollten für die Realisierung der Rezepte vorgegeben werden?

Experteninseln

Vernetzungsstelle Schulverpflegung

Die Deutsche Gesellschaft für Ernährung e.V. entwickelte im Rahmen des Programms IN FORM einen Qualitätsstandard für die Schulverpflegung sowie Infotheken zu Themen wie Hygiene und geeignete Verpflegungssysteme.

*Vernetzungsstelle Schulverpflegung
Brandenburg, c/o Projektagentur,
Asta-Nielsen-Str. 3, 14480 Potsdam
Tel.: 0331 - 620 34 32 | Fax. 0331 - 730 85 57
E-Mail: info@schulverpflegung-brandenburg.de
www.schulverpflegung-brandenburg.de*

Auftragsberatungsstelle Brandenburg

Öffentliche Auftraggeber haben die Möglichkeit, sich im Rahmen beschränkter Ausschreibungen und freihändiger Vergaben aus der Auftragsberatungsstellen-Bieterdatei Unternehmen zubenennen lassen.

*Auftragsberatungsstelle Brandenburg e.V.
Mittelstr. 5, 12529 Schönefeld
Telefon: 030 3744607-0
Telefax: 030 3744607-21
E-Mail: info@abst-brandenburg.de
www.abst-brandenburg.de*





Von Hier: Auf regionale Produkte zurückzugreifen sichert Arbeitsplätze in den Regionen und fördert umweltschonend hergestellte Lebensmittel.

pro agro

Dem Verband gehören Unternehmen, Vereine und Verbände der Bereiche Landtourismus, Landgasthöfe, Pferdehöfe, Direktvermarktung und Agrar- und Ernährungswirtschaft an. Damit können die verschiedenen erlebbaren Potentiale des ländlichen Raumes mit dem Ziel der einheitlichen Vermarktung in den Mittelpunkt der Marketingkooperation von pro agro gestellt werden. Pro agro vertritt das Gesamtinteresse aller Akteure des ländlichen Raumes. Der Verband ist ein Bindeglied zwischen Erzeugern, Verarbeitern und allen vor- und nachgelagerten Bereichen sowie zwischen Forschung, Berufs- und Branchenverbänden sowie staatlichen Interessenvertretern.

*pro agro – Verband zur Förderung des ländlichen Raumes im Land Brandenburg e.V., Dorfstraße 10, 14513 Teltow-Ruhlsdorf
Telefon 03328/ 33 767-0
Telefax 03328/ 33 767-69
E-Mail: kontakt@proagro.de | www.proagro.de*

Fördergemeinschaft Ökologischer Landbau (FÖL) e.V.

Der gemeinnützige und verbandsunabhängige Verein hat das Ziel, Hintergrundwissen, Tipps und Informationen rund um das Thema „Bio“ weiterzureichen und auf diese Weise mehr Menschen in der Region für den Kauf von Bio-Produkten zu begeistern.

Inzwischen gehören dem Verein über 200 Mitglieder an. Die FÖL hat sich nach innen wie außen als Kommunikations-Plattform für den ökologischen Landbau in Berlin-Brandenburg etabliert.

*Fördergemeinschaft Ökologischer Landbau Berlin-Brandenburg e.V., Marienstraße 19-20, 10117 Berlin
Tel: 030 - 28 48 24 40 | Fax: 030 - 28 48 24 48
E-Mail: info@foel.de
www.bio-berlin-brandenburg.de*



Viele Fragen blieben aus zeitlichen Gründen unbeantwortet, wurden aber in einen Themenspeicher aufgenommen und in den folgenden Kapiteln beantwortet.

Fragen zur Qualitätskontrolle in der Schulverpflegung

Wer kontrolliert die Einhaltung der in den Leistungsverzeichnissen geforderten Qualitätsstandards und Kriterien?

Antwort Vernetzungsstelle:

Kontrollpflicht beim Auftraggeber

Rechtlich gesehen liegt die Kontrollpflicht beim Auftraggeber, im Fall der Vergabe von Leistungen für die Schulverpflegung, somit beim Schulträger. Diese Kontrollpflicht, so ist zu konstatieren, wird jedoch aufgrund fehlender personeller und fachlicher Ressourcen von den Schulträgern kaum wahrgenommen.

Anfrage beim Ministerium

Die VS wird beim MUGV erfragen, inwieweit im Zuge der stattfindenden Hygienekontrollen in den Schulmensen durch die Lebensmittelüberwachungsämter ausgewählte Kriterien des Qualitätsstandards für die Schulverpflegung mit zu überprüfen wären.

Info in Newsletter und Homepage

Sollten dazu Beschlüsse gefasst oder Neuregelungen initiiert werden, wird die VS darüber auf der Homepage und im Newsletter informieren.

Transparenz schaffen

Die VS empfiehlt darüber hinaus den Essensanbietern in jeder Schule einen Ordner zur Schulverpflegung anzulegen, in dem die im Leistungsverzeichnis festgelegten Kriterien dokumentiert werden.

Dieser Ordner sollte idealerweise enthalten:

- Leistungsverzeichnis (LV) lt. Vertrag und Dokumente zu einzelnen LV-Punkten,
- Hygienekonzept (HACCP) und dessen Dokumentation,
- Arbeitsabläufe vor Ort, Organigramm und Zuständigkeiten (Ansprechpartner),
- Dokumentation der Anlieferungs- und Warmhaltezeiten,
- Ergebnisse der Absprachen der Mensakommission.

Vorteil für den Caterer:

Durch die Führung eines derartigen Verpflegungs-Ordners schafft der Caterer Transparenz und kann - von sich aus - die Einhaltung der im LV festgelegten Kriterien nachweisen.



Verschiedene Herausforderungen wurden thematisiert

DGE-Zertifizierung

Anmerkung aus dem Publikum zum Thema Zertifizierung:

Derzeit gibt es in Brandenburg und den neuen Bundesländern keine regional verfügbaren Beratungsangebote und Audit-Möglichkeiten zur Zertifizierung durch die DGE. Die Kosten für den zu zertifizierenden Caterer fallen entsprechend hoch aus.

Antwort Vernetzungsstelle:

Die VS versteht den vorgebrachten Hinweis als Hürde für die Essensanbieter in Brandenburg, sich auf den Weg zur Zertifizierung zu begeben.

Information an DGE

Die VS wird das Problem zum einen an die DGE direkt herantragen. Zum anderen wird sich die VS gemeinsam mit den anderen vier ostdeutschen Vernetzungsstellen in Verbindung setzen und darauf hinwirken, dass es eine gemeinsame Lösung - möglicherweise in Form eines gesonderten Angebotes für die Region Ost - geben sollte.

Ins bundesweite Treffen

Die VS wird dies auf dem nächsten bundesweiten Treffen der Vernetzungsstellen Schulverpflegung im Mai thematisieren.

Diskussion zur Ausstattung von Mensen/Küchen

Die Ausstattung der Schulmensen, Essens- und Küchenbereiche an weiterführenden Schulen sollte dringend verbessert werden!

Antwort Vernetzungsstelle:

Hintergrund: Prinzipiell ist für die Räumlichkeiten in den Schulen und deren Ausstattung der Schulträger verantwortlich. Es gibt Beispiele, wo u.a. im Rahmen des Konjunkturpakets II bzw. aufgrund besonderen Engagements beim Schulträger an weiterführenden Schulen neue Mensaräume, Ausgabebresen, Schülercafés oder ähnliches entstanden sind.



Blumenkohl mit Cornflakes als Panade

Gute Beispiele vorstellen

Einige gute Beispiele und Ideen, die dazu im Land Brandenburg schon existieren, wird die Vernetzungsstelle noch in diesem Frühjahr auf ihrer Homepage und als Printversion veröffentlichen bzw. diese auf ihren Veranstaltungen als Anregungen für andere Schulträger vorstellen.



Küchenchef Ralf Weißmann bei der Vorbereitung vor Ort

Schulen und Schülerschaft sensibilisieren

Verbesserungen auf diesem Gebiet setzt Engagement und Mitwirkung an den Schulen, in der Schülerschaft selbst und beim Schulträger voraus. Die VS will auf diesem Gebiet die Beteiligten weiter sensibilisieren und beispielsweise durch Gesprächsrunden und Arbeitstreffen Impulse zur Optimierung setzen.

Arbeitstreffen organisieren

Sollten Essenanbieter das Gefühl haben, an konkreten Schulen fehlen noch entsprechende Ideen bzw. das Bewusstsein für Verbesserungsansätze, dann kann die VS an diesen Schulen individuelle Arbeitstreffen mit allen Beteiligten organisieren und damit eine gemeinsame Lösungsfindung initiieren. Über eine Kontaktaufnahme zur Vernetzungsstelle - via Email oder Telefon - freuen wir uns jederzeit.

Beratungsbedarf Allergiker-Essen

In der Kita-Verpflegung sind Verpflegungsangebote, die Allergien berücksichtigen, seit einigen Jahren verstärkt Thema. Im DGE Standard für die Schulverpflegung ist im Kriterienbereich „Speisenplanung“ empfohlen, dass bei Lebensmittelunverträglichkeiten und/oder Allergien die Teilnahme am Essen ermöglicht werden soll. Im Leistungsverzeichnis kann dies als Kriterium durch den Schulträger

aufgenommen werden. Dass diese Thematik auch zunehmend in den Schulen zu berücksichtigen ist, ist abzusehen.

Antwort Vernetzungsstelle:

Die VS prüft Möglichkeiten entsprechende Weiterbildungsangebote mit bisherigen oder neuen Netzwerkpartnern zu organisieren (z.B. DGE, DAAB, VDOE, VdK o.ä.).

Im Austausch mit den Vernetzungsstellen aus den anderen neuen Bundesländern wären auch regionale Angebote denkbar. Sobald es dazu Angebote/Termine gibt, wird die VS dies auf der Homepage bzw. über den Newsletter kommunizieren.



Verkostung der Brandenburger Schulmenüs

Resonanz Rezeptideen zum Tag der Schulverpflegung 2012

Die saisonalen und regionalen Rezeptideen von Ralf Weißmann vom Gasthof zur Linde in Wildenbruch wurden allgemein sehr gut aufgenommen.

Hinweise gab es in punkto

- Warmhaltezeiten/Ausgabetemperatur,
- Zutaten und
- Preiskalkulationen.

Diese Hinweise werden in die Überarbeitung der Rezepte einfließen.

Veröffentlichung der überarbeiteten Rezepte

In der zweiten Maihälfte wird die VS dann die überarbeiteten Rezepte für den zweiten Brandenburgischen Tag der Schulverpflegung - inklusive Kalkulationen und Lieferantenhinweisen - an die Brandenburger Schul-Caterer verschicken.

Sollte es noch unberücksichtigte Hinweise zu den Rezepten geben, so bittet die VS um baldige Rückmeldung (s. auch Feedbackbogen anbei)!



Fachimpulse und Erfahrungsberichte von Caterern und Verbänden

Organisation Tag der Schulverpflegung 2012

Termin – zur Erinnerung – 23. Oktober 2012!

In der ersten Maihälfte wird die VS einen Runden Tisch zu konkreten Absprachen und zur Organisation mit verschiedenen Partnern durchführen. Bisherige Ansprechpartner sind Krankenkassen, die Verbraucherzentrale Brandenburg, pro agro e.V., FÖL e.V., Brandenburgische Krebsgesellschaft.

Fehlt aus Ihrer Sicht noch ein möglicher potentieller Partner, dann übermitteln Sie uns bitte die Kontaktdaten (s. auch Feedbackbogen anbei)!

Der Brandenburgische Tag der Schulverpflegung kann für Sie als Schul-Caterer in drei Richtungen wirksam werden. Zum einen kann er der **Kundenbindung**, aber auch der **Gewinnung von neuen Kunden** dienen. Zum anderen können Sie Ihren Beitrag zu einer **Verbesserung des Images** des Schulessens leisten (Öffentlichkeitsarbeit).

Die VS freut sich deshalb über eine rege Teilnahme im Land Brandenburg! Wenn Sie als Schul-Caterer Schulen betreuen, die aus Ihrer Sicht am Tag der Schulverpflegung Interesse haben könnten oder sollten, so teilen Sie uns dies bitte mit. Die VS wird diese Schulen dann direkt kontaktieren.



Gewünscht. mehr Zeit für Austausch zwischen den Caterern



Saisonal, regional - Brandenburger Schulmenüs

Perspektive 2013 - 3. Brandenburgischer Tag der Schulverpflegung

In Vorausschau auf den Tag der Schulverpflegung 2013 würde die VS gerne mit konkreten Rezepten von Brandenburger Schul-Caterern arbeiten.

Die Sammlung dazu möchten wir in diesem Jahr noch auf den Weg bringen und werden Sie dafür sicher noch einmal kontaktieren!

Wenn sich möglichst viele Schul-Caterer an dieser Rezeptesammlung beteiligen, dann könnte zum Dritten Brandenburgischen Tag der Schulverpflegung 2013 diese Rezeptesammlung möglicherweise öffentlichkeitswirksam präsentiert werden. Wir hoffen deshalb auf ihre Mitwirkung!

Teilnehmer/innen

Es nahmen 79 Personen am Schul-Caterer-Workshop teil. Neben Geschäftsführer/innen und Angestellten von über 40 Caterern im Land Brandenburg waren Vertreter/innen von Ministerien und Verbänden auf dem Workshop vertreten.

Schul-Caterer auf dem Workshop:

- Alt Nauendorf GmbH Co. KG
- apetito Catering
- ASG mbH Annaberg Buchholz
- AWO Perleberg
- B.O.S.S. / Schulküche Niemege
- BEB Multi-Service GmbH Großküche
- Berufsbildungswerk im Oberlinwerk
- Berufsbildungsverein Eberswalde e.V.
- BlauArt Catering Potsdam
- Evangelisches Gymnasium Neuruppin
- Gastronomie Service „Alter Rhin“
- GDS Gastronomische Dienstleistungs- und Service GmbH
- GVL Gastronomische Versorgungsleistungen GmbH Brandenburg-Berlin
- Havelwerkstatt der Lebenshilfe Oberhavel Nord
- Hoffmann Bäckerei - Konditorei
- HPI- School of Design Thinking
- Internationaler Bund Bernau
- JUS GmbH
- Kieselstein-Catering
- Kita Pfiffikus
- Kita Rappelkiste, Küche
- Kleinkost- Bioessen für Kinder
- Lindner´s Partyservice
- Löwenmenü
- LUBA GmbH
- Luna Restaurant GmbH
- MAQT e.V.
- Märkische-Food-Service
- Party-&Cateringservice Luckau
- Rösner Fleischwaren GmbH
- RWS Cateringservice GmbH
- Schulküche/ Sportlerstübchen und Partyservice Pankow
- Schulspeisung Bisamkiez
- Sodexo Service GmbH
- Spatzennest e.V.
- Stadt Kremmen
- Sushine Catering Service GmbH
- Versorgungs- u. Service GmbH Elgüster
- Wildauer Service GmbH (WSG) Küche Kemnitz
- WSG Wildauer Servicegesellschaft
- Zuerbel & Lingk GbR Schank- & Speisewirtschaft
- Zwergenkantine (Bio-Vollwert-Catering)

Weitere Institutionen / Vereine:

- Verbraucherschutzministerium (MUGV)
- Bildungsministerium (MBJS)
- Verbraucherzentrale Brandenburg
- Auftragsberatungsstelle
- pro agro e.V.
- FÖL e.V.
- Küche „Zur Linde“, Wildenbruch

Medienresonanz

TV

- RBB - Brandenburg Aktuell
- Potsdam TV

Presse

- Berliner Morgenpost
- Neues Deutschland
- Märkische Allgemeine Zeitung
- Märkische Oderzeitung
- Lausitzer Rundschau
- Tagesspiegel
- Berliner Zeitung
- Potsdamer Neueste Nachrichten

Radio

- Antenne Brandenburg
- Radio Cottbus

Online-Medien

- Niederlausitz Aktuell
- Info Potsdam de
- Weltonline / News.de
- RBB Online
- BLOG Brandenburgtag - Wochenmarkt
- Ad Hoc News / Arcor-News / chefkoch.de u.v.m.



Abschluss mit Ausblick auf die Potsdamer Abendlandschaft



Schulessen mit Qualität

im Land Brandenburg

Vernetzungsstelle
Schulverpflegung

Vernetzungsstelle Schulverpflegung
Brandenburg
c/o Projektagentur,
Asta-Nielsen-Str. 3
14480 Potsdam

Tel.: 0331 - 620 34 32

Fax. 0331 - 730 85 57

E-Mail: info@schulverpflegung-brandenburg.de

Internet: www.schulverpflegung-brandenburg.de

Texte

Dr. Maren Deanzer-Wiedmer, Katja Saupe

Fotos:

Manuela Kaspar

Layout:

manuka public relations

Vielen Dank an das Organisationsteam der Veranstaltung und die engagierten Unterstützer/innen vor Ort:

Katja Saupe | Manuela Kaspar (manuka p.r.) | Antje Laube | Wolfgang Schäfer | Sabine Nickel | Küchenchef Ralf Weißmann mit Team für das Engagemant, die Ideen und die Vorbereitung der Verkostung | Dr. Burkhardt Sonnenstuhl für die Moderation | Schulleiterin Monika Landvoigt für die Bereitstellung der Räume und Herrn Weißflor für die Bereitstellung und Betreuung der Technik

Potsdam, 8 März 2012