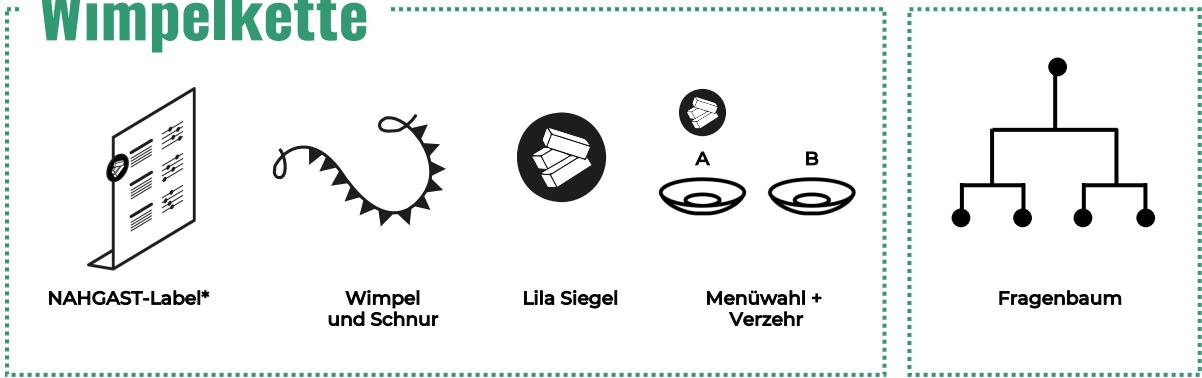


Wimpelkette



Beschreibung

Bei der Aktion *Wimpelkette* wird Folgendes untersucht:

Hat das gemeinsame Schmücken des Speiseraums und das Aufhängen des Posters zum Thema „Biodiversität und Essen“ einen Einfluss auf die Essensentscheidung und verändert sich diese im Laufe der Aktions-Woche?

- Jeder Gast erhält mit dem BiTe-Gericht auch ein Origami-Papier, das zum Dreieck gefaltet, ein Fähnchen der Wimpelkette ergibt. Diese Fähnchen werden an einer Leine/Schnur mit einer Büroklammer aufgehängt. Dadurch wird jeden Tag der Speiseraum ein wenig mehr schmückt.
- Mit der Speisebewertung (dem NAHGAST-Label) werden alle Tagesgerichte hinsichtlich vier Nachhaltigkeitsdimensionen (u.a. Biodiversität) bewertet und den Gästen präsentiert.
- Das biodiverseste Gericht wird mit dem lila Siegel markiert.
- Das lila Siegel ist auch bei der Essensausgabe am BiTe-Gericht platziert: Bei der Menüwahl kann es den Gästen eine Orientierungshilfe für ein nachhaltigeres und Biodiversitäts-schonenderes Gericht bieten.
- Der Fragenbaum ermöglicht das Messen der Wirkung der Aktion. Er wird in einem gesonderten Dokument erklärt.

* Das NAHGAST-Label ist ein Label, welches im Rahmen des Drittmittelprojektes „NAHGAST“ (www.nahgast.de) entwickelt wurde. Dahinter liegt eine kostenlose, wissenschaftliche und indikatorenbasierte Nachhaltigkeitsbewertung von Speisen.

Anzahl der Messtage	5
Materialien	<ul style="list-style-type: none"> • Origami-Papier mit Natur-Motiven, Schnur, Büroklammern • Tägliche Ausdrücke des NAHGAST-Labels für Aufsteller • Aufsteller (Plexiglas) für NAHGAST-Label (je Ausgabepunkt 2) & Erkläraufsteller • Lila Siegel ausdrucken, ausschneiden und mit Klebeband befestigen • Fragenbaum
Personen/Mitwirkende vor Ort	1 – 2 (Betriebsgröße entscheidend)

Leitfaden – Vorbereitung



Briefing mit Forschungsteam (Zoom oder telefonisch)

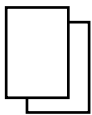


Verantwortliche Person(en) ernennen für:

- Ausdrucke vor Ort (NAHGAST-Label, lila Siegel, Checklisten)
- Besorgen des Origamipapiers
- Jeden Tag das NAHGAST-Label ausdrucken und aufstellen
- Gericht mit lila Siegel in Wochen-Speiseplan (und täglichen) auszeichnen
- Vorbereiten des Fragebaumes
- Betreuung der Wimpelkette (helfen beim Aufhängen)
- NAHGAST-Label in Powerpoint vorbereiten
- Erkläraufsteller aufstellen

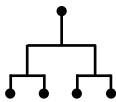


Ort für Wimpelkette definieren und Schnur aufhängen (ohne Papier)



Dokumente vorbereiten/ausdrucken

- NAHGAST-Label für jeden Wochentag ausdrucken
- Erkläraufsteller NAHGAST Label
- Lila Siegel für Kennzeichnung des biodiversesten Menüs bei Essensausgabe (Farbdruck)
- Speiseplan mit gekennzeichneten Gerichten (mit lila Siegel)
- Liste für verkaufte Essen/Kassendaten

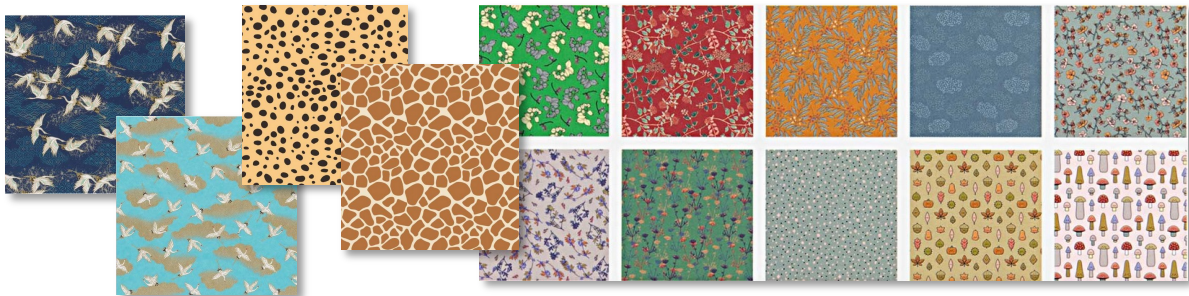


Fragenbaum

Eine detaillierte Anleitung zum Fragenbaum finden Sie im Dokument:

„Leitfaden Fragenbaum“ → <https://bite-projekt.com/downloads/>

Beispiel für Origami-Papier-Motive:



Leitfaden – Durchführung

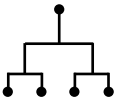


1. Täglichen Speiseplan mit gekennzeichnetem Gericht aufhängen (lila Siegel)



2. Menü in Ausgabe mit lila Siegel markieren

- Ausgeschnittenes lila Siegel mit Klebeband am BiTe-Menü der Essenausgabe (und ggf. Schauteller) gut sichtbar befestigen



3. Fragenbaum platzieren (siehe gesonderte Anleitung)



4. Tagesaktuelles NAHGAST-Label und Erkläraufsteller an Essenausgabe platzieren

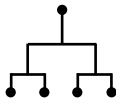


5. Origami-Papier bereitlegen (und mit jedem BiTe-Gericht verteilen)



6. Fotos vor Ort machen (siehe Checkliste)

- Flyerausgabe und ggf ein Foto von Flyern, die im Gästeraum liegenbleiben
- Speisepläne und Label (Papier, Monitor, Schauteller, etc.)
- Informationsbildschirme (falls vorhanden)
- Alle einzelnen Gerichte
- Positionierung der Speise (Reihenfolge und Aufbau der Essenausgabe)
- Poster oder Infomaterialien rund um das Thema Essen



7. Fragenbaum betreuen



8. Wimpelkette betreuen

Jeder Gast erhält ein Origami-Papier bei der Essenausgabe und wird gebeten, es nach dem Essen an einer Schnur aufzuhängen. Eine Person muss mit Büroklammern an einer zuvor angebrachten Schnur bereitstehen und die übergefalteten Papiere aufhängen. Jeden Tag wächst die Kette ein bisschen mehr.



9. Dokumente ausfüllen, abhaken und fotografieren

Checkliste

Kassendaten/Strichliste der verkauften Essen



10. Tagesaktuelle Fotos in Cloud hochladen (am Ende jeden Tages)

Leitfaden – Nachbereitung



1. Auswertungsmaske mit Excel öffnen

- Denken Sie daran, Ihre Kassendaten bzw. die Strichlisten der ausgegebenen Speisen zur Hand zu haben sowie das Fragenbaum-Protokoll für die ganze Aktionswoche.



2. Erstes Blatt „Dateneingabe Verkaufszahlen“ der Excel-Datei aufrufen und Verkaufszahlen in Tabelle übertragen

- Finden Sie zuerst die zutreffende Aktionswoche (hier: Wimpelkette) und tragen Sie dann die Namen der Gerichte sowie die jeweiligen Verkaufszahlen (aus den Kassendaten bzw. der Strichlisten der ausgegebenen Speisen) in die Tabelle ein.
 - Das BiTe-Gericht ist immer das Gericht, was mit dem lila Siegel gekennzeichnet wurde.
 - Die Gerichte 2 und 3 sind die anderen Gerichte im Speiseplan, die nicht als biodivers gekennzeichnet wurden.
 - Tragen Sie selbstverständlich nur so viele Gerichte ein, wie Sie haben, die anderen Felder bleiben leer.
- Denken Sie daran, dass für die Auswertung der Aktionswoche, die Verkaufszahlen der Nullmessung bereits eingetragen sein müssen. Diese dienen als Vergleichswerte.



3. Zweites Blatt "Dateneingabe Fragebaum" aufrufen und das Fragenbaum-Protokoll in die Tabelle übertragen

- Finden Sie hierbei wieder zuerst die zutreffende Aktionswoche (Comic) und tragen Sie dann die Zahlen der verschiedenen Tage entsprechend der Kennzeichnung aus dem Fragenbaum-Protokoll ein.



4. Die Auswertungen der Aktionswochen finden Sie jeweils in den Blättern "Auswertung Verkaufszahlen" und "Auswertung Fragenbaum".

Übersicht Materialien

<h2>Tagesaktuelles NAHGAST-Label</h2>	<h2>Erkläraufsteller</h2>	<h2>Lila Siegel für die Ausgabe</h2>
<p>Speisebewertung Menü vom Mittwoch den 10.08.2022</p> <p>Meditraner Kartoffelstampf Mit geschmolzenen Zwiebeln und glasierten Apfelspalten</p> <p>Umwelt: ● Fair für Mensch & Tier: ● Gesundheit: ● Biodiversität: ●</p> <p>Meditraner Kartoffelstampf Mit geschmolzenen Zwiebeln und glasierten Apfelspalten</p> <p>Umwelt: ● Fair für Mensch & Tier: ● Gesundheit: ● Biodiversität: ●</p> <p>+ mit Rote Beete Getreide-Bratling</p> <p>Umwelt: ● Fair für Mensch & Tier: ● Gesundheit: ● Biodiversität: ●</p> <p>Meditraner Kartoffelstampf Mit geschmolzenen Zwiebeln und glasierten Apfelspalten</p> <p>Umwelt: ● Fair für Mensch & Tier: ● Gesundheit: ● Biodiversität: ●</p> <p>+ mit Frikadelle vom Schwein</p> <p>Umwelt: ● Fair für Mensch & Tier: ● Gesundheit: ● Biodiversität: ●</p>	<p>WIE NACHHALTIG IST MEIN MENÜ?</p> <p>DAS SIEGEL</p> <p>Speisebewertung mit Fokus auf den Erhalt der Biodiversität</p> <p>Diese Woche benehmen wir Gerichte mit einem Lila Siegel, deren Rezeptur in Sachen Nachhaltigkeit optimiert wurde. Der besondere Fokus liegt dabei auf Biodiversität. Das Siegel gibt Auskunft über verschiedene Biozonen, aus der sich unsere Biodiversität zusammensetzt.</p> <p>Folgende Faktoren auf den Verlust von Lebewesen werden bei biodiversitätsschonenden Gerichten berücksichtigt:</p> <ul style="list-style-type: none"> Vorlauf und dem Tier Hilfreich Anteil pflanzlicher Zutaten Erfahrung des Bio-Anbaus Auslaich von Zutaten mit besonderen nennenswerten Ausrichtungen Zusätze übermäßig aus nennenswerten Arten <p>DAS BEWERTUNGSSCHEMA</p> <p>Das NAHGAST-Label</p> <p>Ein von Wissenschaftlerinnen entwickeltes Bewertungssystem macht die Nachhaltigkeit der einzelnen Gerichte mit Hilfe verschiedener Indikatoren auf folgenden vier Dimensionen greifbar: Umwelt - Biodiversität - Gesundheit - Fair für Mensch und Tier.</p> <p>3+ grün, desto besser für unsere Zukunft</p> <p>Die Skala des links gezeigten NAHGAST-Labels geht von negativ (punktiert) bis positiv (durchgezogen).</p> <p>So sieht man auf einen Blick das Ergebnis der Zusammenbewertung in den unterschiedlichen Nachhaltigkeits-Dimensionen.</p> <p>Die Wahl der Zutaten verschiebt die Regler von Grün nach Rot und andersherum, so fällt die nachhaltige Wahl leicht.</p>	<p>Lila Siegel</p> <p>Kennzeichnung des biodiversitätsschonenden Gerichte (Lila-Gericht)</p> <p>Bitte entlang der Linie Ausschneiden.</p>
<h2>Checkliste</h2>	<h2>Liste verkaufte Essen (Kassendaten)</h2>	<h2>Poster „Wimpelkette“</h2>
<p>CHECKLISTE: TISCHSETS</p> <p>Datum: _____ Messungen von: (h) (m) (s) Wetter: _____ Besonderheiten: _____ UV: _____</p> <p>Eventpartner: _____ Tel: _____ AnsprechpartnerIn: BiTe-Team (Lynn Wagner Mobil: 0177 3796953)</p> <p>Fotografieren</p> <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Speisepläne und Bildschirme <input type="checkbox"/> alle einzelnen Menü-Preise (müssen bei allen Aktionen geschriebeben) <input type="checkbox"/> alle einzelnen Gerichte (gerichtstypische Fotos, inkl. Bezugsangebote) <input type="checkbox"/> Positionierung der Speisen wie in der Nahrungsmittel <input type="checkbox"/> „Länder“-Poster o.ä. mit thematischer ähnlichen Infos <input type="checkbox"/> diese ausgefüllte Checkliste <input type="checkbox"/> Kassendaten bzw. Strichliste <input type="checkbox"/> Aufbau Fragenbaum <input type="checkbox"/> Messbare Fragenbaum <p>Notizen</p> <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Außenanläufe (Wartungssachen, besondere Tag, Krankheits etc.) <input type="checkbox"/> Veränderungen (Laufringe, Umstellungen, ggf. Zusatz) <input type="checkbox"/> Frühzeitiger Ausverkauf (was? Grund? Uhrzeit) <input type="checkbox"/> Anmerkungen/Verbesserungsvorschläge <p>erledigt (Unterschrift): _____</p>	<p>LISTE DER VERKAUFTEEN ESSEN</p> <p>Einrichtung</p> <p>Aktion</p> <p>Aktionszeitraum</p> <p>Montag (Datum)</p> <p>Menü</p> <p>Anzahl (Direchtlie)</p> <p>Summe</p> <p>Weitere Angebote (z.B. Salatbar)</p> <p>Anzahl (Direchtlie)</p> <p>Summe</p> <p>Dienstag (Datum)</p> <p>Menü</p> <p>Anzahl (Direchtlie)</p> <p>Summe</p> <p>Weitere Angebote (z.B. Salatbar)</p> <p>Anzahl (Direchtlie)</p> <p>Summe</p>	<p>BUNTE MENSA – BUNTER PLANET</p> <p>Mit der Wahl eines Menüs helfen Sie mit, die Biodiversität unseres Planeten zu schonen.</p> <p>Diese Woche benehmen wir Gerichte, deren Rezepturen in Sachen Nachhaltigkeit optimiert wurden. Der besondere Fokus liegt dabei auf Biodiversität.</p> <p>Ein von Wissenschaftlerinnen entwickeltes Bewertungssystem macht die Nachhaltigkeit der einzelnen Gerichte mit Hilfe verschiedener Indikatoren auf folgenden vier Dimensionen greifbar: Umwelt - Biodiversität - Gesundheit - Fair für Mensch und Tier.</p> <p>3+ grün, desto besser für unsere Zukunft</p> <p>Die Skala des links gezeigten NAHGAST-Labels geht von negativ (punktiert) bis positiv (durchgezogen).</p> <p>So sieht man auf einen Blick das Ergebnis der Zusammenbewertung in den unterschiedlichen Nachhaltigkeits-Dimensionen.</p> <p>Die Wahl der Zutaten verschiebt die Regler von Grün nach Rot und andersherum, so fällt die nachhaltige Wahl leicht.</p>

CHECKLISTE: WIMPELKETTE

Datum	Messung(en) von bis Uhr	Wetter	Besonderheiten

Praxisbetrieb:

Ansprechpartner*in: Tel:

Ansprechpartnerin BiTe-Team: 0163 1303819 (A. Menzel) oder +49 30 314-70948 (B. Kutz / L. Wagner)



Fotografieren

- Tische mit Tischsets & Tische mit Tischsets und Tablettes der Gäste
- Speisepläne und Bildschirme
- alle einzelnen Menü-Preise (müssen bei allen Aktionen gleichbleiben)
- alle einzelnen Gerichte (angerichtete Teller), inkl. Resteangebote
- Positionierung der Speisen wie in der Nullmessung
- „fremde“ Poster o. ä. mit thematisch ähnlichen Infos
- diese ausgefüllte Checkliste
- Kassendaten bzw. Strichliste
- Aufbau Fragenbaum
- Messtabelle Fragenbaum

Alle Fotos (auch von Checkliste)
täglich in die Cloud hochladen



Notizen

- Außeneinflüsse (Weltgeschehen, besonderer Tag, Krankheiten etc.)

.....

- Veränderungen (Laufwege, Umstellungen, ggf. Zutat)

.....

- Frühzeitiger Ausverkauf (was | Grund | Uhrzeit)

.....

- Anmerkungen/Verbesserungsvorschläge

.....

erledigt (Unterschrift)

CHECKLISTE: WIMPELKETTE

Datum	Messung(en) von bis Uhr	Wetter	Besonderheiten

Praxisbetrieb:

Ansprechpartner*in: Tel:

Ansprechpartnerin BiTe-Team: 0163 1303819 (A. Menzel) oder +49 30 314-70948 (B. Kutz / L. Wagner)



Fotografieren

- Tische mit Tischsets & Tische mit Tischsets und Tablettes der Gäste
- Speisepläne und Bildschirme
- alle einzelnen Menü-Preise (müssen bei allen Aktionen gleichbleiben)
- alle einzelnen Gerichte (angerichtete Teller), inkl. Resteangebote
- Positionierung der Speisen wie in der Nullmessung
- „fremde“ Poster o. ä. mit thematisch ähnlichen Infos
- diese ausgefüllte Checkliste
- Kassendaten bzw. Strichliste
- Aufbau Fragenbaum
- Messtabelle Fragenbaum

Alle Fotos (auch von Checkliste)
täglich in die Cloud hochladen



Notizen

- Außeneinflüsse (Weltgeschehen, besonderer Tag, Krankheiten etc.)

.....

- Veränderungen (Laufwege, Umstellungen, ggf. Zutat)

.....

- Frühzeitiger Ausverkauf (was | Grund | Uhrzeit)

.....

- Anmerkungen/Verbesserungsvorschläge

.....

erledigt (Unterschrift)

CHECKLISTE: WIMPELKETTE

Datum	Messung(en) von bis Uhr	Wetter	Besonderheiten

Praxisbetrieb:

Ansprechpartner*in: Tel:

Ansprechpartnerin BiTe-Team: 0163 1303819 (A. Menzel) oder +49 30 314-70948 (B. Kutz / L. Wagner)



Fotografieren

- Tische mit Tischsets & Tische mit Tischsets und Tablettes der Gäste
- Speisepläne und Bildschirme
- alle einzelnen Menü-Preise (müssen bei allen Aktionen gleichbleiben)
- alle einzelnen Gerichte (angerichtete Teller), inkl. Resteangebote
- Positionierung der Speisen wie in der Nullmessung
- „fremde“ Poster o. ä. mit thematisch ähnlichen Infos
- diese ausgefüllte Checkliste
- Kassendaten bzw. Strichliste
- Aufbau Fragenbaum
- Messtabelle Fragenbaum

Alle Fotos (auch von Checkliste)
täglich in die Cloud hochladen



Notizen

- Außeneinflüsse (Weltgeschehen, besonderer Tag, Krankheiten etc.)

.....

- Veränderungen (Laufwege, Umstellungen, ggf. Zutat)

.....

- Frühzeitiger Ausverkauf (was | Grund | Uhrzeit)

.....

- Anmerkungen/Verbesserungsvorschläge

.....

erledigt (Unterschrift)

CHECKLISTE: WIMPELKETTE

Datum	Messung(en) von bis Uhr	Wetter	Besonderheiten

Praxisbetrieb:

Ansprechpartner*in: Tel:

Ansprechpartnerin BiTe-Team: 0163 1303819 (A. Menzel) oder +49 30 314-70948 (B. Kutz / L. Wagner)



Fotografieren

- Tische mit Tischsets & Tische mit Tischsets und Tablettes der Gäste
- Speisepläne und Bildschirme
- alle einzelnen Menü-Preise (müssen bei allen Aktionen gleichbleiben)
- alle einzelnen Gerichte (angerichtete Teller), inkl. Resteangebote
- Positionierung der Speisen wie in der Nullmessung
- „fremde“ Poster o. ä. mit thematisch ähnlichen Infos
- diese ausgefüllte Checkliste
- Kassendaten bzw. Strichliste
- Aufbau Fragenbaum
- Messtabelle Fragenbaum

Alle Fotos (auch von Checkliste)
täglich in die Cloud hochladen



Notizen

- Außeneinflüsse (Weltgeschehen, besonderer Tag, Krankheiten etc.)

.....

- Veränderungen (Laufwege, Umstellungen, ggf. Zutat)

.....

- Frühzeitiger Ausverkauf (was | Grund | Uhrzeit)

.....

- Anmerkungen/Verbesserungsvorschläge

.....

erledigt (Unterschrift)

CHECKLISTE: WIMPELKETTE

Datum	Messung(en) von bis Uhr	Wetter	Besonderheiten

Praxisbetrieb:

Ansprechpartner*in: Tel:

Ansprechpartnerin BiTe-Team: 0163 1303819 (A. Menzel) oder +49 30 314-70948 (B. Kutz / L. Wagner)



Fotografieren

- Tische mit Tischsets & Tische mit Tischsets und Tablettes der Gäste
- Speisepläne und Bildschirme
- alle einzelnen Menü-Preise (müssen bei allen Aktionen gleichbleiben)
- alle einzelnen Gerichte (angerichtete Teller), inkl. Resteangebote
- Positionierung der Speisen wie in der Nullmessung
- „fremde“ Poster o. ä. mit thematisch ähnlichen Infos
- diese ausgefüllte Checkliste
- Kassendaten bzw. Strichliste
- Aufbau Fragenbaum
- Messtabelle Fragenbaum

Alle Fotos (auch von Checkliste)
täglich in die Cloud hochladen



Notizen

- Außeneinflüsse (Weltgeschehen, besonderer Tag, Krankheiten etc.)

.....

- Veränderungen (Laufwege, Umstellungen, ggf. Zutat)

.....

- Frühzeitiger Ausverkauf (was | Grund | Uhrzeit)

.....

- Anmerkungen/Verbesserungsvorschläge

.....

erledigt (Unterschrift)