

KMUS & NACHHALTIGE LEBENSMITTEL VERSORGUNG IN STÄDTEN

Kernbotschaften

Die Aufnahme und Implementation von Innovationen in städtischen Ernährungssysteme setzt ein aktives Engagement von KMUs voraus. Die Entwicklung verschiedener Arten von kommerziellen oder sozialen Unternehmen bietet Einkommen und Arbeitsplätze für verschiedene Akteurinnen und Akteure entlang der Nahrungskette. Die meisten KMUs haben das klare soziale Ziel, das Ernährungssystem zugunsten der Produzentinnen und Produzenten als auch der Konsumentinnen und Konsumenten zu verändern.

KMUs sollten ihre geschäftlichen Chancen in kurzen Versorgungsketten, multifunktionaler Landnutzung und Landbau, sowie Ressourcenrecycling in städtischen und stadtnahen Gebieten prüfen. Von gegenseitigen Erfahrungen können alle profitieren und lernen.

KMUs müssen auch neue und diversifizierte Geschäftsstrategien anwenden, um Innovationen zu schaffen.

Erfolgreich kombiniert und angewandt, machen diese Strategien die städtischen Unternehmen und Projekte in der Ernährungswirtschaft wettbewerbsfähig, trotz Bedingungen, in denen die „klassische“ Agrarwirtschaft nicht als profitabel oder nachhaltig gilt.

Staatliche Stellen müssen Strategien anwenden, die das Wachstum, die Entwicklung und die Unterstützung dieses Sektors erleichtern. Durch aktiven Support der Stadtverwaltung können KMUs ihre Innovationen effektiver verbessern und vollumfänglich von ihrem Unternehmungsgeist profitieren.

Unternehmerische Innovationen für städtische Lebensmittelversorgung und Ernährungssicherheit

Viele kleine und mittlere Unternehmen (KMUs) auf der ganzen Welt – sowohl Profit- als auch Non-Profit-Organisationen – finden innovative, unternehmerische Wege, um für die städtische Lebensmittelversorgung und -Ernährungssicherheit aktiv zu werden.

“Durch die Zusammenarbeit mit der Lebensmittelindustrie werden weniger frische, gefrorene und lange haltbare Lebensmittel verschwendet. Tausende Tonnen Nahrung werden jedes Jahr weggeworfen, obwohl sie problemlos verwendet werden könnten. Gleichzeitig gibt es 4 Millionen Menschen in Großbritannien, die sich keine gesunde Ernährung leisten können. FareShare möchte diesem Ungleichgewicht begegnen, indem überschüssiges, qualitativ einwandfreies Essen an Gruppen weitergeleitet wird, die mit sozial benachteiligten Personen arbeiten.” FareShare South West

Diese Bemühungen werden nur fruchten, wenn sie verschiedene Geschäftsstrategien kombinieren, die dem städtischen Kontext angepasst sind.

Auf der Stadtebene sollte eine Vielzahl von KMUs gefördert werden, damit der städtische Ernährungssektor vom Skaleneffekt profitieren kann. Von Wohltätigkeits-, Gemeinschafts-, oder Familienunternehmen bis hin zu Aktiengesellschaften.

Die öffentliche Politik sollte diese Unternehmen durch finanzielle und politische Unterstützung ermutigen.

Dieses Dossier enthält Empfehlungen und Praktiken aus dem Projekt SUPURBFOOD (Sustainable Urban and Peri Urban Food provisioning) und dem „COST Action Urban Agriculture“-Programm. Es ist ein Aufruf an existierende und neue Unternehmen, diesen aufstrebenden Markt weiterzuentwickeln.

Innovationen entlang der Lebensmittelkette

Für KMUs gibt es ausgezeichnete Möglichkeiten, um innovative Unternehmensstrategien entlang der gesamten Lebensmittelkette zu entwickeln. Dazu gehören die Entwicklung kurzer Versorgungsketten, die Schließung städtischer Stoffkreisläufe und die multifunktionale Nutzung von städtischem und stadtnahem Land und Lebensmittelproduktion.

Geschäftsmöglichkeiten finden sich bei der Entwicklung von innovativen Technologien zur Sortierung und Verarbeitung von organischen und städtischen Grünabfällen, wie Biogasanlagen oder verbesserte Kompostierung.

Rotterzwam ist ein Unternehmen, welches Austern- und Shiitake-Pilze auf Kaffeesatz in einem verlassenen Indoor-Wasserpark im Zentrum von Rotterdam anbaut. Der Kaffeesatz, der sonst einfach verbrannt werden würde, wird bei lokalen Cafés per Fahrrad eingesammelt.

DeCo! Sustainable Farming in Tamale (Ghana) ist ein Sozialunternehmen, welches biologischen Dünger herstellt und ihn an Kleinbäuerinnen und -bauern verkauft. Dabei werden Materialien wie Frucht- und Gemüseabfälle, das Laub des Niembaums, Verarbeitungsreste und tierischer Dünger recycelt.

Andere Unternehmen setzen sich zum Ziel, Lebensmittelabfälle zu reduzieren. **FareShare** in Bristol (Grossbritannien) liefert Essensreste an 70 Organisationen. Damit kommen wöchentlich 1000 Mahlzeiten für sozial benachteiligte Personen auf den Tisch. Dies ermöglicht den Empfängerorganisationen ihre Mittel in die Verbesserung anderer Angebote zu investieren, wie Wohnberatung, medizinische Versorgung und Ausbildung. FareShare beschäftigt nur wenige Angestellte, viele der freiwilligen Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter sind oder waren sozial benachteiligt und erhalten nun Ausbildungsmöglichkeiten und Unterstützung.

Eine Vielzahl an Unternehmen, die durch Lebensmittelproduktion Multifunktionalität bieten, wird entwickelt. **Uit je Eigen Stad** (Aus deiner Stadt) in Rotterdam ist ein auf 2,3 Hektaren kommerziell geführter Betrieb auf einem verlassenen Gleisgelände im Hafengebiet. Darauf wird Gemüse angebaut (Freiland und Gewächshaus), Fische werden gezüchtet (Aquaponik), Pilze angebaut sowie ein Hofladen und Restaurant mit Konferenzräumen geführt. Ertrag wird durch den Verkauf



Campagna Amica am Circus Maximus – orodelledonne.provide.it

von Produkten und Dienstleistungen sowie die Miete des Restaurants generiert.

Kurze Versorgungsketten bieten die Möglichkeit, wirtschaftlichen und ökologischen Nutzen in der Stadt zu erzielen. In Rom und Zürich werden verschiedene kurze Lebensmittelversorgungsketten entwickelt; eine davon ist **Agricoltura Nuova**, ein multifunktionaler, stadtnaher Betrieb in Rom, welcher Verkauf direkt vom Hof als auch Biokisten bietet. Der spezialisierte Detailhändler **Pico Bio** in Zürich fungiert als Zwischenhändler, der frische und verarbeitete Lebensmittel von Biobäuerinnen und -bauern verpackt und an Kundinnen und Kunden liefert. Ein italienischer Bauernverband **Campagna Amica** organisiert Bauernmärkte in ganz Rom, während **Zolle** Beziehungen zwischen Bäuerinnen und Bauern und der Bevölkerung aufbaut. Ziel dabei ist die Unterstützung ländlicher Entwicklung durch städtische Lebensmittelversorgung.

Die **Harvest of Hope** (HoH)-Initiative in Kapstadt wurde von der lokalen NGO „Abalimi Bezekhaya“ als Sozialunternehmen auf die Beine gestellt. Die in Gemeinschaftsgärten produzierten Lebensmittel werden wöchentlich an Schulen und Privatpersonen verkauft. All diese Beispiele erzielen einen wirtschaftlichen Nutzen, wie Arbeitsplätze und Einkommen, häufig mithilfe bisher ungenutzter Ressourcen. Dies erhöht den ökologischen und lebensqualitativen Nutzen für die Bevölkerung und verbessert die städtische Umwelt.

Gemüsebox von Harvest of Hope – Abalimi Bezekhaya



Neue Geschäftsmodelle für städtische Lebensmittelversorgung durch Differenzierung, Diversifizierung, Kostensenkung, Ressourcenteilung, Erfahrungen und Partizipation und neue Technologien

Geschäftsstrategien in der städtischen Lebensmittelproduktion müssen flexibler sein als die Strategien der „ländlichen“ Landwirtschaft aufgrund der Besonderheiten des städtischen und stadtnahen Kontexts. Dazu gehören Flächenknappheit und hohen Preise, Kundennähe, und die Notwendigkeit neue Netzwerke mit Lieferantinnen und Lieferanten, der Kundschaft sowie Geschäftspartnerinnen und -partnern aufzubauen.

Kurze städtische Versorgungsketten können im Vergleich zu konventionellen Versorgungsketten bestimmte Leistungen erbringen, wie transparente und sichtbare Produktionsstätten und -bedingungen. Der niederländische Grosshändler **Willem&Drees** bietet seiner Kundschaft in Supermärkten, durch Cateringservice und über das Internet die Möglichkeit, saisonale Produkte aus der Region zu kaufen. Auf allen Produkten stehen Angaben zu Herkunft, sowie der Name und die persönliche Geschichte der Landwirtin oder des Landwirts. W&D *differenzieren* sich von anderen Angeboten auch durch spezielle (regionale) Sorten.

Durch *Diversifizierung* können städtische Landwirtinnen und Landwirte nebst Lebensmittelproduktion multifunktionale Dienste anbieten, wie z.B. Erholung, Landschaftsqualität und Produktion von Dünger und Energie. Manche städtische KMUs, wie z.B. **Kalnciema Quarter** in Riga, haben es sich auch zum Ziel gesetzt, beliebte Aktivitäten zu Kultur, Bildung und Kochkunst zu fördern, welche die gesamte Nachbarschaft bereichern, den Tourismus stärken und Produzentinnen und Produzenten sowie Handwerkerinnen und Handwerker ein Einkommen ermöglichen.

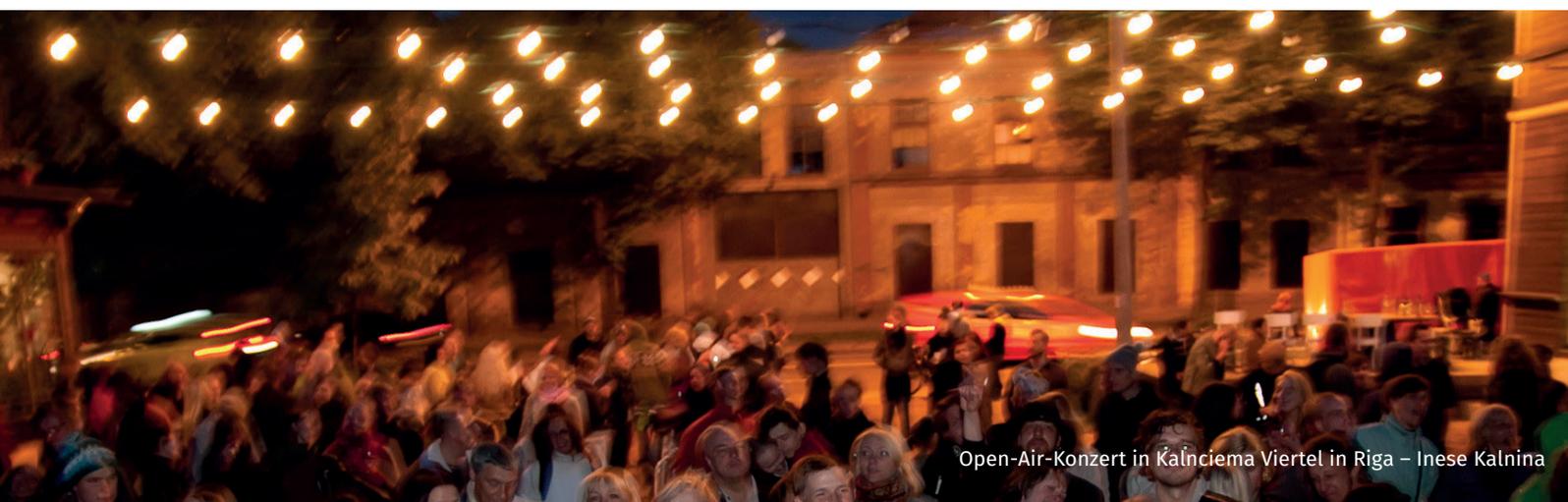
Das Model für *Kostensenkung* sieht die Verwendung von ungenutzten städtischen Ressourcen vor, wie z.B. temporär freistehendes Land und Gebäude, städtische Abfälle und Abwasser; neue Arbeitskräfte wie Freiwillige und gesellschaftlich ausgegrenzte Menschen. **RoomER** in Gent (Belgien) produziert ein alkoholisches Getränk aus Holunderblüten, die auf öffentlichen und privaten Flächen in und um die Stadt gepflückt werden. So werden die Kosten für Land und Bäume reduziert. Eine

weitere Strategie ist der Einsatz von partizipativen Garantiesystemen, wie sie in Quito (Ecuador) angewendet werden, um Zertifizierungskosten zu reduzieren. Das Unternehmen **Zolle** in Rom verteilt Produkte von kleinen und mittleren Biohöfen auf dem letzten Lieferweg durch Fahrradkurriere.

Eine weitere kostenreduzierende Strategie ist das Teilen von *Ressourcen und/oder des Eigentums*. In Vigo (Spanien) sind etwa 30% des Landes Allmende. In Nachbarschaftsverbänden teilt sich die Bürgerschaft den Landbesitz und entscheidet gemeinsam über die Landnutzung und Investition des Ertrags. Die KMUs „Associations of Commons of Vincios“ und „Val Miñor“ führten Experimente durch und kompostierten Grünabfälle, welche zur Verbesserung der Bodenfruchtbarkeit der Allmende und privater Gärten verwendet werden kann.

Städtische Landwirtinnen und Landwirte können einzigartige *Erfahrungen und Partizipation* bieten, da sie ihrer Zielgruppe sehr nahestehen. Hier geht es um authentische und „erinnerungswürdige“ Erfahrungen, indem man Teil der Geschichte wird und zugleich ein Produkt kauft. Dazu gehören auch gastronomische Erlebnisse, wie ein Mittagessen auf einem Dachgarten. **HotSpot Hutspot** in Rotterdam bietet günstige, gesunde Mahlzeiten, die aus städtischer Produktion und aus dem Überschuss eines biologischen Grosshändlers stammen. Zugleich lehren sie Kindern und jungen Leuten, wie man solche Mahlzeiten zubereitet.

Ein letztes Geschäftsmodell ist die *experimentelle städtische Lebensmittelproduktion*, die auf neuen technologischen Innovationen basiert, wie Aquaponik-Systeme oder das Recyceln städtischer Abfallprodukte. Das Experimentieren mit neuen Technologien oder Produkten kann ins Marketing einbezogen werden. Der **Maschinenring** Zürich experimentiert mit der Produktion von Biogas aus Wirtschaftsdünger und städtischem Abfall. Von Landwirtinnen und Landwirten betrieben bietet dies eine zusätzliche Einnahmequelle.





Es braucht neue Unterstützungsmassnahmen

Die besondere Beschaffenheit von Geschäftsstrategien in städtischen Ernährungssystemen hat gewisse Folgen für die Unterstützung der Unternehmen. Die Förderung dieser Initiativen wird oft durch eine zu strikte Umsetzung von Verordnungen behindert, die für grössere Unternehmen entwickelt wurden. Dies kann lokale Bottom-Up-Initiativen im Keim ersticken.

Die Unterstützung sollte sich auf erschwinglichen Zugang zu Land, Infrastruktur, Ausbildung und technischen Support, sowie auf die Unterstützung von Neugründungen und Strategien, innovatives Projektdesign und Netzwerkaufbau mit relevanten öffentlichen, privaten und zivilgesellschaftlichen Akteurinnen und Akteuren, konzentrieren. **Dazu gehört eine gründliche Nachforschung, wie man die Unterstützungsmassnahmen der EU und nationalen Agrarpolitik neu verteilen kann, um auch die städtische Landwirtschaft zu unterstützen.**

Stadtregierungen können Zugang zu oder temporäre Nutzung von öffentlichem oder privatem Grund ermöglichen, und Agrar- und Freiland für die Lebensmittelproduktion schützen. Um das Potential einer produktiven Stadtlandschaft optimal nutzen zu können und die Vermarktung wild gesammelter Produkte wie in Gent zu ermöglichen, müssen Landnutzungsregelungen adaptiert und mögliche Verschmutzung untersucht und kontrolliert werden. Dies könnte öffentlich ausgeschrieben werden. Durch eine neue Raumplanung könnten Industrie- und Gewerbebezonen in multifunktionale Landwirtschaftszonen umgenutzt werden, wie dies in **Polder Schieveen** in Rotterdam der Fall ist.

Flächen für die Lebensmittelproduktion, wie Dachgärten, Gemeinschaftsgärten oder Schrebergärten, können in neuen oder renovierten Wohnsiedlungen und Bauprojekten obligatorisch gemacht werden.

Eine stärkere Vernetzung kann den Einfluss auf die lokale Gesetzgebung durch den Dialog mit Entscheidungsträgerinnen und -träger sowie anderen beteiligten Interessengruppen (inklusive Kundschaft) **erhöhen. Die Entwicklung von Netzwerk-Verträgen** (in Italien durch das Gesetz 33/2209 unterstützt) würde Betrieben in kurzen Versorgungsketten dabei helfen, eine effizientere Koordination und Angebotsbündelung zu erreichen und ihre Arbeitskräfte je nach Produktion und Verteilungsbedarf einzuteilen.

Initiativen könnten auch von verbesserten Krediten und finanziellen Anreizen profitieren, da spezielle Produkte und experimentelle Technologien mit einem höheren finanziellen Risiko verbunden sind. Finanzielle Kompensation kann für die Bereitstellung von sozialen oder landschaftlichen Dienstleistungen zur Verfügung gestellt werden, wie bei **Grün Stadt Zürich**. Neun stadteigene Betriebe werden verpachtet; einer wird von der Stadtverwaltung geführt. Die Betriebe müssen ökologisch wirtschaften und Umweltmassnahmen umsetzen. Das Departement unterstützt die Betriebe bei Investitionen in z.B. Stallbauten oder Hofläden, sowie mit technischer Beratung.

Öffentliches Investment in Lebensmitteltransport und -lagerung, Marketing und Abfallmanagement stimuliert die Entwicklung von Unternehmen in städtischen Ernährungssystemen. **Technische und Unternehmensschulung**, wie Kundenbeziehungen und Marketing, müssen bestehenden und neuen Unternehmerinnen und Unternehmern zur Verfügung gestellt werden. Öffentliche mehrjährige Zuschüsse helfen KMUs zu wachsen und neue Innovationsmöglichkeiten zu finden.

KMUs & Nachhaltige Lebensmittel Versorgung in Städten

Dieses auf Praktikerinnen und Praktiker ausgerichtete Dossier wurde von der RUAF Stiftung, einem internationalen Netzwerk von Ressourcenzentren für urbane Landwirtschaft und Ernährungssicherheit, in Zusammenarbeit mit dem Programm SUPURBFOOD bereitgestellt (www.supurbfood.eu). SUPURBFOOD wurde vom 7. EU-Forschungsrahmenprogramm gefördert. Dieses Dokument, widerspiegelt nur die Ansichten der Autorinnen und Autoren. Die EU-Kommission übernimmt keine Haftung für jeglichen Gebrauch der hier aufgeführten Informationen.

SUPURBFOOD Projektpartner:

Wageningen Universiteit, Associazione Italiana per l' Agricoltura Biologica, Universiteit Gent, Universidade de Vigo, University of Gloucestershire, University of the West of England, Landbou Economisch Instituut, Forschungsinstitut für biologischen Landbau, Nodibinajums Baltic Studies Centre, RUAF Stiftung, F3 Consultants Co-operative CIC, Stichting Uit Je Eigen Stad, Maschinenring Plus AG, Comunidade de Montes Veciñais en Man Común de Vincios, Willem & Drees BV, Pico Bio AG, Agricoltura Nuova Societa Cooperativa Sociale Agricola Integrata, RoomeR BVBA, The Community Farm Limited, Sabiedriba Arlerobezotu Atbildibukalnciema Iela KQ.

Ausarbeitung: Marielle Dubbeling (RUAF Stiftung) m.dubbeling@ruaf.org, Jan Willem van der Schans (LEI Wageningen UR) und Henk Renting (RUAF Stiftung)

Design: Femke Hoekstra (RUAF Stiftung)

Lektorat: Matthew Reed und Daniel Keech
Kontakt am FiBL: Heidrun Moschitz heidrun.moschitz@fibl.org

Dieses Dossier ist Teil einer Serie von Dossiers zu städtischer Landwirtschaft und Ernährungssysteme. Sie ist auf der RUAF-Webseite (www.ruaf.org) erhältlich.



Funded by the European Union



RUAF FOUNDATION
RESOURCE CENTRES ON URBAN AGRICULTURE & FOOD SECURITY