

## 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 regionaler Produkte aus nachhaltiger Produktion vom Feld bis zum Teller sichtbar 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.

Ist Ihr Interesse geweckt oder haben Sie Fragen, nehmen Sie gerne Kontakt zu uns auf [neuewege@foodhub-leipzig.de](mailto:neuewege@foodhub-leipzig.de) oder [neuewege@uni-kassel.de](mailto:neuewege@uni-kassel.de)



### Projektpartner



### Kooperationspartner



Nachhaltige Entwicklung und Ernährungssouveränität:  
Wertschöpfung durch Gemeinwohl

# NEUE WEGE

## Hybrider Foodhub Leipzig



# 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.

## WERTvoll Aktionsgericht

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



## Goldenes uHu Label

für regionale, saisonale und nachhaltige Zutaten aus einem Umkreis von [u]nter [Hu]ndert km – vom Feld bis auf den Teller. Die „Open-uHu“-Lizenz setzt auf qualitative Kriterien für natürliche Produkte, ermöglicht eine einfache regionale Kennzeichnung für Küchen, Verarbeiter und Händler. Basierend auf dem Open-Source-Prinzip für unkomplizierte, kostenfreie Nutzung.

## Küchen-Speed-Dating

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

## 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 uHu-Kreis ([u]nter [Hu]ndert 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 KI-Rezeptetool.



## DIGITALE Werkzeuge für das Angebot

Herzlichen Dank an alle Wegbegleiter!