Dokumentation

Strategiewerkstatt zur Ernährungsstrategie für Köln und Umgebung am 16. Februar 2019

Ein Projekt des Ernährungsrat Köln und Umgebung

Mit freundlicher Unterstützung: Stadt Köln

Impressum

Der Ernährungsrat für Köln und Umgebung ist eine Initiative
des Vereins Taste of Heimat e.V. in Zusammenarbeit mit der Stadt Köln.

Taste of Heimat e.V.

Neven-DuMont-Str. 14

50667 Köln

E-Mail: info@ernaehrungsrat.koeln

Dokumentation zur Strategiewerkstatt zur Ernährungsstrategie für Köln und Umgebung vom 16. Februar 2019, organisiert vom Ernährungsrat für Köln und Umgebung.

Dokumentation zusammengestellt von Fabian Schwaderer, Florian Sander und Martin Herrndorf, mit Input der Workshop-Moderator*innen.

Moderator*innen der Workshops: Alexander Follmann, Filiz Gencer, Stefan Gothe, Sven Johannsen, Dr. Stefan Lück, Mechthild Nagel-Dürscheid, Katharina Schwartz, Valentin Thurn, Mildred Utku, Armin Weische

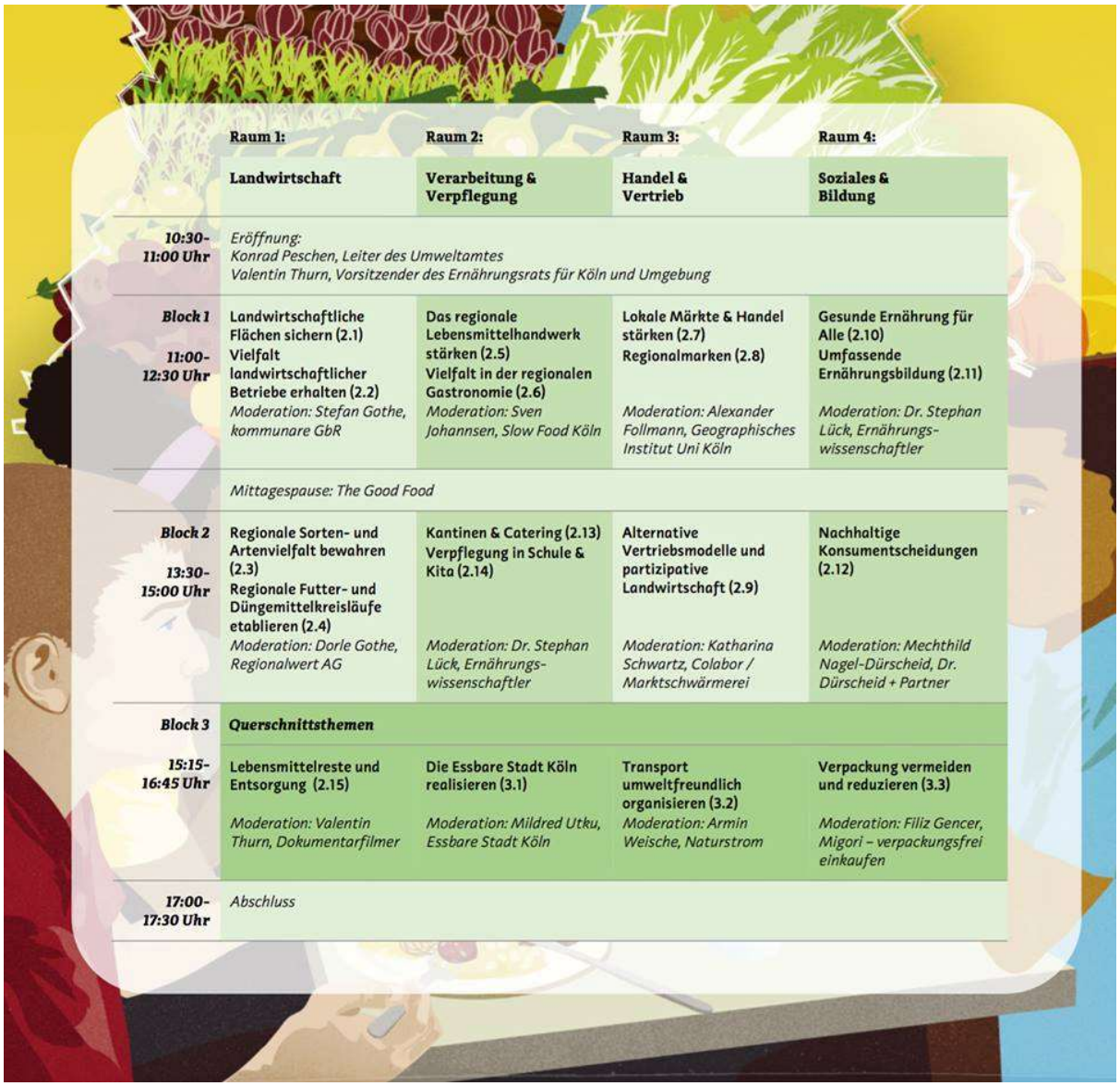
Mit freundlicher Unterstützung des Umweltamtes der Stadt Köln.

Stand: 26. März 2019

Überblick

Am 16. Februar 2019 hat der Ernährungsrat für Köln und Umgebung die Strategiewerkstatt zur Entwicklung einer Ernährungsstrategie im Schillergymansium, in Köln-Sülz organisiert.

Mit über 70 Anmeldungen und über den Tag verteilt noch mehr Teilnehmern, war das Event gut besucht. Nach einführenden Worten von Konrad Peschen, dem Leiter des Umweltamts, und von Valentin Thurn, dem Vorsitzenden des Ernährungsrats Köln und Umgebung, starteten die insgesamt drei Blöcke mit ihren je vier Workshops.



	Raum 1:	Raum 2:	Raum 3:	Raum 4:
	Landwirtschaft	**Verarbeitung & Verpflegung**	**Handel & Vertrieb**	**Soziales & Bildung**
10:30-11:00 Uhr	*Eröffnung: Konrad Peschen, Leiter des Umweltamtes Valentin Thurn, Vorsitzender des Ernährungsrats für Köln und Umgebung*			
Block 1 **11:00-12:30 Uhr**	**Landwirtschaftliche Flächen sichern (2.1) Vielfalt landwirtschaftlicher Betriebe erhalten (2.2)** *Moderation: Stefan Gothe, kommunare GbR*	**Das regionale Lebensmittelhandwerk stärken (2.5) Vielfalt in der regionalen Gastronomie (2.6)** *Moderation: Sven Johannsen, Slow Food Köln*	**Lokale Märkte & Handel stärken (2.7) Regionalmarken (2.8)** *Moderation: Alexander Follmann, Geographisches Institut Uni Köln*	**Gesunde Ernährung für Alle (2.10) Umfassende Ernährungsbildung (2.11)** *Moderation: Dr. Stephan Lück, Ernährungs-wissenschaftler*
	Mittagespause: The Good Food			
Block 2 **13:30-15:00 Uhr**	**Regionale Sorten- und Artenvielfalt bewahren (2.3) Regionale Futter- und Düngemittelkreisläufe etablieren (2.4)** *Moderation: Dorle Gothe, Regionalwert AG*	**Kantinen & Catering (2.13) Verpflegung in Schule & Kita (2.14)** *Moderation: Dr. Stephan Lück, Ernährungs-wissenschaftler*	**Alternative Vertriebsmodelle und partizipative Landwirtschaft (2.9)** *Moderation: Katharina Schwartz, Colabor / Marktschwärmerei*	**Nachhaltige Konsumentscheidungen (2.12)** *Moderation: Mechthild Nagel-Dürscheid, Dr. Dürscheid + Partner*
Block 3	***Querschnittsthemen***			
15:15-16:45 Uhr	**Lebensmittelreste und Entsorgung (2.15)** *Moderation: Valentin Thurn, Dokumentarfilmer*	**Die Essbare Stadt Köln realisieren (3.1)** *Moderation: Mildred Utku, Essbare Stadt Köln*	**Transport umweltfreundlich organisieren (3.2)** *Moderation: Armin Weische, Naturstrom*	**Verpackung vermeiden und reduzieren (3.3)** *Moderation: Filiz Gencer, Migori – verpackungsfrei einkaufen*
17:00-17:30 Uhr	*Abschluss*			

Workshops Block 1

Diese Workshops wurden jeweils von einem Experten bzw. einer Expertin geleitet und behandelten die folgenden Themenfelder: Landwirtschaft, moderiert von Stefan Gothe mit den beiden Kapiteln: "Landwirtschaftliche Flächen sichern" und "Vielfalt landwirtschaftlicher Betriebe erhalten", Verarbeitung & Verpflegung, moderiert von Sven Johannsen betraf die Kapitel "Das regionale Lebensmittelhandwerk stärken" und "Vielfalt in der regionalen Gastronomie", Handel & Vertrieb, moderiert von Alexander Follmann, Kapitel "Lokale Märkte & Handel" und "Regionalmarken" und Soziales und Bildung, moderiert von Dr. Stefan Lück mit den Kapiteln "Gesunde Ernährung für Alle" und "Umfassende Ernährungsbildung".

Ziel der Veranstaltung war es Rückmeldungen und Stellungnahmen aus der Bevölkerung, Politik und Wirtschaft zu bekommen. Die Ernährungsstrategie wurde auf Basis des Visionsworkshops im September 2017 von einem Redaktionsteam in einer ersten Version zusammengestellt.

Im Laufe der Veranstaltung tauchten in den unterschiedlichen Formaten ähnliche Forderungen und Anregungen auf. Demnach sollen mehr öffentliche Informations- veranstaltungen stattfinden und Öffentlichkeitsarbeit gemacht werden. Zudem soll eine umfassende Ernährungsbildung in Zukunft in Kölner KiTa's, Kindergärten und Schulen stattfinden, die im Lehrplan verankert sein soll und auch in den Kantinen aktiv angewendet wird.

Mittelfristig soll ein politischer Rahmen entstehen, der den Lebensmittelanbau im Umland unterstützt und hilft, regionale Vermarktungskonzepte auf- und auszubauen. Dies soll eine regionale Versorgung mit frischen Lebensmitteln schaffen, die nachhaltig produziert werden und eine regionale Wertschöpfung ermöglichen. Der Einzelhandel soll dem Kunden transparent aufzeigen, woher die angebotenen Produkte stammen, wo und wie sie verarbeitet wurden und wie sie produziert wurden. Außerdem sollen vielfältige Optionen bei den Lebensmittelanbietern zur Verfügung stehen, sodass jedem Kölner und jeder Kölnerin eine regionale und gesunde Ernährung mit hochwertigen, frischen Lebensmitteln ermöglicht wird.

Workshops Block 2

Der zweite Workshop-Block fand nach einem stärkenden Mittagessen, organisiert und gekocht von The Good Food, zum Großteil aus geretteten Lebensmitteln statt, die umweltfreundlich mit dem Lastenrad angeliefert worden war. Die Themenfelder des zweiten Blocks glichen dem des Ersten, es wurde jedoch an anderen Kapiteln der Strategie gearbeitet. Die landwirtschaftlichen Themen waren: "Regionale Arten- und Sortenvielfalt bewahren" und "Regionale Futter- und Düngemittelkreisläufe etablieren", moderiert von Stefan Gothe. Der zweite Block beschäftigte sich mit "Kantinen & Catering" und "Verpflegung in Schule und KiTa", moderiert von Dr. Stefan Lück. "Alternative Vertriebsmodelle und partizipative Landwirtschaft" wurden im dritten Block von Katharina Schwartz moderiert und das vierte Thema waren "Nachhaltige Konsumentscheidungen", moderiert von Mechthild Nagel-Dürscheid.

Workshops Block 3

Gegen Nachmittag tauschten die Teilnehmer und Teilnehmerinnen nochmal das Themenfeld um sich mit den sogenannten Querschnittsthemen auseinander zu setzen: Lebensmittelüberschüsse, moderiert von Valentin Thurn, die Essbare Stadt verwirklichen, moderiert von Mildred Utku Verpackung vermeiden, moderiert von Filiz Gencer und Transport umweltfreundlich gestalten, moderiert von Armin Weische.

In diesem letzten Block wurden Querschnittsthemen wie der Umgang mit Überschuss-lebensmitteln, Verpackung, Transport sowie die Essbare Stadt Köln genannt. Dabei ging es um bestehende Initiativen wie Foodsharing, Urban Gardening und Zero Waste-Ansätze. Aber auch neue Transportwege mit Lastenrädern, über im besten Falle eigens dafür angelegte Radwege, wurden gewünscht. Änderung der städtischen Rechtslage in Hinsicht auf ressourcenverschwenderische Einmalverpackungen werden gewünscht, gerade bei Großveranstaltungen wie dem Köln-Marathon oder Weihnachtsmärkten.

Nachdem die vielen verschiedenen Gesprächsrunden zu einem Ende gekommen waren wurden nochmal Blitzlichter aus den einzelnen Themenfeldern in die Menge zurückgetragen und anschließend der Tag mit einem Bio-Kölsch der Brauerei Heller beschlossen.

Nächste Schritte

Die Anmerkungen aus den Workshops wurden gesichtet und unten zusammengestellt. Das Redaktionsteam wird diese, wo möglich, im nächsten Schritt in Rücksprache mit den Moderator*innen der Workshops und der Projektgruppe in die nächste Version der Ernährungsstrategie einbauen.

Bis 15. März 2019 ist es weiterhin möglich, sich online zu beteiligen. Die aktuelle Version der Strategie sowie eine Beschreibung der Rückkanäle finden sich online unter http://www.ernaehrungsrat-koeln.de/ernaehrungsstrategie/.

Ergebnisse der Workshops

Workshop 1: Flächen und Betriebe

Moderator: Stefan Gothe

Behandelte Kapitel: 2.1 Landwirtschaftliche Flächen sichern, 2.2 Vielfalt landwirtschaftlicher Betriebe erhalten

Bestandsaufnahmen	Zu 2.1 ● Absatz 1: Grünland statt Grünfläche ● Insgesamt Daten besser belegen (Quellen) und evtl. aktuellere Daten nutzen, Daten FNP und Regionalplan ● Flächen der Stadt sind bis 2028 verpachtet ● Zahlen die genannt wurden 16%Wald, 17% LW, 50% versiegelt, 1,5 ha Ökologische Flächen, Rest konv. (Anteile konv. Ökol. bitte benennen) ● Es gibt ein Planfeststellungsverfahren zu Hochwasserausgleichsflächen (ca. 700 ha) gehen der Landwirtschaft verloren ● Ausgleichsflächen besser nutzen Zu 2.2 ● Vor Bestandsaufnahme: kleinbäuerlich zu (klein-) bäuerlich ● Absatz 1 aktuelle Zahlen 2017/2018 nutzen + Darstellung der Entwicklung zu 2010 ● Absatz 2: Datenbasis + evtl aktuelle Zahlen, ● Absatz 3: 12% Obst und Gemüse sind v.a. Spargel und Erdbeeren ● Konzentrationsprozesse sind abgeschlossen, anders als im Stadtgebiet ● Grundsätzlich zwischen Stadt Köln und Umgebung unterscheiden aber nicht trennen, gilt für das ganze Dokument
Leitlinien & Ziele	Zu 2.1 1. Zu 1.: kleinbäuerlich zu (klein-) bäuerlich, Def. ABL für bäuerliche Landwirtschaft, es geht eher um Familienbetriebe 2. Grünflächen für urbane Landwirtschaft (Essbare Stadt nutzen) 3. Zu 2. Was ist mit Input gemeint? Zur Weiterverarbeitung 4. Die landwirtschaftlichen Flächen in der Stadt Köln und dem Regierungsbezirk Köln 5. …Frischeversorgung (Gemüse, Obst, Fisch etc.)

	6. Zu 3. Vorkaufsrecht von Landwirtschaft bei Verkauf von Böden 7. Weiteres: Verpachtung nach 2028, Anteil von Verpachtung an Bio festlegen, Biodiversität auf kleinen Flächen fördern 8. Insgesamt ist eine Unterscheidung zwischen Leitlinie und Ziel nicht erkennbar und die Sätze vor dem : und danach sind zu ähnlich Zu 2.2 ● Warum fangen die Sätze hier mit Wir an, d.h. das ist nicht einheitlich formuliert ● Zu 2. Neue Formen der Diversifizierung im letzten Satz ergänzen ● Zu 3.: Hofnachfolgen statt Generationswechsel ● Die familiäre Nachfolge ist nicht mehr der Normalfall (steht auch so im Text) ● Nachfolgen statt Übernahmen ● Existenzgründungen statt Neugründungen
Best-Practice	Zu 2.1 ● Stadtgrünnaturnah ● SoLaWi ● Regionale Produzenten ● FoodHub ● Insgesamt mehr Beispiele dafür kürzer und mit Link zum mehr lesen Zu 2.2 ● Insgesamt mehr Beispiele dafür kürzer und mit Link zum mehr lesen, evtl. Hinweis auf Beschreibung in anderen Kapiteln ● Wilhelmshof (Bildung) ● StadtLandGemüse ● SoLaWi ● Zum Kasten Klefhof (Anmerkung zur Formulierung “artgerechte Tierhaltung”): Vorschlag: Vermeidung des Begriffs "artgerecht", da dieser eine gewisse Tierfreundlichkeit suggeriert. In unserer aktuellen wirtschaftlichen Situation ist eine tierfreundliche Tierhaltung aber absehbar leider nicht möglich. Zum Beispiel werden praktisch alle Tiere - auch auf Demeterhöfen - regelmäßig weit vor Ende ihrer eigentlichen Lebenszeit geschlachtet, weil das anders nicht wirtschaftlich darstellbar ist.
Weitere Inhalte / was fehlt in dem Kapitel	Zu 2.1 ● Konkrete Maßnahmen zum Ziel 3

- Projekte zu 2.1.
- Digitale Darstellung der Höfe und Vernetzung der Akteure
- Schlachthof-Projekt über die Regionale
- Erwachsenenbildung zum Thema Ernährung

Zu 2.2

- Projekte zu 2.2.
- Kooperationen mit Arbeitsförderungsgesellschaften

Workshop 2: Lebensmittelhandwerk & Gastronomie

Moderator: Sven Johannsen

Behandelte Kapitel: 2.5 Das regionale Lebensmittelhandwerk stärken, 2.6 Vielfalt in der regionalen Gastronomie

Bestandsaufnahmen	Keine Anmerkungen
Leitlinien & Ziele	- "Traditionell handwerkliche" Gastronomie fördern, Systemgastronomie streichen - Produktionsmittel auch nichtgewerblichen Organisationen zur Verfügung stellen - Mietbare Strukturen erleichtern kleinen und kleineren Verarbeitern den Zugang (z.B. mietbare Großküche, etc.) - Zu 3. vegetarisch/vegane Außerhausverpflegung ermöglichen: Hier könnte man noch weitere Profiteure einer solchen Empfehlung erwähnen: - "Flexitarier": Menschen, die immer mal wieder aus Gründen wie Tierschutz, Klimaschutz oder Gesundheit auf Tierprodukte verzichten wollen; je flächendeckender entsprechende Angebote, desto besser - Leute, die für sich Tierprodukte nach strengen Kriterien (z.B. Weidehaltung) auswählen, die aber im normalen Gastro-Umfeld nicht darstellbar ist. Für diese Menschen ist "vegan außer Haus" eine gute Option - Menschen, die sich verbindliche Tierwohl-Kennzeichnungsregeln wünschen (ca. 80 % der Deutschen), und in der Zwischenzeit bis es soweit ist, außer Haus konsequent Tierprodukte vermeiden möchten.
Best-Practice	- Brauerei Heller GmbH kann nicht als Beispiel für vegan/vegetarische Verpflegung gesehen werden sondern eher als Regional Bio: Das ist eher ein Best-Practice für "Bio und regional", aber nicht für vegan, oder? Das Angebot wirkt jedenfalls sehr tierprodukt-lastig. Es gibt z. B. keinen Salat ohne Fleisch oder Käse. -> Originalkommentar (möglicherweise Zuordnung verändern)
Weitere Inhalte / was fehlt in dem Kapitel	- Gastronomen informieren über Angebote und Lieferanten - Konsumenten/Kunden gelangen einfach, transparent und nachvollziehbar an die Infos über Herkunft und "Lebenslauf" der verkochten Zutaten (Speisekarte, Website) - Informationsplattform für in Erstverarbeitungsbetrieben hergestellte Produkte - Gemeinschaftliche Organisationsformen wie Genossenschaften, SoLaWi's etc. sind zu bevorzugen, allerdings nicht als einzige Unternehmensform Unterstützung bekommen

Workshop 3: Märkte & Handel stärken

Moderator: Alexander Follmann

Behandelte Kapitel: 2.7 Lokale Märkte & Handel, 2.8 Regionalmarken

Bestandsaufnahmen	- Produkthintergrundinformationen (biologischer Anbau, Saisonalität, Tierwohl): wer trägt die Verantwortung? - Transparenz, Bio ≠ Regional, Bio-Eigenmarken undurchsichtig für den Kunden - Lebensmittel in Deutschland allgemein sehr billig (zu billig?) - Einkaufspraktiken/Sourcing des Lebensmittel-Einzelhandels - Behördliche Auflagen für Kleinunternehmer gefährden die Vielfalt - Konzentrationsprozesse haben negative Folgen
Leitlinien & Ziele	- Vielfalt der Anbieter stärken -> Eigentümergeführte Geschäfte fördern - Mehr Transparenz im Lebensmittelhandel - Landwirt*innen auf Wochenmarkt, ggf. Illusorisch - Eigene interne Lehrgänge: Regionale Fachverkäufer, Bessere Informationsweitergabe/Beratung - Nachhaltige Geschäftspraktiken einfordern und umsetzen - Sanktionen bei Nichteinhaltung - Vielfalt in der Struktur des Handels und der Produktion
Best-Practice	- Ausführliche Diskussion über das Best Practice -> Rewe Richraths "lebt das Konzept" - Ist das irgendwo definiert, was hier "artgerecht" bedeutet? Unser REWE jedenfalls verweist auf Nachfrage nur sich auf die gesetzlichen geltenden Mindeststandards, deren praktische Umsetzung in der Regel ja leider nicht wirklich tierfreundlich ist. -> Bezug zu "artgerecht" im "Best Practice" Text
Weitere Inhalte / was fehlt in dem Kapitel	- Lebensmittelverschwendung: - →Großmarkt um diese Produkte vermarkten teilweise aus dem EH zurück zu Großmarkt - Transparenz -> Aufklärungspflicht - Schutz der Region als Absatzinstrument - z.B. "Hof" als Marke - Definition von Regionalität (Vorschlag: Umkreis 60 km) - Unternehmenskoorperation REWE - NABU, EDEKA - WWF - Food Hub

Workshop 4: Ernährungsbildung

Moderator: Dr. Stephan Lück

Behandelte Kapitel: 2.10 Gesunde Ernährung für Alle, 2.11 Umfassende Ernährungsbildung

Bestandsaufnahmen	- Wie bekommt man Konsumenten dazu nicht nur das Billigste zu kaufen? - Wie erreicht man Eltern die sich nicht mit Ernährung beschäftigen? - Wie kann man über Ernährung aufklären/dafür sensibilisieren? (Essen begreifbar machen) - Wie werden Einrichtungen über bestehende Initiativen informiert? (Wunsch: Stadt informiert alle Einrichtungen über bestehende Initiativen) - Inwiefern unterstützt die Stadt Foodsharing? - Anmerkung zu "Herkunft und ihre Auswirkungen": Die Herkunft und Produktionsmethoden tierischer Nahrungsmittel - insbesondere die gängige Praxis die Tiere weit vor Ende ihrer natürlichen Lebenserwartung ins Schlachthaus zu bringen - sollte ab einem Alter von 16 Jahren offen und tabufrei kommuniziert werden.
Leitlinien & Ziele	- Fortbildungen für Lehrer und Erzieher (Vorbilder: Leben gesunde Ernährung vor) + Thema in den Lehrplan integrieren - Ernährung als Unterrichtsfach - Bewusstsein schaffen für Ernährung, Gesundheit und Bewegung + Einkauf -> bzw. deren Zusammenhang - Umweltwissen/Gestaltung für Bürger vermitteln (Garten/Balkon) - Stadt informiert alle Einrichtungen über bestehende Initiativen - Obdachlosen Kochmöglichkeiten schaffen - Einzelhandel durch Kauf unterstützen - Bildungstheater stärken (Ernährungstheater)
Best-Practice	- Etepetete - Unverpackt-Läden - SoLaWi - Selbsterntegärtchen (Angebot für Schulen und Kindergärten) - WWF - Umweltbildungsstadt Köln - Ernährungsplattform - Schulobst-/Gemüseprogramm - Gemüseackerdemie - Slow Mobil - Supermarkt für Produkte mit abgelaufenem MHD - Marktschwärmer - Ernährungstheater
Weitere Inhalte / was	- Auswirkungen unserer Ernährungsweise auf den globalen

fehlt in dem Kapitel	Süden - Wie werden Einrichtungen über bestehende Initiativen informiert? - Gemeinschaftsküche (regelmäßige Schnippelparty im odonischen Biergarten)

Multiplikatoren: Eltern, Blogger, Journalisten, Bildungstheater

Workshop 5: Landwirtschaft Teil 2

Moderator: Stefan Gothe

Behandelte Kapitel: 2.3 Sorten- und Artenvielfalt bewahren, 2.4 Regionale Futter- und Düngemittelkreisläufe etablieren

Bestandsaufnahmen	Zu 2.3 ● Absatz 1: Abnahme der Biodiversität und Insekten ● Absatz 2: … sind resistent gegen Krankheiten ● Absatz 3: nur wenige züchten selber, daher anzubauen statt züchten, Beispiel für Sorten beziehen auf Allergien, Bitterstoffe, Vitamine (Initiativen Streuobst z.B. Biologische Stationen etc.) ● Absatz 4: streichen „zumal die Sorten nicht …besser schmecken“ ● Absatz 5: Viele (Bio-)Gemüsebetriebe… Zu 2.4 ● Absatz 1 unverständlich ● Absatz 2: 3 % wie hoch ist die absolute Menge ● Absatz 3: … kann die EU die Produktion tierischer Nahrungsmittel zurzeit…; regionale Fleischkonsum reduziert (um wieviel) ● Absatz 4: Die europäische Agrarpolitik streichen „hat sich diesbezüglich geändert“ + Raps streichen ● Dünger aus Holland regional? ● Wirkung von regionalem Anbau von Futtermittel darstellen ● Hier zu starke Unterscheidung von Bio und konv. Es gibt auch andere Betriebe die sich um das Thema kümmern ● Quellen?
Leitlinien & Ziele	Zu 2.3 ● Ganz wichtig…auch hier der Hinweis auf die Sorten- und Artenvielfalt im Stadtgebiet… ● Zu 1: welchen Nutzen bringt die Vielfalt, bei Nutztierhaltung alte Rassen ergänzen ● Zu 2. Ackerränder streichen und durch Wegraine ersetzen und private Gärten und Schulgärten ergänzen ● Ökosystemleistungen aufnehmen ● Sorten allergiefrei, mit Bitterstoffen oder Vitamine als Ziel aufnehmen, gesünder für die Menschen ● Zu 3. alter Sorten und Rassen Zu 2.4 ● Zu 1. Produzent*innen (in Köln und Umgebung) … lokale Stoffkreisläufe und Wertschöpfungsketten ● Was ist mit Inputs gemeint

	● Zu 2. Sollte ganz raus ● Zu 3. Diese sind in der Regel Zusammenschlüsse von Erzeuger*innen … und Gastronom*innen ● Förderung der regionalen Vernetzung, auch verschiedenen Branchen, …..
Best-Practice	Zu 2.3 ● Essbare Stadt mit Hinweis auf anderes Kapitel Zu 2.4 ● Insgesamt mehr Beispiele dafür kürzer und mit Link zum mehr lesen, evtl. Hinweis auf Beschreibung in anderen Kapiteln ● SoLaWi -> Hinweis auf andere Kapitel ● DLS-Bäcker aus Bonn ● Futter-Mist-Kooperationen ● Anmerkung zu Wort "Tier" im Kasten Haus Bollheim: Das Tier wird laut Webseite auch hier leider nur als Produktionsfaktor gesehen und nur zweitrangig als fühlendes Individuum. Daher Vorschlag: in dem Satz, wo es darum geht "allen Beteiligten gerecht zu werden" das Wort Tier einfach streichen.
Weitere Inhalte / was fehlt in dem Kapitel	Zu 2.3 ● Kleinere Schläge = mehr Artenvielfalt ● Projekte: Ausgleichsflächen mit zertifiziertem Saatgut aus der Region ● Artenschutzkonzept für Regierungsbezirk ● Begrünung von Dächern, vielfältige Fruchtfolgen, Blühstreifen auf Firmengeländen und kommunalen Flächen Zu 2.4 ● Projekte: Regionale Erzeugungs- und Vermarktungsplattform auch für Endverbraucher ● Mehr Tierwohl

Workshop 6: Öffentlichkeitsverpflegung/Catering

Moderator: Dr. Stephan Lück

Behandelte Kapitel: 2.13 Kantinen & Catering, 2.14 Verpflegung in Schule & KiTa

Bestandsaufnahmen	- Mittel für Essen prüfen - Anmerkung zu "lediglich von Höfen mit artgerechter Tierhaltung": Was bedeutet hier "artgerechte Tierhaltung"? Es gibt leider keine klaren Regeln dafür und daher kann das alles und nichts bedeuten. Ich habe in meiner Kantine mal eine Stichprobe gemacht und das Ergebnis war leider alles andere als tierfreundlich.
Leitlinien & Ziele	- Bildungsangebote in Schulen -> Bauernhof besuchen - Politischer Druck - Internationalität beachten - Wertschätzung -> Abfallvermeidung, Geschmacksbildung - Gemeinsamer Beschluss aus verschiedenen Verwaltungsbereichen - Ausschreibungskriterien (Leistungsausschreibung für Schulverpflegung) - Gesundheitserhaltende und regionale Ernährung für Alle - Bildung bei der Zubereitung
Best-Practice	
Weitere Inhalte / was fehlt in dem Kapitel	- Internationalität beachten - Logistik Erzeuger/Konsument

Workshop 7: Alternative Vertriebsmodelle

Moderatorin: Katharina Schwartz

Behandelte Kapitel: 2.9 Alternative Vertriebsmodelle und partizipative Landwirtschaft

Bestandsaufnahmen	- Differenzieren zwischen Erzeugermärkten (z.B. den Ökomärkten, Marktschwärmer) und solchen mit Großhändlern. - Wünschenswert wäre, das Spektrum in Köln innerhalb der Bestandsaufnahme zu nennen
Leitlinien & Ziele	Mehr Transparenz beim Verkauf: Auf städtischen Wochenmärkten soll die Deklaration von Waren transparenter werden. Was ist eigene Ware, was zugekauft, was kommt aus der Region (und woher genau)? Besonders in sozial schwachen Gebieten soll die Stadt Räume/Flächen für SoLaWi Ausgabestellen oder Marktschwärmer Verteilungen zur Verfügung stellen Die Stadt soll: - eine Prüfung/Bedarfsprüfung für ein regionales Verteilzentrum beauftragen - partizipative Zertifizierungs- / Garantiesysteme fördern - Landwirte in Umstellung durch Subventionierung ihrer Ware (in den drei Jahren der Umstellung) einen Anreiz bieten umzustellen - Eine Planstelle schaffen, die Direktvermarktung landwirtschaftlicher Produkte im städtischen Raum / auf innerstädtischen Flächen koordiniert - Genehmigung neuer Lebensmitteleinzelhändler an regionale Wertschöpfungskriterien knüpfen
Best-Practice	- SoLaWi als Modell (mit seinen unterschiedlichen Formen) - „Mein Gemüsegärtchen“ (als Selbsternte Feld)
Weitere Inhalte / was fehlt in dem Kapitel	Es fehlt eine Schnittstelle (/Referenz zur Regionalwert AG) Referenz zu Kapitel 2: Alternative Vertriebsmodelle sollen bei der Verpachtung städtischer Flächen und Gebäude bevorzugt werden

Workshop 8: Nachhaltige Konsumentscheidungen

Moderatorin: Mechthild Nagel-Dürscheid

Behandelte Kapitel: 2.12 Nachhaltige Konsumentscheidungen

Bestandsaufnahmen	
Leitlinien & Ziele	- Bessere Kommunikation zwischen Politik und Verbrauchern - Gesundes Fastfood -> schnell verfügbar + billig (gesundes Essen muss hip werden) - Lifestyle-Änderung - Subventionierungsplan der EU ändern (z.B. für landwirtschaftliche Flächen für Erzeugung) - Ernährungsanker (Bilder) schaffen - Infoveranstaltungen (z.B. Filmabende) in Bürgerzentren/Schulen/Cafés - Gemüseackerdemie - Theater zur Ernährungsbildung in Schulen/Kindergärten - Plattform aller Initiativen - Selberkochen statt fertig kaufen - Gegenkampagnen zu Großkonzernen wie McD, Burger King, usw. Von Politischer Seite - Discounter: mehr Regionales anbieten - Angebote für junge Menschen - Outdoor Cook-Event in Brennpunkten - Vor Ort lokale Kochduelle
Best-Practice	- SoLaWi - Foodsharing - Unverpacktläden - The Good Food - Gemüsebox - Too good to go - Etepetete - Marktschwärmer - Regionale Marken im Supermarkt “Bergisch Pur”
Weitere Inhalte / was fehlt in dem Kapitel	- Mehr Wertschätzung & Nutzenwahrnehmung für “gutes” Essen (z.B. gesund, mehr Geld für Bauern, Geschmack,) - Aufklärungsarbeit - Einfache Sprache bei der Strategie (z.B.: Begriffserklärung sozial-ökologisch)
Welche*r Multiplikator}in ist bereits da? Wer sollte angesprochen werden?	- Sozialamt → Hartz IV-Empfänger ansprechen - EU- Subventionierung ändern - Schule - WIR - Wochenmarkt in sozialen Brennvierteln - (Lokale) Prominente - Influencer YouTube/Instagram

Workshop 9: Lebensmittel(-reste) Überschüsse

Moderator: Valentin Thurn

Behandelte Kapitel: 2.15 Lebensmittelreste und Entsorgung

Bestandsaufnahmen	
Leitlinien & Ziele	- Kommunikation mit Überschuss-Verwertern erleichtern. Die HDI-Kantine in Köln-Deutz (früher Thalanx) lässt sich z. B. von Querfeld mit Überschuss-Gemüse beliefern, das könnten auch andere Kantinen nutzen. - Als Kommune können wir zwar nicht die EU-Vermarktungsnormen beeinflussen, aber die Lebensmittelkontrolleure der Stadt Köln sollten angehalten werden, die gesetzlichen Spielräume so zu nutzen, dass möglichst wenig gut Essbares aus rein formalen Gründen weggeworfen wird. Bei ihren Kontrollgängen durch die Küchen sollten sie auch die Köche auf die bestehenden Spielräume hinweisen, also über die Hygieneregeln hinaus auch die Verschwendung im Blick haben. - Wenn 2023 der Großmarkt von seinem Standort verschwindet sollte die Stadt Köln einen neuen Standort anbieten, wo die Händler hinziehen können. Zwar ist der überwiegende Teil der Waren auf dem Großmarkt nicht aus der Region, aber zum ersten gibt es hier vor allem in der Saison noch viele regionale Lebensmittel und ein ersatzloser Wegfall des Großmarkts würde bedeuten, dass diese keinen Umschlagsplatz mehr finden. Und zum anderen sollte das Konzept des neuen Frischemarktes stärker regional ausgerichtet werden. - Großkantinen, die ihre Überschüsse weitergeben, sollten darin von einer Vernetzungsstelle unterstützt werden (siehe auch 2.) - Die Stadt sollte einen Wettbewerb ausrufen, für den Kölner Supermarkt der das beste Anti-Verschwendungs-Konzept hat. Oder gar ihre Genehmigungen für neue Supermarkt-Flächen an ein Konzept gegen Lebensmittelverschwendung koppeln. - Händler unterstützen, die Obst und Gemüse jenseits der Normen vermarkten (z.B. durch Werbung auf städtischen Portalen wie koeln.de). - Die AWB könnte Müllgebühren für gewerblichen Lebensmittelmüll erhöhen. Das macht allerdings nur dort Sinn, wo die Mülltrennung auch kontrolliert wird, sonst wandern die Lebensmittel in den Restmüll.
Best-Practice	- Gemeinnützigen Initiativen, die Lebensmittel-Überschüsse verteilen, vermittelt das Liegenschaftsamt nach Möglichkeit Ladenlokale, Lager- und Küchenräume. Alternativ: Die Stadt unterstützt die Initiativen, indem sie die Miete bezahlt. - Die Stadt baut eine Vernetzungsstelle zur Zweitverwertung

	auf, indem sie bei einem Verein eine Planstelle finanziert, der die Lebensmittel vermittelt, zwischen Landwirtschaft, Industrie und Handel auf der einen Seite und Gastronomen und karitativen Einrichtungen auf der anderen Seite. Die Person muss den rechtlichen Rahmen kennen.
Weitere Inhalte / was fehlt in dem Kapitel	- Wertschätzung erhöhen, indem mit den Schulkindern praktisch mit Lebensmitteln umgegangen wird: Kochen, Gärtnern, landwirtschaftliche Praktika. - Dazu braucht es Schulküchen. Im Moment haben nur 40 – 50 der 300 Kölner Schulen eine Küche. Zunächst sollten diese wieder benutzt werden, in einem zweiten Schritt auch Küchen in anderen Schulen ausgebaut werden. Im Moment werden Küchen abgebaut, z.B. beim Neubau des Hildegard-von-Bingen-Gymnasiums in Sülz, das sogar einen Ernährungsschwerpunkt hat, aber bald keine Schulküche mehr. - Weiterhin braucht es in den Schulen einen externen Wasseranschluss für die Gärtner, und eine Ferienbetreuung der Schulgärten, z.B. durch Initiativen der urbanen Gärten, die dafür bezahlt werden. - Die AWB sollte über ihre Tätigkeit besser informieren, indem sie Besichtigungen anbietet und den Besuchern ihre Bemühungen für Recycling und Müllsortierung erklärt.

Workshop 10: Essbare Stadt realisieren

Moderatorin: Mildred Utku

Behandelte Kapitel: 3.1 Die Essbare Stadt Köln realisieren

Bestandsaufnahmen	- Gärten in Pflegeeinrichtungen - Firmengärten
Leitlinien & Ziele	- Essbares Grün in planungsrechtliche Vorgaben integrieren - Innovative, ökologische und resiliente Produktionsformen, wie z.B.: Aquaponik fordern/fördern und integrieren -> Idee technische SoLaWi ebenso partizipativ - Ökologische Beweidung - Online-Flächenkarte
Best-Practice	- Essbare Balkon Kästen - von Zierde zu Nutzen - Die Essbare Stadt wird fester Bestandteil Kölns - Gemeinschaftlichen Gärtnern - Essbare Plätze etablieren sich in der Nachbarschaft - Kartäuser Garten
Weitere Inhalte / was fehlt in dem Kapitel	

Workshop 11: Transport

Moderator: Armin Weische

Behandelte Kapitel: 3.3 Transport umweltfreundlich gestalten

Bestandsaufnahmen	- Aktuelle Logistik im Lebensmittelsegment: hier fehlt die (hohe) Nutzung und Infragestellung von Luftfracht - Datenbasis für Lebensmitteltransporte in der Stadt - Situation? Fußverkehr?
Leitlinien & Ziele	1) Parkmöglichkeiten für Lastenräder in öffentlichen Räumen schaffen + Stellplatzschlüssel für Lastenräder in Neubauprojekten und Bestand (Genossenschaftlich o.ä.) + Ausbau der Mobilitätshubs + Radschnellwege/Radinfrastruktur für Lieferverkehr schaffen 2) Die Schiene nutzen (nach Bonn/Bornheim + ins Bergische Land) um Regionale Erzeugnisse nach Köln (Innenstadt) zu transportieren, als Alternative zur Straße; Eigentum der Hafen- und Gütergesellschaft -> staatlich 3) Prüfung: Welche Lieferwege gibt es aktuell und wie können Innerstädtische Liefersynergien genutzt werden?
Best-Practice	- CityScooter (Post(DHL/RWTH Aachen) - Apfelbacher - Letzte Meile ab Hof(Hub) Lösung - Rapido-Schulessen-Synergie Exkurs: Venlo als Beispiel für geschlossene Innenstädte /nur für Lieferverkehr freigegebene Zeiten
Weitere Inhalte / was fehlt in dem Kapitel	Lastenradmodelle, die sich besonders für die Transport von Lebensmittel eignen (in den Anhang) Verknüpfung: Handel & Märkte: Welche Wege werden momentan zum Schlachthof u.a. Gefahren? Verknüpfung: Gemeinsame Lastenrad-Fahrt (Fahrgemeinschaften zu Selbsterntefeldern)

Workshop 12: Verpackung

Moderatorin: Filiz Gencer

Behandelte Kapitel: 3.2 Verpackung vermeiden und reduzieren

Bestandsaufnahmen	- Folien auf Feldern - Hintergrund Kreislaufwirtschaft (Wie ist die Gesetzgebung? Verantwortung von Verpackung von Unternehmen)
Leitlinien & Ziele	- Trinkbrunnen an vielen Ecken - Müllvermeidung bei der Stadtverwaltung (Rahmenverträge, Catering, Schulen, etc.) - Müllvermeidung bei Großveranstaltungen (Weihnachtsmarkt, Köln Marathon) - Aufklärung (z.B. Käsetheke seitens LMÜ) Schulen, Öffentlichkeit - Aktion in Schulen (zwei Wochen Plastikmüll sammeln, eine Woche normaler Konsum, andere Woche reduzierter/bewussterer/verminderter Konsum -> Vergleich der Müllberge - Öffentlichkeitsarbeit (z.B. Ausstellungen Stadthaus, Schulen - ToGo-Gefäße verbieten, bzw. Mehrwegoptionen verbreiten und fördern
Best-Practice	
Weitere Inhalte / was fehlt in dem Kapitel	Anhang Grillscouts als Multiplikator → Videoerklärung wie man richtig grillt von AWB Zusammenarbeit mit AWB → Seite im Abfallkalender gestalten