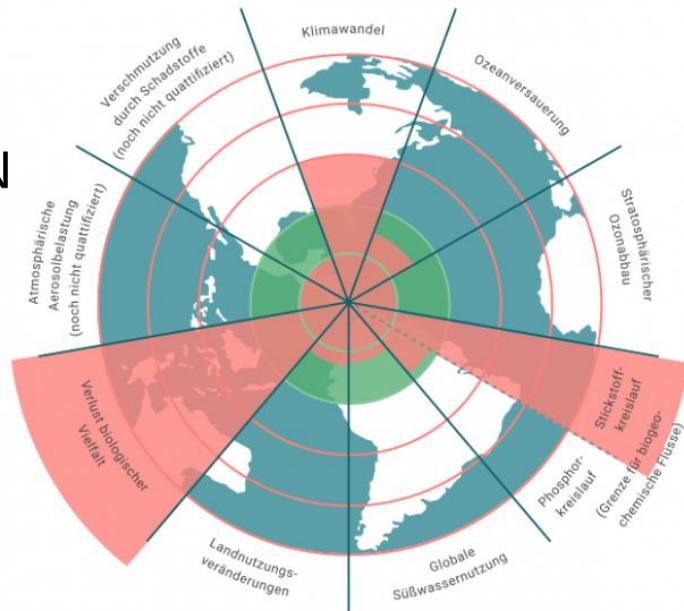


Kommunale Ernährungspolitik

FÜR UMWELTGERECHTE, LEBENSWERTE STÄDTE

PLANETAREN GRENZEN

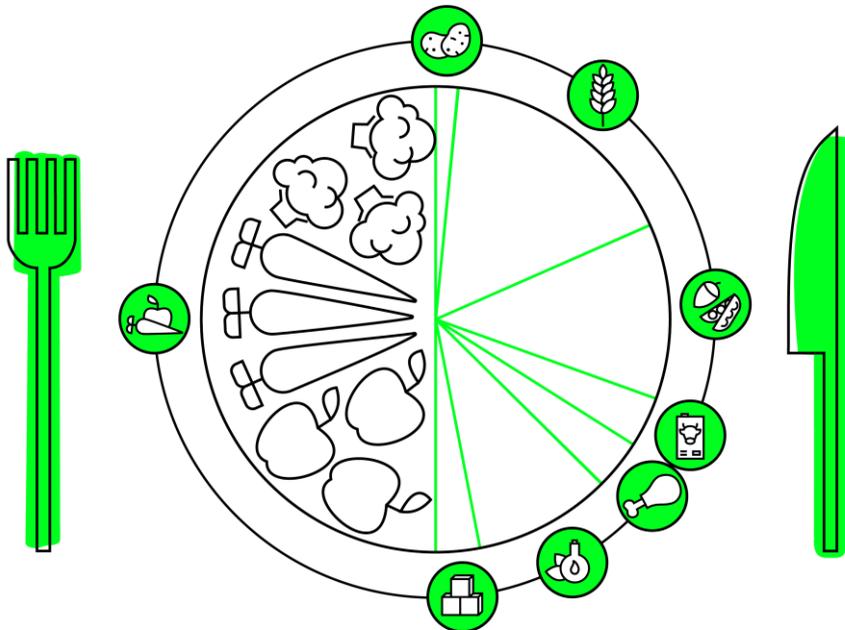


DELOKALISIERTE VERSORGUNG



UN-/ABHÄNGIGKEITEN

Entwicklungen



Farm to Fork

Die Strategie „Vom Hof auf den Tisch“ stellt das Kernstück des Grünen Deals dar. Sie gibt eine umfassende Antwort auf die Herausforderungen nachhaltiger Lebensmittelsysteme und erkennt an, dass gesunde Menschen, gesunde Gesellschaften und ein gesunder Planet untrennbar miteinander verbunden sind.

Integrierte Ernährungspolitik

Der WBAE empfiehlt eine umfassende Neuausrichtung und Stärkung des Politikfeldes Ernährung, das die vier Nachhaltigkeitsdimensionen Gesundheit, Soziales, Umwelt und Tierwohl integriert. Es bedarf eines lernenden Politikansatzes, basierend auf langfristigen, überprüfbaren Zielen. [...] Dies erfordert eine stärkere Vernetzung zwischen den Ressorts (insbesondere Ernährung und Landwirtschaft, Gesundheit, Umwelt) und zwischen den verschiedenen Politikebenen (von der Kommune bis zur EU) sowie den Ausbau personeller Kapazitäten mit deutlichen Budgeterhöhungen für die Ernährungspolitik.

(Gutachten: Politik für eine nachhaltigere Ernährung)



C40
CITIES

**THE FUTURE
WE WANT**
IS HEALTHY

A graphic featuring the C40 Cities logo in the top left corner. The main text, 'THE FUTURE WE WANT IS HEALTHY', is prominently displayed in the center-left. To the right is a stylized graphic of a green leaf with a white stem.

Ernährungspolitik

AUF KOMMUNALER EBENE

Einwände

„Ernährung: nicht mein Thema.“

„Gutes Essen ist was für Hipster.“

Lösungen

Institutionen und Strategien schaffen

Einwände

„In der Stadt können wir das globale Ernährungssystem nicht beeinflussen.“

„Wir können die Stadt nicht nur aus der Region versorgen.“

Lösungen

Holistischen Ansatz wählen!

Einwände

„Wir müssen uns auf das Wesentliche konzentrieren.“

„Wir können den Menschen nicht auch noch vorschreiben, was sie essen sollen.“

Lösungen

Ermöglichen, unterstützen und verbinden



Instrumente

Charta

Maßnahmenpläne

Ernährungsstrategien

Erste Schritte

Schnelle Erfolge (Urbane Landwirtschaft, regionale Lebensmittel)

Verbindung mit Themen auf der kommunalen Agenda (Gesundheit, Klimaschutz, Bildung, ...)

Themen mit großem Einfluss der Kommune (Gemeinschaftsverpflegung)



Berliner Methode



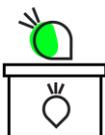
Basis des Kantinenessens sind unverarbeitete, pflanzliche Rohstoffe. Vor allem Gemüse.



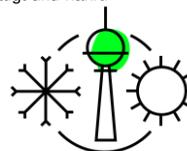
Ein vielseitiger Einsatz von Getreide, Hülsenfrüchten und Kartoffeln sättigt und nährt.



Fisch, Fleisch und Milchprodukte sind wertvolle Ergänzungen.



Die Speisen setzen auf Kochhandwerk, Frische und Einfachheit. Echte Lebensmittel werden, wo immer möglich, vorverarbeiteten Zutaten vorgezogen.



Das Angebot spiegelt, durch die Produkte der aktuellen Saison, die Region um Berlin wider.

Berliner Methode



Nicht das Rad neu erfinden! Kantinenklassiker werden zeitgemäß interpretiert und ein modernes, zielgruppen-orientiertes Speiseangebot umgesetzt.



Der Wunsch des Gastes nach gutem, leckerem Essen steht im Vordergrund – und wird auf Basis des Wissens um die gesundheitlichen und ökologischen Folgen der Ernährung erfüllt.

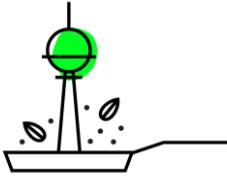


Der Anteil ökologischer Zutaten wird innerhalb bestehender Budgets deutlich erhöht und mit einer grundsätzlichen Weiterentwicklung des Angebots verknüpft.



Die Kantinen wirtschaften bewusst: In der Speiseplanung und Rezeptentwicklung wird spitz kalkuliert, ein schmales Angebot und leckeres Essen vermeiden Lebensmittelabfälle.

Berliner Methode



Die Berliner Methode stößt Prozesse an. Die Kantine Zukunft unterstützt diese Entwicklung intensiv mit dem Blick von außen, praktischer Begleitung in den Küchen, innovativen Werkzeugen und Know-how.



Dr. Philipp Stierand
Speiseräume F+B GmbH, Berlin

<http://speiseraeume.com>
<http://kantine-zukunft.de>