

# Auf dem Weg zu einem nachhaltigen Ernährungssystem in städtischen, stadtnahen und ländlichen Gebieten

## **Steinbeis-Europa-Zentrum wirkt mit beim Kick-off des Projekts FUSILLI zur Transformation urbaner Nahrungsmittelsysteme mit Hilfe innovativer Living Labs.**

Am 27. und 28. Januar 2021 fand das offizielle (virtuelle) Kick-off-Meeting des Horizont 2020-Projekts FUSILLI statt, das von der Europäischen Kommission im Rahmen der Ausschreibung H2020-CE-FNR-07-2020 gefördert wird. Koordiniert von dem spanischen Forschungsinstitut CARTIF konzentriert sich FUSILLI auf die Unterstützung von Städten, um diesen in Übereinstimmung mit den FOOD2030-Prioritäten den Übergang zu nachhaltigeren Lebensmittelsystemen zu erleichtern.

Das übergeordnete Ziel des Projekts ist es, Hindernisse bei der Entwicklung und Umsetzung einer integrierten, systemischen Ernährungspolitik zu überwinden, die den Übergang zu nachhaltigen Ernährungssystemen in städtischen, stadtnahen und ländlichen Gebieten unterstützt. FUSILLI vereint daher das Wissen 12 internationaler Städte in einem Netzwerk, um diese Herausforderungen gemeinsam anzugehen: San Sebastian (Spanien), Nilufer-Bursa (Türkei), Oslo (Norwegen), Kolding (Dänemark), Turin (Italien), Castelo Branco (Portugal), Differdange (Luxemburg), Rijeka (Kroatien), Kharkiv (Ukraine), Tampere (Finnland), Athen (Griechenland) und Rom (Italien). Diese Städte werden das Thema Lebensmittel als zentralen Aspekt in ihre Agenda aufnehmen und Möglichkeiten identifizieren, um Lebensmittelsysteme in nachhaltige, gesunde und inklusive Systeme umzuwandeln. Durch eine offene Wissensgemeinschaft werden die Städte in die Lage versetzt, innovative Maßnahmen umzusetzen und zugleich die jeweiligen Bürger in den Mittelpunkt des Prozesses zu stellen.

Am 27. und 28. Januar 2021 trafen sich im Rahmen des Kick-Off mehr als 100 Akteure aus 34 europäischen Organisationen, um den Startschuss für die Arbeit an FUSILLI zu geben. Gemeinsam wollen sie innerhalb von sieben Arbeitspaketen und über eine Laufzeit von vier Jahren zusammenarbeiten. Policy Officer Tatiana Tallarico von der Generaldirektion Forschung und Innovation der Europäischen Kommission begrüßte das Konsortium und sprach über die Transformation urbaner Lebensmittelsysteme in der EU-Politik. Sie verwies dabei auch auf die aktuelle „Farm to Fork“-Strategie des European Green Deal, die darauf abzielt, Lebensmittelsysteme fair, gesund und umweltfreundlich zu gestalten. Als Teil ihrer Präsentation bezog sie sich auch auf die COVID-19-Pandemie und wie diese die Notwendigkeit für widerstandsfähigere Lebensmittelsysteme und bessere Arbeitsbedingungen in diesem Bereich unterstreicht.

# Food 2030 Living Labs

Das Fundament des Projekts sind die „Food 2030 Living Labs“ in den 12 beteiligten Städten: Jede Stadt wird ein Living Lab als offenes Innovations-Ökosystem entwickeln, mit dem Ziel, verschiedene innovative Maßnahmen in allen Phasen der Lebensmittelkette umzusetzen, einschließlich der Bereiche Produktion, Vertrieb, Konsum, Lebensmittelverschwendung sowie Politik. Mit Hilfe der „FUSILLI Knowledge Community“ und unterstützt durch verschiedene Maßnahmen, wie beispielsweise urbane Lebensmittelpläne, werden die Partner bewährte Praktiken identifizieren und so die teilnehmenden Living Labs, beteiligte Initiativen und politische Entscheidungsträger bei der Entwicklung nachhaltiger Lebensmittelsysteme unterstützen.

Alle FUSILLI-Städte haben unterschiedliche Ausgangspunkte und somit auch unterschiedliche Bedürfnisse, was dazu beitragen wird, eine große Bandbreite an europäischen Fallbeispielen abzudecken. Rom, zum Beispiel, "hat die gleiche Größe wie London, aber nur ein Drittel der Einwohner. So haben wir viel Landwirtschaft in der Umgebung, aber jetzt müssen wir diese gesunden Lebensmittel auch mehr in das Stadtinnere bringen", sagt Claudio Bordi von Risorse per Roma. In Tampere, Finnland, "gibt es bereits eine Menge an Aktivitäten im Bereich nachhaltiger Lebensmittel, wie zum Beispiel vertikale oder urbane Landwirtschaft, aber wir wollen diese nun ausweiten, um Living Labs in Schulen oder Pop-up-Restaurants für saisonale und klimatische Lebensmittel zu schaffen", sagt Karoliina Tuukkanen von der Stadt Tampere. Und in Differdange, Luxemburg, "gibt es eine hohe Abhängigkeit von Lebensmittelimporten, die sich während der COVID-19-Pandemie als großes Problem erwiesen hat und die im Rahmen des FUSILLI-Projekts angegangen werden soll", so Martin Kracheel von der Ville de Differdange.

Das FUSILLI-Projekt bündelt die Expertise von 34 Partnern aus 13 Ländern, darunter Städte, Universitäten, KMU, NGO und Industrie. Für weitere Informationen besuchen Sie den FUSILLI-Twitter-Kanal über [@Fusilli\\_Project](#) und die offizielle Projekt-Website [www.fusilli-project.eu](http://www.fusilli-project.eu) (in Kürze).

FUSILLI wird mit Mitteln aus dem Forschungs- und Innovationsprogramm Horizont 2020 der Europäischen Union unter der Finanzhilfvereinbarungsnummer 101000717 gefördert.

---

## Pressemitteilung

01.02.2021

Quelle: Steinbeis-Europa-Zentrum der Steinbeis Innovation gGmbH

---

## Weitere Informationen

Dr. Bettina Remmele

Tel.: +49 (0) 711 123 4048

E-Mail: [bettina.remmele@steinbeis-europa.de](mailto:bettina.remmele@steinbeis-europa.de)

► [Steinbeis-Europa-Zentrum](#)