

Ergebnisse des Workshops zu Themenfeld 3

Nachhaltige Ernährungssysteme in Stadt und Land – Anforderungen an die Infrastrukturen

Im Vorfeld des UN Food Systems Summit 2021 organisiert das Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft (BMEL) den Nationalen Dialog zum Thema: „Wege zu nachhaltigen Ernährungssystemen“ vom 08.-10. Juni 2021.



Eines der fünf Themenfelder ist: Nachhaltige Ernährungssysteme in Stadt und Land: Anforderungen an die Infrastrukturen / Kooperative lokale Ernährungssysteme – besondere Treiber der nachhaltigen Entwicklung

Nachhaltige Ernährungssysteme in Stadt und Land – Anforderungen an die Infrastrukturen

Die Menschen hinter Themenfeld 3

42 aktive Teilnehmerinnen und Teilnehmer

Themenpaten: BÖLN / NPNK: Alena Rohde und Dr. Burkhard Kape

Moderatorin: Nicole Nefzger

World Café Moderatoren: Matthias Beuger (AÖL), Dr. Wolfram Dienel, Prof. Dr. Jan Niessen

World Café Co-Moderatorinnen: Julia Hochscheid, Kristina Lückhoff, Michelle Spinelli

Keyspeaker: Professor Dr. Dr. Urs Niggli

Praktische Inputs: Ann-Christin Weber, Claudia Heid, Dr. Andrea Fink-Kessler, Gwendolyn Manek



Nachhaltige Ernährungssysteme in Stadt und Land – Anforderungen an die Infrastrukturen

Grundsätzliche Kommunikationsziele

- Start des nationalen Dialogs
- Das Initialetreffen für den Nationale Dialog ist „nur“ der Beginn eines Prozesses, der über den Gipfel hinaus bis in das Jahr 2022 fortgeführt wird, um auch über die Ergebnisse des Gipfels und dessen Umsetzung breit zu diskutieren.
- Hier Start des Dialogs zum Thema kooperative regionale / lokale Ernährungssysteme
- Schaffen einer gemeinsamen Dialogbasis und bewusstes Eröffnen des Prozesses
- Schaffung eines gemeinsamen Wohlgefühl der Gestaltung
- Bildung neuer Partnerschaften
- Keine Wiederholung bereits geführter Kontroversen, stattdessen kreativer Blick nach vorne
- BLE unterstützt den Dialog, greift aber nicht in ihn ein

Zitat aus der Rede des Präsidenten der BLE Dr. Eiden zur Eröffnung des UNFSS – Nationaler Dialog Nationaler Dialog „Wege zu nachhaltigen Ernährungssystemen“ am 08.06.2021

„Der Workshop zu Themenfeld 3 Nachhaltigen Ernährungssystemen in Stadt- und Land, ist vielleicht derjenige, der am meisten auf „Dialoge“ setzt, also auf das Gespräch zwischen unterschiedlichen Teilnehmern.

Bei Themenfeld 3 geht es nämlich um die Beziehung zwischen verschiedenen Akteuren, zwischen Erzeugern, privaten Konsumenten, Verarbeitern, öffentlichen Nachfragen usw. und das am Beispiel regionaler Wertschöpfungsketten.“

„Umrundung“ des Themenfelds 3 – Worum geht es – was soll beackert werden

- Kooperationen zur Realisierung (neuer) regionaler bzw. lokaler Ernährungssysteme, die als Partnerschaften entlang der Wertschöpfungskette entstehen

Thesen

- Kooperative Ernährungssysteme sind ein wichtiger Beitrag für eine nachhaltige Ernährung.
- Sie sind besondere und neue Entwicklungsfelder für
 - Stadt-Land-Beziehungen
 - direkte Partnerschaften zwischen Erzeugung und Konsum
 - und bieten der Landwirtschaft neue Chancen.
- Regionale Wertschöpfungsketten (WSK) können in Deutschland nur einen Teil des Lebensmittelmarktes erschließen. Dennoch haben sie eine hohe Strahlkraft und spiegeln in ihrer Vielfalt die gesellschaftlichen und politischen Entwicklungen wieder und können Treiber der nachhaltigen Entwicklung im Bereich der Landwirtschaft und Ernährung sein.
- Sie sind oder können es verstärkt werden: Markttreiber in besonderen Bereichen der Ernährung wie Gastronomie und Regional- und Nachhaltigkeitsangeboten.

Gemeinsame Bearbeitung drei definierter Fragenblöcke – eine gemeinsame Basis des Dialog

Die zu behandelnden Fragestellungen ergeben sich aus dem gesellschaftlichen und partizipativen Anspruch und den besonderen Herausforderungen, die diese Ernährungssysteme im Marktgeschehen zu meistern haben.

Drei Fragenblöcke

- 1) Gesellschaftlicher und partizipativer Anspruch an regionale, kooperative und nachhaltige Ernährungssysteme
- 2) Herausforderungen des Marktes an diese Ernährungssysteme
- 3) Zukunft: Was braucht es deutschlandweit um hier weiterzukommen?



Fragenblock: Gesellschaftlicher und partizipativer Anspruch

Matthias Beuger und Assistenzmoderation: Kristina Lückhoff

2 Leitfragen:

Welche Auswirkungen haben kooperative lokale / regionale Ernährungssysteme auf die weitere Entwicklung in Richtung nachhaltige Ernährung und Ernährungstransformation?

Welche Initiativen bieten erfolgversprechende Anhaltspunkte, auch im Hinblick auf die stärkere Vernetzung von Stadt und Land?

Vertiefende Fragen

Was ist der „Dünger“ für sich selbst ausbildende und „markt-überlebensfähige“ Kooperationen entlang einer (neuen) Wertschöpfungskette?



World Café gesellschaftlicher Anspruch, betreut durch Matthias Beuger und Assistenzmoderation Kristina Lückhoff

Leitfrage: Welche Auswirkungen haben kooperative lokale / regionale Ernährungssysteme auf die weitere Entwicklung in Richtung nachhaltige Ernährung und Ernährungstransformation?

- Anpassung der strukturellen / politischen Rahmenbedingungen notwendig
- bieten Chancen die Nachhaltigkeitsziele partizipativ zu erreichen
- Definition „regional“ soll erreicht werden, und damit eine Vermeidung einer individuelle Wahrnehmung erzielt werden
- Ermöglichung von Regionalität, als Gemeinschaftsaufgabe der regionalen Wirtschaft anzusehen
- Ausstattung in Kommunen und Regionen verbessern, um Regionalität zu fördern
- Fokus auf Transparenz und verwirrende Siegelplut vermeiden
- Wahrnehmung eines stark wachsendes gesellschaftliches Interesses an Ernährungs- und Nachhaltigkeitsthemen
- alle Menschen müssen mitgenommen werden (raus aus der Blase, raus dem Silodenken; Bildung notwendig)
- AHV als entscheidender Hebel – insbesondere Gemeinschaftsverpflegung in öffentlicher Hand
- Ziele definieren – was will die Politik/Verwaltung erreichen?
- Ernährungsbildung muss gelebt werden/erlebbar sein – Hinweis auf Bildung für nachhaltige Entwicklung (BNE)
- Gezielte Ausbildung der Ausbilder, Berufsschullehrer und anderen Pädagogen
- Kontroverse: Hilft regionaler Ernährungsansatz bei Wertschätzungssteigerung? – bedenken aller Blickwinkel
- Ernährungstransformation muss ganzheitlich betrachtet werden (Grenzen Regionalität entlang der WSK)
- Ermöglichung der guten Wahl als leichte Wahl

World Café gesellschaftlicher Anspruch, betreut durch Matthias Beuger und Assistenzmoderation Kristina Lückhoff

Leitfrage: Welche Initiativen bieten erfolgversprechende Anhaltspunkte, auch im Hinblick auf die stärkere Vernetzung von Stadt und Land?

- Vielfältige Beispiele – erfassen und Austausch sicherstellen
- zivilgesellschaftliche Organisationen und Gruppen (z.B. Ernährungsräte, Transition Town-Bewegung)
- Öffentliche Projekte wie BioStädte, ÖkoModellregionen ...
- Begegnungstätten zwischen einzelnen Akteuren notwendig- Integration in Bildung und Schule und allen weiteren öffentlichen Einrichtungen (z.B. auch Senioren)
- Einbindung in Schulkantinen (zudem Ausschreibungsprozesse vereinfachen)
- BioRegionen auch in der Ausbildung herausstellen
- Bildungsarbeit z. B. in Kantinen - Personalentwicklung (z.B. urban gardening auch als Krankheitsprävention am Firmensitz)
- Bildungsarbeit im Handwerk – dringend notwendig, so kann viel in der Fläche erreicht werden
- Gutes tun und auch darüber sprechen (Kommunikationsstrategien entwickeln, neue Zielgruppen erreichen)- Nischen als Chance (z.B. Unverpackt-Trend)
- Erarbeitung von Strukturen zur gemeinsamen Ausschöpfung des Potentials eigen erzeugter Produkte
- Höhere Diversität bei AHV/öffentlichen Angeboten von Essen (Straßenfesten, etc.) – hier Transformationsmöglichkeiten entlang der ganzen WSK ausschöpfen
- Wasser, Klima, Biologische Vielfalt – die gesellschaftlichen Treiber
- Raum schaffen für Partizipation der BürgerInnen - Schnittstellen mit hoheitlicher Entscheidung finden

Fragenblock: Herausforderungen des Marktes

Dr. Wolfram Dienel und Assistenzmoderation: Julia Hochscheid

Hauptfrage: Welche An- und Herausforderungen müssen kooperative Ernährungssysteme auf dem Markt bestehen?

Wie kann die regionale "handwerkliche" Verarbeitung gestärkt werden, um hier eine gewichtigere Rolle zu übernehmen?

Welche Fort-, Ausbildungs- und Weiterbildungsangebote werden benötigt von Akteuren in den Wertschöpfungsketten benötigt? Wie sieht ein zielführendes Management aus?

Vertiefende Fragen

Welche Marktrelevanz haben kooperativer Ernährungssysteme?

Wie reagiert der klassische Markt auf alternative Ernährungssysteme?

Welche Ideen werden vom LEH / AHV adaptiert oder sogar gewünscht?

World –Café Herausforderungen des Marktes – betreut durch Dr. Wolfram Diemel und Assistenzmoderation: Julia Hochscheid - Hauptfrage: Welche An- und Herausforderungen müssen kooperative Ernährungssysteme auf dem Markt bestehen? A) Wie kann die regionale "handwerkliche" Verarbeitung gestärkt werden, um hier eine gewichtigere Rolle zu übernehmen? Das Handwerk das Herz einer regionalen WSK?

- Grundsätzlich
 - Handwerk stärken: Strukturdefizite beheben und bürokratische Hürden abbauen
 - Wertschätzung des Handwerks wieder stärken
 - Defizit kleine Verarbeitungsstrukturen: insbesondere Schlachtung
 - Markt als Summe aller Nischen
 - „Die Gute Wahl muss die leichte Wahl werden“
 - Dynamische Anpassung an die Gegebenheiten mit dem Ziel nachhaltig Wirtschaftlichkeit sicherzustellen
- Distribution / Logistik
 - Bündelung von Sortimenten – entsprechend dem Ziel: kleine Erzeuger / Verarbeiter – Food-Hubs und diverse Handelsformate
 - Verstärkte Ausrichtung auf mittlere Absatzmengen
 - Vorverarbeitung für AHV / Frischküchen AHV
 - Vielfalt beachten: Krankenhäuser, Seniorenverpflegung, Schulküchen
- Produktpolitik
 - muss auf Qualitätsstrategie basieren, um mit Gattungsprodukten im Preiswettbewerb zu bestehen, Alleinstellungsmerkmal, Besonderheit der Produkte
 - Produkt muss allen Akteuren „Spaß“ machen
 - Produkte für alternative fleischlose / fleischarme Ernährung
 - Produktgruppe Wintergemüse stärker betonen – vergessene Vielfalt – auch auf Feldtagen
- Regionalität
 - mit Gesundheits- und Umweltaspekten der Ernährung verbinden (Aufklärungsanspruch aber auch Profilierungsmöglichkeit) – z.B. partizipative Koch Events

World –Café Herausforderungen des Marktes – betreut durch Dr. Wolfram Diemel und Assistenzmoderation: Julia Hochscheid - B) Welche Fort-, Ausbildungs- und Weiterbildungsangebote werden benötigt von Akteuren in den Wertschöpfungsketten benötigt? Wie sieht ein zielführendes Management aus?

- Kundenkommunikation
 - Produktgeschichten bis zum Verbraucher erzählen
 - Kommunikation Sondergrößen O&G und Koppelprodukte Milch sowie ganzer Schlachtkörper
 - Kommunikation in sozialen Netzwerken Handwerkern abnehmen durch Serviceleister
- Kooperationsqualitäten und Management
 - Alternative Absatzkanäle entwickeln: Regionalläden, Unverpacktläden, Direktvermarktung, Abokisten, Abholstationen, SolaWi
 - Absatzmärkte spezifisch in Großstädten für Erzeugung entwickeln – Unterstützung notwendig
- Förderung
 - Regionale Förderprojekte in freie Finanzierung entlassen (rentiert sich das Vorhaben und wie werden divergierende Interessen von Konkurrenten ausgeglichen?)
 - Begleitung mehrjährig - Forschung- und auch Marketingprojekte – Sicherstellung der Ergebnisumsetzung
 - Marketing für Handwerksbetriebe
- Aus- und Fortbildungsbedarf - Wissensbedarf
 - Fachkräftemangel Ernährungshandwerk
 - Nachhaltigkeit in der Berufs-, Fort-, und Weiterbildung – BNE
 - Auch niederschwellige Bildungsansätze
 - Start Up Schulungen
 - Gezielte Ausbildung der Berufsschullehrer
 - WSK Management - Schulung
 - Wissen Handwerksbetriebe über gesunde Ernährung (in Kombination mit Genuss): gute ,wettbewerbsfähige Produkte
 - Im Thema: (Mikro-) Logistik
 - Wissen über Bedarf /Anforderungen des vor- oder nachgelagerten Bereichs (Landwirte über Verarbeitung und umgekehrt)

Fragenblock: Zukunft

Prof. Dr. Jan Niessen und Assistenzmoderation: Michelle Spinelli

Zwei Leitfragen

- 1) Thematisch: Was braucht es, um die bisherigen Erfahrungen deutschlandweit zu verbreiten und weiter zu skalieren?
- 2) Halten Sie diesen Themenbereich für ausreichend relevant für eine Fortführung der Bearbeitung im Nationalen Dialog und wie kann diese fortführende Bearbeitung aussehen?

Vertiefende Fragen

Wie soll die weitere Zusammenarbeit im Nationalen Dialog gestaltet werden?

Welche weiteren „Treiber“ sollen im Dialog hinzugezogen werden?

Welche Formate der Zusammenarbeit wären sinnvoll?

Welche Themen stehen im Mittelpunkt?



Fragenblock: Zukunft - Prof. Dr. Jan Niessen und Assistenzmoderation: Michelle Spinelli

Was braucht es, um die bisherigen Erfahrungen im Bereich kooperative Ernährungssysteme deutschlandweit zu verbreiten und zu skalieren?

- Kernaussagen
 - Eigene Initiativen nicht auf die Veränderung der Politik fokussieren/ nicht auf die passenden politischen Rahmenbedingungen warten -loslegen
 - Zusammenbringen von unterschiedlichen Akteuren, Lokale Vernetzung - Regionalitätszentren
 - Schaffung von regionalen WS-Zentren der einzelnen Akteure - Vernetzungsstellen
 - Nicht nur von den eigenen Wünschen ausgehen, sondern auch die von den Wünschen betroffenen Personen berücksichtigen
 - Es werden Koordinatoren/innen gebraucht, die Know-How und Zeit haben, Netzwerke voranzubringen, Vernetzung zu fördern etc... (Institutionelle Infrastrukturen, dauerhafte Stellen)
 - Von Projekten hin zum Alltagsdenken, auch Alternativen im Wording finden - Dinge nicht komplizierter/schlechter reden als sie wirklich sind
 - Wirtschaftlichkeit, da ohne diese kein Modell dauerhaft bestehen kann – wichtig dafür Entwicklung professioneller Infrastrukturen
- Förderung und Forderung
 - Gute Verstetigung von guten Projekten (sinnvolle Projektförderung auf Bundes/Landes- und Regionalebene) -> Förderung
 - Förderung von Logistikkonzepten zur Vernetzten Logistik
 - Entbürokratisierung in Deutschland , Regulierungen dürfen nicht so weit gehen, dass Wirtschaftlichkeit verloren geht
 - Bundesweite Vernetzung für Bereich regionale WSK (ähnlich wie bei Demobetrieben), um voneinander zu lernen, Vorstellung von guten Projekten
 - Verwaltung sollte auch weitergebildet werden, um Ideen aus Zivilgesellschaft und Politik mitzutragen (Verwaltung hinkt)
 - Alternativen für die Landwirtinnen und Landwirte
 - ManagerInnen für Nachhaltige Ernährungssysteme analog zu Ökomodell-Regionen- ManagerInnen
 - Faire Entlohnung im gesamten System, soziale Dimensionen der WSK (z.B. Gesundheitsvorsorge, Altersvorsorge etc.)



Fragenblock: Zukunft – Prof. Dr. Jan Niessen und Assistenzmoderation: Michelle Spinelli

Was braucht es, um die bisherigen Erfahrungen im Bereich kooperative Ernährungssysteme deutschlandweit zu verbreiten und zu skalieren?

- Handwerk / Verarbeitung
 - Wichtiger Flaschenhals – Weiterverarbeitung in der Region
 - Regionale Strukturen aufbauen
 - Beschaffung und Bildungsarbeit müssen ausgerichtet werden – dann bilden sich WSK
- Ein Vielzahl von verschiedenen weiteren Aspekten wie Mobilität, agroökologische Blickwinkel, Dezentralisierung in der Versorgung, z.B. nicht der 3. Aldi nebeneinander; andere Art von Supermarkt mit regionalen Produkten; Initiativen vor Ort, z. B. 3 mal pro Woche Wochenmarkt und Initiativen zusammenschließen; Best Practise Beispiele anschauen und dann das Beste für sich draus machen
- Neue Treiber hinzuziehen:
 - Bio-Städte,
 - fairer Handel,
 - Landwirte und Landwirtinnen, LEH,
 - Multiplikatoren,
 - Influencer,
 - Verwaltung,
 - Handwerkskammern,
 - Kollegen aus dem Bereich ländliche Entwicklung,
 - Partner aus ELER und Naturschutz,
 - Verbraucherinnen und Verbraucher,
 - Partizipation vulnerabler Gruppen/Betroffenengruppen ermöglichen

Zusammenfassende Ergebnisse (aus der Diskussion der Vorträge, Impulsen und der Diskussionen in World Café inkl. Chat

- ✓ Das Thema ist relevant und schafft Dynamik.
- ✓ Es trägt zur Transformation von Ernährungssystemen, die sowohl Umwelt- und Sozialstandards sowie die planetarischen Grenzen und die Eindämmung des Klimawandels berücksichtigt, bei; das Thema pflanzenbasierte Ernährung ist auch in diesem Kontext zu betrachten
- ✓ Denken entlang der Wertschöpfungskette (WSK) bis zu Bürgerin und Bürger, unter dem Motto: Ermöglichung der guten Wahl als leichte Wahl
- ✓ Handwerk / Verarbeitung stärken, über Forschung, Förderung, Abbau überflüssiger bürokratischer Hürden, und Ausbildung
- ✓ Zusammenbringen von unterschiedlichen Akteuren, lokale Vernetzung - Ausbildung von Regionalitätszentren dabei auch Schaffung von regionalen WSK-Zentren der einzelnen Akteure - Vernetzungsstellen
- ✓ Regionale Strukturen aufbauen; Ausstattung in Kommunen und Regionen verbessern, um Regionalität zu fördern
- ✓ Beschaffung der öffentlichen Hand dementsprechend ausrichten (vor allem AHV)
- ✓ Ernährungsbildung muss gelebt werden/erlebbar sein – Hinweis auf Bildung für nachhaltige Entwicklung (BNE)
- ✓ Ausbildung der Pädagogen
- ✓ Wissen über Bedarf / Anforderungen des vor- oder nachgelagerten Bereichs (Landwirte über Verarbeitung und umgekehrt)
- ✓ Verbesserte Produktpolitik (Qualitätsstrategie, um mit Gattungsprodukten im Preiswettbewerb zu bestehen, Alleinstellungsmerkmal, Besonderheit der Produkte), Logistik (Bündelung von Sortimenten – entsprechend dem Ziel: kleine Erzeuger / Verarbeiter – Food-Hubs und diverse Handelsformate) Mengenregie (verstärkte Ausrichtung auf mittlere Absatzmengen) - Produkt muss allen Akteuren „Spaß“ machen
- ✓ Neue Treiber hinzuziehen wie Bio-Städte, fairer Handel, Landwirte und Landwirtinnen, LEH, Multiplikatoren, Influencer, Verwaltung, Handwerkskammern, Bereich ländliche Entwicklung, Partner aus ELER und Naturschutz, Verbraucherinnen und Verbraucher, Partizipation vulnerabler Gruppen ermöglichen