

ROADMAP 2017 - 2030

FÜR EINE NACHHALTIGE LEBENSMITTEL REGION GRAZ

VISION

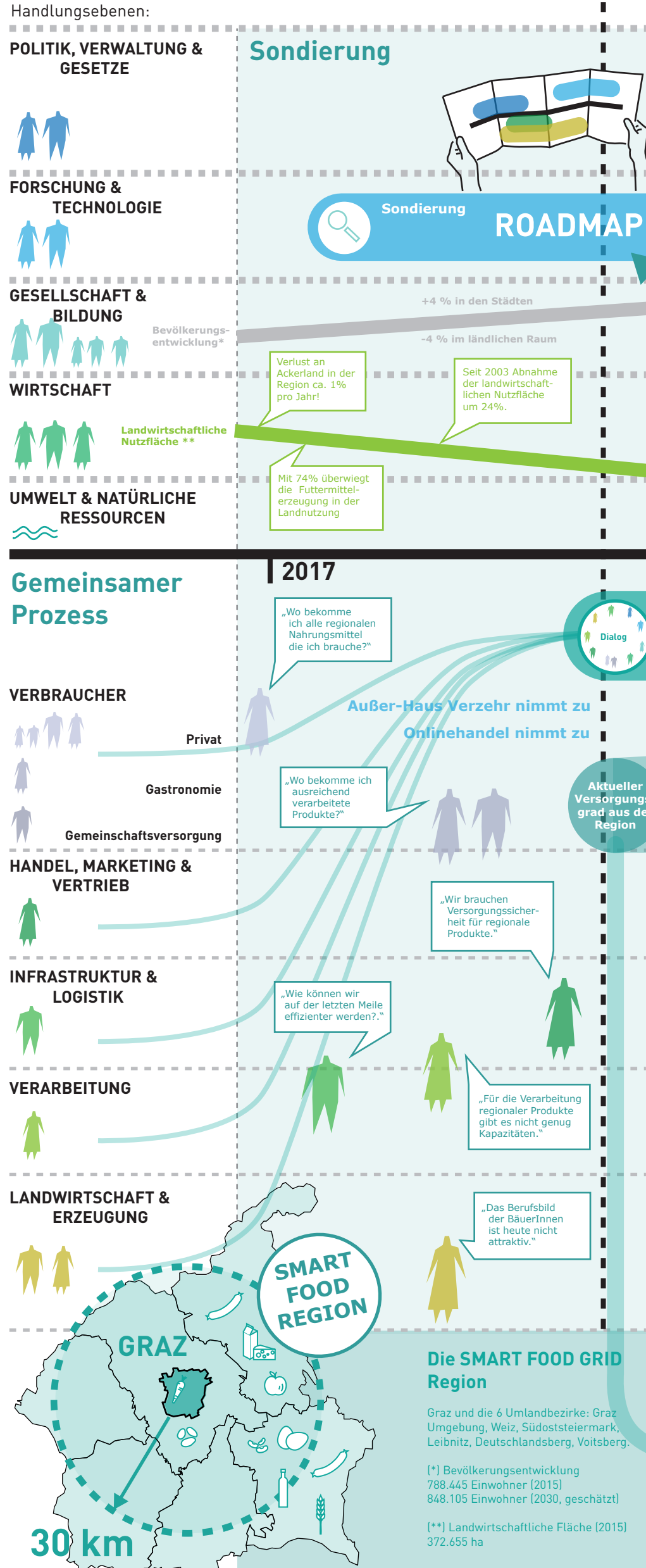
Bis 2030 sollen 30 % der Lebensmittel, die in der Region konsumiert werden, aus einem Radius von 30 km kommen.

Eine **smarte Lebensmittelversorgung** basiert auf gesundheitsorientierten Ernährungsempfehlungen, hat einen hohen Anteil an regionalen und saisonalen Lebensmitteln, wird umweltfreundlich produziert, bietet eine bezahlbare Grundversorgung für alle und setzt auf vielfältige Lösungen.

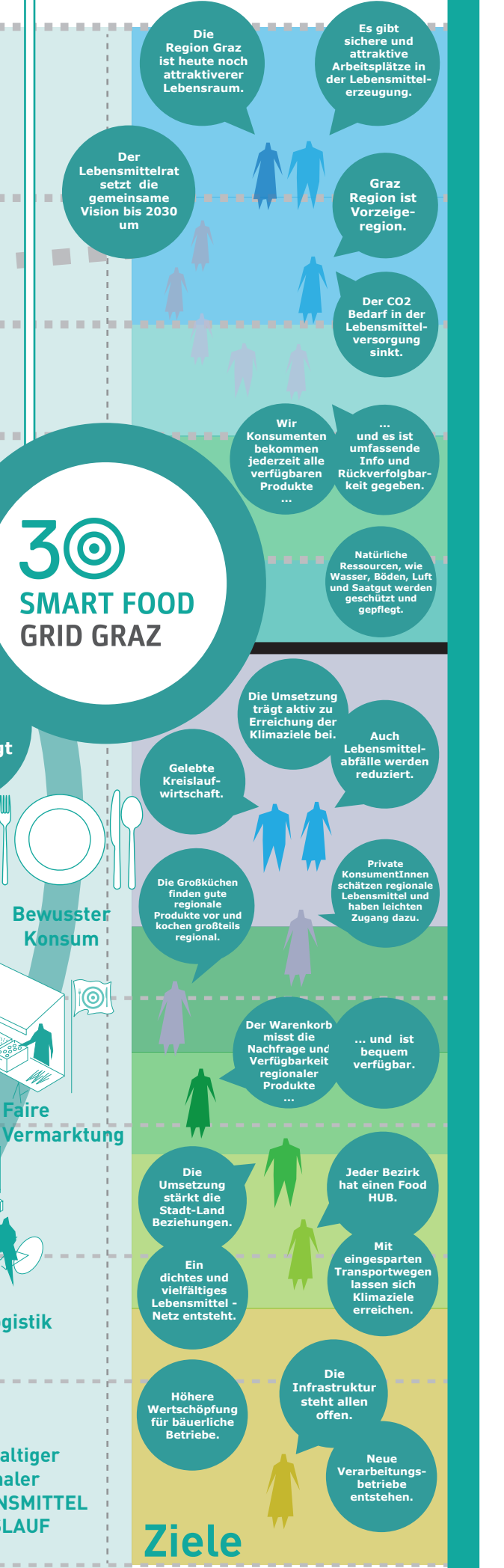
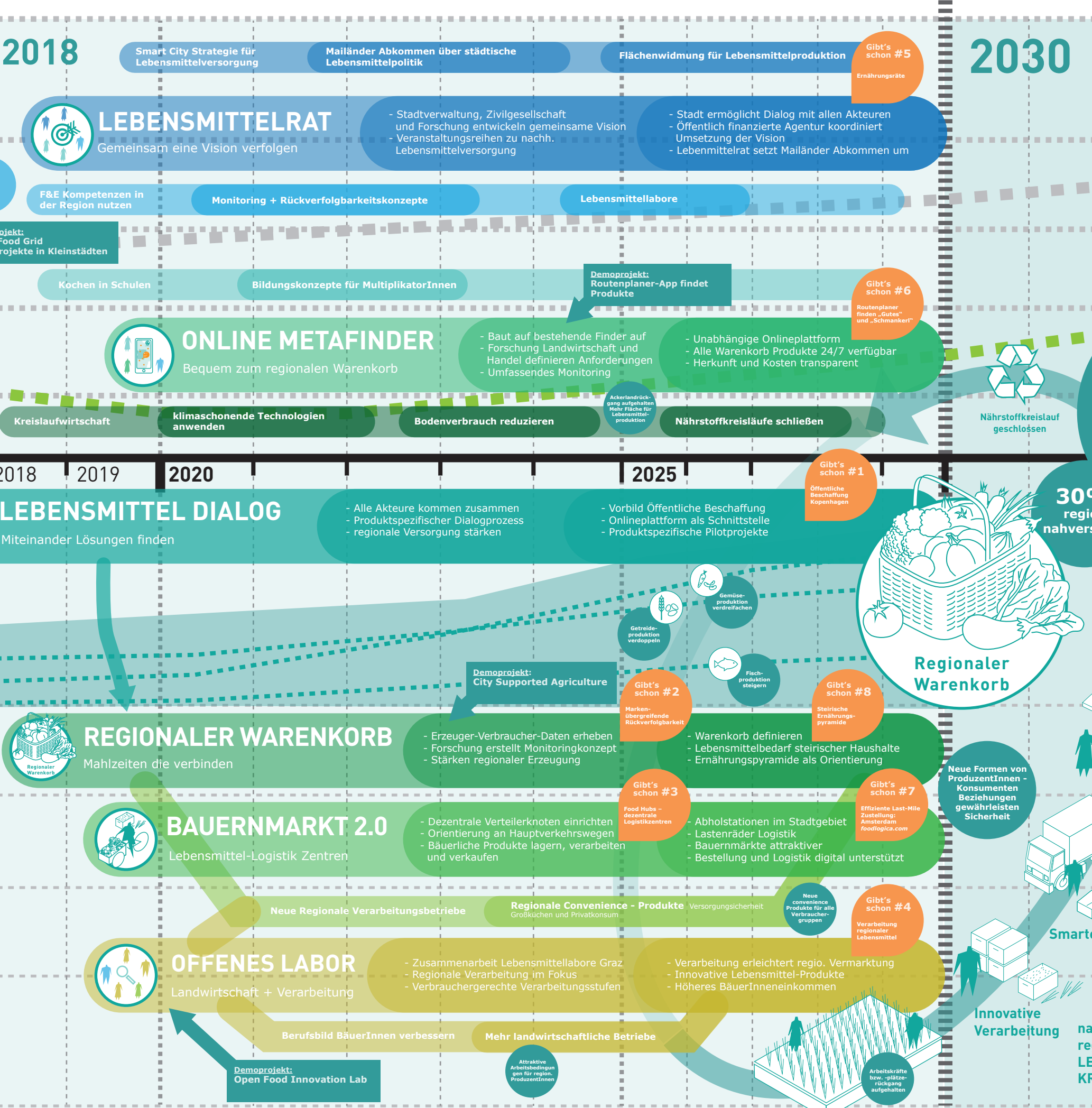
Die **Roadmap** zeigt, welche Akteure in der Zeit bis 2030 aktiv werden können, um den tatsächlichen Selbstversorgungsgrad in allen Lebensmittelgruppen auf 30% zu erhöhen. Zentral für die Umsetzung der vorgeschlagenen Pfade ist der Dialog und die Kooperation verschiedener Akteure. Die Pfade, empfehlenswerte Kooperationen, Querverbindungen und Hinweise sind auf der Rückseite erläutert.

Die **Smart Food Grid Graz-Region** umfasst die Bezirke Graz-Umgebung, Voitsberg, Deutschlandsberg, Leibnitz, Südoststeiermark und Weiz. Dies entspricht in etwa einem 30 km Umkreis um Graz und bietet zugleich die Grundlage für längerfristige Datenerhebungen.

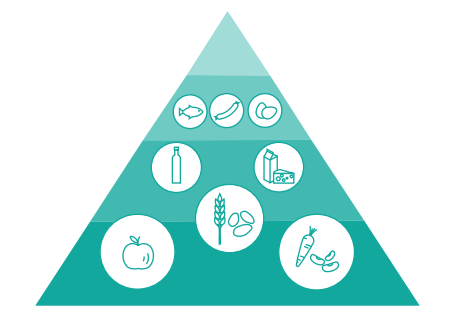
IMPRESSUM
Für den Inhalt verantwortlich: Projektconsortium Sondierung 2017/18 SMART FOOD GRID GRAZ
Leitung: FH JOANNEUM Gesellschaft mbH Alte Poststraße 149, A-8020 Graz
Department Engineering - Nachhaltiges Lebensmittelmanagement
www.fh-joanneum.at/projekt/smart-food-grid-graz



SMART FOOD PROZESS



Produktgruppe	Geschätzter Selbstversorgungsgrad in der Region (2015)	Empfohlener Verzehr (ÖGE)	Aktueller Verzehr
OBST	113%	113%	144%
GEMÜSE + HÜLSENFRÜCHTLE	10%	10%	16%
GETREIDE + KARTOFFEL	17%	17%	36%
MILCH-PRODUKTE	59%	59%	89%
ÖL	49%	49%	20%
EIER	146%	146%	98%
FLEISCH + WURST	67%	67%	20%
FISCH	k. A.	k. A.	k. A.



Für eine **gesundheitsorientierte Versorgung** der Bevölkerung in dieser Region werden die Produktgruppen und Ernährungsregeln der Österreichischen Gesellschaft für Ernährung (ÖGE) herangezogen. Der (theoretische) Selbstversorgungsgrad (SVG) für die aktuellen Bevölkerungszahlen errechnet sich aus den regionalen Produktionsmengen (abzüglich Exporte)

und den aktuellen Verzehrsmengen laut Konsumerhebung (2014) bzw. für die nach ÖGE-Empfehlung benötigten Mengen. Es gibt keine Daten dazu, wie viele der regional produzierten Lebensmittel tatsächlich regional konsumiert werden. Vor allem bei Gemüse und Getreide / Erdäpfel liegt der derzeit mögliche Selbstversorgungsgrad deutlich unter 30%.

Das Projekt Smart Food Grid Graz

Die Gestaltung einer zukunftsfähigen Lebensmittelnahversorgung für Graz und das Umland ist das Ziel des im Jahr 2017 durchgeführten Smart-City-Sondierungsprojekts. Dieses Projekt wurde aus Mitteln des Klima- und Energiefonds gefördert und im Rahmen des Programms „Smart Cities Demo“ durchgeführt.

Ausgehend von einer Analyse des Ist-Zustands wurden Interviews mit verschiedenen Stakeholdern geführt, um Informationen zu sammeln, einen Überblick über aktuelle Initiativen zu erhalten, Ideen auszutauschen und konkrete Maßnahmen zu entwickeln. Erfolgsversprechende Ansätze von nationalen und internationalen Projekten wurden berücksichtigt.

Das Ergebnis ist eine **Roadmap** (Umsetzungskonzept), wie 30 Prozent der für Graz benötigten Lebensmittel bis 2030 aus einem Umkreis von 30 Kilometern bezogen werden können.

Für **sechs Maßnahmenbündel** (Pfade) werden konkrete Aktivitäten in Phase 1 (Initiieren) und Phase 2 (Umsetzen) skizziert, beteiligte Akteure, Kooperationen und Querverbindungen angeführt und ausgewählte „Gibt’s schon“ Beispiele beschrieben.

Wie machen wir gemeinsam Smart Food Grid Graz möglich?

- Die **Roadmap** gibt einen Gesamtüberblick über empfehlenswerte Handlungspfade, Aktivitäten und Akteure.
- Eine gelingende Umsetzung hängt von **konkreten Beiträgen** verschiedener Akteure ab.
- Jede und jeder ist eingeladen **Pilotprojekte** zu initiieren und an der Vernetzung mitzuarbeiten.

Das Projektkonsortium (FH JOANNEUM, Fairnetz, RMA, 17&4) steht gerne als Partner zur Verfügung.



Ausgangslage in der Smart Food Grid Graz Region

<h3>Stärken</h3> <ul style="list-style-type: none"> Hoher Stellenwert der Regionalität bei VerbraucherInnen Smart Food Grid Graz Region produziert bereits vielfältige Lebensmittel aus allen Produktgruppen Bei Obst, Milch, Eiern 100 % Selbstversorgung möglich Hohe Anzahl an DirektvermarkterInnen vor allem in den ländlichen Bezirken Mindestens 37 Genussregale in Filialen des Lebensmitteleinzelhandels Zahlreiche gut besuchte Bauernmärkte Hohe Filialdichte im Lebensmittelhandel für wohnortnahe Versorgung vorhanden 	<h3>Herausforderungen</h3> <ul style="list-style-type: none"> Keine Daten vorhanden, wie viele regional produzierte Produkte in Region konsumiert werden bei Gemüse und Getreide/Erdpfeln liegt der Selbstversorgungsgrad deutlich unter 30% Ernährungsverhalten entspricht nicht den Ernährungsempfehlungen (zu fleischlastig, zu wenig Gemüse) Bequemlichkeit (Convenience) und Preis müssen passen In Gemeinschaftsverpflegung Bestbieterprinzip nicht gut umgesetzt Derzeit wenig Betriebe und zu geringe Mengen für vorverarbeitete regionale Produkte
<h3>Chancen</h3> <ul style="list-style-type: none"> Trend zur Urbanisierung mit anhaltendem Bevölkerungszuwachs¹ Digitalisierung als Chance für Onlinevermarktung, passgenaue Angebote, Vermeidung von Lebensmittelabfällen Regionale Menüs als möglicher Beitrag von Gemeinschaftsverpflegung und Gastronomie² Versorgungssicherheit, gute Nutzung der natürlichen Ressourcen und Kreislaufwirtschaft für Städte immer wichtiger Pionierstädte, die das Mailänder Abkommen für städtische Ernährungspolitik („Milan Urban Food Policy Pact“) unterzeichnet haben, als Vorbilder vorhanden. Nachhaltige Versorgung mit Lebensmitteln gut in Smart Cities Projekte integrierbar 	<h3>Gefahren</h3> <ul style="list-style-type: none"> Strukturwandel in Landwirtschaft mit immer weniger landwirtschaftlichen Betrieben, Arbeitskräften und Hofübernahmen³ Kein weiterer Anstieg an DirektvermarkterInnen beobachtbar (Auflagen, Aufwand und fehlende Rentabilität als Gründe genannt) Immer weniger landwirtschaftliche Flächen⁴ Landwirtschaft durch Klimawandel und Extremereignisse wie Spätfröste, Hagel, Überschwemmungen und Dürre gefährdet

¹ Zunahme von 788.445 EinwohnerInnen auf mehr als 848.000 Personen bis 2030, mit 4% Zuwachs in den Städten und 4% Abnahme am Land.
² Außer-Haus-Verzehr spielt eine wichtige Rolle, Erfahrungen mit regionalen Zutaten bei Gemeinschaftsverpflegung in Graz vorhanden.
³ Zwischen 1999 und 2010 ist die Zahl der landwirtschaftlichen Betriebe in der Steiermark um 19% und die Anzahl der Arbeitskräfte um 25% gesunken. 68% der BetriebsleiterInnen sind über 45 Jahre.
⁴ seit 2003 Rückgang um 24%, 74% der Ackerfläche für Futtermittelanbau genutzt.

#1 Lebensmittel Dialog – Miteinander Lösungen finden

Ziele

- Alle Akteure (vom Acker bis zum Teller) an einen Tisch bringen
- Bestehende Lösungen miteinander vernetzen und verbreiten
- Bedarfsgerechte Lösungen von regionalen ProduzentInnen anbieten
- Transportwege und Lebensmittelabfälle reduzieren

Akteure beteiligen: LandwirtInnen, Verarbeitungsbetriebe, Großküchen, Logistik-Unternehmen, VerbraucherInnen (gesamter Food Cycle), Forschung, Politik, Wirtschaft und Zivilgesellschaft

Initiieren
Auf Initiative des Lebensmittelrates bringen produktspezifische Dialogprozesse sämtliche Akteure der jeweiligen Wertschöpfungskette zusammen. Die Öffentliche Beschaffung geht als gutes Beispiel voran und setzt sich bis 2030 ein 50% Ziel. Alle Akteure im Lebensmittelbereich (Food-Cycle) tauschen sich regelmäßig für eine beständige Steigerung der regionalen Versorgung aus.

Umsetzen
Die ProduzentInnen greifen das Feedback der Nachfrageseite auf, produzieren effizient, in der nachgefragten Verarbeitungstiefe und reduzieren dadurch Lebensmittelabfälle und Transportwege. Es gibt bedarfsgerechte Lösungen für Gemeinschaftsverpflegung, Gastronomie und Privatkonsum. Eine Online-Plattform unterstützt den Austausch und das Optimieren der Abläufe.

Kooperieren
Die wissenschaftlich begleitete Entwicklung des regionalen Warenkorbs erfolgt in Abstimmung mit den produktspezifischen Dialogen. ProduzentInnen und regionale Verarbeitungsbetriebe und Logistikanbieter unterstützen sich in der Vermarktung.

****Gibt's schon #1: Öffentliche Beschaffung Kopenhagen**

Die Stadt Kopenhagen erreichte innerhalb von 9 Jahren (2006-2015) das ehrgeizige Ziel den Anteil nachhaltig produzierter Lebensmittel in der öffentlichen Beschaffung von 45% auf 90% zu steigern ohne im laufenden Betrieb Mehrkosten zu verursachen. Um den Wandel zu erleichtern wurden 5,5 Mio. Euro in Wissen, Bildung und Beratung investiert (dies entspricht einem Aufschlag von 1,6% des gesamten Beschaffungsbudgets für Lebensmittel). Das Herzstück des Programmes ist ein Marktdialog, der die Bedürfnisse der Küchen und das Angebot am Lebensmittelmarkt koordiniert.
 → www.sustainable-catering.eu

#2 Regionaler Warenkorb – Mahlzeiten, die verbinden

Ziele

- Warenkorb-Inhalt und Regionalkriterien definieren
- Angebot und Nachfrage regelmäßig erheben
- Beziehung der VerbraucherInnen zur Region stärken
- Ernährungsverhalten zugunsten Ernährungspyramide verschieben
- Angebot und Nachfrage regionaler Produkte nachweislich steigern

Akteure beteiligen: LandwirtInnen, VerbraucherInnen, Forschung, Politik, Wirtschaft

Initiieren
Der Lebensmittelrat beauftragt ein Forschungsprojekt für ein Rahmenkonzept, was der regionale Warenkorb enthalten soll, welche Daten von und Bezugsquellen von ErzeugerInnen und VerbraucherInnen benötigt werden und wie das begleitende Monitoring eingerichtet werden kann..

Umsetzen
Der regionale Warenkorb wird eingeführt und das regelmäßige Monitoring vergleicht regionale Produktionsmengen mit den benötigten Lebensmitteln in der Region gemäß der steirischen Ernährungspyramide. Der regionale Warenkorb erfüllt die Vorgabe einer ganzjährig regionalen und ausgewogenen Ernährung. Auf einer Online-Plattform stellen die ErzeugerInnen kontinuierlich Lebensmittel für den regionalen Warenkorb bereit und die Nachfrageseite kommuniziert ihren Bedarf

Kooperieren
Neue Verarbeitungsbetriebe entstehen. Im Offenen Labor für Lebensmittelinnovationen werden regionale Convenience-Produkte entwickelt. Der Anteil und die Attraktivität landwirtschaftlicher Betriebe steigen durch innovative Betriebskonzepte. Im Lebensmittelhandel und über Online-Anbieter sind die Warenkorbprodukte bequem in der Region zugänglich.

****Gibt's schon #2: Markenübergreifende Rückverfolgbarkeit**

Wie kann die regionale Herkunft transparent nachvollziehbar gemacht werden? „Bio-mit-Gesicht“ ist eine markenübergreifende Plattform zur Rückverfolgbarkeit vom Bio-Produkt zum Bauernhof. Mit einem einzigen Mausklick erhält man Informationen über das Produkt, seine Herkunft und seine Herstellung. Tipp: Bei der Umsetzung des Warenkorbes mitbedenken!
 → www.bio-mit-gesicht.de

#3 Bauernmarkt 2.0 – Lebensmittel Logistik Zentren

Ziele

- Ein Netz von Verkaufs- und Abholstellen aufbauen
- In jedem Bezirk Verteilerknoten (Food-Hubs) einrichten
- Die Direktvermarktung von regionalen Produkten unterstützen
- Transportwege für Lebensmittel optimieren
- Beziehungen zwischen Stadt und Land stärken

Akteure beteiligen: LandwirtInnen, Logistik, Politik, Verarbeitung, VerbraucherInnen

Initiieren
Die Politik initiiert als Pilotprojekt einen Bauernmarkt 2.0, der den Marktverkauf auf traditionellen Bauernmärkten zum Beispiel in Alt-Grottenhof ergänzt. Beispielhafte Verteilerknoten (Food-Hubs) und Abholstationen werden eingerichtet. Diese orientieren sich an den Hauptverkehrswegen in der umgebenden Region.

Umsetzen
Lebensmittel Logistik Zentren lagern regional produzierte Lebensmittel und beliefern multifunktionale Abholstationen und Läden im Stadtgebiet mit Lastenrädern. In einigen Zentren ist zusätzlich eine Weiterverarbeitung der Urprodukte direkt vor Ort möglich. Die Absatzmöglichkeiten für DirektvermarkterInnen steigen deutlich ohne großen Mehraufwand.

Kooperieren
Filialen des Lebensmittel Einzel Handels (LEH) öffnen ihre Räumlichkeiten und Regale für regionale ProduzentInnen und entwickeln sich immer mehr zu Food-Hubs. Bestellungen und Logistik werden digital unterstützt. Frische Waren, die am Markttag keine Abnehmer gefunden haben sowie Überschüsse aus der Produktion werden verwertet.

****Gibt's schon #3: Food Hubs – dezentrale Logistikzentren**

In Großbritannien gibt es mehrere Modelle von Food-Hubs, die gleichzeitig Markt, Küche und Treffpunkt anbieten und so dezentrale Logistikzentren bereichern. Neue Formen des Handels und Vertriebs werden erprobt. Schulungen für Start-ups und Räume für Gemeinschaftsaktivitäten werden bereitgestellt. Beispiele dafür gibt es in Greenwich (GCDA) und St. Sidwell's in Exeter.
 → www.sustainablefoodcities.org

#4 Offenes Labor für Lebensmittelinnovationen: Landwirtschaft & Verarbeitung

Ziele

- Labor für bäuerliche Verarbeitungsbetriebe und Start-ups öffnen
- Innovative Lebensmittelprodukte aus der Region entwickeln
- Höhere Wertschöpfung für bäuerliche Betriebe ermöglichen

Akteure beteiligen: Politik, Forschung, Verarbeitung, Landwirtschaft

Initiieren
Eine passende Infrastruktur für das Entwickeln und Testen von Lebensmittelinnovationen regionaler Herkunft wird aufgebaut. Öffentliche Stellen und Akteure aus Landwirtschaft, Verarbeitung, Wirtschaft, Logistik und Handel arbeiten dabei zusammen.

Umsetzen
Bäuerliche Verarbeitungsbetriebe und Start-Ups nutzen Infrastruktur und Know How des offenen Labors für Lebensmittelinnovationen und entwickeln Verarbeitungsverfahren und Produkte, mit denen regionale ProduzentInnen eine höhere Wertschöpfung und ein besseres Einkommen erreichen können.

Kooperieren
Die in Graz vorhandenen Lebensmittellabore und Innovationszentren vereinbaren eine Zusammenarbeit um die regionale Versorgung ins Zentrum zu rücken.

****Gibt's schon #4: Verarbeitung regionaler Lebensmittel**

Menuandmore ist Schweizer Marktführerin in der Kinder- und Jugendverpflegung. Das Unternehmen im Eigentum der Sadt Zürich und der Eldora Gruppe beliefert täglich über 450 Mittagstische mit frischen Menüs und kindergerechten Spezialprodukten. Ein Ein Modell dieser Art kann dazu beitragen, dass Verarbeiter sich auf regionale Beschaffung fokussieren.
 → www.menuandmore.ch/ueber-uns

#5 Lebensmittelrat – Gemeinsam eine Vision verfolgen

Ziele

- Gemeinsam Vision und Ziele für städtische Lebensmittelpolitik verfolgen
- Alle Anspruchsgruppen im Lebensmittelsystem an Weiterentwicklung beteiligen
- Langfristige Finanzierung der Umsetzung sichern

Akteure beteiligen: Forschung, Politik, Wirtschaft, Zivilgesellschaft

Initiieren
Eine Veranstaltungsreihe zu nachhaltiger Lebensmittelnahversorgung macht auf die Bedeutung des Themas aufmerksam und organisiert den Austausch mit internationalen Gästen und das Lernen von bestehenden Erfahrungen. Eine Initiativgruppe mit Mitgliedern aus der Stadtverwaltung, der Zivilgesellschaft und der Forschung erarbeiten ein Konzept, wie Ziele für die städtische Lebensmittelpolitik in Graz partizipativ erarbeitet und umgesetzt werden können.

Umsetzen
Die Stadt Graz unterzeichnet das Mailänder Abkommen über städtische Ernährungspolitik (Milan Urban Food Policy Pact) und richtet einen Lebensmittelrat ein, um die Umsetzung zu sichern. Der Lebensmittelrat arbeitet eng mit der Stadtverwaltung zusammen und sorgt für einen breiten Dialog mit sämtlichen Akteuren, von der Landwirtschaft bis hin zu den VerbraucherInnen.

Kooperieren
Durch eine enge Kooperation mit bestehenden Kompetenzzentren, Netzwerk- und Anlaufstellen (wie z.B. „STERTZ“ - das steirische Ernährungs- und Technologiezentrum, FH JOANNEUM, Nachhaltiges Lebensmittelmanagement, Landwirtschaftsrat der Stadt Graz) übernehmen öffentliche Einrichtungen Vorbildfunktion. Koch-Events in Schulen und Ernährungszentren auf Stadtebene tragen dazu bei, dass das Bewusstsein für regionale Versorgung steigt.

****Gibt's schon #5: Ernährungsrate: Beispiel Köln und Umgebung**

Ernährungsrate sind ein neues Modell für die Mitgestaltung und Koordination eines regionalen Lebensmittelsystems, das sich weltweit stark verbreitet. Der Ernährungsrat für Köln und Umgebung wurde im März 2016 gegründet und ist ein Projekt des Vereins "Taste of Heimat", das eng mit der Stadt Köln kooperiert. Der Ernährungsrat setzt sich aus je 10 Mitgliedern aus der Zivilgesellschaft, aus der Verwaltung und aus der Wirtschaft zusammen. Projekte im Lebensmittel- und Garten-Bereich brachten das Thema Ernährung auf die kommunale Agenda. Aktuelle Informationen über Ernährungsrate weltweit:
 → www.ernaehrungsraete.de

#6 Online Metafinder – Bequem zum regionalen Warenkorb

Ziele

- Regionale Produkte für VerbraucherInnen leicht verfügbar machen
- Online-Angebote verschiedener Anbieter vergleichbar und abrufbereit präsentieren
- Informationen zu Produkten, Produktion und Rückverfolgbarkeit bereitstellen

Akteure beteiligen: Forschung, Landwirtschaft, Handel, Wirtschaft

Initiieren
Die Anforderungen an einen Metafinder, der plattform- und anbieterunabhängig die Suche nach regionalen Lebensmitteln erleichtert, werden definiert (unter Berücksichtigung von technischer Umsetzung, Datenschutz, Nutzungsrechten und dgl.). Ein Forschungs- und Entwicklungsprojekt für ein umfassendes Kriterien- und Bewertungssystem wird beauftragt. Auf bestehenden Datenbanken und Apps (wie z.B. „Gutes finden“, „Schmankerlnavi“) wird aufgebaut und zusätzliche Informationen werden integriert.

Umsetzen
Über den Online Metafinder können VerbraucherInnen zum Beispiel die nächste regionale Gemüsequelle orten: Kaufhaus, Bauernmarkt, Abholstation, Zustellung, Selbsterntergarten. Hintergrundinformationen zu Lebensmitteln und Produktion werden bereitgestellt, um das Bewusstsein und die Wertschätzung für regionale Lebensmittel zu stärken.

Kooperieren
Die Ziele und Maßnahmen des Lebensmittelrates, die produktspezifischen Lebensmittel Dialoge und das umfangreiche, wissenschaftlich begleitete Monitoring- und Rückverfolgbarkeitssystem des regionalen Warenkorbs unterstützen die Angebotsvielfalt des Online Metafinders und die Abnahmesicherheit für die ProduzentInnen.

****Gibt's schon #6: „Gutes“ und „Schmankerl“ finden**

Die Gratis-APP „Gutes Finden – Besser Leben mit guten Produkten“ ist eine Kooperation der steirischen Klimaschutzkoordination mit Klimabündnis Steiermark und Bio Ernte Steiermark. Nachhaltige und biologische Produkte sind einfach und schnell auf einer Karte oder Liste zu finden.
 → www.klimabuendnis.at/gutes-finden

Das „Schmankerlnavi“ ist eine Smartphone-App, bei der DirektvermarkterInnen mit regionalspezifischem Angebot in der Region gefunden werden können. Knapp ein Drittel der Betriebe, die bei „Gutes vom Bauernhof“ gelistet sind, befinden sich in der Smart Food Grid Graz – Region.
 → www.gutesvombauernhof.at/oesterreich/app