

Gesund, gerecht und von hier

Die Ernährungsstrategie für Halle/Umgebung

V1.0

Kurzfassung

Mit dieser Ernährungsstrategie möchte der Ernährungsrat Halle/Umgebung Ideen zur Entwicklung des regionalen Ernährungssystems hin zu mehr Nachhaltigkeit präsentieren. Außerdem will die Ernährungsstrategie Politik, Verwaltung, Zivilgesellschaft und Wirtschaft dazu inspirieren und ermutigen, ihre Möglichkeiten, einen Beitrag zu leisten, zu prüfen und umzusetzen. Details zur Umsetzung der herausgearbeiteten Ziele sind in der Langfassung nachzulesen und werden im Laufe der Zeit weiterentwickelt.



Themenbereich:

Landwirtschaft

Landwirtschaftliche Flächen sichern

Landwirtschaftliche Flächen werden vorzugsweise ökologisch und bodenschonend bewirtschaftet. Die produzierten Lebensmittel werden weitestgehend der regionalen Lebensmittelversorgung zur Verfügung gestellt.

Vielfalt landwirtschaftlicher Betriebe bewahren

Dem Höfesterben wird durch Zusammenarbeit zwischen Regionalpolitik und Verwaltung, sowie Landwirt*innen und Verbänden strategisch und langfristig entgegengewirkt, auch durch die Verbesserung der Arbeitsbedingungen. Die Etablierung einer gemeinwohlorientierten Verpachtung landwirtschaftlicher Flächen wird umgesetzt, beispielsweise nach dem Positionspapier der Arbeitsgemeinschaft bäuerliche Landwirtschaft e.V..

Regionale Sorten- und Artenvielfalt schützen

Wegen ihrer ökologischen und ernährungsphysiologischen Vorteile werden vermehrt alte und vielfältige Sorten in der Region angebaut. Artenschutz und Tierwohl werden aktiv umgesetzt. Eine gesteigerte Nachfrage nach alten Sorten wird durch Marketingkonzepte und Verbraucher*innen-information erreicht. Altes, sortenfestes Saatgut wird in seiner Vielfalt geschützt.

Klimafreundliche Produktion etablieren

Regionale und ökologische Stoffkreisläufe werden ausgebaut und die Verwendung energieintensiver und auf endlichen Ressourcen basierender Düngemittel reduziert. Um Treibhausgasemissionen in der Landwirtschaft zu reduzieren, sollten Tierbestände verkleinert werden.



Themenbereich:

Lokale Lebensmittelverarbeitung und Handel

Regionales Lebensmittelhandwerk stärken

Berufe des Lebensmittelhandwerks erfahren eine gesteigerte Wertschätzung, auch durch Verbesserung der Arbeitsbedingungen. Es werden öffentlichkeitswirksame Maßnahmen ergriffen, um regionale Handwerksbetriebe im Ernährungs-

system sichtbarer zu machen sowie eine Sicherung des Nachwuchses in diesem Berufsfeld anstreben. Die Handwerkskammer, Vereine im Bereich Lebensmittelversorgung und die Lebensmittelhandwerker*innen sind mögliche Kooperationspartner*innen.

Kriterien des Lebensmittelangebots neu definieren

Das Angebot regional produzierter und saisonaler Lebensmittel auf Wochenmärkten und im Lebensmitteleinzelhandel wächst an. Wochenmärkte sind ausgewogen in ihrem Angebot. Ein solidarisches Preismodell für die Standgebühren gestaltet für kleine und ökologische Standbetreiber*innen eine faire Vermarktungsmöglichkeit.

Entwicklung von Regionalmarken fördern

Weitere Regionalmarken mit zukunftsorientierten Produktionskriterien werden entwickelt und werden gut sichtbar im Lebensmitteleinzelhandel angeboten. Konsument*innen sind sich der kulinarischen Vielfalt der Region bewusst und unterstützen Regionalproduzent*innen. Die Agrarmarketinggesellschaft Sachsen-Anhalt, das Stadtmarketing und die Lebensmittelproduzent*innen können hier Aktivitäten initiieren.

Alternative Vertriebsmodelle und Initiativen stärken

Initiativen, Pionierprojekte und alternative Vertriebsmodelle mit hohen ökologischen und sozialen Ansprüchen erfahren Unterstützung, um ihre Bekanntheit zu steigern und ihre Existenz zu sichern. Gesteigertes ehrenamtliches Engagement und verbesserte politische Rahmenbedingungen in Bezug auf den Zugang zu Flächen und Mieträumen stellen relevante Maßnahmen dar. Die Zivilgesellschaft und die Stadtverwaltung können hier eine wichtige Rolle einnehmen.



Themenbereich:

Gastronomie

Vielfältige Gastronomie

Nachhaltigkeit spiegelt sich in der Gastronomie vermehrt durch regionale Zutaten und darüber hinaus auch in Personalpolitik und Betriebsführung wider. Begleitet wird eine nachhaltige Entwicklung durch Weiterbildungen, gesteigerte Medienpräsenz vorbildlicher Gastronomien und die Förderung von Geschäftsmodellen mit nachhaltigen und gesundheitsförderlichen Leitbildern.

Lebensmittel und Speisen in Kantinen und im Catering

In der Gemeinschaftsverpflegung werden zunehmend pflanzliche, regionale, nachhaltig produzierte Lebensmittel und Speisen eingesetzt. Diese Entwicklung geschieht interdisziplinär mit Personal, Küchenbetrieb und Logistik. Beratungszentren wie die Vernetzungsstelle Kita- und Schulverpflegung Sachsen-Anhalt unterstützen diesen Prozess.

Verpflegung in Kita und Schule

Um eine gesunde und nachhaltige Ernährungsumgebung für Kinder und Jugendliche zu schaffen, gelten verbindliche Qualitätsstandards, beispielsweise der Deutschen Gesellschaft für Ernährung (DGE). Kinder und Jugendliche erhalten zudem eine kostenlose Essensversorgung, unabhängig vom sozioökonomischen Status der Familien. Des Weiteren ist die Ernährungsbildung in pädagogische Konzepte integriert, um den Kindern den Produktionsprozess ihrer Speisen näherzubringen. Eltern nehmen durch gemeinsames Kochen und Essen eine Vorbildrolle ein, während die lokale Zubereitung von Mahlzeiten durch gut ausgestattete Küchen gefördert wird.

4



Themenbereich

Bildung und Konsum

Gutes Essen für alle

Um Ernährungsarmut zu bekämpfen, werden die Förderung nachhaltiger Ernährung sowie die Essensversorgung für Menschen mit geringem Einkommen ausgebaut. Öffentlichkeitsarbeit und Informationsveranstaltungen werden eingesetzt, um das Bewusstsein für gesunde Ernährung zu schärfen. Eine inklusive Stadtplanung und die Zusammenarbeit mit verschiedenen Akteur*innen sichern die Existenz dieser Initiativen und helfen, den Zugang zu gesunden Lebensmitteln für alle zu verbessern.

Bildung für Nachhaltigkeit in Konsum und Landwirtschaft stärken

Ernährungsbildung nimmt in allen Bildungseinrichtungen eine bedeutendere Rolle ein. Die Vermittlung von Praxiswissen über die Herkunft und den Umgang mit Lebensmitteln stellen wichtige Lerninhalte dar. Außerdem erfolgt eine Aufklärung über die Entstehung und Prävention von Krankheiten als Folge einer ungesunden Ernährung. Diese Aspekte werden auch außerschulisch vermittelt.

Nachhaltige Konsumententscheidungen unterstützen

Damit Verbraucher*innen über die positiven Auswirkungen einer nachhaltigen und regionalen Ernährung und die Möglichkeiten in der Region informiert sind, wird außerschulische Bildungsarbeit für alle Altersgruppen durchgeführt. Relevante Akteur*innen sind die vielfältigen, bereits bestehenden Initiativen und gemeinnützigen Vereine, die sich dieser Aufgabe schon angenommen haben. Das Stadtmarketing stellt einen wichtigen Kooperationspartner für dieses Vorhaben dar.

Die Ernährungsstrategie wurde vom Ernährungsrat Halle/Umgebung im Rahmen des Projekts HallInE des BUND Halle-Saalekreis erarbeitet. Dies ist die Kurzfassung, die am 25.10.2024 beschlossen wurde. Die vollständige Fassung enthält ausführliche Informationen und tiefere Anregungen. Sie ist verfügbar auf unserer Website:

ernaehrungsrat-halle.de
instagram: ernaehrungsrat.hallesaale
ernaehrungsrat-halle@posteo.de

Herausgeber: Ernährungsrat Halle/Umgebung
Redaktion: Patricia Lüdiche, Hanna Luise Büschle, Josephine Bratschke, Christiane Cyron, Konstantin Sprenger
Grafik Design: Marian Reinig
Halle 2024

Gemeinschaftlich gärtnern, kochen und essen

In Halle (Saale), dem Saalekreis und der Umgebung erfolgt der Anbau essbarer Pflanzen auf öffentlichen Flächen, beispielsweise in Form von Gemeinschaftsgärten und Hochbeeten. Weiterhin existieren im Stadtbild öffentliche Gemeinschaftsküchen, in denen neue Formate für gemeinsames Kochen erprobt werden. Gemeinschaftsgärten und Gemeinschaftsküchen stellen Treff- und Erfahrungsorte für die Förderung sozialer Bindungen und interkultureller Begegnung dar. Sie bieten Potenzial für die Stärkung des gemeinschaftlichen Zusammenhalts. Über die Planung und Umsetzung können die Gesellschaft, das Quartiersmanagement und die Stadtverwaltung beraten.

5



Themenbereich

Übergreifende Themen

Nachhaltiger Transport von Lebensmitteln: Effiziente Logistik und lokale Netzwerke

Um den Lebensmitteltransport nachhaltig zu gestalten, arbeiten Lebensmittelproduzent*innen, weiterverarbeitende Betriebe, der Handel und die Stadtverwaltung, Logistik, Speditionen und Lieferdienste in Netzwerken zusammen und nutzen umweltfreundliche Transportmöglichkeiten.

Verpackungsmüll reduzieren: Innovative Lösungen und Aufklärung

Initiativen zur Gestaltung eines verpackungsarmen Ernährungssystems werden in ihrem Handeln und Bestehen finanziell und durch ehrenamtliches Engagement unterstützt. Die Stadtverwaltung fokussiert sich auf die Entwicklung von Maßnahmen für Recycling und Abfallvermeidung. Auch seitens der Universitäten und Hochschulen wird ein Beitrag geleistet zur Entwicklung innovativer Verpackungsmaterialien oder Prozesse zur Verpackungsreduzierung.

Lebensmittelverschwendung reduzieren: Bildungsarbeit und Initiativen fördern

Akteur*innen entlang der Lebensmittelkette sind aufgeklärt über die Auswirkungen von Lebensmittelverschwendung auf die Umwelt. Gemeinnützige Vereine und Stadtverwaltung organisieren öffentliche Formate für Verbraucher*innen, um beispielsweise über die Bedeutung von Mindesthaltbarkeits- und Verbrauchsdatum zu informieren. Vereine wie der CECK e.V. oder Foodsharing Halle, die sich bereits aktiv für die Reduzierung von Lebensmittelverschwendungen engagieren, werden durch finanzielle Unterstützung und steigendes ehrenamtliches Engagement gestärkt.

Ernährungsrat 
Halle/Umgebung



gefördert durch:



Bundesministerium
für Umwelt, Naturschutz, nukleare Sicherheit
und Verbraucherschutz

aufgrund eines Beschlusses des Deutschen Bundestags