

Umwelt Biodiversität Gemeinschaftsgärten Kitas
gerechtes Ernährungssystem regional
innovativ Lebensmittel Produktion
Ernährungsstrategie
gutes Essen nachhaltig
gesund Qualität Ernährungskompetenz
ressourcenschonende Ernährungswirtschaft
umweltfreundlich Herkunft

Kick-off-Veranstaltung

„Berliner Ernährungsstrategie 2018“

am 20. Oktober 2017

Begrüßung

Das Land Berlin hat sich 2015 mit der Unterzeichnung des Abkommens „Milan Urban Food Policy Act“ zur Umsetzung einer umfassenden und langfristigen Ernährungspolitik verpflichtet. Ihr Ziel ist die Etablierung eines zukunftsfähigen Ernährungssystems in der Hauptstadtregion, um mehr Transparenz und einen bewussteren Umgang mit Ernährung zu gewährleisten.

Hierzu lädt die Berliner Senatsverwaltung für Justiz, Verbraucherschutz und Antidiskriminierung am **20. Oktober 2017** zu einer Kick-off-Veranstaltung für die Entwicklung einer Berliner Ernährungsstrategie ein. Akteurinnen und Akteure aus Wirtschaft, Politik, Verbänden sowie der Zivilbevölkerung werden hier gemeinsam den Prozess für die Umsetzung eines Ernährungskonzepts anstoßen.

Damit die Entwicklung einer fairen und nachhaltigen Strategie in einer Metropole wie Berlin realisiert werden kann, müssen unterschiedliche Fragestellungen berücksichtigt werden:

Wie kommuniziert man ernährungspolitische Themen am effektivsten und fördert den Sinn für soziale und wirtschaftliche Gerechtigkeit?

Welche Rolle spielt die regionale Produktion von Lebensmitteln bei der Ernährungsstrategie?

Wie lässt sich eine optimale Lebensmittelversorgung organisieren?

Nicht zuletzt besitzt die Frage nach der Reduzierung von Abfällen eine große Relevanz. All diese Themen, vom Umweltschutz über sozioökonomische Aspekte und soziale Verantwortung bis hin zur Rolle des Endverbrauchers, werden im Rahmen der Kick-off-Veranstaltung beleuchtet und erörtert.

Impulsvorträge, Diskussionsrunden und Workshops sorgen dafür, ein gemeinsames Verständnis für eine Ernährungsstrategie zu finden, von der alle Beteiligten und das Land Berlin profitieren. Zu diesem Anlass konnte Herr Kenneth Højgaard von der „Copenhagen House of Food“ Foundation als Keynote Speaker gewonnen werden. Das „Copenhagen House of Food“ war maßgeblich an der Entwicklung der fortschrittlichen Ernährungsstrategie der Stadt Kopenhagen beteiligt. Diese Erfahrungen werden wichtige Akzente für die Veranstaltung setzen.

Zielsetzung der Kick-off-Veranstaltung:

- Anstoß für eine partizipative Entwicklung einer zukunftsfähigen und nachhaltigen Ernährungsstrategie für das Land Berlin und die Region
- Förderung und Vernetzung verschiedener Akteurinnen und Akteure aus Wirtschaft, Politik, Verbänden sowie der Zivilgesellschaft
- Austausch von Ideen und Konzepten mithilfe von Workshops, Impulsvorträgen und Diskussionsrunden
- Einbindung unterschiedlicher Perspektiven und Bedürfnisse mit dem Ziel, ein gemeinsames Verständnis für eine Berliner Ernährungspolitik zu etablieren
- Beleuchtung der Zusammenhänge zwischen Gesundheit, Umwelt, Ökonomie, Kultur und sozialen Aspekten in Hinblick auf das Thema Ernährung

Auftaktveranstaltung mit Fokus auf die ab 2018 geplante Entwicklung einer zukunftsfähigen, regional gedachten Berliner Ernährungsstrategie am 20. Oktober 2017

Ablauf

- 09.30 Uhr** Einlass
- 10.00 Uhr** Eröffnung | Dr. Dirk Behrendt | Senator für Justiz, Verbraucherschutz und Antidiskriminierung
- 10.10 Uhr** Vortrag „Zukunftsfähiges Ernährungssystem in der Region - aktiv vorantreiben“
Christine Pohl | Ernährungsrat Berlin
- 10.30 Uhr** Vorstellung des Kopenhagener Modells | Kenneth Højgaard | Copenhagen House of Food
- 11.00 Uhr** Podiumsdiskussion zum Thema „Kopenhagener Model“
Margit Gottstein | Staatssekretärin für Verbraucherschutz und Antidiskriminierung
Staatssekretär/-in | Senatsverwaltung für Bildung, Jugend und Familie
Timo Eckhardt | Nahhaft e.V.
Kenneth Højgaard | Copenhagen House of Food
- 12.00 Uhr** **Mittagspause**
- 13.00 Uhr** Input | Moderation Timo Eckhardt
- 13.15 Uhr** Workshops
- 1) Herstellung günstiger Rahmenbedingungen für wirksame Maßnahmen (Governance)**
- Leitfrage:** „Das Veggie-Day Diktat“ – Wie kommuniziert man ernährungspolitische Themen erfolgreich?
Moderation: Michaela Haack | Hochschule für nachhaltige Entwicklung Eberswalde (angefragt)
Raum: Seminar III
- 2) Lebensmittelversorgung und -verteilung**
- Leitfrage:** Wie organisiert man Ernährung? – Die Versorgung in Mensen, Kantinen und anderen Einrichtungen nachhaltig gestalten.
Moderation: Dr. Anke Oepping | Leiterin des Nationalen Qualitätszentrums für Ernährung in Kita und Schule in Berlin (angefragt)
Raum: Kuppelsaal Süd

3) Lebensmittelabfälle reduzieren

Leitfrage: Wie können wir Lebensmittel-Müll im Alltag vermeiden und Lebensmittelabfälle wirkungsvoll reduzieren?

Moderation: Sabine Werth | Vorsitzende Berliner Tafel e.V. (angefragt)
Björn Lindner | NaturRanger (angefragt) | Vertreter/-in METRO AG

Raum: Kuppelsaal Nord

14.45 Uhr Ausblick und Abschlussworte

15.15 Uhr Netzwerken

Moderation: Timo Eckhardt

Veranstaltungsort: Neue Mälzerei | Friedenstraße 91 | 10249 Berlin

Vortrag

**Vortrag
Ernährungsrat Berlin**

Der Ernährungsrat Berlin setzt sich als breites Bündnis von Bürgerinnen und Bürgern aktiv für eine zukunftsfähige Ernährungs- und Landwirtschaftspolitik ein. Ziel ist ein langfristiger Wandel des Ernährungssystems in der Region Berlin, bei dem zivilgesellschaftlichen Positionen und Forderungen eine Stimme gegeben und politische Schlagkraft verliehen werden soll.

Mit der Unterzeichnung des Abkommens „Milan Urban Food Policy Pact“ hat sich die Stadt Berlin im Jahr 2015 offiziell dazu bereit erklärt, ein gerechtes und nachhaltiges Ernährungssystem zu etablieren. Für den Ernährungsrat Berlin als Sprachrohr der Bürgerinnen und Bürger ist es eine zentrale Aufgabe, die Stadt an dieses Versprechen zu erinnern und eine Umsetzung anzufordern. Dafür werden sowohl bestehende Probleme beim aktuellen Ernährungssystem als auch Vorschläge für eine positive Veränderung konkretisiert.

Im Rahmen der Kick-off-Veranstaltung für die Entwicklung einer Berliner Ernährungsstrategie hält Christine Pohl vom Ernährungsrat Berlin einen Vortrag über die Ausrichtung und das Konzept des Rates. Im Mittelpunkt stehen neun konkrete Zielvorstellungen: Ernährungssouveränität, regionale Landwirtschaft und Verarbeitung, Umweltschutz, Vielfalt auf allen Ebenen, faire Marktstrukturen, alternative Stadt- und Regionalplanung, Aus- und Weiterbildung sowie Gerechtigkeit und Demokratie.

Innerhalb dieser Kategorien werden verschiedene Fragen behandelt. Wie lässt sich das Menschenrecht auf Nahrung effektiv umsetzen? Mit welchen Mitteln lassen sich lokale Märkte stärken und existenzsichernde Löhne festigen? Wie kann die Erhaltung ökologischer Kreisläufe gewährleistet werden und welchen Einfluss sollte die bürgerliche Mitbestimmung bei einer alternativen Stadt- und Regionalplanung haben? Diesen und weiteren Fragen widmet sich der Ernährungsrat als Vertreter der Zivilgesellschaft und erörtert realisierbare Lösungsansätze.

Referent: Christine Pohl | Ernährungsrat Berlin

Raum: Saal

**„Copenhagen House
of Food“ (CHF)**

Das „Copenhagen House of Food“ (CHF) ist eine Schlüsselinstitution für das Kopenhagener Change Management, die sich zum Ziel gesetzt hat, zum einen den Ernährungsstil und Lebensqualität der Kopenhagener/-innen zu verbessern und zum anderen das Image der Kantinen sowie die Arbeitszufriedenheit der Küchenmitarbeitenden in Kopenhagens öffentlichen Einrichtungen zu fördern.

Das CHF unterstützt den Umstellungsprozess auf allen Ebenen: die Umstellung auf die Vorbereitung gesunder Gerichte aus Bio-Lebensmitteln, die

Senkung der Abfallproduktion, die Verbesserung des Geschmacks ohne zusätzliche Belastung des Budgets, die Optimierung des Küchen- und Kantinendesigns sowie die Akquise neuer Mitarbeiter/-innen und die Steigerung der Arbeitszufriedenheit in den öffentlichen Institutionen der Hauptstadt Dänemarks.

In der Tat hat die Stadt Kopenhagen ihren Konsum bereits zum Ende 2011 zu 75 % regional und ökologisch gestaltet, zum Ende 2015 wurde die erzielte Marke von 90 % erreicht.

Der Vortrag und die anschließende Podiumsdiskussion werden verhandeln, ob sich das Kopenhagener Modell auf Berlin übertragen lässt. Welche Schwierigkeiten bestehen? Wo liegen wertvolle Anknüpfungspunkte?

Referent: Kenneth Højgaard | Copenhagen House of Food

Raum: Saal

Workshops

Workshop zum „Veggie-Day Diktat“

Der geplante „Veggie-Day“ sollte Ernährungsalternativen aufzeigen und auch als Protest gegen die Massentierhaltung dienen. Die Idee eines wöchentlichen vegetarischen Tages fand jedoch nicht flächendeckend Anklang und wurde teils heftig kritisiert. Es wurde kritisch hinterfragt, ob ein politisch verordneter „Veggie-Day“ nicht eine Bevormundung der Bevölkerung darstellt oder ob die Verantwortung für die Massentierhaltung nicht in erster Linie bei den Produzenten liegt.

Die Kritik ist sicherlich legitim, aber gleichzeitig lässt es sich kaum leugnen, dass der enge Zusammenhang zwischen Lebensmittelherstellung, Umwelt, sozialer Verantwortung und ökonomischen Aspekten im Bewusstsein der Endverbraucher zu wenig präsent ist. Mit der Unterzeichnung des „Milan Urban Food Policy Act“ hat sich Berlin dazu verpflichtet, ein nachhaltiges und gerechtes Ernährungssystem zu etablieren. Mit welchen Maßnahmen und Rahmenbedingungen ließen sich ernährungspolitische Themen aber wirksam kommunizieren? Wie erreicht und interessiert man die Bürgerinnen und Bürger für das Thema Ernährungspolitik, ohne belehrend zu sein oder auf starre Regeln zu setzen? Die Teilnehmenden des Workshops im Rahmen der Kick-off-Veranstaltung zur Ernährungsstrategie des Landes Berlin setzen sich mit diesen Fragen intensiv auseinander und arbeiten verwertbare Ideen für zukünftige Konzepte heraus.

Leitfrage: „Das Veggie-Day Diktat“ – Wie kommuniziert man ernährungspolitische Themen erfolgreich?

Moderation: Michaela Haack | Hochschule für nachhaltige Entwicklung Eberswalde (angefragt)

Raum: Seminar III

**Workshop
Lebensmittelversorgung
und -verteilung**

Eine gesunde Ernährung ist bereits im Kindesalter notwendig, sollte so früh wie möglich gefördert werden und ist eine wichtige Basis für die körperliche und geistige Entwicklung von Kindern und Jugendlichen. Die Aussicht auf eine lebenslange Gesundheit und die Förderung von Lern- und Leistungsfähigkeit hängen eng mit einer hochwertigen Verpflegung zusammen. Die Ernährung von Kindern und Jugendlichen erfordert eine umfassende Organisation. Ein wichtiger Grundpfeiler dabei ist eine Lebensmittelversorgung für Mensen, Kantinen und andere Einrichtungen, bei der Nachhaltigkeit und Qualität im Fokus stehen.

Im Rahmen des Workshops stellt Dr. Anke Oepping Maßnahmen für die Gestaltung eines angemessenen Ernährungssystems für Kinder und Jugendliche zur Diskussion. Als Leiterin des „Qualitätszentrums für Ernährung in Kitas und Schulen in Berlin“ leistet Frau Dr. Anke Oepping bereits seit längerem einen wichtigen Beitrag für die Ernährungsbildung. Wichtige Punkte bei ihrem Ansatz sind die Etablierung von Qualitätsstandards bei der Kita- und Schulverpflegung, Maßnahmen zur Verbindlichkeit und Verlässlichkeit, die Vernetzung von verantwortlichen Akteurinnen und Akteuren auf Länder- und Bundesebene sowie eine zuverlässige Informationsarbeit. Langfristiges Ziel ist die Umsetzung eines umfassenden Konzepts, das der Fürsorgepflicht gegenüber Kinder und Jugendlichen gerecht wird.

Leitfrage: Wie organisiert man Ernährung? – Die Versorgung in Mensen, Kantinen und anderen Einrichtungen nachhaltig gestalten.

Moderation: Dr. Anke Oepping | Leiterin Qualitätszentrum für Ernährung in Kitas und Schulen in Berlin (angefragt)

Raum: Kuppelsaal Süd

**Workshop
Lebensmittelabfälle
reduzieren**

Lebensmittelabfälle lassen sich nicht vermeiden und sind ebenso ein Teil von ökologischen Kreisläufen wie die Herstellung und der Konsum von Lebensmitteln. Allerdings wird in der heutigen Zeit deutlich mehr Abfall produziert und in Kauf genommen, als es nötig wäre. Für eine nachhaltige Ernährungsstrategie ist die Verminderung von unnötigem Abfall ein wichtiger Punkt.

Wie entstehen Lebensmittelabfälle im Übermaß und welche Maßnahmen kann man dagegen ergreifen? Neben einem verschwenderischen Konsumstil trägt die übermäßige und permanent verfügbare Produktpalette großer Supermärkte enorm zur Abfallproduktion bei. Ein weiterer Faktor ist die Verwendung von nicht wiederverwertbarem Verpackungsmaterial. Aber wie kann man der Verschwendung von Lebensmitteln entgegenwirken? Es geht nicht nur um den Naturschutz, sondern auch um eine gerechte und effiziente Verteilung von Lebensmitteln. Je mehr Menschen man mit Lebensmitteln versorgen kann, desto weniger wird sinnlos verschwendet. Die Teilnehmenden des Workshops tauschen Ideen aus und diskutieren über Möglichkeiten, wie man die Lebensmittelverschwendung und Abfallproduktion bekämpfen kann.

Leitfrage: Wie können wir Lebensmittel-Müll im Alltag vermeiden und Lebensmittelabfälle wirkungsvoll reduzieren?

Moderation: Sabine Werth | Vorsitzende Berliner Tafel e.V.
Björn Lindner | NaturRanger | Vertreter/-in METRO AG

Raum: Kuppelsaal Nord

Anmeldung zur Teilnahme an der Kick-off-Veranstaltung für die Entwicklung einer Berliner Ernährungsstrategie am 20. Oktober 2017

Anmeldung erbeten bis zum **19. Oktober 2017** an ernaehrungsstrategie@ariadne-an-der-spree.de

Veranstaltungsort: Neue Mälzerei | Friedenstraße 91 | 10249 Berlin

Hiermit melde ich mich verbindlich an.

Titel, Name, Vorname

Funktion

Organisation

E-Mail

Workshop

Datum

Drücken Sie bitte auf den Sende-Button oder schicken Sie uns eine E-Mail an ernaehrungsstrategie@ariadne-an-der-spree.de. Sollte die Veranstaltung bereits ausgebucht sein, melden wir uns umgehend bei Ihnen.

Ihr Weg zum Tagungszentrum Neue Mälzerei

Tagungszentrum Neue Mälzerei

Friedenstraße 91 | 10249 Berlin

Verkehrsanbindung:

U-Bahn: U5 bis Strausberger Platz, Ausgang Lebuser Straße.

Tram: M5, M6, M8 bis Platz der Vereinten Nationen.

Bus: 142, ab Hauptbahnhof oder Ostbahnhof bis Friedrichsberger Straße.



© Besondere Orte