



100% Bio: Was tut die Hamburger Politik für gesundes und umweltfreundliches Essen?

Kopenhagen, Berlin und Bremen zeigen den Weg

Vielen Dank an unserer UnterstützerInnen!



WER WIR SIND

- ✓ Ein Rat bestehend aus 50 internationalen Persönlichkeiten
- ✓ Mit der Aufgabe, zukunftsgerechte politische Lösungen zu identifizieren
- ✓ Die Stiftung wurde 2007 von Jakob von Uexküll gegründet. Ihr Sitz ist in Hamburg.



STIMME ZUKÜNFTIGER GENERATIONEN



UNSERE VISION

Wir stellen uns eine nachhaltige, gerechte und friedliche Zukunft vor.

Wir arbeiten an der Entwicklung und Förderung von Lösungen in den Bereichen:

- Klimaschutz & Erneuerbare Energien
- Nahrungssicherheit & nachhaltige Lebensräume
- Frieden und Abrüstung
- Kinder und Jugendrechte.

STIMME ZUKÜNFTIGER GENERATIONEN



2019: Jugend stärken



2018: Agrarökologie



2017: Desertifikation



2015: Kinderrechte



2013: Abrüstung



2012: Ozeane



2014: Gewalt gegen Frauen und Mädchen beenden



2011: Wälder



2010: Biodiversität



2009: Nahrungssicherheit

FUTURE POLICY AWARD
UNSER „POLIT-OSCAR“

FUTURE POLICY AWARD - AGRARÖKOLOGIE STÄRKEN



2018 hat der Future Policy Award Gesetze geehrt, die **Agrarökologie umfassend fördern**.

Die Gewinner zeigen: Mittels richtiger Politik ist eine Wende hin zu nachhaltiger Landwirtschaft und Ernährung möglich!

Die festliche Preisverleihung fand am 15. Oktober auf der Welternährungswoche 2018 in Rom am FAO-Hauptsitz statt.

Unsere Partner:



Food and Agriculture
Organization of the
United Nations



STIMME ZUKÜNFTIGER GENERATIONEN

EIN PAAR FAKTEN ZUM FUTURE POLICY AWARD 2018



FUTURE POLICY AWARD 2018

THE WORLD'S **BIGGEST CONTEST**
ON **AGROECOLOGY**

20,000 experts
from all over the world

nominated **51** policies

from **25** countries



STIMME ZUKÜNFTIGER GENERATIONEN



SIKKIM, INDIA

GOLD: POLITIK FÜR ÖKOLANDBAU (2004) UND SIKKIM ORGANIC MISSION (2010)

Wirkung

- Erster Staat der Welt, der das 100% Bio-Ziel definiert und umgesetzt hat.
- Mehr als 66.000 Familienbetriebe betreiben ökologischen Anbau auf 75.000 Hektar, komplett bio-zertifiziert.
- Infolgedessen nahm der Tourismus stark zu: Zwischen 2012 und 2016 stieg die Zahl indischer Touristen um 40 Prozent; die Zahl der ausländischen Besucher verdoppelte sich.



STIMME ZUKÜNFTIGER GENERATIONEN



DENMARK



SILBER: NATIONALER BIO-AKTIONSPLAN: ZUSAMMENARBEITEN FÜR MEHR BIO (2011-2020)

Wirkung

- Höchsten Marktanteil für ökologische Lebensmittel in allen EU-Ländern.

- Höchste jährliche Pro-Kopf-Ausgaben für Bio-Lebensmittel.
- Nationale Zielvorgabe von 60 Prozent Bio für alle öffentlichen Kantinen: z.B. Kopenhagen erreichte 90 Prozent Bio-Lebensmittel im Jahr 2015 ohne eine Erhöhung der Kosten für die Mahlzeiten.

STIMME ZUKÜNFTIGER GENERATIONEN



” With great admiration I applaud the Future Policy Award Winners 2018 - they demonstrate that scaling up agroecology is possible and can be implemented with success.

María Fernanda Espinosa Garcés,
President of the 73rd Session of the UN General Assembly



PREISVERLEIHUNG DES FUTURE POLICY AWARD



Emma Peyron, Copenhagen House of Food

Eine deutsche Zusammenfassung des folgenden Vortrages finden Sie als Papierausgabe auf einigen Plätzen.

Die Präsentationsfolien auf deutsch finden Sie unter folgendem Link oder QR-Code:

wfc.world/2V99uNR



PUBLIC MEAL SERVICE – 90% ORGANIC

“THE COPENHAGEN METHOD”



**The food must be tasty in
Copenhagen !**

**It must end with the boring,
fast or unhealthy meals in the
Copenhagen institutions.**

**Mayor Ritt Bjerregaard
presented yesterday the plans
for Copenhagen Food House,
which will raise the quality of
municipal food arrangements.**

Berlingske

ONSDAG D. 14. JUNI 2006 KL. 03:30

Lord Mayor of Copenhagen

Year 2006-2009

Copenhagen House of Food



- Established in 2007
- With a staff of app. 45
– annual budget 4,5 mil. EURO
- Childrens House of Food established 2013



Emma Peyron 2020

Copenhagen House of Food

The Copenhagen House of Food an independent, non-commercial foundation established by the City of Copenhagen in 2007

Mission: To improve the quality of the public meals that Copenhagen offers to its residents

Motto: *“We aim to create a sustainable, healthy and joyful meal culture in the municipality of Copenhagen”*



Goals



60 % organic food by 2009

75 % organic food by 2011

90 % organic food by 2015

Goals set by the City Council in 2001 within the framework of the "ECO-Metropol" Vision of Copenhagen as Environmental Capital of the World 2015

http://www.kk.dk/FaktaOmKommunen/PublikationerOgRapporter/Publikationer/tmf_publicationer.aspx?mode=detail&id=674

Public meals - from fodder to food

- Nurseries
- Kindergartens (day care centres), orphanages
- Schools
- Nursing homes
- 'Meals on wheels'
- Social institutions, shelters, prisons, hospitals
- Civic centres
- Canteens
- Sports centres



Public meals in Copenhagen

Approx. **80,000** daily meals

Approx. **40,000** dinners daily

11,375,000 kg annually.

141.800 kg weekly.

1100 kitchens in **925** locations

Approx. **1700** employees in the
kitchens

Approx. **40.300.000** EUR in
annual food consumption

10 % of all municipal procurement
in Denmark





THE SOLUTION - CPH

Going organic means choosing a strategy

A transition in both heads
and saucepans



Substitution

(business as usual)

Conversion

(a process of change)



“The Copenhagen Method”

1. Substitution (business as usual)

Conventional commodities are replaced with certified organic ones, changing neither diet composition nor cooking processes. This strategy normally results in a **permanent increase** in expenditure between 20 and 30 percent.

2. Conversion (a process of change)

By changing one’s habits both regarding dietary composition and production, an almost 100 percent conversion to organic food is implemented without additional expenditure. This strategy requires **investments in conversion**.



Dare to do – what you do- different!



Can you afford to buy organic on a public budget?

- Cost of 10 years organic conversion equals 45 mill. dkr. or 6 mill. EUR
- Cost of 1 years "substitution" would amount to the same cost, per year! (every year)



Behavioural change, not a bigger budget

A political decision supported by the local authority departments

- **Project organisation tailored to the specific location** (local stakeholders, network, course activities etc.)

The institutions get:

- Mapping and analysis
- Conversion plans and local targets
- Consultancy
- Courses
- Advice on procurement and tendering
- Communication
- Documentation through certification



Ritt Bjerregaard

– former Lord Mayor of Copenhagen and founder of the Copenhagen House of Food



Frank Jensen

Lord Mayor of Copenhagen and founder of the Childrens House of Food



Organic conversion in the saucepan

What is done differently in the kitchen?

1. Less meat – different meat – the whole animal
2. More vegetables – greens in season - diversity
3. More potatoes – better potatoes
4. Fruit in season - fruit alone is not enough
5. More or different use of bread and grains
6. Beware of the sweet and expensive
7. Composition of the menus - difference between everyday and feast
8. Old housekeeping virtues - rational kitchen operation (less waste)
9. Critical use of full-and semi-processed goods - more ingredients
10. Find the weak point, one or more of the above



The Kitchen Lift; making a meal of it

- An order given by the politicians of Copenhagen
- Assessment and acknowledgement of public meals
- A development tool for better public meals
- Developed and tested by institutions and professionals
- A two-year development process and "scout promise"
- The underlying values of the Copenhagen House of Food



- 1** Lige til at spise
- og den kulinariske kvalitet
- skal
Vi vil servere måltider tilberedt med omhu, passion og sans for det endelige udtryk. Sammen skal vækkes. Og selvom det bare er torsdag og hverdagsmad, skal måltidet være lige til at spise.
- 2** Et smageligt
- om duvarer der bliver brugt
- skal
Vi vil udnytte årsårens sæsoner og fokuseres forsvar med omhu og hænder økologisk. Vi sætter vores faglighed i spid og laver så meget som muligt selv. Kvalitet er nødvendig for at tilberede gode måltider.
- 3** Ansvar for måltidet
- om forpligtelse, omsorg og samvær
- skal
Vi vil med omsorg og øvelik gøre måltidet til en god oplevelse. Derfor har alle vores måltider en vært, der er ansvarlig for at sammene og stemningen er i orden. Den spisende er i centrum, det er for deres skyld vi gør os umage.
- 4** Den vilde med til de rigtige mennesker
- om den smagelige kvalitet
- skal
Vi elsker sundt mad og den rette erfarer til de mennesker, der spiller her. For os er mad ikke en behandlingskode. Vi sætter en ære i, at måltidet passer til de spisende - men først og fremmest at maden bliver spist med glæde.
- 5** Ansvar og arbejdsplads
- om den strukturelle og menneskelige forhold
- skal
Hvis nu prioriterer vi måltidet. Arbejdsplads og faglig styrke følges ad. Og vi vil løfte begge dele for at fremme ledelse, kokkepersonale og måltidsværtens engagement i madproduktion, servering og spisning.

Not just food...meals

The 3 pillars:

1. The food
2. The meal
3. The organisation

The 5 Promises:

1. Ready to eat: Culinary quality
2. Quality of produce
3. Respect for the meal: The surroundings of the meal
4. The right food for the right people: nutrition and target group
5. Responsibility and joy of working: Interdisciplinary and structural surroundings



**Don't talk
– educate!**

You can't talk your way to greater public health, sustainability or a new food culture.

It must be educated.

Kindergartens and preschools

- 450 institutions serve locally prepared food everyday
- Try to bring the children to work in the kitchen
- Teaches the teachers in the art of hosting and “to be cultivated in food”
- Teaches the teachers in “Learn to know their senses and their own tastes”
- Teaches the teachers in “Build and train a language to express what you sense”



The children's House of Food

- 450 classes a year
- school classes and kindergartens come to our kitchens
- food craftsman as teachers
- different themes
- fits into schools curriculum







Copenhagen House of Food

Cookingkidz

The children's food market

Mobile bicycle kitchen





Children's food camp for school classes



Developing the Copenhagen School Meal Programme EAT

Conceptual framework

- All 65 public schools - also the ones without space for 'real' kitchen
- Healthy, organic food (75%)
- Meals (not snacks)
- High culinary quality, tasty food
- More than food... food culture
- By law – not compulsory but optional meals, partly financed by the parents
- Financially sustainable – within the school food budget

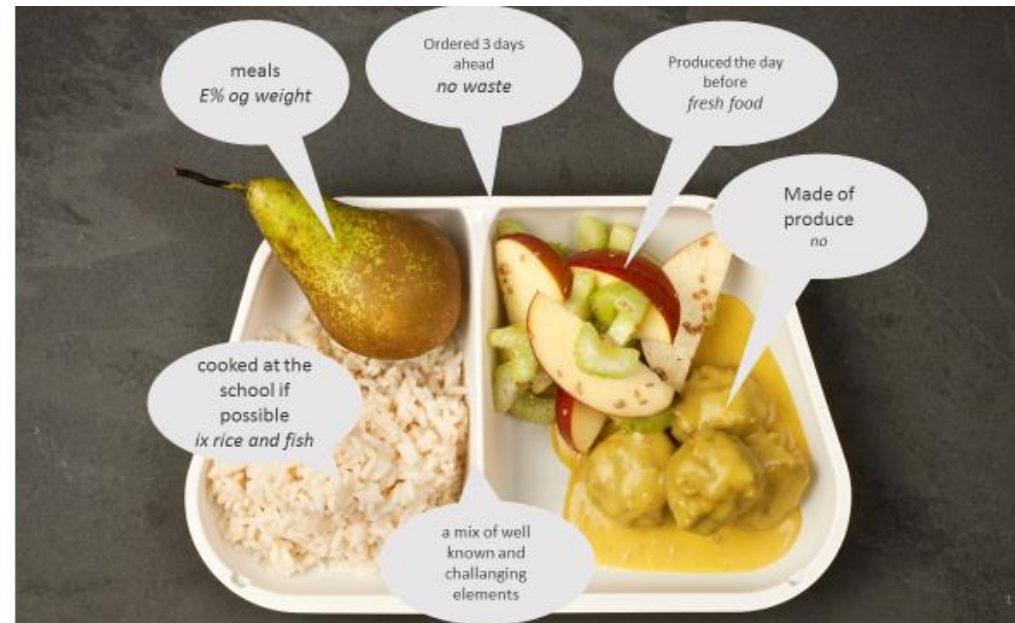


EAT

The best "next best" solution!

Food and logistics

- Centrally produced and locally prepared
- Culinary principals – *goal: look like it's made for 1*
- Different menus for different age groups
- Day to day sales – ordered online
- Served in special made EAT-box



33 Schools between 5000 and 7000 meals

- Choice between two **full meals** everyday
- 90% organic
- Central prep kitchen and cooked at the school
- 1/3 vegetables
- 1 day fish, 1 day vegetarian, 1 day soup



Food schools

The best solution

- Locally produced food in professional kitchens
- students take part in the production as part of the school curriculum
- Real chefs as culinary teachers
- Everybody eats together and the pupils are hosting the meals

The best setting for

- Healthy, fresh organic meals of high culinary quality
- Food education and food courage
- Meal culture



Food schools - facts

- 15 schools + all new schools
- 60-90 % of the children eat school lunches at food schools daily (100 - 600 meals)
- The children pay 20 - 22 dkk for each meal – just under 3 € a day
- Financial support to children from poor families – meals from 0 - 1,3 €
- The Copenhagen municipality supports the school's operational budgets

MAD
SKOLERNE^{KBH}



The background features a dark red field with several large, irregular, light grey shapes that resemble organic forms or stylized patterns. The shapes are interconnected and create a sense of depth and movement.

IMPACT

Craftsmanship and skills



All meals have a responsible hosts who eat the meal



Common traits in the assessments

- More focus on professional knowledge
- More focus on cooking methods and tasting
- More focus on product quality
- More focus on the importance of the hosts in the good meal
- More focus on nutrition – the target group, and snacks
- More focus on the institutions' visions for food and meals
- More focus on interdisciplinary cooperation and communication
- More focus on the joy of cooking



2015: 90% organic in Copenhagen's 900
kitchens



Bryggergården - København x Facebook x

www.kbhmadhus.dk/oekologi/oekoloeft/bryggergaarden

Tilpas links Importeret fra IE

NYHEDER KALENDER PRESSE OM OS KONTAKT SITEMAP TILMELD NYHEDSBREV


KBH MAD HUS

KURSER BØRNEMAD ØKOLOGI SKOLEMAD KØKKENLØFTET RÅDGIVNING UDVIKLING


BRYGGERGÅRDEN (M. PRODUKTIONSKØKKEN)

Søg

Øko-kort



Økoløft
98%



Dagens ret: Rugbrød med lun hakkebøf & rødbedesalat. Wienersalat med karse & rød peber. Tomat med purtøg & rå løg.

Bryggergården (M. produktionskøkken)

Medarbejder: Muhammed Zahti, Lona Jørgensen, Xiaofan Li, Yardicon Njie, Michelle Jensen og Jytte Jensen.

Hvem spiser maden: 40 beboere, 6 måltider om dagen.

Køkkens mål og tanker: Plads til forskellighed.

Copenhagen Hous... Copenhagen Hous... Bryggergården - Kø... Unavngivet - Paint DA 23:42

Sundholm - Københavns N x Facebook x

www.kbhmadhus.dk/oekologi/oekoloeft/sundholm

Tilpas links Importeret fra IE

NYHEDER KALENDER PRESSE OM OS KONTAKT SITEMAP TILMELD NYHEDSBREV



KBH MAD HUS

KURSER BØRNMAD ØKOLOGI SKOLEMAD KØKKENLØFTET RÅDGIVNING UDVIKLING

SUNDHOLM (VÆRESTEDER, HERBERGER OG BOSTEDER FOR VOKSNE MED SÆRLIGE BEHOV)

Søg

Øko-kort



Økoløft
90%

Sundholm (Væresteder, herberger og bosteder for voksne med særlige behov)

Medarbejder: Hanne Redzepe.
Hvem spiser maden: 50 brugere.
Køkkenets mål og tanker: Maden skal være energi-tæt men samtidig sund, altid med grønt tilbehør.

Dagens ret:
Paneret sejfilet med persillesovs og nye kartofler.

Copenhagen Hous... Copenhagen Hous... Sundholm - Køben... Unavngivet - Paint DA 23:35

Organic conversion in public kitchens because

As a municipality, Copenhagen wants to contribute to a greener market development by dedicating our app. 40.300.000 EUR/year consumption towards strengthening the organic market

We aim to ensure clean water supply in Copenhagen – many of our water reservoirs are contaminated by pesticide residues.









DIPLOM

KØKKEN LOFTET

Den bedste kokkenmedarbejder

Kathrine Anker Møller, Lassevejgården

12. 11. 2019

Lassevejgården
Abe

Kathrine Kharaluz
KØK
MØLLER
HUS





Everyone has the right to a good meal



Mücella Demir, Projektleitung BioStadt

BIOSStadt BREMEN

Projektstruktur zur Umsetzung des Aktionsplans

Mücella Demir | Projektleitung | 17.02.2020

Vereinbarung zur Zusammenarbeit in einer Regierungskoalition für die 20. Wahlperiode der Bremischen Bürgerschaft 2019-2023

Seite 88

„Wir wollen gesunde und ökologische Ernährung für alle Menschen ermöglichen.
Wir werden den Aktionsplan 2025 für Gesunde Ernährung in der
Gemeinschaftsverpflegung zügig umsetzen.“

Bremen beschließt den Aktionsplan 2025

Gesunde Ernährung in der Gemeinschaftsverpflegung der Stadtgemeinde Bremen



2019
August

Vereinbarung zur Zusammenarbeit in einer Regierungskoalition: „Wir wollen gesunde und ökologische Ernährung für alle Menschen ermöglichen. [...] Wir werden den Aktionsplan 2025 für Gesunde Ernährung in der Gemeinschaftsverpflegung zügig umsetzen. Dazu werden wir das Projektmanagement professionalisieren und entsprechend mit Ressourcen ausstatten. [...] Mehrkosten werden aus dem Haushalt finanziert.“ (S. 88 f.)

2018
Februar

Der Senat beschließt den „Aktionsplan 2025 – Gesunde Ernährung in der Gemeinschaftsverpflegung der Stadtgemeinde Bremen“

2016
September

Die Stadtbürgerschaft fordert den Senat auf, einen mehrstufigen Aktionsplan aufzustellen, der aufzeigt, wie die Beschaffung von Lebensmitteln für die öffentlichen Gemeinschaftsverpflegung auf Produkte umgestellt werden kann, die mindestens den Kriterien der EU-Öko-VO entsprechen.

2016
Mai

Die städtische Deputation für Gesundheit stellt fest, dass es für „Billigfleisch“ und „artgerechte Tierhaltung“ keine Definitionen gibt, die eine eindeutige Abgrenzung zu den entsprechenden konventionell erzeugten Lebensmitteln ermöglichen. Das EU-Bio-Logo ist staatlich institutionalisiert und unterliegt objektiven Prüf- und Vergabekriterien. Die Ausrichtung an den EU-Rechtsvorschriften für den ökologischen Landbau wird empfohlen.

2016
Mai

Bürgerantrag gegen Billigfleisch wird in der Stadtbürgerschaft beraten und an die zuständigen Deputationen zur weiteren Beratung überwiesen

Der Aktionsplan umfasst zwei zentrale Ziele

1 Mehr Bio in öffentlichen Einrichtungen wie Kitas, Schulen und Kantinen der kommunalen Verwaltung

Schulen und Kitas

	Milch	Tierische Produkte	Pflanzliche Produkte
31.12.2018	100 %	20 %	20 %
31.12.2019	100 %	30 %	30 %
31.12.2020	100 %	40 %	40 %
31.12.2021	100 %	60 %	60 %
31.12.2022	100 %	100 %	100 %

Krankenhäuser

	Milch	Tierische Produkte	Pflanzliche Produkte
31.12.2018	100 %	5 %*	5 %
31.12.2019	100 %	5 %	5 %
31.12.2020	100 %	10 %	10 %
31.12.2021	100 %	10 %	10 %
31.12.2022	100 %	15 %	15 %
31.12.2024	100 %	20 %	20 %

2 Hoher qualitativer Standard der Gemeinschaftsverpflegung

Qualitätsstandards

Mit dem Aktionsplan soll die Gemeinschaftsverpflegung auf einen hohen qualitativen Standard gebracht werden. Die Qualitäten schwanken in einer großen Bandbreite. Die Qualitätsstandards der Deutschen Gesellschaft für Ernährung werden verbindlich eingeführt, um ein ausgewogenes Verpflegungsangebot zu gewährleisten.

Wirkung

Die Umsetzung des Aktionsplans leistet einen Beitrag zum Klimaschutz

Jährliche Verpflegungs-
kosten rund
25 Millionen €

Starke Marktmacht

Einfluss auf umweltpolitische
Ziele

Die ökologische
Landwirtschaft ist
ein Instrument
zum Erreichen
der Klimaziele
*vgl. Pariser
Klimaabkommen*

Wirkung

Die Umsetzung des Aktionsplan fördert die ökologische Landwirtschaft

Umsetzung des Aktionsplans

Nachfrage nach
ökologischen Erzeugnissen
aus der Region steigt

Die ökologische
Landwirtschaft wird befördert

Das Fördern der ökologischen
Landwirtschaft entspricht den
globalen und nationalen
Nachhaltigkeitsstrategien *vgl.*
*Zukunftsstrategie ökologischer
Landbau*

Umsetzung des Aktionsplans 2025

2018 bis heute

Was bisher geschah...

- 1 Bestandsaufnahme und Entwicklung der Projektstruktur
- 2 Einzelne Qualifizierungsmaßnahmen für KüchenleiterInnen im Hinblick auf den Einsatz von Biolebensmitteln werden durchgeführt
- 3 Bio-Aktionstage in der Kantine wurden erfolgreich durchgeführt. Befragungen bestätigen die Akzeptanz der Konsumenten
- 4 Bei der GeNo wird die geforderte prozentuale Umsetzung von Bioprodukten laut Umstellungstabelle bislang vollumfänglich erfüllt
- 5 Der Schulküchenverein setzt an seinen Standorten im Mittel ca. 70 % Bio um. Das Ziel ist die Bio-Zertifizierung im Laufe dieses des Jahres
- 6 Schulen mit Mittagsverpflegung im Durchschnitt 25% Bio (Milch + tierische + pflanzliche Produkte)
- 7 Die vorgenannten Projekte werden durch Bundesmittel gefördert, weil die Fragestellungen von bundesweitem Interesse sind
- 8 Auf Bundesebene ist ein Netzwerk entstanden, dass es ermöglicht von bestehenden Erfahrungen und Mustern zu profitieren

Projektstruktur

Qualifizierung

Akzeptanz

10% Bio

70% Bio

25% Bio

Bundesinteresse

Netzwerk

Teilaufgaben zur Umsetzung des Aktionsplans

Bei jährlichen Verpflegungskosten von rund 25 M € handelt es sich um eine kommunale Managementaufgabe

Projekt

Aktionsplan

Teilprojekte

In Schule

In KiTa

Im Krankenhaus

Im Haus des Reichs

Wertschöpfungsketten

Teilaufgaben

Administration

Controlling

Qualifizierung

Verträge

Infrastruktur

Koordination

Evaluation

Qualifizierungs-
maßnahmen

Vertragsmanagement

Infrastrukturleistungen

Finanzierung

Kontrolle

Auszeichnung

Lieferantengespräche

Wertschöpfungsketten

Öffentlichkeit

Submission

Beteiligung

Mehrkosten trotz Aufwendungsneutralität?

Umsetzung des Aktionsplans bei Einhaltung der Aufwendungsneutralität

1 Die Aufwendungsneutralität bezieht sich auf den Abgabepreis. Wir niemanden von einer gesunden und ökologischen Gemeinschaftsverpflegung ausschließen

2 Der Abgabepreis ist nur zu 1/3 vom Wareneinsatz abhängig und wird durch weitere Faktoren beeinflusst (Personal –und Betriebskosten)

3 Die Einhaltung der Aufwendungsneutralität fördert die Umstellung von Küchen und Menüs, statt das Ersetzen von Produkten

4 Kosten entstehen insbesondere durch das Schaffen der Rahmenbedingungen (Infrastruktur und Personal)

! Die Umsetzung eines hohen Bioanteils kann nicht ohne die Ausstattung mit entsprechenden Ressourcen gelingen

Umsetzung des Aktionsplans ist von sechs Gelingensfaktoren abhängig

Verbindlichkeit	Konsistenz	Zuständigkeiten	Verwaltungslinie	Ressourcen	Projektstruktur
Verbindlichkeit der Umsetzung innerhalb der Ressorts und gegenüber handelnden Akteuren kommunizieren	Ein konsistentes Verhalten reduziert Vorbehalte und Unsicherheiten	Für die Umsetzung der Maßnahmen bedarf es entsprechender Zuständigkeiten	Ressortübergreifende Zusammenarbeit: Kommunikations- und Entscheidungsstruktur	Für die Umsetzung der Maßnahmen bedarf es entsprechender Zeitressourcen	Es braucht SMARTe Zielvorgaben: spezifisch, messbar, attraktiv, realistisch und terminiert

Herausforderungen bei der Umsetzung des Aktionsplans

- 1 Emotionale statt objektive Debatten
- 2 Wahrnehmung der Umstellung als politische Doktrin
- 3 Fehlender Veränderungswille
- 4 Unklare Zuständigkeiten/Befugnisse
- 5 Verlorene Synergiepotentiale
- 6 Vorbehalte und Vorurteile
- 7 Angst vor Aufwand und Kosten der Umstellung auf Bioprodukte

Chancen bei der Umsetzung des Aktionsplans

- 1 Hohe Qualität der Außerhausverpflegung
 - 2 Soziale Gerechtigkeit (Gesunde und ökologische Ernährung für alle)
 - 3 Nachhaltige Beschaffung
 - 4 Motivierte Küchenleitungen
 - 5 Verwaltung als Vorbild für nachhaltige Entwicklung
 - 6 Ernährung als Managementaufgabe statt
- ! Die Frage ist nicht mehr ob, sondern wie!

Vielen Dank für Ihre Aufmerksamkeit!

Kontakt zur BioStadt Bremen



Frau Mücella Demir

Projektleitung BioStadt

Referat 35 - Landwirtschaft

Die Senatorin für Klimaschutz, Umwelt,
Mobilität, Stadtentwicklung und
Wohnungsbau

muecella.demir@umwelt.bremen.de

www.biostadt.bremen.de



Dr. Philipp
Stierand,
Geschäftsführer
des Speiseräume
Lab und Kantine
Zukunft Berlin



**KANTINE
ZUKUNFT**



Ernährungsstrategie

„Der Aufbau einer ‚Kantine Zukunft Berlin‘ ist ein wesentlicher Baustein der Ernährungsstrategie und wird von der Senatsverwaltung für Justiz, Verbraucherschutz und Antidiskriminierung vorangetrieben. Die soll Beratungsangebote, Workshops und Seminare für die unterschiedlichen Erfordernisse von Gemeinschaftsverpflegungen anbieten. Die Beraterinnen und Berater begleiten komplexe Veränderungsprozesse (z.B. die Umstellung auf Bio) und stellen Fachberatung zu verschiedenen Themen bereit.“

Förderung





**Nachhaltig, gesund
und schmackhaft**



Methode

- **Hoher Bio-Anteil um Einkauf, Speiseplangestaltung und Kochtechnik zu beeinflussen**
- **Umstellung der Kantinen ist langer Transformationsprozess**
- **Intensive Beratung und Schulung durch Köche**



Beratung/Schulung

Netzwerk

Auszeichnung

Öffentlichkeitsarbeit

Grundsätze

- Ansprechendes Speisenangebotes unter den neuen Rahmenbedingungen
- Schwerpunkt auf pflanzliche Rohstoffe
- Attraktive saisonale Speisen
- Gesunde Snacks

ANGEBOT



- Kein Convenience
- Mehr Bio, Regional, Saisonal
- Direktbezug vom Erzeuger
- Produktentwicklung

EINKAUF



- Know-how Saisonal & nose-to-tail
- Neue Küchenpraxis
- Sensorik
- Kein Convenience, Tiefkühl, Abfall
- Intuitives Kochen

KOCHEN



- Organisationsentwicklung & Akzeptanz
- Neue Küchenprozesse
- Küchenteam-Entwicklung

PROZESSE



Beratung/Schulung





Was passiert aktuell?

**KANTINE
ZUKUNFT**

Inhalte: Modellprojekte



Inhalte: Zusammenarbeit



Inhalte konzipieren



Orga durchdringen

Ziel je-
nichtte

Zustässig
+
Anwiesheit

dicke
Fell

Beratung
der Küchen
über pers.
Beziehung

mit
Augenhöhe

Gemeinsam
(Co-Kreation)

auf die
Zielgruppe
einwirken

Wir haben
eine klare
Haltung, aber
bleiben
herzlich

KTZ als
Kollaborative
Partner

Muh
laut
sein

inklusive

innovative/
inspirierende
Inhalte

passender
Umgang
und
Sprache

Teams
sollen
sich mit
uns wohlfühlen

"Die Libos
in der
Küche
spielen"
situation

Informationen
zugänglich
bepacken

Trainer
werden
als Teil
des Teams
wahrgenommen

interessiert
bleiben
-> immer
wieder neu
entdecken

Authentische
+
ehrliche
Kommunikation

kein ego-
zentrisches
Vorantreiben

Zuhören

↳ individuell
Anpassen
(Inhalte)

Erfahrungsräume
(über praktische
Erfahrung)

Durch
Machen
wissen
vermitteln

Stehge
Theater
durch unsere
Learnings

Stabs
Arbe herausfordern

Was kann
man anpacken,
und um
Hilfe bitten
(helfende
Hand)

Systemische
Transformation
in den
Küchen

Gemeinnützig-
keit

er
stgeber

Wir teilen
Unser
Wissen

im
Netzwerk
arbeiten

"bündelnd"
↳ Inhalte
↳ Menschen
für Kontin-Kochens

Grenzen
nicht
einfach
akzeptieren

Sich
gegenseitig
im Team
auffallen

kein
erhöhter
Zeigefinger

Empathisch
mit klarer
Haltung &
Kommunikation

Flexi-
bilität,
Anpassung
(agile)

"Wir machen
die erste
Tür auf,
müssen aber
zusammen
über die
Schwelle gehen"

kill
them
with love

Teams
befähigen
aber ihnen
nicht alles
abnehmen

Orga: Menschen



Veranstaltungen

KANTINEN-TREFF #1:
AUSTAUSCHEN,
GESTALTEN,
INSPIRIEREN

18.02.2020



Gefällt foodkompanions und weiteren Personen



kantine_zukunft Es geht los: der erste Kantinen-Treff steht an! 🙌

Die @kantine_zukunft bietet Akteur*in
Berliner Gemein...





**SPEISE
RÄUME**

FORSCHUNG +
BERATUNG


**KANTINE
ZUKUNFT
BERLIN**

Gefördert durch:

Senatsverwaltung
für Justiz, Verbraucherschutz
und Antidiskriminierung

be  **Berlin**

**KANTINE
ZUKUNFT**

Statements von Parteivertreter*innen für die Bürgerschaftswahl



Anne Krischok
SPD



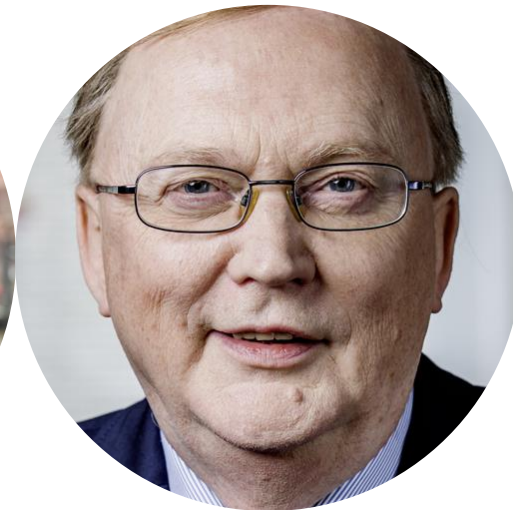
Ulrike Sparr
Bündnis 90/Die Grünen



Antje Müller
CDU



Stephan Jersch
Die Linke



Dr. Kurt Duwe
FDP



100% Bio: Was tut die Hamburger Politik für gesundes und umweltfreundliches Essen?

Kopenhagen, Berlin und Bremen zeigen den Weg