

# Vision 2030

Initiative  
zur Gründung  
eines  
Ernährungsrats  
für Bonn und  
Umgebung

**Eine Vision beschreibt eine mögliche positive Zukunft. Sie ist nicht zu verwechseln mit einem Plan. Sie ist nicht in Stein gemeißelt. Sie zeigt, wofür wir uns engagieren möchten. Diese Vision ist die Antwort auf die Frage: „Wie sieht Bonn im Jahr 2030 aus, wenn der Ernährungsrat für Bonn und Umgebung sehr erfolgreich war?“. Wir laden Euch ein, diese Vision weiter zu entwickeln und lebendig zu machen.**

## **Produktion & Verarbeitung – nachhaltig, fair und gut für alle!**

Bonn 2030 bietet regionalen Biobetrieben und bäuerlichen Familienbetrieben eine Perspektive und umgekehrt. Nachhaltiges Wirtschaften ist selbstverständlich. Regionale Erzeuger und Handwerksbetriebe sind hoch angesehen. Sie beliefern Restaurants und Kantinen. Auch die Verarbeitung der Erzeugnisse findet mehr und mehr in der Region statt. Es gibt Molkereien, mobile Metzgereien und Käsereien. Vor den Toren der Stadt wird in Food Hubs (Verteilzentren) Ware angeliefert und vorverarbeitet. So entstehen viele neue Arbeitsplätze. Damit leisten kleine und mittlere Unternehmen einen großen Beitrag zur regionalen Wertschöpfung.

## **Handel: Bio-Regio sind selbstverständlich, die Vermarktungswege vielfältig.**

Lokal verwaltete „Essbar“-Läden verkaufen die Lebensmittel, die in und um die Stadt erzeugt werden. Landwirt\*innen und Gärtner\*innen können hier ihr Gemüse abliefern. Bonn hat mehr Wochenmärkte und weniger Discounter. In den Supermärkten gibt es mehr regionale Produkte. Der Öko-Markt in Bonn hat mehr Stände als der Wochenmarkt. Auch auf dem Wochenmarkt ist Bio selbstverständlich. Vielleicht hat sich eine regionale Bio-Vermarktungs-Genossenschaft gegründet, bei der Bonnerinnen und Bonner einfach und günstig einkaufen können.

Es wird nur so viel produziert, wie auch verbraucht werden kann. Supermärkte dürfen keine Lebensmittel mehr wegwerfen. Sie retten und verwerten alle Lebensmittel in enger Kooperation mit Foodsavern oder Start-ups. Außerdem haben sie ein breites Angebot an unverpackter Ware. Dadurch hat sich der Verpackungsmüll für Lebensmittel um 80 Prozent reduziert.

## **Bildung: sinnlich und fröhlich!**

Alle Bonner Kinder und Jugendlichen erleben in ihrer Kita- und Schulzeit eine sinnliche und fröhliche Ernährungsbildung. Gute Ernährung ist nicht nur Schulfach, sie wird auch in Schulgärten und Schulküchen gelebt.

Jedes Kind weiß, wie Landwirte arbeiten. Es gibt Schulbauernhöfe und Schulgärten. Auch zwischen

Kitas, Grundschulen und Senioreneinrichtungen gibt es Kooperationen. Die Senior\*innen vermitteln den Kindern wertvolles Wissen rund ums Gärtnern und Kochen. Die Kinder helfen den älteren Menschen bei praktischen Tätigkeiten.

### **Gesunde, regionale und biologische Lebensmittel für alle.**

Alle Bonner\*innen schätzen den Wert nachhaltig erzeugter Lebensmittel und können sie sich leisten. Das gute Essen verbindet sie – unabhängig von Alter, Geschlecht, Geldbeutel und Schulbildung.

Die Märkte, Regioläden und Foodzentren in allen Stadtteilen sind soziale Treffpunkte. Es gibt Raum und Zeit für Meinungs- und Erfahrungsaustausch; hier entstehen neue Kontakte und gute Ideen für ein besseres Essen in der Stadt. Die Bürgerinnen und Bürger knüpfen wieder Kontakte zu den Landwirt\*innen und zu Verarbeitungsbetrieben in ihrer Region. Das schafft Verbindung und ein gemeinsames Verständnis von nachhaltiger Wirtschaft. So entsteht auch mehr Wertschätzung für das Essen auf dem Teller.

### **Gemeinschaftsverpflegung und Gastronomie setzen auf Bio und regional!**

Sämtliche Bonner Gastronomiebetriebe und Betriebe der Gemeinschaftsverpflegung (GV) bemühen sich um ein saisonales, regionales Angebot mit hohem Bio-Anteil – lecker und gesund!

So finden die Studierenden in den Mensen täglich ein Bio-Essen im mittleren Preissegment. Betriebskantinen bieten mindestens ein Gericht mit saisonalen und Bio-Lebensmitteln aus der Region an. In Schulen und Kitas ist regionales und/oder Bio-Mittagessen normal und schmeckt.

Unterm Strich beziehen alle GV-Betriebe ihre Lebensmittel zu mindestens 50 Prozent aus der Region.

### **Veranstaltungen & Events: Feste feiern und gemeinsam genießen.**

Die Events, Vorträge und Workshops des Ernährungsrates machen Lust auf nachhaltig erzeugte Lebensmittel aus der Region. Viele Menschen engagieren sich und machen mit. Auf dem jährlichen Agrikultur-Festival wird genussvoll gegessen und gefeiert.

### **Stadternährungsplanung: Gutes Essen voll im Plan!**

Bonn hat im Jahr 2030 eine professionelle Stadternährungsplanung. Es gibt mehr landwirtschaftlich genutzte Flächen. Über die ganze Stadt verteilen sich Urban-Gardening-Projekte und grüne öffentliche Räume. Kreislaufwirtschaft macht unser Ernährungssystem nachhaltiger: Produktion der Lebensmittel und Regeneration der Böden gehen Hand in Hand.

### **Politik und Ernährungsrat: Hand in Hand für die Ernährungsregion Bonn**

Der Ernährungsrat unterstützt die Politik und umgekehrt. Die Stadt schätzt das Engagement der Bürger\*innen und die Bedeutung regionaler und biologisch erzeugter Lebensmittel für Soziales, Gesundheit und Tourismus. Sie sorgt für gute Rahmenbedingungen und motiviert Lebensmittel-Unternehmen zu einer nachhaltigen Erzeugung und Vermarktung. Auch Start-ups werden ermuntert und unterstützt.