



Freie  
Hansestadt  
Bremen



## AKTIONSPLAN 2025 – GESUNDE ERNÄHRUNG IN DER GEMEINSCHAFTSVERPFLEGE DER STADTGEMEINDE BREMEN

Der Senator für Umwelt,  
Bau und Verkehr



Freie  
Hansestadt  
Bremen

**BIO**Stadt  
BREMEN



## **INHALT**

Mitteilung des Senats	3
Aktionsplan 2025	4
Schulen	6
Kindertagesstätten	10
Krankenhäuser	13
Betriebsverpflegung	17
Maßnahmen	20
Impressum	24

## **MITTEILUNG DES SENATS AN DIE BREMISCHE BÜRGERSCHAFT (STADTBÜRGERSCHAFT) VOM 06.02.2018**

Der Senat hat auf seiner Sitzung am 06.02.2018 den beigefügten „Aktionsplan 2025 – Gesunde Ernährung in der Gemeinschaftsverpflegung der Stadtgemeinde Bremen“ beschlossen.

Mit diesem Aktionsplan soll die Gemeinschaftsverpflegung in der Stadtgemeinde schrittweise bis zum Jahr 2025 auf einen hohen qualitativen Standard gebracht werden.

Zur Begleitung und Unterstützung der Umsetzung des Aktionsplanes wird eine ressortübergreifende Projektarbeitsgruppe eingerichtet. Diese Projektgruppe soll die für die Erreichung der Ziele des Aktionsplanes erforderlichen Maßnahmen erarbeiten und im Umstellungsverfahren die Einhaltung der von der Bremischen Bürgerschaft geforderten Aufwendungsneutralität überprüfen. Ihr obliegt weiterhin die Begleitung der Kommunikation mit den Abnehmer/-innen der Gemeinschaftsverpflegung in Schulen und Kindertageseinrichtungen mit dem Ziel, die Akzeptanz der Umstellung zu gewährleisten.

Von den in den Bereichen Ernährung und Gesundheit aktiven Nicht-Regierungsorganisationen in Bremen sind bisher wichtige Impulse für das Themenfeld „Gemeinschaftsverpflegung“ ausgegangen. Der inhaltliche Austausch soll auch während der Projektarbeit fortgesetzt werden. Die Projektarbeitsgruppe soll bis 2025 alle zwei Jahre einen Bericht über den Stand der Umsetzung des Aktionsplanes für den Senat und die Bremische Bürgerschaft erarbeiten. Im Anschluss an den Projektzeitraum wird ein Abschlussbericht vorgelegt.

## **AKTIONSPLAN 2025 GESUNDE ERNÄHRUNG IN DER GEMEINSCHAFTS- VERPFLEGUNG DER STADTGEMEINDE BREMEN**

Der Aktionsplan geht davon aus, dass in einem mehrjährigen Prozess durch eine Vielzahl von Maßnahmen die angestrebte Umstellung in der Gemeinschaftsverpflegung der Stadtgemeinde erreicht werden kann.

Dazu ist es erforderlich, dass die vorliegenden Ressorts gemeinsam eine effektive Arbeitsstruktur aufbauen, die insbesondere einen zeitnahen Erfahrungsaustausch, die Durchführung von übertragbaren Pilotvorhaben und die Dokumentation von Empfehlungen und Ergebnissen ermöglicht. Soweit daraus Umsetzungen erfolgen, ist eine regelmäßige Evaluation erforderlich, um bei nicht erwünschten Entwicklungen nachsteuern zu können. Das gilt insbesondere für die Forderung, dass die Einführung der Bioprodukte „aufwendungsneutral“ zu erfolgen hat. Dazu liegen durch das aktuell abgeschlossene Projekt „Mehr Bio in Bremer Kitas“ zwar erste positive Erfahrungen vor (Kostensteigerung max. 10-15%). Gleichwohl wird im Laufe der Abarbeitung des Aktionsplans zu prüfen sein, ob die gemachten Erfahrungen auf andere Bereiche übertragbar sind und im Ergebnis zu einer Neutralisierung der Aufwendungen führen können.

Um die Nachsteuerung der Vorgehensweise und ggf. der Zielvorgaben transparent zu machen, ist eine regelmäßige Berichterstattung an die zuständigen Gremien und eine Fortschreibung des Aktionsplans notwendig. Mit der vorliegenden Fassung beginnt der Prozess; er endet 2022 bzw. 2024.

Nach derzeitigem Erkenntnisstand werden für die einzelnen Bereiche folgende Maßnahmen zur Durchführung empfohlen:



## SCHULEN

### > Qualitätsanforderungen überprüfen

Die Verpflegungsdienstleistenden der Bremer Schulen sind seit etwa 2009 in ihren Verträgen mit der Senatorin für Kinder und Bildung per Auftrag oder per Dienstleistungskonzession an die Einhaltung der DGE-Qualitätsstandards gebunden. Die Umsetzung erfolgt allerdings mit teilweise großen Abweichungen von diesen Vereinbarungen. Es soll daher ein Überprüfungsverfahren etabliert werden, das sicherstellt, dass die Schulverpflegung so geliefert wird, wie sie bestellt wird. Hierzu soll mit den Verpflegungsdienstleistenden vereinbart werden, dass künftig in geeigneter Weise (z.B. durch Zertifikate Dritter) laufend nachgewiesen wird, dass die bestellten Leistungen im vereinbarten Umfang erbracht werden.

### > Nachweis von Fachkenntnissen

Die Fachkenntnisse der Beschäftigten der Caterer/Verpflegungsdienstleister/-innen sind in Bezug auf die Verarbeitung und Präsentation von Lebensmitteln in Schulen äußerst unterschiedlich. Für alle weiteren Entwicklungsmaßnahmen ist ein modular aufgebautes gemeinsames Fundament an Kenntnissen und Fertigkeiten eine wichtige Voraussetzung. Es soll daher zukünftig bei Auftragsvergaben die Vorlage eines Sachkundenachweises verlangt werden, der von den vorhandenen Auftragnehmenden auch nach einer Übergangszeit beigebracht werden kann. Geeignete Qualifizierungsmaßnahmen bietet der Weiterbildungsmarkt in ausreichendem Umfang bereits jetzt an.



### > Ausschreibungen anpassen

Dienstleistungskonzessionen werden aktuell nach einer Ausschreibung von der Senatorin für Kinder und Bildung vergeben. Künftig sollen in den Ausschreibungstexten folgende Anforderungen ergänzt werden: (a) Nachweise zur Lebensmittelqualität, (b) Nachweise zur Fachkunde des eingesetzten Personals und (c) Nachweis eines Mindestmaterialeinsatzes. Zur Einhaltung dieser Anforderungen finden in Stichproben Überprüfungen statt und mit den Konzessionär/-innen werden regelmäßig Vertragsgespräche geführt.

### > Kommunikation der Bezugsquellen

In den Einrichtungen der schulischen Gemeinschaftsverpflegung ist es bisher nicht üblich, die Bezugsquellen der verwendeten Lebensmittel zu kommunizieren. Künftig sollen in Kooperation mit mehreren Partner/-innen (Krankenkassen, Erzeugenden der bäuerlichen Landwirtschaft, Initiativen, Umweltbildungsgruppen u.a.), im Rahmen von Transparenz-Wettbewerben, schulgerechte Informationen für Verbraucher/-innen etabliert werden, die in besonderem Maße den Zielgruppen, Schüler/-innen und Eltern im Primarbereich, Schüler/-innen des Sekundarbereichs I sowie Lehrer/-innen Rechnung tragen.

### > Ernährungsbildung an allen Schulformen

Im System Schule gibt es eine bildungstheoretische und eine versorgungstheoretische Perspektive auf Ernährung. Während die Schaffung der Voraussetzungen für die Organisation einer gesunden Mahlzeit als Teil der zentralen Dienste einer Behörde erscheint, liegen Fragen der Ernährungsbildung im Rahmen der pädagogischen Eigenständigkeit der Schulen in der Verantwortung der Lehrer/-innen. Im schulischen Alltag gibt es im Kontext Schulqualität eine Vielzahl von praktischen Schnittstellen zwischen Ernährungsversorgung und Ernährungsbildung.

Die verschiedenen Aktivitäten (pädagogisches Begleitprogramm der Schulmilch/-obst/-gemüse, AID-Ernährungsführerschein, Module zur Bildung nachhaltiger Entwicklung, Schulgärten, Klimaschutz, Umweltbildung, Gesunde Schule u. v. m.) sollten mit verbindlichen Verbraucherinformationen der Verpflegungsdienstleister/-innen der Verpflegungsdienstleister/-innen in Schulen koordiniert werden. In Kooperation mit den Einrichtungen der Ausbildung der Lehrer/-innen (LIS, Universität Bremen) sollte z.B. ein Bremer Rahmencurriculum für Ernährungsbildung erarbeitet werden, das auch auf die Besonderheiten der Kommune in Bezug auf eine sozial, ökologisch und ökonomisch nachhaltige Ernährung abstellt.



## KINDERTAGESSTÄTTEN

### > DGE-Qualitätsstandards für die Verpflegung in allen Kitas einführen

Während der kommunale Eigenbetrieb KiTa Bremen einen eigenen Qualitätsrahmen verfolgt, ist ein entsprechender Referenzrahmen nicht bei allen Trägern verbindlich beschrieben. Die Qualitäten der Gemeinschaftsverpflegung schwanken zwischen den Trägern und teilweise auch innerhalb eines Trägers in einer großen Bandbreite. Die fachliche Umsetzung ist häufig von dem Engagement, den Kenntnissen, Fertigkeiten und Überzeugungen einzelner Personen abhängig. Deshalb sollte ein einheitlicher Referenzrahmen entwickelt, eingeführt und nachgehalten werden.

### > Trägerübergreifende Fortbildungsmaßnahmen

Mit dem Ziel unterschiedliche Qualifizierungsniveaus der mit der Verpflegung befassten Akteur/-innen auszugleichen und das Fachwissen darum, welche Zutaten (Gemüse, Obst, Milchprodukte, Fleisch) sich am besten eignen, um einen bestimmten Bioanteil umzusetzen oder auszubauen, soll systematisch und trägerübergreifend ein Austausch der unterschiedlichen Arbeitsansätze gefördert werden. Hierbei sollen auch Kindertagesstätten beteiligt werden, in denen warmes Essen angeliefert wird. Die Möglichkeiten, ein solches Essen mit Produkten besserer Qualitätsprofile durch „Finishing“ aufzuwerten, können Fortbildungsinhalte darstellen.

Künftig sollen trägerübergreifende modularisierte Fortbildungen zu küchentechnischen und kalkulatorischen Kenntnissen und Fertigkeiten für alle Mitarbeiter/-innen initiiert und systematisch umgesetzt werden.



### > Entwicklung von Kooperationskonzepten mit nahegelegenen Frischküchen

Synergieeffekte zwischen Kindertagesstätten und existierenden Frischküchen anderer Gemeinschaftsverpflegungseinrichtungen sollen identifiziert werden. Die Entwicklung eines entsprechenden Rahmenkonzeptes soll an einem konkreten Modell erfolgen. Hierbei werden insbesondere Arbeitsabläufe, Speisenangebote und der Transport zwischen den Kooperationspartnern erfasst. Ziel ist es, ein standardisiertes Konzept zu erstellen.

### > Kommunikation der Bezugsquellen

Die Bezugsquellen der verwendeten Lebensmittel sollen den Konsumenten/-innen gegenüber transparent kommuniziert werden. In Kooperation mit externen Partner/-innen (Krankenkassen, Landwirt/-innen, Initiativen, Umweltbildungsgruppen, Verbraucher/-innenschutz u.a.) sollen im Rahmen von Wettbewerben Informationen für Verbraucher/-innen verbessert werden. Die Zielgruppe „Eltern von kleinen Kindern“ soll in den Mittelpunkt gestellt werden.

### > Ernährungsbildung

„Kleine Obst- und Gemüsestückchen schneiden, ein Brot belegen, eine Quarkspeise rühren und lecker abschmecken, ein Müsli bereiten, den Tisch decken, schmücken, sich selbst Essen nehmen und andere versorgen, Getränke für sich und andere eingießen, abräumen, das Geschirr abwaschen und wieder in den Schrank räumen, all das stärkt das Vertrauen der Kinder in die eigenen Fähigkeiten. Der Umgang mit unverarbeiteten Lebensmitteln schult dazu ihre Wahrnehmung für Form, Farbe, Geruch und Geschmack. Nebenbei lernen die Kinder mit Küchenwerkzeugen umzugehen, was ihre Motorik ebenso schult wie ihre Selbstständigkeit.“ (Zitat: Qualitätsrahmen KITA Bremen 2008, S. 16)

Über diese Zielsetzung hinaus soll auch die Ernährungsbildung in Familien und innerhalb der pädagogischen Fachkräfte analysiert werden. Der individuelle Erfahrungshintergrund der Akteur/-innen soll die Grundlage für die Entwicklung eines gesonderten Curriculums für den Elementarbereich im Sinne von Public Health bilden.



## KRANKENHÄUSER

### > DGE-Qualitätsstandards für die Verpflegung in Krankenhäusern einführen

Der DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Krankenhäusern geht weit über hygienerechtliche und diätetische Aspekte hinaus. Neben der Verhältnis- wird auch die Verhaltensprävention fokussiert: „Die Ernährung kann im Krankenhaus einen wesentlichen Beitrag für die Gesundheit leisten, den Genesungsprozess fördern und das Wohlbefinden der Patienten steigern. Zudem hat die Ernährung im Krankenhaus eine Vorbildfunktion. Dementsprechend kommt einer bedarfsgerechten und bedürfnisorientierten Verpflegung ein hoher Stellenwert zu“. Die Einführung der DGE-Qualitätsstandards in Krankenhäusern kann nicht kostenneutral erfolgen.

Ähnliche Überlegungen liegen dem DGE-Qualitätsstandard für die Betriebsverpflegung im Hinblick auf die Gesundheit der Mitarbeiter/-innen zu Grunde. Beide Referenzrahmen beziehen sich auf alle wichtigen Bedingungen einer vollwertigen und zeitgemäßen Verpflegung von Patient/-innen und Mitarbeiter/-innen.

Ihre Einhaltung stellt die Grundlage für jede weitergehende fachliche Umsetzung von Anforderungen an die Produktqualitäten (z.B. Regionalität oder Bio) dar.

### > Verpflegungssätze der Fallpauschalen (DRG) zielgruppenspezifisch bewirtschaften

Nach § 2 Abs. 1 KHEntgG sind unter dem Begriff ‚Krankenhausleistung‘ die „ärztliche Behandlung, die Krankenpflege, die Versorgung mit Arznei-, Heil- und Hilfsmitteln (...) sowie Unterkunft und Verpflegung“ zusammengefasst (vgl. Spitzenverbände der GKV, 2016: Kalkulation von Behandlungskosten, S. 13).

Es bestehen nach Auskunft der Krankenhäuser exakte Qualitätsvorgaben an die eingesetzten Produkte aller Menülinien sowie in der Früh- und Abendversorgung. Nach Auffassung der Krankenhäuser, der sich die Senatorin für Wissenschaft, Gesundheit und Verbraucherschutz anschließt, ist eine aufwendungsneutrale Einführung von Bioprodukten mit einer 75%igen Abdeckung über alle Linien nicht möglich. Die Krankenhäuser werden bis 2024 eine 20%ige Umstellung auf Bioprodukte vornehmen. Diese Umstellung ist kostenwirksam.

#### > Unterstützung der Kommunikation mit Patient/-innen

Zur Unterstützung eventueller Veränderungsprozesse und als essentielle Beiträge zur Prävention und Information von Verbraucher/innen sind einschlägige Informationsmaterialien bereits bei der Aufnahme der Patienten/-innen auszuhändigen.

Da zusätzliche Kommunikation mit den Patienten/innen über Gespräche, Flyer, Bildtafeln o.ä. nach Auskunft der Gewährspersonen im Rahmen der aktuellen Arbeitsverteilung weder von Verwaltung noch von Pflege geleistet werden kann, bedarf es hierfür der Erarbeitung eines neuen Modells.

#### > Fortbildungen für Verwaltung, Pflege und Ärzteschaft

Anpassungen bei der Qualität der Verpflegung im Krankenhaus treffen auf ganz unterschiedliche Kenntnisse und Haltungen der jeweiligen Berufsgruppen im Krankenhaus. Es sollen verpflichtende Fortbildungsmaßnahmen zur Bedeutung der Verpflegung in Krankenhäusern eingeführt werden. Es ist wichtig, die jeweiligen fachlichen Perspektiven von Verwaltung, Pflegepersonal und Mediziner/-innen angemessen zu berücksichtigen. Es sollte ein Diskurs zur Bedeutung der Ernährung in Krankenhäusern als integralem Element von Genesung und Verhaltensprävention in Gang gebracht werden.

#### > Initiierung von Best-Practice-Kooperationen

Schwierigkeiten bei der Umsetzung veränderter Beschaffungsstandards können einer starken Bandbreite unterliegen. Um die bestmöglichen Lösungen für Bremen zu erreichen, soll eine Tagung zur Vorstellung von Best-Practice-Lösungen durchgeführt werden. In einer ersten Veranstaltung könnten z.B. die Erfahrungen der LWL Klinik Münster und der Stadt Kopenhagen vorgestellt werden.

#### > Krankenhäuser benötigen veränderte Konfektionierungen von Lebensmitteln

In Gesprächen mit Verpflegungsverantwortlichen in Krankenhäusern wurde die schlechte Verfügbarkeit krankenhausesgeeigneter Verpackungsgrößen und -formen vor allem für Bioprodukte kritisiert. Hierzu soll eine gesonderte Veranstaltung z.B. mit dem BÖLN (Bundesprogramm ökologischer Landbau), Herstellern, Bremer Akteur/-innen der Beschaffung und der Bremer Wirtschaftsförderung durchgeführt werden.







## BETRIEBSVERPFLEGUNG

### > Modellversuch durchführen

Vor dem Hintergrund uneinheitlicher Aussagen und nicht ausreichender Compliance der aktuell tätigen Pächter/-innen soll ein Modellversuch (z.B. mit der Kantine im Haus des Reichs bei der Senatorin für Finanzen) durchgeführt werden. Das Ziel ist die Gewinnung belastbarer Daten zu Akzeptanz, Kostenstrukturen und Arbeitsabläufen bei der Umstellung des Speiseplanes auf die Anforderungen einer zeitgemäßen Verpflegung mit hohem Bioanteil.

Im Rahmen eines 24-monatigen Versuchs sollen außerdem Kommunikationsmittel entwickelt werden, um Beschäftigte in der Verwaltung im Sinne hochwertiger Verbraucherinformation sowie betrieblicher Gesundheit rund um die Verpflegung weiterzubilden.

Über den Verlauf des Versuchs und die wichtigsten Erkenntnisse soll regelmäßig berichtet werden.

### > DGE-Qualitätsstandards für die Verpflegung in Betriebskantinen einführen

Der DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Betriebskantinen geht weit über die in Bremen etablierten Speiseangebote hinaus, soweit sie sich in den veröffentlichten Speisekarten zeigen.

Bei künftigen Ausschreibungen sollte ein Wettbewerb durchgeführt werden. Bietende sollen – bei einem fix vorgegebenen Abgabepreis – ihre Möglichkeiten, den DGE-Standard umzusetzen, praktisch vorstellen. Die Jury soll in Bezug auf Gender und Alter paritätisch besetzt sein.



> Wettbewerb „beste Betriebskantine Bremens“ durchführen

Gemeinsam mit einer Tageszeitung oder Krankenkasse soll das beste Team einer Betriebskantine ausgezeichnet werden. Die Kriterien sollen neben der fachlichen Qualität – alle Kriterien nachhaltigen Wirtschaftens (ökologisch – sozial – ökonomisch) sein. Außerdem sollten die Bezüge zur Betriebsgesundheit Berücksichtigung finden.

> Kommunikation der Bezugsquellen

Die Bezugsquellen der verwendeten Lebensmittel wurden in keiner der besuchten Einrichtungen kommuniziert. Künftig soll mit Partner/-innen der Betriebsgesundheit (z.B. Krankenkassen) eine zeitgemäße Information für Verbraucher/-innen über ausgewählte Produkte (z.B. frisches Obst und Gemüse, Fleisch, Kaffee) verpflichtend etabliert werden. Darüber hinaus soll in den öffentlichen Kantinen regelmäßig über den Stand des Aktionsplanes informiert werden, um das Thema unter Qualitätsgesichtspunkten bei den Nutzer/-innen zu verankern.



## AUF GRUNDLAGE DES VORSTEHENDEN HANDLUNGSRAHMENS ERGEBEN SICH FÜR DEN AKTIONSPLAN 2025 FOLGENDE MASSNAHMEN:

1. In die Umstellung auf Bioprodukte sollen pflanzliche Produkte mit einbezogen werden, wenn eine isolierte Umstellung bei tierischen Produkten nicht aufwendungsneutral möglich ist. Es ist davon auszugehen, dass eine Umstellung auf Bioprodukte nur durch eine Reduzierung des Fleischanteils der angebotenen Speisen möglich ist. Hierunter dürfen die Akzeptanz der Umstellung und die Inanspruchnahme der Angebote der Gemeinschaftsverpflegung nicht leiden. Deshalb sind die regelmäßigen Nutzer/-innen in einem kontinuierlichen Prozess einzubeziehen.
2. Die Qualitätsstandards der Deutschen Gesellschaft für Ernährung für die Gemeinschaftsverpflegungen sollen für die Schulen und Kitas ab 1. Juli 2018 und für die öffentlichen Krankenhäuser und die öffentliche Betriebsverpflegung ab 1. Januar 2019 verbindlich werden.
3. Zur Qualitätssicherung sollen 6 Monate nach Einführung der DGE-Qualitätsstandards von den verantwortlichen Betreibenden der Küchen entsprechende Zertifikate vorgelegt werden.



4. Die Umstellung auf Bioprodukte soll für Schulen, Kitas in der unmittelbaren Einflussosphäre der Stadtgemeinde Bremen und die Betriebsverpflegung in folgenden Stufen erfolgen, soweit die Aufwendungsneutralität und die Akzeptanz der Angebote gewährleistet bleibt:

	Milch	Tierische Produkte	Pflanzliche Produkte
31.12.2018	100 %	20 %	20 %
31.12.2019	100 %	30 %	30 %
31.12.2020	100 %	40 %	40 %
31.12.2021	100 %	60 %	60 %
31.12.2022	100 %	100 %	100 %

5. Die Krankenhäuser sollen wie folgt umgestellt werden:

	Milch	Tierische Produkte	Pflanzliche Produkte
31.12.2018	100 %	5 %*	5 %
31.12.2019	100 %	5 %	5 %
31.12.2020	100 %	10 %	10 %
31.12.2021	100 %	10 %	10 %
31.12.2022	100 %	15 %	15 %
31.12.2024	100 %	20 %	20 %

\* Vorbehaltlich der Verfügbarkeit

6. In den Einrichtungen der Gemeinschaftsverpflegung und bei öffentlichen Empfängen werden die Herkunft regionaler Lebensmittel und deren Zertifizierung in geeigneter Form dargestellt.

7. Die vorliegenden Ressorts richten eine Projektgruppe mit folgenden Aufgaben ein:

- a. Erhebung und Fortschreibung von Basis- und Strukturdaten zur öffentlichen Gemeinschaftsverpflegung in Schulen, Kitas, Krankenhäusern und in der Betriebsverpflegung,
- b. Erarbeitung und Kommunikation von geeigneten Maßnahmen zur Realisierung der unter Ziff. 4 und 5. aufgeführten Umstellungsstufen, insbesondere durch Handlungshilfen und Anpassung der Beschaffungsrichtlinien und der bestehenden Pachtverträge,
- c. Begleitung der Kommunikation mit den Abnehmer/-innen der Gemeinschaftsverpflegung in Schulen und Kindertageseinrichtungen mit dem Ziel, die Akzeptanz der Umstellung zu gewährleisten, die regelmäßige Überprüfung der Einhaltung der von der Bremischen Bürgerschaft geforderten Aufwendungsneutralität bei der Umstellung,
- e. Im Zuge der Aufstellung des Haushaltes für 2020 auf Grundlage der dann insgesamt vorliegenden Erfahrungen darzulegen, ob und in welcher Höhe mit Mehrkosten für die weiteren Umstellungsstufen in den kommunalen Krankenhäusern zu rechnen ist, und wie diese unter Beachtung des Gleichbehandlungsgebots finanziert werden können.

f. Angebote zur Qualifizierung des Küchenpersonals,

g. Erstellung von Empfehlungen und Handlungshilfen für die Umstellung auf Bioprodukte bei öffentlichen Veranstaltungen,

h. Gewinnung von Kooperationspartnern für die Durchführung von Wettbewerben zur Information von Verbraucher/-innen, Ernährungsbildung und Umsetzung von Qualitätszielen, insbesondere im Zusammenhang mit Maßnahmen zur Verhaltensprävention,

i. Entwicklung von Instrumenten für ein wirksames Umsetzungscontrolling auf der Basis der zuvor erhobenen Basis- und Strukturdaten,

j. Berichterstattung an den Senat und die Bremische Bürgerschaft

Die Koordinierung der Projektgruppe übernimmt für die Dauer des Projektes „BioStadt Bremen“ der Senator für Umwelt, Bau und Verkehr.



## **IMPRESSUM**

### **Kontakt**

Die Senatorin für Umwelt, Bau und Verkehr

[muecella.demir@umwelt.bremen.de](mailto:muecella.demir@umwelt.bremen.de)

Telefon 0421 361 31074

Contrescarpe 72, 28195 Bremen

### **Fotos**

AdobeStock, GAST...freundlich!, iStockphoto,

Pixabay, stadtland+ GmbH

### **Gestaltung**

Nicole Küpke, [www.nicolekuepke.de](http://www.nicolekuepke.de)