

Hybrider Foodhub Leipzig: mit digitalen Werkzeugen und analogen Impulsen für die Gemeinschaftsverpflegung regionale Wertschöpfungsketten stärken

Himburg-Moreau S^{1,2}, Stefanovic L¹, Velten K¹, Schoepel D¹, Marbach T²

Keywords: Gemeinschaftsverpflegung, Hybrider Foodhub, digitaler Marktplatz

Abstract

The Hybrid Foodhub Leipzig was developed as part of the NEUE WEGE project aiming to build bio-regional value chains in the catering sector for Leipzig region. Unlike conventional models relying on centrally located, physical facilities, this approach is innovative and flexible. The concept relies on the existing logistics and (pre-) processing structures complemented by digital tools for sourcing bio-regional products from sustainable production, from field to plate, making regional food more visible and accessible for kitchens. This requires keeping in mind both supply and demand, facilitating appropriate activities and supporting steps. The Foodhub functions as an aggregation tool for goods, logistics, and knowledge that specifically supports the catering industry, operating according to the needs of local stakeholders – with the goal of contributing to good food as well as organic, bio-regional value chains over time.

Einleitung und Zielsetzung

Das Verbundprojekt NEUE WEGE („Nachhaltige Entwicklung und Ernährungssouveränität: Wertschöpfung durch Gemeinwohl“) mit jeweils einem Projektpartner aus Wissenschaft und Praxis hat sich zum Ziel gesetzt, für den Raum Leipzig bio-regionale Wertschöpfungsräume für die Gemeinschaftsverpflegung (GV) zu erschließen. Durch den hybriden Ansatz des Foodhubs sollen landwirtschaftliche Betriebe mit Großküchen logistisch besser verknüpft werden. Hybrid bedeutet in diesem Kontext, dass vorhandene Strukturen der Vorverarbeitung und Logistik weiter genutzt werden (Klein et al. 2014). Gleichzeitig werden auch neue Wege vom Feld in die Küchen erschlossen und integriert. Somit bleiben die bisherigen Lieferanten und Bündelungspartner weiter bei den Küchen eingebunden und können regionale Bio-Produkte sowohl sichtbarer als auch praktisch verfügbar für die Küchen machen. Durch die Verknüpfung von digitalen Werkzeugen und analogen Impulsen sowie durch ein aktives Moderieren von Angebot und Nachfrage sollen Speisepläne in der GV regionaler und nachhaltiger gestaltet werden.

Methoden

Die Methodik zielt mit einem dualen Ansatz darauf ab, das verfügbare Angebot bio-regionaler Lebensmittel und deren Nachfrage seitens Großküchen im Raum Leipzig gleichermaßen zu adressieren (s. Abb. 1). Die methodische Implementierung analoger Impulse steuert dabei die Nachfrage: etablierte Transfer-Formate wie die „Köche Safari“

¹ Universität Kassel, Nordbahnhofstraße 1a, 37213, Witzenhausen, Deutschland, l.stefa@uni-kassel.de

² ANSTALT für Koch- und Lebensmittelkultur, Schulstr. 12, 04571, Oelzschau, Deutschland, sarah@kochanstalt.de

fördern interdisziplinären Wissenstransfer und praxisnahen Austausch, während das „Küchen-Speeddating“ die Vernetzung zwischen Landwirtschaft, Bündelung und Gastronomie stärkt. Dieser Einbezug und Beteiligung der Praxisakteure auf kollegialer Arbeitsebene soll Bedarfe bei den Großküchen und Lieferanten aktivieren, interne Prozesse optimieren und externe Sogmechanismen bei den Gästezielgruppen der Kantinen anregen, um das Interesse nachhaltig zu steigern.



Abb. 1: Digitale Tools und analoge Impulse der Angebots- und Nachfrageseite des Hybriden Foodhubs Leipzig

(Eigene Gestaltung, Marbach und Schoepel 2025).

Parallel dazu wird die Angebotsseite digital mit den beiden Haupt-Tools „Großanzeigen-Marktplatz“ und „Regionalisierter Saisonkalender“ unterstützt (s. Abb. 1). Diese digitalen Werkzeuge moderieren das verfügbare Angebot und schaffen die Voraussetzung für eine niedrighschwellige Integration bio-regionaler Produkte in die Menüplanung der GV. Sie wurden basierend auf praxisnaher Feldforschung im Raum Leipzig mit Fokus auf Akteuren aus Landwirtschaft, Bündelung, (Vor-)Verarbeitung und Küche entwickelt.

Zur praktischen Erprobung des hybriden Foodhub-Ansatzes wurden in Leipziger Großküchen wissenschaftlich begleitete Testwochen durchgeführt. Im Rahmen einer strategischen Menüentwicklung, in Anlehnung an die Hauptprinzipien der planetaren Ernährungsweise (Planetary Health Diet, PHD) (Willet et al. 2019), wurden WERTvolle Aktionsgerichte konzipiert, die einen hohen Gesundheits- und Nachhaltigkeitsanspruch (Gülker et al. 2023) mit der spezifischen Küchenrealität und -kreativität vor Ort vereinen („Pull“-Ansatz). Die Durchführung wurde durch Ernährungsbildungsmaßnahmen sowie Befragungen des Personals und der Gäste in den teilnehmenden Einrichtungen flankiert.

Ergebnisse und Diskussion

Die Entwicklung der digitalen Tools, die auf der Projekt-Webseite (<https://www.foodhub-leipzig.de/>) frei verfügbar sind, wurde erfolgreich abgeschlossen. Kurzfristig verfügbare Spezialangebote in großkücheneigneten Mengen können über den „Großanzeigen Marktplatz“ (s. Abb 2) vermittelt werden. Betriebe können mittels eigenen Zugangs ihre Anzeigen inserieren und eine schnelle, direkte Vermittlung wird durch eine automatisierte Systeminfo („Großanzeigen-Alarm“) per E-Mail an Interessierte versendet. Durch das Tool können mehrheitlich nicht-handelsübliche Produkte, z.B. aus Lagerräumungen oder Ernteüberschüssen ihre Abnehmer finden, was auch einer Entstehung von Lebensmittelverlusten entgegenwirkt. Mittels des umfassenden Tools „Regionalisierter Saisonkalender“ (s. Abb. 3) können Küchen über Verfügbarkeiten und Lieferwege bio-regionaler Produkte informiert sowie hinsichtlich der Menüplanung inspiriert werden. Sichtbar wird hier, was in welchen Zeiträumen in den für Küchen relevanten Mengen in der Region Leipzig dauerhaft verfügbar ist, wodurch eine langfristige Planbarkeit für die Küchen ermöglicht wird.

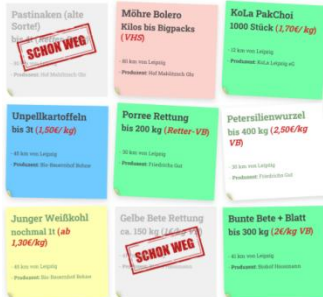


Abb. 2: Ausschnitt aus dem Tool „Großanzeigen Marktplatz“

(Quelle: Marbach 2025).



Abb. 3: Ausschnitt aus dem Tool „Regionalisierter Saisonkalender“
(Quelle: Marbach 2025).

Für die Testwochen wurden mithilfe der strategischen Menüentwicklung unter Berücksichtigung qualitativer Kriterien fünf Aktionsgerichte konzipiert. Die Basis bildete eine offene Menüplanung, die im Rahmen der KEINREZEPT-Idee gemäß dem Motto „Konzepte statt Rezepte“ einen niedrighschwelligem Ansatz ermöglicht. Beispielhafte Aktionsgerichte waren „Unpellokartoffeln und Quark“, „Linsen-Pojarski“ und „Möhrenuntereinander“.

Diesbezüglich hat sich ebenfalls gezeigt, dass dadurch auch die Sensibilisierung für qualitätsbewusstes Kochen gefördert werden kann. Dies steht in Wechselwirkung mit der These, dass ein attraktives, schmackhaftes und frisches Essen entscheidend für die Akzeptanz bei den Zielgruppen der Einrichtungen der GV zu sein scheint (Lenz et al. 2025).

Der hybride Foodhub als Prototyp wurde in den Testwochen von 01.09.-08.10.2025 in mehreren Einrichtungen der GV im Leipziger Raum erprobt und mittels überwiegend qualitativer Methoden begleitet. Die Meinung der Kantinen-/ Küchenleitungen wurde anhand fragebogengestützter Interviews erhoben, um einen Rundumblick für die praktische Umsetzung zu erhalten. Diese wurden mithilfe des bereits erprobten

„Anpackeransatz“-Formats von den Projektmitarbeitenden durchgeführt, die während der Testwochen aktiv in den Kantinen durch Mitarbeit eine Unterstützung leisteten. In einer Kurzumfrage, wurden Zufriedenheit und Wünsche der Tischgäste in den Einrichtungen der teilnehmenden Küchen erfasst.

Schlussfolgerungen

Das Projekt NEUE WEGE identifiziert und bewertet innovative Absatzkanäle für die GV. Durch den praxisnahen Bezug werden Angebots- und Nachfrageseite gleichermaßen im Blick behalten und mit passenden Aktivitäten moderiert sowie Praxisakteure mit nicht überfordernden Schritten unterstützt. Es zeigt sich, dass ein ganzheitlicher Ansatz zur Veränderung von Beginn an ebenso „aus der Küche heraus“ gedacht wird – ausgehend von den realen Bedingungen, Herausforderungen und Potenzialen der Küchen selbst. Als Ziel steht eine stetige Steigerung in der GV von einer höheren Nachfrage nach bio-regionalen Produkten, gesteigerte Akzeptanz und nicht zuletzt eine langfristig nachhaltige Übertragbarkeit und Verfestigung in den kücheninternen Alltag. Diese Entwicklung ist bereits in einigen Großküchen der Stadt Leipzig zu bemerken, die inzwischen regelmäßig eigene Aktionsgerichte mit bio-regionalen Zutaten anbieten - eine wichtige Bewegung zu mehr regionaler Wertschöpfung wird angestoßen, da sie fest im Küchenalltag verankert wird.

Danksagung

Das Projekt NEUE WEGE ist gefördert durch das Bundesministerium für Landwirtschaft, Ernährung und Heimat aufgrund eines Beschlusses des Deutschen Bundestages im Rahmen des Bundesprogramms „Ökologischer Landbau“. Die Autor:innen, Projektpartner:innen und Stadt Leipzig bedanken sich bei den an den Testwochen teilnehmenden Kantinen der Stadt Leipzig, Logistikpartnern und AG Gemeinschaftsverpflegung des Leipziger Ernährungsrats.

Literatur

- Gülker A, Weber R, Pomm S, Hentschel L (2023) Das WERTvolle AKTIONSGERICHT: Ein praktisches Werkzeug für mehr Bio-Regio in der Gemeinschaftsverpflegung. Schweisfurth Stiftung, München. Online verfügbar unter: https://wertvoll.stoffstrom.org/wp-content/uploads/2023/12/2023-12-15_Das-WERTvolle-Aktionsgericht_AG-et-al.pdf (URL aufgerufen 12.09.2025)
- Klein K, Michas A (2014) The Farm Fresh Healthcare Project: Analysis of a hybrid values-based supply chain. *Journal of Agriculture, Food Systems, and Community Development*, 5(1), 57–74. <http://dx.doi.org/10.5304/jafscd.2014.051.003>.
- Lenz J, Marbach T, Himburg-Moreau S (2025) Konzeptstudie für einen Bio-Regionalen Teller für die Gemeinschaftsverpflegung in den fünf Öko-Modellregionen in Nordrhein-Westfalen. Online verfügbar unter: <https://ömr.de/fileadmin/fe-upload/konzeptstudie-oemr-nrw.pdf> (URL aufgerufen 09.09.2025)
- Willett W, Rockström J, Loken B, Springmann M, Lang T, Vermeulen S, et al. (2019). Food in the Anthropocene: the EAT–Lancet Commission on healthy diets from sustainable food systems. *Lancet*, 393(10170): 447–492