

kurz & knackig

Projekt Neue Wege Leipzig
Es geht los!

Willkommen zur Auftaktveranstaltung
26.09.2023



ANSTALT
für Koch- und Lebensmittelkultur

U N I K A S S E L
V E R S I T Ä T



Gefördert durch



aufgrund eines Beschlusses
des Deutschen Bundestages



Ablauf

- Kurze Vorstellungsrunde
- Vorstellung des Projektes
- Flipchart Session: Ihre Erwartungen
- Diskussion und Austausch

Förderung durch die Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung (BLE)

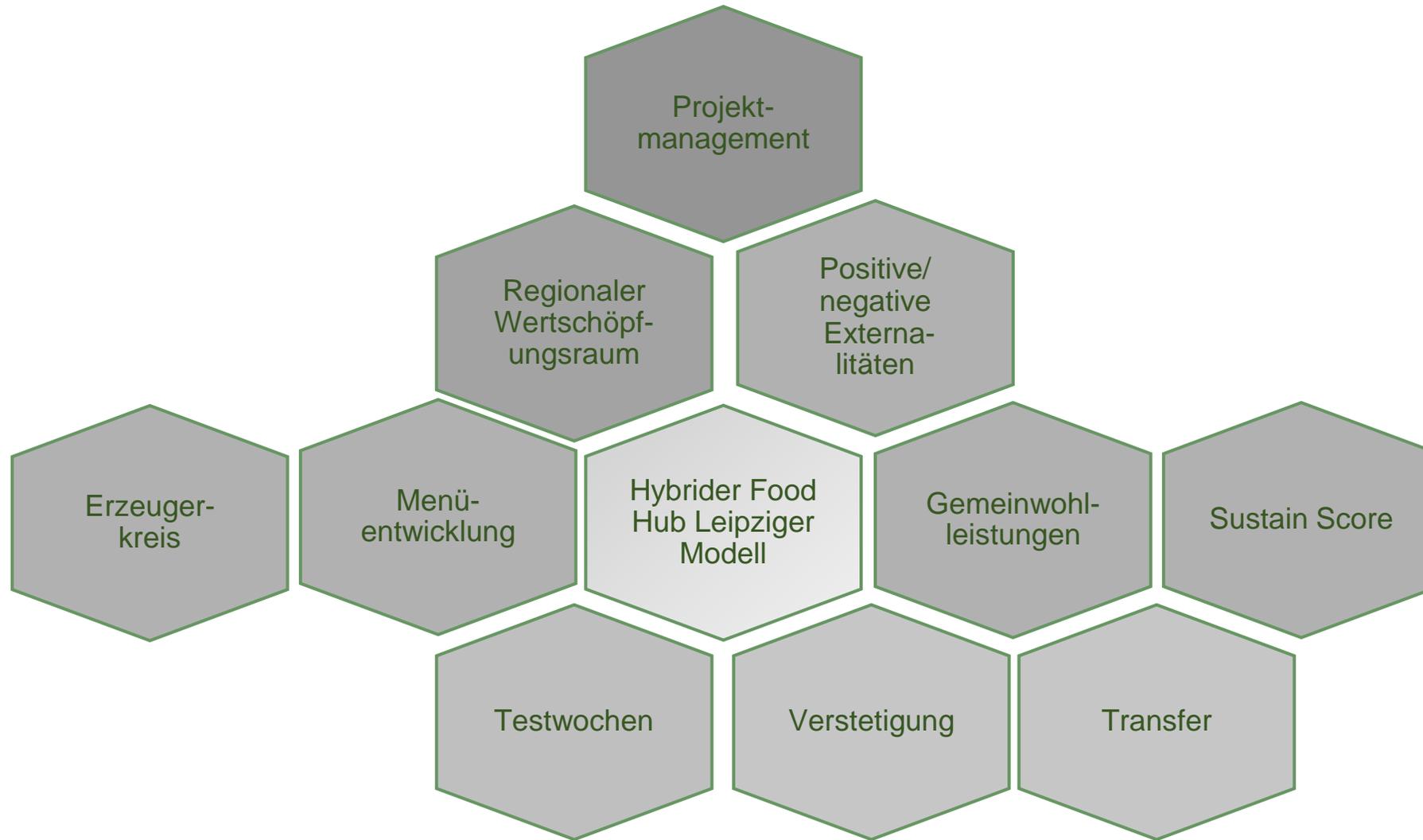
- BÖL-Programm
- BLE-Förderprogramm „bio-regionale Wertschöpfungsketten“
- Bio-regionale Wertschöpfungsräume und kooperative Ernährungssysteme sind Treiber für nachhaltige Entwicklung

Regionale Bio-Wertschöpfungsketten

Neue Wege - Projektziele:

- Einen Beitrag zur Stärkung bio-regionaler und nachhaltigerer Wertschöpfungskette zu leisten und bio-regionale Wertschöpfungsräume für den Sektor der Gemeinschaftsverpflegung zu erschließen
 - Gemeinwohlleistungen der Land- und Ernährungswirtschaft sichtbar machen
 - Food Hub Modell als Reallabor mit Testreihe in Leipziger Kantinen
 - Markt-orientierte Lösungen für die Gemeinschaftsverpflegung (Außer-Haus Verpflegung: Marktanteil: 40%; Gesamtumsatz €83 Milliarden [2019])

Arbeitspakete & Vorgehen



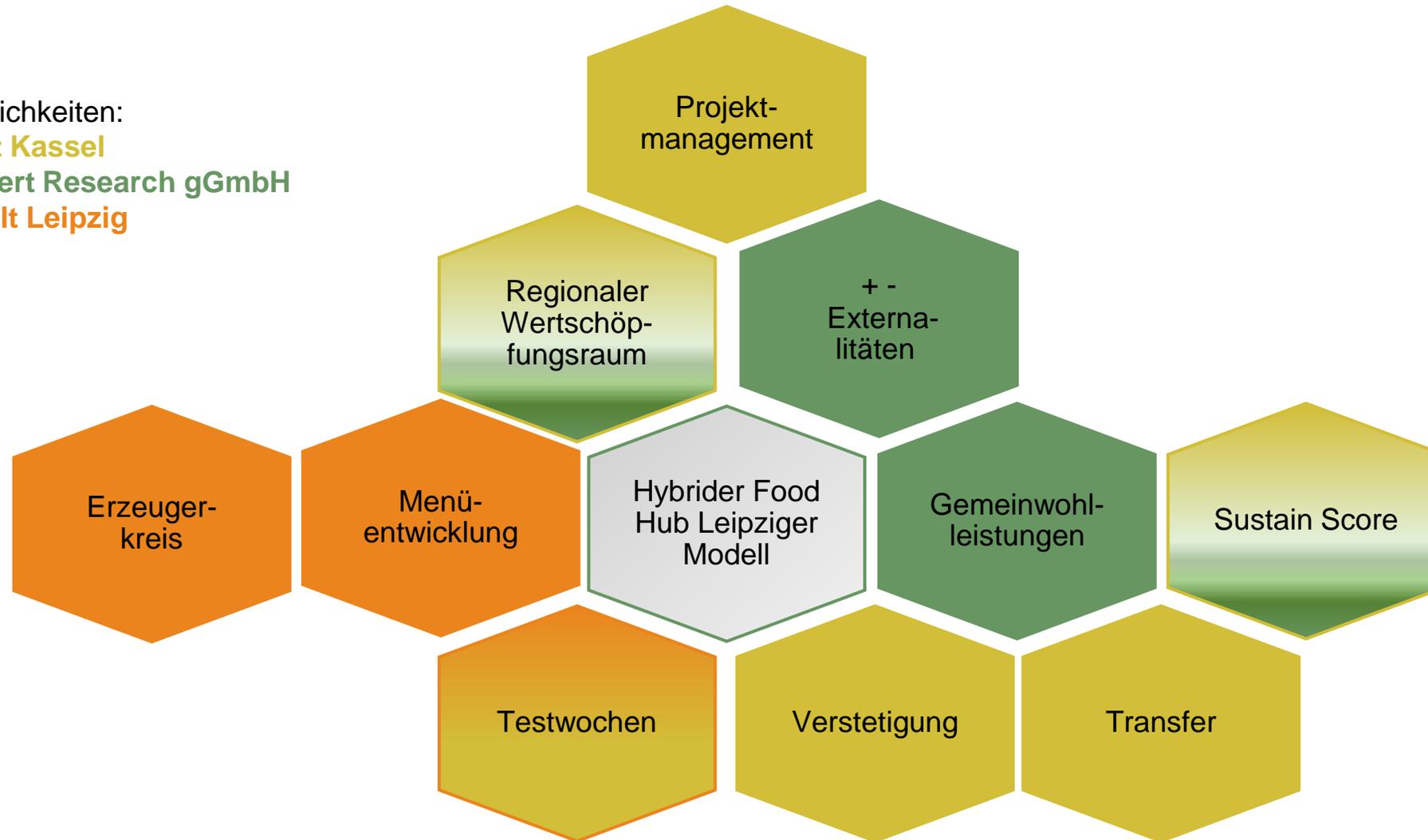
Arbeitspakete & Vorgehen

Verantwortlichkeiten:

Universität Kassel

Regionalwert Research gGmbH

Kochanstalt Leipzig



Arbeitspakete

Universität Kassel

U N I K A S S E L
V E R S I T Ä T

Übersicht der Zuständigkeit der UKA

Projektmanagement	Projektkoordination und Berichterstattung
Konzeptuelle Vorarbeiten: Analyse der Ausschreibungsverfahren in der GV	Ermittlung des Status Quo der Ausschreibungsverfahren in der Gemeinschaftsverpflegung; Analyse der Änderungspotenziale zur Förderung von bio-regionalen Wertschöpfungsketten
Ermittlung der Externalitäten der GV: Verknüpfung der Bewertungsmodelle	Definition des regionalen Wertschöpfungsraums der Stadt Leipzig; Verknüpfung des SDG-Monitoring-Modells mit der Regionalwert Leistungsrechnung → Monitoring-Ansatz mit Validierungszielen
Testwochen Leipziger Hybrider Foodhub Modell: Testwochen, Datenauswertung und Ermittlung des SustainScore	Wahrnehmungserfassung der begleitenden Ernährungsbildung, Befragung und Feedback; Ermittlung des SustainScore; Ermittlung der Gemeinwohlleistungen auf unterschiedlichen Ebenen sowie der Gesamtmenüs und ihrer potenziellen Auswirkungen auf Ernährungs- und Bewusstseinsbildung der diversen Klientel anhand des SustainScore
Transfer der Projektergebnisse und Verstetigung	SWOT-Analyse des Leipziger Hybrider Foodhub Modells erfolgt auf Basis der Ergebnisse des SustainScores sowie der Diskussion der Projektergebnisse innerhalb der Lenkungsgruppe; Erarbeitung der Empfehlungen bzgl. neuer Kennzahlen für gemeinwohlorientierte Ausschreibungsverfahren bei der öffentlichen Beschaffung; Transfer der Projektergebnisse in die Lehre an der Universität Kassel und der Hochschule Fulda; Bundesweite und internationale (bzw. europaweite) Kommunikation der Projektergebnisse

Konzeptuelle Vorarbeiten und Ermittlung der Externalitäten der GV

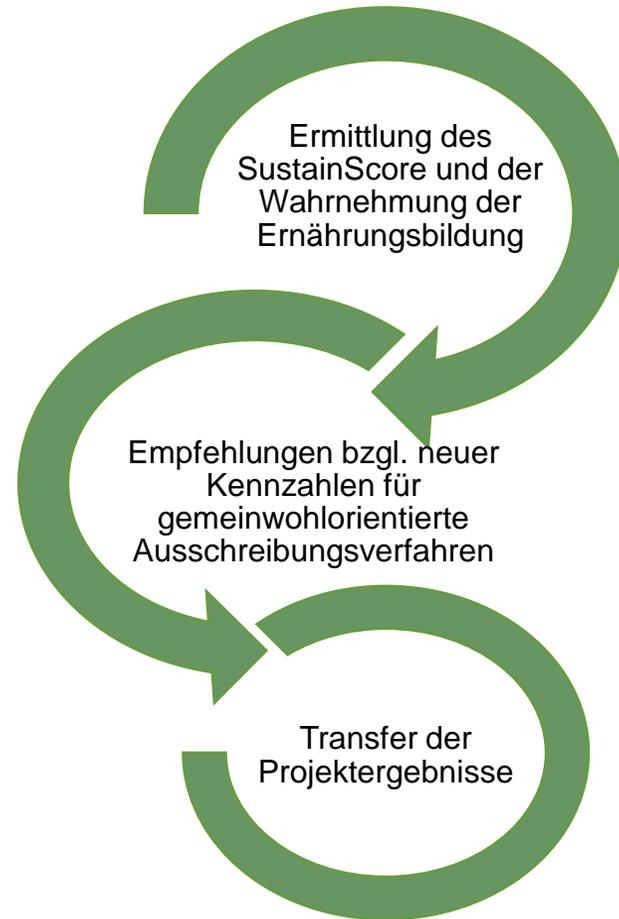
Systematische Literaturrecherche anhand der PRISMA Methode

Leifadengestützte Experteninterviews

- Übersicht der Ausschreibungsverfahren der Leipziger GV und Änderungspotenziale zur Förderung von bio-regionalen Wertschöpfungsketten;
- Definition des regionalen Wertschöpfungsraums der Stadt Leipzig

Konzeptionalisierung des SustainScore

Testwochen, Transfer und Verstetigung



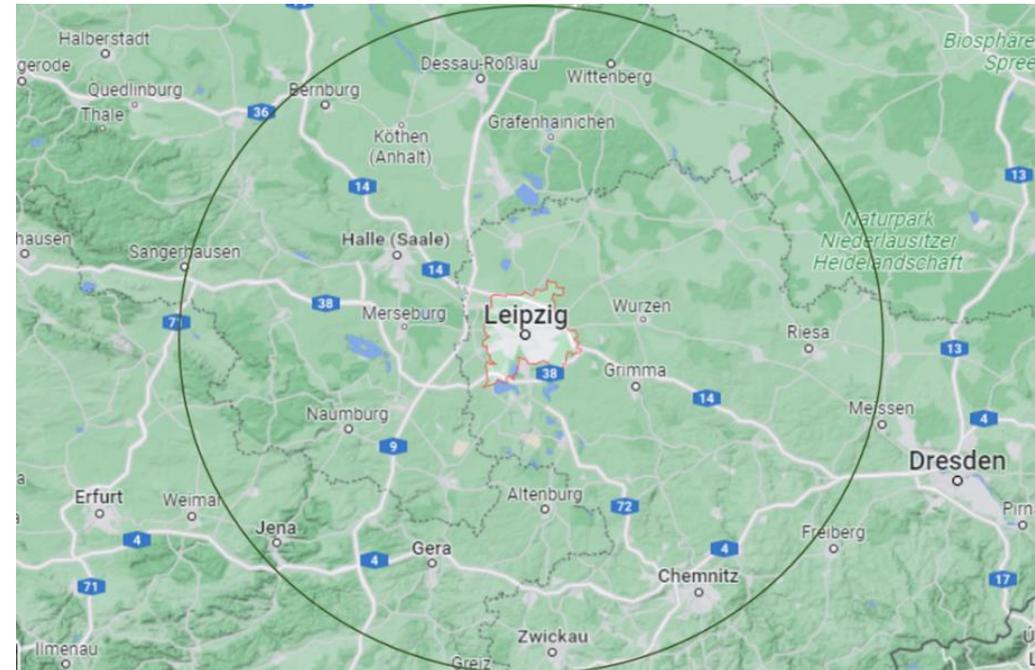
Arbeitspakete Regionalwert Research



Definition des regionalen Wertschöpfungsraumes



- Regionale Wertschöpfungsketten weiterdenken
- Konzept des regionalen Wertschöpfungsraums: mehrdimensionale Verknüpfung von Wirtschafts- und Wechselbeziehungen in einem Wertschöpfungsraum
- Gemeinsames Arbeitspaket von Uni Kassel & Regionalwert Research



Fokus auf Westsachsen mit der Metropolregion Leipzig als Wertschöpfungsraum

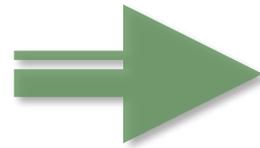
Externalitäten in der Wertschöpfungskette der Gemeinschaftsverpflegung

- Regionalwert-Methode: betriebliche Wertschöpfung messen



Empirische Datenerhebung

- Durchführung von 20 Regionalwert-Leistungsrechnungen auf landwirtschaftlichen Betrieben



Entwicklung eines Baseline-Szenarios

- Erfassung und Bewertung von positiven und negativen Externalitäten in der Landwirtschaft und Verarbeitung
- in Zusammenarbeit mit der True Cost Accounting Alliance (<https://tcaalliance.eu/>)



Arbeitspakete Kochanstalt

ANSTALT

für Koch- und Lebensmittelkultur

Praxis & Küchenblick

Es geht um:

- Nachhaltige und gesunde Verpflegung
- Kulinarische Machbarkeit und Sensorik
- Organische Grenzen in der Küche
- Zielgruppe/ Tischgäste
- Vor-Ort-Rahmen, Schlagzahl & Kochsystem (z.B. cook & hold)
- Preisvorgabe sowie Preis der Warenbeschaffung & Finanzierung

- Umdenken in Köpfen und Töpfen (Impulse liefern)
- Aktions-Menüplanung & Gästekommunikation

To do: Kochanstalt

✓ **Aufbau einer Lenkungs- und Feedbackgruppe**

- zur dynamischen Steuerung der Entwicklung des Foodhubs
- Einflussnahme um zur Ernährungssouveränität und einer planetenfreundlichen sowie gesünderen Ernährung beizutragen

✓ **Aufbau Erzeuger- und Logistikkreis**

- ableitend aus Konzept des Wertschöpfungsraumes → Produzentenradar

✓ **Strategische Menüentwicklung**

- konzeptionellen Standard für Planung der Aktions-/ Testwochen (in 5-6 Kantinen der Gemeinschaftsverpflegung) entwickeln
- smarte Menüplanung „Konzepte statt Rezepte“
im Rahmen der Machbarkeiten → „Kein-Rezept“ & Produkte-Portfolio

✓ **Einbezug & Partizipation der Küchenakteure**

- auf kollegialer Arbeitsebene und mit ganzheitlichem Blick z.B.
„Köche Safari“ zum Kennenlernen der Primärproduzenten & Erzeuger für Küchenpersonal,
„Köchekonferenz“ als Austausch-Plattform
- Vernetzung sowie Ernährungs- und/ oder Weiterbildung
- Unterstützung sowie interne + externe Kommunikation

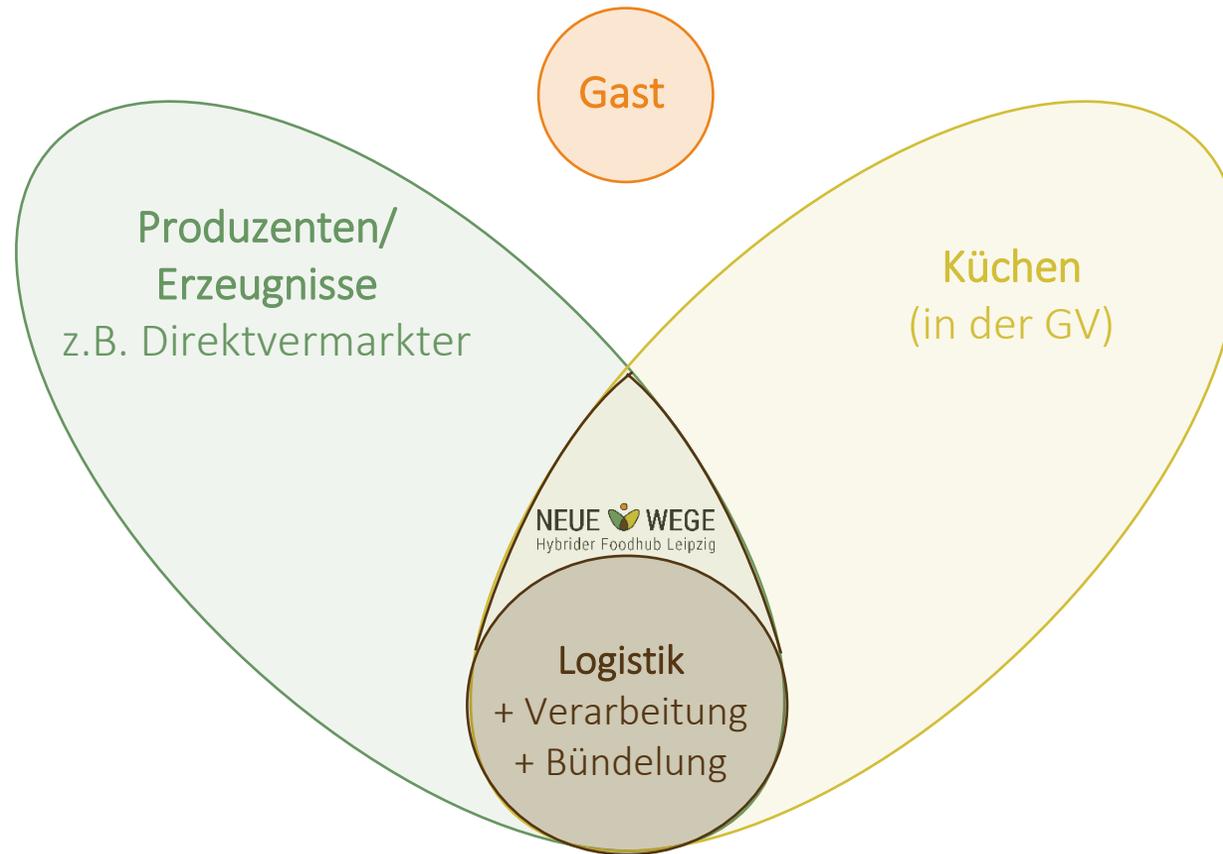
✓ Foodhub bauen... ?

Grundidee des Hybriden Foodhubs (Leipziger Modell)

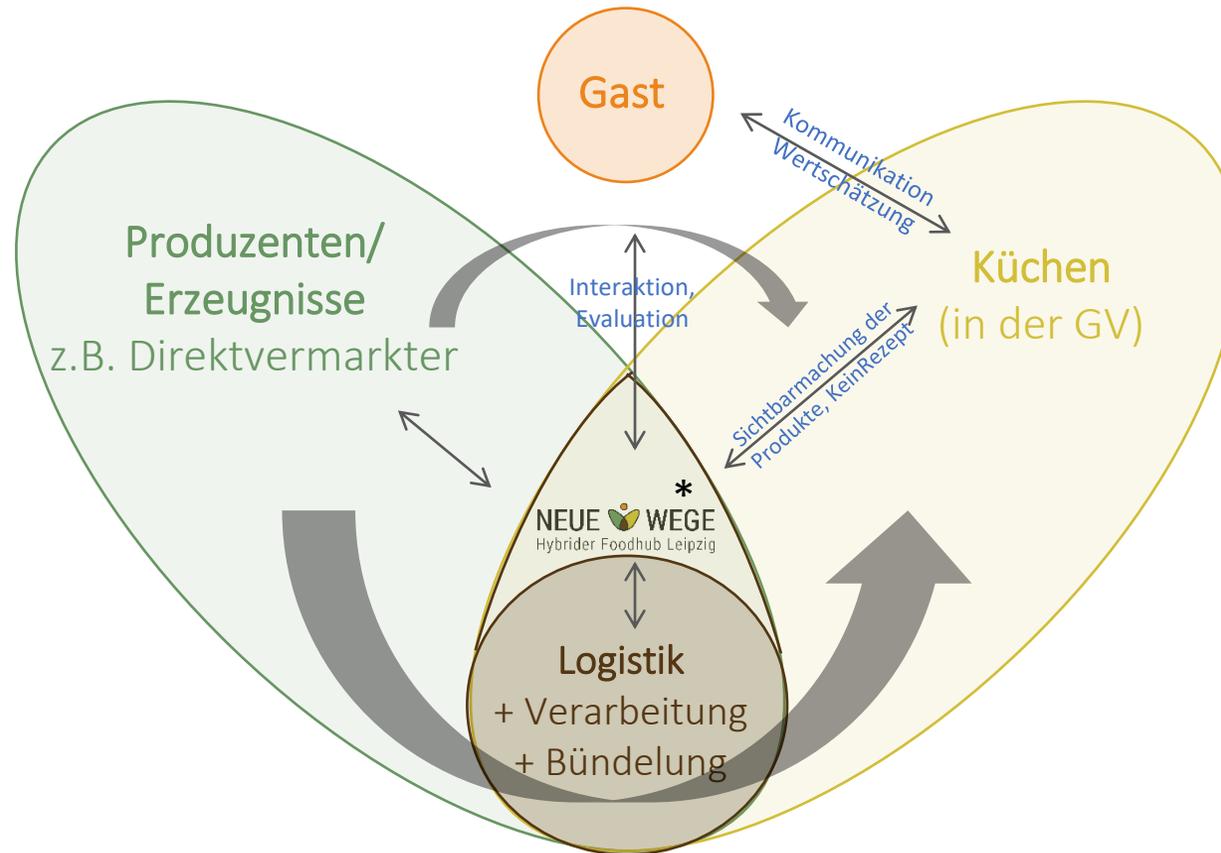
Hybrider Foodhub für die Gemeinschaftsverpflegung heißt:

1. **vorhandene Strukturen** der Vorverarbeitung & Logistik **nutzen** (integriert)
→ bestehende Lieferanten & Bündelungspartner bleiben
2. Geeignete **Produkte** (die da sind) sichtbarer & **verfügbar machen**
3. **Bedarfe anregen/ moderieren/ vermitteln** (Produktfokus)

Rolle des Foodhubs als Impulsgeber



Wie können (Neue) Wege aussehen?



* Foodhub: Einbezug Lenkungsgruppe und Erzeugerkreis

Funktionsweise in den Testwochen

Nachfrage

Bedarf aktivieren

Menüplanung mit hohem Anteil/
oder Fokus auf regionale Zutaten
aus ökol. Erzeugung

Beispiel: Kein-Rezept des
WERTvoll Aktionsgerichts



Angebot

Primärerzeugung &
Vorverarbeitung

Bekannter machen, was bereits da
ist

Verfügbarkeit sichern,
Bündelung + Vorverarbeitung der
spezifischen Produkte

z.B. Wurzelgemüse stifteln

Testwochen 2025

Vision Schulcatering

Menü_01 - „NeueWege“

Zutaten größtenteils aus der Region Leipzig, natürlich, geschmackvoll, gesund & planetenfreundlich

Menü_02

mit Komponenten auch z.B. aus dem NeueWege-Menü, darauf aufbauend, mit Zusatz oder anders

(Menü_03)

„Gemüseanzeiger“ Leipziger Land

Sichtbar machen kurzfristig verfügbarer/ Saison-Ware

Produkt/ Besonderheiten	Produzent & Menge	Erntezeit/ Verfügbar	Kein-Rezept	Bündelung/ Vorverarbeitung	interessiert
Möhren (samenfest)	Friedrichs Gut, bis 2000kg	09-10 2023	Ofengemüse (ungeschält), Möhrenuntereinander	<ul style="list-style-type: none"> • Köhra • Hübler • NK Erfurt 	BMW Leipzig (40kg ungeschält) Kirow Werke (40kg) SAH (10kg gestiftelt)
Zuckerhut	Kola e.G. 20 E2 Kisten	jetzt	Gefüllte Riesen	<ul style="list-style-type: none"> • direkt • Köhra • Hübler 	Dussmann (4 Kisten)
Suppen- Steinchampignons	Biopilzhof Leipziger Land (B)	Wochenzyklus (Winter)	Spinat-Pilzsalat (roh)	<ul style="list-style-type: none"> • NK Erfurt 	Kirow Werke (7 Karton)
Tafelbirnen	Fruchthof Senst (B-C)	10-11 2023		<ul style="list-style-type: none"> • Biosfäre • NK Erfurt 	
Zucchini Größere	Gemüsebau Bienert	jetzt		<ul style="list-style-type: none"> • Köhra 	

Wer ist bei den Testwochen und Aufbau des Foodhubs dabei?

5-6 Küchen & Verwaltung

- SAH – Städtische Altenpflegeheime
- BMW Leipzig
- Kantine der Kirowwerke
Werksmitarbeiter
- Dussmann Leipzig (angefragt)
Kita-, Schul-, Betriebsverpflegung
- Porsche Leipzig (angefragt)
Mitarbeiter Werk- und Büro
- ?

3-4 Partner in Bündelung/ Vorverarbeitung (dynamisch)

- Köhra Frische
- Naturkost Erfurt
- Bios-Fähre
- Andere, z.B. Hübler (Interesse
bekundet)

Was macht die Lenkungs- und Feedbackgruppe?

→ nutzt die AG Gemeinschaftsverpflegung des Ernährungsrats Leipzig als Plattform

- Entwicklung steuern (es wird kein fertiges Konzept gegeben!)
- Stellschrauben ermitteln
- als Multiplikator wirken
- Rückmeldung geben

→ Treffen in regelmäßigen Abständen

Wer ist noch dabei?

- Ernährungsrat (AG GV)
- Stadt Leipzig - Referat Nachhaltige Entwicklung und Klimaschutz; andere
- Küchenprofis
- Akteure aus Logistik und Verarbeitung
- AGIL
- Akteure aus den Bereichen Gesundheit und Bildung
- Ggf. Produzenten

Menüplanung

„Konzepte statt Rezepte“

Das KEIN REZEPT

Es kann beliebig und nach den Möglichkeiten, der Gäste-Zielgruppe bzw. dem Koch- & Ausgabesystem und/ oder eigener Kochkunst angepasst oder interpretiert werden... z.B.

- mit Champignonrahm, Lauch und Kräutern
- mit Mangold in Rahm, gebratene Steinchampignons und verkohlter Lauch... (+Speck?)
- auf Mangold gratiniert mit sächsischem Berchgäse und roh marinierte Pilze al Limone
- als Knödelgrösti in Salbeibutter gebraten oder mit Mangoldpesto usw.



4. WERTvoll AKTIONSGERICHT
am Mittwoch, 25. Oktober 2023

Reicher Pilzritter
(Serviettenknödel von geretteten Semmeln)
Brunos Lauch und Mangold

Warenkorb (bio-regional)

- **Steinchampignons**
vom Bio-Pilzhof Leipziger Land
- **Semmeln/ Altbrot**
vornehmlich Helles - aus eigener Sammlung
oder z.B. von Bäckerei Schwarze, Bäckerei Essrich, ...
- **Weißer Mangold und Lauch**
vom Friedrichs Gut, Altenhain/ Trebsen oder
Gemüsebau Bienert, Taucha
- **Bio-Käse Natur oder Bennewitzer Berchgäse**
vom Landgut Nemt oder Hofmolkerei Bennewitz

optional:

- **Wildenhainer Eier**

Menüplanung

„Konzepte statt Rezepte“

Das KEIN REZEPT

Es kann beliebig und nach den Möglichkeiten, der Gäste-Zielgruppe bzw. dem Koch- & Ausgabesystem und/ oder eigener Kochkunst angepasst oder interpretiert werden... z.B.

- mit Champignonrahm, Lauch und Kräutern
- mit Mangold in Rahm, gebratene Steinchampignons und verkohlter Lauch... (+Speck?)
- auf Mangold gratiniert mit sächsischem Berch und roh marinierte Pilze al Limone
- als Knödelgröstl in Salbeibutter gebraten oder mit Mangoldpesto usw.



Bündelung- & Vorverarbeitung / direkt

Die benötigten Zutaten aus der Region können gebündelt z.T. mit Service/ Vorverarbeitung der Frischeprodukte über folgende Partner bezogen werden:

- **Köhra Frische** GmbH - Josef Miedel, Tel: 0152 54395727
für Lauch, Pilze & Mangold (auch geschnitten), Käse, Eier
- **Naturkost Erfurt** (Schkeuditz) - Ephron Escher, Tel: 0151 19553582
für Lauch, Pilze & Mangold, Nektar-Käse, Eier vom Stadtgut Görlitz
- **Hübler** Fruchthandels GmbH: Markus Gritzner 0173 3872296
für Lauch, Pilze & Mangold (auch geschnitten)

Die Zutaten können auch einzeln (mit Zugang auf ein größeres heimisches Sortiment) oft mit Preisvorteil, direkt bezogen werden:

- Bio-Pilzhof Leipziger Land, Werner Postrach, 03433 245944
- (Gemüse-Ost) Friedrichs Gut: Bruno Friedrich, 0157 36822905
- (Nord) Gemüsebau Maria Bienert, 034298 62858
- Landgut Nektar: Laura oder Karsten Döbelt, 03425 8518180
- Hofmolkerei Bennewitz: Nadja Harzer-Schiemann, 03421 717242

Bündelung

(frische Vorverarbeitung und Belieferung)

zur besseren Planung
bitte Erstkontakt Anfang
Oktober herstellen

oder direkt

**Kooperationspartner
Stadt Leipzig
Referat Nachhaltige Entwicklung
und Klimaschutz**



Stadt Leipzig

Referat Nachhaltige Entwicklung
und Klimaschutz

Ergänzende Aktivitäten der Stadt Leipzig

Klimaschutz und Ressourceneffizienz:

- Entwicklung und Erprobung Mehrnutzungskonzepte für nachhaltige Landwirtschaft;
Perspektivische Gewässerrenaturierung mit Agrarholz in Leipzig

Trinkwasserschutz:

- Agroforstversuche auf dem Wassergut Canitz; Lysimetermessung mittels Saugplattenlage

Bio-regionale Landwirtschaft und Lebensmittel:

- Umstellungsberechnungen für Ökolandbau; Bioprodukte vom Wassergut Canitz an Stadt Leipzig; Entwicklung und Unterstützung der Bio-Regio-Modellregion zum Erhalt und Institutionalisierung von Aktivitäten; Kooperation mit dem Ernährungsrat Leipzig

Marktbeziehungen und kooperative Landnutzung:

- Aktionsgericht für mehr Bio-Regio in der Gemeinschaftsverpflegung; Markt- und Netzwerkanalyse; Leitbild-Treffen zu gemeinsamen Zielen für eine Land-Stadt Partnerschaft; Wanderndes Netzwerk; Integration interkommunaler Stabsstellen



Ergänzende Aktivitäten der Stadt Leipzig

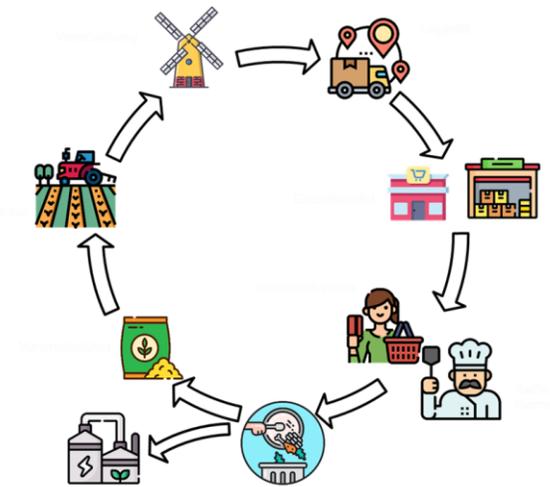
Sofortmaßnahmenprogramm zum Klimanotstand

- Pilotprojekte für mehr Bio-Regio in der Gemeinschaftsverpflegung
- Einrichtung einer Personalstelle für nachhaltige Landwirtschaft und Ernährung

Energie- und Klimaschutzprogramm der Stadt Leipzig (EKSP 2030)

- Erarbeitung einer kommunalen Ernährungsstrategie
- Sensibilisierung für eine Klimagerechte, regionale Ernährung
- Vom Feld bis auf den Teller – Nachhaltige Wertschöpfungsketten gestalten
- Beschaffung nachhaltiger Lebensmittel für Leipziger Kantinen
- Reduzierung von Lebensmittelverlusten

Liegenschaftsamt: Landwirtschaftskonzept



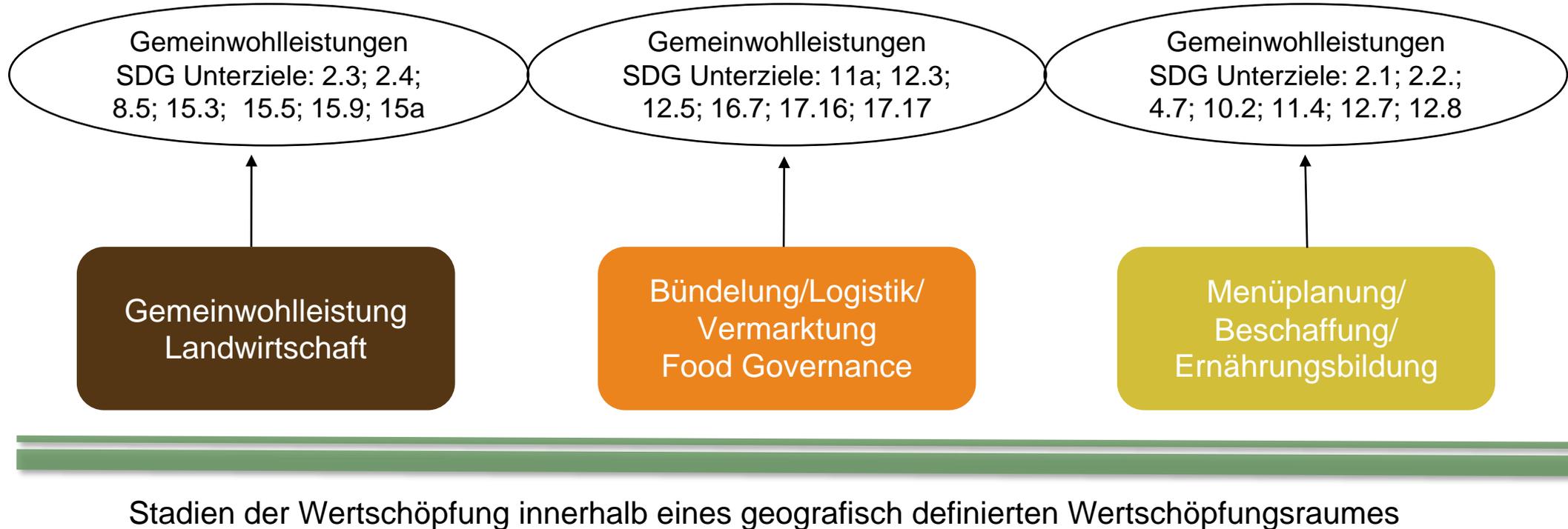
Stadt Leipzig
Referat Nachhaltige Entwicklung
und Klimaschutz

Konzeption & Praxistest hybrider Leipziger Food Hub



Monitoring mit dem SustainScore

Meta-Ebene:



Jetzt sind Sie dran!