



**BITE**

Biodiversität über  
den Tellerrand

# Informationsveranstaltung zur Teilnahme an BiTe

05.12.2022



FH MÜNSTER  
University of Applied Sciences



iSuN  
Institut für Nachhaltige Ernährung



Wuppertal  
Institut

GEFÖRDERT VOM



Bundesministerium  
für Bildung  
und Forschung



# Agenda



- Vorstellungsrunde
- Das BiTe-Projekt
- Ihr Beitrag in BiTe
  - Optimierte Speiseplanung
  - Aktionen in den Küchen
- BiTe-Prozess – Wie verläuft die Teilnahme an BiTe
  - Workshop-Programm
  - Abschätzung Arbeitsaufwand
- Fazit – Nächste Schritte

# Vorstellungsrunde

---

# Unser Team



# Unsere Praxisbetriebe



# Vorstellungsrunde



- Wer bin ich?
- Welche Aufgaben habe ich in der Küche/im Betrieb?

# Das BiTe-Projekt

---



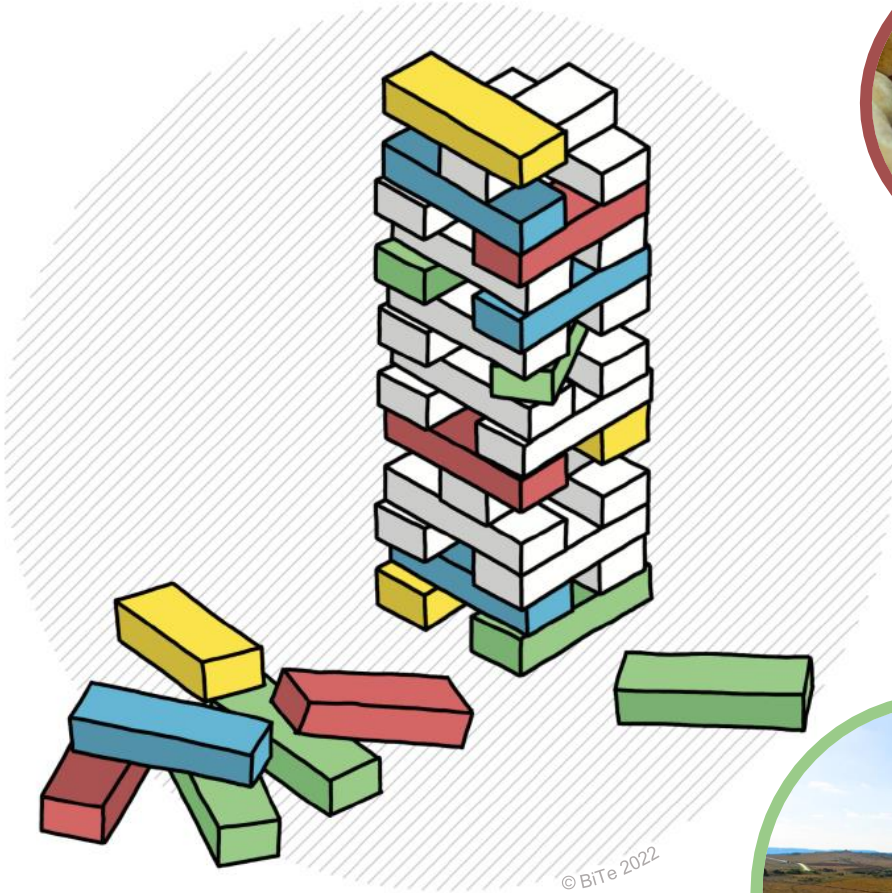
# Was ist Biodiversität?



Mit Biodiversität  
*oder biologischer Vielfalt*  
sind alle Lebewesen wie Tiere, Pflanzen,  
Einzeller, Pilze und Bakterien gemeint,  
aber auch die Beziehungen der  
Lebewesen untereinander.



# Was ist Biodiversität?

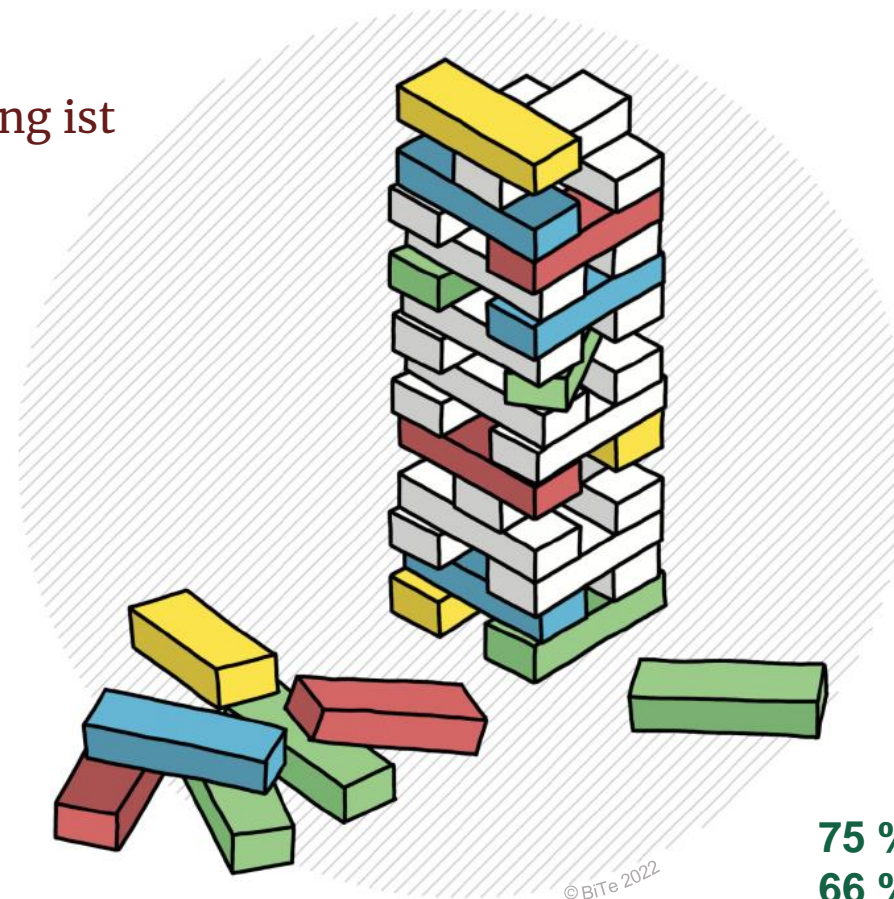




# Wie steht es um die Biodiversität?

Intensive Landwirtschaft ist Hauptverursacher für den Rückgang der Biodiversität.

Verlust an Biodiversität erhöhen die Gefahr, dass Krankheitserreger von Wildtieren auf den Menschen überspringen



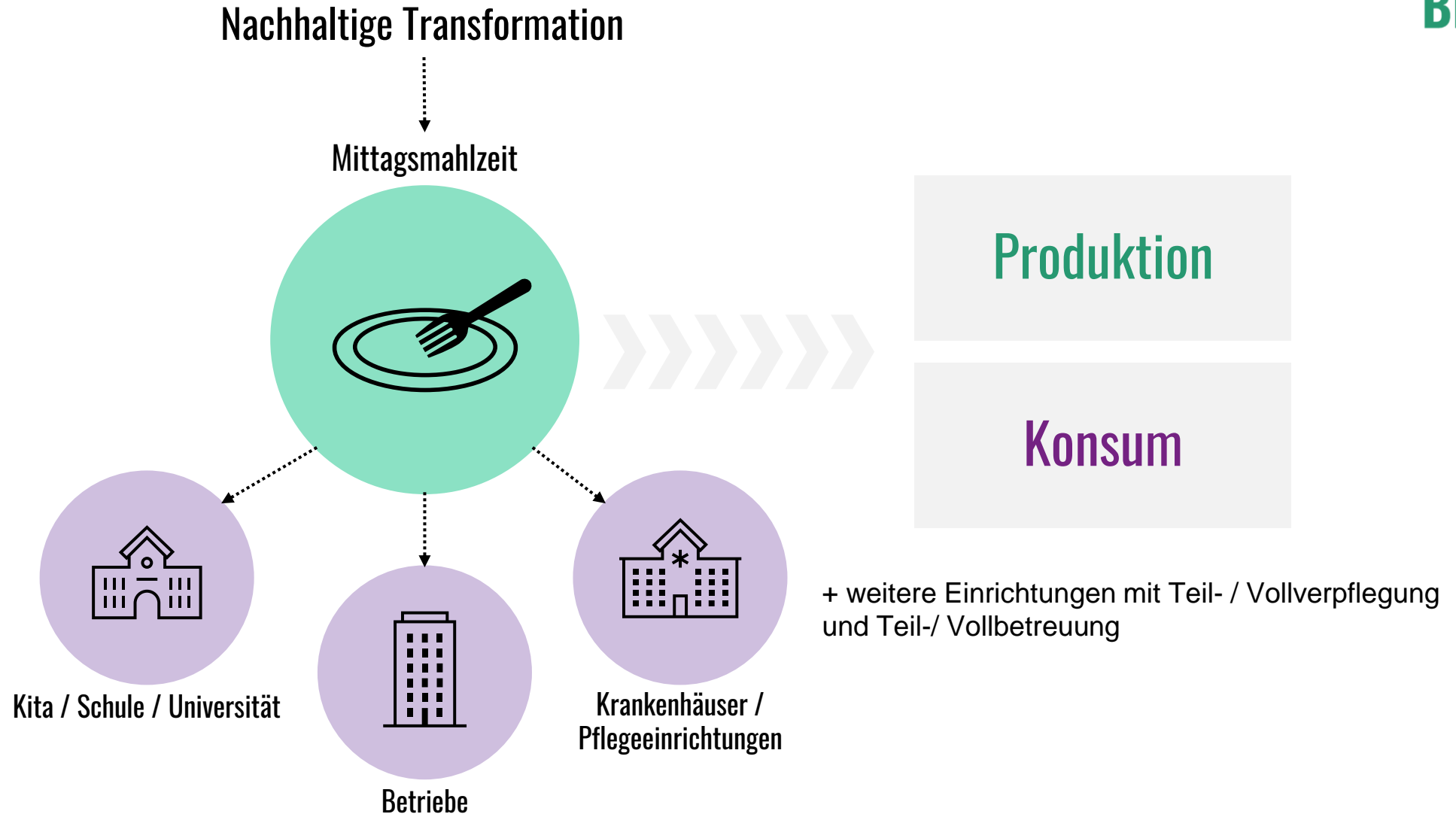
**1 Millionen Arten sind vom Aussterben bedroht**

**Pro Tag sterben ca. 150 Arten aus**

**75 % der Landoberfläche und 66 % der Meeresfläche sind stark verändert**

**Das 6. große Artensterben auf der Erde -  
Dieses Mal durch den Menschen verursacht**

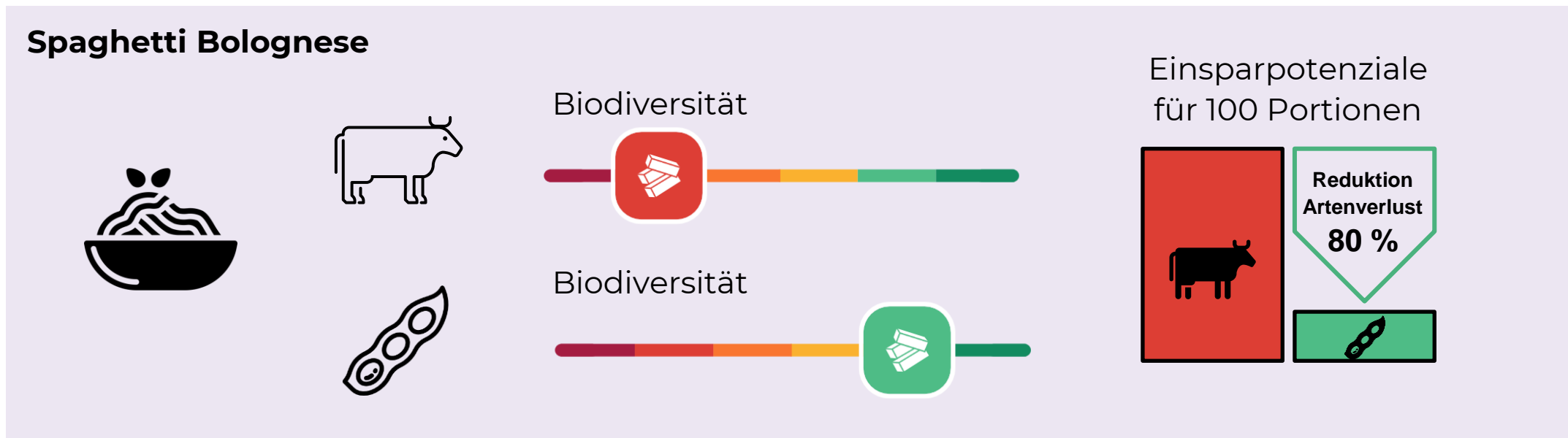
# Was ist das Ziel von BiTe?



# Warum nachhaltige AHV?

Pro Tag verzehren rund 40 Mio. Personen in Deutschland Angebote der **Außer-Haus-Verpflegung**, einen Großteil davon in der **Gemeinschaftsverpflegung**.

Durch die **vielen täglichen Gäste** eignet sich dieser Sektor besonders als Hebel für eine nachhaltige Transformation des Ernährungssystems



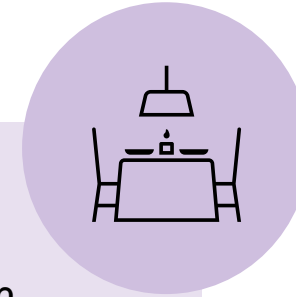
# Wie kann das gelingen?

## Optimierte Speiseplanung

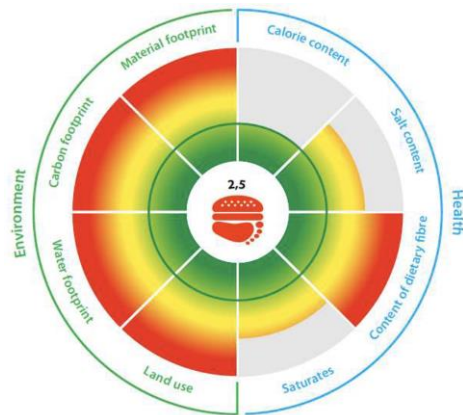


Überarbeitung der Rezepturen und Speisepläne hinsichtlich ökologischer Zielwerte, z.B. zur Biodiversität.

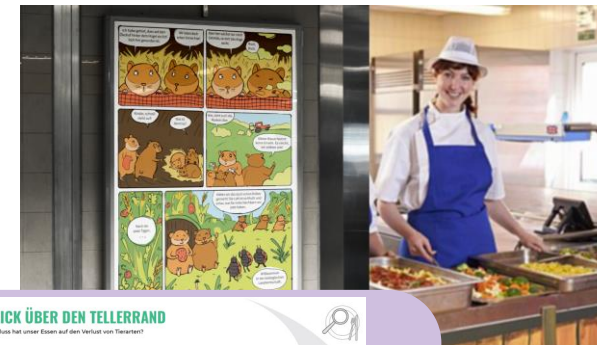
## Aktionen in den Küchen



Steigerung des Absatzes optimierter Angebote, z.B. durch Nudges im Speiseraum oder Aktionen mit den Gästen.



| UMWELT                    |   |
|---------------------------|---|
| ENFLUSSFAKTOREN           |   |
| MATERIAL AUFWAND          | █ |
| TREIBHAUSGAS EMISSIONEN   | █ |
| WASSER BEDARF             | █ |
| FLÄCHEN BEDARF            | █ |
| GESUNDHEIT                |   |
| ENFLUSSFAKTOREN           |   |
| Apple icon                | █ |
| FAIR FÜR MENSCH UND TIER  |   |
| ENFLUSSFAKTOREN           |   |
| Handshake icon            | █ |
| BEITRAG ZUR BIODIVERSITÄT |   |
| ENFLUSSFAKTOREN           |   |
| Bee icon                  | █ |



### EIN BLICK ÜBER DEN TELLERRAND

Welchen Einfluss hat unser Essen auf den Verlust von Tieren?

**Einem mangelnden Einfluss**

Das Essen von Lebensmitteln wird beschleunigter menschliche benötigt. Dieser Effekt geht dadurch als natürlicher Lebensraum für Tiere und Pflanzen verloren.

Der Lebensmittelaufwand verursacht in 70% des Verlustes an Landtieren die Hälfte dieses Verlustes (einmal zwei Beispiele zum Ausmaß der Verluste):

- 1. Die Zoonosenvermeidung eines Bio-milchproduzenten durchs Gießen der Kühe auf.
- 2. Die Zoonosenvermeidung eines Bio-milchproduzenten durchs Gießen der Kühe auf.
- 3. Die Zoonosenvermeidung eines Bio-milchproduzenten durchs Gießen der Kühe auf.
- 4. Die Zoonosenvermeidung eines Bio-milchproduzenten durchs Gießen der Kühe auf.
- 5. Die Zoonosenvermeidung eines Bio-milchproduzenten durchs Gießen der Kühe auf.

**Einem mangelnden Einfluss**

Das Essen von Lebensmitteln wird beschleunigter menschliche benötigt. Dieser Effekt geht dadurch als natürlicher Lebensraum für Tiere und Pflanzen verloren.

Der Lebensmittelaufwand verursacht in 70% des Verlustes an Landtieren die Hälfte dieses Verlustes (einmal zwei Beispiele zum Ausmaß der Verluste):

- 1. Die Zoonosenvermeidung eines Bio-milchproduzenten durchs Gießen der Kühe auf.
- 2. Die Zoonosenvermeidung eines Bio-milchproduzenten durchs Gießen der Kühe auf.
- 3. Die Zoonosenvermeidung eines Bio-milchproduzenten durchs Gießen der Kühe auf.
- 4. Die Zoonosenvermeidung eines Bio-milchproduzenten durchs Gießen der Kühe auf.
- 5. Die Zoonosenvermeidung eines Bio-milchproduzenten durchs Gießen der Kühe auf.

**Einem mangelnden Einfluss**

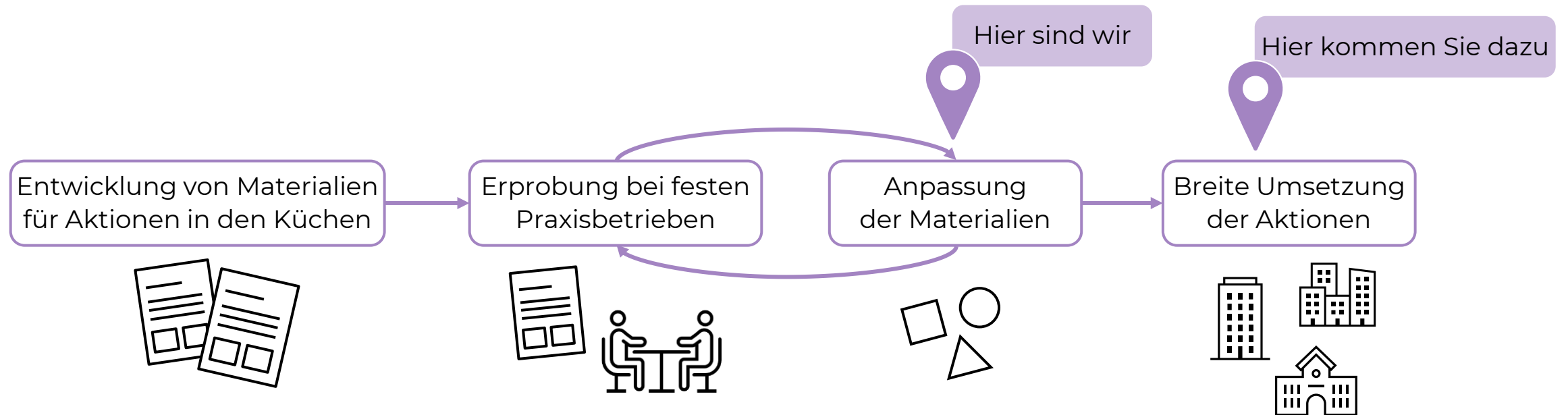
Das Essen von Lebensmitteln wird beschleunigter menschliche benötigt. Dieser Effekt geht dadurch als natürlicher Lebensraum für Tiere und Pflanzen verloren.

Der Lebensmittelaufwand verursacht in 70% des Verlustes an Landtieren die Hälfte dieses Verlustes (einmal zwei Beispiele zum Ausmaß der Verluste):

- 1. Die Zoonosenvermeidung eines Bio-milchproduzenten durchs Gießen der Kühe auf.
- 2. Die Zoonosenvermeidung eines Bio-milchproduzenten durchs Gießen der Kühe auf.
- 3. Die Zoonosenvermeidung eines Bio-milchproduzenten durchs Gießen der Kühe auf.
- 4. Die Zoonosenvermeidung eines Bio-milchproduzenten durchs Gießen der Kühe auf.
- 5. Die Zoonosenvermeidung eines Bio-milchproduzenten durchs Gießen der Kühe auf.

# Wie kann das gelingen?

## Stand im Projekt

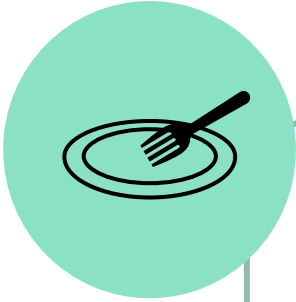


# Ihr Beitrag zu BiTe

---



# Optimierte Speiseplanung



1. Bewertung eines Wochenspeiseplanes mit Hilfe des NAHGAST-Rechners
2. Identifikation des nachhaltigsten Gerichtes
3. Optimierung des nachhaltigsten Gerichtes, z.B. durch den Austausch von Zutaten



## Umwelt

Ressourcenverbrauch, Treibhausgasemissionen



## Biodiversität

potentieller Artenverlust



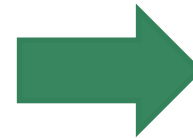
## Gesundheit

Nährstoffwerte



## Fair für Mensch & Tier

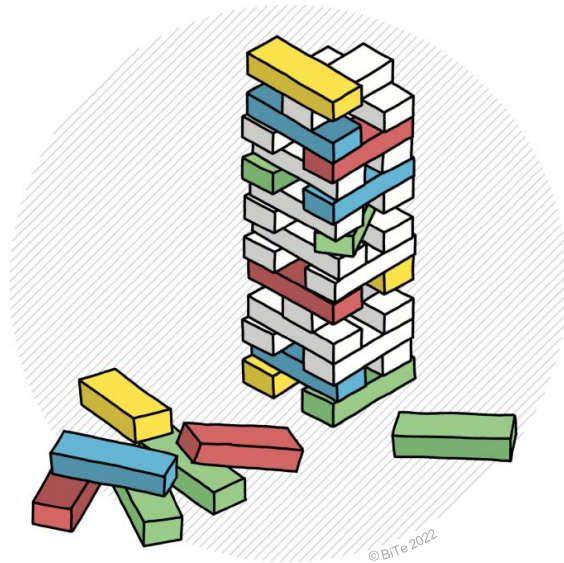
fairer Handel, artgerechte Tierhaltung



# Optimierte Speiseplanung

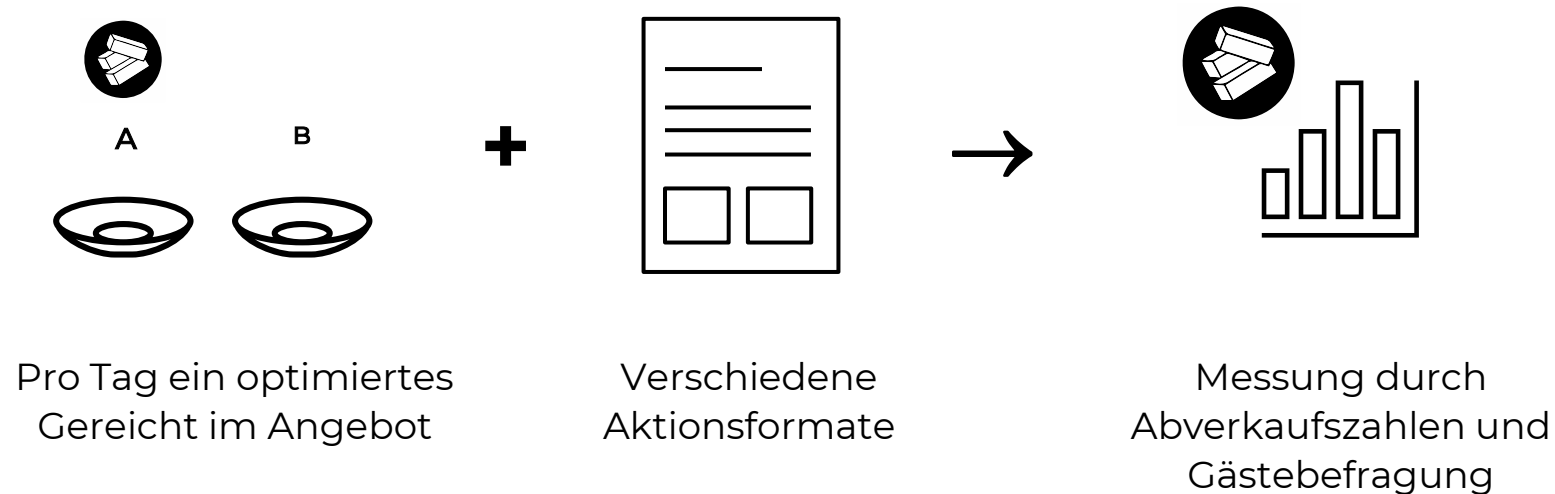


1. Bewertung eines Wochenspeiseplanes mit Hilfe des NAHGST-Rechners
2. Identifikation des nachhaltigsten Gerichtes
3. Optimierung des nachhaltigsten Gerichtes, z.B. durch den Austausch von Zutaten



# Aktionen in den Küchen

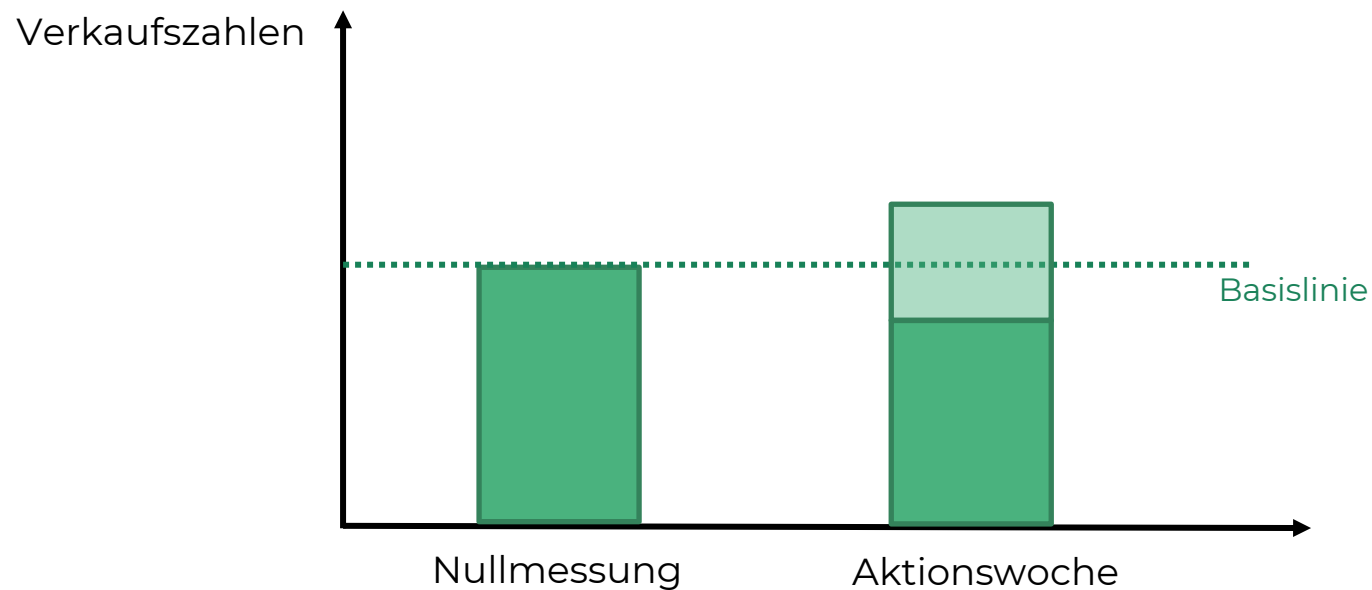
Bei einer **Aktion** werden nachhaltigere Speisen angeboten und gemessen, ob diese Aktion zur Steigerung der Akzeptanz der nachhaltigeren Speise führt.



# Aktionen in den Küchen



Bei einer **Nullmessung** werden nachhaltigere Speisen angeboten ohne weitere Veränderungen im Speiseraum vorzunehmen und der Absatz der Gerichte erfasst. Sie dient als **Baseline** für die folgende Aktion.



# Aktionen in den Küchen

Speisekennzeichnung +  
Infoposter

Tablettaufleger

Comics

Wimpelkette

Ausgabeposition verändern

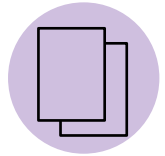
Vorab-Entscheidung



Formate sind an Zielgruppen  
Erwachsene und Schüler angepasst



Unterschiedliche Schwierigkeitslevel in  
der Umsetzung



Bereitstellung von Druckvorlagen und  
Leitfäden auf BiTe-Website



Mind. eine Aktion muss durchgeführt  
werden

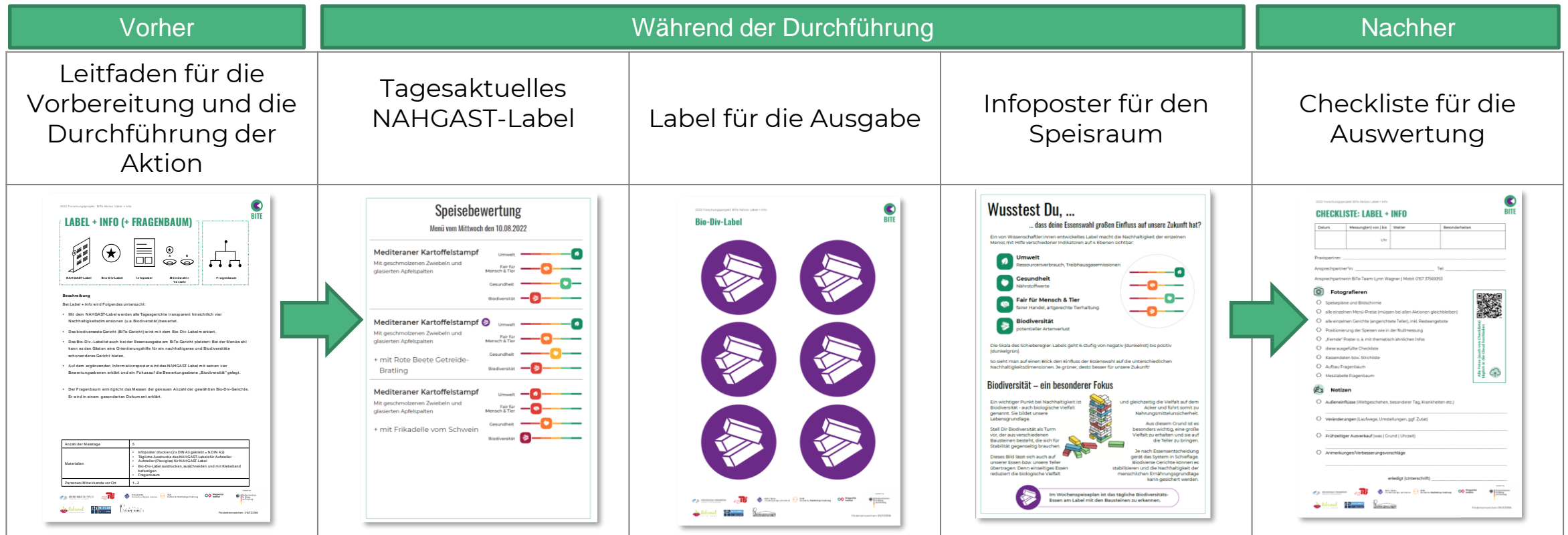


# Aktionen in den Küchen

## Beispielhafte Materialien



Diese Materialien brauchen Sie für die Aktion Speisekennzeichnung + Infoposter



# BiTe-Prozess

---



# BiTe-Prozess – Ablauf der Teilnahme



# BiTe-Prozess

## Workshop-Programm



### ***Biodivers kochen – so schaff ich das***

---

**Thema:** Speiseplanung

**Ziel:** Einflussfaktoren auf Biodiversität und Hebelzutaten kennen. NAHGAST-Rechner bedienen & Rezepturen selbständig bewerten können

### **aktionsspezifischer Workshop**

---

**Thema:** Konkrete Vorstellung der Abläufe der gewählten Aktion

**Ziel:** Leitfäden und Materialien im Detail verstehen, konkrete Abläufe kennen

### ***Die richtige Aktion für mich***

---

**Thema:** Unterstützung bei Entscheidung für passende Aktion je Betrieb

**Ziel:** Aktionsmöglichkeiten kennen, Abläufe der Aktion verstehen, Pro- & Cons kennen

### ***Hier stehe ich***

---

**Thema:** Nullmessung – Was ist zu beachten

**Ziel:** Abläufe der Nullmessung verstehen

**3 Grundlagen-Workshops (für alle)**

**+**

**1 aktionsspezifischer Workshop**

# BiTe-Prozess

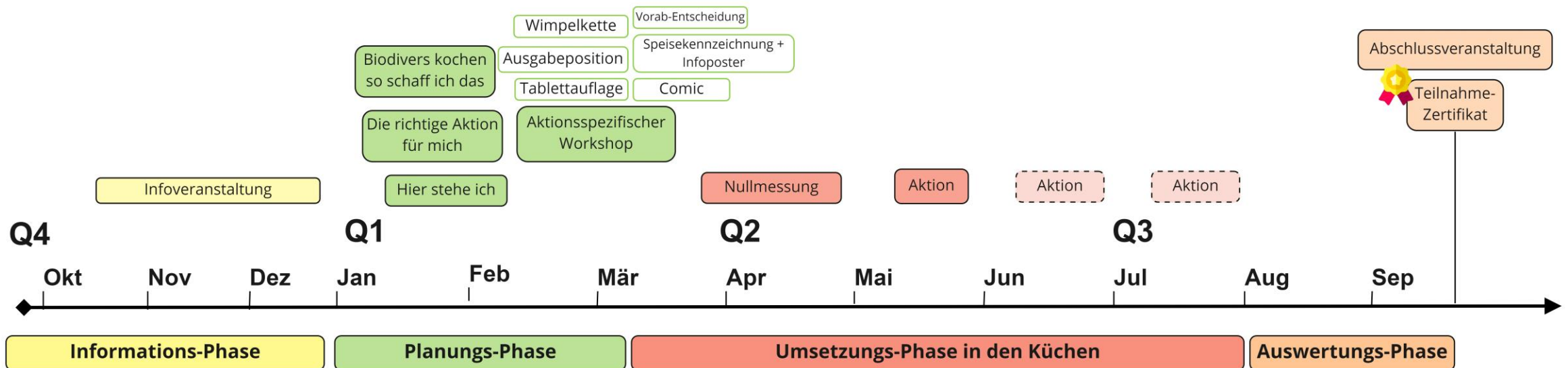
## Workshopkonzept



### Format

- Je ca. 2 - 3 h, online
- Workshops werden aufgezeichnet und online auf der BiTe-Website zur Verfügung gestellt

### Zeitplan



# Abschätzung Arbeitsaufwand



| Phase                       | Inhalt/Tätigkeit  | Aufwand                          |
|-----------------------------|---|----------------------------------|
| Planung und Konkretisierung | Workshops (4x à 2 h)  | 8 h                              |
|                             | Entscheidungsprozess Abstimmung mit Gegebenheiten vor Ort   | Individuell (ca.4 h)             |
| Umsetzung                   | Vorbereitung <ul style="list-style-type: none"><li>• Speisebewertung (1 Wochenspeiseplan)</li><li>• Ggf. Beschaffung neuer Zutaten</li><li>• Anpassung und Druck der Materialien für eine Aktion</li><li>• Briefing des Personals</li></ul>                               | 5 h<br>individuell<br>3 h<br>1 h |
|                             | Durchführung <ul style="list-style-type: none"><li>• Nullmessung: Dokumentation (Fotos machen, Checkliste ausfüllen)</li><li>• Aktionswoche: Aufbau der Materialien, Betreuung Gästebefragung, Dokumentation (Fotos machen und hochladen, Checkliste ausfüllen)</li></ul> | 2 h/Tag → 10 h<br>3 h/Tag → 15 h |
| Auswertung                  | <ul style="list-style-type: none"><li>• Analyse der Verkaufszahlen und der Gästebefragung</li></ul>   | 6 h                              |
| <b>Gesamt</b>               |   | <b>52 h</b>                      |

# Vorteile der Teilnahme für die Küchen



Absatzsteigerung  
nachhaltigerer Menüs



Stärkung der Gästekommunikation  
und der Gästebindung



Marketing – Kommunikation nach Außen: Nachhaltiges  
Speiseangebot wird immer mehr nachgefragt



Beitrag zur Forschung zur Veränderung und Nachfrage des  
Speiseangebots in der Gemeinschaftsgastronomie



Vernetzung mit anderen, erfahrenen Betrieben  
der Gemeinschaftsverpflegung (Good Practice) und der Wissenschaft

# Fazit – Nächste Schritte

---

# Fazit – Nächste Schritte



✓ Wir senden Ihnen die Dokumente zur Anmeldung:

Absichtserklärung (LOI)

Fragebogen zur Küche

Fragebogen:

- Wie viele Essen werden verkauft
- Wie viele Menülinien
- Art der Einrichtung
- Kontaktdaten

✓ Unterzeichnung der Absichtserklärung

✓ Ausfüllen des Fragebogens

✓ Teilnahme an Workshopprogramm

Versand der  
Einladungen im  
Dezember

# Ansprechpartner



Anita Menzel  
Praxispartnerbetreuung

Institut für Nachhaltige Ernährung (iSuN), FH Münster  
[anita.menzel@fh-muenster.de](mailto:anita.menzel@fh-muenster.de)  
0163 1303819



Lynn Wagner  
Projektkoordination

Hochschule Osnabrück  
[l.wagner@hs-osnabrueck.de](mailto:l.wagner@hs-osnabrueck.de)  
0541 969-5090



Prof. Dr. Melanie Speck  
Projektleitung

Hochschule Osnabrück  
[m.speck@hs-osnabrueck.de](mailto:m.speck@hs-osnabrueck.de)  
0541 969-5090



# Zeit für Fragen

---



**BITE**

Vielen Dank für Ihre  
Aufmerksamkeit