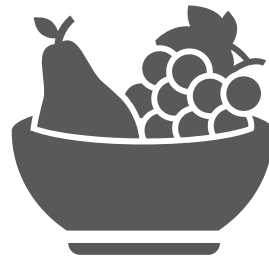


KICK-OFF WORKSHOP

Nachhaltige Ernährung in hessischen Kommunen: Ein Projekt zur Sensibilisierung, Vernetzung und Multiplikatorenengewinnung



AGENDA



- 09:30 Uhr Begrüßung, Einführung und Projektrahmen (Lea Frederike Carbach, HMUKLV)
- 09:40 Uhr Kennenlernen: Vorstellungsrunde inkl. kurze Darstellung des aktuellen Standes zu nachhaltiger Ernährung
- 10:10 Uhr Nachhaltige Ernährung – Inwieweit hat das Thema Ernährung für Kommunen überhaupt eine Relevanz?
- 11:00 Uhr Projektinhalte und Ablauf / Rückfragen
- 11:15 Uhr Welche guten Beispiele gibt es?
- 11:45 Uhr Was sind Ihre Wünsche fürs Projekt?
- 12:00 Uhr Wie geht es weiter?
- 12:15 Uhr Ende der Veranstaltung

WER WIR SIND



Dr. Jaya Bowry

- Kulturanthropologin
- Seit über 10 Jahren im Bereich Nachhaltigkeit tätig
- Anwendungsorientierte Forschung mit Schwerpunkten zu nachhaltiger Ernährung/ Konsum
- Doktorarbeit zu Ernährungsverhalten im Fußballstadion



Gesina Schalenberg

- Studentin im M. Sc. Nachhaltiges Wirtschaften
- B. Sc. Geographie und VWL
- Seit 2,5 Jahren bei labl, FÖJ Nabu e.V.
- Klimabilanzen im Ernährungsbereich
- Nachhaltige Lieferketten
- Regionale Wirtschaftskreisläufe

LUST AUF BESSER LEBEN – die SDGs alltagstauchgig machen

- Wir fördern als gemeinnütziges Unternehmen **nachhaltiges Handeln in Wirtschaft und Gesellschaft** – unabhängig und regional verwurzelt in Hessen.
- Wir verstehen uns als Partner für eine praxisorientierte Umsetzung **verschiedener Angebote**, deren Inhalte oftmals gelingende Synergien bilden – wichtig, um die eng miteinander verzahnten, und doch unterschiedlichen **Nachhaltigkeitsziele auf mehreren Ebenen umzusetzen**.
- Wir stehen im engen **Dialog mit Politik, Verwaltung, Zivilgesellschaft, Bildungsakteuren, Wirtschaft und Wissenschaft**.



Denn wir verstehen „nachhaltiges Handeln“ als Entwicklungsprozess, zu dessen Gelingen ein starkes Netzwerk und ein innerer Wertekompass beitragen. Dabei arbeiten wir mit Spaß und meist mit Leichtigkeit für eine bessere Welt.

VORSTELLUNGSRUNDE



- Was ist der Status Quo in Ihrer Kommune?
- Welche Akteure sind Teil des Agrar- und Ernährungssystems in Ihrer Kommune bzw. Ihrem Landkreis?
- Welche Bedarfe und Herausforderungen gibt es?
- Wie ist die kommunale Einbettung des Themas Stand heute (bspw. Zuständigkeiten, Klimaschutzmanager*innen)? Wie ist die Situation im Landkreis?

PROJEKTINHALT

Ablauf

1 Status Quo Analyse /
Umfrage / Kick-Off



2 Stakeholdermapping

3

Vor-Ort-Workshops
(inkl. Maßnahmen-
planung; ½ Tag)

4 Begleitende digitale
Weiterbildungen (1-
2h)

5

Anstöße zur
Durchführung von
Maßnahmen
Interkommunale
Vernetzung

6

Abschluss- und
Netzwerk-
veranstaltung (½
Tag)

NACHHALTIGE ERNÄHRUNG -

Warum das Ganze??



NACHHALTIGE ERNÄHRUNG VIELFÄLTIGE EFFEKTE AUF DIE SDGS



Quelle: Bundesregierung (2023)

NACHHALTIGE ERNÄHRUNG

VIELFÄLTIGE EFFEKTE AUF DIE SDGS



Wirtschaftlich

- Armutsbekämpfung (faire Löhne und angemessene Preise)
- Regionale Entwicklung durch Wirtschaftskraft
- ...

Sozial

- Gesundheit
- Arbeitsstandards
- Ernährung (Versorgung, Zielkonflikte mit Energie)
- Kulturelle Identität
- ...

Ökologisch

- Umweltschutz (Biodiversität, Wasserknappheit, Boden-/Wasserqualität etc.)
- Klimaschutz (Reduktion von Treibhausgasen)
- Tierwohl
- ...

ERNÄHRUNG & KLIMA - KLIMASCHUTZ IN DER KÜCHE (KEEKS-PROJEKT)



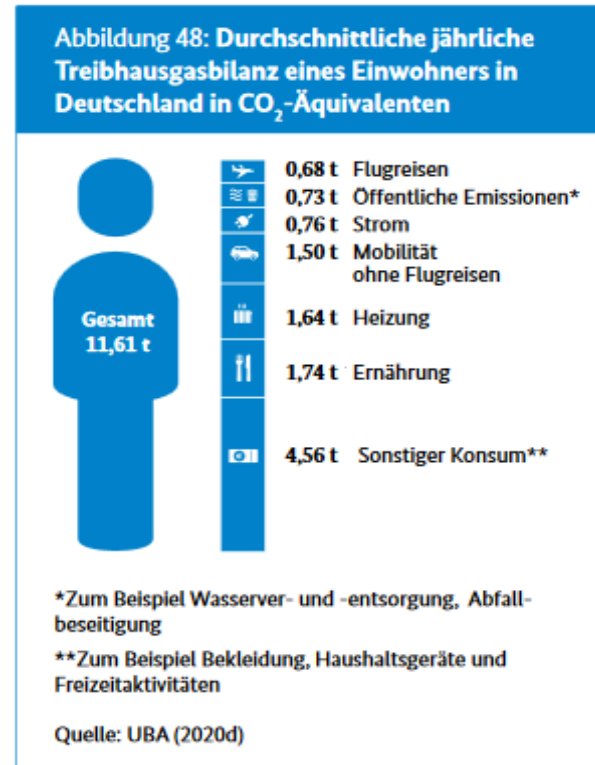
PRO-KOPF-TREIBHAUSGASBILANZ

Die jährlichen Treibhausgasemissionen pro Kopf in Deutschland liegen bei **11,61 Tonnen CO₂-Äquivalenten** und sind damit fast **doppelt** so hoch wie der **globale Durchschnitt** (6,66 Tonnen CO₂-Äquivalente).

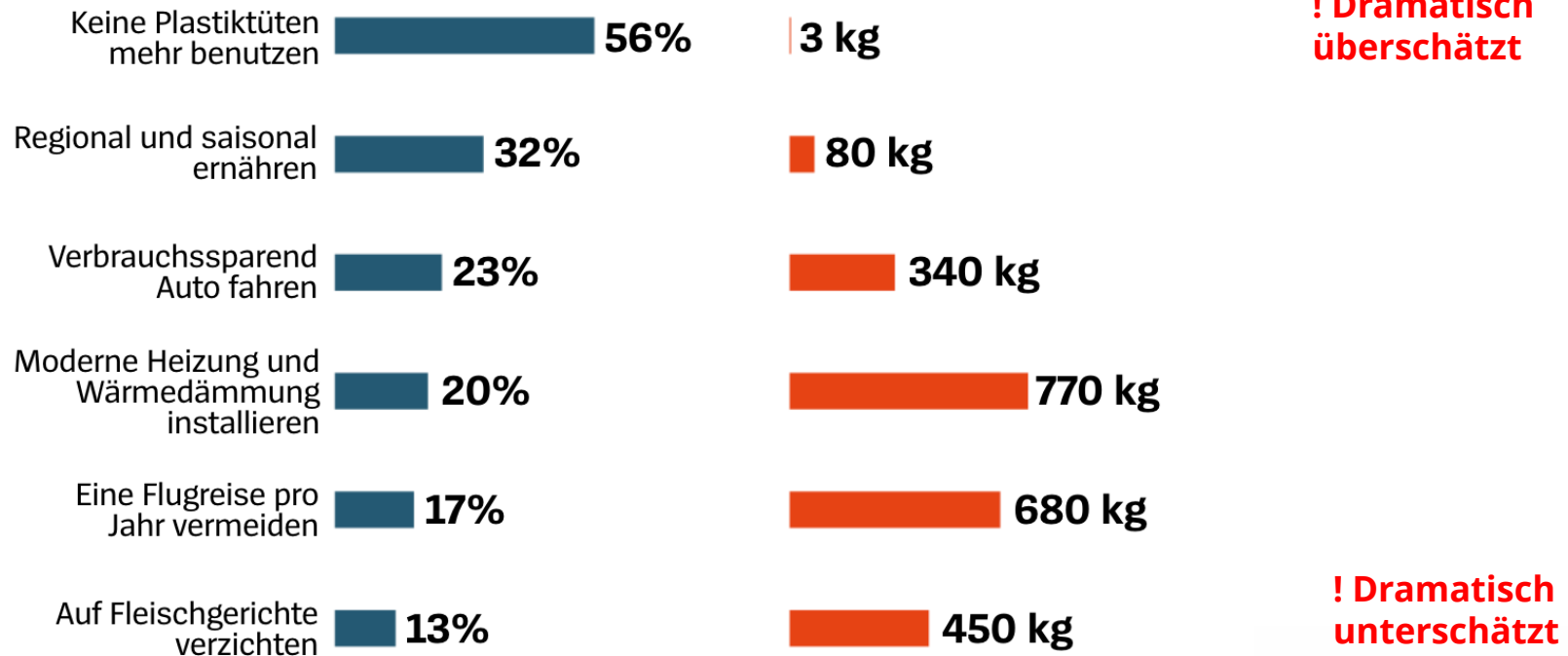
Die Ernährung trägt etwa **15 Prozent** zu den Pro-Kopf-Emissionen in Deutschland bei.

Damit hat die **Ernährung** einer Person einen **größeren Anteil an den Pro-Kopf** Treibhausgasemissionen als die Bereiche **Heizen oder Mobilität**.

Quelle: BMU 2020



WAS LEISTEN WIR UNS – WAS WOLLEN WIR TUN?



Quelle: Kearney (2019): Was hilft wirklich – Persönliche Klimaschutzmaßnahmen und ihre Wirkung. Repräsentative Befragung von erwachsenen Deutschen.

NACHHALTIGE ERNÄHRUNG ZIELSETZUNGEN

Grundsätze für eine nachhaltige Ernährung:

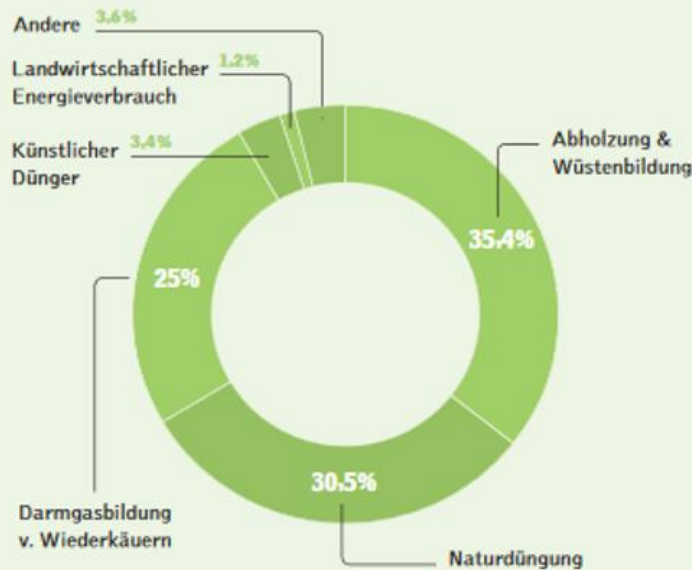
1. Pflanzliche Lebensmittel
2. Ökologisch erzeugte Lebensmittel
3. Regionale und saisonale Lebensmittel
4. Wenig verarbeitete Lebensmittel
5. Fair gehandelte Lebensmittel
6. Ressourcenschonendes Haushalten
7. Genussvolle sowie bekömmliche Speisen

Quelle: nach v. Koerber et. al. 2012



DIE WAHL DER LEBENSMITTEL & MENÜPLANUNG: TIERISCH VS. PFLANZLICH

Wodurch entstehen Treibhausgasemissionen bei der Tierproduktion?



Quelle: Heinrich-Böll Stiftung 2010

CO₂



DIE CO₂-BILANZ

Um 1 Kilo frisches Rindfleisch zu erzeugen, werden laut Berechnung des Öko-Instituts 13300g CO₂ freigesetzt. Nicht in Rechnung gestellt ist hierbei die Abholzung der Wälder für die Produktion von Soja.

Quelle: Heinrich-Böll Stiftung 2010

DIE WAHL DER LEBENSMITTEL & MENÜPLANUNG: TIERISCH VS. PFLANZLICH

Wasserverbrauch

WASSERVERBRAUCH FÜR
DIE HERSTELLUNG VON EINEM
KILOGRAMM RINDFLEISCH

17.871
LITER



Quelle: UBA 2015

Ackerfläche

ACKERFLÄCHEN ZUR
FUTTERMITTELPRODUKTION



Bereits heute
wird ein Drittel
der weltweiten
Ackerflächen
zur Futtermittel-
produktion
verwendet.



Quelle: UBA 2015

DIE WAHL DER LEBENSMITTEL & MENÜPLANUNG: BIO VS. KONVENTIONELL

Treibhauseffekt verschiedener Ernährungsweisen pro Kopf und Jahr



dargestellt in Autokilometern

Ernährungsweise ohne Fleisch und ohne Milchprodukte



bio 281 km

konv. 629 km

Ernährungsweise ohne Fleisch



bio 1.978 km

konventionell 2.427 km

Ernährungsweise „Alles-Esser“



bio 4.377 km

konventionell 4.758 km

konventionell ohne Rindfleisch* 4.209 km

*Rindfleischkonsum durch Schweinefleisch ersetzt

Basis: Durchschnittsverbrauch einzelner Lebensmittel in Deutschland 2002 nach Eurostat; © foodwatch / Dirk Heider
Kilometer mit einem BWM Modell 118d bei 119 g CO₂ pro km

Quelle: Foodwatch 2008

REGIONALE ERNÄHRUNGSSYSTEME

- Regionale Wertschöpfungsketten = Klimaschutz durch kurze Wege
- Förderung lokaler Klein- und Kleinstbetriebe, die zum Teil vom Aussterben bedroht sind
- Förderung der Biodiversität (Äcker und Streuobstwiesen)
- Wissen wo's herkommt!
- Unabhängiger von globalen Handelsstrukturen für Krisenzeiten
- Gute Beispiele: Ökomodellregion Hessen (Bio-regionale Ernährung) / Ernährungsräte usw.

Quelle: Bundeszentrum für Ernährung



PLANETARY HEALTH DIET – ZUM SCHUTZ DER GESUNDHEIT UND DES PLANETEN



Ziele der EAT-Lancet-Kommission:

- Viel mehr Obst und Gemüse
- Hülsenfrüchte und Nüsse
- Viel weniger Fleisch
- ... damit alle Menschen weltweit gut und nachhaltig essen können



ABER:

Derzeitig Versorgung in dieser Form nicht möglich, da viele Lebensmittel nicht ausreichend angebaut werden

DAHER:

Veränderung auf Äckern, Lebensmittelhandwerk, Industrie, Handel und Großküchen notwendig

Wir brauchen vom Acker bis zum Kompost:

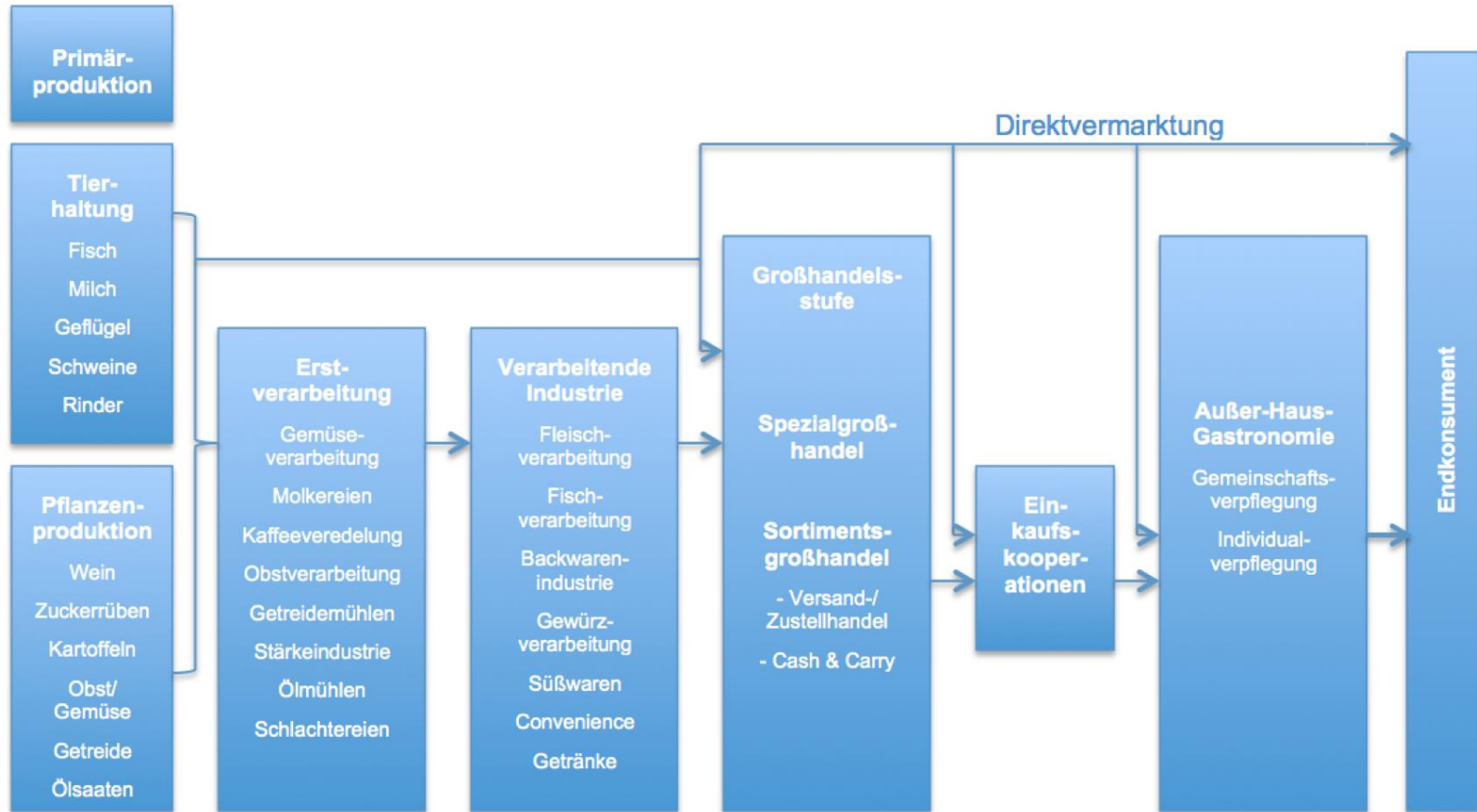
- mindestens 50 Prozent mehr Obst und Gemüse, aber auch Fisch aus Aquakultur,
- ein Vielfaches mehr an Nüssen und Hülsenfrüchten sowie
- deutlich weniger Fleisch (für Europa sieht die EAT-Lancet-Kommission eine Reduktion um 75 Prozent vor), außerdem
- 50 Prozent weniger Lebensmittelabfälle.

Quelle: bzfe.de

NACHHALTIGE ERNÄHRUNG IN KOMMUNEN UND LANDKREISEN



WERTSCHÖPFUNGSKETTE (AUSSER-HAUS-VERPFLEGUNG)



(Quelle: NAHGast 2017 in Anlehnung an den deutschen Sparkassen- und Giroverband e. V. (2013), S.19)

+ Zubereitung
+ Entsorgung

VORTEILE VON KOMMUNEN



- Regionalisierung
- Gute Kontakte zu
Bürger:innen, Zivilgesellschaft, Wirtschaft; v.a. zu
produzierenden Unternehmen, Gastronom:innen,
Landwirt:innen, Logistiker:innen, Schulen, Kitas
- Vermittlungsfunktion
- Sensibilisierung
- Angebote in Einrichtungen der Gemeinschaftsverpflegung
- Angebote in öffentlichen Einrichtungen (bspw. Bildung →
„faire Ernährungsumgebungen“)
- Einfluss auf Rahmenbedingungen

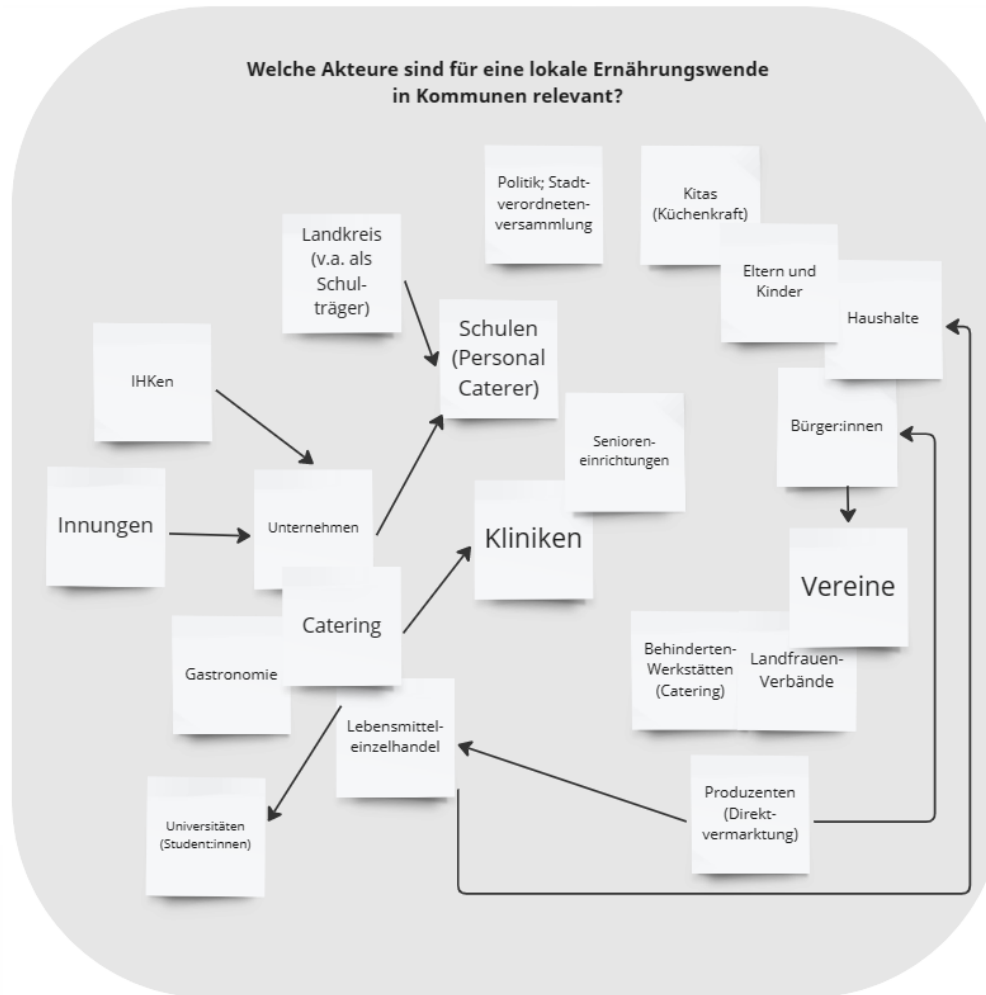
Quelle: HMuKLV 2022, IASS 2022

VORTEILE FÜR KOMMUNEN

- Einsparung von CO₂
- Gesundere und klimaschonende Speisenangebote in Gemeinschaftseinrichtungen
- Steigerung der Lebensqualität
- Kommunale Identifikation
- Kommunale bzw. regionale Wirtschaftsförderung
- Schließt sich an weitere Aktivitäten für Nachhaltigkeit an: Klimakommune, Lokale Agenda 2021, Fair Trade-Kommunen usw.
- Zugang zu Fördermitteln
- ...



WORKSHOPPHASE



WORKSHOPPHASE



PROJEKTINHALT

Konkrete Schritte



PROJEKTINHALT

Ablauf

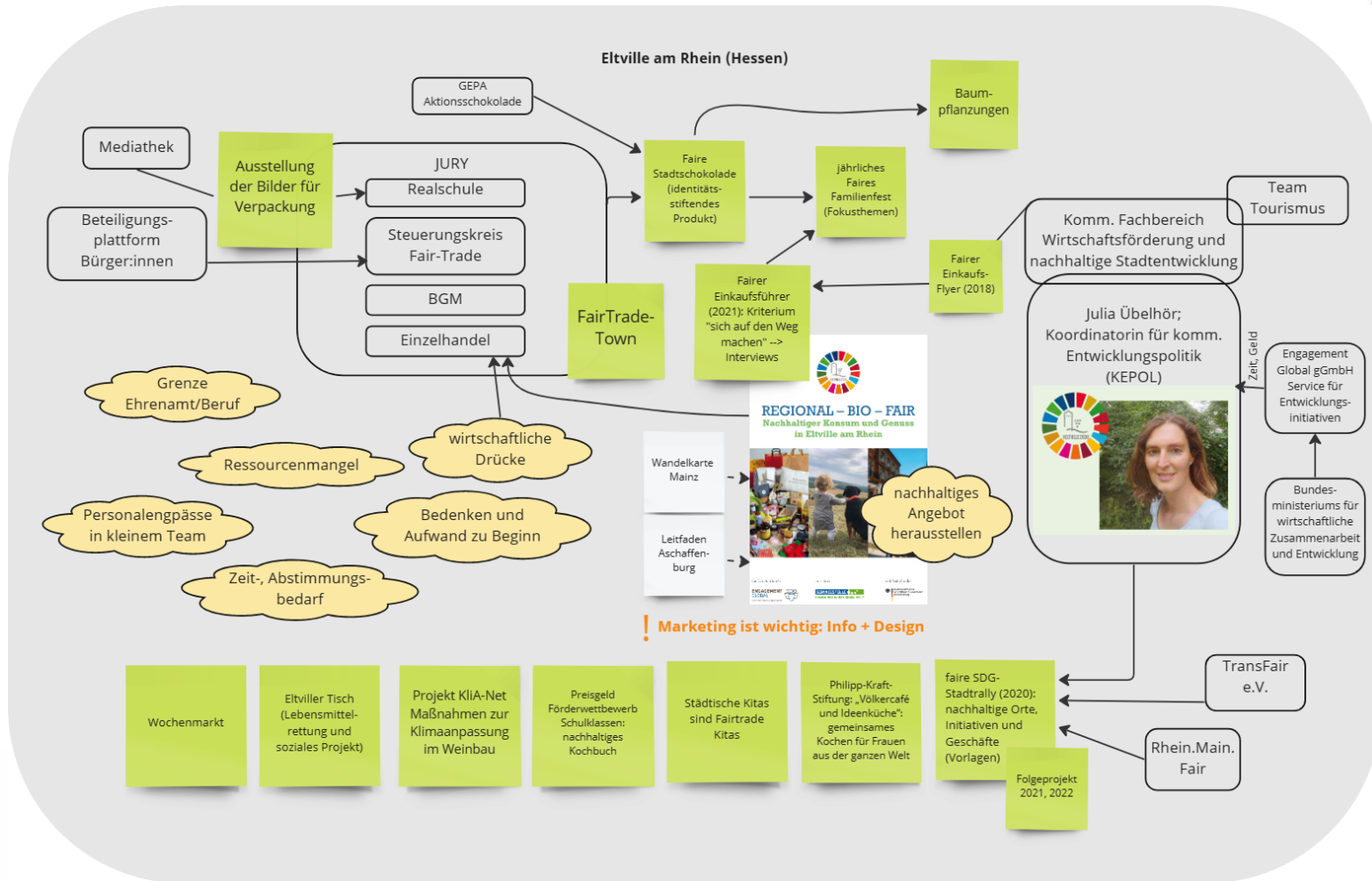
- 1 Status Quo Analyse / Umfrage / Kick-Off
- 2 Stakeholdermapping
- 3 Vor-Ort-Workshops (inkl. Maßnahmenplanung; ½ Tag)
- 4 Begleitende digitale Weiterbildungen (1-2h)
- 5 Anstöße zur Durchführung von Maßnahmen
Interkommunale Vernetzung
- 6 Abschluss- und Netzwerkveranstaltung (½ Tag)

BEST PRACTICE BEISPIELE

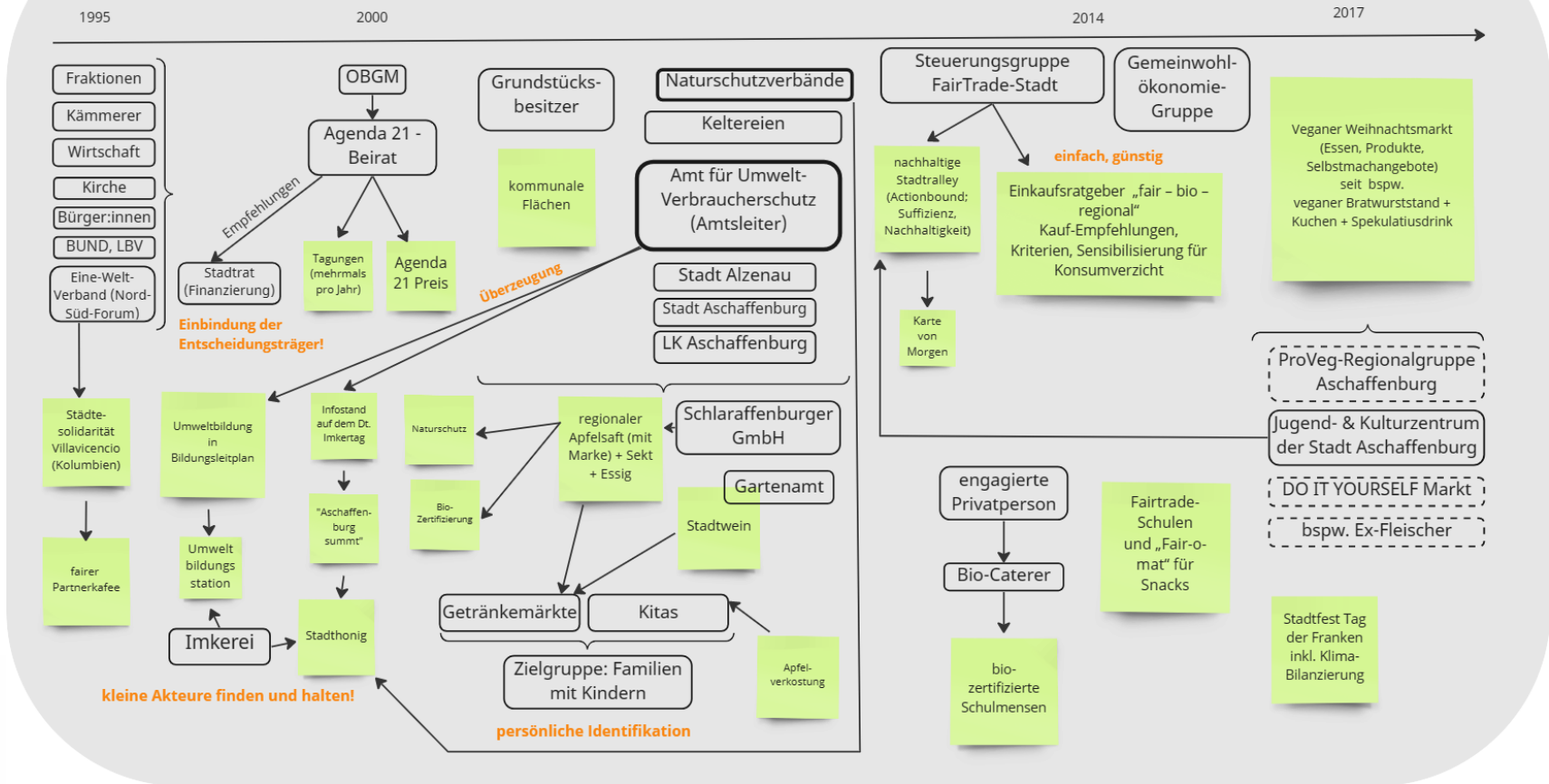
Welche Vorbilder gibt es?



Best-Practice-Beispiel 1



Best-Practice-Beispiel 2



Best-Practice-Beispiel 7

Frankfurt am Main, Hessen

Referentin: Dr. Anna-Mara Schön

- Nachwuchsgruppenleitung/Wissenschaftliche Mitarbeiterin der Hochschule Fulda im House of Logistics and Mobility (HOLM)
- Vorstand von BIONALES - Bürger für regionale Landwirtschaft und Ernährung e.V.

IHRE WÜNSCHE AN DAS PROJEKT



ABFRAGE: IHRE WÜNSCHE AN DAS PROJEKT

Was sind Ihre Wünsche an das Projekt?

vernetzung der akteure
dauerhafte etablierung
ne in ausschreibungen
übergreifendeempfehlungen input
handwerkszeug für akteure
neue ideen leitfaden
vernetzung verstetigung
integrieren
querschnittsthemen

NÄCHSTE SCHRITTE



Nächste Schritte



Fragebogen ausfüllen

Wir senden Ihnen im Anschluss an diese Veranstaltung eine kleine Online-Umfrage, die uns hilft, Ihre Bedarfe und Voraussetzungen in Kommune / Kreis besser zu verstehen.



Weiterbildungen anvisieren

Mögliche Themen:

- Siegelkunde - was bedeutet was?
- Ökologische Optimierung von Menüplänen
- Nudging - wie lenke ich meine Tischgäste zur Nachhaltigkeit
- Digitalisierung von Arbeitsprozessen
- Gastronomen und Nachhaltigkeit: Klimabilanzierung, Zero Waste und Ressourcenschutz
- ...



Vor-Ort-Termine planen

Nach diesem Workshop werden wir zeitnah zur Terminabstimmung auf Sie zukommen.

HABEN SIE FRAGEN ODER FEEDBACK?

**VIELEN DANK UND BIS ZUM
NÄCHSTEN TREFFEN!**