



Oldenburgs Ernährungsstrategie

Gesund. Nachhaltig. Vielfältig. Regional.



Herausgegeben von

Stadt Oldenburg (Oldb) – Der Oberbürgermeister

Amt für Klimaschutz und Mobilität, Stand: November 2024.

Ansprechpartner: Nils Marscheider, E-Mail: Nils.Marscheider@stadt-oldenburg.de

Online ist der Bericht zu finden unter www.oldenburg.de/ernaehrungsstrategie

Allgemeine Anfragen an die Stadt Oldenburg bitte an das ServiceCenter unter Telefon 0441 235-4444 oder per E-Mail an servicecenter@stadt-oldenburg.de

Erarbeitung mit Unterstützung von

Ecolo Agentur für Ökologie und Kommunikation

Bildnachweise

Titelmotiv und Icons: Mensch und Umwelt – Büro für Gestaltung



Inhalt

1. Vorwort	4
2. Zusammenfassung	5
3. Ernährung als Thema der Kommune	6
3.1 Ernährung in der Stadt Oldenburg: Potenziale nutzen	8
3.2 Entwicklung der Ernährungsstrategie	11
4. Leitbild der Ernährungsstrategie Oldenburg	12
4.1 Zielsetzung der Ernährungsstrategie	15
5. Die Ansätze der Ernährungsstrategie - Ergebnis der Fachbeteiligung	16
5.1 Außer-Haus-Verpflegung	20
5.2 Lebensmittelverschwendung	26
5.3 Mehrweg	29
5.4 Ernährungsbildung und Mitmach-Projekte	32
5.6 Regionale Wertschöpfung und Stadt-Land-Kooperation	37
6. Priorisierung und Auswahl von Ansätzen für die Umsetzung der Ernährungsstrategie	42
7. Ausblick	44
8. Quellen	44
9. Teilnehmende der Arbeitsgruppen	46

1 Vorwort



Ernährung ist nicht nur lebensnotwendig, sondern sie ist Teil unserer Kultur, prägt unseren Alltag und hat maßgeblichen Einfluss auf unsere Gesundheit. Gemeinsames Essen verbindet uns mit anderen, aber auch mit unserer Region. Die Freude am Genuss ist deshalb eine wichtige Maxime für die Oldenburger Ernährungsstrategie.

Aber warum braucht es nun eine Strategie für die zukünftige Ernährung? Oldenburg hat sich auf den Weg gemacht, bis 2035 klimaneutral zu werden. Neben Verkehr, Gebäuden und Energie ist die Ernährung ein wichtiges Handlungsfeld des Klimaschutzes, denn mindestens 21 Prozent der Treibhausgasemissionen entstehen bei der Produktion und Verarbeitung, beim Transport, der Zubereitung sowie der Entsorgung von Lebensmitteln. Oldenburg nimmt sich der großen Aufgabe einer klimafreundlichen Ernährung an und hat dies mit der Unterzeichnung der Glasgow-Erklärung für Ernährung und Klima in 2022 zum Ausdruck gebracht.

Es gibt viele Synergien zwischen einer klimafreundlichen und einer gesunden Ernährung. Wir hören immer wieder die Warnung vor den vielfältigen Folgen, die durch eine einseitige Ernährung insbesondere bei Kindern, aber auch bei vielen Erwachsenen entstehen. Die Deutsche Gesellschaft für Ernährung (DGE) gibt mit ihren Qualitätsstandards eine gute Orientierung für eine gesunde Ernährung. Prävention bedeutet für uns in diesem Bereich einerseits die Ernährungsbildung zu stärken und andererseits das Angebot in den städtischen Einrichtungen vermehrt an den Qualitätsstandards der DGE zu orientieren. Hier sind wir bereits seit 2019 mit unserem Rahmenkonzept Schulverpflegung auf einem guten Weg.

In einer Zeit, in der die Menschen mit starken Preissteigerungen unter anderem im Lebensmittelbereich umgehen müssen, wird der Zugang zu einer nachhaltigen und gesunden Ernährung darüber hinaus noch einmal mehr zu einer Frage der sozialen Teilhabe. Mit der Ernährungsstrategie setzen wir uns das Ziel, allen Menschen diesen Zugang zu ermöglichen. Nicht zuletzt ist die Produktion, Verarbeitung und Vermarktung von Lebensmitteln ein wichtiger Wirtschaftszweig. Als Zentrum unserer Region möchten wir die Kooperation zwischen der regionalen Landwirtschaft und den vielen kleinen und großen Abnehmerinnen und Abnehmern im Stadtgebiet stärken.

Die vorliegende Ernährungsstrategie ist in einem intensiven Beteiligungsprozess entstanden. Ich möchte an dieser Stelle meinen herzlichen Dank an alle zum Ausdruck bringen, die zur Entstehung dieser Strategie und ihrer vielfältigen Ansätze beigetragen haben. Nur durch die weitreichende Expertise und die Vielfalt der Perspektiven und nicht zuletzt Ihr persönliches Engagement konnte die Ernährungsstrategie so konkret und praxisorientiert ausgearbeitet werden. Mein Dank gilt insbesondere den Teilnehmenden der 2023 erfolgten Fachbeteiligung.

Lassen Sie uns auch weiterhin gemeinsam die gesunde, klimafreundliche und nachhaltige Ernährung in Oldenburg stärken.

Jürgen Krogmann, Oberbürgermeister

2 Zusammenfassung

Die Stadt Oldenburg hat eine Ernährungsstrategie entwickelt, um Treibhausgas-Emissionen aus dem Landwirtschafts- und Ernährungsbereich zu reduzieren. Diese Strategie ist eine Maßnahme des Oldenburger Klimaschutzplans von 2022. Der Ratsbeschluss zur partizipativen Entwicklung der Ernährungsstrategie wurde bereits im Dezember 2020 getroffen (Vorlage 20/0759/2). Die Strategie ist ein wichtiger Baustein für eine nachhaltige und gesunde Zukunft für alle Bürgerinnen und Bürger Oldenburgs.

In einem Beteiligungsprozess auf der Fachebene zur Erarbeitung der Strategie wurden 65 Ansätze erarbeitet, durch drei bereits laufende Vorhaben ergänzt, und in dem vorliegenden Dokument zusammengeführt. Vorangestellt ist der Strategie ein Leitbild, das die Zielsetzung verdeutlicht und den Ansätzen einen Rahmen gibt.

Die Strategie enthält die von 49 Vertreterinnen und Vertretern aus den Bereichen (Land-) Wirtschaft, Gastronomie, Bildung, Verwaltung und Zivilgesellschaft eingebrachte Expertise, hat aber auch ergänzenden Abstimmungsbedarf mit weiteren für die Umsetzung relevanten Akteurinnen und Akteuren aufgezeigt.

Die Umsetzung der Ernährungsstrategie wird nur unter Einbezug der Bürgerinnen und Bürger Oldenburgs, von Unternehmen, Organisationen, städtischen Ämtern und Einrichtungen sowie der regionalen Ernährungs- und Landwirtschaft gelingen.

Klimaschutz ist prioritäres Ziel der Umsetzung dieser Strategie und gleichzeitig werden Umweltschutz, Gesundheit und Wohlbefinden der Bürgerinnen und Bürger sowie die Förderung der Wirtschaft vor Ort mitgedacht. Folgende Themenschwerpunkte wurden für die Ernährungsstrategie definiert:

- **Außer-Haus-Verpflegung:** Gestaltung klimagesunder Verpflegungsangebote in Kitas, Schulen und städtischen Einrichtungen sowie auf Festen und städtischen Veranstaltungen
- **Lebensmittelverschwendung:** Sensibilisierung der Bevölkerung und Entwicklung von praktischen und leicht umsetzbaren Ansätzen zur Vermeidung von Lebensmittelverschwendung auf allen Stufen der Wertschöpfungskette
- **Mehrweg:** Reduzierung von Verpackungsmüll und Förderung von Mehrwegangeboten
- **Ernährungsbildung:** Stärkung der Ernährungsbildung vom Kleinkind bis zu Seniorinnen und Senioren zur Förderung eines klimagesunden Ernährungsverhaltens und Verbreitung von praktischen Mitmachprojekten
- **Regionale Wertschöpfung und Stadt-Land-Kooperation:** Aufbau regionaler Wertschöpfungsketten von der Erzeugung über die Verarbeitung bis hin zur Vermarktung sowie Förderung des Austauschs zwischen der Stadt Oldenburg und Akteurinnen und Akteuren der Land- und Ernährungswirtschaft aus dem Umland

Der Fokus der Oldenburger Ernährungsstrategie liegt auf der Umsetzung von Ansätzen, die schnell zu einer klimafreundlicheren und nachhaltigeren Ernährung in Oldenburg beitragen. Der Oldenburger Klimaschutzplan und Beschlüsse des Oldenburger Rats geben der Ernährungsstrategie einen klaren Rahmen.

A collage of various healthy foods including fruits, vegetables, legumes, and grains, arranged around a central text box. The background is a teal color with a large white outline of a speech bubble. The food items include a yellow bell pepper, a kiwi, a green apple, a cucumber, a mushroom, a corn cob, lettuce, and several bowls of lentils, beans, and buckwheat.

Ernährung als Thema der Kommune

Das Thema Ernährung wird in kommunalen Klimaschutzkonzepten nur selten adressiert, obwohl laut dem Intergovernmental Panel on Climate Change (IPCC) mindestens 21 Prozent der globalen Treibhausgase in diesem Bereich entstehen und auch das Umweltbundesamt Ernährung als einen der „Big Points“ für den regionalen Klimaschutz benennt (Müller et alia 2020).

Ein Grund für die fehlende Aufmerksamkeit für Ernährung im Klimaschutz sind die meist überregionalen und weitverzweigten Wertschöpfungsketten in der Lebensmittelproduktion. Treibhausgase entstehen in jedem Abschnitt dieser Ketten vom Anbau über den Handel bis zum Verzehr und natürlich auch in der Entsorgung. Es ist eine große Herausforderung, Ansätze zu finden, die Emissionen wirksam reduzieren.

Entscheidungen der Bürgerinnen und Bürger bezüglich ihrer Ernährung sind vollkommen individuell. Nur durch ansprechende, nachhaltige Verpflegungsangebote, sowie verlässliche Informationen und gute Bildungs- und Öffentlichkeitsarbeit, können Veränderungen bewirkt werden. Wichtig ist hervorzuheben, dass Klimaschutz und gesunde Ernährung leicht in Einklang zu bringen sind. Es braucht ein sorgfältig abgestimmtes strategisches Vorgehen in Zusammenarbeit mit vielen Akteurinnen und Akteuren aus Wirtschaft, Bildung, Zivilgesellschaft und verschiedenen Bereichen der Verwaltung, um den Wandel zu einer gesunden, klimafreundlichen und nachhaltigen Ernährung voranzutreiben.

Eben dieses Vorgehen beschreibt eine Ernährungsstrategie für die Stadt Oldenburg. Sie setzt Ziele und ermöglicht die Abstimmung der Ansätze mit den für die Umsetzung relevanten Akteurinnen und Akteuren. Sie unterstützt die Klärung der Verantwortlichkeiten und verknüpft die Ansätze effektiv mit laufenden Vorhaben.

Klimaschutz ist der Ausgangspunkt der Oldenburger Ernährungsstrategie. Aber Fragen der gesunden Ernährung, des Umweltschutzes, der Teilhabe und der regionalen wirtschaftlichen Entwicklung sind von ebenso zentraler Bedeutung für das Vorgehen in Oldenburg. Durch die Perspektiven der Akteurinnen und Akteure, die sich in die partizipative Entwicklung der Ernährungsstrategie für Oldenburg eingebracht haben, konnte auch diese thematische Vielfalt gut abgebildet werden.

Für die Wahl der richtigen Schwerpunkte für die Strategie ist die Ausgangslage – insbesondere die bereits erfolgreichen Aktivitäten für ein nachhaltiges Verpflegungsangebot und die in diesem Bereich aktiven Akteurinnen und Akteure – besonders wichtig und wird im Folgenden erläutert.

3.1 Ernährung in der Stadt Oldenburg: Potenziale nutzen

Die Stadt Oldenburg spielt als Oberzentrum mit über 175.000 Einwohnerinnen und Einwohnern, umgeben von den landwirtschaftlich geprägten Landkreisen Oldenburg, Ammerland und Wesermarsch, eine wichtige Rolle bei der notwendigen nachhaltigen Transformation des regionalen Ernährungssystems.

Die Landwirtschaft rund um Oldenburg ist wie in so vielen Regionen in Niedersachsen geprägt von konventioneller Bewirtschaftung. Beispielsweise liegt der Anteil an ökologischen Anbaufläche im Landkreis Oldenburg aktuell bei drei Prozent (Landwirtschaftskammer (LWK) Niedersachsen, 2023) und damit deutlich unter dem Bundesschnitt von elf Prozent (Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft (BMEL) 2023).

Gleichzeitig birgt die Region ein hohes Potential

für eine regionale Versorgung mit Lebensmitteln. Durch die unterschiedliche landwirtschaftliche Nutzung bringen die Landkreise eine hohe Produktvielfalt hervor.

Oldenburg als Stadt mit einer vielfältigen Außer-Haus-Verpflegung (AHV) und einer interessierten und sehr aktiven Zivilgesellschaft hat das Potenzial, eine erhöhte Nachfrage nach gesunden, nachhaltigen, regionalen und ökologischen Produkten zu generieren und sich als relevanten Absatzmarkt zu etablieren. So können der ökologische Landbau sowie regionale Strukturen gestärkt und zum Aufbau resilienter Wertschöpfungsketten beigetragen werden, die eine nachhaltige Versorgung der Stadtbevölkerung mit gesunden, nachhaltigen Lebensmitteln ermöglichen. Zugleich gibt es vielfältige Möglichkeiten, Lebensmittelverschwendung und Verpackungsmüll zu verringern.

Um die **Klimaneutralität bis 2035** zu erreichen, den Emissionsausstoß sowie die negativen Umweltauswirkungen im Ernährungssektor zu verringern und sich als nachhaltige Ernährungsregion weiterzuentwickeln, hat die Stadt Oldenburg in den vergangenen Jahren bereits einige Schritte unternommen.

2019 wurde ein Rahmenkonzept für die Schulverpflegung beschlossen, welches Nachhaltigkeitskriterien, wie beispielsweise die Qualitätskriterien der Deutschen Gesellschaft für Ernährung (DGE) und den wachsenden Einsatz biologischer Lebensmittel nach Warengruppen, festlegt. Aktuell wird das Rahmenkonzept von 23 Schulen umgesetzt. Ziel ist es, weitere Schulen für die Teilnahme zu gewinnen. Eine Arbeitsgruppe aus Verwaltung, Schulen und Caterern arbeitet an der Umsetzung und Weiterentwicklung des Konzepts. Inzwischen liegt ein vergleichbares Konzept für die Verpflegung in städtischen Kindertagesstätten (Kitas) vor.

Andere Gemeinschaftsverpflegungseinrichtungen haben sich ebenfalls bereits auf den Weg zu einem nachhaltigeren Verpflegungsangebot gemacht. Das Studentenwerk Oldenburg legt seit vielen Jahren einen hohen Wert auf den Einsatz von regionalen und Bio-Produkten und hat sich in diesem Bereich zum Vorreiter entwickelt. Auch die Jugendherberge Oldenburg verfolgt die Weiterentwicklung ihres nachhaltigen Verpflegungsangebots sehr aktiv.

Im Bereich Ernährungsbildung sind das Regionale Umweltbildungszentrum Oldenburg (RUZ), die Volkshochschule Oldenburg (VHS) und das Ge-

sundheitsamt als relevante städtische Akteure zu nennen, die mit ihren Bildungsangeboten einen wichtigen Beitrag zur Aufklärung und Sensibilisierung der Bevölkerung für eine nachhaltigere Ernährungsweise leisten.

Die Verbraucherzentrale Oldenburg sowie das Zentrum für Ernährung und Hauswirtschaft Niedersachsen (ZEHN), das bei der Landwirtschaftskammer angesiedelt ist, sind weitere wichtige Einrichtungen, die mit ihrer Arbeit den Weg zu einem nachhaltigeren Ernährungssystem für Oldenburg ebnen. Das ZEHN hat für das Niedersächsische Ministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz die Entwicklung der niedersächsischen Ernährungsstrategie koordiniert, die für Oldenburgs Ernährungsstrategie einen sehr wichtigen Bezugsrahmen darstellt.

Seit Anfang 2019 fördert die Stadt Oldenburg zudem die Koordinationsstelle des Ernährungsrats Oldenburg. Der Ernährungsrat setzt sich als zivilgesellschaftliche Initiative seit 2017 für mehr

Regionalität, Ökologie und soziale Gerechtigkeit entlang der Wertschöpfungskette ein. Er vernetzt Akteurinnen und Akteure aus den Bereichen Land- und Ernährungswirtschaft, Zivilgesellschaft und Politik, zeigt kommunale Handlungsmöglichkeiten für eine Transformation des Ernährungssystems auf, setzt Projekte zur Ernährungsbildung um und steht in engem Austausch mit der Stadtverwaltung.

In den letzten Jahren haben sich weitere zivilgesellschaftliche Initiativen gebildet, die einen wichtigen Beitrag zur nachhaltigen Umgestaltung des regionalen Ernährungssystems leisten.

Bei Foodsharing e. V. in Oldenburg engagieren sich viele Bürgerinnen und Bürger, die nicht verwertete und nicht verkaufte Lebensmittel weiternutzen. Urban Gardening Projekte wie der „Bunkergarten“ oder die „Donnernessel“ in Neudonnerschwee gestalten städtische Flächen in Nutzgärten um und bringen den Anbau von Gemüse und Obst zurück in die Stadt.



Fridays for Future Oldenburg sorgte für eine gestiegene Aufmerksamkeit der Öffentlichkeit, der Politik und der Stadtverwaltung und verwies auf den Zusammenhang zwischen unserer Ernährung und dem Klimawandel, sodass in diesem

Bereich wichtige Ratsbeschlüsse initiiert wurden.

Die Inhalte einer Reihe von Ratsbeschlüssen wurden in die grundlegende Ausrichtung der Ernährungsstrategie aufgenommen. Dazu gehören:

Übertragung des „Mensa-Konzeptes“ für nachhaltigere Schulverpflegung auf andere städtische Einrichtungen und auf das Veranstaltungscatering der Stadt

(Link: https://buengerinfo.oldenburg.de/to0050.php?__ktonr=95061)

Konzepte zur Müllvermeidung durch wiederbefüllbare Behältnisse. Einführung eines möglichst einheitlichen Mehrweg-Systems

(Link: https://buengerinfo.oldenburg.de/to0050.php?__ktonr=95517)

Förderprogramm regionale Wertschöpfungsketten

(Link: https://buengerinfo.oldenburg.de/to0050.php?__ktonr=95672)

Nachhaltige Ernährung als VHS-Thema

(Link: https://buengerinfo.oldenburg.de/to0050.php?__ktonr=95513)

Förderung von Projekten gegen Lebensmittelverschwendung

(Link: https://buengerinfo.oldenburg.de/to0050.php?__ktonr=95713)

Einsatz beim Land Niedersachsen für mehr Bildung für nachhaltige Entwicklung im Lehrplan der Schulen

(Link: https://buengerinfo.oldenburg.de/to0050.php?__ktonr=95515)

Begleitet von der Stadt Oldenburg wurden 2022 im Rahmen einer Masterarbeit an der Universität Oldenburg unterschiedliche Szenarien zur Reduktion der ernährungsbedingten Emissionen für Oldenburg untersucht (Ahlers 2022). Würden sich demnach Oldenburger Haushalte zukünftig am Standard der Deutschen Gesellschaft für Ernährung (DGE) orientieren und den Konsum von tierischen Produkten auf ein aus gesundheitlichen und ökologischen Kriterien empfohlenes Maß reduzieren, ließen sich ernährungsbedingte Emissionen um 25 Prozent verringern. Weitere vier Prozent Reduktion lassen sich durch eine konsequente Vermeidung von Lebensmittelverschwendung erreichen. Regionalität und Saisonalität sind zusätzlich effektive Wege zur Reduktion der Treibhausgas-Emissionen im Bereich der Lebensmittelproduktion. Mit der Ernährungsstrategie verfolgt die Stadt Oldenburg das Ziel, gro-

ße und kleine Hebel in Bewegung zu setzen, um diese Potentiale zur Reduktion der Treibhausgase zu nutzen und die Ernährung in Oldenburg in Richtung eines gesunden, nachhaltigen und klimafreundlichen Lebensmittelkonsums zu verändern. Es sollen Ansätze umgesetzt werden, von denen ein breiter Teil der Bevölkerung profitieren kann und die finanziell zu bewältigen sind. Zu den eigenen großen Hebeln zählt die städtische Gemeinschaftsverpflegung und das Veranstaltungswesen. In der Ernährungsbildung können beispielsweise in der Kooperation mit Schulen und Kitas niedrigschwellige Projekte realisiert werden, die zu mehr Bewusstsein bezüglich des Zusammenhangs zwischen Ernährung und Gesundheit sowie für Herkunft, ökologische Folgen der Produktion und den Wert von Lebensmitteln beitragen.



3.2 Entwicklung der Ernährungsstrategie

In 2023 wurde im Rahmen einer Fachbeteiligung diese nun vorliegende Ernährungsstrategie entwickelt. Dafür wurden vier Arbeitsgruppen (AGs) ins Leben gerufen, die die Inhalte der Ernährungsstrategie erarbeitet haben. Die Themen der AGs lauteten:

- Außer-Haus-Verpflegung (AHV)
- Lebensmittelverschwendung und Mehrweg
- Ernährungsbildung und Mitmach-Projekte
- Regionale Wertschöpfung und Stadt-Land-Kooperation
- Von April bis September 2023 fanden jeweils vier Arbeitstreffen der AGs statt, in denen die Teilnehmenden:
 - › ein Leitbild entwickelten, das den Rahmen der Ernährungsstrategie mit übergeordneten Leitgedanken und Zielen absteckt (siehe Kapitel 4),
 - › Ideen für die Ansätze der Ernährungsstrategie sammelten,
 - › die Ansätze entlang eines Steckbriefs ausarbeiteten.

Zwischen den Arbeitstreffen und am Ende der Fachbeteiligung konnten sich die Teilnehmenden zusätzlich durch Rückmeldung zum jeweiligen Arbeitsstand in die Erarbeitung der Ansätze einbringen. Die Fachbeteiligung wurde mit einem AG-übergreifenden Treffen am 23. November 2023 abgeschlossen.

Damit liegt nun die Ernährungsstrategie für Oldenburg vor, deren wichtigste Elemente die erarbeiteten Ansätze sind. Die Strategie enthält eine kurze Beschreibung jedes Ansatzes, die die Zielrichtung und den Umfang erkennen lässt.

Die Steckbriefe der Ansätze sind Arbeitsdokumente der Verwaltung, die umfangreiche fachlich fundierte und für die Umsetzung relevante Informationen enthalten. Sie benennen weitere Akteurinnen und Akteure, die für die Umsetzung der Ansätze einbezogen werden müssen und zeigen den Abstimmungsbedarf vor der Umsetzung auf. Sie werden daher nicht in vollem Umfang veröffentlicht, sondern dienen als Ausgangspunkt der Zusammenarbeit aller für die Umsetzung wichtigen Akteurinnen und Akteure.

Leitbild der Ernährungsstrategie Oldenburg





Die Oldenburger Ernährungsstrategie wird von folgenden zwei Leitgedanken getragen:

„In Oldenburg ist es für alle Menschen möglich, sich gesund, nachhaltig und mit Freude am Genuss zu ernähren.“

„Ein nachhaltiges, widerstandsfähiges und sozial gerechtes Ernährungssystem wird für Oldenburg und Umgebung weiter aufgebaut und etabliert.“

Für das Leitbild ist die Ernährungsstrategie des Landes Niedersachsen (2021) ein wichtiger Orientierungsrahmen. Mit den in Oldenburg entwickelten Ansätzen nimmt die Stadt die Verantwortung wahr, zu den übergeordneten Zielen des Landes beizutragen. Die Oldenburger Ernährungsstrategie orientiert sich an der Niedersächsischen Ernährungsstrategie und dem Niedersächsischen Weg (2021). Damit zeigt die Stadt Oldenburg, dass die Verantwortung auf kommunaler Ebene angenommen wird.

Im Folgenden wird erklärt, welche Ideen und Konzepte durch die Leitgedanken prägnant zusammengefasst sind.

Das Verständnis einer nachhaltigen Ernährung im Rahmen der Ernährungsstrategie basiert auf dem Gutachten des Wissenschaftlichen Beirats für Agrarpolitik, Ernährung und gesundheitlichen Verbraucherschutz (WBAE). Der WBAE beschreibt eine nachhaltigere Ernährungspolitik als „eine

Politik, die alle vier Zieldimensionen integriert: Gesundheit, Soziales, Umwelt und Tierwohl.“ (WBAE 2020).

Etwas genauer beschreibt das WBAE-Gutachten (2020) eine nachhaltige Ernährung mit folgenden Punkten:

Eine gesundheitsfördernde Ernährung, die zu einer höheren Lebenserwartung, mehr gesunden Lebensjahren und mehr Wohlbefinden für alle beiträgt,

eine Ernährung, die soziale Mindeststandards entlang von Wertschöpfungsketten gewährleistet,

eine umweltschützende Ernährung, die zu den mittel- und langfristigen Nachhaltigkeitszielen Deutschlands passt. Daraus ergibt sich eine besondere Bedeutung des Ökolandbaus,

eine Ernährung, die den höchsten Tierwohlstandard unterstützt und damit den sich wandelnden ethischen Ansprüchen der Gesellschaft gerecht wird.

Für die Oldenburger Ernährungsstrategie werden diese vier Zieldimensionen übernommen und um folgende Dimensionen ergänzt:

Klimaschutz:

Oldenburg verfolgt ein ambitioniertes Klimaschutzziel und einen weitreichenden Klimaschutzplan. Daher steht an erster Priorität, Ernährung klimafreundlich zu gestalten. Es gilt die Treibhausgas-Emissionen aus der Erzeugung, der Verpackung, dem Transport, der Verarbeitung und der Entsorgung deutlich zu senken.

Wirtschaftlichkeit:

Eine Ernährung, die ökonomisch tragfähige, möglichst regionale Wertschöpfungsketten für erzeugende Betriebe, Logistik, Groß- und Einzelhandel und Außer-Haus-Verpflegung (Gemeinschaftsverpflegung und Gastronomie) erhält und fördert.

Soziale Gerechtigkeit:

Eine Ernährung, die nicht nur einem Teil der Bevölkerung mit höherem Einkommen, sondern allen Menschen zugänglich ist. Die Ernährungsstrategie soll Menschen befähigen, ihre Ernährung nach diesem Leitbild auszurichten und dabei die Vielfalt der Ernährungsgewohnheiten berücksichtigen.

Genuss:

Eine Ernährung, die den Menschen Freude bereitet und den kulturellen sowie gesellschaftlichen Wert des Essens hervorhebt.

Gesunde Ernährung heißt für die Stadt Oldenburg, sich an den Grundsätzen der Vollwert-Ernährung des Verbandes für Unabhängige Gesundheitsberatung e.V. (UGB) sowie den Empfehlungen der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e.V. (DGE) zu orientieren. Zu den Empfehlungen des UGB sowie der DGE gehört eine grundsätzlich pflanzenbetontere Ernährung. Dem bewussten Verzehr tierischer Qualitätsprodukte stehen die Empfehlungen nicht entgegen, nur soll dieser – verglichen mit dem heutigen durchschnittlichen Verzehr – deutlich reduziert werden. Fisch soll ausschließlich aus nachhaltigen Beständen nach den Greenpeace-Empfehlungen bezogen werden. Die Grundsätze der Vollwert-Ernährung des UGB heben zusätzlich den Einsatz möglichst frischer Lebensmittel für

eine gesunde Ernährung hervor. Die Qualitätsstandards der DGE für verschiedene Bereiche der Außer-Haus-Verpflegung spielen für die Oldenburger Ernährungsstrategie eine wichtige Rolle und werden im Rahmenkonzept „Schulverpflegung“ der Stadt Oldenburg bereits umgesetzt.

Der Wandel, der mit dieser Ernährungsstrategie angestrebt wird, muss die beschriebenen acht Dimensionen (siehe ab Seite 14) berücksichtigen. Daher ist es wichtig, dass die entwickelten Ansätze diese Dimensionen auch adressieren. Es ist jedoch nicht notwendig, dass jeder einzelne Ansatz allen Dimensionen gerecht wird. Zielkonflikte müssen abgewägt und bei der Ausarbeitung der Ansätze mitgedacht werden.

4.1 Zielsetzung der Ernährungsstrategie



Dieses Leitbild bildet die Grundlage der Ernährungsstrategie für Oldenburg. Folgende Ziele beschreiben die angestrebten Veränderungen für die praktische Umsetzung der Leitgedanken und Zieldimensionen:

- der Konsum von tierischen Produkten wie Fleisch, Wurstwaren, Milchprodukte oder Eiern wird im Sinne einer klimafreundlichen und gesunden Ernährung verringert,
- der Zugang zu gesundheitsfördernder Ernährung wird für alle ermöglicht,
- die Verschwendung von Lebensmitteln wird bis 2030 halbiert,
- die Menge an Verpackungsmüll im Lebensmittelbereich wird deutlich reduziert,
- die Stadt Oldenburg nimmt ihre Vorbildfunktion wahr, indem die städtische Außer-Haus-Verpflegung vorrangig mit klimafreundlichen, saisonalen, regionalen, fairen und ökologischen Produkten gestaltet wird,

- Ernährungskompetenzen werden durch Ernährungsbildung nach dem Konzept Bildung für nachhaltige Entwicklung (BNE) gefördert,
- regionale Wertschöpfungsketten werden aufgebaut und gestärkt¹,
- der Konsum von Leitungswasser wird gefördert,
- verlässliche Informationen zu den Dimensionen Gesundheit, Soziales, Umwelt und Tierwohl werden bereitgestellt.

Das Leitbild und die Ziele der Ernährungsstrategie wurden in der Fachbeteiligung abgestimmt. Um auf diese Ziele hinzuarbeiten, sind sehr vielfältige praktische Ansätze erforderlich. Die wichtigsten Bestandteile der Ernährungsstrategie sind daher die – in einer Fachbeteiligung 2023 erarbeiteten – Ansätze (siehe ab Seite 17), die so gewählt wurden, dass alle oben genannten Ziele adressiert werden.

¹ Die Stadt Oldenburg kann hier eine beratende Funktion übernehmen und dazu beitragen, dass Betriebe der Außer-Haus-Verpflegung in Oldenburg regionale Bezugsquellen stärker berücksichtigen.



Die Ansätze der Ernährungsstrategie - Ergebnis der Fachbeteiligung

In einer Fachbeteiligung (siehe Seite 11) wurden 65 Ansätze für die Ernährungsstrategie erarbeitet. Drei bereits laufende Vorhaben werden in die Ernährungsstrategie aufgenommen. Als wichtige Beispiele liefern die laufenden Vorhaben Erfahrungen für die Umsetzung der Ernährungsstrategie und leisten bereits einen wichtigen Beitrag im Sinne der oben genannten Ziele.

Die 65 neuen Ansätze sind unterschiedlich weit ausgearbeitet. Sie wurden im Rahmen der Fachbeteiligung als wichtige Bestandteile der Ernährungsstrategie bestimmt, erfordern in der Umsetzung jedoch noch eine grundlegende und intensive Abstimmung mit allen verantwortlichen und potentiell betroffenen Akteurinnen und Akteuren. Der Aufbau tragfähiger Kooperationen und die damit verbundene Einbindung unterschiedlicher Perspektiven ist für die Umsetzung der Ernährungsstrategie unerlässlich.

Aus diesem Grund erkennt der Rat der Stadt Oldenburg mit der Verabschiedung der Strategie an, dass alle 68 Ansätze für den Wandel zu einer gesünderen und nachhaltigeren Verpflegung in Oldenburg einen wichtigen Beitrag leisten. Da dieser Beitrag jedoch unterschiedlich groß ist und die Gesamtheit der Ansätze nicht gleichzeitig umgesetzt werden kann, bedarf es einer Priorisierung. Die Bewertung und Priorisierung der Ansätze finden Sie ab Seite 20.

Auf Grundlage dieser Priorisierung wird die Stadt Oldenburg nacheinander Ansätze aus der Ernährungsstrategie auswählen und für die Umsetzung vorschlagen. Die Umsetzung der ausgewählten Ansätze wird dann dem Rat der Stadt Oldenburg zum Beschluss vorgelegt.

Finanzielle Möglichkeiten, personelle Kapazitäten und insbesondere die erfolgreiche Einbindung aller wichtigen Akteurinnen und Akteure werden bei dieser Auswahl und für die Zahl der gleichzeitig umsetzbaren Ansätze stets berücksichtigt. Wichtig für die Auswahl ist auch, dass einige Ansätze miteinander verknüpft sind oder sogar aufeinander aufbauen.

Um die Umsetzung vorzubereiten, wurde in der Fachbeteiligung in 16 Arbeitstreffen zu jedem Ansatz ein Steckbrief erarbeitet, in dem das Vorgehen weiterentwickelt wird. Die zweiseitigen Steckbriefe beschreiben erste Schritte und relevante Akteurinnen und Akteure sowie eine grobe Abschätzung des Zeithorizonts und der entstehenden Kosten. Dieses Arbeitsergebnis wurde im Rahmen der Fachbeteiligung durch die Expertise der 49 Teilnehmenden ermöglicht. Auf diese Weise wurde eine Einschätzung von Aufwand und Reichweite möglich, durch die auch eine Basis für die Priorisierung geschaffen wurde. Die Steckbriefe sind Arbeitsdokumente, die für die Einbindung der wichtigen Akteurinnen und Akteure genutzt werden sollen. Um dieser Abstimmung nicht vorzugreifen, werden die Steckbriefe nicht veröffentlicht.

Auf den folgenden Seiten werden die Ansätze A1 bis A68 in kurzer Form entlang der folgenden Themen vorgestellt. Innerhalb dieser Abschnitte werden vergleichbare Ansätze gebündelt:



Außer-Haus-Verpflegung

- ▶ Klare Kriterien für gute Verpflegung für unsere Kinder umsetzen und weiterentwickeln (ab Seite 20)
- ▶ Verpflegung in kommunalen Einrichtungen gesund, nachhaltig und fair gestalten (ab Seite 22)
- ▶ Nachhaltige Verpflegung auf Märkten und Veranstaltungen ausbauen (ab Seite 25)

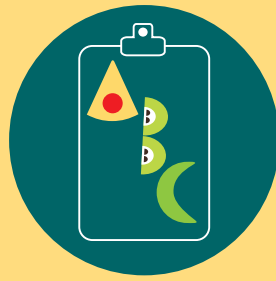
Lebensmittelverschwendung

- ▶ Lebensmittelrettung stärken (ab Seite 26)
- ▶ Von der Vortagsbäckerei bis zur Erntebörse – kreative Konzepte weiterentwickeln (ab Seite 27)
- ▶ Lebensmittelwertschätzung fördern und praktische Tipps anbieten (Seite 18)



Mehrweg

- ▶ Mehrwegnutzung für alle vereinfachen (ab Seite 29)
- ▶ Für die Vorteile von Mehrweg sensibilisieren (Seite 31)



Ernährungsbildung und Mitmachprojekte

- Bildungsangebote und Öffentlichkeitsarbeit zum Thema „Klimagesunde Ernährung“ für Groß und Klein schaffen (ab Seite 33)
- Von Schnippeldisko bis Stadtteilgarten: gesunde und nachhaltige Ernährung erlebbar machen (ab Seite 34)
- Zugang zu guter und vielfältiger Ernährung erleichtern (ab Seite 36)

Regionale Wertschöpfung und Stadt-Land-Kooperation

- Wertschöpfungsketten für Produkte aus der Region ausbauen (ab Seite 37)
- Regionalvermarktung und Ökolandbau erweitern und stärken (ab Seite 39)
- Zusammenarbeit der regionalen Betriebe mit der Oldenburger Außer-Haus-Verpflegung entwickeln (Seite 40)





5.1 Außer-Haus-Verpflegung

Der Begriff Außer-Haus-Verpflegung (AHV) beschreibt den Konsum von Lebensmitteln außerhalb des privaten Haushalts. Die 18 neuen Ansätze und zwei bereits laufenden Vorhaben in diesem Bereich betreffen sowohl die Verpflegung in Schulen und Kitas, von der täglich viele junge Menschen profitieren, als auch die Gastronomie in städtischen Beteiligungen. Einen wichtigen Bereich stellen auch die Märkte, Feste und Großveranstaltungen dar. Das Angebot in der AHV trägt maßgeblich zur Ernährung vieler Menschen bei. Gleichzeitig liegt in der AHV ein hohes Potential zur Förderung regionaler Wertschöpfungsketten und einer regionalen, ökologischen Landwirtschaft. Die Ansätze für den Bereich AHV werden jetzt thematisch gebündelt vorgestellt:

Klare Kriterien für gute Verpflegung für unsere Kinder umsetzen und weiterentwickeln

Ansätze A1-A5

Nachhaltige Verpflegung auf Märkten und bei Veranstaltungen ausbauen

Ansätze A6-A7

Verpflegung in kommunalen Einrichtungen gesund, nachhaltig und fair gestalten

Ansätze A8-A20

5.1.1 Klare Kriterien für gute Verpflegung für unsere Kinder umsetzen und weiterentwickeln

Mit den Rahmenkonzepten Schul- und Kitaverpflegung ist die Stadt schon wichtige Schritte in Richtung einer gesunden und nachhaltigen Verpflegung für junge Menschen in Oldenburg gegangen. In den Konzepten werden klare Kriterien formuliert, umgesetzt und weiterentwickelt.

Die Stadt nimmt auf diese Weise ihre Vorbildfunktion wahr. Ergänzend werden in diesem Abschnitt Ansätze beschrieben, die die Gestaltungsmöglichkeiten der Kitas in der Mittagsverpflegung verbessern können.



A1 Rahmenkonzept „Schulverpflegung in Oldenburg“

Ansatz wird bereits umgesetzt

Das Rahmenkonzept „Schulverpflegung in Oldenburg“ besteht seit 2019 und wird unter Federführung des Amtes für Schule und Bildung von der Arbeitsgruppe (AG) „Schulverpflegung in Oldenburg“ betreut und stetig weiterentwickelt. Das Rahmenkonzept beinhaltet unter anderem die Umsetzung der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e.V. (DGE)-Qualitätsstandards für die Verpflegung in Schulen und definiert Warengruppen, die verbindlich in Bio-Qualität angeboten werden. Es gilt als Vorbild für die Realisierung eines nachhaltigeren Verpflegungsangebots in anderen Bereichen der Stadt.

A2 Rahmenkonzept „Kitaverpflegung in Oldenburg“

Ansatz wird bereits umgesetzt

Das Rahmenkonzept „Kitaverpflegung in Oldenburg“ besteht seit 2020 und wird vom Fachdienst Kindertagesbetreuung in Zusammenarbeit mit den Kita-Leitungen und dem Caterer umgesetzt. Es beschreibt die Umsetzung der DGE-Qualitätsstandards in Oldenburger Kitas und benennt Warengruppen, die verbindlich in Bio-Qualität angeboten werden. Eine Arbeitsgruppe „Kitaverpflegung in Oldenburg“ war an der Entwicklung des Konzepts beteiligt. Diese AG kann stärker in Monitoring und Weiterentwicklung des Rahmenkonzepts (äquivalent zur Schulverpflegung) einbezogen werden.

A3 Lösungen für den Umgang mit der Variabilität der Essensmengen in Kitas finden

Neuer Ansatz | Priorität: hoch

Die Essensmengen in Kitas verändern sich aus unterschiedlichen Gründen täglich, wodurch größere Lebensmittelüberschüsse entstehen, die entsorgt werden müssen. Zur Reduzierung dieser Lebensmittelverschwendung soll Komponenten-Essen als Vorgabe für Caterinnen und Caterer festgelegt und in Zusammenarbeit mit den Eltern an Lösungen gearbeitet werden, wie rechtzeitig Urlaubszeiten und Abwesenheiten an den Caterer kommuniziert werden können.

A4 Frühstück in städtischen Kitas selbst organisieren

Neuer Ansatz | Priorität: hoch

Ziel ist es, in städtischen Kitas ein an den Bedürfnissen der Kinder orientiertes, gesundes Frühstück anbieten zu können. Die DGE-Qualitätsstandards für die Verpflegung in Kitas sowie das städtische Rahmenkonzept Kita-Verpflegung bieten Orientierung für die Gestaltung des Frühstücks. Die Umsetzung des Ansatzes wird gemeinsam mit den Kita-Leitungen, den Beschäftigten sowie den Elternvertretungen geplant.

A5 Selbstkochen in Kitas etablieren, wo es möglich ist und Praxis-Erfahrungen von nicht-städtischen Trägern nutzen

Neuer Ansatz | Priorität: hoch

In städtischen Kitas soll die frische Zubereitung des Mittagessens vor Ort nach Möglichkeit wieder etabliert werden. Dabei gilt es, die unterschiedlichen Ausgangslagen in den Kitas zu bewerten und festzustellen, wie die Voraussetzungen zum Selbstkochen mit einem angemessenen Aufwand geschaffen werden können. Berücksichtigt werden müssen sowohl die notwendige Kucheneinrichtung, die Einhaltung der Lebensmittelhygiene als auch der Personalaufwand. Praxis-Erfahrungen aus selbstkochenden Kitas von nicht-städtischen Trägern werden mit einbezogen.

5.1.2 Verpflegung in kommunalen Einrichtungen gesund, nachhaltig und fair gestalten

Täglich werden in kommunalen Einrichtungen viele Menschen mit einem umfangreichen Verpflegungsangebot versorgt. Natürlich stehen bei der Verpflegung im Klinikum andere Kriterien im Mittelpunkt als bei großen Events in der Weser-Ems-Halle. Für die Beteiligungen der Stadt Oldenburg sollen daher – in enger Abstimmung mit den Einrichtungen selbst – individuelle Rahmenkonzepte entstehen, die Kriterien für eine nachhaltige Verpflegung enthalten. Neben diesen Rahmenkonzepten sind die nun folgende Ansätze auch auf die wichtigen Voraussetzungen für ein verändertes Verpflegungsangebot ausgerichtet. Dazu gehört insbesondere ein Beratungsangebot für interessierte (Groß-)Küchen.



A6 Rahmenkonzept für die Verpflegung im Klinikum Oldenburg erstellen

Neuer Ansatz | Priorität: hoch

Für das Klinikum Oldenburg sollen Vorgaben für ein nachhaltigeres Verpflegungsangebot in Form eines Rahmenkonzeptes festgelegt werden, die an die besonderen Bedingungen bei der Verpflegung von Patientinnen und Patienten und dem vorgegebenen finanziellen Rahmen angepasst sind. Im Klinikum werden Speisen bereits unter dem Titel Vitalessen nach einem Kriterienset zubereitet. Das Rahmenkonzept soll daran anknüpfen und stärkt Aspekte wie die Einhaltung der DGE-Qualitätsstandards für Kliniken, die Reduzierung des Anteils fleischhaltiger Speisen und der Verarbeitung von Convenience-Produkten, den Einsatz von fairen, regionalen und saisonalen Produkten sowie von Produkten in Bio-Qualität und die Reduzierung von Lebensmittelverschwendung und Verpackungsmüll. Zum Thema Umsetzbarkeit sowie Festlegung des Zeithorizonts wird das Feedback von Vorstand und Küchenleitung des Klinikums eingeholt.

A7 Rahmenkonzept für die Verpflegung in Weser-Ems-Hallen und Bäderbetrieben der Stadt Oldenburg erstellen

Neuer Ansatz | Priorität: hoch

Für die Weser-Ems-Hallen und die Bäderbetriebe sollen Vorgaben für ein nachhaltigeres Verpflegungsangebot in Form von Rahmenkonzepten festgelegt werden, die die besonderen Bedingungen der Eigenbetriebe berücksichtigen. Die

Rahmenkonzepte adressieren Aspekte wie die Reduzierung des Anteils fleischhaltiger Speisen und der Verarbeitung von Fertigprodukten, den Einsatz von fairen, regionalen und saisonalen Produkten sowie von Produkten in Bio-Qualität und die Reduzierung von Lebensmittelverschwendung und Verpackungsmüll. Die detaillierte Ausarbeitung der Rahmenkonzepte erfolgt in Abstimmung mit den Geschäftsführungen der Weser-Ems-Hallen und der Bäderbetriebe.

A8 Einkaufsgemeinschaft städtischer Beteiligungen im Bereich Verpflegung prüfen

Neuer Ansatz | Priorität: niedrig

Für die städtischen Beteiligungen Weser-Ems-Hallen, Klinikum und Bäderbetriebe wird die gemeinsame Beschaffung im Bereich Lebensmittel geprüft, um nachhaltige und faire Produkte zu günstigen Konditionen zu erhalten. Die Einkaufsgemeinschaft fokussiert sich auf Warengruppen im Bereich Lebensmittel, die für alle teilnehmenden Beteiligungen relevant sind. Nach erfolgreichem Abschluss der Prüfung soll die Erprobung an wichtigen und häufig beschafften Warengruppen erfolgen.

A9 Die Zahl der Anlieferungen bei städtischen Einrichtungen und städtischen Beteiligungen soweit wie möglich reduzieren

Neuer Ansatz | Priorität: niedrig

Um die Häufigkeit der Anlieferungen bei städtischen Einrichtungen und Beteiligungen zu reduzieren und den CO₂-Ausstoß zu verringern,

sollen neue Lagerflächen in den Einrichtungen geschaffen oder umfunktioniert werden. Bei Planungen von neuen Gebäuden werden Lagermöglichkeiten für Lebensmittel und Non-Food grundsätzlich berücksichtigt und eingeplant.

A10 Dialog mit Akteurinnen und Akteuren zur Weiterentwicklung einer gesunden und klimafreundlichen Ernährung für Seniorinnen und Senioren führen

Neuer Ansatz | Priorität: hoch

Viele Seniorinnen und Senioren nehmen täglich Verpflegungsangebote in Einrichtungen wahr. Über die Pflegesatzverhandlungen, an der die Pflegekassen, die Träger der Einrichtungen und auch Pflegedienstleitungen sowie die Stadt Oldenburg teilnehmen, können Anforderungen für eine gesunde und nachhaltige Verpflegung formuliert werden. Die Koordinationsstelle Altenhilfe steht in regelmäßigem Austausch mit den (nicht-städtischen) Trägern dieser Einrichtungen.

A11 Faire Produkte in der kommunalen Außer-Haus-Verpflegung stärken

Neuer Ansatz | Priorität: mittel

In der kommunalen Außer-Haus-Verpflegung wird ein Schwerpunkt auf den Einsatz von fair gehandelten Produkten gelegt, um dem Titel Fairtrade-Town, den Oldenburg seit 2019 trägt, gerecht zu werden. Gemeinsam mit der Koordinationsstelle Nachhaltigkeit sowie in Absprache mit der Steuerungsgruppe „Oldenburg handelt fair“ und den Verantwortlichen der betroffenen Bereiche wird eine Liste mit Lebensmitteln entwickelt, die in städtischen Einrichtungen immer aus fairem Handel angeboten werden soll.

A12 Nachhaltige Beschaffungsvorgaben (Beschaffungshandbuch) im Bereich Lebensmittel und Verpflegung für kommunale Einrichtungen und Beteiligungen etablieren

Neuer Ansatz | Priorität: hoch

Neben akteursbezogenen Rahmenkonzepten sollen nachhaltige Beschaffungsvorgaben

formuliert und vereinheitlicht werden. Ziel sind übergreifend gültige Richtlinien für eine nachhaltige Beschaffung im Bereich Ernährung für alle relevanten Arbeitsbereiche der Stadt Oldenburg und für ihre Beteiligungen. In einem Beschaffungshandbuch können diese Richtlinien zentral festgehalten werden und ermöglichen ein einheitliches Vorgehen aller beschaffenden Stellen als arbeitserleichternde Grundlage.

A13 Qualifizierte Unterstützung zur Bio-Zertifizierung anbieten

Neuer Ansatz | Priorität: mittel

Zielgruppengerechte Informationsveranstaltungen in unterschiedlichen Formaten zur Bio-Zertifizierung werden für AHV- und Gastronomiebetriebe durchgeführt, um bestehende Vorbehalte zu senken und Unterstützungsmöglichkeiten aufzuzeigen. Die Stadt Oldenburg bietet eine grundlegende Beratung zum Thema Bio-Zertifizierung an, zeigt interessierten Unternehmen erste Schritte auf und stellt bei Bedarf Kontakt zu Fachberaterinnen und Fachberatern her.

A14 Durchführung von Bio-Zertifizierung finanziell unterstützen

Neuer Ansatz | Priorität: niedrig

Bio-Zertifizierung ist mit Kosten und Aufwand für die Kontrolle und deren Vorbereitung im Betrieb verbunden. Beides stellt für viele (insbesondere kleinere) Betriebe im Bereich Verpflegung ein Hindernis dar, sich mit einer Zertifizierung näher zu befassen. Eine finanzielle Förderung betriebsinterner Umstellungskosten soll bereitgestellt werden, um zukünftig mehr Betriebe zu einer Bio-Zertifizierung zu motivieren.

A15 Bio-Zertifizierung wird zur Vorgabe für Caterinnen und Caterer, die von der Stadt Oldenburg beauftragt werden

Neuer Ansatz | Priorität: niedrig

Die Bio-Zertifizierung soll ein wesentliches Kriterium für die Beauftragung von Caterinnen

und Caterern durch die Stadt Oldenburg werden. Schon jetzt ist es natürlich möglich, Bio-Produkte für das Catering mit der jeweiligen Anbieterin und dem jeweiligen Anbieter zu vereinbaren. Doch ohne Zertifizierung dürfen die Bio-Produkte nicht ausgewiesen werden. Die Zertifizierung ermöglicht Transparenz, schafft Vertrauen und die Stadt Oldenburg kann ihre Vorbildfunktion für andere Betriebe in der Außer-Haus-Verpflegung einnehmen.

A16 Kompetenzzentrum für die AHV aufbauen

Neuer Ansatz | Priorität: hoch

Nach dem Vorbild der „Kantine Zukunft“ aus Berlin und dem „Forum Küche“ aus Bremen, kann mittelfristig ein Kompetenzzentrum Außer-Haus-Verpflegung für Oldenburg aufgebaut werden, das eine individuelle und langfristige Beratung mit Seminaren, Workshops und Vernetzungsveranstaltungen anbietet. So lassen sich Wege aufzeigen, wie ohne signifikante Kostensteigerungen der Anteil an regionalen, saisonalen und Bio-Produkten erhöht, frischer gekocht und gleichzeitig die Lebensmittelverschwendung reduziert werden kann.

Während der Aufbau eines Kompetenzzentrums mit ausreichend Kapazitäten für die Beratung aller interessierten Akteurinnen und Akteure der AHV in Oldenburg eine mittelfristige Aufgabe ist, sollen kurzfristig erste Beratungsangebote geschaffen werden, um die Möglichkeiten für nachhaltige Veränderungen im Verpflegungsbe- reich aufzuzeigen und möglichst viele Betriebe für erste Schritte in Richtung Nachhaltigkeit zu motivieren. Für diesen ersten Schritt zum Aufbau des Beratungsangebots wurde eine Förderung im Rahmen des Modellregionenwettbewerbs „Ernährungswende in der Region“ des Bundesministeriums für Ernährung und Landwirtschaft eingeworben.

Die inhaltliche Beratung zu einem nachhaltigen Verpflegungsangebot in Betrieben der Außer-Haus-Verpflegung wird zunächst durch eine Fachkraft ermöglicht. Die Beratung soll vor Ort als direktes Angebot für die Mitarbeitenden

des Betriebes stattfinden, orientiert sich am Beratungsbedarf und den Gegebenheiten vor Ort und berät zu den Themen Speiseplanung, Einkauf, Produktion, Teammanagement, Bio-Zertifizierung, Reduktion tierischer Produkte sowie Vermeidung von Lebensmittelverschwendung.

A17 Kompetenzzentrum für die AHV erweitern

Neuer Ansatz | Priorität: hoch

Mittelfristig reicht ein einzelnes Beratungsangebot nicht aus, um die nachhaltige Umgestaltung der Verpflegung in der AHV in Oldenburg zu erreichen. Aufbauend auf Erfahrungen der Beratungsstelle (siehe A16) sowie vergleichbarer Ansätze („Kantine Zukunft“ aus Berlin und „Forum Küche“ aus Bremen) soll ein Konzept für ein Kompetenzzentrum AHV in Oldenburg entwickelt werden, das ausreichend Personal und geeignete Räumlichkeiten sowie eine Trainingsküche umfasst, um individuelle Beratungen für Mitarbeitende von Einrichtungen der AHV anbieten wird. Weitere Bausteine eines Kompetenzzentrums sind Fortbildungen für Auszubildende aus der Ernährungsbranche (unter anderem Köchinnen und Köche) sowie eine Lieferantinnen-, Lieferanten- und Rezeptdatenbank.

A18 Bauvorhaben berücksichtigen den Bereich „Küche und Essen“

Neuer Ansatz | Priorität: mittel

Bei städtischen Bauvorhaben und Sanierungen von Einrichtungen mit Verpflegungsangebot werden Zubereitungsküchen und ausreichende Lagerflächen eingeplant, sodass vor Ort gekocht werden kann. Bei Bildungseinrichtungen wird zusätzlich ein Bereich geplant, der als Lehr- und Lernküche genutzt werden kann, um die frische Zubereitung vor Ort in die Ernährungsbildung einbinden zu können.



5.1.3 Nachhaltige Verpflegung auf Märkten und bei Veranstaltungen ausbauen

Von der Sitzungsbetreuung bis zur Großveranstaltung ist das Verpflegungsangebot ein sehr wichtiger Faktor für die Zufriedenheit von Teilnehmenden sowie von Besucherinnen und Besuchern. Auch in diesem Bereich kann die Stadt

durch die Entwicklung von Rahmenkonzepten ihre Vorbildfunktion wahrnehmen und die Entwicklung in Richtung nachhaltigerer Verpflegungsangebote vorantreiben.



A19 Rahmenkonzept für Veranstaltungs- und Sitzungsbetreuung festlegen

Neuer Ansatz | Priorität: hoch

Für die Verpflegung bei hausinternen Veranstaltungen und bei Sitzungen sollen Vorgaben für eine nachhaltige Gestaltung des Caterings festgelegt und in einem Rahmenkonzept festgehalten werden. Dazu gehört zum Beispiel ein Mindestanteil an vegetarischen Speisen die Beachtung von Regionalität und Saisonalität sowie der Einsatz von Produkten aus fairem Handel und aus ökologischem Landbau. Verpackungsmüll und Lebensmittelverschwendung sollen deutlich reduziert werden.

A20 Rahmenkonzept für Märkte und Großveranstaltungen erstellen

Neuer Ansatz | Priorität: hoch

Für Märkte und Großveranstaltungen der Stadt (zum Beispiel Kramermarkt und Lamberti-Markt) sollen Vorgaben für ein nachhaltigeres Verpflegungsangebot in Form eines Rahmenkonzeptes

festgelegt werden, die die besonderen Bedingungen der unterschiedlichen Veranstaltungsformate berücksichtigen. Das Rahmenkonzept soll Aspekte wie die Reduzierung des Anteils fleischhaltiger Speisen und der Verarbeitung von Fertigprodukten, den Einsatz von fairen, regionalen und saisonalen Produkten sowie von Produkten in Bio-Qualität und die Reduzierung von Lebensmittelverschwendung (unter Einhaltung der Lebensmittelsicherheit) und Verpackungsmüll adressieren.

Für das Stadtfest und weitere von externen Dienstleistern organisierte Veranstaltungen, sollen Inhalte des Rahmenkonzeptes mit der jeweiligen Auftragnehmerin und dem jeweiligen Auftragnehmer erörtert und eine Umsetzung nach Machbarkeit vereinbart werden. Die detaillierte Ausarbeitung des Konzeptes sowie die Umsetzung erfolgen in enger Abstimmung mit allen relevanten Akteurinnen und Akteuren.



5.2 Lebensmittelverschwendung

Die Förderung der Wertschätzung für Lebensmittel sowie die Reduktion vermeidbarer Lebensmittelabfälle sind unumstritten zentrale Bausteine für mehr Klimaschutz und Nachhaltigkeit im Ernährungssektor. Es sollen Ansätze entlang der Wertschöpfungskette gefunden werden, um nicht verkäufliche Lebensmittel zu verwerten und Lebensmittelabfälle zu reduzieren. Lebensmittelverschwendung ist als Querschnittsthema in der Lebensmittelproduktion, im Handel, in der Gastronomie und in Privathaushalten relevant. Die Stadt Oldenburg hat hier, über ihre eigenen Einrichtungen hinaus, nur wenige direkte Steuerungsmöglichkeiten. Aus diesem Grund ist es wichtig, dass die Ansätze sich gut ergänzen und auf vielfältige Weise Anreize setzen, die Lebensmittelverschwendung deutlich zu reduzieren. Die Darstellung der Ansätze erfolgt hier in drei Abschnitten:

Lebensmittelrettung
stärken
Ansätze A21-A23

Von der Vortagsbäckerei bis zur Erntebörse
– kreative Konzepte weiterentwickeln
Ansätze A24-A27

Lebensmittelwertschätzung fördern und praktische Tipps anbieten
Ansätze A28-A29

5.2.1 Lebensmittelrettung stärken

Zur Reduzierung vermeidbarer Lebensmittelabfälle ist der Austausch und die Kooperation mit allen Beteiligten und Interessierten entlang der Wertschöpfungskette zentral.



A21 Aktionsbündnis zur Verwertung nicht-verkäuflicher und -verkaufter Lebensmittel aufbauen

Neuer Ansatz | Priorität: hoch

Ein Netzwerk aus Akteurinnen und Akteuren entlang der Wertschöpfungskette aus Erzeugung, Verarbeitung, Gastronomie und zivilgesellschaftlichen Initiativen wie Foodsharing wird aufgebaut, um gemeinsam Mechanismen und Strukturen zu schaffen, nicht-verkäufliche und -verkaufte Lebensmittel zu verwerten. Die Beratung und Bewertung durch die Lebensmittelüberwachung ist hier von zentraler Bedeutung.

A22 Eine Messwoche von Lebensmittelabfällen einführen

Neuer Ansatz | Priorität: mittel

Eine Messwoche von Lebensmittelabfällen wird mit interessierten städtischen Kitas und Schulen umgesetzt. Die Messung ist Bestandteil der DGE-Qualitätsstandards und somit Bestandteil der Rahmenkonzepte Schul- und Kitaverpflegung der Stadt Oldenburg. Zusätzlich werden städti-

sche Beteiligungen angesprochen und für eine Teilnahme an einer Messwoche motiviert.

A23 Lösungen für die Lebensmittelweitergabe auf Grundlage der rechtlichen Bestimmungen entwickeln

Neuer Ansatz | Priorität: sehr hoch

Am Ende von Veranstaltungen und Festen bleiben häufig Lebensmittel übrig, die aus rechtlicher Unsicherheit nicht an die Gäste weitergegeben werden, sodass häufig noch genießbare Lebensmittel weggeworfen werden.

Zur Vermeidung dieser Lebensmittelverschwendung werden allen relevanten städtischen Stellen die rechtlichen Grundlagen sowie Dokumentationspflichten vermittelt und einfache Lösungsansätze für verschiedene praxisrelevante Situationen beschrieben. Ergänzend wird eine Beratung bezüglich der Vermeidung von Lebensmittelverschwendung für die Organisation von Veranstaltungen angeboten.

5.2.2 Von der Vortagsbäckerei bis zur Erntebörse – kreative Konzepte weiterentwickeln

Für die Reduktion von Lebensmittelverschwendung bedarf es vielfältiger kleiner Hebel, um die effektive Verwertung der vorhandenen Lebensmittel zu verbessern.



A24 Bedarf für eine Vortagsbäckerei erfassen

Neuer Ansatz | Priorität: niedrig

Für das Stadtgebiet Oldenburg wird der Bedarf der Eröffnung einer Vortagsbäckerei in Zusammenarbeit mit interessierten Bäckereiketten geprüft, die die Reste aus den herkömmlichen Filialen am folgenden Tag zum günstigeren Preis weiterverkauft. Zur Bedarfsprüfung werden gegenwärtige Ansätze zur Reduktion von Lebensmittelresten im Bäckereisektor evaluiert sowie die Menge der verbleibenden Reste erfasst.

A25 Erntebörse für Obst von städtischen Flächen und aus privaten Gärten aufbauen

Neuer Ansatz | Priorität: mittel

Eine Erntebörse für Obst von öffentlichen Flächen und aus Privatgärten wird aufgebaut. Ziel ist die Verteilung des ansonsten nicht genutzten Obstes an interessierte Bürgerinnen und Bürger. Die Organisation erfolgt über eine der bestehenden digitalen Plattformen zum privaten Austausch und zur Kontaktvermittlung wie „Neben-an.de“.

In Zusammenarbeit mit Oldenburg Touristik und Marketing wird zusätzlich die Verarbeitung von Obst aus dieser Erntebörse organisiert. Gesammelte Früchte werden in Kooperation mit einem geeigneten Unternehmen zu Marmelade oder Chutney weiterverarbeitet und vermarktet.

A26 Die Organisation Foodsharing in Oldenburg unterstützen

Neuer Ansatz | Priorität: hoch

Foodsharing wird bei der Einrichtung von weiteren Verteilerstellen sowie mit Lastenrädern für den Transport unterstützt. Um die Möglichkeiten der Lebensmittelrettung zu erweitern, werden auch Verteilerstellen mit Kühlmöglichkeit eingerichtet. Die Stadt Oldenburg unterstützt Foodsharing bei der Akquise von neuen Abgabestellen.

A27 Nachhaltige Mitnahmeboxen auf städtischen Veranstaltungen und in Einrichtungen der städtischen AHV bereitstellen

Neuer Ansatz | Priorität: mittel

Erfahrungsgemäß bleiben bei städtischen Veranstaltungen häufig Lebensmittel übrig, die dann entsorgt werden müssen. Aus diesem Grund sollen bei hauseigenen städtischen Veranstaltungen und bei Veranstaltungen der städtischen Beteiligungen Mehrweg-Mitnahmeboxen bereitgestellt werden, mit denen die Gäste der Veranstaltung Lebensmittel unter Einhaltung der Vorschriften der Lebensmittelüberwachung mitnehmen können.

5.2.3 Lebensmittelwertschätzung fördern und praktische Tipps anbieten

Wo die Stadt Oldenburg nicht eingreifen kann, möchte sie aufklären. Bürgerinnen und Bürger sollen befähigt werden, gute Entscheidungen für sich und für die Umwelt zu treffen.



A28 Infokampagne zur Lebensmittelwertschätzung durchführen

Neuer Ansatz | Priorität: hoch

Eine Informations-Kampagne zum Thema Lebensmittelwertschätzung wird konzipiert und umgesetzt. Ziel ist es, die Bürgerinnen und Bürger Oldenburgs für das Thema zu sensibilisieren und die Ansätze der Ernährungsstrategie zu bewerben. Die Kampagne wird aus der großen Vielfalt schon verfügbarem Material zusammengesetzt.

beiträge eingereicht werden. Das kann zum Beispiel die Planung einer Familienfeier oder ein Firmenjubiläum sein.

A29 Wettbewerb „Oldenburg isst den Teller leer!“ entwickeln

Neuer Ansatz | Priorität: mittel

Kleine Projekte von Oldenburger Bürgerinnen und Bürgern gegen Lebensmittelverschwendung und Verpackungsmüll können in einem vorher festgelegten Zeitraum als Wettbewerbs-



5.3 Mehrweg

Während die Verpackung von Lebensmitteln aus Sicht der Lebensmittelhygiene von zentraler Bedeutung ist, haben Produktion, Verarbeitung und Entsorgung von insbesondere Plastikverpackungen negative Auswirkungen auf den Klimawandel. Außerdem führt die Menge an Verpackungsmüll zu massiver Umweltverschmutzung. Ein spürbarer Wandel zur Mehrweg-Nutzung für To go und Take-away-Speisen und -Getränke, erfordert ein niedrighschwelliges und möglichst einheitliches System. Gleichzeitig muss die Nachfrage durch Kundinnen und Kunden gegeben sein.

Die Ansätze A30 bis A37 zielen auf die Reduzierung von Verpackungsmüll und die Förderung von Mehrwegangeboten.

Mehrwegnutzung für
alle vereinfachen
Ansätze A30-35

Für die Vorteile von
Mehrweg sensibilisie-
ren
Ansätze A36-A37

5.3.1 Mehrwegnutzung für alle vereinfachen

Der Austausch und die Zusammenarbeit mit allen Beteiligten und Interessierten ist ein Schlüssel, um Mehrwegangebote zu fördern.



A30 Ein Konzept für ein einheitliches Mehrwegsystem für Oldenburg erarbeiten

Neuer Ansatz | Priorität: sehr hoch

Ein einheitliches Mehrwegsystem in Oldenburg kann durch Vernetzungs- und Koordinationsarbeit entwickelt werden.

Durch die seit 2023 geltende Mehrwegangebotspflicht gibt es bereits ein diverses Angebot an Mehrwegverpackungen. Die Stadt Oldenburg führt eine Bestandsaufnahme und eine Bedarfsabfrage bei Gastronomiebetrieben durch und initiiert einen Austausch mit der Oldenburger Gastronomie sowie Verantwortlichen aus der Veranstaltungsbranche, um eine Grundlage für ein einheitliches Mehrwegsystem zu schaffen.

A31 Verpackungssteuer für To go- und Take-away-Produkte einführen

Neuer Ansatz | Priorität: hoch

Eine Verpackungssteuer für To go- und Take-away-Produkte wird nach eingehender Prüfung bezüglich der Rechtslage und des Aufwands angelehnt an das Vorbild Tübingens eingeführt. Die Steuer fällt nicht bei der Verwendung von Mehrwegverpackungen an. Die zusätzlichen Einnahmen können für die Förderung von Mehrwegangeboten in kleinen Gastronomie-Betrieben verwendet werden.

A32 Nutzung von Einweg auf städtischen Veranstaltungen unterbinden

Neuer Ansatz | Priorität: sehr hoch

Eine einheitliche Vorgabe eines Verzichts auf Einweggeschirr und -besteck für alle städtischen Veranstaltungen und solchen, die von der Stadt Oldenburg genehmigt werden müssen, wird erarbeitet und umgesetzt. Zur Erarbeitung dieser Vorgabe wird der Dialog mit allen städtischen Stellen, die Veranstaltungen organisieren sowie mit privaten Organisatorinnen und Organisatoren gesucht.

A33 Gesetzliche Rahmenbedingungen bezüglich des Mehrweg-Angebots kontrollieren

Ansatz wird bereits umgesetzt

Die Kontrolle der gesetzlichen Rahmenbedingungen bezüglich des Mehrweg-Angebots in

der Gastronomie wird von der Unteren Abfallbehörde der Stadt Oldenburg übernommen. Die Behörde sucht die Gastronomiebetriebe auf und überprüft die Einhaltung der Mehrwegpflicht. Dieser Ansatz befindet sich bereits in der Umsetzung. Zusätzlich werden der Fachdienst Klimaschutz der Stadt Oldenburg gemeinsam mit der Unteren Abfallbehörde Beratungsangebote für die Umsetzung der Mehrwegpflicht für die Gastronomie-Betriebe schaffen.

A34 Mobile Spülinfrastruktur schaffen

Neuer Ansatz | Priorität: hoch

Eine unterstützende Spülinfrastruktur auf großen Veranstaltungen der Stadt Oldenburg wird organisiert, um die Umstellung auf Mehrweg unter Einhaltung der Bestimmungen der Lebensmittelhygiene zu ermöglichen und zu erleichtern. Auch für Organisatorinnen und Organisatoren von kleinen Veranstaltungen sind Spülmöglichkeiten wichtig. Die Bereitstellung einer kleinen mobilen Industriespülmaschine kann einen wesentlichen Beitrag zur Durchführbarkeit der Angebote leisten.

A35 Innovative Verpackungen in Zusammenarbeit mit städtischen Zulieferern erproben

Neuer Ansatz | Priorität: niedrig

Nicht nur bei der Abgabe an Endverbraucher, sondern auch in der Zulieferung entstehen beträchtliche Mengen an Verpackungsabfall. Die Stadt Oldenburg nimmt den Dialog mit ihren Zulieferern im Bereich der Lebensmittel auf und fragt nach Verpackungsoptionen in Mehrweg oder optimaler Recyclingfähigkeit. Gemeinsam werden Umsetzungshürden erörtert und Lösungsansätze diskutiert, da auch für die belieferten Einrichtungen gegebenenfalls Umstellungen im Betriebsablauf notwendig werden. Ausgewählte Einrichtungen erproben die Zulieferung mit innovativen Verpackungen mit ihren Zulieferern.



5.3.2 Für die Vorteile von Mehrweg sensibilisieren

Die Nutzung eines Mehrweg-Systems ist für Gastronomie-Betriebe ein organisatorischer und finanzieller Mehraufwand. Doch die Nutzung von Mehrweg kann auch zur positiven Außenwahrnehmung und zur Kundenbindung beitragen. Für Kundinnen und Kunden kann Mehrweg ein kleiner aber alltäglicher Beitrag zur Vermeidung von Plastikabfall sein.



A36 Mehrweg in kleinen Gastronomie-Betrieben fördern

Neuer Ansatz | Priorität: mittel

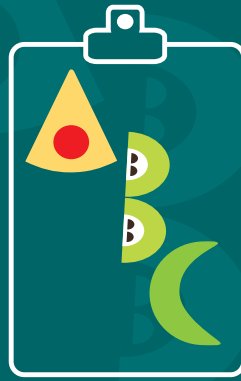
Die Angebotspflicht für Mehrweg gilt seit Januar 2023 für Gastronomiebetriebe ab einer Fläche von 80 Quadratmetern und fünf Mitarbeitenden. Doch auch bei kleineren Betrieben, für die diese Pflicht nicht gilt, ist der Anteil des To go-Verzehrs beträchtlich und das Verpackungsaufkommen entsprechend hoch. Für kleine Gastronomiebetriebe unterhalb der genannten Grenzen, die Mehrweg-Angebote schaffen oder ausbauen wollen, wird eine Förderung bereitgestellt.

Während der Gastronomie Möglichkeiten zur Verbindung der Mehrwegangebotspflicht mit einer effektiven Kundenkommunikation vermittelt und kleineren Betrieben einfache Einstiegsmöglichkeiten in ein Mehrwegangebot aufgezeigt werden, werden Verbraucherinnen und Verbraucher für die gravierende Problemlage im Bereich Verpackungsmüll sensibilisiert und über den wesentlichen Beitrag von Mehrweg und die Einfachheit der Nutzung heutiger Mehrwegsysteime informiert.

A37 Sensibilisierungskampagne zur Nutzung von Mehrweg entwickeln und durchführen

Neuer Ansatz | Priorität: hoch

Eine Sensibilisierungskampagne zur Nutzung von Mehrweg wird entwickelt, die einerseits die Anbieterinnen und Anbieter der Gastronomie und andererseits Verbraucherinnen und Verbraucher adressiert.



5.4 Ernährungsbildung und Mitmach-Projekte

Unser individuelles Ernährungsverhalten hat Auswirkungen auf unsere Gesundheit, das Klima und die Umwelt. Um nachhaltige, gesundheitsfördernde Entscheidungen treffen zu können, hilft es, ein Verständnis für die komplexen Zusammenhänge zwischen unseren lokalen Ernährungsentscheidungen und dem globalen Kontext zu entwickeln. Ernährungsbildung ist die Basis für einen bewussten Umgang mit Lebensmitteln und für Entscheidungen bezüglich einer klimagesunden Ernährung.

Grundlagen für eine umfassende Ernährungsbildung werden schon im Kindesalter gelegt. Der Erwerb von Handlungskompetenzen ist jedoch ein lebenslanger Prozess, sodass auch die Erwachsenenbildung und Lernangebote im Alltag über alle Altersgruppen hinweg eine wichtige Rolle spielen.

Zur Stärkung der Ernährungsbildung werden die Ansätze A38 bis A52 beitragen. Der Inhalt dieser Ansätze wird thematisch sortiert vorgestellt. Die Ansätze A53 bis A55 sind auf den Zugang zu gesunder und vielfältiger Ernährung ausgerichtet, der nicht für alle Menschen gleichermaßen gegeben ist.

Bildungsangebote und Öffentlichkeitsarbeit zum Thema „Klimagesunde Ernährung“ für Groß und Klein schaffen

Ansätze A38-A46

Von Schnippeldisko bis Stadtteilgarten: gesunde und nachhaltige Ernährung erlebbar machen

Ansätze A47-A52

Zugang zu guter und vielfältiger Ernährung erleichtern

Ansätze A53-A55

5.4.1 Bildungsangebote und Öffentlichkeitsarbeit zum Thema „Klimagesunde Ernährung“ für Groß und Klein schaffen

Informationsangebote zum Thema gesunder Ernährung gibt es genug, doch die Verknüpfung von Ernährung und Klimaschutz ist weniger bekannt. Niedrigschwellige und ansprechend gestaltete Informationsangebote und Öffentlichkeitsarbeit sollen die Auswirkungen einer gesunden Ernährung für den Klimaschutz vermitteln und junge Menschen und Erwachsene mit Tipps für den Alltag unterstützen.



A38 Öffentlichkeitsarbeit zum Thema „Klimagesunde Ernährung“ stärken

Neuer Ansatz | Priorität: hoch

Zum Thema klimagesunde Ernährung werden regelmäßige Events rund um das Thema organisiert, bestehende Projekte miteinander vernetzt und ihre Sichtbarkeit erhöht. Dazu werden Schnittstellen innerhalb der Verwaltung geschaffen.

A39 Digitales Angebot „Oldenburg is(s)t“

Neuer Ansatz | Priorität: mittel

Ein Online-Angebot zur Vermittlung von Wissen, Tipps und Mitmachmöglichkeiten rund um das Thema „Klimagesunde Ernährung“ wird für Bürgerinnen und Bürger aufgebaut und gepflegt. Das digitale Angebot wird als niedrigschwellige Einstiegsseite zur Ernährungsstrategie konzipiert, die auch deren Inhalte in ansprechender Form vermittelt.

A40 Die Woche gegen Lebensmittelverschwendung durchführen

Neuer Ansatz | Priorität: hoch

Die Stadt Oldenburg schließt sich der bundesweit stattfindenden Aktionswoche des Bundesministeriums für Ernährung und Landwirtschaft (BMEL) an, die Teil des Programms „Zu gut für die Tonne“ ist. In der Aktionswoche wird in Kooperation mit Bildungseinrichtungen und allen interessierten Organisationen ein Veranstaltungsprogramm und Beratungsangebote aufgebaut und durchgeführt.

A41 Fortbildungen zum Thema „Klimagesunde Ernährung“ anbieten

Neuer Ansatz | Priorität: hoch

Zielgruppenspezifische Fortbildungen zum Thema „Klimagesunde Ernährung“ werden angeboten, um Menschen zu Multiplikatorinnen und Multiplikatoren zu schulen, die das Thema an Kinder, Schülerinnen und Schüler, Kolleginnen und Kollegen, Gäste und Bürgerinnen und Bürger allgemein vermitteln können.

A42 Projekt „Kostprobe“ fortführen und erweitern

Neuer Ansatz | Priorität: hoch

Das Projekt Kostprobe des Gesundheitsamts wird fortgeführt und auf zusätzliche Zielgruppen ausgeweitet. Kern des Projektes sind Rundgänge im Verbrauchermarkt als Informationsveranstaltung zu einer gesunden und nachhaltigen Ernährung. Diese finden quartiersbezogen statt und bieten praktische Tipps und Tricks für eine gesundheitsfördernde Ernährung im Alltag.

A43 Projekt „Klimagesunde Mensa“ in weiteren Schulen etablieren

Neuer Ansatz | Priorität: hoch

Das Projekt „Klimagesunde Mensa“ ist ein von der Vernetzungsstelle Schulverpflegung entwickelter Ansatz, um das Thema Klima und Ernährung im Rahmen einer Schul-AG in den Schulalltag zu integrieren, die mit der jeweiligen Mensa an einer klimafreundlicheren, gesunden Ernährung und an der Reduktion von Lebensmittelverschwendung arbeitet. Schulen werden im Rahmen dieses Ansatzes dabei unterstützt, eine solche Schul-AG zu etablieren.

A44 Bildungsangebote zum Thema „klimagesunde Ernährung“ für den Aufenthalt von Gruppen und Schulklassen im Schullandheim Bissel schaffen

Neuer Ansatz | Priorität: mittel

Angebote zum Thema „Klimagesunde Ernährung“ werden für den Aufenthalt von Gruppen und Schulklassen im Schullandheim Bissel entwickelt und mit der Einrichtung umgesetzt. Fortbildungen für die Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter vor Ort werden bei Bedarf angeboten.

A45 Schulgarten AGs stärken

Neuer Ansatz | Priorität: hoch

Schulen werden dabei unterstützt einen Schulgarten anzulegen beziehungsweise ihre Schulgartenarbeit auszuweiten und den Schulgarten als wichtigen Lernort zum Thema „klimagesunde Ernährung“ zu etablieren. Hierfür werden bereits bestehende Angebote wie die „GemüseAckerdemie“ beworben und standortangepasste Unterstützungsangebote entwickelt.

A46 Dezentrale Lehrküchen für Kitas und Schulen schaffen

Neuer Ansatz | Priorität: hoch

In den Stadtteilen wird nach Möglichkeiten gesucht, bestehende Küchen als Lehrküchen – insbesondere für Kitas und Schulen ohne eigene Küche – nutzbar zu machen. Es werden Kooperationen zwischen Einrichtungen mit Küche und Schulen sowie Kitas aus der Nachbarschaft aufgebaut.

5.4.2 Von Schnippeldisko bis Stadtteilgarten: gesunde und nachhaltige Ernährung erlebbar machen

In Oldenburg gibt es bereits vielfältige Mitmach-Projekte für Jung und Alt, die auf unterschiedliche Weise motivieren, sich mit einer klimagesunden Ernährung auseinanderzusetzen. Diese Projekte werden fortgeführt und erweitert, um

mehr Menschen zu erreichen. Zusätzlich werden neue Angebote entwickelt, die weitere Zugänge zum Thema ermöglichen und gleichzeitig die soziale Teilhabe in den Stadtteilen stärken.



A47 Schnippeldiskos in den Stadtteilen Oldenburgs ausrichten

Neuer Ansatz | Priorität: hoch

In möglichst vielen Stadtteilen werden mindestens einmal im Jahr Schnippeldiskos als Veranstaltungen gegen Lebensmittelverschwendung organisiert. Dort werden noch genießbare Lebensmittel vor der Entsorgung gerettet, mit Bürgerinnen und Bürgern geschnippelt und von einem Kochteam zu leckeren Gerichten verarbeitet. Begleitend gibt es Musik und ein bun-

tes Rahmenprogramm. Erste Schnippeldiskos wurden bereits vom Ernährungsrat erfolgreich durchgeführt.

A48 Eine regelmäßige „Regio Challenge“ für Oldenburg organisieren

Neuer Ansatz | Priorität: hoch

Das Bildungsprojekt „Regio Challenge“ des Ernährungsrats und des Ökumenischen Zentrums Oldenburg (ÖZO) wird fortgeführt und ausgebaut. Die „Regio Challenge“ fordert Menschen heraus,

eine Woche lang ausschließlich Lebensmittel zu konsumieren, die regional in maximal 50 Kilometer Entfernung produziert wurden. Durch die Challenge werden die Bürgerinnen und Bürger Oldenburgs motiviert, sich mit ihrer Ernährung und regionalen Anbietern auseinanderzusetzen.

A49 Stadtteilgärten etablieren

Neuer Ansatz | Priorität: mittel

In Oldenburg werden in jedem Stadtteil gemeinsam mit den Anwohnerinnen und Anwohnern kleine Stadtteilgärten aufgebaut. Stadtteilgärten sind ein Ort der Begegnung von Jung und Alt sowie verschiedener Kulturen. Sie stellen einen Bildungsort dar, in dem Menschen voneinander lernen und Wertschätzung für ehrenamtliche Arbeit sowie für den Anbau von Lebensmitteln erfahren.

A50 Einen „Weltacker“ für Oldenburg aufbauen

Neuer Ansatz | Priorität: hoch

Angelehnt an das Projekt „Weltacker“ aus Berlin wird ein Weltacker für Oldenburg als Bildungsort zur Vermittlung von Kenntnissen rund um eine klimagesunde Ernährung im globalen Kontext aufgebaut. Ein Weltacker vermittelt anschaulich den anteiligen Flächenbedarf für die Produktion von Lebensmitteln, Energieerzeugung und Kleidung. Passende Bildungsangebote und -materialien werden für Kinder, Jugendliche und Erwachsene entwickelt und umgesetzt.

A51 Oldenburg wird „Essbare Stadt“

Neuer Ansatz | Priorität: mittel

Als „Essbare Städte“ werden in Deutschland Projekte bezeichnet, die das Ziel verfolgen, den städtischen Raum vermehrt für den Anbau von Lebensmitteln zu nutzen. Dabei steht nicht die Selbstversorgung, sondern eher die sinnvolle gemeinschaftliche Nutzung städtischer Flächen im Mittelpunkt. Bei der Neu- und Umgestaltung von Grünflächen die Anpflanzung von Nutzpflanzen Vorrang erhalten. Unter dem Dach der essbaren Stadt werden bestehende Projekte des Urban Gardenings sichtbar gemacht und miteinander vernetzt und Vorträge und Workshops rund um das Thema angeboten.

A52 Mitmachprojekte in den Bereichen Kochen und Gärtnern für Seniorinnen und Senioren in Betreuungs- und Pflegeeinrichtungen organisieren

Neuer Ansatz | Priorität: mittel

Ein Konzept zur Einbindung von Bewohnerinnen und Bewohnern von Senioreneinrichtungen in die Organisation und Vorbereitung der Verpflegung wird in Zusammenarbeit mit einem interessierten Träger entwickelt und umgesetzt. Teil des Konzeptes soll auch das Anlegen von kleinen Gartenbereichen auf der Fläche der Einrichtungen sein, um selbstangebaute Kräuter oder saisonales Gemüse in das Verpflegungsangebot einbeziehen zu können.



5.4.3 Zugang zu guter und vielfältiger Ernährung erleichtern

Der erste Leitgedanke im Leitbild der Oldenburger Ernährungsstrategie lautet:

„In Oldenburg ist es für alle Menschen möglich, sich gesund, nachhaltig und mit Freude am Genuss zu ernähren.“

Diesen Anspruch wirklich für alle Bürgerinnen und Bürger einzulösen, ist eine große Aufgabe. Gestiegene Lebenshaltungskosten durch Inflation und Energiepreise, aber insbesondere die starken Preissteigerungen bei Lebensmitteln, bedeuten für viele Menschen schwerwiegende Probleme. Ernährung ist nicht zuletzt ein Thema der sozialen Teilhabe.

Durch gesunde und nachhaltige Verpflegung in Schulen und Kitas (siehe Seite 21) hat die Stadt Oldenburg bereits gute Angebote für viele junge Menschen geschaffen und dämpft die Kostensteigerungen für Familien in diesem Bereich mit städtischen Mitteln.

Es gilt jedoch, auch die Belange anderer Altersgruppen und vor allem der von Armut betroffenen Menschen zu berücksichtigen. Während der Auswahl und Gestaltung aller Ansätze wurde darauf geachtet, dass die Ernährungsstrategie viele verschiedene Zielgruppen adressiert und nicht nur auf eine schmale Bevölkerungsgruppe ausgerichtet ist. Allein aus der Perspektive des Klimaschutzes ist es wichtig, möglichst viele Bürgerinnen und Bürger einzubeziehen. Drei Ansätze stellen den grundsätzlichen Zugang zu nachhaltiger Ernährung jedoch explizit in den Mittelpunkt:



A53 Veranstaltungsreihe zu gesellschaftskritischen Ernährungsthemen in Oldenburg und Umgebung organisieren

Neuer Ansatz | Priorität: hoch

Eine Veranstaltungsreihe zu gesellschaftskritischen Ernährungsthemen wird zusammen mit relevanten Akteurinnen und Akteuren organisiert, um auf Missstände in den modernen Wertschöpfungsketten für Lebensmittel hinzuweisen und für das Thema Ernährungsarmut zu sensibilisieren.

A54 Dialog mit der Tafel zur Unterstützung gesunder und nachhaltiger Ernährung führen

Neuer Ansatz | Priorität: mittel

Die Tafel leistet durch die Kooperation mit dem Einzelhandel einen großen Beitrag zur Reduktion von Lebensmittelverschwendung und ist für Menschen mit geringem Einkommen eine wichtige Unterstützung. Die Steigerung der Lebensmittelpreise hat den Bedarf und damit den Druck

auf die Tafel deutlich erhöht. Ein offener Dialog mit den Mitarbeitenden und Beziehenden der Tafel wird geführt, um Lösungsansätze für diese Herausforderungen zu finden und gleichzeitig im Rahmen der Arbeit der Tafel die Themen gesunde und nachhaltige Ernährung zu stärken.

A55 Nothilfefonds für Menschen mit geringem Einkommen zu klimagesunden Lebensmitteln etablieren

Neuer Ansatz | Priorität: hoch

Über „Bildung und Teilhabe (BuT)“ erhalten viele jungen Menschen bereits einen kostenfreien Zugang zur Mittagsverpflegung in Schulen und Kitas. In Anlehnung daran wird ein Nothilfefonds zur Unterstützung von Menschen mit geringem Einkommen für die Versorgung mit klimagesunden Lebensmitteln eingerichtet. Anlass ist die hohe Inflationsrate und die Preissteigerungen bei Lebensmitteln.



5.5 Regionale Wertschöpfung und Stadt-Land-Kooperation

Zur nachhaltigen Ausgestaltung der Ernährung in Oldenburg müssen alle Akteurinnen und Akteure der Wertschöpfungskette vom Feld bis zum Teller miteinbezogen werden. Das Umland rund um Oldenburg bietet eine Vielfalt an Produkten zur Versorgung der Stadt. Gleichzeitig kann Oldenburg als Absatzmarkt wichtige Impulse zur nachhaltigen Umgestaltung der Landwirtschaft setzen.

Indem regionale Wertschöpfungsketten aufgebaut werden, können Treibhausgasemissionen durch kurze Lieferwege eingespart, Arbeitsplätze geschaffen und ein resilientes Versorgungssystem aufgebaut werden. Um die Wertschätzung für regionale erzeugenden Betriebe und deren Produkte zu erhöhen und den Aufbau regionaler Wertschöpfungsketten zu fördern, wurden die Ansätze A56-A68 entwickelt, die an dieser Stelle thematisch geordnet vorgestellt werden:

Wertschöpfungsketten
für Produkte aus der
Region ausbauen
Ansätze A56-A60

Regionalvermarktung
und Ökolandbau
erweitern und stärken
Ansätze A61-A65

Zusammenarbeit der
regionalen Betriebe
mit der Oldenburger
Außer-Haus-Verpfle-
gung entwickeln
Ansätze A66-A68

5.5.1 Wertschöpfungsketten für Produkte aus der Region ausbauen

In Oldenburg und dem Umland gibt es ein vielfältiges und hochwertiges Angebot regionaler Produkte aus der Landwirtschaft. Hürden für mehr regionale Wertschöpfungsketten sind aber beispielsweise fehlende Verarbeitungsbetriebe und Logistik. Um hier effektive Lösungen zu finden, ist wiederum der Austausch zwischen den wichtigen Akteurinnen und Akteuren von zentraler Bedeutung.



A56 Arbeitskreis zur regionalen Versorgung der Stadt Oldenburg aufbauen

Neuer Ansatz | Priorität: hoch

Mit der Erarbeitung der Ansätze der Ernährungsstrategie wurde ein produktiver Austausch zwischen Akteurinnen und Akteuren zwischen Stadt und Umland initiiert, der mit der Gründung eines Arbeitskreises verstetigt wird. Der Arbeitskreis wird aus Vertreterinnen und Vertretern der Stadt Oldenburg, aus den umliegenden Landkreisen, aus der regionalen konventionellen und der Bio-Landwirtschaft bestehen. Der Arbeitskreis dient der Umsetzung, dem Monitoring und der Weiterentwicklung der Ansätze der Ernährungsstrategie, die die Stadt-Land-Kooperation stärken.

A57 Austausch mit überwachenden Behörden zur einfacheren Ansiedlung der Verarbeitungsbetriebe etablieren

Neuer Ansatz | Priorität: mittel

Bei der Zulassung beziehungsweise Registrierung von verarbeitenden Betrieben sind viele Anforderungen an die Lebensmittelhygiene einzuhalten. Je nach Betriebsgröße und zu verarbeitenden Produkten sind die Anforderungen unterschiedlich gestaltet. Im Rahmen dieses Ansatzes wird einerseits Wissen für Betriebe vermittelt, die in die Lebensmittelverarbeitung einsteigen möchten. Andererseits wird ein Dialog mit den überwachenden Stellen bezüglich der Ermessensspielräume und Möglichkeiten, die Gegebenheiten des zuzulassenden Betriebs zu berücksichtigen, aufgebaut. Im Dialog werden sowohl die von den interessierten Betrieben wahrgenommenen Hürden auf dem Weg in das verarbeitende Gewerbe, als auch die von den überwachenden Stellen wahrgenommenen Probleme bei der Zulassung oder Registrierung von Betrieben thematisiert.

A58 Regionalen Proteinpflanzen-Anbau stärken

Neuer Ansatz | Priorität: mittel

Regionale Wertschöpfungsketten für die Produktgruppe der Proteinpflanzen werden aufge-

baut, um eine pflanzliche Alternative zum tierischen Protein zu schaffen. Kichererbsen, Lupinen, Sonnenblumen, Linsen, Erbsen und Ackerbohnen werden in der Region angebaut, verarbeitet, vermarktet und abgenommen.

A59 Ansiedlung von verarbeitenden Betrieben auf dem Stadtgebiet und im Umland fördern

Neuer Ansatz | Priorität: hoch

Regionale Kapazitäten zur Verarbeitung von landwirtschaftlichen Produkten werden aufgebaut, um regionale Wertschöpfungsketten entwickeln zu können. Zunächst erfolgt eine Bedarfserfassung mit allen relevanten Akteurinnen und Akteuren aus der Stadt und dem Umland. Auf Basis der Bedarfserfassung werden Kriterien für eine Förderung von verarbeitenden Betrieben entwickelt. Möglich wären zum Beispiel die Bereitstellung günstiger Flächen oder die Förderung von Investitionskosten. Mit allen interessierten Umlandgemeinden und Landkreisen wird ein Kooperationsabkommen entwickelt, um langfristig gemeinsam an der Förderung von Verarbeitungsstrukturen zu arbeiten. Zusätzlich kann auch eine Ausbildungsförderung Teil dieses Ansatzes sein, um dem Fachkräftemangel zu begegnen.

A60 Eine beispielhafte Wertschöpfungskette mit geeigneten Betrieben der städtischen Außer-Haus-Verpflegung aufbauen

Neuer Ansatz | Priorität: hoch

Ein geeigneter Betrieb der städtischen AHV bezieht ein oder mehrere relevante Produkte regional und (vorrangig) aus ökologischem Anbau. Falls der Betrieb verarbeitete Ware (zum Beispiel geschälte Kartoffeln) benötigt, muss die Verarbeitung auch regional erfolgen. Es müssen effektive Lösungen für die Zulieferung gefunden werden, die den Mehraufwand für den belieferten AHV-Betrieb so gering wie möglich halten.

5.5.2 Regionalvermarktung und Ökolandbau erweitern und stärken

Es ist wichtig, der regionalen Landwirtschaft und ihren vielfältigen Produkten mehr Aufmerksamkeit zu verschaffen und die Wege der Regionalvermarktung zu sichern und zu stärken. Der Ökolandbau hat bisher in Oldenburg und dem Umland nur einen geringen Anteil an der landwirtschaftlichen Fläche. Für mehr regionale Produkte in Bio-Qualität (zum Beispiel für die Schulmensen) muss die Entwicklung in diesem Bereich gestärkt werden.



A61 Förderlotsen für Angebote und Förderungen einsetzen

Neuer Ansatz | Priorität: hoch

Die Menge und Komplexität der Förderrichtlinien für den gesamten Bereich der Lebensmittelproduktion auf den verschiedenen administrativen Ebenen (EU, Bund, Land) ist für viele kleinere Betriebe nicht zu überblicken. Mit dem Ratsbeschluss 20/0779/2 wurde die Verwaltung beauftragt, Projekte regionaler Wertschöpfungsketten zu Förderprogrammen zu beraten und diese Förderprogramme aktiv zu bewerben. Um diese Aufgabe zu erfüllen, wird ein „Förderlotse“ etabliert. Die verantwortliche Person verschafft sich einen Überblick über vorhandene Förderprogramme, berät grundlegend zu den Richtlinien und vermittelt bei komplexeren fachlichen Fragen an die bestehenden Fachpersonen, zum Beispiel bei der Landwirtschaftskammer Niedersachsen.

A62 Ökolandbau durch zweckgebundene Verpachtung städtischer Flächen stärken

Neuer Ansatz | Priorität: mittel

In der Vereinbarung zum „Niedersächsischen Weg“ ist festgelegt, dass für die landeseigenen Domänen Niedersachsens bei Neuverpachtung oder Verlängerung bestehender Pachtverträge eine konsequente Umstellung auf ökologischen Landbau erfolgen soll. An diese Vorgabe wird angeknüpft, indem die Neuverpachtung von städtischen Landwirtschaftsflächen an ökologisch wirtschaftende Betriebe oder an Betriebe, die auf ökologische Wirtschaftsweise umstellen möchten, erfolgt.

A63 Nutzung einer Online-Plattform für die Vermarktung regionaler Lebensmittel stärken

Neuer Ansatz | Priorität: hoch

Eine Online-Plattform zur Vermarktung regionaler Lebensmittel wird eingerichtet und gepflegt, die regionale Bezugsquellen für Lebensmittel für die AHV leichter auffindbar macht, Lösungsansätze für eine effiziente Organisation der Logistik aufzeigt und gleichzeitig landwirtschaftlichen Betrieben eine Möglichkeit zur Direktvermarktung bietet. Hierfür werden bestehende digitale Lösungsansätze analysiert und auf ihre Eignung geprüft. In einer Testphase wird eine geeignete digitale Plattform mit landwirtschaftlichen Betrieben sowie Betrieben der AHV ausprobiert, um zu ermitteln, wie die Nutzung langfristig die Vermarktung regionaler Lebensmittel unterstützen kann.

A64 Regionalvermarktung und alternative Betriebsformen unterstützen

Neuer Ansatz | Priorität: mittel

Der Absatz von regionalen Lebensmitteln wird gestärkt, indem in Zusammenarbeit mit interessierten Einzelhändlerinnen und Einzelhändlern Möglichkeiten erörtert werden, wie regionale Produkte im Handel in den Fokus gerückt und verstärkt gelistet werden können. Gemeinsam wird mit den interessierten Einzelhändlerinnen und Einzelhändlern eine Kampagne zu regionalen Produkten durchgeführt. Zusätzlich werden alternative Vertriebsformen in Kooperation mit den umliegenden Landkreisen unterstützt, wie zum Beispiel die Gründung einer Erzeuger-Ver-

braucher-Genossenschaft oder eine regionale Markthalle in Oldenburg.

A65 Regionale Herkunft auf dem Wochenmarkt einheitlich kennzeichnen

Neuer Ansatz | Priorität: niedrig

Auf dem Wochenmarkt wird eine einheitliche und gut sichtbare Kennzeichnung von Produkten mit regionaler Herkunft etabliert. Gemeinsam mit den Marktkaufleuten wird eine Definition für den Begriff „regional“ entwickelt, da dieser nicht geschützt ist.

5.5.3 Zusammenarbeit der regionalen Betriebe mit der Oldenburger Außer-Haus-Verpflegung entwickeln

Verlässliche Zusammenarbeit zwischen regionalen Erzeugerbetrieben und der AHV können für beide Seiten einen hohen Mehrwert bieten. Die hohen Abnahmemengen der AHV-Betriebe bieten gute Absatzmöglichkeiten für die Landwirtschaft und der persönliche Kontakt ermöglicht gute Absprachen zu Qualität und Verarbeitung.



A66 Betriebe der Außer-Haus-Verpflegung und regionalen Erzeugerinnen und Erzeugern vernetzen

Neuer Ansatz | Priorität: hoch

Die Suche nach geeigneten Zulieferinnen und Zulieferern aus der Region ist für Betriebe der AHV im betrieblichen Alltag eine zusätzliche Aufgabe, die in Zeiten von fehlendem Personal nur schwer zu integrieren ist. Produzierende und verarbeitende Betriebe haben in der Regel ebenfalls wenig freie Ressourcen, um aktiv nach neuen Wegen für die Vermarktung zu suchen. Die Verknüpfung von Angebot und Nachfrage wird durch eine Kooperation der Stadt Oldenburg und den umliegenden Landkreisen unterstützt, indem Veranstaltungen zur Vernetzung von Anbieterinnen und Anbietern sowie Abnehmerinnen und Abnehmern organisiert werden.

A67 Bedarf an regionalen (vorrangig) Bio-Produkten für die Außer-Haus-Verpflegung ermitteln

Neuer Ansatz | Priorität: hoch

Als Grundlage zum Aufbau von regionalen Lebensmittel-Wertschöpfungsketten, wird der Bedarf an Lebensmitteln in der städtischen Außer-Haus-Verpflegung ermittelt. Für die landwirtschaftlichen Betriebe ist es wichtig zu wissen, welche Produkte zu welchen Zeiten in welchen Mengen und Verarbeitungsformen benötigt werden. Die Erfassung dieser Informationen ist für einen Zeitraum von einem Jahr vorgesehen.

A68 Transparenz bezüglich regionaler Zutaten in der AHV verbessern

Neuer Ansatz | Priorität: niedrig

Der Bezug von Lebensmitteln aus der Region wird im Angebot der AHV beworben und möglichst einheitlich gekennzeichnet. Gäste können schnell erkennen, ob regionale Lebensmittel verwendet worden sind.



**Priorisierung und
Auswahl von Ansätzen
für die Umsetzung der
Ernährungsstrategie**

Alle 68 Ansätze leisten einen wichtigen Beitrag für den Wandel zu einer gesünderen und nachhaltigeren Verpflegung in Oldenburg. Wie auf Seite 17 bereits beschrieben, bedarf es der Priorisierung und Auswahl für die Umsetzung, da:

- a. die Ansätze sich in ihrer Wirksamkeit unterscheiden und**
- b. nicht alle Ansätze gleichzeitig umgesetzt werden können.**

Für die Priorisierung waren folgende Kriterien relevant:

- a. Klimaschutzwirkung**
Die die Ernährungsstrategie eine Maßnahme des Oldenburger Klimaschutzplans ist, ist die Minderung von Treibhausgasen ein sehr wichtiger Aspekt für die Bewertung der Ansätze
- b. Reichweite (Größe der Zielgruppe)**
Ansätze, die große Teile der Oldenburger Bevölkerungen erreichen, sollten zuerst umgesetzt werden.
- c. Anschlussfähigkeit**
an laufende Vorhaben der Stadt Oldenburg oder anderer Akteurinnen und Akteure. Aus Verwaltung und Zivilgesellschaft gibt es bereits sehr viele Initiativen, Netzwerke und Projekt, die sich für positive Veränderungen im städtischen Leben einsetzen. Die Ansätze der Ernährungsstrategie sollen, wo immer dies möglich ist, Anknüpfungsmöglichkeiten nutzen.

Die Priorisierung ist einfach gehalten (siehe Seite 17). Es gibt Ansätze mit „sehr hoher“, „hoher“, „mittlerer“ und „niedriger“ Priorität. Die Priorisierung folgt der Methodik des Klimaschutzplans Oldenburg 2035 und stellt eine qualitative Bewertung dar. Der Priorisierung liegt eine Einschätzung der Verwaltung zugrunde und ist nicht Ergebnis der Fachbeteiligung. Wenn sich wichtige Rahmenbedingungen im Bereich Landwirtschaft und Ernährung verändern, kann sich diese Priorisierung im Laufe der Zeit ändern.

Auf Grundlage dieser Priorisierung wird die Stadt Oldenburg nacheinander Ansätze aus der Ernährungsstrategie auswählen und für die Umsetzung vorschlagen. Die Umsetzung der ausgewählten Ansätze wird dann dem Rat der Stadt Oldenburg zum Beschluss vorgelegt.

Finanzielle Möglichkeiten, personelle Kapazitäten und insbesondere die erfolgreiche Einbindung aller wichtigen Akteurinnen und Akteure werden bei dieser Auswahl und für die Zahl der gleichzeitig umsetzbaren Ansätze stets berücksichtigt. Wichtig für die Auswahl ist auch, dass einige Ansätze miteinander verknüpft sind oder sogar aufeinander aufbauen.

7 Ausblick

Durch die partizipative Erarbeitung der Ernährungsstrategie ist die für diesen Bereich so wichtige Vernetzung mit Akteurinnen und Akteuren aus (Land-)Wirtschaft, Gastronomie, Bildung, Gesundheitswesen, Verwaltung und Zivilgesellschaft bereits einen großen Schritt vorangekommen.

Nach der Verabschiedung der Ernährungsstrategie soll die weitere Abstimmung und Konkretisierung der Ansätze mit allen relevanten Stellen starten. Verantwortlichkeiten und Aufgabenteilung

für eine Umsetzung und die vorhandenen personellen Ressourcen werden geklärt. Die Einschätzung der mit den Ansätzen verknüpften Kosten wird verfeinert.

Eine sehr wichtige Aufgabe ist auch der Aufbau eines Monitorings für den Erfolg der Ansätze und insbesondere für ihre Klimaschutzwirkung. Über das Monitoring wird die Verknüpfung zum Klimaschutzplan und Nachhaltigkeitsleitbild der Stadt Oldenburg hergestellt.

8 Quellen

Ahlers, D. (2022): Ernährungsbedingte THG-Emissionen in der Stadt Oldenburg. Oldenburg, Carl von Ossietzky Universität Oldenburg. Im Internet: https://uol.de/f/2/dept/wire/fachgebiete/ecoeco/Lehre/Masterarbeit_David_Ahlers.pdf?v=1665487597

Der Niedersächsische Weg (2021): Maßnahmenpaket für den Natur-, Arten- und Gewässerschutz. Vereinbarung zwischen dem Land Niedersachsen, dem NABU Landesverband Niedersachsen e.V., dem BUND Landesverband Niedersachsen e.V., dem Landvolk Niedersachsen – Landesbauernverband e.V., der Landwirtschaftskammer Niedersachsen, im Internet: <https://www.niedersachsen.de/niedersaechsischer-weg/niedersaechsischer-weg-fragen-und-antworten-188598.html>

Deutsche Gesellschaft für Ernährung (2023): Ernährungsempfehlungen und Qualitätsstandards für die Gemeinschaftsgastronomie, im Internet: <https://www.dge.de/> (zuletzt abgerufen am 11.11.2023)

Greenpeace e. V. (2016): Einkaufsratgeber Fisch, im Internet: https://d21buns5ku92am.cloudfront.net/69457/documents/46218-1637901307-20160120_greenpeace_fischratgeber_2016_0-04faf1.pdf

IPCC (2019): Summary for Policymakers. In: Climate Change and Land: an IPCC special report on climate change, desertification, land degradation, sustainable land management, food security, and greenhouse gas fluxes in terrestrial ecosystems [P.R. Shukla, J. Skea, E. Calvo Buendia, V. Masson-Delmotte, H.- O. Pörtner, D. C. Roberts, P. Zhai, R. Slade, S. Connors, R. van Diemen, M. Ferrat, E. Haughey, S. Luz, S. Neogi, M. Pathak, J. Petzold, J. Portugal Pereira, P. Vyas, E. Huntley, K. Kissick, M. Belkacemi, J. Malley, (Hrsg.)], im Internet: <https://www.ipcc.ch/site/assets/uploads/2019/11/SRCCL-Full-Report-Compiled-191128.pdf>

Leitzmann, C., v. Koerber, K., Männle, Th. (2012): Vollwert-Ernährung. Konzeption einer zeitgemäßen und nachhaltigen Ernährung, im Internet:
<https://www.ugb.de/vollwert-ernaehrung/giessener-formel/>

Niedersächsisches Landesministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz (2021): Unser Rezept für die Zukunft – Niedersachsens Ernährungsstrategie, im Internet:
<https://www.ernaehrungsstrategie-niedersachsen.de/?file=68>

Müller, R., Rubik, F., Salecki, S., Rioussset, P., Syhre, J.-A, Bilharz, M., Huckestein, B., Brendel, C. (2020): Zusammendenken, was zusammengehört: Kommunalen Klimaschutz und Nachhaltiger Konsum – Ideen für Kommunen und Landkreise. Dessau-Roßlau, Umweltbundesamt.

Sanders, J., Heß, J. (eds) (2019): Leistungen des ökologischen Landbaus für Umwelt und Gesellschaft. 2. überarbeitete und ergänzte Auflage. Braunschweig: Johann Heinrich von Thünen-Institut, 398 p, Thünen Rep 65, DOI:10.3220/REP1576488624000, im Internet:
https://www.thuenen.de/media/publikationen/thuenen-report/Thuenen_Report_65.pdf

Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft (2023): Strukturdaten zum Ökologischen Landbau in Deutschland, im Internet:
<https://www.bmel-statistik.de/landwirtschaft/oekologischer-landbau>

WBAE Wissenschaftlicher Beirat für Agrarpolitik, Ernährung und gesundheitlichen Verbraucherschutz beim BMEL (2020): Politik für eine nachhaltigere Ernährung: Eine integrierte Ernährungspolitik entwickeln und faire Ernährungsumgebungen gestalten. Im Internet:
https://www.bmel.de/SharedDocs/Downloads/DE/_Ministerium/Beiraete/agrarpolitik/wbae-gutachten-nachhaltige-ernaehrung.html

Landwirtschaftskammer Niedersachsen (2023): Wie steht es um den Ökolandbau in Niedersachsen? Im Internet:
https://www.lwk-niedersachsen.de/lwk/news/42097_%C3%96kolandbau_-_als_attraktive_Option

9

Teilnehmende der Arbeitsgruppen

An der **Arbeitsgruppe 1 „Außer-Haus-Verpflegung“** waren Vertreterinnen und Vertreter folgender Organisationen beteiligt:

- Fachdienst Repräsentation und internationale Zusammenarbeit, Büro des Oberbürgermeisters
- Fachdienst Amtsärztlicher Dienst, Gesundheitsförderung und Prävention, Gesundheitsamt
- Koordination Nachhaltigkeit, Stabstelle Digitalisierung, Büro des Oberbürgermeisters
- Team Pflegeberatung und Altenhilfe, Amt für Teilhabe und Soziales
- Fachdienst Sicherheit und Ordnung, Bürger- und Ordnungsamt
- Bäderbetriebsgesellschaft Oldenburg mbH
- Klinikum Oldenburg AöR
- Weser-Ems Halle Oldenburg GmbH & Co. KG
- Jugendherberge Oldenburg
- Seniorenvertretung der Stadt Oldenburg
- Ernährungsrat Oldenburg
- Integrierte Gesamtschule Kreyenbrück
- Kindertagesstätten- und Beratungs-Verband e.V.
- Verein für Kinder e.V.
- Kindertagesstätte Eschenplatz

Darüber hinaus konsultiert wurden:

- Fachdienstleitung Kindertagesbetreuung, Amt für Jugend und Familie
- Beteiligungsmanagement, Amt für Controlling und Finanzen

An der **Arbeitsgruppe 2 „Lebensmittelverschwendung und Mehrweg“** waren beteiligt:

- Fachdienst Regionalentwicklung, Amt für Wirtschaftsförderung
- Oldenburg Tourismus und Marketing GmbH
- Verein Oldenburger Marktkaufleute e.V.
- Verbraucherzentrale Niedersachsen e.V.
- Foodsharing Gruppe Oldenburg, Foodsharing e.V.
- Fridays for Future Gruppe Oldenburg
- Ernährungsrat Oldenburg

Darüber hinaus konsultiert wurden:

- Lebensmittelüberwachung, Amt für Veterinärwesen und Verbraucherschutz
- Abfallwirtschaftsbetrieb der Stadt Oldenburg

An der **Arbeitsgruppe 3 „Ernährungsbildung und Mitmach-Projekte“** waren beteiligt:

- Fachdienst Integration, Amt für Zuwanderung und Integration
- Prävention und Gesundheitsförderung, Gesundheitsplanung, Gesundheitsamt
- Strategische Sozialplanung Demografie / Inklusion / Soziales, Amt für Teilhabe und Soziales
- Regionales Umweltbildungszentrum Oldenburg, Fachdienst Klimaschutz, Amt für Klimaschutz und Mobilität
- Berufsbildende Schulen 3 der Stadt Oldenburg
- VHS Oldenburg gGmbH
- Verein für Kinder e.V.
- AOK Niedersachsen
- Arbeitslosenselbsthilfe Oldenburg e.V.
- NeuDonnerschwee verbindet e.V.
- Bunkergarten Urban Gardening Oldenburg
- Behindertenbeirat Oldenburg
- Ernährungsrat Oldenburg
- IBIS Interkulturelle Arbeitsstelle e.V.
- Ökumenisches Zentrum Oldenburg e.V.

Darüber hinaus eingeladen und konsultiert wurden:

- Osterburger Gartenfreunde e.V.

An der **Arbeitsgruppe 4 „Regionale Wertschöpfung und Stadt-Land-Kooperation“** waren beteiligt:

- Fachdienst Regionalentwicklung, Amt für Wirtschaftsförderung
- Landkreis Oldenburg, Ökomodellregion Landkreis Oldenburg
- Kreislandvolkverband Oldenburg e.V.
- Landesvereinigung ökologischer Landbau Niedersachsen e.V.
- Landwirtschaftskammer Niedersachsen
- Arbeitsgemeinschaft bäuerliche Landwirtschaft e.V.
- Zentrum für Ernährung und Hauswirtschaft Niedersachsen, Landwirtschaftskammer Niedersachsen
- Oldenburgisch-Ostfriesischer Wasserverband
- Regionalwert AG Bremen & Weser-Ems
- Hochschulgastronomie, Studentenwerk Oldenburg
- Ernährungsrat Oldenburg

