

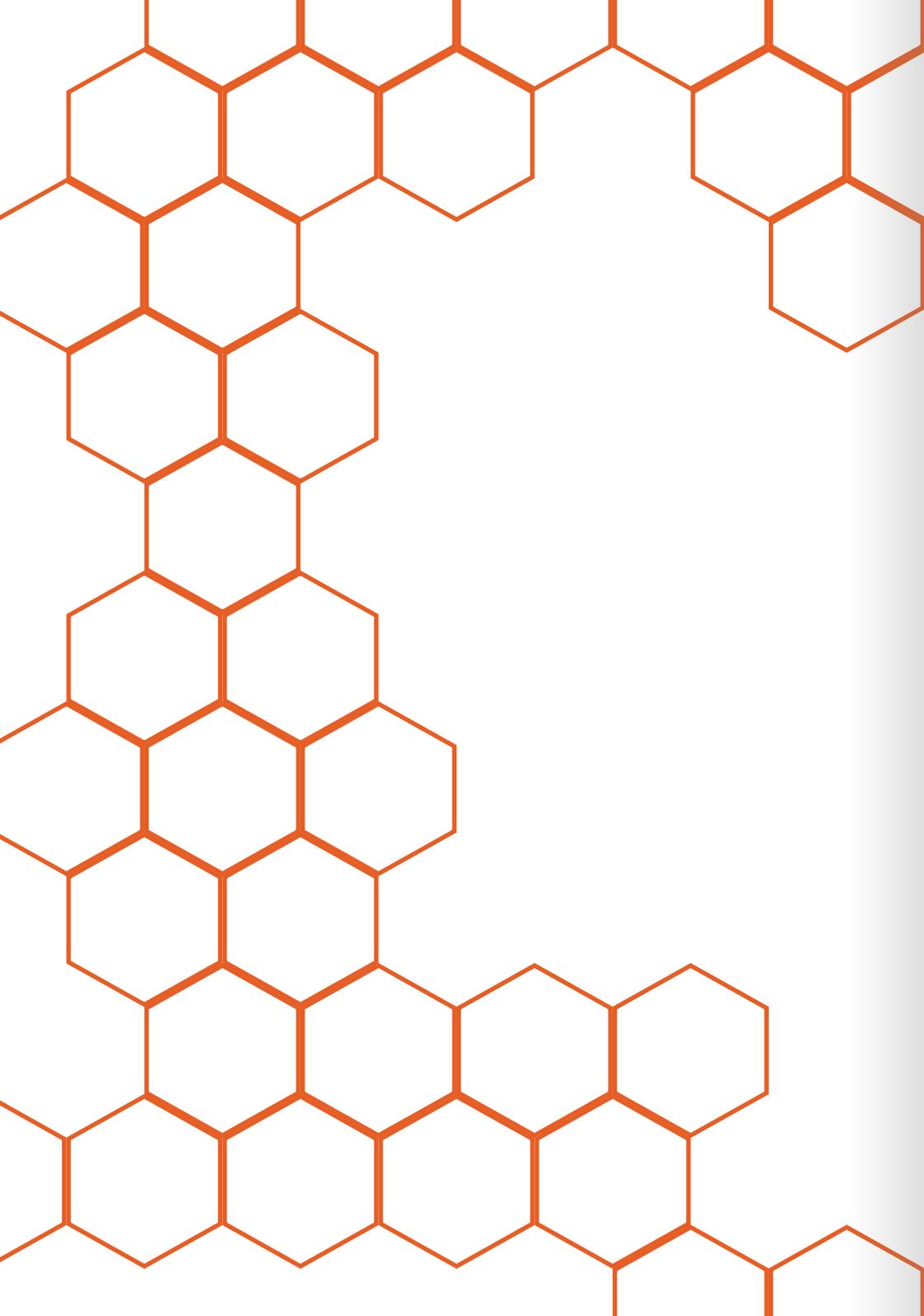
Das WERTvolle AKTIONSGERICHT

Ein praktisches Werkzeug für mehr Bio-Regio
in der Gemeinschaftsverpflegung



SCHWEISFURTH
STIFTUNG

WERTVOLL









Einführung

6



Status quo erfassen

10



Schlüsselakteur:innen
ermitteln

17



Idee entwickeln

23



Konzept erstellen

26



Umsetzen

36



Konzept verfeinern

46



Verstetigen

54



Kommentierte
Leistungsbeschreibung

60



Danksagung
Abbildungen
Literatur
Impressum

70

70

72

73

Einführung

Die Gemeinschaftsverpflegung bietet die Chance, den Anteil des Absatzes von ökologischen und regionalen Produkten in Stadt und Land durch große, regelmäßige Abnahmemengen zu erhöhen. Oftmals besteht zwischen dem Anspruch einer Umsetzung mit lokalen Verpflegungsbetrieben und den bestehenden, vielfältigen Herausforderungen in der Praxis Lücken. Dieser Leitfaden zeigt, wie mittels eines Aktionsgerichtes gemeinsam mit Praktiker:innen aus der Gemeinschaftsverpflegung mit den lokalen Gegebenheiten spielerisch und experimentierfreudig bestehende Herausforderungen angegangen werden können. Er beschreibt die notwendigen Schritte zur Planung und Durchführung des Aktionsgerichtes, das mit einem bio-regionalen Schwerpunkt ein Werkzeug zur Steigerung des Einsatzes bio-regionaler Produkte in der Gemeinschaftsverpflegung sein kann.

Aufbau des Leitfadens

Die Inhalte dieses Leitfadens wurden gemeinsam durch die Schweisfurth Stiftung, die Stabsstellen der Stadt Leipzig und des Wurzener Landes im Projekt WERTvoll erarbeitet. Er umfasst zwei Teile: Der erste, umfassendere Teil beschreibt den Weg von den ersten Untersuchungen und Ideenansätzen bis zur Verfestigung des Aktionsgerichtes. Er stellt Prozess, Analysen und praktische Ansätze dar und geht auf Gelerntes während der Durchführung von vier Aktionsgerichten ein. Im zweiten Teil, am Ende des Leitfadens, findet sich als komprimierte Fassung eine kommentierte Leistungsbeschreibung, wie sie beispielsweise für die Ausschreibung in der öffentlichen Beschaffung verwendet wird. Die Textbausteine lassen sich damit auch für die Beantragung von Fördermitteln für Projekte ver-

wenden, in denen ein Aktionsgericht durchgeführt werden soll. Insgesamt ist dieser Leitfaden damit ein Ergebnisbericht, der gleichzeitig Grundlagen für eine praktische Nachahmung in weiteren Regionen liefern will. Er zeigt aber auch allgemeiner, wie in einem ergebnisoffenen, aber geleiteten Prozess neue Ideen mit Praktiker:innen aus der Land- und Lebensmittelwirtschaft generiert, in die Praxis umgesetzt und verstetigt werden können.

Im Zentrum steht dabei eine schrittweise, iterative Vorgehensweise: Klein anfangen, nicht alles auf einmal wollen, Neues ausprobieren sowie die vergangenen Schritte mit dem Gelernten reflektieren und in die Planung der neuen Aktionen flexibel einfließen lassen. Dieser Ansatz kennzeichnete das Vorgehen auf dem Weg von der ersten Idee bis zum vierten durchgeführten Aktionsgericht mit insgesamt über 8.000 servierten Portionen und 25 involvierten Betrieben.



Was ist das WERTvolle Aktionsgericht?

Das WERTvolle Aktionsgericht ist eine Antwort darauf, wie die Vision einer Gemeinschaftsverpflegung der Zukunft mit möglichst hohem Anteil von ökologisch erzeugten Zutaten aus der Region für einen Tag Wirklichkeit werden kann – und wie alle daran beteiligten Akteur:innen daraus für ihre Alltagspraxis schon heute ganz konkret lernen können.

Zwischen 2021 und 2023 wurde das Aktionsgericht insgesamt viermal durchgeführt. Dabei wurden durchschnittlich je ca. 2.000 Portionen serviert, ein individueller Bio-Anteil von bis zu 100% erreicht und Produkte von über 13 Erzeugerbetrieben aus einem Umkreis von etwa 30km eingesetzt. Den Schwerpunkt bot dabei immer ein fleischloses Produkt, das durch tierische und nichttierische Komponenten aus der Region ergänzt wurde.

Eine Besonderheit war dabei das heterogene Teilnehmendenfeld: Die Rezept- und Warenvorschläge wurden so ausgestaltet, dass von der kleinen Betriebskantine mit hoher Flexibilität über die Alten- und Kinderverpflegung oder namhafte Automobilhersteller, bis hin zum großen Cateringdienstleister mit geregelten Abläufen und straffen zeitlichen und finanziellen Rahmenbedingungen eine Teilnahme möglich wurde. Das Aktionsgericht war damit im Rahmen der jeweiligen

8

Möglichkeiten, Spielräume und des individuellen Engagements für alle Interessierten offen. Schwerpunktmäßig richtet sich die Aktion dabei mit Produkten mit niedrigem Verarbeitungsgrad an jene Küchen, die frisch kochen. Das Aktionsgericht setzt auf praktischer Ebene dort an, wo Einzelmaßnahmen oftmals an ihre Grenzen

stoßen und verbindet die Wertschöpfungskettenglieder von der Erzeugung über Logistik, Vorverarbeitung und Zubereitung bis zu den Tischgästen. Es eignet sich dadurch auf vielfältigen Ebenen zur Kommunikation und zur Beförderung von neuen regionalen Geschäftsbeziehungen und Kooperationen zwischen Land und Stadt.

2021

ca. 1.700 Portionen
7 beteiligte Betriebe

„Schotenklump“:

Bio-Erbseneintopf mit Löffelklößchen aus gerettetem Brot, Bio-Kohlrabi, Räucherrippchen/geräucherten Möhren

Hauptzutat:

Bio-Erbse vom Wassergut Canitz



ca. 2.000 Portionen
10 beteiligte Betriebe

2022

Neuaufgabe „Schotenklump“:

Hauptzutat:

Bio-Erbse vom Wassergut Canitz

2022

„Möhrenuntereinander“:
Bio-Möhren-Kartoffel-Stampf mit
Fleischbeilage/ regionalem
Hirtenkäse

Hauptzutat:
**Bio-Möhre vom
Friedrichs-Gut**



ca. 2.000 Portionen
13 beteiligte Betriebe

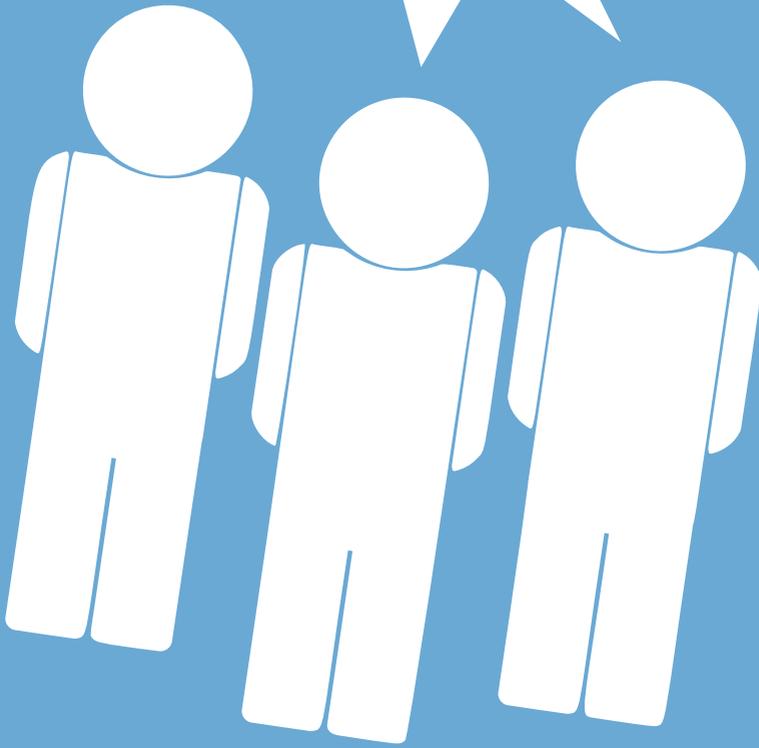
2023

„Reicher Pilzritter“:
Bio-Steinchampions mit
Serviettenknödel aus gerettetem
Brot, weißem Bio-Mangold und
Bio-Lauch

Hauptzutat:
**Bio-Steinchampion vom
Bio-Pilzhof Leipziger Land**



ca. 2.500 Portionen
16 beteiligte Betriebe



Status quo
erfassen



Hintergrund



Chancen der
Gemeinschaftsverpflegung



Herausforderungen

Hintergrund

Ein wesentliches Ziel im Stadt-Land-Plus Projekt WERTvoll war die Etablierung von Mehrnutzungskonzepten auf landwirtschaftlichen Flächen. Diese beinhalten die Kombination mehrerer Nutzen auf derselben Fläche, um Nutzungskonflikten zwischen Landwirtschaft, Wasserschutz, Artenschutz und Klimaschutz konstruktiv zu begegnen. Konkret werden neben der Nahrungsmittelproduktion Mehrwerte für (Trink)Wasserschutz, Klimaschutz und den Schutz der Biodiversität erzielt, indem Maßnahmen wie Energieholzpflanzung an Gewässerrandstreifen und Heckenpflanzungen mit ökologischem Landbau kombiniert werden. Die entstehenden Agrarprodukte sollten, im Sinne des Klimaschutzes und der Stärkung der regionalen Wirtschaft, möglichst regional vermarktet werden.

Zur Etablierung neuer, regionaler Absatzwege für Lebensmittel wurden

im Projekt auf Basis eines partizipativen Ansatzes Lösungen mit Praktiker:innen entwickelt, die entlang der regionalen Marktbedingungen ausgestaltet werden sollten. Im Zusammenspiel aus Markt- und Netzwerkanalyse, partizipativen Veranstaltungen wie der WERTvoll Zukunftswerkstatt sowie Wissensaufbau zum Thema Gemeinschaftsverpflegung und Regionalvermarktung, entstand im Projekt als ein Tool zur Erhöhung des Absatzes bio-regionaler Lebensmittel die Idee eines Aktionsgerichtes für die Gemeinschaftsverpflegung. Es kann als ein praktischer Prototyp begriffen werden, der anhand der in der Region bestehenden Potenziale Wege aufzeigt, wie im Küchenalltag mehr bio-regionale Produkte auf die Teller in Betriebs- und Schulkantinen, KiTas und Altenpflegeheimen kommen können.

Chancen der Gemeinschaftsverpflegung

Verschiedene Studien zeigen, dass die Nachfrage für bio-regionale Zutaten in Sachsen, wie auch auf Bundesebene stetig steigt (BMEL 2023; SMUL 2018). Darüber hinaus besteht das politische und gesellschaftliche Ziel, die Verwendung gesunder, bio-regionaler Zutaten in öffentlichen Einrichtungen wie Schulen und Betriebskantinen, deutlich zu erhöhen. Die Stadt Leipzig hat sich etwa zum Ziel gesetzt den Anteil an bio-regionalen Zutaten in der Schulverpflegung auf 30% zu erhöhen.

Eine erhöhte Nachfrage der Gemeinschaftsverpflegung nach Bio-Produkten aus regionalen Kontexten birgt das Potenzial von verlässlichen und regelmäßigen Marktbeziehungen zwischen regionalen Landwirtschafts-, Verarbeitungs- und Gemeinschaftsverpflegungsbetrieben in Dimensionen, die auch für größere landwirtschaftliche Betriebe relevant sein können. Daraus ergeben sich Chancen für die Stabilisierung regionaler Wertschöpfungsketten und die Gewährleistung von Planungssicherheit für



die Landwirtschaft vor Ort. In Leipzig und dem Wurzener Land bestanden zum Projektbeginn von WERTvoll auf den ersten Blick vergleichsweise wenige Nachfrage- und Angebotsstrukturen, die eine Versorgung der Menschen in der Gemeinschaftsverpflegung mit bio-regionalen Zutaten in diesem Maße ermöglichen konnten.

Um einen Überblick über das Feld der Gemeinschaftsverpflegung in der Projektregion zu erhalten, wurde in einem ersten Schritt eine

Akteur:innenanalyse durchgeführt. Mittels leitfadengestützter Interviews mit ausgewählten Akteur:innen wurden dann in einer Marktanalyse Informationen über bestehende Bezugsquellen, Absatzwege und den Stellenwert von ökologischen und regionalen Produkten in Unternehmen der Gemeinschaftsverpflegung ermittelt. Diese dienten als Grundlage, um vertieft Bedarfe zu ermitteln, Vernetzung zu befördern und Handlungsansätze zu entwickeln.

Herausforderungen

Beim Erreichen einer Erhöhung des Anteils an Produkten aus ökologischer und regionaler Produktion stehen unterschiedliche strukturelle Faktoren in Wechselwirkung miteinander. Unter anderem wurden im Rahmen der Marktanalyse folgende Herausforderungen identifiziert:

- Mangelnde Verfügbarkeit regionaler Erzeugnisse (z.B. wegen fehlender Verarbeitungsstruktur oder zu geringen Mengen)
- Fehlende regionale Logistikstrukturen
- Zentral gesteuerter, überregionaler Warenbezug bei großen Unternehmen
- Geringer Wissensstand und Kontakte zwischen Verpflegung und Handel
- Ausschreibungsbedingungen bei öffentlichen Einrichtungen, die Regionalität als Kriterium ausschließen müssen (z.B. Schulkantinen)
- Ein höheres Preisniveau und damit höhere Kosten für die Konsument:innen im Gegensatz zu konventionellen Produkten in einem preissensiblen Segment

15

Bei genauerer Betrachtung zeigt sich, dass viele der Herausforderungen eng miteinander verschränkt sind. So kann ein bio-regionales Mittagessen in Betriebskantinen trotz einer Vielzahl in der Region produzierter ökologischer Produkte beispielsweise daran scheitern, dass regional ausgerichtete Transport- oder Verarbeitungskapazitäten fehlen. Umgekehrt kann eine gut funktionierende regionale Absatzstruktur Anreize für eine stärkere regionale Vermarktung von Bio-Lebensmitteln setzen - allerdings brauchen Verarbeitungs-, Logistik- und Handelsunternehmen entsprechende Aufträge, um sich auch wirklich stärker auf bio-regionale Absatzwege zu fokussieren.

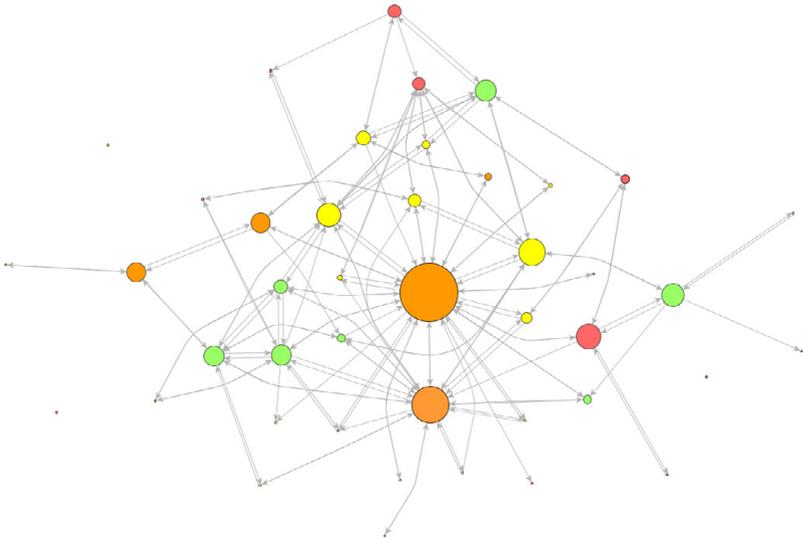
Das hier skizzierte Aktionsgericht kann die identifizierten Herausforderungen nicht alleine lösen, es bietet aber eine Plattform, sie in ihrer Wechselwirkung sichtbar zu machen und praktisch zu adressieren. Dadurch entsteht ein Experimentierraum für die Transformation der Gemeinschaftsverpflegung mit den jeweils regional vorhandenen Akteur:innen und Ressourcen. Dabei bleibt es selbstverständlich weiterhin wichtig, die strukturellen Rahmenbedingungen für mehr Bio und Regio in der Gemeinschaftsverpflegung über Wissensvermittlung, Vernetzung, Förderung und der Anpassung rechtlicher Rahmenbedingungen zu verbessern.





Schlüssel-
akteur:innen
ermitteln

Netzwerkanalyse und erster Ideenansatz



Eine Netzwerkanalyse nach der Net-Mapping-Methode (Schiffer & Hauck 2010), die mit der „AG Gemeinschaftsverpflegung“ des Leipziger Ernährungsrates durchgeführt wurde, lieferte einen umfassenderen Überblick über Logistik-, Vermarktungs- und Informationsnetzwerke im Bereich der Gemeinschaftsverpflegung. Sie erlaubte die Identifizierung von Schlüsselakteur:innen und -unternehmen, die sich besonders für Aktionen

entlang der Wertschöpfungsketten rund um die Gemeinschaftsverpflegung eignen. Jene „Gatekeeper“ können mit ihrem Netzwerk und ihrem Wissen bei der Umsetzung praxistauglicher Ideen von entscheidender Bedeutung sein. In der Gemeinschaftsverpflegung ist die Kommunikation „von Köchin zu Koch“ ein Faktor, der den Informationsaustausch mit den Küchen vereinfacht und damit die Erhebung von Zielen, Bedürfnissen,

Bedarfen und Handlungsspielräumen sowie das Möglichmachen von Aktionen erheblich erleichtert.

Um gemeinsam über Herausforderungen und Visionen der Gemeinschaftsverpflegung in Austausch zu kommen und neue Perspektiven ko-kreativ zu entwickeln, wurden basierend auf der Netzwerkanalyse zielgruppenspezifische Workshops und Veranstaltungen entwickelt und durchgeführt.

Erfolgsfaktor Akteur:innenkonstellation

Bereits mit den ersten Ideenansätzen für ein Aktionsgericht wurde klar, dass ein praxisnaher Blick auf die Realitäten des Küchenalltages und der „direkte Draht“ unverzichtbar sein würden. Der dort entstehende Aufwand für operative Kommunikation und Koordination geht einher mit weiteren Vorbereitungstätigkeiten



„hinter den Kulissen“ wie Pressekommunikation, Öffentlichkeitsarbeit, Konzeption und Dokumentation. Um diese Abläufe optimal zu verschränken hat sich im Projekt WERTvoll über die vier Aktionsgerichte hinweg eine Rollenverteilung in „Ermöglicher:in“ und „Macher:in“ bewährt.

Ermöglicher:in

„Ermöglicher:innen“ sind als Kommunalvertreter:innen bzw. gemeinnützige Organisationen keine direkten Marktteilnehmer:innen und werden von den Kooperationspartner:innen als neutral wahrgenommen. Sie spannen einen offiziellen Rahmen auf, erstellen und überwachen den Zeitplan und halten gemeinsame Ziele fest. Zudem kümmern sie sich um Kommunikation und Öffentlichkeitsarbeit, koordinieren die notwendigen Abstimmungen, dokumentieren Ergebnisse und kümmern sich um die Beauftragung der Macher:innenrolle.



Macher:in

Die „Macher:innen“ sind die Schnittstelle zur Praxis. Als Praxisvertretung aus dem Lebensmittelhandwerk haben sie zwar eine kollegiale Anbindung an die „Szene“, jedoch wird das Aktionsgericht von den anderen Akteuren nicht als Projekt der Konkurrenz wahrgenommen. Macher:innen sprechen die Sprache der Branche, sind gut vernetzt und können zuverlässig den Bereich des Möglichen und Machbaren abschätzen. Sie stellen in Zusammenarbeit mit den Ermöglicher:innen den regionalen Warenkorb zusammen und aktivieren die Akteur:innen entlang der regionalen Wertschöpfungsketten.

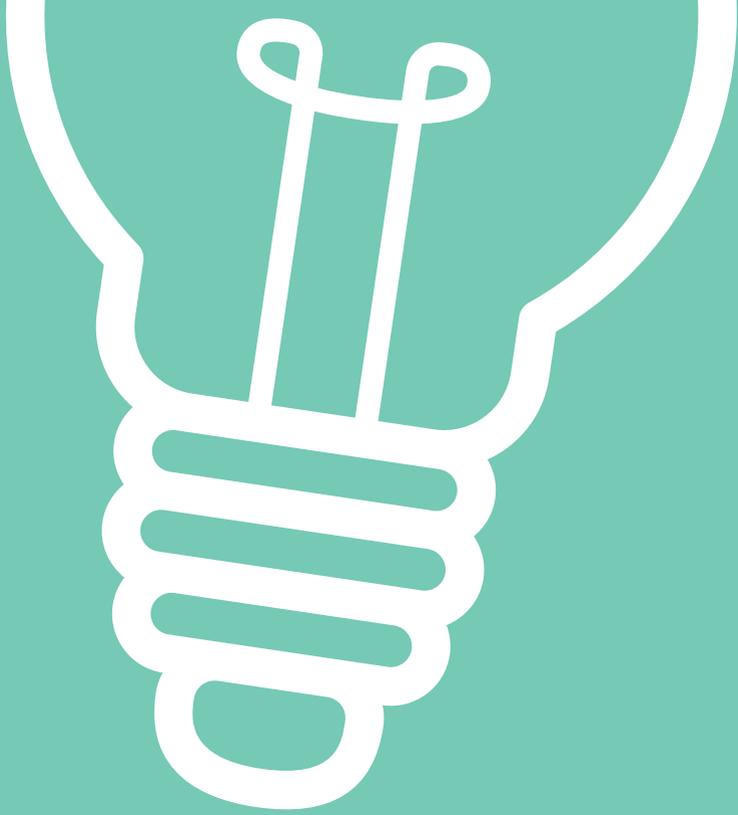


Im WERTvollen Aktionsgericht 2021 und 2022 wurde die Ermöglicher:innenrolle von einem Projektteam bestehend aus den interkommunalen Stabsstellen der Stadt Leipzig und des Wurzener Landes sowie dem Projektmanager der Schweisfurth Stiftung übernommen. Diese besondere Konstellation aus Vertretungen der Kommunalverwaltung von Stadt und Land sowie einer gemeinnützigen Stiftung machte das Projekt auch offiziell zu einer Stadt-Land-Kooperation und ermöglichte dadurch ein hohes Maß an offizieller Repräsentation und Authentizität bei der Kontaktaufnahme und Kommunikation mit den Beteiligten des Aktionsgerichts.

Die Macher:innenrolle wurde per Beauftragung durch die Leipziger

ANSTALT für Koch- und Lebensmittelkultur ausgefüllt. Die Kochanstalt ist im Bereich der Unternehmensberatung im Lebensmittelsektor tätig und bietet selbst Cateringdienstleistungen an. Sie engagiert sich dabei vor allem in Hinsicht auf regionale, nachhaltige Ernährung im Sinne der Slow-Food-Bewegung und ist innerhalb des Ernährungsrat Leipzig e.V aktiv. Durch diesen Partner konnte neben einer hervorragenden Vernetzung in den wichtigen Zielgruppen zugleich die entsprechende gastronomische Fachexpertise bereitgestellt und ein Zugang auf kollegialer Ebene zum Netzwerk des Lebensmittelhandwerks aufgeschlossen werden.





Idee entwickeln

Partizipativ vom Ideenansatz zum Konzept

Zentral für die Rückkopplung gewonnener Forschungserkenntnisse mit Praktiker:innen waren die WERTvoll Zukunftswerkstätten, die zweimal im Projektverlauf veranstaltet wurden. Bei diesem Veranstaltungsformat, das sich eng am Format der Mitmach-Konferenzen der Schweisfurth Stiftung orientierte, wurden

Akteur:innen aus dem breiten Themenfeld des Projektes eingeladen, um an thematischen Werkstatt-Tischen gemeinsame Visionen für eine nachhaltigere Zukunft in der Region zu formulieren und konkrete Handlungsschritte zu entwickeln. Am Werkstatt-Tisch „Potenziale und Chancen der Gemeinschaftsverpflegung“ auf

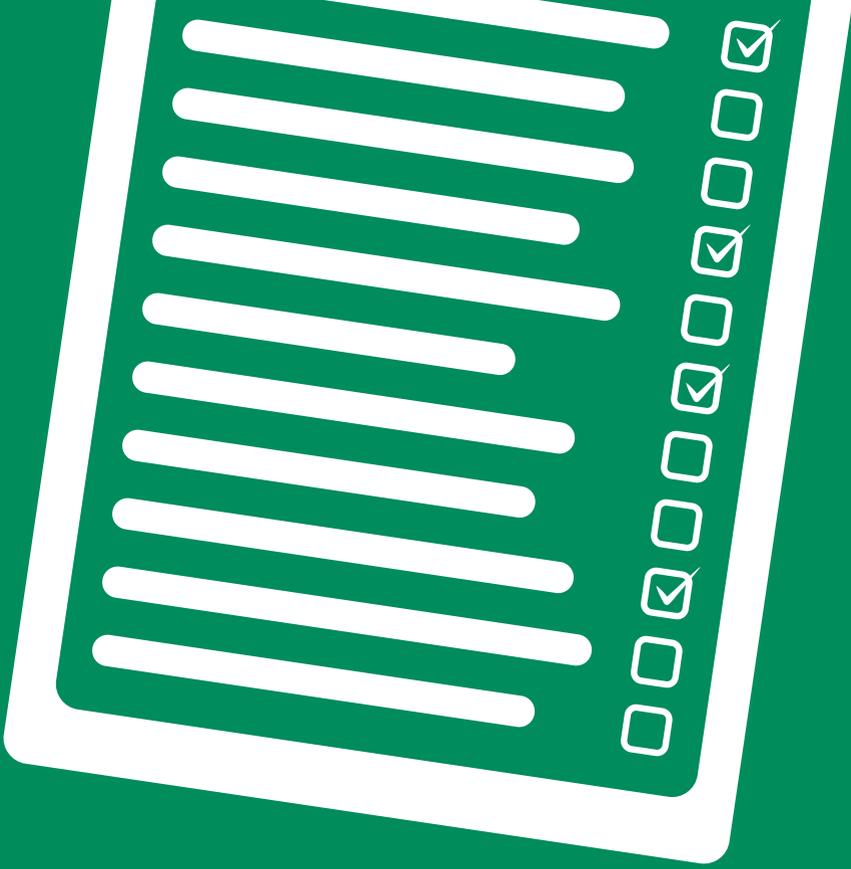




der ersten Zukunftswerkstatt 2019 entwickelten die Teilnehmenden ihre Zukunftsvision für die Region im Jahre 2030, beruhend auf der Bewusstseinsbildung für den Wert regionaler, ökologischer und gesunder Ernährung in der Gemeinschaftsverpflegung. Als eine Grundlage dieser Bewusstseinsbildung sollte ein niedrigschwelliges Aktionsangebot für die Gemeinschaftsverpflegung geschaffen werden, welches die Vorteile und die Qualität regionaler Bio-Produkte sowohl für interessierte Köch:innen, als auch für Tischgäste erlebbar macht.

Im Projekt 100 Mitmach-Regionen werden in ca. 100 Regionen im gesamten deutschsprachigen Raum Mitmach-Konferenzen mit dem Ziel durchgeführt, praktische Aktionen für mehr Nachhaltigkeit in der Region zu entwickeln und umzusetzen. Der begleitete Prozess einer Mitmach-Region kann die Basis dafür sein, auch in Ihrer Region zum Beispiel ein Aktionsgericht einzuführen. Mehr auf: mitmach-region.org





Konzept
erstellen



Praktischer Ansatz



Zielgruppen



Erfolgsindikatoren

Der Ideenansatz wurde mit interessierten Akteur:innen nach der Zukunftswerkstatt in kleinen Workshops zu einem umsetzbaren Konzept weiterentwickelt. Zentraler Partner bei der Entwicklung des Konzeptes, dem Kontakt zu den Küchen und der Durchführung war die Leipziger ANSTALT für Koch- und Lebensmittelkultur in der Rolle als „Macher“ (siehe [S. 20](#)). 2020 wurde das erste Aktionsgericht „Schothenklump“ mit Bio-Erbesen aus dem Wurzener Land gemeinsam geplant

und durchgeführt. Im Anschluss an diese erste Aktion gab es die Möglichkeit für Teilnehmende und Interessierte, Erfahrungen und Wünsche in einer digitalen Austauschrunde weiterzugeben, die dann in die weitere Ausgestaltung einfließen konnten. Aus den Analysen im Vorfeld, dem Austausch mit Praktiker:innen sowie der praktischen Planung des Aktionsgerichtes wurden die Herausforderungen deutlich, die das zu entwickelnde Aktionsgericht adressieren sollte.





Praktischer Ansatz

Das WERTvolle Aktionsgericht ermutigt Küchen und Kantinen dazu, die Perspektive einer Zukunft einzunehmen, in der viele der Herausforderungen bei Einsatz und Verarbeitung bio-regionaler Produkte bereits bewältigt wurden: Wie sieht das Essen in Kantinen aus, in denen frisch zubereitete bio-regionale Lebensmittel die Regel und nicht die Ausnahme sind? Wie schmeckt es und welche Geschichten erzählt es? Mit besonderem Engagement wird deshalb am Aktionstag ein Gericht mit möglichst hohem Anteil bio-regionaler Produkte serviert. Über das Gericht werden gezielt Marktakteur:innen angesprochen, zwischen denen noch keine Verbindungen bestehen und ein be-

sonderer Wert auf frische Zutaten und die Verarbeitung in den Küchen gelegt. Nicht nur die marktlichen, sondern auch die persönlichen Beziehungen werden dabei besonders betont. Dadurch werden neue Verbindungen zwischen Küchen und Erzeuger:innen geschaffen und es wird neben strukturellen Fragen ein besonderer Fokus auf greifbare, haptisch-sinnliche Aspekte wie Qualität, Geschmack und Verarbeitung gelegt. Das Aktionsgericht lädt damit ein aktiv zu kommunizieren über die Produkte, ihre Herkunft, ihre ökologischen und sozialen Mehrwerte sowie die Menschen hinter den Produkten. Es schafft einen realen Use-Case, der zu Gesprächen, Interaktion und

Weiterentwicklung anregt. Die Auswahl des passenden Gerichtes und die Verwirklichung der Aktion erfordern dabei, die Ausgangsbedingungen des regionalen Ernährungssystems in den Blick zu nehmen.

Ausgangsbedingungen analysieren

- Welche Produkte hält die Region bereit?
- Wer sind ihre Erzeuger:innen?
- Welche besonderen Qualitäten sind vorhanden?
- Welche Logistik-, Verarbeitungs- und Vermarktungsstrukturen existieren bereits und welche werden gebraucht?
- Welche Netzwerke und Beziehungen bestehen bereits?
- Welches Rezept kann die regionalen Produkte ansprechend präsentieren?

Zielgruppen

Die Hauptzielgruppe des Aktionsgerichts, wie es in WERTvoll entwickelt und durchgeführt wurde, findet sich auf der Seite der verpflegenden Betriebe und Strukturen. Gleichzeitig bieten sich aber viele Anknüpfungspunkte für die Kommunikation mit den Tischgästen durch die beteiligten Unternehmen.



Kantinen und Küchenbetriebe

Der praktische Ansatz des Aktionsgerichtes erlaubt es insbesondere die Zielgruppe der Köch:innen und im erweiterten Umfang auch der Unternehmenskommunikation und des Wareneinkaufs anzusprechen. Köch:innen sind in der Regel an der Ausgestaltung der Menülinien beteiligt und



Fragen
regelmäßig große
Mengen nach

haben dadurch einen je nach Verpflegungsbetrieb unterschiedlich großen Einfluss auf den Wareneinsatz. Das Aktionsgericht bietet einen Anlass, besondere ökologische Produkte der Region kreativ und spielerisch in den Küchen einzusetzen und Neues auszuprobieren (siehe [Seite 45: „Kein-Rezept“](#)). Vorbereitende Events, wie im Kapitel „Konzept verfeinern“ ab Seite 46 näher beschrieben, ermöglichen den direkten Austausch mit Erzeuger:innen der Region und bieten damit eine Basis für die Identifikation mit den Produkten und Produzent:innen und für den Aufbau persönlicher Beziehungen. Die Küchenleitung bzw. gastronomische Leitung umfasst die ersten Ansprechpersonen bei der Planung des Aktionsgerichts.

Für das Aktionsgericht im Rahmen des Projektes WERTVoll wurden nur solche Küchen ausgewählt, in de-

nen die Mahlzeiten vor Ort mit möglichst niedrigem Convenience-Grad frisch gekocht und ohne lange Warmhaltezeiten serviert werden. Diese eingeschränkte Zielgruppe soll zukünftig schrittweise erweitert werden, sodass Küchen mit einem geringeren Grad an frisch zubereiteten Mahlzeiten für bio-regionale Wertschöpfungsketten sensibilisiert und mit einbezogen werden können.

Sollte es gesonderte Verantwortliche für den Wareneinkauf und die übergeordnete Planung der Verpflegung geben, ist es ratsam, diese ebenfalls nach ersten Gesprächen mit einzubeziehen. Dadurch können mit dem Aktionsgericht auch die Grundlagen für eine Verstetigung von Lieferbeziehungen, z.B. durch die Listung von neuen Zulieferern und Produkten, geschaffen werden.





Unternehmenskommunikation

Die entstehenden kommunikativen Potenziale und Geschichten bieten den Unternehmen die Möglichkeit gezielt über die regionalen Aspekte und ökologischen Implikationen der Produkte zu sprechen und mit ihnen Sichtbarkeit zu erzeugen. Es bietet sich an, dies bereits zu Beginn der Planungen für das Aktionsgericht mitzudenken und die entsprechend verantwortlichen Personen – bspw. aus der Presse- und Öffentlichkeitsarbeit oder der Unternehmenskommunikation - mit einzubeziehen (siehe Öffentlichkeitswirksamkeit im [Kapitel „Umsetzen“](#)). Bei den durchgeführten Aktionsgerichten nutzten die beteiligten Unternehmen unter anderem ihre internen Informations-Apps (z.B. BMW), Social Media (z.B. Dussmann) oder Aufsteller in den Kantinen (z.B. Rathauskantine Leipzig), um auf die Beteiligung am Aktionsgericht hinzuweisen.



Erzählt Geschichten über Qualität, Herkunft und Erzeugung der Lebensmittel

Kommuniziert direkt mit den Tischgästen

Steigert die Attraktivität des Aktionsgerichtes



Vorverarbeitung, Handel und Logistik

Um die regionalen Produkte in der gewünschten Verarbeitungsstufe – z.B. geschälte und geschnittene Kartoffeln – von den Erzeugerbetrieben in die Küchen zu liefern, werden Verarbeitungs-, Handels- und Logistikunternehmen benötigt, die die benötigten Mengen verarbeiten und liefern können. Sie nehmen eine Schlüssel-funktion für das Gelingen des Aktionsgerichtes ein. Viele Küchen sind darauf angewiesen, Waren von Unternehmen zu beziehen, mit denen diese bereits zusammengearbeitet haben und die schon in ihren Warenwirtschaftssystemen gelistet sind. Wenn es gelingt sie einzubinden und mit Erzeugerbetrieben in Kontakt zu bringen, können dadurch neue Lieferbeziehungen für viele Küchen gleichzeitig entstehen. Daher empfiehlt es sich, sie neben den Küchen zu vorbereitenden Events wie der Ernte der Zutaten des Aktionsgerichtes einzuladen (siehe Vorbereitungs-Events im [Kapitel „Konzept verfeinern“](#)).



Sind Scharnier zwischen Erzeugung und Gemeinschaftsverpflegung

Stellen die benötigte Ware bereit

Können neue Netzwerke knüpfen

● Endkund:innen

Beschäftigte der Unternehmen, die in Betriebskantinen zu Mittag essen, Senior:innen in Alten- und Pflegeheimen und Kinder in Kindertagesstätten und Schulen sind die Endkund:innen des Aktionsgerichtes. Da sie mit ihrer Essensentscheidung Einfluss auf die Nachfrage in den Küchen haben und über das Aktionsgericht in Kontakt mit bio-regionalen Produkten kommen, liegt in der Kommunikation mit ihnen ein großes Potenzial zur Verbraucher:innenbildung. Informationsmaterialien in den Kantinen können ein Weg sein, um mit den Tischgästen zum Aktionsgericht zu kommunizieren.



**Lernen die Produkte
ihrer Region kennen**

**Erleben die
Mehrwerte frisch
zubereiteter
bio-regionaler
Lebensmittel**

**Haben mit ihrer
Essenswahl Einfluss
auf die angebotenen
Speisen**

Erfolgsindikatoren

Von der Akquise kooperierender Betriebe über das Schließen von Wertschöpfungsketten bis hin zur Kommunikation über die Mehrwerte bio-regionalen Essens adressiert das Aktionsgericht vielschichtige Ebenen. Damit einher gehen mehrdimensionale Erfolgsindikatoren: Je nach eingenommener Perspektive und priorisierten Zielen kann der Erfolg des Aktionsgerichts an unterschiedlichen Größen gemessen und bei mehrfacher Durchführung an ihnen entlang weiterentwickelt werden. Die nachfolgende Übersicht zeigt im Projekt verwendete und für die Zukunft angedachte Erfolgsindikatoren. Im Kontext der Indikatoren erhobene Daten können auch zur Selbstkontrolle der Unternehmen sowie für Kommunikationsmaßnahmen mit den unterschiedlichen Zielgruppen herangezogen werden.

Ökonomische Indikatoren

- Preis des Gerichts während der Aktion*
- Gewinnmarge des Aktionsgerichtes*
- Lieferantenpreise für die Zutaten des Aktionsgerichtes*
- Lieferantenmarge für die Zutaten des Aktionsgerichtes*

*Diese Werte sind insbesondere im Vergleich mit den Zahlen im Regelbetrieb interessant, um Informationen über die wirtschaftliche Tragfähigkeit des Aktionsgerichtes zu erhalten

Wareneinsatzindikatoren

- Anteil regionaler Zutaten am Gericht**
- Anteil ökologischer Zutaten am Gericht**
- Anteil der eingesetzten Zutaten aus dem zur Verfügung gestellten Warenpool

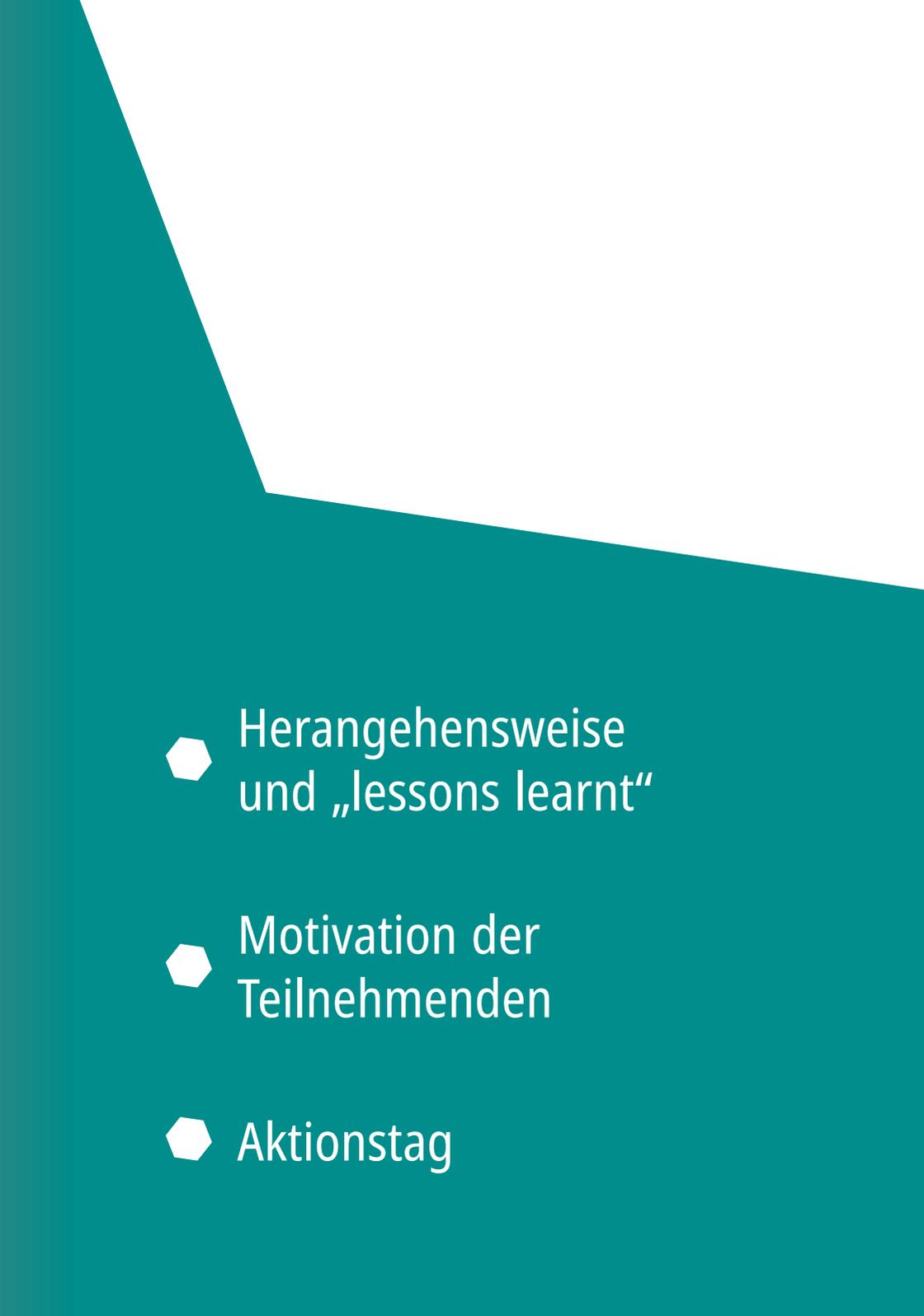
**Entweder Gewichts- oder Volumenanteil in absoluter oder prozentualer Form

Reichweitenindikatoren

- Anzahl servierter Portionen
- Anzahl teilnehmender Cateringbetriebe
- Anzahl beteiligter Erzeugerbetriebe
- Anzahl beteiligter Handelsunternehmen
- Direktvermarktungsanteil
- Anzahl insgesamt beteiligter Unternehmen

A stylized white graphic on a teal background. It depicts a person's legs from the knees down to the feet. The legs are represented by thick white vertical bars. The feet are shown as white, rounded shapes. The overall style is minimalist and modern.

Umsetzen



- Herangehensweise und „lessons learnt“

- Motivation der Teilnehmenden

- Aktionstag

Herangehensweise und „lessons learnt“

Die koordinierte Ausgabe eines bio-regionalen Mittagsggerichts für tausende von Menschen an einem Aktionstag macht es erforderlich, die gesamte Wertschöpfungskette vom Acker bis zum Teller zu berücksichtigen. Ein besonderer Schwerpunkt bei einer ersten Durchführung des Aktionsgerichtes liegt daher beim Aufbau von Netzwerken und der koordinativen und kommunikativen Arbeit mit den Kooperationspartner:innen. Auf das aufgebaute Netzwerk kann in den nachfolgenden Aktionsgerichten zurückgegriffen werden und es können schrittweise neue Akteur:innen hinzu kommen. Insgesamt lassen sich die Kooperationspartner:innen dabei in vier Sektoren unterteilen:

1. Erzeugerbetriebe
2. Logistikbetriebe
3. Verarbeitungsbetriebe
4. Küchen

In der Vorbereitung der Aktionen benötigte dabei jeder der einzelnen Sektoren eine individuelle Ansprache und agierte in eigenen, zu den anderen versetzt liegenden Zeitschienen. Ein Erfolgsfaktor war die



enge Zusammenarbeit in der dualen „Ermöglicher:innen – Macher:innen“-Struktur, in der diese Ansprachen gezielt koordiniert wurden.

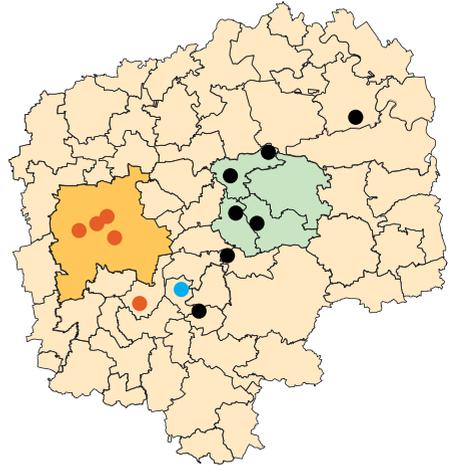
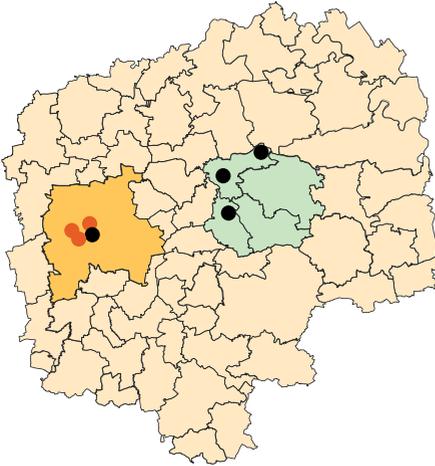
Die Grafik auf Seite 40 und 41 stellt die kooperierenden Betriebe von 2021 bis 2023 dar.



Übersicht der an den vier Aktionsgerichten beteiligten Betriebe

2021

2022/1



- › Genussentdecker*
- › Kantine der Kirow Werke
- › Städtische Altenpflegeheime Leipzig

- › Bäckerei Schwarze
- › Fleischerei Schicketanz
- › Hundert Morgen Land
- › Wassergut Canitz

- › BMW Leipzig
- › Dussmann Leipzig**
- › Kantine der Kirow Werke
- › Städtische Altenpflegeheime Leipzig
- › Unternehmensgruppe Hähnchen***

- › Bäckerei Schwarze
- › Friedrichs Gut
- › Hahn Landwirtschaft Otterwisch
- › Hofmolkerei Bennewitz
- › Hundert Morgen Land
- › Landgut Nempt
- › Wassergut Canitz

Region Leipzig - Westsachsen

i.G. Wurzenener Land

Stadt Leipzig

Teilnehmende Kantinen und Caterer

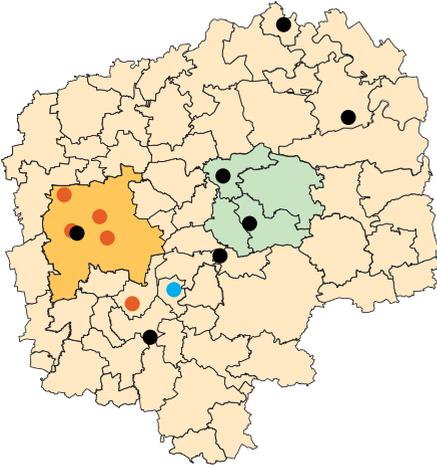
Produzent:innen

Logistik und Vorverarbeitung durch KÖHRA - Frische

0 5 10 15 20km

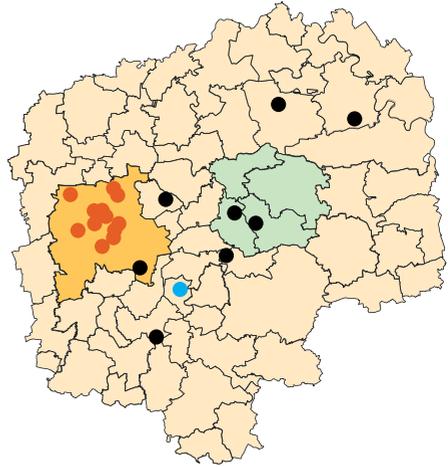


2022/2



- › BMW Leipzig
- › Dussmann Leipzig**
- › Kantine der Kirow Werke
- › Porsche Leipzig
- › Unternehmensgruppe Hähnchen***
- › Barthels Biohof
- › Bio-Pilzhof Leipziger Land
- › Friedrichs Gut Hofmolkerei Bennewitz
- › Landgut Nemt
- › Ölmühle Leipzig
- › Wassergut Canitz

2023



- › Aramark**
- › BMW Leipzig
- › Dussmann Leipzig**
- › Kantine der Kirow Werke
- › Kantine der Leipziger Messe/ fairgourmet
- › Kantine im Neuen Rathaus
- › Porsche Leipzig
- › Städtische Altenpflegeheime Leipzig*
- › Studentenwerke Leipzig****
- › Bäckerei Eßrich
- › Bäckerei Schwarze
- › Bio-Pilzhof Leipziger Land
- › Erzeugergemeinschaft Wildenhain
- › Friedrichs Gut
- › Gemüsebau Bienert
- › Hofmolkerei Bennewitz
- › Landgut Nemt

* für Leipziger Kitas
 ** für ausgewählte Kantinen
 *** für Schulen im Wurzenener Land
 **** mit vier beteiligten Mensen

Motivation der Teilnehmenden

Mit der Planung des ersten Aktionsgerichtes stellte sich die Frage, wie wirtschaftliche Unternehmen – vor allem Küchen und Kantinen – zur Teilnahme am Aktionsgericht, mitsamt des entstehenden Mehraufwandes motiviert werden können. Aus dem Projekt WERTvoll heraus konnte den Kooperationspartner:innen dafür kein

finanzieller Anreiz, etwa im Sinne einer Kompensation von Mehrkosten, geboten werden. Öffentlichkeitswirksamkeit und die Möglichkeit, Neues auszuprobieren waren jedoch zwei Faktoren, die sich als motivierend herausstellten und die den beteiligten Betrieben einen Mehrwert bieten.



Öffentlichkeitswirksamkeit, Kommunikation und Öffentlichkeitsarbeit

Durch die Anbindung des Projektteams an die Stadt Leipzig und die Kommunen des Wurzener Landes wurde das Aktionsgericht als ein offizielles Projekt mit besonderem Standing wahrgenommen. Neben diesem Renommee konnten die Netzwerke der bestehenden Öffentlichkeitsarbeit dazu genutzt werden, Sichtbarkeit für das Aktionsgericht und damit auch

für die teilnehmenden Unternehmen zu erzeugen.

Denn das Aktionsgericht lädt durch seine praktische Ausrichtung ausdrücklich zum Kommunizieren ein. Es kann ein Schlaglicht etwa auf regionale Besonderheiten – Produkte, Erzeugerbetriebe, Kooperationen, Kulturtechniken, ökologische Aspekte – oder auf Defizite, z.B. in den Wertschöpfungsketten oder bei der Zubereitung, werfen. Mit genügend zeitlichem Vorlauf kann eine wirksame Kommunikationsstrategie entwickelt



werden, die das Aktionsgericht als Kristallisationspunkt ernährungssystembezogener Themen zum Kern hat. Zielgruppen können dabei sowohl die Betriebe „hinter“, wie auch die Kund:innen „vor“ dem Gericht sein.

Begleitend zum Aktionsgericht in WERTvoll wurden verschiedene Kanäle der Kommunikation und Öffentlichkeitsarbeit genutzt. So wurden die Tischgäste bspw. durch Aushänge und innerbetriebliche App-Informationen über den Mehrwert des angebotenen bio-regionalen Aktionsgerichts informiert. Im Vorfeld des Aktionsgerichtes wurden durch das Ermögicherteam Presseeinladungen, bzw. -meldungen verfasst und veröffentlicht, die unterschiedliche Medienbeiträge in Zeitungen und Rundfunk hervorbrachten. Vor dem Aktionsgericht 2023 wurde ein Medienkit bereitgestellt, das Bilder, Informationen über die Erzeugerbetriebe und Textbausteine für die Kommunikation der Küchen mit den

Tischgästen via Social-Media enthielt. Auf dieser Grundlage konnten die teilnehmenden Betriebe ihre individuelle Öffentlichkeitsarbeit ausgestalten.

Nach dem Aktionsgericht 2023 wurden als Highlight zusätzlich auf der Leipziger Iss Gut! Messe in Zusammenarbeit mit dem Sächsischen Ministerium für Ernährung, Klimaschutz, Umwelt und Landwirtschaft (SME-KUL) die teilnehmenden Küchen für ihr Engagement öffentlichkeitswirksam gewürdigt. Dazu wurden passend zum Gericht „Reicher Pilzritter“ handgefertigte Holzskulpturen des Leipziger Künstlers Michael Fischer zusammen mit einer schriftlichen Würdigung an die 14 teilnehmenden Küchen verliehen.

Vom Rezept zum Konzept

Weiteres Motivationsmoment wurde mit dem „Kein-Rezept“ geschaffen, welches insbesondere die zur Verfügung stehenden Möglichkeiten sowie die handwerkliche Motivation der Köch:innen adressiert. Da sich die unterschiedlichen Küchen teilweise stark in ihren Kochmöglichkeiten, Tischgästen, personellen Ressourcen, finanziellen Spielräumen u.v.m. unterscheiden, die angebotenen Speisen aber auch vom persönlichen Geschmack und Stil des Küchenpersonals beeinflusst werden, wurde den Küchen für das Aktionsgericht bewusst kein „one-size-fits-all“-Rezept ausgehän-



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.

**Flüssige Semmelknödel**

Brot in Würfel oder einstückig grob schneiden (am besten, wenn noch nicht ganz hart), Zwiebeln anschwitzen, Milch erwärmen, mit Salz-Pfeffer-Muskat würzen und zusammen in der großen Mühle etwas einweichen. Ein paar verauflite Eier dazu... und vorsichtig vermengen. Die Menge (nicht zuviel) der warmen Milch und vorsichtiges Unterheben, stehen bekannterweise für ein flüssiges Eiweiß.

Es könnten dicke Knödelrollen in GN-Länge geformt werden, traditionell im großen „Tuch“, oder etwas praktikabler vielleicht mit Frischhaltefolie gewickelt werden. Je nachdem, wie dicht aneinander gereicht wird im Dampf 90-90 min. gegart. Nach dem Erkalten in Scheiben schneiden, wahlweise anbraten oder nicht. Die ganzen Stangen lassen sich auch gut vorbereiten und tiefkühlen.

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

- **Köha 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, Nemat-Käse, Eier vom Stadgut Göritz
- **Hübler** Fruchthandels GmbH: Markus Gritzner 0173 3872296

Bün
(fris
und

zur
bitte
Okt

dig. Stattdessen wurde ein durch die ANSTALT für Koch- und Lebensmittelkultur entwickeltes „Kein-Rezept“ bereitgestellt. Dort wird, basierend auf einem im Projektteam zusammengestellten regionalen Warenkorb mit hohem Bioanteil, ein vorgeschlagenes Gericht mit vielfältigen Anpassungsmöglichkeiten als Arbeitsgrundlage zur Verfügung gestellt. Damit soll das Aktionsgericht zugleich als fachliche Herausforderung beim Einsatz der Zutaten verstanden werden und dabei ausreichenden Spielraum für eigenen Stil, Kreativität und Möglichkeiten lassen und zum Entwickeln neuer Ideen motivieren.

Aktionstag

Am Aktionstag selbst war das Projektteam in unterschiedlichen Kantinen vor Ort, um mit dem Küchenpersonal über die Umsetzung zu sprechen, Herausforderungen und Erfahrungen durch direktes Feedback zu sammeln und das Aktionsgericht zu probieren. Mit beteiligten Kantinen wurden Pressebesuche und Fototermine vereinbart. Im Herbst 2022 und 2023 wurde als Aufhänger für den Aktionstag der „Tag der Regionen“ des Bundesverbandes der Regionalbewegung gewählt (www.tag-der-regionen.de) und das

Aktionsgericht auf der Plattform überregional sichtbar gemacht. 2023 wurde zusätzlich gemeinsam mit dem Verstetigungspartner Bio-Regio-Modellregion Leipzig-Westsachsen in ausgewählten Kantinen in der Essensausgabe mit angepackt, um Tipps zur Kommunikation der Besonderheiten des Aktionsgerichtes mit den Mitarbeitenden auszutauschen und über die alltägliche Küchenpraxis ins Gespräch zu kommen.



Konzept
verfeinern



Regionallogistik



Vorbereitungs-Events



Dokumentation
und Ergebnisse

Regionallogistik

Die Planung und Umsetzung eines Aktionsgerichts verdeutlicht, welchen Stellenwert der Transport der Waren und damit die Logistik für die erfolgreiche Etablierung von Wirtschaftsbeziehungen zwischen Erzeugerbetrieben und der Gemeinschaftsverpflegung hat. Die Etablierung einer funktionierenden und wirtschaftlich tragfähigen Logistik für regionale Produkte ist ein Schlüssel für den Einsatz bio-regio-

naler Produkte in Großküchen und in vielen Regionen Deutschlands derzeit ein aktuelles Thema. Der Bundesverband der Regionalbewegung spricht vom „Zünglein an der Waage“ für den Erfolg von Regionalvermarktung.

Während beim ersten in WERTvoll durchgeführten Aktionsgericht der Fokus noch auf der Einbindung von Erzeugerbetrieben und Küchen lag – die Erbsen für das erste „Schotenklump“



wurden vom Projektteam noch eigenhändig vom Hof in die Küchen gebracht – wurden in den folgenden Iterationen schrittweise Vorverarbeitungsbetriebe und Großhändler mit einbezogen. Für die Teilnahme am Aktionsgericht, wie auch den künftigen Einsatz der Produkte der Erzeugerbetriebe ist die Verfügbarkeit passend

vorverarbeiteter Ware via Großhandel, bestenfalls über bereits gelistete Lieferanten, entscheidend. Das Aktionsgericht bietet dabei einen Anlass neue Beziehungen zwischen Küchen, Handel, Verarbeitung und Erzeugung zu knüpfen und eine Grundlage, diese für die Zukunft zu verstetigen.

Vorbereitungs-Events



Besondere mediale Aufmerksamkeit erzeugten die ab der zweiten Durchführung eingeführten vorbereitenden Events, bei denen die am Aktionsgericht Teilnehmenden mit den Produkten des Aktionsgerichtes in Kontakt kommen konnten. Wer baut das Produkt an? Wie sieht es vor der Verarbeitung aus? Wie sind die Anbauconditionen? Welche Schritte passieren beim weiteren Verarbeitungsprozess? Bei Betriebsbesichtigungen auf Höfen und bei Verarbeitungsbetrieben konnten Köch:innen, Einkäufer:innen und Betriebsleiter:innen der beteiligten Kantinen und Einrichtungen hinter die Kulissen von Anbau und Verarbeitung blicken, die Menschen und ihre Produkte kennenlernen und selbst bei der Ernte „ihrer“ Produkte mit anpacken. Beim „Erbsenzählen“, dem ersten Vorbereitungs-Event, wurden

50

etwa gemeinsam die Bio-Erbsen nach der Ernte für das „Schotenklump“ gewaschen und verpackt. Beim „Möhrenziehen“ wurden die Bio-Möhren für das „Möhrenuntereinander“ geerntet. Für den „Reichen Pilzritter“, das Aktionsgericht im Herbst 2023,

wurde gemeinsam ein Bio-Pilzhof besichtigt und anschließend vor Ort Zubereitungstipps ausgetauscht. Die dabei entstandenen Bilder waren für die Beteiligten und das Projektteam Grundlage für weitere Öffentlichkeitsarbeit und Kommunikation.



Dokumentation und Ergebnisse

Eine Bestandsaufnahme nach dem Aktionstag liefert die Grundlage für die Weiterentwicklung des Aktionsgerichtes entlang der definierten Ziele. Eine Befragung aller Projektbeteiligten bezüglich der Abläufe rund um das Aktionsgericht sowie nach servierten Portionen und ggf. weiteren Indikatoren kann tabellarisch festgehalten werden, um Planungsziele in der nächsten Iteration festzulegen. Die benötigten Informationen können in Einzelgesprächen, oder auch im Rahmen einer Feedbackveranstaltung – beispielsweise gekoppelt an die Vorplanung der nächsten Aktion – eingeholt werden.

Die aus der Nachbereitung im Projekt WERTvoll erfassten Ergebnisse des Aktionsgerichts wurden vom Projektteam in den drei Bereichen „Wirtschaftsbeziehungen/Wertschöpfung“, „Finanzen“ und „Kommunikation“ betrachtet.

„Wirtschaftsbeziehungen/ Wertschöpfung“

Durch das Aktionsgericht und die begleitende Kommunikation mit den Akteur:innen ist es gelungen, Wirtschafts- und Lieferbeziehungen zwischen den Beteiligten und damit innerhalb der Projektregion zu etablieren. Für das Küchenpersonal und die Betriebsleiter:innen haben sich Beziehungen und ein in-Kontakt-treten mit den Erzeuger:innen bio-regionaler Lebensmittel ergeben, die eine wichtige Basis für den Aufbau von Wirtschaftsbeziehungen und damit von bio-regionalen Wertschöpfungsketten sind. Die entstandenen Beziehungen sind teilweise über die einzelnen Aktionsgerichte hinaus weitergeführt und verstetigt worden.

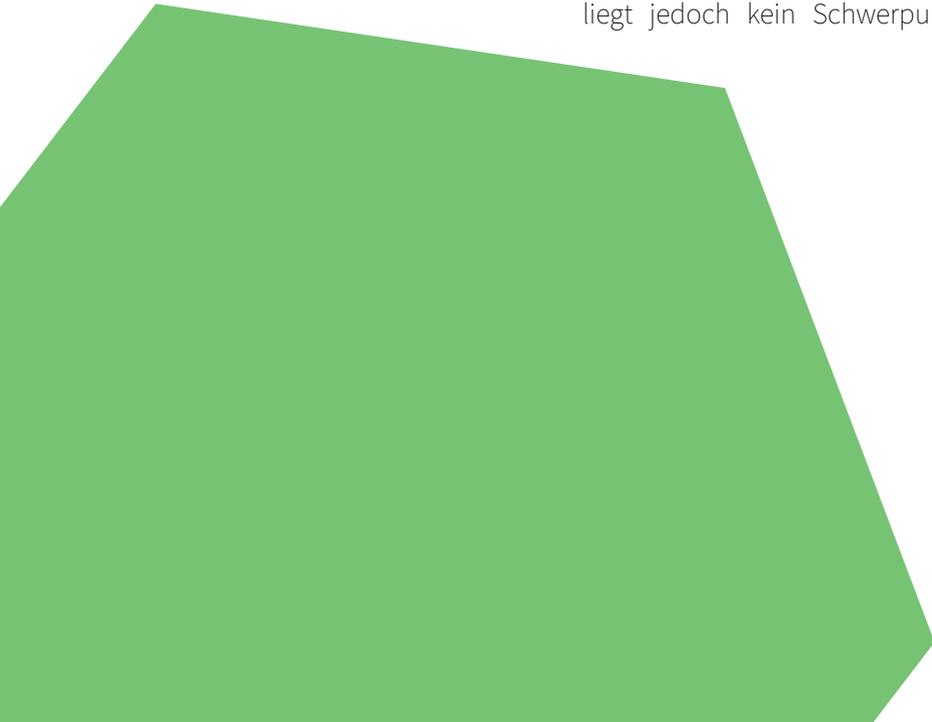
Kommunikation

Das Aktionsgericht eignet sich hervorragend als Plattform für die Kommunikation mit den vielfältigen erwähnten Zielgruppen. Sowohl durch die Aktion selbst, als auch durch die begleitende Öffentlichkeitsarbeit bot das Aktionsgericht Kommunikationsmöglichkeiten auf unterschiedlichen Ebenen. Mit den beteiligten Betrieben, wie auch mit den Tischgästen entstanden zahlreiche Ansatzpunkte für die Kommunikation über ein nachhaltiges und regional ausgerichtetes Ernährungssystem. Vorbereitungs-Events, wie auch die Aktionen selbst ermöglichten eine intensiviertere Kommunikation zwischen den beteiligten Gliedern der Wertschöpfungskette.

Gleichzeitig diente das Aktionsgericht in Vorträgen auf Messen und Tagungen als anschaulicher Aufhänger für die Darstellung von strukturellen und praktischen Herausforderungen einer bio-regional ausgerichteten Gemeinschaftsverpflegung. Die kommunikativen Potenziale wurden im Laufe der vier Aktionsgerichte nur in Ansätzen ausgereizt.

Finanzen

Das Aktionsgericht fokussiert vor allem auf das Schließen von Wertschöpfungsketten und das Möglichmachen eines Gerichtes mit höchstmöglichem bio-regionalen Anteil. Dabei soll das Gericht für die teilnehmenden Betriebe einfach finanzierbar sein, es liegt jedoch kein Schwerpunkt auf





einer Kostenneutralität im Vergleich zum Tagesgeschäft. Die im Aktionsgericht eingesetzten Produkte lagen preislich im Durchschnitt über dem üblichen Niveau für den Wareneinsatz der sonst angebotenen Gerichte. Von den Tischgästen wurden trotzdem keine höheren Preise verlangt. Dadurch entstanden unterschiedlich hohe Mehrkosten, die von den Unternehmen getragen und mittels ihres Tagesgeschäftes querfinanziert wurden. Die erhöhten Ausgaben für den Wareneinsatz stellen in der knapp kalkulierenden Verpflegungsbranche allerdings einen wesentlichen Hinderungsfaktor dar, um Mahlzeiten wie das Aktionsgericht alltäglich werden zu lassen. Von einigen beteiligten Betrieben wurde unterstrichen, dass im Angesicht der Herausforderungen bei der Preisgestaltung Modelle gefunden werden müssen, wie die entstehenden Mehrkosten finanziert werden können. Dies betrifft natürlich nicht nur das Aktionsgericht, sondern den

vermehrten Einsatz bio-regionaler Produkte insgesamt und verweist damit auf eine zentrale Herausforderung bei mehr Bio und Regio in der Gemeinschaftsverpflegung. Ein Ausbau effizienter regionaler Strukturen, worauf das Aktionsgericht ein besonderes Schlaglicht wirft, ist hierbei sicherlich ein Teil der Lösung.

In der Gesamtbetrachtung schaffen die durch das Aktionsgericht entstehenden Verbindungen für einen Tag eine andere Realität und damit einen bleibenden Eindruck in den Küchen. Gleichzeitig bekommen die teilnehmenden Unternehmen mit dem Aktionsgericht die Chance, für ihre Zielgruppe die Nachfrage nach kreativen bio-regionalen Gerichten zu testen, neue Formen der Kommunikation auszuprobieren und sich öffentlichkeitswirksam zu präsentieren. Die steigende Beteiligung zeigt, dass sich das Aktionsgericht vor diesem Hintergrund für die Beteiligten lohnt.



Verstetigen



Ausblick



Die Zukunft des
Aktionsgerichts

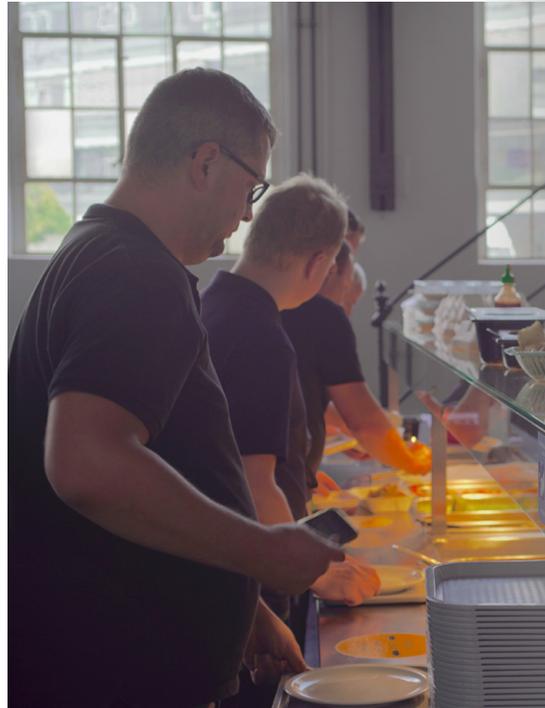
Ausblick

Zum Zeitpunkt des Verfassens dieses Leitfadens wurde das Aktionsgericht vier Mal erfolgreich durchgeführt. Im methodischen Ansatz folgt das Projekt dem „Design Thinking“, einer iterativen Methode die auf Prototypen und schnellem Feedback basiert, um auf dieser Basis Produkte und Dienstleistungen zu verbessern. Die bisherige Erfahrung zeigt, dass jede neue Iteration des Aktionsgerichts hilft, den Weg besser auszuleuchten, den Produkte vom Acker bis zum Teller beschreiten müssen, um erfolgreich und dauerhaft in die Gemeinschaftspflege der Projektregion integriert zu werden. Dieser Weg zeigt sich als komplexes Wirkungsgefüge, welches eines hohen Maßes an Kommunikation und Aushandlung bedarf.

Für den Prozess der Entwicklung und Durchführung eines Aktionsgerichts hat sich die im Kapitel „Schlüsselakteur:innen ermitteln“ beschriebene Arbeitsaufteilung zwischen Ermöglicher:in und Macher:in als agile, zielführende Struktur erwiesen. Die Begleitung des Projektes mit konzentrierter Öffentlichkeitsarbeit und einem pressewirksamen Vorbereitungstermin (s. Kapitel „Konzept verfeinern“) tragen nicht nur zur Wahrnehmung des Aktionsgerichts, sondern auch zur Motivation der Teil-

nehmenden und zur Stärkung der persönlichen Beziehungen zwischen den teilnehmenden Praxisakteur:innen bei.

Für das Ziel, mehr bio-regionale Produkte in der Gemeinschaftspflege zu verankern und dadurch regionale Wertschöpfungsketten zu etablieren, hat sich das Aktionsgericht in mehreren Punkten als außerordentlich wirkungsvoll erwiesen:



- Das Projekt zeigt mit jeder neuen Iteration, dass die Integration von bio-regionalen Produkten in das “daily business” der Gemeinschaftsverpflegung möglich ist. Je öfter das Aktionsgericht durchgeführt wird, desto weniger erscheint es allen Beteiligten als Singularität oder Einzelfall, desto routinierter und professioneller werden die Abläufe und desto selbstverständlicher wird das Prinzip.
- Die Erkenntnisse, die Kontakte und das Systemverständnis, welche beim Konzeptionsteam des Aktionsgerichtes bei jeder neuen

Durchführung angesammelt werden, können bei der zukünftigen Entwicklung von Konzepten zur Stärkung einer bio-regionalen Versorgung in der kommunalen Gemeinschaftsverpflegung Einsatz finden.

- Die Zusammenarbeit beim Aktionsgericht fördert nicht nur die persönlichen Kontakte zwischen den Praxisakteur:innen. Es werden auch neue Geschäftsbeziehungen geknüpft, welche über das Aktionsgericht hinaus Bestand haben. Daraus entstehen Lieferbeziehungen, durch die die regionalen Produkte Einzug in die Menü- und Speiseplanung der Caterer halten können.
- Konkret befördert die notwendige Listung von Produzierenden bei im Projekt kooperierenden Handelsbetrieben, bzw. die Listung der Produzierenden oder der Logistikbetriebe bei den Caterern das Entstehen dauerhafter Lieferbeziehungen. Im übertragenen Sinne werden dadurch Wege ausgetreten, welche daraufhin ohne Mehraufwand erneut genommen werden können.



Vor allem der letzte Punkt sollte bei zukünftigen Durchführungen von Aktionsgerichten eine stärkere Beachtung finden, offenbart sich hier doch ein Potenzial für die unkomplizierte Etablierung regionaler Wertschöpfungsketten. Bei den bisherigen Ak-

tionsgerichten sind diese neuen Lieferbeziehungen durch Listung eher ungezielt und als Nebenprodukt entstanden, da sie eben zu diesem Zeitpunkt zur Durchführung notwendig waren. Für zukünftige Aktionsgerichte könnten zum Beispiel über die Rezeptauswahl gezielt immer neue Produktionsbetriebe bei den Logistik- und Cateringbetrieben über die Listung eingeführt werden.

Ein weiterer Aspekt, der bei der zukünftigen Durchführung des Aktionsgerichts noch stärker professio-

nalisiert werden kann ist die Dokumentation: In Hinblick auf Produkt-, Liefer- und Verarbeitungskosten sowie deren Unterschied zum "normalen" Tagesgeschehen der Akteur:innen kann eine höher auflösende Dokumentation in Zeitreihe noch wichtige Anhaltspunkte über das System geben. Gleichsam kann eine Bilanzierung des Treibhausgas-Ausstoßes, bzw. der Treibhausgas-Einsparungen durch das Aktionsgericht im Kontext der Klimakrise neue Facetten des Projektes beleuchten.



Die Zukunft des Aktionsgerichts

Das WERTvolle Aktionsgericht steht in Leipzig nach seiner vierten Durchführung an einem Punkt, an dem es sich zu etablieren begonnen hat. Sowohl Küchen, Erzeugerbetriebe und Logistikbetriebe, aber auch kommunale Akteur:innen und Journalist:innen kennen das Format und wissen was auf sie zukommt, wenn wieder ein Aktionsgericht geplant ist. Sie haben begonnen, selbst aktiv neue Ideenvorschläge einzubringen und mit überdurchschnittlichem Engagement die Umsetzung und Weiterentwicklung mit zu ermöglichen. Das Aktionsgericht findet zudem bereits in unterschiedlichen Projekten und Strategien Berücksichtigung – etwa im 2023 begonnenen Projekt „Neue Wege Leipzig“ und in der Entwicklung der Ernährungsstrategie der Stadt Leipzig.

Diese entstandene Dynamik soll natürlich erhalten bleiben! Bereits als sich abzuzeichnen begann, dass das Aktionsgericht Wiederholungscharakter besitzt, wurde deshalb vom Projektteam intensiv der Frage nachgegangen, wie sich eine Verstetigung dieses Formates sicherstellen lässt. Ein Baustein einer Verstetigung war der Einbezug der Bio-Regio-Modellregion Leipzig-West Sachsen (BRM) in den Planungsprozess des Aktionsge-

richtes 2023. Dadurch wurde ein frühzeitiger Wissenstransfer gewährleistet, der durch einen praktischen Einsatz am Aktionstag unterfüttert wurde. In einem Aktionsgericht 2024 kann damit die Ermöglicher:innenrolle durch die BRM, bzw. den Ernährungsrat Leipzig als Träger ausgefüllt werden. Aus unterschiedlichen Töpfen wurden hierfür bereits Mittel beantragt. Durch die Arbeit am Aktionsgericht nahm die ANSTALT für Koch- und Lebensmittelkultur als Macher mit der Akquise von Partnerbetrieben und neuen Wertschöpfungskettengliedern im Prozess mehr und mehr eine vernetzende „Food-Hub“-Rolle ein. Diese bringt sie nun u.a. im erwähnten Projekt „Neue Wege Leipzig“ mit ein, in dem zukünftig basierend auf dem Aktionsgericht Aktionswochen für die Gemeinschaftsverpflegung entstehen sollen. Sicher ist, dass sich das Aktionsgericht in der Zukunft, wie in den vergangenen Jahren auch, stetig anhand der Bedürfnisse, Bedarfe und Möglichkeiten wandeln und weiterentwickeln wird.

Kommentierte Leistungsbeschreibung

1. Einleitung
2. Anforderungen an das Projekt,
Auftragsgegenstand
3. Inhalte und Ziele des Aktionsgerichts
4. Leistungsbeschreibung
5. Allgemeine Verfahrenshinweise und
Zuschlagskriterien

1. Einleitung

Dieser Teil des Leitfadens beinhaltet eine Leistungsbeschreibung, wie sie bspw. für die Ausschreibung in der öffentlichen Beschaffung verwendet wird. Diese Form wurde gewählt, um die darin befindlichen Inhalte des Projektes in einem Konzept **strukturiert**, auf das wesentliche **komprimiert** und direkt als „Mission“ für die später Ausführenden **formuliert** werden. Gleichwohl bleiben jedoch auch Freiräume in der Ausgestaltung, welche im Prozess der Vergabe i.d.R. durch den Auftragnehmer im Angebot ausdefiniert wer-

den. Trotz des Umfangs dieser Leistungsbeschreibung besteht generell ausreichend Gestaltungsspielraum für Erweiterungen. Detailinformationen, gemachte Erfahrungen und weitere Inspirationen können dem vorgehenden Teil des Leitfadens entnommen werden.

Weiterhin erfüllt die Form der Leistungsbeschreibung die Funktion, dass die Textbausteine z.B. auch für die Beantragung von Fördermitteln für ein Projekt verwendet werden können, welches auf dem Aktionsgericht basiert.



2. Anforderungen an das Projekt, Auftragsgegenstand

Zielgruppen

Die Hauptzielgruppe des Aktionsgerichtes sind Kantinen und Cateringunternehmen. Eine zum Stand der Erstellung dieses Konzeptpapiers noch nicht einbezogene, aber potentiell Interessante Zielgruppe sind weiter regionale Gastronomiebetriebe (Restaurants, Bars, etc.). Diese rufen insgesamt kleinere Mengen auf als große Cateringunternehmen, sind jedoch in ihren Strukturen (Einkauf, Menüplanerstellung, Preisgebung etc.) wesentlich flexibler. Generell sind diese weniger von Bedeutung für dauerhaft verlässliche Absatzwege hinsichtlich der Unternehmen im Bereich Landwirtschaft, Vorverarbeitung und Logistik. Dennoch können alternative Akteur:innen im Zusammenspiel mit bereits eingebundenen Beteiligten neue Endkund:innengruppen erschließen, welche sich ggf. mit anderen Konsumgewohnheiten in anderen Preissegmenten bewegen.

Zeitlicher Rahmen

Der zeitliche Rahmen für Vorbereitung, Konzeption, Durchführung und Nachbereitung eines Aktionsgerichts liegt bei etwa 5-6 Monaten. In diesem Zusammenhang ist vor allem die frühzeitige Information und Akquise der teilnehmenden Fachbetriebe – insbesondere der umsetzenden Küchen – entscheidend. Letztere benötigen i.d.R. eine Vorlaufzeit von mindestens drei Monaten, um ihre Planung auf ein Aktionsgericht auszurichten. Ähnlichen Vorlauf benötigt die Organisation der Ernte und Logistik. Im Allgemeinen schlüsselt sich der Zeitplan wie folgt auf:

- Vorbereitung und Konzeption (Informations-One-pager mit geplanter Aktion, Akquise, Kontaktaufnahme mit Kooperationspartnern): min. vier Monate
- Durchführung (Ernte, Logistik, Vor-Events als „Promo“-Aktionen, Öffentlichkeitsarbeit, Aktionsgericht): ein bis zwei Wochen
- Nachbereitung (Kosten/Zahlen; Doku, Monitoring): ein bis zwei Wochen

Für die kontinuierliche Entwicklung der beteiligten Netzwerke ist eine Durchführung des Aktionsgerichts bestenfalls über mehrere Jahre hinweg anzustreben. So kann sich das Format in der Region etablieren und über eine längere Zeitreihe die Wirkung der Einzelaktionen sichtbar machen.

Mit der Bearbeitungszeit von fünf bis sechs Monaten kann das Ak-

tionsgericht zweimal pro Jahr durchgeführt werden. In den ersten Jahren sollte diese Frequenz auch nicht überschritten werden, da bei noch nicht fest etablierten Geschäftsbeziehungen bei den Teilnehmenden schnell ein Ermüdungseffekt aufgrund des zusätzlichen Aufwands, eintreten kann. Eine jährliche Durchführung ist möglich, bedeutet aber erhöhten Aktivierungsbedarf bei den beteiligten Akteur:innen.

3. Inhalte und Ziele des Aktionsgerichts

Das Aktionsgericht für die Gemeinschaftsverpflegung ist ein Format, um an einzelnen Aktionstagen die Möglichkeiten und Herausforderungen einer bio-regionalen Gemeinschaftsverpflegung sichtbar zu machen. Der Durchführungsprozess fungiert dabei als „Pilotprojekt“ und befasst sich mit der Koordination der Aufgabenstellungen, der Vorbereitungs- und Kommunikationsarbeit, der Ernte, der Verarbeitung und Distribution der Rohstoffe sowie der Kostenaufwendungen. Vor allem bei wiederholter Durchführung des Aktionsgerichts gibt es Aufschluss über die vorhan-

denen Strukturen und Defizite in der Versorgung von Cateringbetrieben mit regionalen Produkten. Außerdem adressiert es weitere Fragestellungen während der Bearbeitung:

- Über welche Wege erhalten die Caterer die eingesetzten Produkte und welche verarbeiten sie?
- Wie können Produktionsunternehmen aus der Landwirtschaft und der Verarbeitung Anschluss an die Logistik finden?
- Welcher Aufwandsbedarf entsteht, um Erzeuger:innen oder Liefe-

rant:innen in Unternehmen für den Warenerhalt zu listen?

Diese und weitere Fragen stellen sich bei der Durchführung des Aktionsgerichts. Eine kontinuierliche Fortführung des Formats (ein- bis zweimal pro Jahr) vertieft den Einblick in die benannten Strukturen und die Vernetzung der Kooperationspartner:innen im Projekt. Hierdurch ergeben sich Möglichkeiten auf eben diese Strukturen einzuwirken und beispielsweise neue Geschäftsbeziehungen und Lieferketten aufzubauen, die auch über das Aktionsgericht hinaus bestehen bleiben, sodass dies zu einem größeren Einsatz von bio-regionalen Produkten im Kantinenalltag führen kann.

Zugleich dient das Aktionsgericht der Sensibilisierung für den Wert regionaler und nachhaltig produzierter Lebensmittel (Klimaschutz durch kurze Wege und Reduktion von Düngereinsatz, Biodiversitäts- und Trinkwasserschutz durch Verzicht auf Pestizide, Stärkung regionaler Wirtschaft). Dies geschieht zum einen bei den Endkund:innen, welche über verschiedene Informationsmedien (Infomails, Flyer, Aufsteller, etc.) in den Gemeinschaftsverpflegungseinrichtungen über die Aktion informiert werden können. Zum

anderen geschieht dies bei den Kantinen-/ Cateringbetreiber:innen und insbesondere auch den Köch:innen und Küchenchef:innen, die im Rahmen der Aktion auch die Gelegenheit bekommen, die Zuliefer:innen und Produzenten:innen direkt zu besuchen. Weiterhin sorgt eine anschließende, gut strukturierte Pressearbeit für eine breite Kommunikation der Inhalte des Aktionsgerichts in regionalen Nachrichtenmedien und ggf. auch in Fachmedien. Die „gute Presse“ hat sich in den bisher durchgeführten Aktionsgerichten auch als wichtiges Mittel herausgestellt, um v.a. Cateringunternehmen zu einer Mitarbeit im Projekt zu motivieren.

Duales System

Die optimale Konstellation für die Organisation und Durchführung des Aktionsgerichts besteht aus einer oder mehreren (institutionellen) „Ermöglicher:innen“ und einem/einer Gastro-Expert:in als „Macher:in“.

Erstere sollte die Ressourcen für die konzeptionelle Arbeit, die Öffentlichkeits- und Pressearbeit und die Begleitung der Veranstaltungen stellen und ist offizielle:r Veranstalter:in und Ansprechpartner:in für das Aktionsgericht. Optimalerweise handelt es sich hierbei um eine gemeinnützige Organisation aus dem Bereich der nachhaltigen Ernährung (z.B. Ernährungsrat, Stiftung), einer Verwaltung

oder einem Projekt, an welchem die Kommune beteiligt ist. Auch ist eine Agentur in der Rolle der Ermöglichenden denkbar.

Der oder die Macher:in ist gut in der Gastro- und Cateringlandschaft der Region vernetzt, kennt die Produzent:innen, Logistiker:innen und Verarbeiter:innen sowie die aktuellen Preise und Konditionen. Diese Person kann das Rezept für das Aktionsgericht entwerfen, die Mengen kalkulieren und skalieren sowie über seine Netzwerke entsprechend die notwendigen Produkte und Kooperationen organisieren.

Der oder die Macher:in vermittelt und berät als Expert:in. Der oder die Ermöglicher:in stellt als neutrale Instanz außerhalb des Marktes den thematischen Rahmen. Auf diese Weise wird das Aktionsgericht als gemeinsames Projekt auf Augenhöhe durch die teilnehmenden Betriebe wahrgenommen. Ansonsten könnte das Ak-

tionsgericht als eine Werbekampagne wahrgenommen werden, sollte dies von gewerblichen Gastroexpert:innen (Macher:in) ausgehend veranstaltet werden.

Zieldefinition

Die Zieldefinition kann im Projekt über verschiedene Erfolgsindikatoren (siehe [Kapitel „Konzept erstellen“](#)) geschehen, wobei es vor allem vor dem ersten Aktionsgericht wenig zielführend ist, für die einzelnen Indikatoren feste Größen zu definieren. Stattdessen sollte über den gesamten Projektzeitraum hinweg eine Steigerung durch die wiederholten Aktionsgerichte als Erfolgs- bzw. Zielerreichungsfaktor definiert werden. Dafür eignen sich z.B. die Portionenzahl, die Anzahl der kooperierenden Unternehmen oder der Warenumsatz.

Darüber hinaus kann über die Zieldefinition im Projekt die Wirkung der Aktionsgerichte über den Aktionstag hinaus abgebildet werden - sei es durch das Visualisieren von daraus entstandenen Kooperationen oder Warenströmen, oder einer Nachhaltigkeitsbewertung z.B. mittels des NAHGAST-Rechners (www.nahgast.de/rechner/).

4. Leistungsbeschreibung

In WERTvoll wurde der Auftrag durch die Schweisfurth Stiftung als Teil des Ermöglicherteams vergeben. Eine Auftragsvergabe durch Kommunen oder zivilgesellschaftliche Organisationen, wie z.B. Ernährungsräte ist ebenfalls denkbar. Der oder die Bieter:in ist für die gesamte Organisation und Kommunikation zuständig. Die Einbindung eines Unterauftrags oder eine Durchführung des Projektes als Bieter:ingemeinschaft sind in der Projektausgestaltung denkbar.

1. Vorbereitung und Konzeption: Informations-One-pager, Akquise der Unternehmen, Festlegen der Ziele [A]
2. Rezeptidee und Mengenkalkulationen [B]
3. Netzwerkarbeit, Absprachen zu Erntezeitpunkten, Lieferdaten, Mengen und Preisen mit den kooperierenden Unternehmen [B]
4. Organisation, Einladung und Durchführung von Vor-Events für die Teilnehmenden Unternehmen [A] + [B]
5. Nachbereitung: Kosten/Zahlen, Dokumentation der Ergebnisse, Monitoring (z.B. auch ökologischer Fußabdruck) [A & B]
6. Begleitende Öffentlichkeits- und Pressearbeit [A]
7. Sensibilisierungsmaßnahmen für die Gäste der Kantinen [A]

[A] Auftraggeber:in (Ermöglicher:in)

[B] Bieter:in (Macher:in)

5. Allgemeine Verfahrenshinweise und Zuschlagskriterien

Tipps:

Maximalgebot: Vor allem bei einem begrenzten Budget für die Ausschreibung, ist es ratsam ein klares Maximalgebot zu formulieren. Dies kann auch helfen, das Überschreiten von administrativen Vergabeschwellen zu vermeiden, da durch ein solches Überschreiten der Prozess erheblich verzögert werden kann. Eine solche Verzögerung kann die Einhaltung der Zuschlagsfrist gefährden. Auftragswerte in den Aktionsgerichten lagen etwa im Bereich 1.800€ - 3.600€ pro Durchführung, je nach Kommunikationsaufwand mit Akteur:innen der Wertschöpfungskette und ggf. durchgeführten Vor-Events.

Angebots-, Binde- und Zuschlagsfrist: Diese drei Fristen klar und nachvollziehbar benennen. Hinweis: Innerhalb der Bindefrist sind die Bieter:innen an ihr Angebot gebunden. Erhält ein Angebot innerhalb dieser Frist den Zuschlag (eine einfache, schriftliche Mitteilung per e-Mail ist dafür ausreichend), sind die Preise und Leistungen aus dem Angebotsteil des Werkvertrages bindend. Die Zuschlags-/bzw. Bindefrist sollte von Seiten der Ausschreibenden Stelle ausreichend lang angesetzt werden – v.a., wenn vor der Erteilung eines Zuschlages die Einholung der Zustimmung etwaige Vorgesetzter oder Gremien notwendig ist.

Verhinderung von Submissionsabsprachen: Bei einem Projekt welches explizit auf den Einsatz von Unterauftragnehmer:innen oder eine Bewerbung als Bieter:innengemeinschaft ausgelegt ist, sollten die Bieter:innen vor der Abgabe der Angebote deutlich dazu informiert werden, dass der Angebotsprozess ohne Submissionsab-

sprachen gemäß § 298 StGB zu erfolgen hat.

Nachweis der Eignung: Die Eignung leitet sich aus den Schwerpunkten des Projekts und der Leistungsbeschreibung ab. Es ist hier wichtig darauf hinzuweisen, dass ein Eignungsnachweis auch durch eine:n Unterauftragnehmer:in abgedeckt werden kann.

Zuschlagskriterien/ Zuschlagserteilung: Der Bewertungsprozess und die Kriterien sollten hier transparent dargestellt werden, um den Bietenden Anhaltspunkte für ein qualifiziertes Angebot in Abhängigkeit von den gesetzten Prioritäten zu geben. Die Gewichtung der Kriterien im vorliegenden Leitfaden gibt dafür ein Beispiel.

Danksagung

Dieser Leitfaden wurde gemeinsam von der Schweisfurth Stiftung mit den Stabsstellen des Wurzener Landes und der Stadt Leipzig erarbeitet. Ohne die enge partnerschaftliche Zusammenarbeit in WERTvoll wären die erreichten Projektergebnisse nicht möglich gewesen. Besonderer Dank gilt weiter der Leipziger ANSTALT für Koch- und Lebensmittelkultur für das flexible, praxisnahe und fachkundige Begleiten und Weiterentwickeln des Aktionsgerichtes sowie allen beteiligten Betrieben.

Wir bedanken uns für die gute Zusammenarbeit in WERTvoll auch bei unseren weiteren WERTvoll Verbundpartnern IfaS, INL und Wassergut Canitz.

Abbildungen

S.2 - Grafik: Prozess des Aktionsgerichtes. Konzept: Arian Gülker.
Umsetzung: © Alena Raab. Quelle Piktogramme: pixabay.com

S.8 - Erstes und zweites Aktionsgericht: „Schotenklump“. © Moritz von Schurer

S.9 oben - Drittes Aktionsgericht: „Möhrenuntereinander“. © Moritz von Schurer

S.9 unten - Viertes Aktionsgericht: „Reicher Pilzritter“. © Arian Gülker

S.13 - Aktionstag in der Kantine der Kirow Werke. © Charlotte Oeken

S. 15 - Bio-Erbsenernte für das Schotenklump auf dem Wassergut Canitz. © Moritz von Schurer

S.18 - Anonymisiertes Akteur:innennetzwerk. © Arian Gülker

S.19 - Erster Test der Net-Map-Methode in Sachrang im Chiemgau. © Arian Gülker

S.21 - Ermöglicher-Macher-Team. © Moritz von Schurer

S. 24 - WERTvoll Zukunftswerkstatt 2021 in Leipzig. © Moritz von Schurer

S. 25 oben - Gemeinsames Entwickeln von Zukunftsvisionen. © Moritz von Schurer

S. 25 unten - Werkstatt-Tisch Gemeinschaftsverpflegung auf der WERTvoll Zukunftswerkstatt 2019 in Wurzen. © WERTvoll

S. 28 - Grafik: Zielstellung und beteiligte Akteur:innen. Konzept: Raphael Weber. Umsetzung: © Alena Raab

S. 29 - Vor-Event „Erbsenzählen“ mit am Aktionsgericht Beteiligten: Waschen der Erbsen für das Schotenklump bei KÖHRA- Frische als ein wichtiger Vorverarbeitungsschritt. © Moritz von Schurer

S. 31 - Vor-Event „Möhrenziehen“ mit Logistikpartner KÖHRA – Frische. ©Arian Gülker

S.38 + 39 - Prüfen der Produktqualitäten für das Schotenklump. © Moritz von Schurer

S.40 + 41 - Grafik: Am Aktionsgericht beteiligte Betriebe von 2021-2023. Konzept: Arian Gülker und Raphael Weber. Umsetzung: © Alena Raab. Datenquelle: Eigene Erhebung; GeoBasis-DE/BKG 2019

S.42 - Würdigung der teilnehmenden Küchen durch das Projektteam auf der Leipziger Iss Gut! Messe. ©ANSTALT für Koch- und Lebensmittelkultur

S.43 oben links - Hervorheben des Aktionsgerichtes in der Kantine im Neuen Rathaus Leipzig. © Arian Gülker

S.43 oben rechts - Anschauliche Präsentation mit selbst gestaltetem Aufsteller in der Kantine im Neuen Rathaus Leipzig. © Arian Gülker

S.43 unten links - Hinweistafel für das Aktionsgericht in der Kantine der Kirow Werke. © Charlotte Oeken

S.43 unten rechts - Erzeugerinformationen für den „Reichen Pilzritter“ 2023. © Arian Gülker

S.44 - Schriftliche Anerkennung mit Trophäe für das besondere Engagement der teilnehmenden Küchen am Aktionsgericht 2023 © ANSTALT für Koch- und Lebensmittelkultur

S.45 - Das „Kein-Rezept“ der ANSTALT für Koch- und Lebensmittelkultur für das Aktionsgericht 2023. © ANSTALT für Koch- und Lebensmittelkultur

S. 48 + 49 - Besuch der Pilzhallen des Bio-Pilzhof Leipziger Land als Vor-Event zum Aktionsgericht 2023. © Arian Gülker

S. 50 - Erbsen Waschen für das Schotenklump. © Moritz von Schurer

S.53 - Bruno Friedrich's erntefrische Möhren für das Möhrenuntereinander 2022. © Arian Gülker

S.56 + 57 - Essensausgabe am Aktionstag in der Kantine der Kirow Werke. © Charlotte Oeken

S.58 - Das Team der Bio-Regio-Modellregion Leipzig-West Sachsen packt am Aktionstag 2023 mit an. © ANSTALT für Koch- und Lebensmittelkultur

Literatur

BMEL = Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft (2023): Ökobarometer - 2022.

Letzter Aufruf 07.03.2023 unter:

https://www.bmel.de/SharedDocs/Downloads/DE/Broschueren/oeko-barometer-2022.pdf?__blob=publicationFile&v=7.

Schiffer, Eva & Hauck, Jennifer (2010): Net-Map: Collecting Social Network Data and Facilitating Network Learning through Participatory Influence Network Mapping. *Field Methods*, 22(3), 231–249.

SMUL - Sächsisches Staatsministerium für Umwelt und Landwirtschaft (2018): Verbraucher- und Marktstudie „Wie regional is(s)t Sachsen?“. Letzter Aufruf 07.03.2023 unter:

<https://www.landwirtschaft.sachsen.de/download/StudieWieregionalistSachsen.pdf>.



Impressum

Verantwortlicher:

Dr. Niels Kohlschütter

Redaktion & Koordination:

Arian Gülker

Autoren:

Arian Gülker, Raphael Weber,
Sebastian Pomm, Ludwig Hentschel

Grafiken, Layout/Satz:

Alena Raab

Lektorat:

Anna Herbert

Umweltfreundlich gedruckt von der
Osiris Druckerei Leipzig.

Herausgeber:

Schweisfurth Stiftung
Rupprechtstraße 25
80636 München

Dezember 2023

<https://wertvoll.stoffstrom.org>
<https://schweisfurth-stiftung.de/>
info@schweisfurth-stiftung.de

Dieser Leitfaden wurde im Rahmen des Projekts WERTvoll
gemeinsam erarbeitet durch:



SCHWEISFURTH
STIFTUNG



Stadt Leipzig

Referat Nachhaltige Entwicklung
und Klimaschutz



Das diesem Leitfaden zugrunde liegende Vorhaben wurde mit Mitteln
des Bundesministeriums für Bildung und Forschung unter dem
Förderkennzeichen 033L210G gefördert.

GEFÖRDERT VOM



Bundesministerium
für Bildung
und Forschung

FONA
Forschung für Nachhaltigkeit

STADT
LAND
PLUS+

WERTVOLL

