

Sebastian Klotsche (Sächsisches Landeskuratorium Ländlicher Raum e.V.)

Von: Sebastian Klotsche (Sächsisches Landeskuratorium Ländlicher Raum e.V.)
Gesendet: Mittwoch, 27. August 2025 13:03
An: Sebastian Klotsche (Sächsisches Landeskuratorium Ländlicher Raum e.V.)
Betreff: LSW-Quartalsinfo: Neumitglied, Landeserntedankfest, Aktionswoche und KI
Anlagen: BReg zu BT-Anfrage zu Lm.abfällen Drs. 21-678.pdf; Programm_FT Kita-Schulverpflegung 04.11.25_A4_web.pdf; 2506_Einladung Fachtagung Kita- und Schulverpflegung 04.11.25.pdf

Sehr geehrte Mitglieder des Arbeitskreises „Lebensmittel sind wertvoll - LSW“,

mit der Quartalsinfo III/2025 möchte ich besonders den Ernährungsrat Dresden und Region als neues Mitglied im Arbeitskreis begrüßen. Gern nehme ich auch Ihre Informationen und Termine zur Thematik Lebensmittelwertschätzung in die nächste Rundmail auf.



Neues Mitglied: Ernährungsrat Dresden und Region

Claudia Petersen wird ab sofort den Ernährungsrat Dresden in unserem Arbeitskreis vertreten. Frau Petersen ist stellvertretende Geschäftsführerin der Lokalen Agenda Dresden e.V. und Projektkoordinatorin Ernährungsrat/Essbare Stadt. Die Lokale Agenda ist Träger des Ernährungsrats. Schwerpunkte seiner Arbeit sind aktuell: Essbare Stadt, Regionalität und kurze Wege, Außer-Haus-Verpflegung und Ernährungsbildung. Weitere Infos sind auf der Website <https://ernaehrungsrat-dresden.de/> zu finden.

Ein herzliches Willkommen und auf gute Zusammenarbeit.

LSW-Beratungsstand und Direktvermarkterforum zum Landeserntedankfest

Das Sächsische Landeserntedankfest findet vom 12. bis 14.09.2025 in Hoyerswerda statt. Auf der Grünen Meile im Zentralpark ist ein extra [Stand des CSB zur Lebensmittelwertschätzung](#) geplant. Hier wird es am Samstag von 10 – 18 Uhr interessante Infos rund um den Anbau von Obst und Gemüse im eigenen Garten geben. Helma Bartholomay, bekannt vom mdr Sachsenradio, wird neben verschiedenen Präsentationen auch zur Ernte, restearmen Verarbeitung und Lagerung von selbst angebauten Lebensmitteln beraten. Am Sonntag ebenfalls von 10 – 18 Uhr ist eine große Pilzausstellung zu sehen. Pilzberater Tristan Jurisch steht für Fragen zur Pilzauswahl, Haltbarmachung und Pilzbestimmung zur Verfügung. Tristan Jurisch erreicht mit seinen Tipps 137.000 Follower auf tiktok. Das Direktvermarkterforum des Sächsischen Landesbauernverbandes am Samstag auf der Bühne im Zentralpark wird ebenfalls Aspekte der Lebensmittelwertschätzung beleuchten. Ein Schaukoch begleitet die

Kommunikation der regionalen Herstellungsprozesse und kurzen Vermarktungswege.

Beteiligung an der Aktionswoche „Zu gut für die Tonne 2025“

Alle Mitglieder des Arbeitskreises sind herzlich eingeladen, eigene Aktionen zur Bewerbung über die bundesweite Kampagne anzumelden. Der Termin muss nicht zwingend im Kernzeitraum vom 29.09. bis 06.10. liegen. Eine Registrierung ist über folgende Website möglich: <https://www.zugutfuerdietonne.de/aktionswoche>. Info- und Werbemittel zur Kampagne sind im BLE-Shop kostenfrei bestellbar. Dazu zählen die Broschüre [Weniger Lebensmittel wegwerfen - so geht's!](#), ["Iss mich zuerst!"-Etiketten mit Postkarte](#) und ein [Notizblock](#).

Fachtagung Kita- und Schulverpflegung am 04.11.2025

Die Vernetzungsstelle Kita- und Schulverpflegung Sachsen veranstaltet alle zwei Jahre in Kooperation mit der Leipziger Messe eine Fachtagung. Dieses Jahr widmen sie sich dem Thema „Future Food - Digitalisierung in der Kita- und Schulverpflegung“. Das Programm und die Einladung zur diesjährigen Fachtagung im Rahmen der Messe „Iss gut!“ in Leipzig ist Anlage dieser Mail. Frau Winter von der Vernetzungsstelle würde sich über eine zahlreiche Teilnahme freuen.

Aktuelle Maßnahmen gegen Lebensmittelverluste in Deutschland

Herr Straßburger vom SMUL weist auf eine Antwort zu einer kleinen Bundestagsanfrage hin. Die als Anlage beigefügte Antwort der Bundesregierung v. 25.06.2025 informiert gut über die aktuellen Maßnahmen zur Absenkung von Lebensmittelabfällen im Bundesgebiet. Hier wird auch auf Vorhaben wie das Digitalisierungsprojekt „TafelConnect“ und das Dialogforum Private Haushalte eingegangen.

Digitales Küchentagebuch

Bereits in unserer AK-Beratung im Juni wurde auf die neue Funktion der App „Zu gut für die Tonne“ hingewiesen. Damit können einfach Lebensmittelabfälle erfasst, persönliche Reduzierungsziele gesetzt werden und Sie erhalten wertvolle Tipps gegen Lebensmittelverschwendung im Alltag. Außerdem kann man sich an verschiedenen Mitmach-Aktionen beteiligen. Das Küchentagebuch wurde im Rahmen des Dialogforums Private Haushalte 2.0 von Slow Food Deutschland und der Technischen Universität Berlin gemeinsam mit dem Bundesministerium für Landwirtschaft, Ernährung und Heimat entwickelt.

<https://www.zugutfuerdietonne.de/app/kuechentagebuch>

Beratungsangebot von Stadt-Land-Küche

Das Projekt hat das Ziel, Gastronomiebetriebe in Sachsen bei der Entwicklung eines zukunftsfähigen Angebots zu begleiten. Regionale und bio-regionale Lebensmittel bilden die Grundlage für ein qualitatives Speiseangebot, das den Gästen schmeckt und das Kochhandwerk

fördert. Dafür werden sachsenweite Küchentrainings für die öffentliche Gemeinschaftsgastronomie und Beratung für Ausschreibungen von Verpflegungsdienstleistungen angeboten. In Leipzig sowie den Landkreisen Leipzig und Nordsachsen wird die Betriebs-, Individual- und Schnellgastronomie bei der Gestaltung eines Angebotes mit bio-regionalem Fokus unterstützt. Projektträger ist die Speiseräume – Urban Food Concepts GmbH. Eine Förderung erfolgt aus dem STARK-Programm. Auch Thomas Marbach, unserer Gastreferent bei der letzten AK-Sitzung, ist involviert.

<https://stadt-land-kueche.de/>

Einsatz von KI zur Reduzierung von Produktionsüberschüssen

Bei der Familienbäckerei Saur in Baden-Württemberg wird eine intelligente Software zur Bedarfsabschätzung des täglichen Abverkaufs in den Filialen eingesetzt. Dabei werden 150 Faktoren wie Wetter, Lage, Wochentag oder Sortiment beachtet. Laut Geschäftsführer Matthias Saur hat die Nutzung der KI zur Reduzierung des Überschusses an Backwaren geführt. Die [Firma AIPERIA](#) bietet auch noch weitere individuelle Lösungen für die Lebensmittelbranche, insbesondere Bäckereien.

<https://www.instagram.com/reel/DNiR26HmT8G/?igsh=azJpMTU4Z3dnbmNx>

i.A. des CSB

Freundlichst

Sebastian Klotsche



Sebastian Klotsche | Bereichsleiter
Regionale Initiativen | Umwelt und Landwirtschaft
Sächsisches Landeskuratorium Ländlicher Raum e. V.

Kurze Straße 8 | 01920 Nebelschütz OT Miltitz

Tel.: 035796 97124 | Fax: 035796 97116

E-Mail: sebastian.klotsche@slk-miltitz.de

Web: www.slk-miltitz.de | www.lausitz-schmeckt.de

www.bodeninfo.eu



Der Inhalt dieser Nachricht ist vertraulich und ausschließlich für den oder die genannten Adressaten bestimmt. Wenn Sie nicht einer dieser bestimmten Adressaten oder dessen Vertreter sein sollten, so beachten Sie bitte, dass jede Form der Veröffentlichung, Vervielfältigung oder Weitergabe des Inhalts dieser Nachricht unzulässig ist. Wir bitten Sie, sich in diesem Fall mit dem Absender der Nachricht in Verbindung zu setzen.

Bitte prüfen Sie der Umwelt zuliebe, ob der Ausdruck dieser E-Mail erforderlich ist.