

Policy Lab

Regionale und nachhaltige Ernährung
für Bremerhaven und das Cuxland

17. Januar 2023, 16:00 - 19:00 Uhr, Online

Rahmenvorhaben Cities 2030



Konsortium: Seestadt Bremerhaven, Der Magistrat / ttz Bremerhaven / biozoon

>> Jeder hat das Recht auf gute Ernährung <<

Ziele Cities 2030: Strukturierung, Beschleunigung und nachhaltige Umgestaltung städtischer und regionaler Lebensmittelsysteme und -ökosysteme (UFSE/CRFS)

Schwerpunkt/Zielgruppen Bremerhaven: Gemeinschaftsverpflegung (Abfall/Recycling, Konsum, Produktion)

INHALT

- Ziele des Policy Lab und Arbeitsverfahren
- Thematischer Input
 - Einführung in das Gesamtvorhaben Cities 2030
 - Aktuelle Herausforderungen in der fairen und regionalen Gemeinschaftsverpflegung
- **Arbeitsphase 1:** Erste Hinweise / Ideen für eine Vision für Bremerhaven und Umland zum Thema nachhaltige Gemeinschaftsverpflegung + Vorstellen der Ergebnisse im Plenum
- **Arbeitsphase 2:** Herausforderungen und Hebel + Vorstellen der Ergebnisse im Plenum
- Ausblick

Anhang

- 1: Präsentation Einführung in das Gesamtvorhaben + aktuelle Herausforderungen in der Gemeinschaftsverpflegung (+ Netzwerk) + Ausblick (Claudia Harms, Stadt Bremerhaven und Linda Böhm, ttz)
- 2: Präsentation Moderation (mensch und region & Sebastian Cunitz)

Frau Claudia Harms begrüßt die Teilnehmenden, stellt das Projekt Cities 2030, den Projektverbund sowie das Büro mensch und region, welches die Living Labs und Policy Labs begleitet, vor.

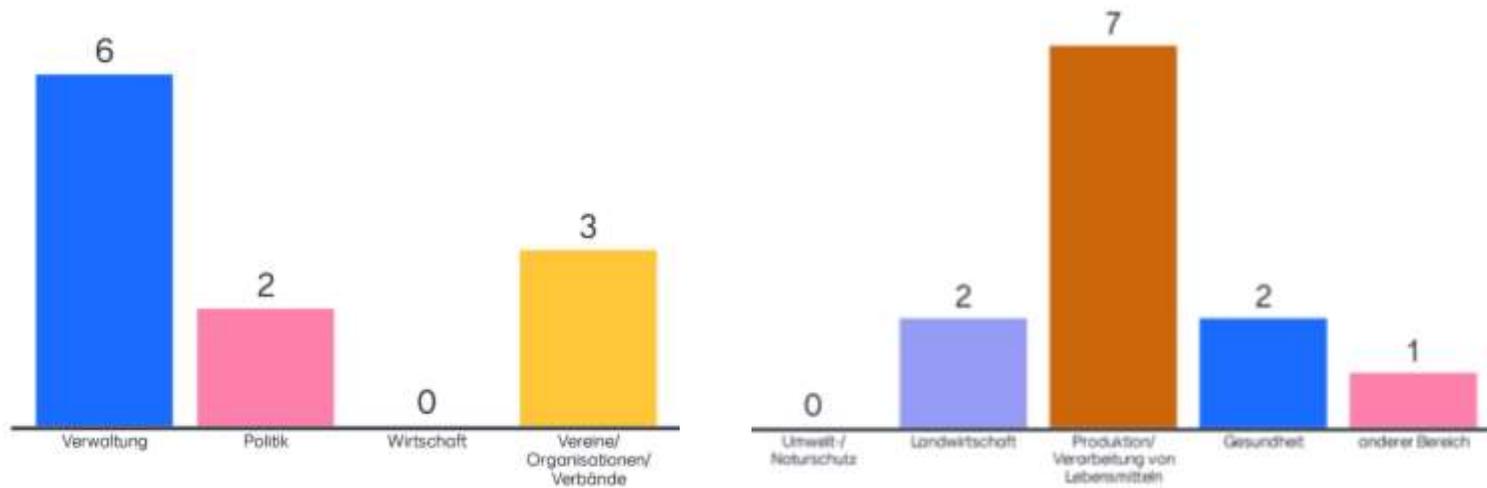
ZIELE DES POLICY LAB

- Thema faire/regionale Gemeinschaftsverpflegung kennenlernen
- Erste Ideen für eine Vision sammeln
- Identifizieren von ersten Hindernissen/Herausforderungen und Hebeln
- Sammlung Hinweise und Ideen zu Vernetzung / Netzwerk

ARBEITSVERFAHREN

- Kurzinputs hören
- Erste Arbeitsphase: „Erste Idee einer Vision für Bremerhaven und Umland zum Thema faire / regionale Gemeinschaftsverpflegung“ & Ergebnisse einander vorstellen
- Zweite Arbeitsphase: „Herausforderungen und Hebel“ & Ergebnisse einander vorstellen
- Feedback

WER WAR DA? – „Welche(n) der folgenden Bereiche vertreten Sie?“



*Mehrfachnennungen waren möglich



EINFÜHRUNG IN DAS GESAMTVORHABEN CITIES 2030

Claudia Harms (Stadt Bremerhaven) (siehe Anhang 1)

- Europäisches Forschungsprojekt (Horizon2020/Green Deal/Food2030)
- 41 Partner aus 19 Ländern
- 4 Jahre (2021 - 2024) Laufzeit
- 12 Städte mit Living- und Policy Labs

Ziel des Vorhabens in Bremerhaven: Das Thema Ernährungssysteme in die Politik, Bevölkerung und die Verwaltung bringen. Ernährung spielte bisher kaum eine Rolle im städtischen Engagement für Klimaschutz.

Zukunftsthema Ernährung: Ernährung ist ein globales Zukunftsthema. Für die meisten europäischen Städte und Gemeinden ist es jedoch bislang ein kommunalpolitisch unbearbeitetes Feld.

Viele Lebensmittel tragen einen großen sozialen, umwelt-, klima- und tierschutzbezogenen Fußabdruck.

Europa: Ernährung verursacht ca. 33% der Umweltbelastung d. h. mehr als die Bereiche Energie und Mobilität zusammen.

Ernährung berührt viele Aspekte, wie z. B. Klima, Gesundheit, Soziales, Bildung, Wissenschaft, Tierwohl und hat **Schnittmengen mit vielen Bereichen** des täglichen Lebens, z. B. Wirtschaft (Landwirtschaft, Handel, Logistik), Wissenschaft, Politik, Verwaltung, Schulen und Kitas, Bildung und Ausbildung

In Bremerhaven ist die Fisch- und Lebensmittelwirtschaft ein bedeutender Wirtschaftsfaktor (Produktion u. Verarbeitung, Logistik, Forschung, Bildung)

Ziele des Policy Lab: Im Dialog mit Stakeholdern Visionen, Ziele und Maßnahmen für eine nachhaltigere Ernährung entwickeln & Anforderungen für eine nachhaltige Gemeinschaftsverpflegung identifizieren

Für weitere Informationen zum Vorhaben Cities2030 siehe (siehe Anhang 1 - Seite 1 bis 12)

AKTUELLE HERAUSFORDERUNGEN IN DER FAIREN UND REGIONALEN GEMEINSCHAFTSVERPFLEGUNG

Linda Böhm (ttz) (siehe Anhang 1)

Ziele:

- Etablierung eines City Region Food System (CRFS): Ein stadtrregionales Lebensmittelsystem (CRFS) wird definiert als "alle Akteure, Prozesse und Beziehungen, die an der Erzeugung, Verarbeitung, Verteilung und dem Verbrauch von Lebensmitteln in einer bestimmten Stadtregion beteiligt sind".
- Etablierung einer Politik für nachhaltige Ernährung

Herausforderungen einer nachhaltigen Gemeinschaftsverpflegung:

- Preisgestaltung
- Verschiedene Zuständigkeitsbereiche
- Küchenpersonal: Ressourcen
- Gesamte Lieferkette: unterschiedliche Akteure mit unterschiedlichen Interessen
- Geringe Vernetzung der Akteure
- Geringes Bewusstsein für alle Nachhaltigkeitsaspekte
- Fehlende politische Rahmenbedingungen

Herausforderung in Küche und Rohwarenbeschaffung für Einrichtungen der Gemeinschaftsverpflegung

- Regionale Kartoffeln und Milchprodukte in Bremerhaven und Umgebung werden teilweise gut angenommen
- Aber keine zentrale Beschaffung, d.h. es muss auf einen Systemanbieter zurückgegriffen werden (geringer Einfluss auf Herkunft)
- Zu wenig Ressourcen der Küchenkräfte (zu wenig Arbeitspersonal); mehr Zeitbedarf für die Zubereitung des Essens notwendig

Gutes Beispiel aus Hamburg: Externes Catering mit Großteil regional erzeugter Lebensmittel - <https://wackelpeter-service.com>

Für weitere Informationen zu aktuellen Herausforderungen in der fairen und regionalen Gemeinschaftsverpflegung (siehe Anhang 1 - Seite 13 bis 18)

ARBEITSPHASE 1 - VISION

Worum geht es?

Ziel der Arbeitsphase ist es, innerhalb der drei Themenschwerpunkte Produktion/Verarbeitung, Konsument*innen und Waste/Abfall folgende Frage zu beantworten: **Wie kann eine regionale und faire Gemeinschaftsverpflegung in Bremerhaven und Umland 2030 aussehen?**

Aufteilung der Teilnehmenden in drei Gruppen:

- Gruppe 1: Produktion/Verarbeitung
- Gruppe 2: Konsument*innen
- Gruppe 3: Waste/Abfall

Arbeitsauftrag

1. Sammeln von Aspekten zu der Frage „Wie sieht die regionale und faire Gemeinschaftsverpflegung in Bremerhaven / Umland im Jahr 2030 aus?“
2. Priorisieren: Welche 3 Aspekte sind Ihnen aus Ihrer Sammlung für eine Vision am wichtigsten?
3. Visions-Satz: Beenden Sie den folgenden Satz „Im Jahr 2030 ist die/bedeutet regionale und faire Gemeinschaftsverpflegung in Bremerhaven und Umland mit Blick auf das Thema XY ...“

Ergebnisse der Arbeitsgruppen

GRUPPE 1: PRODUKTION/VERARBEITUNG

1. Wie sieht die regionale und faire Gemeinschaftsverpflegung in Bremerhaven / Umland im Jahr 2030 aus?

- Anders und besser als jetzt (Start bei nahe 0)
 - Bremerhaven von Landwirtschaft umgeben; so gut wie nichts von dem, was in Bremerhaven konsumiert wird, kommt aus dem Umland in Bremerhaven an
 - Grundnahrungsmittel in die Gemeinschaftsverpflegung holen
 - Regionale Produktion von Grundnahrungsmitteln stärken (Milch, Obst, Getreide, Kartoffeln → als Start
 - Nicht nur regional und fair, sondern auch nachhaltig (sozial, ökologisch, ökonomisch)
 - Es braucht eine Umstellung (nicht nur von konventionell zu Bio, sondern auch regional und fair
 - Wichtig von der Zukunft aus zu denken
 - Regionale Umgebung beinhaltet regionale Lieferkette, ausreichend Ressourcen in Gemeinschaftseinrichtungen (Personal, Zeit und Finanzen)
 - Gleichgewicht zwischen Möglichkeit
- Kartoffel schon Zwischenprodukt (Convenience Produkt) bei Ankunft in Großküche, welche dieser Zwischenstepps braucht es wirklich?
 - Viele Landwirtschaftliche Betriebe in Bremerhaven und um zu, wie vernetzt sich der Bauer mit der Stadt/Kommune/Schule? Für kleine Betriebe (die Bio produzieren) ist es schwierig größere Mengen z.B. an Schulen zu liefern, aber Bereitschaft vorhanden
 - Gesamte Produktions- und Wertschöpfungskette muss regional bleiben, Trend zur Zentralisierung, fehlende Produktion in Bremerhaven (Wo wird was produziert? Wie vernetzen?
 - Wertschöpfungskette, die regionale Betriebe mit Gastro und Gemeinschaftsverpflegung verbindet (leicht, niedrighschwellig, ohne jetzige Hürden); Roh- und verarbeiteten Produkte werden durch geschultes und motiviertes Personal weiterverarbeitet, keine Mehrkosten für Konsument*innen
 - Zwischenweg zwischen mehr Effizienz und Kreativität (keine Convenience, frische Küche); z.B. Rezepte anbieten um Kochen regional zu ermöglichen, dabei dann Kreativität rausziehen, Preise dürfen nicht zu hochsteigen
 - Befürchtung: Finanzierung schwierig, Kommunen haben den Auftrag bis 2026 Schulverpflegung für 1. Klässler, 2029 bis 4. Klasse; Vorgaben sind finanziell schwierig zu realisieren, regional und saisonal wird zu Mehrkosten

führen (durch Eltern übernommen, Kommunen haben kein Budget); Kosten für das Essen werden steigen

- Regional produziert hört sich gut an, aber es kann nur das hergestellt werden, was Boden hergibt (Moorland im Cuxland), können nicht alle Gemüsesorten angebaut werden
- Es braucht mehr Arbeitskräfte, muss entlohnt werden; Gesellschaft muss Kosten mittragen
- Netzwerkaufbau im Cuxland wichtig
- Wo stehen wir eigentlich? Welche Institutionen in Bremerhaven haben wir und welche Bedarfe bestehen?
- Es braucht einen Systemwechsel (weg vom freien Markt) in der Grundversorgung bei städtischen Einrichtungen, es braucht eine Schnittstelle/Bindeglied; Wie kann Bedarf gedeckt werden? Wie wird es organisiert? Stadt in der Verpflichtung; es braucht Grundausstattung an finanziellen Mitteln, um den Übergang zu begleiten
- Einkaufspreise sagen die Wahrheit (True Cost Accounting, um andere Einkaufsentscheidungen zu treffen), Externe Kosten einpreisen; Preisdiskussion hinter uns lassen; wenig Hypothek an Kinder überlassen (Infos zu True Cost Accounting: <https://tca2f.org/de/>)
- Konsumenten ist „Regional“ sehr wichtig; „Öko-Siegel“ nicht sehr entscheidend, Besuch der Konsument*innen vor Ort bei den Landwirt*innen wichtig; Gewinne kommen i.d.R. nicht bei Landwirt*innen an
- Vollständige Verwertung von Tieren

2. Priorisieren: Welche 3 Aspekte sind Ihnen aus Ihrer Sammlung für eine Vision am wichtigsten?

Keine Priorisierung aufgrund Zeitmangels erfolgt

3. Vision

„Im Jahr 2030 ist bedeutet regionale und faire Gemeinschaftsverpflegung in Bremerhaven und Umland mit Blick auf Produktion/Verarbeitung: True Cost Accounting, faire und lebenswerte Löhne für ökologisch wirtschaftende Bauern (bzw. regenerativ wirtschaftende Landwirtschaft), hürdenfreie Versorgung der Gemeinschaftsverpflegung durch das Umland, befähigte Kantinenkräfte und keine Mehrkosten für Konsument*innen.

GRUPPE 2: KONSUMENT*INNEN

1. Wie sieht die regionale und faire Gemeinschaftsverpflegung in Bremerhaven / Umland im Jahr 2030 aus?

- Kitas und Schulen: Kostenlos und Kultursensibel (wichtig, um Geschmack und Essen zu prägen und zu verändern, da es das Verhalten beeinflusst und gesund ist) wir bekämpfen damit auch Ernährungsarmut (Bildung)
 - Geht über Kitas und Schulen hinaus
 - Gemeinschaftlich können Bürger*innen an sich Gemeinschaftsverpflegung wahrnehmen (geographisch gelöst? Für alle erreichbar, es muss bezahlbar sein und sich für die Anbieter*innen lohnen (lukrativ sein) und es muss schmecken)
 - Es gibt Wahlmöglichkeiten (nicht einen reinen Veggie-Day) für das eine oder das andere (Fleisch und Fleischlos, aber alles regional).
 - Regional Kochen
 - Regionale Verfügbarkeit der Produkte (Produkte sind auch im Supermarkt verkaufbar, durch Verpackung, Kühlung etc.) nicht nur in Gemeinschaftsverpflegungseinrichtungen
 - 2030 – ist transparent, woher das Essen kommt, wo es den Ursprung hat.
- Fair gehandelte Lebensmittel
 - 2030 ist es gelungen, mit der Gemeinschaftsverpflegung auch klimaneutral zu kochen, bzw. den CO2-Fußabdruck zu reduzieren (deutlich)
 - 2030 finde ich genug Angebote z. B. bei der VHS, wo ich Kurse besuchen kann, wie ich Klimafreundlich und regional Kochen kann.
 - Produktion – Regionale Wertschätzung kann auch durch die Unterstützung von Konsument*innen gewährleistet werden.
 - Mehr Solidarische Landwirtschaften
 - Wieder mehr Gemüseärten in den Hausärten
 - 2030 sind Konsument*innen bewusster. Die Reduktion von langen Transportwegen ist den Konsument*innen wichtig. Dies wurde durch den Bereich Bildung gestärkt und gefördert
 - 2030 verschwenden wir kaum noch Lebensmittel, wir verwenden auch Radieschengrün im Salat und sind uns bewusst darüber, wie Lebensmittel möglichst in Gänze verwendet werden können
 - Wir sind 2030 auch offener für neue Lebensmittel, so kann das Alte, das vielleicht nicht günstig ist für die Nachhaltigkeit, ersetzt.
 - 2030 stellt sich das Ernährungs- und Verbrauchsparadigma anders dar (Bedürfnis zu viel Verbrauch ist reduziert) Bewusster

- Gemeinschaftsküche ist insgesamt klimaneutral (bringt automatisch mit sich, dass nichts verschwendet wird) – Abwaschwasser wird gefiltert und auf dem Dachgarten für die übereinander wachsende Erdbeerpflanzen genutzt... Synergien herstellen in den verschiedenen Bereichen
- Alte Herstellungsweisen sind wieder neu entdeckt worden im Jahr 2030
- In 2030 haben wir es geschafft, die regionalen Bauern in den Bereichen Logistik, Weiterverarbeitung, Marketing, Preisgestaltung zu entlasten (Voraussetzung für das Funktionieren von nachhaltiger Gemeinschaftsverpflegung aus Sicht der Konsument*innen)
- Gemeinschaftsküchen auch für gemeinsames Kochen

2. Priorisieren: Welche 3 Aspekte sind Ihnen aus Ihrer Sammlung für eine Vision am wichtigsten?

- Kitas und Schulen: Kostenlos und Kultursensibel (wichtig, um Geschmack und Essen zu prägen und zu verändern, da es das Verhalten beeinflusst und gesund ist) wir bekämpfen damit auch Ernährungsarmut (Bildung)
- Gemeinschaftsküche ist insgesamt klimaneutral (bringt automatisch mit sich, dass nichts verschwendet wird)

- Im Jahr 2030 haben wir es geschafft, die regionalen Bauern in den Bereichen Logistik, Weiterverarbeitung, Marketing, Preisgestaltung zu entlasten (Voraussetzung für das Funktionieren von nachhaltiger Gemeinschaftsverpflegung aus Sicht der Konsument*innen)

3. Vision

„Im Jahr 2030 bedeutet regionale und faire Gemeinschaftsverpflegung in Bremerhaven und Umland mit Blick auf das Thema Konsument*innen ...

... einfach und bewusste Ernährung erleichtert in den Alltag zu integrieren und selbstverständlich ist, was die o.g. Kriterien angeht.“

... dass die Gemeinschaftsverpflegung die Hilfsbedürftigen erreicht hat, die Natur schont und die Wertschöpfungskette regional und/oder nachhaltig und fair organisiert ist.“

GRUPPE 3: WASTE/ABFALL

1. Wie sieht die regionale und faire Gemeinschaftsverpflegung in Bremerhaven / Umland im Jahr 2030 aus?

- Utopisch, dass keine Verpackungen mehr anfallen. Kühlprodukte haben viele Verpackungen, Catering – hier kann reduziert werden und
 - Art der Ausschreibung der Caterer/Lebensmittelbeschaffung in der Gemeinschaftsverpflegung – Thema Abfall mit in die Ausschreibung aufnehmen
 - Recyclebare/Wiederverwendbare Verpackungen genutzt werden
 - Im Bereich der Lebensmittel fallen keine Abfälle mehr an, sondern Abfall der Lebensmittel, die weggeschmissen werden, reduzieren durch z.B. bessere Planung
 - Welche Zweitnutzung kommt in Frage? Beispiel “To Good To Go”
 - Verbrauchenden mehr Optionen geben zwischen Portionen zu wählen – Strukturen schaffen, die keine Lebensmittel mehr verschwenden, messen wie viel überhaupt weggeschmissen wird
 - Im Rahmen des Klimaschutzaktionsplan sind schon viele Maßnahmen geplant
- Lebensmittelsicherheit gewährleisten und Verbraucher schützen – wer übernimmt die Verantwortung für diese Sicherheitsaspekte bei zum Beispiel Zweitnutzungen, auch bei der Tafel ist dies immer wieder ein Problem, wenn der Handel an Privatakteure Lebensmittel weitergibt
 - Biomüll gibt es, um diese weiter zu verwenden (momentan gibt es keinen Biomüll, sondern es wird verbrannt), Verbrennung von Müll in Bremerhaven ist sehr effizient
 - Kümmerer, Logistik ist notwendig
 - Im besten Fall wird die Weitergabe von Lebensmitteln nicht benötigt (Planung verbessern)
 - Teilweise wird Essen nur aufgewärmt in den Gemeinschaftsküchen, nicht immer planbar wie viel gegessen wird (Beispiel Kinder Kita)
 - Bewusstsein schaffen bei Kindern, dass Lebensmittel nicht perfekt aussehen müssen und trotzdem noch gut sind (Wie sieht Schimmel eigentlich aus? Wann sind Lebensmittel noch essbar?)
 - Mehr Qualifizierung, um mehr Kenntnisse zu schaffen, wie Abfall vermieden werden kann
 - Ansprechpartner*in/zentrale Stelle bei Behörden für den Bereich Abfall in der Gemeinschaftsverpflegung – Handlungsfähigkeit schaffen

2. Priorisieren: Welche 3 Aspekte sind Ihnen aus Ihrer Sammlung für eine Vision am wichtigsten?

- Lebensmittelverschwendung und Verpackungen reduzieren
- Kreislauffähige Entsorgung, Biomüll schaffen
- Strukturen schaffen für Weiterverwendung (Sicherheitsthema)

3. Vision

„Im Jahr 2030 ist bedeutet regionale und faire Gemeinschaftsverpflegung in Bremerhaven und Umland mit Blick auf das Thema Waste/Abfall, dass diese möglichst abfallarm und kreislauffähig ist.“

ARBEITSPHASE 2 - Herausforderungen und Hebel

Worum geht es?

Ziel der Arbeitsphase ist die Bearbeitung folgender Frage:

„Welche Hindernisse/Herausforderungen und Hebel erschweren oder behindern die Umsetzung einer fairen / regionalen Gemeinschaftsverpflegung in Bremerhaven und dem Umland unter Berücksichtigung der erarbeiteten Vision?“

Gezielte Zuordnung der Teilnehmenden in drei Gruppen:

- Gruppe 1: Politik & Verwaltung
- Gruppe 2: Wirtschaft
- Gruppe 3: Vereine, Verbände, Initiativen, Bürger*innenschaft

Nach 20 Minuten wechseln die Teilnehmenden die Gruppen und verteilen sich gemischt auf die Gruppen. Es wird die gleiche Fragestellung anhand der Diskussionspunkte der vorangegangenen Gruppe diskutiert.

Arbeitsauftrag:

Sammeln von Aspekten zu den Fragen

- „Welche Hindernisse/Herausforderungen gibt es in der fairen, nachhaltigen und regionalen Gemeinschaftsverpflegung?“
- „Wo gibt es mögliche Hebel in der fairen, nachhaltigen und regionalen Gemeinschaftsverpflegung?“

GRUPPE 1: POLITIK & VERWALTUNG

Hindernisse/Herausforderungen	Hebel	Ergänzungen und Reflektion
Fehlen von politischen Beschlüssen, die dringend benötigt werden	EU- und Bundesebene gibt es schon Instrumente, wie man Nachhaltigkeit berücksichtigen kann: 2 Schattenpreis: wieso wird das eine bevorzugt, das andere fällt raus. Der Preis reflektiert nicht immer den wirklichen Preis, dies verunsichert die Beschaffenden.	Im Land Bremen gibt es keine Vernetzungsstellen, im Land Niedersachsen allerdings schon. Dort gibt es eine Schul- und eine Kitavernetzungsstelle. Das soll und wird laut Idee der Bundesregierung die Qualitätsstandards der DGE durchgezogen werden. Somit wäre es egal, in welcher Kommune man ist (sofern es eine Vernetzungsstelle gibt)
Bewusstsein für Nachhaltigkeit und Fairness im Bereich Ernährung – Bei Beschlüssen wird nicht beachtet, dass dies teurer sein kann, daher sollte nicht der Preis das Hauptkriterium sein		
Dafür gibt es keine oder klare Zuständigkeiten, es wird zu wenig darüber gesprochen – Referatsübergreifende Zusammenarbeit		
Es gibt viele Kommunen, die schon Vorreiter sind, diese werden nicht beachtet, sondern das Rad soll immer wieder neu erfunden werden. Besser wäre anzufangen		
Gemeinschaftsküchen sind auch durch private Anbieter*innen organisiert. Die sind mitzunehmen und dort ist auch für das Thema Transparenz herzustellen		
Umsetzende Ebene muss mitgenommen werden z. B. die umsetzende Ebene, von dort sind Hemmnisse am ehesten zu erkennen. Die können zudem andere sein als die, die von der Verwaltungsebene aus gesehen werden = Partizipativer Prozess		
Teilweise sind es ganz kleine Küchenteams, die nicht selbst kochen können, sondern Anbieter*innen finden müssen,		

Hindernisse/Herausforderungen	Hebel	Ergänzungen und Reflektion
die liefern. Diese Teams müssen ggf. umstrukturiert werden, was können sie leisten		
Küchenkräfte kennen den Begriff faire, nachhaltige und regionale Küche erst kennen und setzen diesen um. Z. B. die Reduktion der Speisereste ist eine Hürde und ein Prozess	Hebel, individuelle Schulung und das Briefen der Küchenkräfte, was immer wieder auch stattfindet. Die DGE hat hier auch Vorgaben. Das ist ein wichtiger Hebel, was beschaffe ich, was setze ich ein?	
Finanzmittel bei der Ausstattung der Kantinenkräfte (PC, umziehen im Auto, sie sollten anders kalkulieren können)		
Finanzen		
Verfügbarkeit der Produkte		
Bioqualität in und um Bremen gibt es zwei Catering unternehmen. Durch Event: Bio meets Gasthof soll kurze Wertschöpfungsketten ermöglichen. Durch die Veranstaltung sollen LW und Gastro zusammengebracht werden. So kommt mehr Bio in die Gastro und damit steigt die Verfügbarkeit	Hebel: die beiden Gruppen zusammenführen	
	Möglichkeiten aus dem Vergaberecht nutzen. Regionalität ist ein Thema, ist im Vergaberecht aber nicht möglich. Transportwege kann man aber berücksichtigen und bewerten.	
	Transparenz schaffen	
	Beteiligung der Umsetzenden	
	Experimente und „Einfach einmal anfangen“ mit einem Aspekt und einem Kriterium beginnen, gerade, wenn wenig Erfahrung da ist.	
Dazu fehlen uns die jeweiligen Netzwerke, die aufgebaut werden sollten (Netzwerk Faire Beschaffung SKEW – Kompass Nachhaltigkeit), Bremen: Vernetzungsstellen für Schul- und Kitaverpflegung und Senior*innenverpflegung sollten etabliert werden. Gab es teilweise und ist in Bremen in Planung.	Vernetzung untereinander, damit Erfahrungen z. B. von Küchenkräften, ausgetauscht werden können (Ansprache an höhere Ebenen dadurch möglich und Lösungsmöglichkeiten finden)	

Hindernisse/Herausforderungen	Hebel	Ergänzungen und Reflektion
Vernetzungsstelle Bremen hat sich aufgelöst, es gibt keine Schulverpflegungsvernetzungsstelle		
	Bestand erfassen und schauen, wer schon Aktiv ist und diese vernetzen.	
Mobilität im ländlichen Raum		
Nicht alle Schulen gehörten zur Kommune, dann kommt Schulwechsel dazu, da fehlt der grüne Faden (von Grundschule hin zu Berufsausbildung) bis hin zur Frage: ich bin allein und möchte an Gemeinschaftsverpflegung teilnehmen	Kompakt zu denken von der Kita bis zum Senior*innenheim	
		<p>Es fehlen die klaren politischen Visionen der Politik (Bsp. LW). Sobald LW merken, dass man sich beteiligen kann und damit Geld verdienen kann, springt das System an. Es braucht dringend die Vorgaben dafür. Es braucht die Vorgaben und den Rahmen, dann fangen die LW direkt an zu arbeiten. Die Vision muss auch da sein, wie es sein soll. Bsp. Holland – Politik hat Vorgaben gemacht, hat alles vernetzt und Unis wurden eingebunden, Krankenhäuser beliefert...</p> <p>Holland sehr zentral organisiert...</p> <p>Rückfrage: Klimaenquetekommission – Ernährung und Umsetzung von GV ...wer soll die Vorgaben machen? Bremen, Nds., Bundesregierung. GV wird immer wichtiger, wir haben seit vielen Jahren Konzepte auf dem Tisch, aber nicht verpflichtend eingeführt, in der Hoffnung, dass Wirtschaft und Kommunen es selbst einführen wollen.</p> <p>Konzepte werde überarbeitet....</p>

Hindernisse/Herausforderungen	Hebel	Ergänzungen und Reflektion
		<p>Was ist das konkrete Konzept...An einen Tisch kommen, praxisbezogen. Volumina bündeln. Es sind x Kindergärten, y Schulen. Die sollen so und so gepflegt werden. Daraufhin kann gearbeitet werden. Anfangen in Bremerhaven: konkret mit Kartoffeln.</p> <p>IDEE zu einer Produktgruppe und einem Bezug die Akteur*innen an den Tisch holen und Anfangen. Es gibt Budget x und was können wir damit machen?</p> <p>Ist nicht die richtige Vorgehensweise: Idee 2: Uni – Transferkaffee Beispiel: Transparenz schaffen und Bewusstsein</p>
		<p>Wird es nicht wieder beim Preis hängen bleiben?</p> <p>Anfangen bei jenen, die den Einkauf machen und bei jenen, die die Speiseplanung und den Einkauf machen</p>

GRUPPE 2: WIRTSCHAFT

Hindernisse/Herausforderungen	Hebel	Ergänzungen und Reflektion
Regularien durch Politik und Verwaltung, z.B. Vorgabe zu Bio-Anteil schließt einige Betriebe aus; Hindernis für Landwirte die „Guten Job machen“		Gerade erst im Kommen, Kommunale Vergabe muss über solche Kriterien laufen, Faire Produkte noch schwieriger passende Betriebe zu finden; Bio-Vorgabe in Bremen erzeugt Market-Pull, Nachfrage steigt, Hoffnung, dass auch Landwirte davon profitieren und Motivation steigt, um Bio anzubauen da mehr Absatzmöglichkeiten
Veraltete Lieferantenbeziehungen		
Bündelung von Aktivitäten (Zusammenschluss von Betrieben), um große Einrichtungen zu beliefern		
Planungssicherheit für die Wirtschaft,	Auch Hebel; Planungssicherheit: Möglichkeiten für Logistik, Lagerung etc. bieten; einheitliches Agieren	
	Platzierung von Produkten und passendes Marketing	
	Planungssicherheit für Bauern könnte zu neuen (verarbeiteten) Produkten führen (z.B. Rösti)	
	Größtmögliche Transparenz (wo und wie werden Produkte erzeugt); Hebel, um Nachfrage nach Bioprodukten nach oben zu treiben (wichtiges Kriterium für Konsument*innen)	
Insgesamt wenig Wissen über Lebensmittel vorhanden; Saisonabhängigkeit von bestimmten Produkten (flexible Aufstellung notwendig); Ferien problematisch, da Abnehmer wegfallen (Schulen), auch Vermarktung an anderen Stellen, auch Abgabe an Bedürftige	Bauernhöfe finden, die explizit für Mensa einer Schule produzieren, Einbindung in den Schulunterricht (Kinder auf die Höfe zu holen, selbst anbauen, Wissen über Pflanzen etc.); führt zu mehr Wertschätzung, weniger Verschwendung	Umbruch im Gange, Schulverpflegung erhält höheren Stellenwert, Ernährungsbildung in den Schulen wird immer mehr Thema, Teil des Schulunterrichts, Schulobstprogramme in den Grundschulen;
Politische Gesetzgebung schwierig z.B. bei Vergabe von Lebensmitteln	Qualitätsstandards aufstellen, Haftungsfragen klären (Boden, Verarbeitung, Verpackung etc.)	
	Kostenminimierung; z.B. Erdbeere zu Weihnachten teuer; daher Produkte nutzen, die regional und saisonal vorhanden sind.	

Hindernisse/Herausforderungen	Hebel	Ergänzungen und Reflektion
	Bereitschaft Geld für regionale Produkte auszugeben vorhanden, Landwirte haben auch finanzielles Interesse	
	Weiterverarbeitung von Produkten zur Haltbarmachung, Prozesse entwickeln im Rahmen der Produktverarbeitung	
	Verwertung in den Küchen von regionalen und saisonalen Produkten muss funktionieren (muss von Produkt zu Produkt gedacht werden)	
	Suche und Nutzung einfacher Produkte (Ei, Kartoffel) mit längerer Haltbarkeit	
Vernetzung für Landwirte schwierig, wie finden Stadt und Land zusammen?	Nicht zu viel Verantwortung bei den Bauern lassen, Unterstützung für Kooperationen, Produktionsstätten schaffen, alle Beteiligten müssen profitieren, auch Expert*innen einbinden (Planung, Organisation etc.)	
Vermarktung bestimmter Produkte schwierig (z.B. Ei-Größe S)	Aufklärungsarbeit notwendig, Kooperationen zwischen Landwirten	
	Unterstützung der Landwirte durch Kooperationen und Planung	
	Siegel nicht entscheidend für Kauf von Produkten (Besuch von Einrichtungen wichtig); Marketing insgesamt wichtig	Unterstützung von NGOs für Reisen zu Landwirtschaftsbetrieben, Siegel für die Verwaltung sehr wichtig (Sicherheit), öffnet Türen
Nachhaltige ökologische faire Beschaffung gefordert aber Bewertung nach Preis, Nachhaltigkeit muss in Bewertung einfließen und Bauern signalisiert werden		
	Kompetenzzentrum wie in Kopenhagen, Berlin und Bremen (im Aufbau): Transformation, Aufbau von Menüs, Vermittlung Fachwissen (Förderung von mehr Bioanteil)	

GRUPPE 3: Vereine, Verbände, Initiativen, Bürger*innenschaft

Hindernisse/Herausforderungen	Hebel	Ergänzungen und Reflektion
Lebensmittelpreise, kein direkter Einfluss die steigende Preise zu steuern (Hindernis)		
Transparenz in der Ausgestaltung der Preise, wohin geht der Geldbeitrag, den ich als Konsument*in leiste – dieser ist momentan unklar.		
Akzeptanz in der Gesellschaft bewusster einzukaufen ist teilweise da und wächst – besonders junge Generation – Bereitschaft mehr zu bezahlen ist da, an anderer Stelle wird gespart, um sich das teurere Essen zu leisten – viele können sich das teurere Essen nicht leisten, selbst, wenn sie möchten.	Gesunde Ernährung als Gesundheitsleistung in eine Art Anreiz bewerben, Beispiel Krankenkasse Aufklärung im Bereich Ernährung, dadurch kann Ernährung auch günstiger werden (Energie, frisch kochen, Resteverwertung...) – Ausbildung	
deutlich aufwendiger zu wirtschaften, da teurere Personalressourcen	Hier ansetzen und die Berufe stärken, Stellen anders besetzen	
Akzeptanz in den Einrichtungen fehlt, Relevanz nicht ausreichend erkannt		
Aus- und Fortbildung, die für Verpflegung zuständig sind, ist nicht ausreichend/ nicht vorhanden, da ungelernte Kräfte (hat auch finanzielle Ressourcen Gründe)	Ausbildungsberuf Hauswirtschaft – Akzeptanz und Wertschätzung in der Gesellschaft schaffen	
Fehlende zentrale Ansprechstelle, die Hilfestellungen gibt (DGE-Qualität), zentrale Vernetzungsstelle Schule/Kita	Interne Scouts in den jeweiligen Strukturen, die z.B. ein halbes Jahr vor Ort sind und anleiten, Kommunikationshürden aufgreifen	
Wertschätzung des Berufsfeld Hauswirtschaft in der Gesellschaft fehlt, wenige machen diese Ausbildung, Fachkräfte für die Ausbildung fehlen		Finanzielle Ressource bei den Auszubildenden könnte ein Aspekt sein, diese Ausbildung nicht auszuwählen Begrifflichkeit steht schnell in Verbindung mit „Hausperson-Da-Sein“, dies muss nicht zwingend erlernt werden – ansprechendere Begrifflichkeit wählen

Hindernisse/Herausforderungen	Hebel	Ergänzungen und Reflektion
Mehr Transparenz z.B. welche Lebensmittel regional sind – Begriff regional ist nicht definiert, dies ist ebenfalls problematisch, nicht alle Produkte können regional hergestellt werden	gesunde, faire, regionale Ernährung alltagstauglich machen (Bsp. Regionales Regal im Supermarkt)	
	Lable reduzieren und gut sichtbar machen, nicht zwingend nach z.B. Bio und nicht Bio trennen	

AUSBLICK

- Nächstes Policy Lab in Verbindung mit Living Lab
 - Inhalte anknüpfend an Visionen und Herausforderungen des heutigen
 - Netzwerk ausbauen
 - ...

Kommentiert [FB1]: Das muss noch geklärt; Termin?

Kommentiert [FB2]: Klärung der Inhalte des geplanten Poliving Lab (Policy + Living Lab)?

FEEDBACK zum Policy Lab



sehr gut organisiert und zusammengefasst, tolle Gelegenheit zum Netzwerken. Zeitlich früher wäre schön.

... spannend, wieder was gelernt, ABER weiterhin etwas frustriert WIE lange das alles wohl noch dauert bis wir EFFEKTIV was ändern können...

Das Wichtigste überhaupt ist, dass die Küchenkräfte vor Ort gut aus- und weitergebildet werden, denn das ist die BASIS und dort wird die Qualität des Essens bestimmt !!!

Vielen Dank für die sehr gute Vorbereitung, ich freue mich auf die weitere Zusammenarbeit Beste Grüße Frank Helpap

Word konnte ich nicht lesen, Vielleicht lieber Power Point oder Miro benutzen. Die Moderation konnte nicht eingreifen als die Diskussion statt zur Vision zum Problematisieren wurde, weil sie mit der Dokumentation beschäftigt war.

DANKE

Vielen Dank an alle, die teilgenommen und Ihre Zeit in den Workshop investiert haben.



Dokumentation: Fabian Böttcher & Linda Böhm (mensch und region), 01.02.2023