

Aus dem Vorstand

Sehr geehrte Damen und Herren,
liebe brotZeit-Freunde,

was für ein ereignisreiches Jahr für unseren Verein: zehnter Geburtstag im Frühjahr, Zukunftsplanung „brotZeit 2025“ auf den Weg gebracht, tägliche Versorgung von 10.600 Schülern mit einem betreuten Frühstück, Einbindung von mehr als 1.300 ehrenamtlichen Seniorinnen und Senioren in die Förderprogramme. Aktionen und Zahlen, auf die wir im Vorstand mit Zufriedenheit und auch ein bisschen Stolz zurückblicken.

Aber wer rastet, der rostet. Und somit arbeiten wir jetzt schon an den Projekten der nächsten Jahre. Konkret steht die Gründung neuer Förderregionen im bayerischen Schwaben, Rhein-Neckar und Rhein-Ruhr auf unserer Agenda (Seite 4). Eine wichtige Frage in



diesem Zusammenhang ist dabei die langfristige und nachhaltige Finanzierung von Bestands- und Neuprojekten. Mehr dazu im Bericht auf Seite 2 „Was kostet eigentlich ein brotZeit-Frühstück?“ In unserer Titelgeschichte stellen wir das neue brotZeit-Logo vor. Auf Seite 3 lesen Sie einen Bericht, der zeigt, wie wichtig Küchenhygiene bei der Zubereitung des brotZeit-Frühstücks ist. Das Neueste aus den Förderregionen

gibt es traditionell auf der letzten Seite unserer Ausgabe zum Jahresabschluss. Im Namen meiner Vorstandskollegen und persönlich bedanke ich mich herzlich für Ihre Hilfe und Ihre Unterstützung. In vielen Fällen sind Sie bereits seit Jahren unseren Förderprojekten ehrenamtlich oder finanziell verbunden. Allen aktiven Senioren, den engagierten Schulleitern, unseren Kooperationspartnern und Spendern wünschen wir daher ein gesegnetes und friedliches Weihnachtsfest sowie einen guten Rutsch ins neue Jahr.

Auf weiterhin gute und erfolgreiche Zusammenarbeit

Ihre
Uschi Glas

Neues Logo: Ein Punkt macht brotZeit zu einer Aussage

Nach mehr als zehn Jahren haben wir unser Logo modernisiert. Es ist seit Anfang an das Erkennungszeichen unseres Vereins. Vorstandsvorsitzender Dieter Hermann erinnert sich: „Als wir das Projekt im November 2008 diskutiert haben und ihm den Namen brotZeit gaben, konnte noch niemand ahnen, dass

haben wir mit der Förderregion Berlin den ersten Schritt auf Bundesebene gewagt. Damals galt brotZeit dort noch als Münchner Projekt. Inzwischen verbinden jedoch viele Menschen außerhalb Bayerns das Wort mit dem Begriff ‚Brot und Zeit geben‘ beim Frühstück für benachteiligte Kinder“.

ung und erhalten den ursprünglichen Erkennungswert“, betont Studentensprecherin Leona Erren.

Neu ist der Punkt hinter dem Vereinsnamen. Er erzeuge Prägnanz und eine fühlbare Aussagekraft. Das Satzzeichen mache das Logo zu einer Aussage: brot-



Altes Logo

sich aus diesem zarten Pflänzchen einmal eine große, deutschlandweit aktive Hilfsorganisation entwickeln würde. Logo und Internet-Auftritt mussten damals zeitlich schnell umgesetzt werden. Denn bereits im Frühjahr 2009 wurden die ersten Münchner Schulen versorgt und dabei das Logo genutzt“. Zunächst, so Hermann, hätten Uschi Glas, Harald Mosler und er nicht an eine Ausdehnung über München hinaus gedacht. „Doch schon Anfang 2010

Das neue Logo entwickelten Studenten der Marcromedia-Hochschule München: „Das bisherige Logo nutzte nicht das volle Potenzial, das die starke Marke brotZeit auszeichnet. Die schwarze Kontur haben wir komplett aufgehoben, um ein offeneres, toleranteres Gefühl zu erzeugen. Die Form des Brotlaibes bildet nun eine Hälfte, ganz im Sinne des unausgesprochenen ‚Miteinander ein Frühstück teilen.‘ Dadurch werde auch die Trennung zwischen Brot und Zeit deutlicher. Die Worte bilden trotzdem noch eine Einheit, da die Brotform nicht etwa das Wort Brot, sondern Zeit umrahmt. „Gleichzeitig verstärken die Farbkontraste zwischen Rot und Schwarz die Trennung, geben die nötige Spann-



Neues Logo

Zeit. Eine konkrete Antwort auf ein relevantes Problem in Deutschland.“ Nebenbei verstarke er die Zusammengehörigkeit der Worte Brot und Zeit.

Unterhalb des Logos befindet sich der Claim „Frühstück und Chancen geben“. Dieser Sorge für die Erhaltung der Form und gibt der gesamten Komposition Halt. Einen Halt, den brotZeit den Kindern in Form von Wärme, Nahrung und Chancengerechtigkeit gibt.

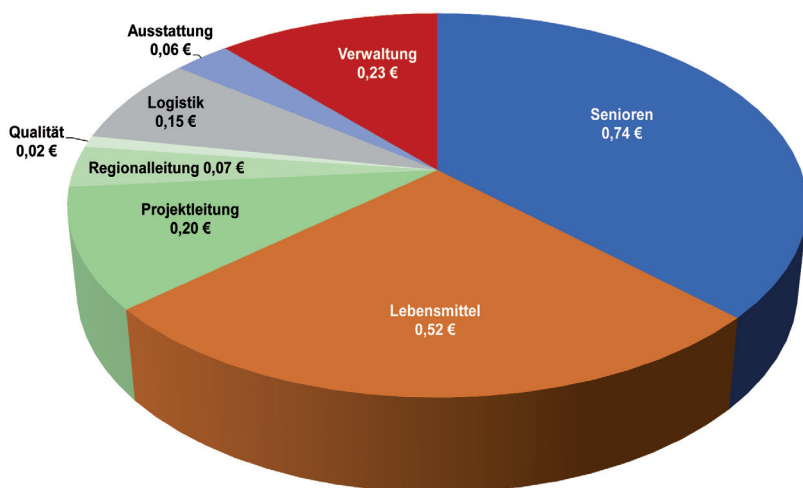
Was kostet eigentlich ein brotZeit-Frühstück 2020?

Eine Frage, mit der die brotZeit-Verantwortlichen fast bei jedem Gespräch konfrontiert werden, ist die nach den Kosten für ein Frühstück. Vor wenigen Tagen erst hat die Geschäftsleitung die neuesten Zahlen für die Kalkulationen

Ausstattungshilfen wie Kühlschränke, Geschirr u.ä. (+0,06 Euro). In den Förderregionen haben sich die Organisationskosten um 0,08 Euro erhöht, was insbesondere der neuen Organisationsstruktur geschuldet ist. Speziell

können wir mit den ermittelten Werten den Fördermittelverbrauch für jede Schule pro Schuljahr exakt kalkulieren. Ab 2020 müssen wir somit für eine „Durchschnitts-brotZeit-Schule“ gerundet 17.000 Euro aufwenden (190 Frühstückstage x 45 Frühstücksteilnehmer = 8.550 ausgegebene Frühstücke pro Jahr x 1,99 Euro Frühstückskosten). Bei z.B. 300 aktiven Schulen muss brotZeit Fördermittel in Höhe von mehr als 5,1 Millionen Euro bereithalten.

1,99 € kostet ein brotZeit-Frühstück



Kosten	Anteil in	
	€	%
Projekt	1,76 €	88,42%
Senioren	0,74 €	37,23%
Lebensmittel	0,52 €	26,28%
Projektleitung	0,20 €	10,08%
Regionalleitung	0,07 €	3,46%
Qualität	0,02 €	0,98%
Logistik	0,15 €	7,45%
Ausstattungen	0,06 €	2,94%
Verwaltung	0,23 €	11,58%
Frühstück	1,99 €	100,00%

Anhand dieser Zahlen wird deutlich, wie wichtig ein wirtschaftlicher Umgang mit den gespendeten Mitteln ist. brotZeit hat bei Lebensmittelmengen, Seniorenkosten und Ausstattungshilfen nur einen beschränkten Einfluss auf die Projektabläufe und den Ressourcenverbrauch. Daher unsere Bitte an alle Beteiligten: Helfen Sie dem Verein dabei, und sorgen Sie an Ihrer Schule für eine nachhaltige und sparsame Verwendung der gespendeten Fördermittel.

Speziell bei den Seniorenkosten und dem Lebensmittelverbrauch wurden im abgelaufenen Schuljahr bei einigen Schulen deutliche Überschreitungen der Durchschnittswerte festgestellt. Zusammen mit anderen Kennzahlen (z.B. Qualitätskennzahl) planen wir, die Frühstückskosten zukünftig in ein ganzheitliches brotZeit-Monitoringsystem einzubauen. Mehr dazu in der nächsten Ausgabe von brotZeit aktuell.

2020 vorgelegt. Im obigen „Tortendiagramm“ und der angefügten Tabelle sind auf einen Blick alle Kostenanteile des Frühstückprojekts in Euro und Prozent ersichtlich.

Im Vergleich zur vorigen Erhebung aus dem Jahr 2017 sind die Kosten pro Frühstück von damals 1,83 Euro um 16 Cent auf jetzt 1,99 Euro gestiegen. Grund dafür sind Kostensteigerungen bei der Lieferlogistik (+0,02 Euro) und

diese sogenannten „sprungfixen Kosten“ werden sich in Anbetracht der steigenden Frühstückszahlen in Zukunft wieder dem bisherigen Niveau anpassen.

Der Verein kann bei seiner Kostenkalkulation auf fundierte Zahlen zurückgreifen. Seit 2010 erfasst brotZeit e.V. Lebensmittelverbrauch, Seniorenkosten, Frühstückszahlen und vieles mehr für die Schulen akribisch. Dadurch

brotZeit.aktuell

Herausgeber: brotZeit e.V.
vertreten durch den Vorstand
Redaktion: Frank Hauke,
Dr. Lambert Six, Peter Struzyna,
Barbara Renner, Anja Faust
Grafik: Brig Struzyna, GRAFIK&DESIGN
Druck: Scherer Druck & Kommunikation
Kontakt: brotZeit e.V. Geschäftsstelle
Redaktion brotZeit aktuell
Baierbrunner Straße 25 - 81379 München
Telefon: 089/125093560
redaktion@brotzeitfuerkinder.com

Spenden unter:

DONNER & REUSCHEL
IBAN: DE29 2003 0300 0227 7700 00
SWIFT BIC: CHDBDEHHXXX

Ungetrübter Frühstücksgenuss – Hygiene macht den Unterschied

Höchstes Ziel jeder Schulverpflegung muss sein, die Kinder mit qualitativ hochwertigem und vor allem hygienisch einwandfreiem Essen zu versorgen. Auch der Gesetzgeber hat dieser Anforderung Rechnung getragen, indem er in den gesetzlichen Regelungen zu Gemeinschaftsverpflegungen das Thema Hygiene an oberste Stelle setzt. Das beginnt bereits damit, dass niemand in diesem Bereich tätig werden darf, der nicht die vorgeschriebenen Hygieneschulungen erfahren hat. Richtiges persönliches Verhalten und korrekter Umgang mit den Lebensmitteln sind der Schlüssel, um eine Gefährdung der Konsumenten durch Nahrung zu vermeiden. In unserem Fall sind das die Schulkinder. Zwei wesentliche Gesichtspunkte bestimmen dabei das Handeln:

(1) Die bedeutendste Keimquelle in einer Küche ist der Mensch: Es versteht sich erst einmal von selbst, dass eine Person, die an einer ansteckenden Infektionskrankheit leidet, nicht in der Schulküche tätig sein darf. Aber auch der gesunde Mensch ist Keimträger und Keimverteiler. Allein die ungewaschene Hand besiedeln rund zehn Millionen Keime, von denen durch jeden Handkontakt hunderttausende auf den berührten Menschen, Gegenstand oder auch das Nahrungsmittel wandern. Gründliches Händewaschen vor dem Umgang mit Lebensmitteln ist daher ein absolutes Muss. So lässt sich die Keimzahl auf der Hand auf 100.000 reduzieren, also immerhin um den Faktor 100. Durch Desinfizieren kann die Zahl der Keime sogar auf unter 100 gebracht werden. Eine Selbstverständlichkeit sollte die Händereinigung nach Unterbrechungen der Arbeit sein; erst recht nach Toilettengängen oder Reinigungsarbeiten. Der hustende und niesende Mensch ist eine wahrhaftige Keimschleuder. Mit mehr als 150 km/h werden beim Niesen oder Husten mehrere zigtausend feine Tröpfchen belastet mit Millionen Keimen mehrere Meter in die Umgebung geschleudert, die sich langsam auf die Gegenstände oder Nahrungsmittel im Umfeld absetzen. Also: Niesen oder Husten unbedingt in ein Taschentuch oder die Armbeuge und anschließend Händewaschen nicht vergessen!



Unsere Hand – dicht besiedelt

(2) Viele Nahrungsmittel stellen einen idealen Nährboden für mikrobielles Wachstum dar: Speziell feuchte Lebensmittel und Lebensmittel aus tierischen Quellen oder auch deren anhaftende Reste auf den Gegenständen in Küche und Speiseraum wie Geschirr und Besteck unterstützen das Wachstum von Bakterien. Umso mehr, wenn zusätzlich für dieses Wachstum optimale Temperaturbedingungen herrschen. Diese liegen für die allermeisten Bakterienarten zwischen 30 und 40° C. Aber auch bei Temperaturen von 15 bis 30° C fühlen sie sich schon recht wohl und wachsen munter. Der Verzehr von verdorbenen Lebensmitteln führt häufig zu einer Infektion des Magen-Darmtraktes mit diesen Mikroorganismen oder zu Krankheitserscheinungen infolge der Gifte (Toxine), die diese Bakterien bilden bzw. zu einer Kombination aus beidem. Die Symptome ähneln sich und unterscheiden sich im Wesentlichen nur in Schweregrad und Dauer in Abhängigkeit vom auslösenden Keim. Die Maßnahmen, dies alles zu verhindern, sind so einfach wie die Handwaschregel.

Durch sorgfältige Küchenhygiene vermeiden wir, dass die Keime auf die Nahrungsmittel gelangen. Dazu gehört

selbstverständlich die unter (1) beschriebene persönliche Hygiene, um zu gewährleisten, dass die Übertragungskette vom Menschen auf die Nahrungsmittel unterbunden wird. Bei den Gebrauchsgegenständen wie Vorlegebesteck oder Schneidbretter ist es wichtig, dass diese nach der Verwendung gründlich, am besten mit heißem Wasser, gereinigt werden.

Absolute Keimfreiheit gibt es weder in unserer normalen Lebensumgebung noch sind unsere Lebensmittel gänzlich frei von Krankheitserregern. Dies stellt normalerweise auch kein Problem dar, da unser Organismus mit einigen wenigen Keimen gut zurechtkommt. Wichtig ist aber, dass das Wachstum dieser Keime verhindert bzw. stark eingeschränkt wird. Dies kann u.a. durch Lagerung der Waren im Kühlschrank bzw. durch Einfrieren erreicht werden. Die Einhaltung der Kühlkette und die richtige Lagerung sind daher für diese Lebensmittel essentiell.

Übrigens: Eine gute Händehygiene ist eine der besten Selbstschutzmaßnahmen gegen die gängigen Infektionskrankheiten des Alltags, wie Erkältungen, Husten und auch Grippe. Kommen Sie gesund über den Winter!

Aus den Förderregionen

Neue Förderregionen sind ab 2020 in NRW, Bayern, Baden-Württemberg und Rheinland-Pfalz geplant. In NRW strebt der Verein eine Förderung mit öffentlichen Mitteln an. Die Verhandlungen stehen kurz vor dem Abschluss. Wir berichten in der nächsten Ausgabe. Die Planungen in Augsburg (Bayerisch-Schwaben) und Mannheim/Ludwigshafen (Rhein/Neckar) sind bereits konkret, wie den nachfolgenden Ausführungen zu entnehmen ist.

Augsburg: Neben München und Mittelfranken kommt dank der zugesagten Förderung des Freistaats Bayern in diesem Schuljahr Augsburg als dritte bayerische Förderregion hinzu. Vorerst sind dort 15 Schulen geplant. Am 1. Dezember bereits konnte das brot-Zeit-Team Judith Groß als neue Projektleiterin für diese Region willkommen heißen. Zuletzt arbeitete die ausgebildete Sozial-



wirtin und Gesundheits- und Kinderkrankenpflegerin als Seminarleiterin bei der DEKRA-Akademie. Jetzt freut sie sich nach der zweiten Elternzeit auf die spannende Herausforderung in einem neuen und dynamischen Umfeld.

Rhein/Neckar: Wie genau wirkt sich das brotZeit-Frühstück auf die Kinder und das Schulklima aus? Für diese Frage interessiert sich besonders die „Eleven gGmbH“. Sie hat uns die Finanzierung der neuen Förderregion Rhein-Neckar in den Städten Mannheim und Ludwigshafen zugesichert. Voraussetzung: brot-Zeit implementiert eine „Wirkungsmessung“, die die eingangs erwähnten Eckdaten in einem Zeitraum von drei Jahren wissenschaftlich untersucht. Gern kommt der Verein diesem Wunsch nach, zumal öffentliche und private Geldgeber auch in anderen Regionen eine derartige „Langzeit-Evaluierung“ wünschen. Erstmals erstreckt sich mit den Städten Mannheim und Ludwigshafen eine brot-Zeit-Förderregion über zwei Bundesländer (RLP und BW). Organisa-

torisch ist das eine große Herausforderung. Mehr dazu in der nächsten Ausgabe von brot-Zeit aktuell.

Hamburg: Die Kinder der Brüder-Grimm-Schule freuten sich am 12. November über den Besuch des Hamburger Senators für Schule und Berufsbildung,



Ties Rabe (Foto). Dieser nutzte die Gelegenheit, sich mit den Kindern, den Senioren, den Projekt-Beteiligten der Schule und den Vorständen Uschi Glas und Dieter Hermann persönlich auszutauschen. Gegenüber den anwesenden Pressevertretern von NDR, RTL und Sat 1 betonte er außerdem die Wichtigkeit des von der Freien und Hansestadt Hamburg geförderten Projekts.

Spenden

LIDL Vertriebszentrum: Unzählige Paletten mit Haushaltsbedarf, Lebensmitteln, Getränken und Weihnachtsleckereien reihen sich entlang der kilometerlangen Gänge. Ein Anblick, den man so schnell nicht vergisst. Im LIDL-Vertriebszentrum Eggolsheim gewährten der Geschäftsführer Sascha Estel, der Betriebsleiter Alexander Fortin und ihr Team am 14. November interessierten Frühstückshelfern einen exklusiven Blick hinter die Kulissen. Auf einer Gesamtfläche von mehr als 47.000 m²



erstrecken sich hier die großen Lagerhallen, in denen neben den 117 Filialbeständen für ganz Nordbayern auch die brotZeit-Lebensmittel für die Schulen der Förderregion Mittelfranken kommissioniert werden. Ein wirklich besonderes Erlebnis für alle Teilnehmer! Das Foto zeigt Betriebsleiter Alexander Fortin mit den brotZeit-Helfern.

Münchner Wiesnstiftung: Die Stiftung der Münchner Wieswirte hat erneut ihr soziales Herz schlagen lassen und insgesamt knapp 100.000 Euro an soziale Projekte übergeben, die sich um Kinder und Jugendliche sowie um alte und benachteiligte Münchner kümmern. brotZeit hat aus dem Fördertopf 2019 von Oberbürgermeister Dieter Reiter einen Spendenscheck in Höhe von 5.000 Euro überreicht bekommen. Bei der festlichen Veranstaltung, zu der Wirte-Sprecher Peter Inselkammer in sein Hotel am Platzl in der Münchner



Innenstadt einlud, lernten sich die Vertreter der 18 mit einer Spende bedachten Organisationen bei Getränken und Canapés kennen und konnten sich zu ihrer Arbeit austauschen. Herzlichen Dank an alle Wieswirte, die diese Spende für brotZeit möglich gemacht haben! Auf dem Foto überreicht Münchens Oberbürgermeister Dieter Reiter den 5.000 Euro-Scheck an Marie Sedlmayr von brotZeit e.V.