



House of Food Frankfurt

Konzept | Ernährungsrat Frankfurt

Regional, Bio ohne Hemmschwelle und für alle erschwinglich – so möchten wir Frankfurt in Zukunft ernähren.

Um die Ernährungswende herbeizuführen und langfristig nachhaltige Lebensmittel-Wertschöpfungsketten zwischen Stadt und Land zu schaffen, braucht es neue Konzepte und Visionen. In diesem Papier stellen wir, der Ernährungsrat Frankfurt, unser Konzept für ein House of Food in Frankfurt am Main und für die Region vor.

Wo wir stehen: Lieferketten neu denken

Die Organisation regionaler Wertschöpfungsketten stellt Anbietende und Abnehmende aktuell noch vor große Herausforderungen. Vielen landwirtschaftlichen Betrieben, insbesondere kleinen und mittelständischen Familienbetrieben, fehlt die Zeit regionale Wertschöpfungsketten effizient zu managen. Neue Vertriebswege in der Region zu erschließen, ist kostenintensiv und nicht automatisch ökologisch nachhaltig. Betriebe der Außer-Haus-Verpflegung (beispielsweise städtische Kantinen) tun sich schwer damit, Produkte aus der Region zu beziehen und beschränken sich auf den europäischen Großhandel. Die erforderlichen Mengen und Vorverarbeitungsschritte übersteigen die Kapazitäten von kleinen und mittelständischen landwirtschaftlichen Betrieben in der Region.

Um regionale Landwirtschaft zu unterstützen und für die städtische Außer-Haus-Verpflegung regionale Produkte zugänglich zu machen, benötigt es eine **übergreifende Koordination regionaler Wertschöpfungsketten**. Dennoch muss der Ablauf für landwirtschaftliche Betriebe und für die nachfragenden AkteurInnen attraktiv und erschwinglich bleiben. **Das Ziel: Angebot und Nachfrage in der Region zusammenbringen, beiden Seiten mehr Planungssicherheit geben und das Netzwerk zwischen Stadt und Land stärken.** Dafür brauchen wir ein House of Food.

Wer wir sind: Der Ernährungsrat Frankfurt

Der Ernährungsrat engagiert sich in Frankfurt seit 2014 für die Ernährungswende und für nachhaltiges Wirtschaften. Das Netzwerk und die beteiligten Arbeitsgruppen aus Zivilgesellschaft, Politik, Vereinen, ErzeugerInnen und Betrieben wächst stetig.

An der Idee des House of Food arbeitet der Ernährungsrat seit 2019. Wissenschaftlich begleitet wird der Arbeitskreis House of Food vom Forschungsverbund der Hochschule Fulda, welcher in den Bereichen Logistik und Wertschöpfungsketten berät.

Wohin wir wollen: Agenda 2030 und Milan Urban Food Policy Pact umsetzen

Ein House of Food vereinfacht für alle AkteurInnen im Ernährungssystem den Zugang zu regionalen (Bio-) Lebensmitteln und stärkt die Beziehung zwischen Stadt und Land in der Region. Die Stadt Frankfurt kommt so den Zielen des Milan Urban Food Policy Pact näher, der als eine mögliche Aktivität zur Erreichung der Ziele beispielsweise vorgibt:

“Promote and strengthen urban and peri-urban food production and processing based on sustainable approaches and integrate urban and peri-urban agriculture into city resilience plans.”¹

Mit einer Kombination aus verschiedenen Bausteinen rund um das Thema regionale und nachhaltige Ernährung wird ein House of Food neben den Zielen des Milan Urban Food Policy Pact auch die Ziele der Agenda 2030 unterstützen.

Die Zukunftsstrategie ökologischer Landbau stellt dabei insbesondere die großen Potenziale der Außer-Haus-Verpflegung in den Fokus. Die Deutsche Nachhaltigkeitsstrategie strebt für die Außer-Haus-Verpflegung einen Bio-Anteil von 20 % an², aktuell wird dieser Anteil auf 1,3 % geschätzt³. Der Frankfurter Ernährungsrat konnte in Zusammenarbeit mit der Hochschule Fulda anhand einer Fallstudie mit 600 erfassten Betrieben aus dem Frankfurter Raum (100 km Umkreis) nur bei 1,2 % der ökologisch-zertifizierten Betriebe eine Verbindung mit der Außer-Haus-Verpflegung in Frankfurt aufzeigen.⁴ Zusätzlich macht die Außer-Haus-Verpflegung einen großen Anteil des Lebensmittelkonsums aus.⁵ Die Außer-Haus-Verpflegung benötigt größere Mengen, planbare Strukturen und eine kontinuierliche Belieferung von qualitativ guten Produkten zu guten Preisen. Da ein solcher Bezug regional oftmals schwer ist, wird häufig auf globale bzw. industrielle Wertschöpfungsketten zurückgegriffen. Diese Lücke will der Ernährungsrat Frankfurt schließen.

Mit dem House of Food bekommt Frankfurt einen Umschlagplatz für Waren aus der Region, einen Ort des Austauschs und des Lernens zu regionalen Wirtschaftskreisläufen und Ernährung sowie einen Ort für die Qualifizierung von Küchenpersonal. Frankfurt kann sich so als Vorreiter-Stadt der Ernährungswende positionieren.

¹ Milan Urban Food Policy Pact, Action 20

² Vgl. BLE 2020a

³ Vgl. BLE 2020b

⁴ Vgl. Böhringer 2020

⁵ Vgl. Bund Ökologische Lebensmittelwirtschaft e.V. 2020, 32-33

Was wir uns vornehmen:

1. Regionale Wertschöpfungsketten stärken

Vermittlungsfunktion / Kontaktbörse

HoF als Kommunikator zwischen Anbietenden und Abnehmenden, vermittelt zu Feedback, Problemen, Wünschen

- Vermittlung von ErzeugerInnen, wenn Betriebe auf der Suche nach bestimmten regionalen Bio-Produkten sind, die noch nicht angeboten werden
- Vermittlung von Betrieben und VerarbeiterInnen, Koordination von Verarbeitungsschritten (z.B. in Kooperation mit Zerlegebetrieben/Molkereien o.ä.),

HoF als Ort des Austauschs: Organisation von wertschöpfungskettenübergreifenden Netzwerk- und Qualifizierungsveranstaltungen (z.B. mit Küchenstammtisch)

HoF als regionales Netzwerk: Erweiterung des über den Ernährungsrat bereits bestehenden Netzwerks von Bio-LandwirtInnen, VerarbeiterInnen und Betrieben

HoF als Raum für regionale Initiativen: Vermittlung zwischen Initiativen/Projekten in der Region, Schaffen eines gemeinsamen Arbeits- und Austauschortes

Unsere Schnittstellen: Im Ernährungsrat Frankfurt sind LandwirtInnen und GastronomInnen als Mitglieder vertreten. Es bestehen Kontakte zu Verbänden und ErzeugerInnen sowie zu KantinenbetreiberInnen.

2. Hub zur Verarbeitung und Verteilung regionaler Erzeugnisse schaffen

Verarbeitungsfunktion, Küche und Logistik

Koordination der Kooperationen und der tatsächlichen logistischen Abwicklung, Gewährleistung einer möglichst effizienten Wertschöpfungskette
Zwischenlagerung, Bündelung und Kommissionierung, sowie Umverpackung in Mehrwegbehältnisse

Vorverarbeitung für Kantinen: alle Schritte, die vor der Lieferung an Kantinen erforderlich sind, inklusive Rohstoffverarbeitung (Zerlegebetriebe, Molkerei, Bäckerei etc.) und küchenfertige Aufbereitung (Waschen, Schälen, Schneiden, Vakuumieren)

Nachverarbeitung: Schritte für die Verwendung von „Resten“ (z.B. Herstellung von Säften oder Suppen aus Resten, Foodsharing)

Haltbarmachung: Bspw. Konservieren

Solidarische Bäckerei / Community Supported Bakery (CBA):
mitgliedschaftsbasierte, marktunabhängige Bäckerei, die regionale Erzeugnisse verarbeitet, auch als Lehrbäckerei/ integrative Backstube möglich

Ob und wie die einzelnen Optionen umgesetzt werden können, hängt vom zukünftigen Standort des House of Food Frankfurt und dessen Ausstattung ab.

Unsere Schnittstellen: Im Ernährungsrat gibt es bereits den Arbeitskreis „Produktion und Vermarktung“, der sich mit den Wegen regionaler Erzeugnisse befasst.

3. Begegnungsort in der Nachbarschaft schaffen

Treffpunkt für die Nachbarschaft

Wöchentliche offene Kochabende: niedrigschwelliges, kostenloses, integratives Angebot für den Kiez

Kantine für alle: Mittagstisch gegen Spende (zubereitet in der Küche des HoF), auch als Lehrküche / integrative Küche möglich

Foodsharing-Fairteiler

Repair-Café

Nachbarschaftsbüro

Dieser Aspekt ist angelehnt an die „Lebensmittelpunkte“ in Berlin, die damit Quartiersarbeit und nachhaltige Lebensmittelversorgung zusammenbringen. Die Umsetzung könnte an verschiedenen Orten in Frankfurt mit bereits bestehenden Quartiersinitiativen erfolgen.

4. Erfolgsgeschichten regionalen Wirtschaftens aufzeigen

Marketing & Öffentlichkeitsarbeit

Bewusstsein schaffen für regionales Wirtschaften: was sind regionale Wertschöpfungsketten, warum brauchen wir sie, welche Vorteile können daraus entstehen und welche Potentiale gibt es in Frankfurt? Vermittlung über Website, Veranstaltungen, Pressearbeit, Social Media

B2B-Kommunikation: ErzeugerInnen, VerarbeiterInnen und Kantinen aufmerksam machen auf und beraten zu Möglichkeiten in der Region (regionale AbnehmerInnen / Angebote) via Website, E-Mail-Verteiler, Service-Postfach, Presse-Arbeit

Best Practice Beispiele LandwirtInnen: Bewerbung der mit dem HoF assoziierten ErzeugerInnen und VerarbeiterInnen, Vorstellung der Betriebe

über die gängigen Plattformen, Darstellung welche Produkte von diesem Anbietenden bezogen werden, zeigen welche Vorteile durch das Wirtschaften des Betriebs entstehen

Best Practice Beispiele Kantinen: Vorstellung der Küchen oder Betriebe die Qualifizierungsmaßnahmen mit dem HoF durchgeführt haben oder Produkte über das HoF beziehen, Tipps für die schrittweise Umstellung auf bio-regionale Lebensmittel und neue Abläufe in der Küche

Unterstützung der Stadt Frankfurt in der Öffentlichkeitsarbeit zu den Themen Landwirtschaft, Klimaschutz, Ernährung, Müllvermeidung und Lebensmittelwertschätzung. Darstellung der Erreichung der Ziele des Milan Urban Food Policy Pact, der Agenda 2030, der Ernährungswende, Frankfurt als Zero Waste City und Fair Trade City

Unsere Schnittstellen: Der Ernährungsrat ist in der Presse- und Öffentlichkeitsarbeit bereits präsent und betreibt eigene Kanäle auf Facebook und Instagram. Der Arbeitskreis Kommunikation kann das House of Food unterstützen.

5. (Städtische) Kantinen nachhaltiger machen

Beratungs- und Qualifizierungsangebote für Betriebe / Küchen

Unterstützung bei der Umstellung auf Bio

Erfahrungsaustausch mit anderen Küchen (Küchenstammtisch)

Workshops zur Gestaltung von Menüplänen, die auf regionaler, biologischer Ernährung basieren und gleichzeitig wirtschaftlich rentabel sind (z.B.

Jahreszeiten-Workshops)

Qualifizierung von Küchenpersonal

Unsere Schnittstellen: Der Arbeitskreis Main Mittagessen des Ernährungsrats ist bereits im Austausch mit dem Stadtschulamt. Zudem sind bereits Kantinenbetreiber in Kontakt mit dem Ernährungsrat getreten und haben Interesse am House of Food geäußert und den damit verbundenen Beratungsleistungen.

6. Bildung rund um Ernährung verbessern

Lern/- und Austauschort rund um Ernährung und Nachhaltigkeit

Kochevents (z.B. Einkochaktion zur Resteverwertung, Lebensmittel-Vorstellung)

Kochkurse (z.B. Konservieren, fleischlose Küche, saisonale Kochen)

Treffpunkt/offener Mittagstisch

Schulküche als außerschulischer Lernort (z.B. "Wie kommt das Essen vom Acker auf den Teller?")

Bio-Hof-Touren und Ausflüge zu kooperierenden Betrieben

Thematische Führungen durch das HoF

Raum für Veranstaltungen des Ernährungsrates und anderer regionaler Initiativen

Unsere Schnittstellen: Der Arbeitskreis Ernährungsbildung und Stadtschulgarten im Ernährungsrat hat bereits erfolgreich Bildungsprojekte durchgeführt und kann hier unterstützen und beraten, ebenso die GemüseheldInnen.

7. Abfall vermeiden und Ressourcen schonen

Ziel Zero Waste

Vermeidung von Verpackungsmüll durch kurze Wege: LandwirtInnen nutzen ihre eigenen Verpackungen / Mehrwegboxen / sonstige Behältnisse für den Transport bis zum HoF oder bis zur Kantine

Vermeidung von Lebensmittelresten durch Qualifizierung von Küchenpersonal (z.B. Ganztierverwertung durch entsprechende Menüplanung)

Foodsharing: FairTeiler für Reste aus der Kommissionierung oder aus den Küchen

Mehrweg-Hub für Frankfurt: Unterstützung eines Frankfurt-weiten Mehrwegsystems als Lagerort der Behälter (HoF als Ausgabestation & Ansprechpartner)

Interaktive Angebote für Gäste: Workshops für das Kochen mit Resten oder DIY-Workshops (in denen man Produkte selbst herstellt die man sonst verpackt gekauft hätte); Ausstellung zum Thema Müllvermeidung

Unsere Schnittstellen: Der Arbeitskreis Zero Waste hat bereits Müllvermeidungsaktivitäten in Frankfurt durchgeführt und kann dazu beraten und unterstützen.

Wie wir uns finanzieren: Gemeinnützigkeit im Fokus

In der Konzeptionsphase wird das House of Food hauptsächlich durch Ehrenamtliche Mitglieder des Frankfurter Ernährungsrats möglich gemacht. Der Träger BIONALES e.V. stellt ein kleines Budget zur Verfügung. Inhaltlich kooperieren der Verein und House of Food mit der Hochschule Fulda, die das Projekt aus wissenschaftlicher Perspektive unterstützen.

In der Umsetzungsphase soll das House of Food auch durch hauptamtliche MitarbeiterInnen getragen werden. Daher arbeitet der Ernährungsrat zusammen mit der Hochschule Fulda daran, Fördermittel für das Konzept einzuwerben. Mit der Beantragung eines Budgets für einen Wertschöpfungskettenmanager wurde bereits in diesem Jahr begonnen.

Mittelfristig wird der Ernährungsrat im Rahmen eines Businessplans unterschiedliche Finanzierungskonzepte evaluieren mit besonderem Augenmerk auf der Gründung

einer Genossenschaft. Die Beteiligung von landwirtschaftlichen und gewerblichen NutzerInnen am House of Food ist eine Möglichkeit der Finanzierung.

Die Beauftragung mit der Stärkung regionaler Wertschöpfungsketten im allgemeinen und mit Bildungs- und Qualifizierungsprojekten durch Stadt, Land oder Bund sind weitere denkbare Finanzierungsmodelle.

Mit dem Ziel **Regional, Bio ohne Hemmschwelle und für alle erschwinglich** sehen wir den Aspekt der Gemeinnützigkeit gegeben, der Maßgeblich die Wahl der Finanzierung und späteren Geschäftsform beeinflusst.

Was wir planen: So startet das House of Food Frankfurt

Der Ernährungsrat wird in diesem Jahr zur Evaluierung des House of Food Konzepts in den Austausch mit AkteurInnen der Region treten. Einzelne Bausteine des House of Food sollen auf Basis dieser Gespräche bedarfsorientiert weiterentwickelt werden. Das bedeutet, dass Ideen und Vorhaben des House of Food auf Bedarf geprüft und entsprechend priorisiert werden.

Marketing und Öffentlichkeitsarbeit zum House of Food können dann bereits starten, da es ein kleines Budget für Website und Kommunikation gibt. Die Kernzielgruppe bewegt sich im B2B-Bereich (ErzeugerInnen und Kantinenleitungen).

Ein erstes Veranstaltungskonzept für Austausch von BetreiberInnen der Außer-Haus-Verpflegung untereinander und Qualifizierung soll entwickelt werden. Unterstützung für diese sogenannten „Küchenstammtische“ bekommt das House of Food Frankfurt dazu von der Kantine Zukunft Berlin, dem Ernährungsrat Kassel und dem House of Food Kopenhagen, wo sich ähnliche Konzepte bereits erfolgreich durchgesetzt haben.

Für die weitere Veranstaltungsplanung und Qualifizierungsmaßnahmen werden Mittel und Personal benötigt, sowie perspektivisch ein Ort, der regelmäßig genutzt werden kann. Ein House of Food ließe sich gemeinsam mit dem Verein BIONALES e.V. (zu dem neben dem Ernährungsrat auch die GemüseheldInnen gehören) und anderen Frankfurter Initiativen nutzen oder an bestehende Stadtteilbüros andocken. Benötigt werden Büro, Seminarraum oder Schulungsküche, ggf. Gewächshäuser und Lager, gern auch zur mittelfristigen Zwischennutzung.

Parallel zu den ersten Qualifizierungsveranstaltungen wird der Ernährungsrat Frankfurt die Finanzierung des House of Food vorantreiben und ein tragfähiges gemeinnütziges Geschäftsmodell aufbauen und hofft hierbei auf die Unterstützung der Stadt Frankfurt.

Was wir uns zum Vorbild nehmen: Best-Practice-Beispiele, was wir gemeinsam haben und was uns unterscheidet

Kantine Zukunft

Das Berliner Konzept *Kantine Zukunft* unterstützt die Gemeinschaftsgastronomie dabei gutes Essen anzubieten. Der Fokus des Projekts liegt auf der Weiterentwicklung der Küchen und stützt sich dabei insbesondere auf Qualifizierungsmaßnahmen. In der Umsetzung arbeiten dabei erfahrene KöchInnen mit den Kantinen zusammen und beraten diese als TrainerInnen und ReferentInnen. Das Angebot im Rahmen der Qualifizierungsmaßnahmen gestaltet sich dabei je nach Wunsch der Kantine unterschiedlich. Von der intensiven und langfristig ausgelegten Beratung hin zu Tagesseminaren oder Informationsveranstaltungen deckt das Projekt unterschiedliche Ansprüche ab und behandelt dabei unterschiedliche Themen von Einkauf, über Zubereitung bis hin zum Angebot. Im Fokus stehen dabei biologische und regional erzeugte Lebensmittel, aber bspw. auch das Thema Vermeidung von Lebensmittelabfällen findet Verankerung. Das Projekt adressiert die negativen Auswirkungen, die unsere aktuelle Ernährung hat und bearbeitet diese. Das Land Berlin, welches das Projekt unterstützt, betrachtet die Gemeinschaftsgastronomie als wichtiges Instrument, um eine Transformation in der Ernährung mitzugestalten. Die Kantine Zukunft startete im Oktober 2019, in 2021 partizipieren bereits 10 Einrichtungen mit mehr als 40 Küchenstandorten teil, die etwa 4 Millionen Essen im Jahr produzieren.

Förderung: Finanziell wird das Projekt von der Senatsverwaltung für Justiz, Verbraucherschutz und Antidiskriminierung mit einer Förderung von 1,15 Millionen Euro pro Jahr mit einer aktuellen Laufzeit bis Ende 2023. Die Teilnahme der Kantinen am Projekt kann so weitestgehend kostenfrei stattfinden, wodurch Eintrittsbarrieren gering gehalten werden.

Vorbild für Frankfurt: Überschneidungen zum House of Food ergeben sich dabei demnach insbesondere hinsichtlich der Qualifizierungsmaßnahmen. Mit dem Kantinen-Treff ermöglicht das Projekt außerdem den Austausch zwischen PraktikerInnen aus der Gemeinschaftsverpflegung, ein Format, das als runder Tisch auch für das Frankfurter House of Food vorgesehen ist. Das Projekt Kantine Zukunft ist ein Beispiel für ein funktionierendes Projekt, dessen Inhalt auch ein Ziel des House of Food Frankfurt widerspiegelt. Durch die finanzielle Unterstützung der Stadt konnte die Kantine Zukunft hochqualifizierte TrainerInnen (KöchInnen) fest anstellen und für die langfristige Mitarbeit am Projekt gewinnen. Die kontinuierliche Zusammenarbeit mit festangestellten TrainerInnen schafft die notwendige Vertrauensbasis zwischen Küche und TrainerInnen und stellt zudem eine hohe Beratungsqualität sicher.

Lebensmittelpunkte

Bei Lebensmittelpunkten (LMP) handelt es sich um dezentrale Initiativen, die in den verschiedenen Stadtbezirken Berlins (zum Beispiel in Verbindung mit bestehenden

Quartiersinitiativen wie dem Baumhaus Wedding) entstanden sind. An diesen offenen Orten werden überwiegend regionale, hochwertige Nahrungsmittel gehandelt, gelagert, verarbeitet, gekocht und gegessen. Wo die Gegebenheiten es zulassen, soll zudem Gemüse und Obst in gemeinschaftlich betriebenen Gärten/mobilen Beeten angebaut werden. Gemeinschaftsküchen dienen sowohl der Zubereitung von Speisen, werden aber auch für Kochkurse und Ernährungsbildung aller Generationen genutzt. LMP sind ein Treffpunkt, ein Lern- und Austauschort für verschiedenste Menschen vor allem aus dem jeweiligen Kiez/Bezirk. Darüber hinaus sind sie Stadtteilzentren für konkreten und erfahrbaren Klima-, Umwelt- und Ressourcenschutz. Außerdem tragen sie auf vielfältige Weise dazu bei, der Lebensmittelverschwendung entgegen zu wirken.

Finanzierung: Als Anshub dienten Projektförderungen durch den Berliner Senat. Denkbar wären auch Förderungen durch die öffentliche Hand oder Stiftungen. Mittel- bis langfristig wird eine Mischfinanzierung angestrebt, die sich durch Gastronomie, Vermietung und Direktvermarktung trägt.

Vorbild für Frankfurt: Dieses Konzept fokussiert sich nicht auf Großküchen sondern auf den direkten Kontakt in der Nachbarschaft über die Gemeinschaftsverpflegung, Nachbarschafts-Nachmittage mit Küche für Alle und Bildungsangeboten. Zudem können ErzeugerInnen aus der Region und SoLaWis ihre Waren zwischenlagern und den Menschen vor Ort anbieten. Solch ein Konzept ließe sich an verschiedenen bereits bestehenden Orten / Stadtteilinitiativen umsetzen.

House of Food Kopenhagen

Das House of Food in Kopenhagen (Copenhagen Madhus) wurde 2007 von der Stadt Kopenhagen initiiert. Ziel war es die Gemeinschaftsverpflegung der öffentlichen Einrichtungen in der Stadt nachhaltiger, qualitativ hochwertig und gesünder zu gestalten, und dabei eine Bio-Quote von 60% bis 2009, 75% bis 2011 und 90% bis 2015 zu erzielen. Diese Aktivitäten fanden bei einer Vielfalt von Einrichtungen Umsetzung, so bei Pflegeheimen, Kindergärten, Kitas, Schulen, Waisenhäusern, „Essen auf Rädern“, sozialen Institutionen, Unterkünften, Gefängnissen, Krankenhäusern, Bürgerzentren und Sportstätten. Im Laufe des Projekts wurden die Maßnahmen auch über Kopenhagen hinaus erweitert. Final konnten durch das House of Food 1300 Küchen in ganz Dänemark auf eine Bio-Quote von min. 60% umgestellt werden, wovon 900 eine Bio-Quote von 90% erreichten.

Finanzierung: Finanzmittelgeber war die Stadt Kopenhagen mit einem jährlichen Budget von ca. 4,5 Mio. €

Vorbild für Frankfurt: Eine so erfolgreiche Bilanz konnte das „Kopenhagener Modell“ zum einen durch einen übergreifenden Ansatz, der auf den Einbezug aller Akteure in der Wertschöpfungskette, und zum anderen durch den Fokus auf einen nachhaltigen Wandel in den Köpfen des Personals der Gemeinschaftsverpflegung ziehen. Dabei war eine präzise Bestandsanalyse der jeweiligen Einrichtung, Erarbeitung von individuell angepassten Umstellungsprozessen und die Kompetenzentwicklung/Schulung des Personals unerlässlich. Eine grundlegende Methodik in der Vorgehensweise in

Kooperation mit den Küchen bestand darin konventionelle (Fertig-) Produkte durch biologische Produkte zu ersetzen und dadurch ein Bewusstsein für die Zubereitung von schmackhaften Mahlzeiten aus frischen, gesunden Zutaten zu schaffen ohne mit einer Rundumerneuerung von Kochroutinen und Rezepten eventuelle Ablehnung oder Überforderung zu erzeugen. Durch diese Herangehensweise ist eine zukunftsorientierte Etablierung von Ernährungsroutinen und der Förderung der regionalen, biologischen Landwirtschaft erfolgsversprechend und könnte Frankfurt und die Rhein-Main-Region als eine Vorbildfunktion innerhalb Deutschlands positionieren.

Literaturverzeichnis:

BLE (Hg.) (2020a): Nachhaltigkeit in Gemeinschaftsverpflegung und Systemgastronomie.

<https://www.oekolandbau.de/ausser-haus-verpflegung/stadt-land-und-bund/bund-und-laender/nachhaltigkeit-in-gemeinschaftsverpflegung-und-systemgastronomie>, zuletzt geprüft am 01.09.2021

BLE (Hg.) (2020b): Initiativen für mehr Bio in der AHV.

<https://www.oekolandbau.de/ausser-haus-verpflegung/stadt-land-und-bund/bund-und-laender/initiativen-fuer-mehr-bio-in-der-ahv/>, zuletzt geprüft am 01.09.2021.

Böhringer, Marita (2020): Chancen und Herausforderungen regionaler Food Supply Chains am Beispiel der Stadt Frankfurt am Main.

https://www.hs-fulda.de/fileadmin/user_upload/1_Fotoware/Masterarbeit_Boehringer_Marita_anonym.pdf

Bund Ökologische Lebensmittelwirtschaft e.V. (Hg.) (2020): Branchenreport 2020.

Ökologische Lebensmittelwirtschaft. Unter Mitarbeit von Joyce Moewius, Peter Röhring, Diana Schaack, Hans-Josef Brzukalla, Hans J. Kaufmann, Jörn Sanders et. al. Berlin.

Milan Urban Food Policy Pact, einsehbar unter:

<https://www.milanurbanfoodpolicypact.org/the-milan-pact/>

1.