

## Willkommen beim hybriden Foodhub Leipzig!

Erleben Sie unseren innovativen Ansatz zur Förderung regionaler Wertschöpfungsketten in der Gemeinschaftsverpflegung im Leipziger Raum.

Der hybride Foodhub nutzt bestehende Logistik- und Vorverarbeitungsstrukturen sowie digitale Tools, um regionale Produkte aus nachhaltiger Produktion vom Feld bis zum Teller sichtbarer und für Küchen zugänglicher zu machen. Die Umsetzung erfolgt mit praxisnahem Blick durch die Moderation von Angebot und Nachfrage.

*„Das Projekt NEUE WEGE will nicht nur eine neue Form eines klassischen Foodhubs entwickeln, sondern auf allen Ebenen der Wertschöpfungskette auch ein Umdenken bewirken.“*

Dr. Lilliana Stefanovic,  
Universität Kassel (Projektleiterin)

## Wissenschaftliche Grundlagen für nachhaltige Entwicklung

Der Leipziger Wertschöpfungsraum wurde analysiert, um Chancen und Grenzen zu identifizieren. Ein integratives Bewertungsmodell sorgt dafür, dass Nachhaltigkeitspotenziale sichtbar gemacht werden sollen und die Entwicklung gezielt verfolgt werden können – für eine zukunftsorientierte Gestaltung der Region.

Der hybride Foodhub Leipzig wurde im Rahmen des **NEUE WEGE**-Projektes als Prototyp entwickelt. Die digitalen Werkzeuge und Software-Komponenten sind weitestgehend automatisiert, auf andere Regionen übertragbar und eigenständig administrierbar.

Der **regionalisierte Saisonkalender** zur längerfristigen Menüplanung sowie der **Großanzeigen-Marktplatz** für kurzfristig verfügbare Produkte bieten das Potenzial, mit angepasstem Zielgruppen- und Zutatenfokus auch als Einkaufsführer genutzt zu werden.

Möchten Sie mehr erfahren und haben Sie Interesse an einem hybriden Foodhub auch in Ihrer Region, nehmen Sie gerne Kontakt zu uns auf.



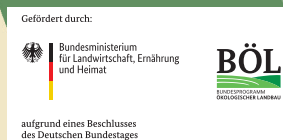
WISSENSCHAFT  
neuewege@uni-kassel.de

PRAXIS  
neuewege@foodhub-leipzig.de

### Projektpartner



### Kooperationspartner



Nachhaltige Entwicklung und Ernährungssouveränität:  
Wertschöpfung durch Gemeinwohl

# NEUE WEGE

## Hybrider Foodhub Leipzig



< 100 km



Stand: 01/2026

## ANALOGE Impulse für die Nachfrage

### Konzepte statt Rezepte

Das KEINREZEPT basiert auf anregenden Speiseideen mit praxisnahem Ansatz, für jede Zielgruppe interpretierbar: Ein Frische-Warenkorb mit bio-regionalen Zutaten bietet den Küchen Gestaltungsspielräume. Beschaffung auf direktem Wege oder als Mitfahrgelegenheit beim Gemüsehändler.



### K.AI.NREZEPT

Als smarter Assistent unterstützt das digitale Werkzeug mit neuen Ideen für die Menüplanung - für jede Gästezielgruppe und Kochsystem. Durch einen hohen Grad an Individualisierbarkeit verbindet es unterschiedliche Bedarfe mit den Verfügbarkeiten des Regionalisierten Saisonkalenders. Die künstliche Intelligenz regt an, serviert passende Impulse und macht regionale Saisonalität konfigurierbar und erlebbar.

### WERTvoll Aktionsgericht

Küchen und Kantinen der Gemeinschaftsgastronomie servieren gemeinsam ihre Interpretation der KEINREZEPT-Vorgabe. Unterstützt durch Öffentlichkeitsarbeit der Stadt Leipzig und Befragungen der Gäste.

### Küchen-Speed-Dating

Format für Küchenpersonal, Erzeuger, Lieferanten und Vorverarbeiter: Kennenlernen, Austausch und Ideensammlung in inspirierender Atmosphäre am gedeckten Tisch

## WERTvolle Bilanz

**18 teilnehmende Küchen**  
und >100 Ausgabestellen, 6 Partner-Küchen  
im engeren Monitoring-Verfahren

**>10 t Frischware aus 15 Betrieben**  
primär Saisongemüse

**35 Aktionstage**  
vom 1. Sept. bis 8. Okt. 2025 mit  
regionalem Nudging-Konzept

**Top 5 KEINREZEPTE**  
mit Hauptzutaten z.B. Linsen,  
Möhren, Unpellekartoffeln  
und Quark

## Aktionsgerichte 2025

### Köche-Safari

Raus aus dem Hamsterrad der Küche zur Feldexkursion. Köche und Lieferanten auf Oldtimer-Tour zu relevanten landwirtschaftlichen Betrieben. Perspektivwechsel durch Austausch und Mitpacken stärkt gegenseitiges Verständnis, weckt Begeisterung für Saisonprodukte und natürliche Zutaten.

### Gastro-Produzentenradar

Alles auf einen Blick: Online-Karte und Verzeichnis, das regionale Erzeuger und Produkte in der Region sichtbar macht.

### Großanzeigen Marktplatz

Digitales Whiteboard mit Post-it's für großküchengeeignete, kurzfristig verfügbare Produkte und Specials von Erzeugern aus dem Umkreis von unter 100 km. Schnelle, direkte Vermittlung von Primärerzeugern an Bündler und Küchen mittels automatischem „Großanzeigen-Alarm“ Mailing.

### Regionalisierter Saisonkalender

Unterstützung bei der Menüplanung durch Sichtbarkeit regionaler Produkte mit Fokus auf Gemeinschaftsgastronomie. Kombination saisonaler Dauerangebote mit ganzjährigen Produkten. „Wegeweiser“ mit Infos zu Transport und Bezugswegen, produktspezifische „Kantinentipps“ und K.AI.NREZEPT.



## DIGITALE Werkzeuge für das Angebot

