

Köln, 06.02.2019

Wie wollen wir Köln ernähren?

Gemeinsam mit Stadt, Wirtschaft und Zivilgesellschaft entwickelt der Ernährungsrat für Köln und Umgebung eine Strategie für eine kommunale Ernährungspolitik. Der Ernährungsrat lädt zur aktiven Beteiligung online und in einer Strategiewerkstatt ein.



*Samstag, 16. Februar 2019 / 10.00 bis 17.30 Uhr /
Schiller-Gymnasium / Nikolausstraße 55 / 50937 Köln*

Der Ernährungsrat für Köln und Umgebung lädt alle Kölnerinnen und Kölner ein, sich an der Gestaltung der Ernährungsstrategie für Köln zu beteiligen.

Denn wie der Leiter des Umwelt- und Verbraucherschutzamts Konrad Peschen bestätigt ist "Ernährungspolitik eines der wichtigen kommunalen Zukunftsfelder im Spannungsverhältnis zwischen Klimawandel und Ressourcenschonung! Es muss darum gehen, Bürgerinnen und Bürger für die Mitarbeit an einer Ernährungsstrategie für Köln zu gewinnen und für den bewussten Umgang Nahrungsmitteln zu sensibilisieren!."

Als zentralen Schritt organisieren wir hierzu eine gemeinsame "Strategiewerkstatt" am 16. Februar 2019 im Schiller-Gymnasium. Zwischen 10:00 und 17:00 Uhr sprechen wir über unsere Landwirtschaft, die Verarbeitung der Produkte, die Handelswege und die sozialen Aspekte der Ver- und Entsorgung mit regionalen Lebensmitteln. Wir sammeln gemeinsam mit den Teilnehmerinnen und Teilnehmern Feedback, neue Impulse und gehen gemeinsam erste Schritte zur Umsetzung. Die Rückmeldungen werden in die weitere Überarbeitung der Strategie einbezogen.

Die Werkstatt richtet sich an alle, die sich mit regionaler, nachhaltiger, ökologischer Ernährung beschäftigen, sich schon konkret engagieren oder beruflich mit den Themen befasst sind.

HINTERGRUND

Der Ernährungsrat für Köln und Umgebung hat im Herbst 2017 zur Erarbeitung einer "Vision 2025 - für eine nachhaltige regionale Ernährung in Köln und Umgebung" eingeladen. Seitdem wird an einer Ernährungsstrategie nach dem Vorbild von Städten wie Berlin und Paris gearbeitet. Die Strategie soll im Sommer 2019 veröffentlicht und in die politischen Prozesse eingebracht werden.

Eine Redaktions- und Projektgruppe hat nach einigen Workshops im sogenannten "Visionsprozess" eine erste Fassung der Strategie zusammengestellt. Die Strategie umfasst die gesamte Wertschöpfungskette, "Vom Feld bis zum Teller" und geht auch auf Themen wie Lebensmittelabfälle, Transport oder Verpackung ein. Sie legt zentrale Leitlinien und Ziele für die Zukunft der Ernährung in Köln und Umgebung fest.

Ein Entwurf steht bereits seit Ende letzten Jahres zur online Beteiligung bereit. <http://www.ernaehrungsrat-koeln.de/ernaehrungsstrategie/>. Vom Feld bis zum Teller, von regionaler Ernährung bis zum Recht auf gutes Essen für Alle.

KONTAKT

Ernährungsrat für Köln und Umgebung: Seit seiner Gründung in 2016 setzt sich der Ernährungsrat für Köln und Umgebung für regionale und nachhaltige Ernährungsstrategien ein, vernetzt Akteur*innen und berät in ernährungspolitischen Fragen.

Florian Sander - Koordinator des Ernährungsrats

Neven-DuMont-Straße 14, 50667 Köln, 0221-29852359, 0176-87862149

Florian.Sander@ernaehrungsrat.koeln

Kontakt: Redaktionsteam der Ernährungsstrategie, strategie@ernaehrungsrat.koeln

Link zur Veranstaltung:

<http://www.ernaehrungsrat-koeln.de/events/werkstatt-zur-ernaehrungsstrategie-fuer-koeln-2>

VORLÄUFIGES PROGRAMM

10:00 – 10:30 Einlass

10:30 – 11:00 Eröffnung der Strategiewerkstatt durch:

Leiter des Umwelt- und Verbraucherschutzamts; Konrad Peschen

Vorsitzender des Ernährungsrats; Valentin Thurn

11:00 – 12:30 **Workshop-Block 1**

Raum 1: Landwirtschaft - moderiert durch Stefan Gothe, Kommunare Gbr

- Landwirtschaftliche Flächen sichern (2.1)
- Vielfalt landwirtschaftlicher Betriebe erhalten (2.2)

Raum 2: Verarbeitung und Verpflegung - moderiert durch Sven Johannsen, Slow Food Köln

- Das regionale Lebensmittelhandwerk stärken (2.5)
- Vielfalt in der regionalen Gastronomie (2.6)

Raum 3: Handel und Vertrieb - moderiert durch Alexander Follmann, Geographisches Institut Uni Köln

- Lokale Märkte & Handel stärken (2.7)
- Regionalmarken (2.8)

Raum 4: Soziales und Bildung - moderiert durch Stefan Lück, Ernährungswissenschaftler

- Gesunde Ernährung für alle (2.10)
- Umfassende Ernährungsbildung (2.11)

12:30 -13:30	Mittagspause: The Good Food
13:30 -15:00	<p>Workshop-Block 2</p> <p>Raum 1: Landwirtschaft - moderiert durch Dorle Gothe, Regionalwert AG</p> <ul style="list-style-type: none"> • Regionale Sorten- und Artenvielfalt bewahren (2.3) • Regionale Futter- und Düngemittelkreisläufe etablieren (2.4) <p>Raum 2: Verarbeitung und Verpflegung - moderiert durch Stefan Lück, Ernährungswissenschaftler</p> <ul style="list-style-type: none"> • Kantinen & Catering (2.13) • Verpflegung in Schule & Kita (2.14) <p>Raum 3: Handel und Vertrieb - moderiert durch Katharina Schwartz, Gründerin Colabor</p> <ul style="list-style-type: none"> • Alternative Vertriebsmodelle und partizipative Landwirtschaft (2.9) <p>Raum 4: Soziales und Bildung - moderiert durch Darya Hirsch, Hochschule Bonn-Rhein-Sieg</p> <ul style="list-style-type: none"> • Nachhaltige Konsumentenscheidungen (2.12)
15:00 – 15:15	Kaffeepause und Umbau
15:15 – 16:45	<p>Workshop-Block 3</p> <p>Raum 1: Lebensmittelreste & Entsorgung (2.15) - moderiert durch Valentin Thurn, Dokumentarfilmer</p> <p>Raum 2: Essbare Stadt (3.1) - moderiert durch Mildred Utku, Essbare Stadt Köln</p> <p>Raum 3: Verpackung (3.2) - moderiert durch Olga Witt, Tante Olga, Kölns erstem Unverpacktladen</p> <p>Raum 4: Transport (3.3)</p>
17:00	Abschluss
17:30	Ausklang bei Hellers Bio Kölsch