

WERTVOLL



WERTVOLLES AKTIONSGERICHT FÜR DIE GEMEINSCHAFTSVERPFLEGE

Arian Gülker, Ludwig Hentschel, Sebastian Pomm, Martin Kohl, Dr. Niels Kohlschütter

<https://wertvoll.stoffstrom.org/>



SCHWEISFURTH
STIFTUNG



Stadt Leipzig

IfaS

Institut für angewandtes
Stoffstrommanagement

GEFÖRDERT VOM



Bundesministerium
für Bildung
und Forschung

FONA
Forschung für Nachhaltigkeit

Umwelt
Bundesamt

INSTITUT
RAUM &
ENERGIE



STADTLÄND

WERTVOLLES AKTIONSGERICHT

Das Stadt-Land-Plus Projekt WERTvoll hat mit lokalen Akteuren die Idee des Aktionsgerichts entwickelt, um mehr bio-regionale Produkte in Betriebskantinen, Schulkantinen und Altenpflegeheimen anzubieten. Das Konzept trägt dazu bei, die regionale Wirtschaft zwischen Stadt und Land zu stärken und den Schutz von Wasser, Klima und Biodiversität zu fördern. Im Leitfaden zum WERTvollen Aktionsgericht für die Gemeinschaftsverpflegung wird der Prozess von der Ideenentwicklung bis zur Umsetzung beschrieben.

1. ENTSTEHUNG UND ZIELSTELLUNG

Projektziele

Das Stadt-Land-Plus Projekt WERTvoll hat das Ziel, mehrere Nutzen auf derselben Fläche zu kombinieren, um Mehrwerte wie Wasserschutz, Klimaschutz und den Schutz der Biodiversität zu schaffen. Dies soll beispielsweise durch die ökologische Bewirtschaftung landwirtschaftlicher Flächen oder die Pflanzung von Agrargehölzen erreicht werden. Die daraus entstehenden landwirtschaftlichen Produkte sollen möglichst regional vermarktet werden, um die lokale Wirtschaft zu stärken und Wertschöpfung zu generieren. Um diese Ziele zu erreichen, wurden im Projekt Ideen und Konzepte erarbeitet, die sich an den regionalen Marktbedingungen orientieren und gemeinsam mit den lokalen Akteuren umgesetzt werden konnten.

Gemeinschaftsverpflegung

Die landwirtschaftlichen Betriebe, vor allem im ländlichen Gebiet der Projektregion, zeichnen sich durch die Bewirtschaftung vergleichsweise großer Flächen und entsprechenden Erntemengen aus. Um eine Umstellung auf ökologische Landwirtschaft und die regionale Vermarktung der Produkte attraktiv zu machen, benötigt es passfähige Vermarktungskanäle, die große Mengen regelmäßig nachfragen. Ein solcher Kanal kann die Gemeinschaftsverpflegung in der Stadt Leipzig und im Wurzener Land sein. Nicht selten servieren Cateringbetriebe mehrere Tausend Portionen täglich. Beispiele aus Dänemark und Wien zeigen, dass die Gemeinschaftsverpflegung das Potenzial hat, ein zentraler Baustein in der Erhöhung des Absatzes von Bioprodukten zu sein.

Das Aktionsgericht

Das Aktionsgericht realisiert am Aktionstag eine Mahlzeit mit möglichst hohem Anteil an bio-regionalen Zutaten in Betriebskantinen, Schulkantinen und Altenpflegeheimen. Dies wird durch die Zusammenarbeit unterschiedlicher Akteure entlang der Wertschöpfungsketten ermöglicht. Als Werkzeug in einer Gesamtstrategie für eine nachhaltigere und regionaler ausgerichtete Gemeinschaftsverpflegung lässt es sich auf weitere Regionen übertragen. Es bietet eine Möglichkeit, auf praktischer Ebene mit Verpflegungsbetrieben in Kontakt zu kommen und bio-regionale Mahlzeiten zu thematisieren, Köch:innen zu sensibilisieren sowie Netzwerke zwischen Erzeuger- und Verarbeitungsbetrieben und Verpflegern zu stärken. Tischgäste erhalten eine Mahlzeit mit Bezug zu Ökosystemleistungen in ihrer Region und Unternehmen die Möglichkeit, darüber zu kommunizieren.

Entstehung

Im Teilprojekt Ökonomie und Wertschöpfung des Projekts WERTvoll wurde eine Analyse der regionalen Voraussetzungen und Akteure durchgeführt, um die Frage zu beantworten, wie Landnutzer:innen Nahrungsmittel mit verbesserten Ökosystemleistungen für Stadt und Umland wirtschaftlich tragfähig produzieren können, um damit regionale Wertschöpfung zu realisieren. Im Rahmen einer Marktanalyse, die qualitative Experteninterviews, Netzwerk- und Akteursanalyse mit diversen Beteiligungsformaten verband, wurden zunächst der **Status-Quo** der Gemeinschaftsverpflegung im Projektgebiet analysiert und zentrale Schlüsselpersonen und **Gatekeeper ermittelt**. Diese wurden gezielt zu Workshops und Veranstaltungen eingeladen, um mit ihnen über Herausforderungen und Visionen der Gemeinschaftsverpflegung in Austausch zu kommen. Die erstmals auf der ersten WERTvollen Zukunftswerkstatt formulierte **Idee** eines **WERTvollen Aktionsgerichts für die Gemeinschaftsverpflegung** wurde gemeinsam mit einem lokalen Experten **weiterentwickelt** und in Form eines umsetzbaren **Konzeptes** ausgearbeitet. 2020 wurde es an zwei Caterer für Altenpflegeheime und Kitas herangetragen und gemeinsam mit ihnen umgesetzt (s. Umsetzung).

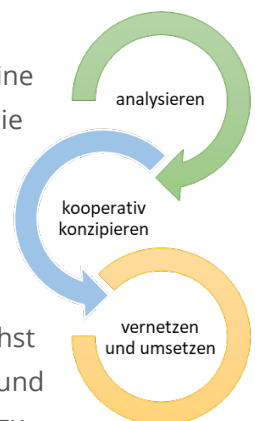


Abbildung 1: Ziele der Marktanalyse; Quelle: Eigene Darstellung



Abbildung 2: Prozess: Von der Idee zum Aktionsgericht. Quelle: Eigene Darstellung

Im darauffolgenden Jahr wurde das Konzept mit den gesammelten Erfahrungen **verfeinert** und zwei weitere Male durchgeführt. Eine **Verstetigung** des in WERTvoll entwickelten Werkzeuges ist über die Bio-Regio-Modellregion Leipzig-West Sachsen geplant (<https://bio-regio-sachsen.de/brm-leipzig-vestsachsen/> & <https://ernaehrungsrat-leipzig.org/bio-regio-modellregion-leipzig-vestsachsen/>).

Zielstellung und Zielgruppen

Das Aktionsgericht richtet sich an eine breite Zielgruppe, fokussiert aber vor allem die Seite der Küchen. Köch:innen entscheiden häufig über die eingesetzten Produkte, kreieren die Menülinien und halten den Kontakt zu Zulieferbetrieben. Sie zu erreichen, von den Mehrwerten des Einsatzes bio-regionaler Produkte – am besten dauerhaft – zu überzeugen und mit regionalen Erzeuger:innen zu vernetzen sind deshalb wesentliche Ziele des Aktionsgerichtes.

| | |
|---|--|
| <p><u>Zielstellung</u></p> <ul style="list-style-type: none"> + Erhöhung des Anteils ökologischer und regionaler Produkte in der Gemeinschaftsverpflegung. + Strukturellen Hemmfaktoren wie höheren Preisen, mangelhafter Verfügbarkeit und mangelndem Wissen mit positiver Praxiserfahrung begegnen + Aktionsgericht als praktische, fühl- und schmeckbare Zukunftsvision einer bio-regionalen Gemeinschaftsverpflegung + Schaffen eines Real-Case für Diskussion, Interaktion und Weiterentwicklung, um strukturelle Herausforderungen in der Region zu lösen | <p><u>Primäre Zielgruppen</u></p> <p>Köch:innen:</p> <ul style="list-style-type: none"> + Sie haben durch die Gestaltung der Menüs großen Einfluss auf den Einsatz der Waren. + Durch das Aktionsgericht bekommen sie neue Möglichkeiten, nachhaltige und gesunde Produkte aus der Region zu verwenden. + Durch Vorbereitungsevents können Sie mit Erzeuger:innen in Kontakt treten und einen Bezug zu den verwendeten Produkten aufbauen + Durch die Verarbeitung von bio-regionalen Zutaten erhöhen sie die Sichtbarkeit dieser Produkte und deren Mehrwert für Ernährung und Umwelt <p>Verarbeitungs- und Logistikbetriebe:</p> <ul style="list-style-type: none"> + Bei den Vorbereitungsevents können Sie neue Partnerschaften schließen und ihr Netzwerk erweitern + Sie erhöhen ihre Sichtbarkeit in der Region und werden als Dienstleister für die Gemeinschaftsverpflegung attraktiver + Sie bekommen die Chance, sich als zuverlässige Lieferanten ökologischer und regionaler Produkte zu etablieren <p><u>Sekundäre Zielgruppen</u></p> <p>Endkund:innen:</p> <ul style="list-style-type: none"> + Durch den Genuss des Gerichtes verbinden Tischgäste positive Erfahrungen mit bio-regionalen Zutaten + Durch eine öffentlichkeitswirksame Begleitung des Aktionsgerichts werden die Mehrwerte bio-regionaler Zutaten kommuniziert und für die Kund:innen erfahrbar |
|---|--|

2. UMSETZUNG

Akteurskonstellation

Die koordinierte Ausgabe eines bio-regionalen Mittagsggerichts für tausende von Menschen an einem Aktionstag erfordert die Berücksichtigung der gesamten Wertschöpfungskette vom Acker bis zum Teller. Dies führt zu einem hohen Bedarf an Koordinations- und Kommunikationsarbeit. Die Kooperationspartner:innen lassen sich in Erzeuger:innen, Logistiker:innen und Caterer unterteilen. Jeder Sektor benötigt individuelle Ansprache und agiert in eigenen Zeitschienen. Der Aufwand für operative Kommunikation und Koordination geht einher mit weiteren Vorbereitungsaktivitäten wie Pressekommunikation, Öffentlichkeitsarbeit, Konzeption und Dokumentation. Im Projektteam des WERTvollen Aktionsgerichts hat sich die Rollenverteilung in „Ermöglicher:in“ und „Macher:in“ bewährt. Der institutionelle „Ermöglicher“, bestehend aus den Stabsstellen von Leipzig und dem Wurzener Land sowie dem Projektmanager für Partizipation und Kommunikation der Schweisfurth Stiftung (Kooperationspartner:innen), sorgte für die offizielle Repräsentation aus Stadt und Land und für Authentizität bei der Kontaktaufnahme und Kommunikation. Der „Macher“, die Leipziger Anstalt für Koch- und Lebensmittelkultur, stellt gastronomische Fachexpertise und Zugang zum Netzwerk des Lebensmittelhandwerks bereit. Die Rollenverteilung bietet Vorteile wie Neutralität, Repräsentativität, Fachexpertise und Netzwerkzugang.



VORTEILE DER AKTEURSKONSTELLATION

1. „Ermöglicher:innen“ sind als Kommunalvertreter:innen bzw. gemeinnützige Organisationen keine direkten Marktteilnehmer:innen und werden von den Kooperationspartner:innen als neutral wahrgenommen
2. Im Umkehrschluss besteht über die „Macher:innen“, als Praxisvertretung aus dem Lebensmittelhandwerk zwar eine kollegiale Anbindung an die „Szene“, jedoch wird das Aktionsgericht von den anderen Akteuren nicht als Projekt der Konkurrenz wahrgenommen

Durchführung

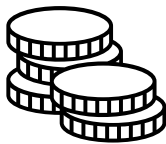
Bis zur Durchführung des Aktionsgerichts an einem Aktionstag sind ca. sechs Monate Vorbereitungszeit einzuplanen. Folgende Schritte müssen in dieser Zeit erledigt werden:

1. **Auswahl des Gerichts** je nach regionalem und saisonalem Angebot. Beispiele: *Schotenklump* auf Basis der Erbse | *Möhrenuntereinander* auf Basis der Möhre
2. **Ansprache/Akquise** der teilnehmenden Erzeuger:innen und Kantinen. Ein *OnePager* zur Veranschaulichung der Idee unterstützt die Anfrage.
3. **Organisation der Logistik.** Im Projekt WERTvoll hat sich die Zusammenarbeit mit einem etablierten Gemüseverarbeitungsbetrieb bewährt. *ACHTUNG:* Listung neuer Zuliefererbetriebe ist oft nicht gewünscht und zeitaufwendig.
4. Bereitstellung eines Rezeptevorschlags („**Kein-Rezept**“) zur kreativen Ausgestaltung für die Köch:innen in den teilnehmenden Betrieben.
5. Organisation und Durchführung eines **Vorbereitungsevents.** Bei diesem Event können die teilnehmenden Köch:innen und alle weiteren Betriebe entweder bei der Ernte oder Verarbeitung der Produkte teilnehmen. Diese Events ermöglichen Kontakt zwischen Küchen und Erzeuger:innen und sind gleichzeitig wichtiger Ankerpunkt für die Presse-/Öffentlichkeitsarbeit.
6. **Pressearbeit.** Pressinformationen, -Mitteilungen und -Einladungen sind zu formulieren. Vorbereitung auf Interviewfragen und fotografische Begleitung sind ebenfalls wichtig.
7. **Durchführung am Aktionstag.** Für größere Aufmerksamkeit wurde im Projekt WERTvoll bspw. der „Tag der Regionen“ als Aktionstag gewählt.

3. ERGEBNISSE



- + Neue, dauerhafte Wirtschafts- und Lieferkontakte und Beziehungen sind entstanden
- + Köch:innen konnten mit den verarbeiteten Urprodukten und ihren Erzeuger:innen in Kontakt kommen



- + Das Aktionsgericht konnte zu für die Tischgäste marktüblichen Preisen durchgeführt werden
- + Für Verarbeitungsbetriebe und Kantinen waren die Preise etwas höher als gewöhnlich → Mengen, Organisation und Auslastung sind für die Preisgestaltung von großer Bedeutung



- + Das Aktionsgericht bietet die Möglichkeit, über bio-regionale Produkte und deren Mehrwert öffentlichkeitswirksam zu kommunizieren
- + Durch sinnlich-haptische Erfahrung kommen alle in den Kontakt mit den Lebensmitteln aus ihrer Region und deren Geschichten
- + Gemeinschaftsverpflegung wird als Chance für ein nachhaltigeres Ernährungssystem wahrgenommen