

Ernährungsrat Köln und Umgebung e.V.

Regionale Lebensmittel- Beschaffung in Kirche & Wohlfahrt

Ein langer Weg zu kurzen Wegen?



Zoe Heuschkel
Geschäftsführender Vorstand
Ernährungsrat Köln und
Umgebung e.V.

2. Klimaforum für Wohlfahrt und Kirche
5. September 2024

Freundliche Erinnerungen

Workshop Nettikette

- 1 Bitte das Handy auf stumm schalten
- 2 Bei Fragen bitte Handzeichen geben
- 3 Im Anschluss an die Präsentation können Fragen geklärt werden





Ein langer Weg zu kurzen Wegen?

**Mein Name ist Zoe
Heuschkel, ich bin
Agrarwissenschaftlerin,
Beraterin und
ehrenamtliche
Vorständin im
Ernährungsrat Köln**

**Ich unterstütze Menschen bei
nachhaltigen Entscheidungen für das
Ernährungssystem.**

Erfahrung im Raum

Wer von Ihnen kommt aus einer eher
ländlichen Gegend?

Erfahrung im Raum

Wer von Ihnen kennt einen
Landwirt oder eine Landwirtin
persönlich?

Erfahrung im Raum

Wer von Ihnen ist im Hauptamt / im Ehrenamt mit Beschaffung von Lebensmitteln beschäftigt?

Fragen und Ideen

Wer von Ihnen hat Fragen / Ideen zur regionalen Beschaffung mitgebracht?

Agenda



Was wir in diesem Workshop besprechen wollen:

- Was sind regionale Lebensmittel und welche Dinge treffen auf sie zu
- Vergabe und Recht: Welche Dinge sind bei der Beschaffung regionaler Lebensmittel zu beachten?
- Lösungsansätze bei der Beschaffung regionaler Lebensmittel
- Welche Erfahrungen und Lösungsideen bringen Sie mit

Was sind regionale
Lebensmittel und
welche Dinge treffen
auf sie zu



Definitionen von “Region” und “regional”



geographische
Definition



politische
Definition



kulturelle oder
identitäts-
stiftende
Definition



ökonomische
Definition

Regionalisierung der Lebensmittel- beschaffung bedeutet im wesentlichen



- Eine Verkürzung der Wertschöpfungskette sowie der Transportwege
- Eine Vergrößerung des Marktanteils von Lebensmitteln aus der Region für die Region
- Eine gezieltere demokratische Einflussnahmemöglichkeit auf Produktions- und Verarbeitungsprozesse

Stärkung regionaler Wertschöpfungsketten als Teil-Strategie einer Agrar- und Ernährungswende



Quelle: UBA STern Projekt

Vor- und Nachteile regionaler Lebensmittelbeschaffung

- Steigerung von positiven Produkteigenschaften wie z.B. Frische und daraus resultierende höhere Nährwertgehalte
- Eine Stärkung der regionalen Wirtschaft und Steigerung der regionalen Resilienz
- Eine aktuelle Versorgungslücke und saisonal bedingte lückenhafte Verfügbarkeit regionaler Produkte
- Ein temporär ungünstigeres Preisprofil regionaler Produkte trifft auf eine Preissensibilität der Versorgungseinrichtungen

Regionale Wertschöpfungsketten sind
nicht per se gut.

Globale Wertschöpfungsketten sind
nicht per se schlecht.



Die Möglichkeit einer demokratischen
Mitgestaltung nachhaltiger
Bedingungen macht den Unterschied!



Vergabe und Recht:
Welche Dinge sind bei
der Beschaffung
regionaler Lebensmittel
zu beachten?



Besonderheiten in der Beschaffung für kirchliche und freie Träger



Es handelt sich hier um keine rechtsverbindliche Aussage!

- Die gebündelte Lebensmittelnachfrage großer Einrichtungen kann wichtige Impulse in die Region geben
- Die öffentliche Hand ist ein berechenbarer, verbindlicher und wichtiger Markt. Leider ist die öffentliche Hand streng an europäisches Vergaberecht gebunden.
- Die Bevorzugung von Anbietenden nur aufgrund der räumlichen Nähe (Stichwort Regionalisierung) ist aufgrund des Vergaberechts nicht zulässig.

Besonderheiten in der Beschaffung für kirchliche und freie Träger

- Die katholische Kirche mit ihren Strukturen bildet nach der Kommune die zweitgrößte Nachfrage in der Region ab.
- In Köln sind beispielsweise ca. 1300 Krankenhausbetten, ca. 1700 Seniorenheimplätze und 10.000-12.000 Schüler*innen an Schulen in katholischer Trägerschaft.
- Kirchliche und freie Träger von Gemeinschaftsverpflegungseinrichtungen können unter bestimmten Umständen vom Vergaberecht ausgenommen sein und sich eigene Kriterien geben!



Es handelt sich hier um keine rechtsverbindliche Aussage!

Lösungsansätze bei der Beschaffung regionaler Lebensmittel



Mehr Regio und Bio-Regio-Produkte in der Gemeinschaftsverpflegung in Sachsen

Arbeitshilfe für Vergabestellen



ANWENDUNG

„FREIBURGER MODELL“ ZUR AUSSCHREIBUNG VON SCHULVERPFLEGUNG

Über spezifische Ausschreibungskriterien erreicht die Stadt Freiburg, dass ein Großteil der städtischen Schulen mit bio-regionalen Lebensmitteln versorgt werden. Um dies zu gewährleisten wird u.a. ein verpflichtendes Angebot von Ernährungsbildung in der Schulverpflegung verankert.

SPEZIFISCHE ZIELE

- Öffentliche Schulen mit nachhaltigen Lebensmitteln zu versorgen
- Verbesserte Umweltbilanz bei der Versorgung
- Ernährungsbildung an Schulen stärken
- Vorbild-Funktion der städtischen Schulkantinen → zur Nachahmung anregen

SPEZIFISCHES VORGEHEN

- 2014 Ratsbeschluss zur Reduktion der Treibhausgas-Emissionen auf 60% bis 2030
- 2015 Leistungsbeschreibung mit Kriterien; rechtliche Klärung; Caterer-Befragung
- 2016 Aufnahme in Ausschreibungsunterlagen
- 2017 Fortschreibung der Nachhaltigkeitsziele
- 2018 Klage von Großcaterer (abgewiesen wg. Formfehler)
- 2019 Neues Klimaschutzkonzept → Ratsbeschluss zu 100% bio-regionale Versorgung in städtischen Kantinen
- 2020 Schaffung einer städtischen Stelle zur Unterstützung der Ernährungsbildung

ÖKONOMIE

Mehr BioRegio in der Gemeinschaftsverpflegung

BioRegio-Coaching in den Öko-Modellregionen



© KERN

Das BioRegio-Coaching richtet sich an alle Einrichtungsarten in der Gemeinschaftsverpflegung innerhalb der 27 staatlich anerkannten Öko-Modellregionen in Bayern. Im Coaching unterstützen wir Sie, mehr regionale Biolebensmittel in Ihren Speiseplan aufzunehmen.

Bevor Sie sich für das BioRegio-Coaching entscheiden, stellen wir Ihnen den Ablauf des Coachings bei einem gemeinsamen Kochworkshop vor. Sie kochen gemeinsam mit einem erfahrenen Koch ein Menü aus regionalen Biolebensmitteln. Außerdem stellt Ihnen die Öko-Modellregion regionale Bezugsquellen vor.

Je nach Anzahl der teilnehmenden Einrichtungen innerhalb einer Region wird das Coaching als Einzel- oder Gruppencoaching durchgeführt. Die Durchführung des Coachings erfolgt durch das Sachgebiet L2.3 Gemeinschaftsverpflegung, die Öko-Modellregionen und einem erfahrenen Coach aus der Bio-Küchenpraxis. Das Coaching erstreckt sich über einen Zeitraum von ca. vier bis fünf Monaten.

Im Coaching geht's vor allem um:

- Einkaufsanalyse und Optimierung der Beschaffung regionaler Biolebensmittel
- Kostendeckung bei der Umstellung auf regionale Biolebensmittel
- Gesundheitsförderliche und nachhaltige Speisenplanung
- Optimierung von Küchen- und Arbeitsabläufen
- Kommunikation des Mehrwerts regionaler Biolebensmittel an den Gast

Sie setzen sich im BioRegio-Coaching ihre eigenen individuellen Ziele, die zu Ihrer Einrichtung passen. Das Sachgebiet L2.3 Gemeinschaftsverpflegung, die Öko-Modellregion und natürlich Ihr praxiserfahrener Coach unterstützen Sie, diese Ziele auch zu erreichen. Alle die in Ihrer Einrichtung an der Verpflegung beteiligt sind, sollten bereit sein, am Erfolg mitzuwirken!

Das Bayerische Staatsministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten finanziert das Coaching. Die Teilnahme ist somit

Quelle: Kompetenzzentrum für Ernährung (KERN)



SCHÖPFUNGSVERANTWORTUNG IM ERZBISTUM KÖLN 2030

/
Visionspapier

Im Arbeitsfeld Beschaffung werden bis 2030 folgende Ziele verfolgt:

- Einführung von fair und ökologisch nachhaltigen Beschaffungsrichtlinien und verbindliche Orientierung daran bei der Beschaffung in allen Gemeinden und kirchlichen Einrichtungen für alle neugekauften (Verbrauchs-) Gegenstände (Möbel, **Lebensmittel**, Reinigungsmittel, Textilien, Bürobedarf, Elektrogeräte, Fahrzeuge, Kerzen, Steinprodukte, ...)
- Alle Christinnen und Christen, die für ihre Gemeinde/Abteilung/Veranstaltung/Einrichtung Konsumgüter einkaufen, achten auf die Herkunft, den ökologischen Impact der Güter und die Einhaltung der Richtlinien
- Kontinuierliche Weiterverfolgung ethischer und ökologischer Kriterien in den Richtlinien für Geldanlagen
- Anregungen zur Müllvermeidung und Schaffung von Kreislaufsystemen
- Umstellung auf eine öko-faire, **regionale** und fleischreduzierte **Verpflegung**



Welche
Erfahrungen
und
Lösungsideen
bringen
Sie
mit?

Bitte tauschen Sie sich miteinander aus!

Bilden Sie Gruppen zu 4-5 Personen
Besprechen Sie in 30 Minuten folgende Fragen:

1

Wie und wie häufig sind Sie in Ihrer Tätigkeit für Kirche und Wohlfahrt mit der Beschaffung von Lebensmitteln befasst?

2

Welche Informationen haben Sie über die Lebensmittelbeschaffung in der Organisation für die Sie tätig sind? Wie zufrieden sind Sie mit dem Informationsstand und der Situation?

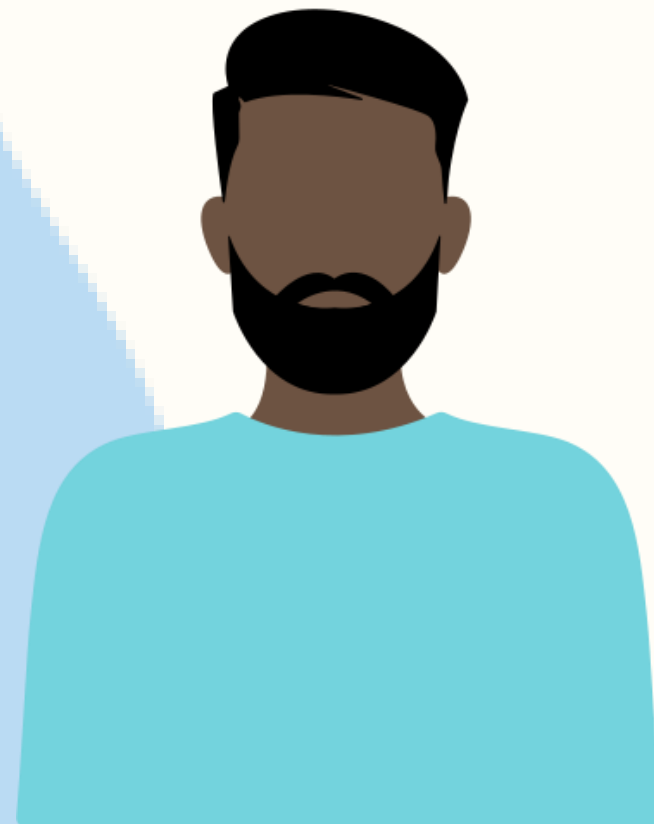
3

Wo sehen Sie Möglichkeiten einer stärkeren Regionalisierung der Lebensmittelbeschaffung für die Organisation in der Sie tätig sind? Was wäre ein guter weiterer Schritt in die richtige Richtung?

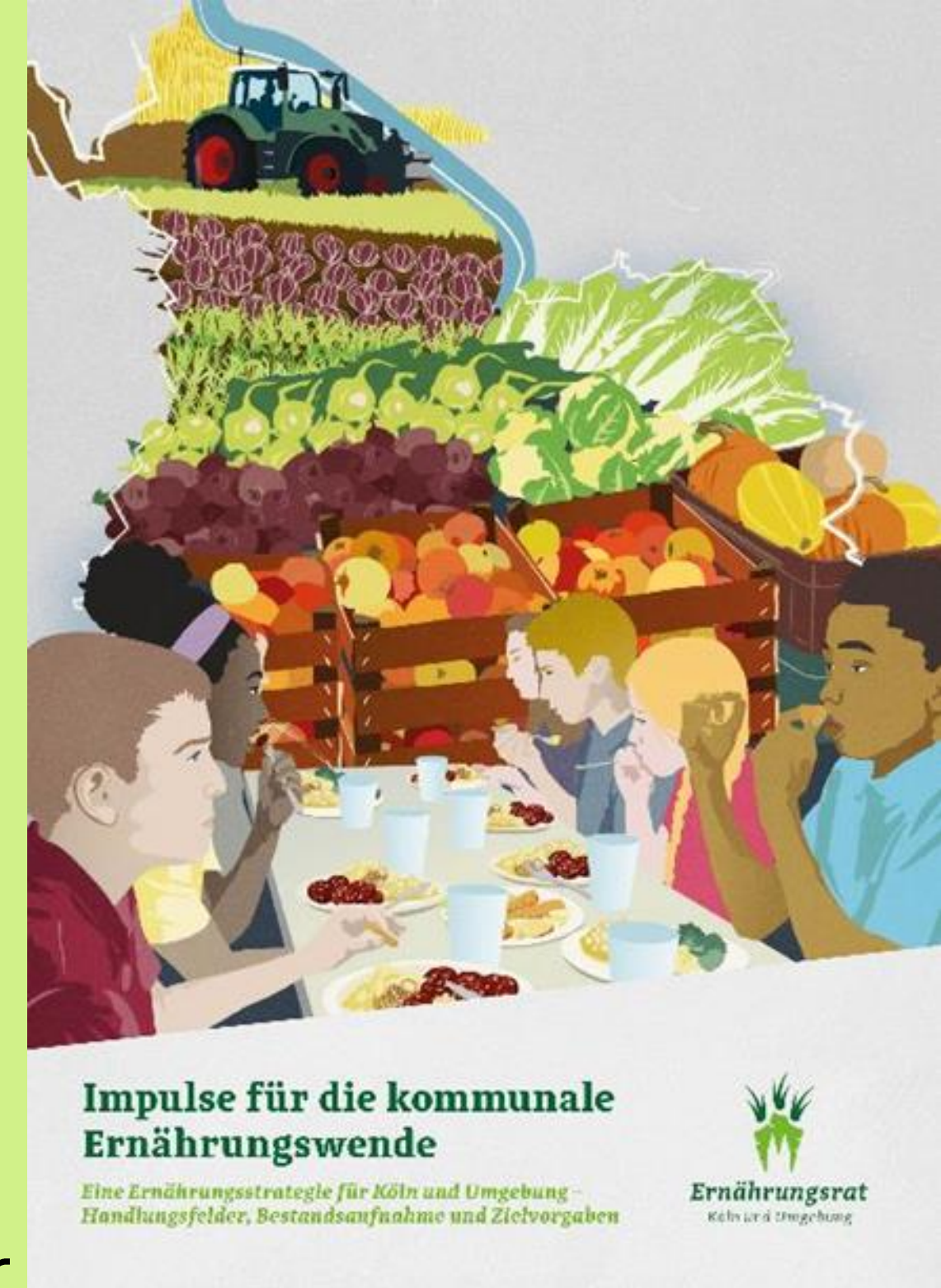
Notieren Sie sich Ihre AHA! und OH NEIN! Momente



Welches
AHA! wollen
Sie mit uns
teilen?



Ernährungsrat Köln



- ist ein überparteilicher gemeinnütziger Verein
- hat Arbeitsgruppen und Projekte zum Thema
- startet im Oktober ein Modellprojekt

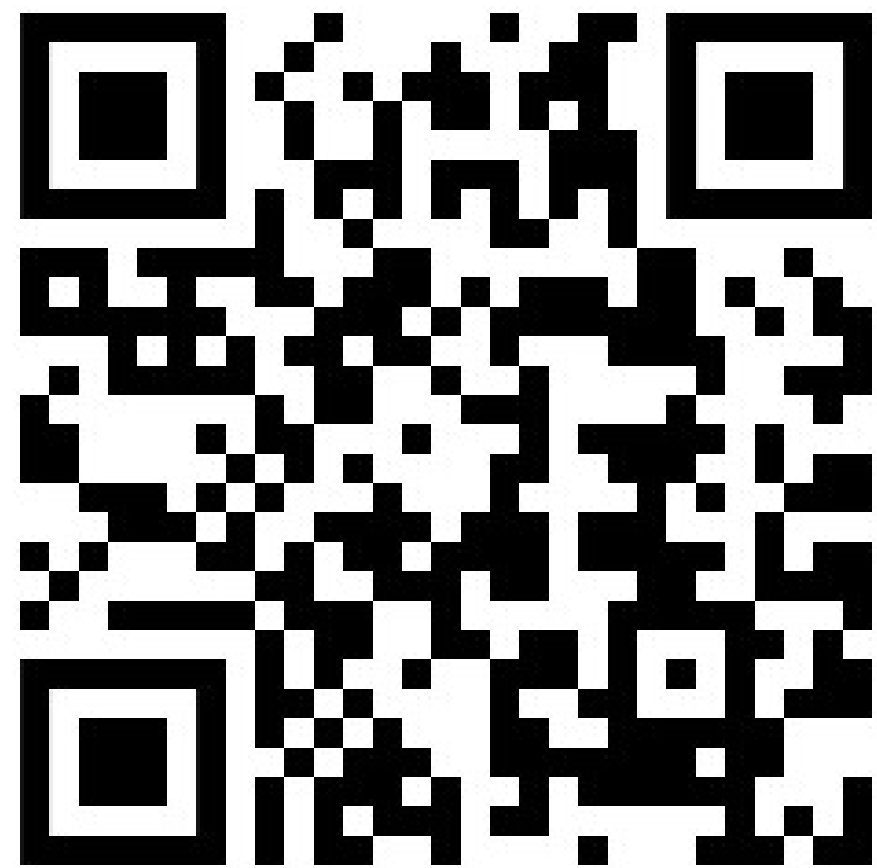


“Ein langer Weg beginnt
immer mit dem ersten
Schritt.”

zoe.heuschkel@ernaehrungsrat.koeln



Ein langer Weg zu kurzen Wegen?



Veranstaltungsevaluation

Bitte scannen Sie den QR
Code und nehmen Sie teil!

