

Einladung zum Workshop:

## Wie nachhaltig ist regionale Lebensmittelversorgung?

05. September 2017 in Königswinter, 10 – 16 Uhr

mit dem Workshop **Wie nachhaltig ist regionale Lebensmittelversorgung?** soll das bei den Verbraucherinnen und Verbrauchern beliebte und in der Außer-Haus-Gastronomie nachgefragte Qualitätsmerkmal **regional** kritisch hinterfragt werden. Die Komplexität der Bewertung mit unterschiedlichen qualitativen und quantitativen Indikatoren in den Nachhaltigkeitsdimensionen Ökologie, Ökonomie und Soziales und Gesundheit birgt Zielkonflikte, die noch schwerer aufzuheben sind, wenn man nicht nur Nachhaltigkeitseffekte auf der Produktebene, sondern auch in Unternehmen und der Region in die Abwägung hinein nimmt. Im Workshop soll versucht werden, notwendige Voraussetzungen zu benennen, die erfüllt sein müssen, damit eine regionale Lebensmittelversorgung auch nachhaltig ist.

Unabhängig von den bekannten Unsicherheiten, die mit der Definition, was ein regionales Produkt ist, einhergehen (Projektdefinition: Umkreis von 100 km, langfristige Lieferbeziehungen, regionale Wertschöpfungskette von der Urproduktion auf den Teller) sollen im Workshop folgende Fragen reflektiert werden:

Welche Nachhaltigkeitseffekte sind messbar? Werden sie gemessen und lassen sich generalisierende Aussagen unter aktuellen Rahmenbedingungen wie mangelnder Verfügbarkeit spezifischer Daten treffen?

Welche Nachhaltigkeitswirkungen und/ oder Rebound-Effekte bergen neue Trends der regionalen Nahrungsmittelproduktion/ vermeintlich transformativer Wirtschaftsformen?

Generieren Unternehmen der Außer-Haus-Gastronomie Nachhaltigkeitseffekte durch regionale Beschaffung?

### Inputs für die Diskussion geben:

#### Holger Rohn

Faktor 10-Institut

#### Regional essen – eine Empfehlung auf dem Prüfstand

Holger Rohn gibt einen Überblick zum aktuellen Diskussionstand der Problematik der Definitionen, den Verbrauchererwartungen und den unterschiedlichen Nachhaltigkeitseffekten regionaler Produkte und Wertschöpfungsketten.

**Dr. Ulrike Eberle**

Zentrum für Nachhaltige Unternehmensführung (ZNU), Universität Witten/Herdecke

**Regionale Lebensmittel aus Lebenszyklusperspektive**

Die Frage, ob der regionale Bezug von Lebensmitteln immer die umweltfreundlichste Möglichkeit ist, ist nicht leicht zu beantworten, denn die Antwort ist: Es kommt darauf an. Darauf, wie das Lebensmittel produziert wurde und wie und welchen Transportmitteln es transportiert wurde. Nicht immer ist regional aus Umweltperspektive die beste Wahl und häufig treten Zielkonflikte zwischen Nachhaltigkeitsaspekten auf. Wesentlich ist es daher, eine eigene Strategie zu entwickeln.

**Prof. Dr. Christian Kammlott**

Corporate Finance & Entrepreneurship, Umwelt-Campus Birkenfeld, Hochschule Trier

**Neue Konzept zur Quantifizierung regionaler Wertschöpfungspotentiale**

Unterschiedliche Adressaten von Wertschöpfungsanalysen haben unterschiedliche Bedürfnisse: Konsumenten wollen fundierte Konsumentenscheidungen treffen, Unternehmen wollen ihren Wertbeitrag bestimmen und kommunizieren und politische Akteure wollen verlässliche Entscheidungsgrundlagen. Durch die Bewertung unternehmerischer Aktivitäten anhand eines sog. „Regionalwertes“ lassen sich ökonomische Wertbeiträge von Unternehmen für eine Region bestimmen.

**Dr. Irene Antoni-Komar**

Department für Wirtschafts- und Rechtswissenschaften, Universität Oldenburg

**Nachhaltigkeitseffekte durch solidarische und kooperative Praktiken in gemeinschaftsorientierten Ernährungsinitiativen**

Indirekt lassen sich Schlüsse ziehen zur Bewertung von Nachhaltigkeitseffekten einer regionalen Ernährung, wenn die Gemeinschaftsorientierung transformativer Ernährungsinitiativen (Foodcoops, Solidarische Landwirtschaft, Erzeuger-Verbraucher-Gemeinschaften, regionale Netzwerke) in den Fokus rückt, nämlich die gesellschaftlichen Bedingungen für die Beteiligung und die emanzipatorisch-kreativen Potenziale dieser Initiativen, um lokalen Zusammenhalt durch kooperative Praktiken zu befördern.

**Silke Friedrich**

iSuN Institut für Nachhaltige Ernährung, FH Münster

**Möglichkeiten und Grenzen regionaler Beschaffung für Großküchen, Ergebnisse aus dem Projekt Genuss aus dem Münsterland**

Aus der Perspektive der Außer-Haus-Gastronomie wird der Einsatz regionaler Produkte immer wieder nachgefragt: Die Frische der Produkte, kurze Transportwege, Transparenz in der Wertschöpfungskette und nicht zuletzt Kundenerwartungen und regionale Netzwerke werden als Argumente für den Einsatz von regionalen Produkten benannt. Ihre Beschaffung und Verarbeitung ist jedoch mit besonderen Herausforderungen verbunden.