



**BITE**

Biodiversität über  
den Tellerrand

# Workshop 2

## Die richtige Aktion für mich

01.03.2023

# Vorstellungsrunde

---

# Unser Team



HOCHSCHULE OSNABRÜCK  
UNIVERSITY OF APPLIED SCIENCES



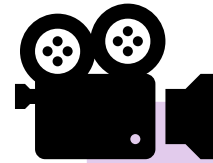
Wuppertal  
Institut





# Unsere Praxisbetriebe





## Video-Hinweis

Der Workshop wird aufgezeichnet und online im Downloadbereich zugänglich gemacht.

Die Vorstellungsrunde und „Gruppenarbeiten“ werden herausgeschnitten.

# Agenda



<b>Zeit (90 min)</b>	<b>Ablauf</b>	<b>Input</b>
10 min	<ul style="list-style-type: none"><li>• Begrüßung</li><li>• Vorstellungsrunde</li><li>• Einführung Aktionen</li></ul>	alle
5 min	<ul style="list-style-type: none"><li>• Aktivierung zum Thema Gästeansprache</li></ul>	PP
20 min	<ul style="list-style-type: none"><li>• Vorstellung der allgemeinen Abläufe</li><li>• Vorstellung Aktionskatalog<ul style="list-style-type: none"><li>• Jede Aktion einzeln</li><li>• Zusammenfassende Übersicht</li></ul></li></ul>	BiTe-Team
<b>10 min</b>	<b>Pause</b>	
25 min	<ul style="list-style-type: none"><li>• Praktischer Teil: Welche Aktion passt zu uns und unseren Gästen</li></ul>	PP
10 min	<ul style="list-style-type: none"><li>• Arbeitsschritte für BiTe → Festlegung von Nachbesprechungsterminen</li></ul>	BiTe-Team
10 min	Abschluss	

# Wiederholung

## Optimierte Speiseplanung



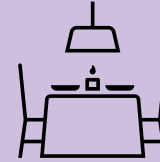
Überarbeitung der Rezepturen und Speisepläne hinsichtlich ökologischer Zielwerte, z.B. zur Biodiversität

- Nachhaltigkeitsbewertung von Speisen
- Optimierung von Rezepturen
- NAHGAST Rechner
- NAHGAST-Label für die Speisenkennzeichnung

# Ziel des Workshops

## Aktionen in den Küchen

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



Sie verstehen Ziele und Abläufe der Aktionen im Allgemeinen.



Sie kennen verschiedene Aktionsmöglichkeiten.



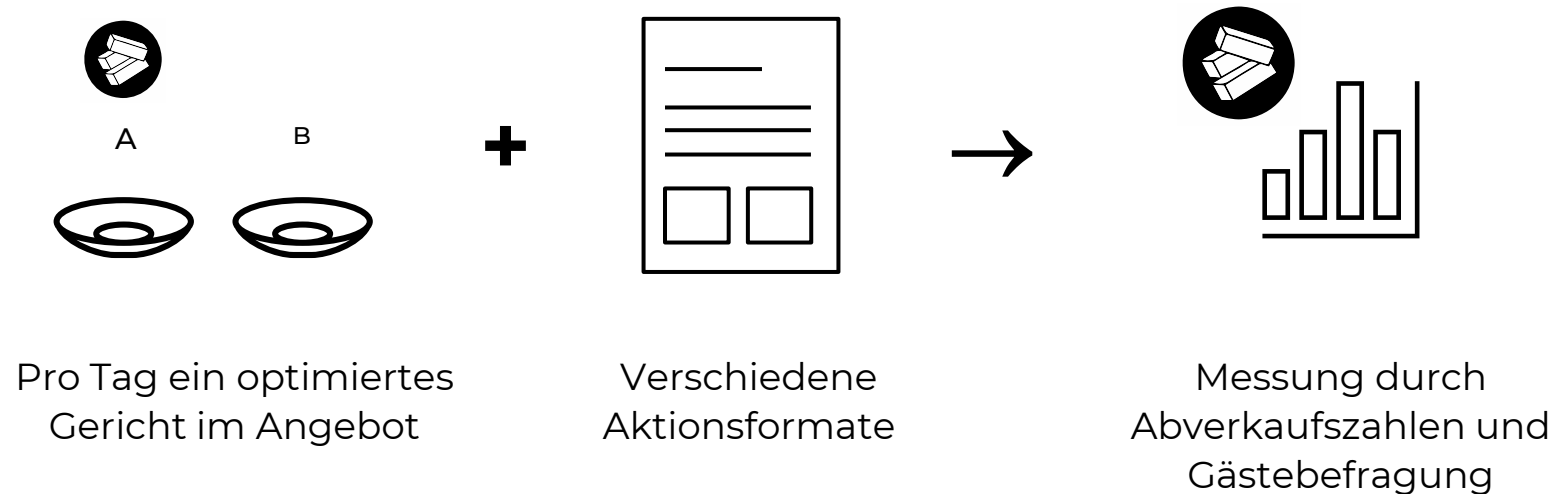
Sie können sich anhand ausgewählter Kriterien für eine passende Aktion entscheiden.

# Einführung Aktionen



# Aktionen in den Küchen

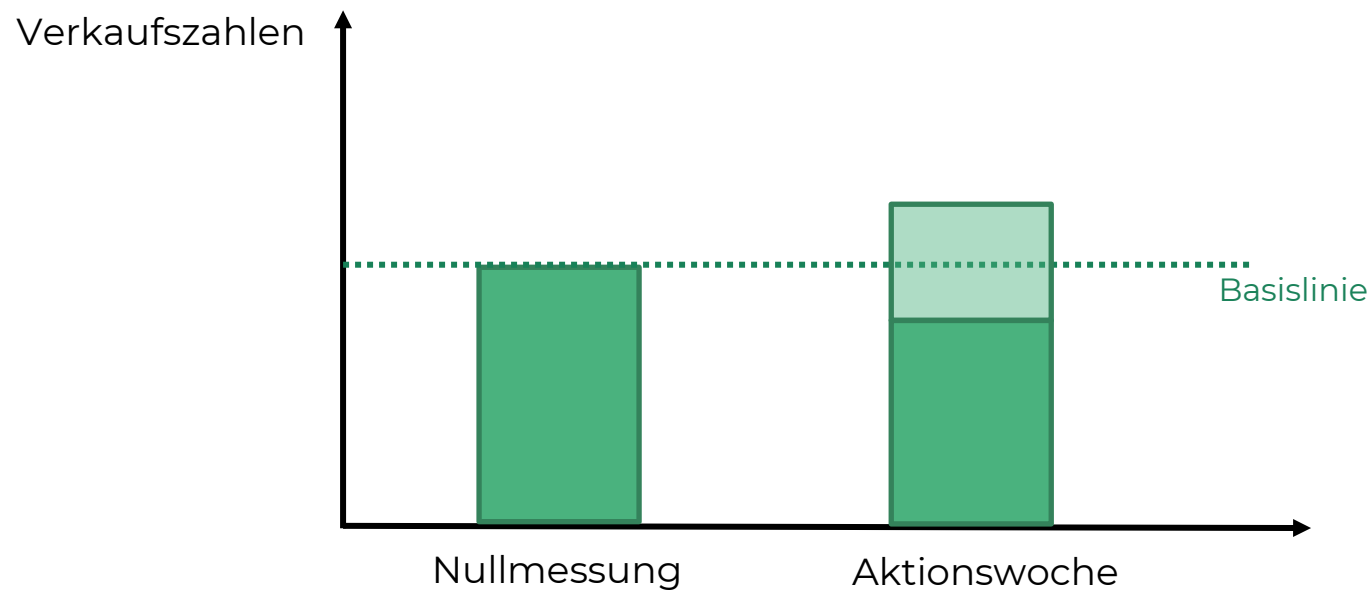
Bei einer **Aktion** werden nachhaltigere Speisen angeboten und gemessen, ob diese Aktion zur Steigerung der Akzeptanz der nachhaltigeren Speise führt.



# 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

Infoposter

Flyer

Tischset

Comic

Wimpelkette

Ausgabeposition verändern

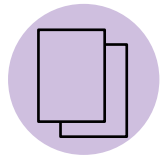
Vorab-Entscheidung



Formate sind an Zielgruppen  
Erwachsene und Schüler angepasst



Unterschiedliche Schwierigkeitslevel in  
der Umsetzung



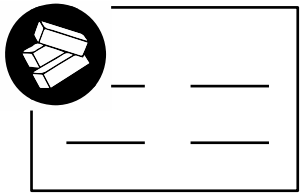
Bereitstellung von Druckvorlagen und  
Leitfäden auf BiTe-Website



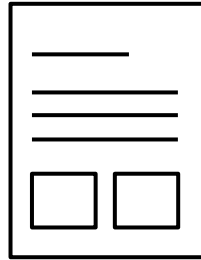
# Allgemeine Abläufe

---

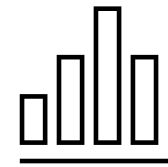
# Was haben alle Aktionen gemeinsam?



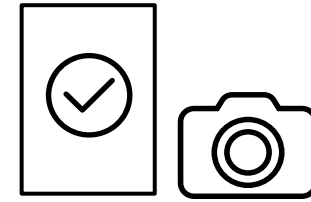
Aktionsspeiseplan



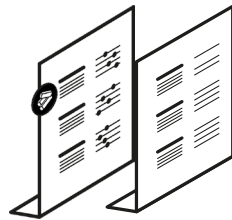
Format zur  
Gästekommunikation



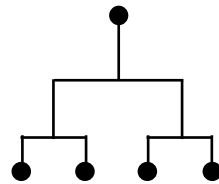
Messung durch  
Abverkaufszahlen



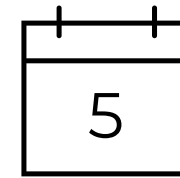
Dokumentation der  
Gegebenheiten vor Ort



NAHGAST-Label und  
Erklär-Aufsteller



Gästabefragung



Messung über  
5 Tage




## Inhalt


- Einführungs-/ Übersichtsseite
- Vorbereitung – Durchführung - Nachbereitung
- Übersicht der Materialien
- Checklisten für jeden Aktionstag

# Aktions-Leitfaden


## Übersichtsseite

2023 Forschungsprojekt BiTe Aktion Comic 


**COMIC**



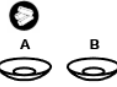
NAHGAST-Label



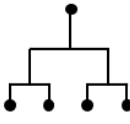
Comic als Poster  
und/oder als Tischset



Lila Siegel



Menüwahl +  
Verzehr



Fragenbaum

**Beschreibung**



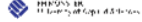



Bei der Aktion *Comic* wird Folgendes untersucht:

Hat der Aushang und das Lesen eines Comics mit einer Geschichte zum Thema „Biodiversität und Essen“ einen Einfluss auf die Essensentscheidung und verändert sich diese im Laufe der Aktions-Woche?

- Der Comic wird hierzu als Poster (DIN A0) gut sichtbar im Speiseraum, oder auf den Tischen (DIN A4), platziert.
- Mit der Speisenbewertung (dem NAHGAST-Label) werden alle Tagesgerichte transparent 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. [LINK ZUM LEITFADEN FRAGENBAUM](#)

Anzahl der Messtage	5
Materialien	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Comic-Poster farbig drucken (DIN A0 oder DIN A4 für Tischsets)</li> <li>• Tägliche Ausdrücke des NAHGAST-Labels für Aufsteller</li> <li>• Aufsteller (Plexiglas) für NAHGAST-Label</li> <li>• Lila Siegel ausdrucken, ausschneiden und mit Klebeband befestigen</li> <li>• Fragenbaum</li> <li>• Internetfähiges Handy mit Kamera</li> </ul>
Personen/Mitwirkende vor Ort	1 – 2

1

Förderkennzeichen: 01UTZZ106




# Aktions-Leitfaden







## Vorbereitung – Durchführung – Nachbereitung

- Führt Sie Schritt für Schritt durch alle Phasen der Aktion

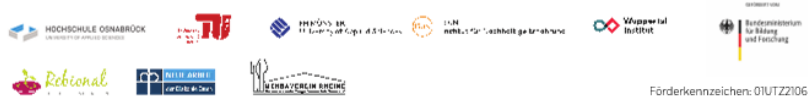
2023 Forschungsprojekt BiTe Aktion Comic



### 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: Comic) 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".**

1



Förderkennzeichen: 01U122106



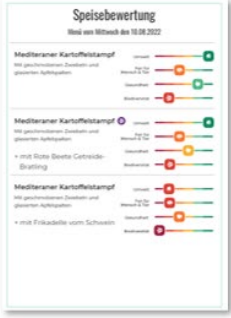

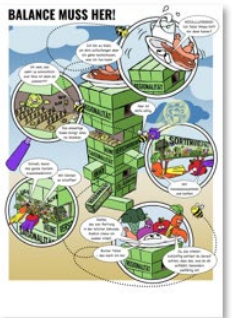


# Aktions-Leitfaden

## Übersicht der Materialien

- Zeigt auf, welche Materialien Sie für die Umsetzung der Aktion benötigen

2023 Forschungsprojekt BiTe Aktion Comic  
**Übersicht Materialien**




Tagesaktuelles NAHGAST-Label	Label für die Ausgabe	Comic
		
Liste verkaufte Essen	Checkliste	Weitere Materialien
		<ul style="list-style-type: none"> <li>• Fragenbaum</li> <li>• Auswertungsmaske</li> <li>• Fotoupload</li> </ul>



# Aktions-Leitfaden

## Checkliste

- Muss jeden Tag ausgefüllt und unterschrieben werden
- Vor Ort-Durchführung muss fotografiert und die Fotos in die Cloud geladen werden

2023 Forschungsprojekt BiTe Aktion Comic 


### CHECKLISTE: Comic

Datum	Messung(en) von   bis	Wetter	Besonderheiten
	Uhr		

Praxisbetrieb: \_\_\_\_\_


Ansprechpartner\*in: \_\_\_\_\_ Tel: \_\_\_\_\_


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

 **Fotografieren**

- Comic-Poster im Speiseraum (bzw. Comic auf Tischen/Tablets)
- Speisepläne und Bildschirme
- alle einzelnen Menü-Preise (müssen bei allen Aktionen gleichbleiben)
- alle einzelnen Gerichte (angerichtete Teller), inkl. Restangebote
- Positionierung der Speisen wie in der Nullmessung
- „fremde“ Poster o. ä. mit thematisch ähnlichen Infos
- diese ausgefüllte Checkliste
- Kassendaten bzw. Strichliste
- Aufbau Fragenbaum
- Fragenbaum-Protokoll


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) \_\_\_\_\_ 5



Förderkennzeichen: 01UTZ2106



# Weitere Leitfäden



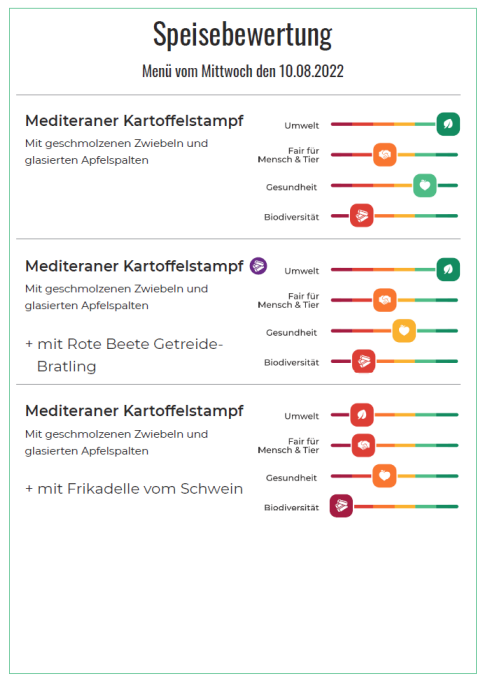
- Foto-Upload
- Instrument zur Gästebefragung: „Fragenbaum“
- Erstellung Online-Umfrage für Aktion Vorab-Entscheidung
- ...



# Speisekennzeichnung



## NAHGAST-Label



## Erklär-Aufsteller

**WIE NACHHALTIG IST MEIN MENÜ?**

**DAS SIEGEL**

Speisebewertung mit Fokus auf den Erhalt der Biodiversität

Diese Woche kennzeichnen wir Gerichte mit einem lila Siegel, deren Rezeptur in Sachen Nachhaltigkeit optimiert wurde. Der besondere Fokus liegt dabei auf Biodiversität. Das Siegel symbolisiert die verschiedenen Bausteine, aus der sich unsere Biodiversität zusammensetzt.

Folgende Faktoren auf den Verlust von Lebewesen werden bei biodiversitätsschonenden Gerichten berücksichtigt:

- Vielfalt auf dem Teller
- Höheren Anteil pflanzlicher Zutaten
- Erhöhung des Bio-Anteils
- Austausch von Zutaten mit besonders starken Auswirkungen
- Zutaten überwiegend aus heimischem Anbau

**DAS BEWERTUNGSSCHEMA**

Das NAHGAST Label

Ein von Wissenschaftlerinnen entwickeltes Bewertungsschema macht die Nachhaltigkeit der einzelnen Gerichte mit Hilfe verschiedener Indikatoren auf folgenden vier Dimensionen sichtbar: Umwelt • Biodiversität • Gesundheit • Fair für Mensch und Tier.

**Je grüner, desto besser für unsere Zukunft**

Die Skala des links gezeigten NAHGAST-Labels geht 6-stufig von negativ (dunkelrot) bis positiv (dunkelgrün).

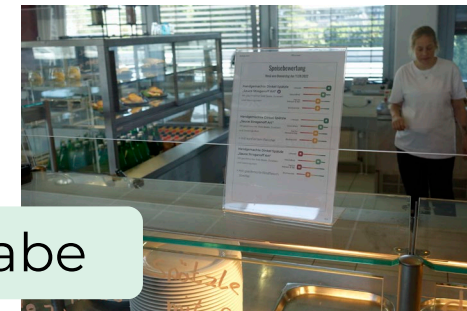
So sieht man auf einen Blick das Ergebnis der Zuteilbewertung in den unterschiedlichen Nachhaltigkeits-Dimensionen.

Die Wahl der Zutaten verschiebt die Regler von Grün nach Rot und andersrum. So fällt die nachhaltige Wahl leicht!

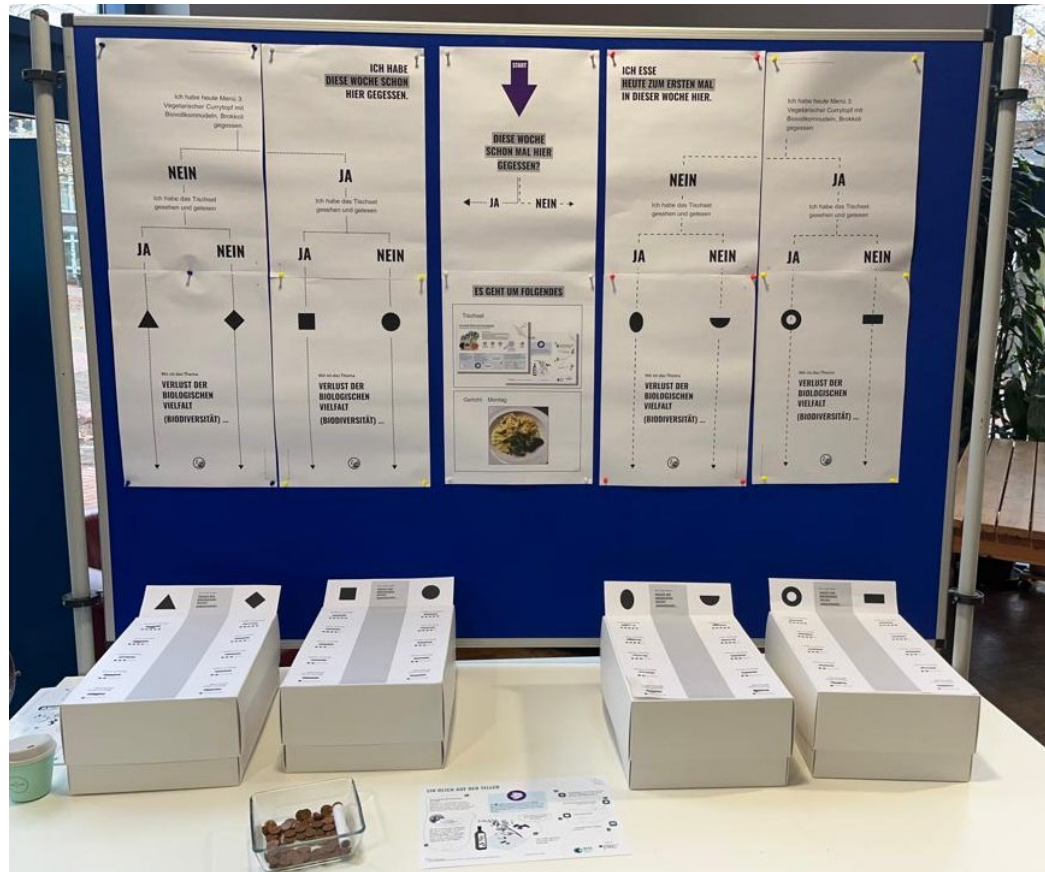
## Lila Siegel



→ Platzierung an der Ausgabe



# Gästekbefragung - Fragenbaum



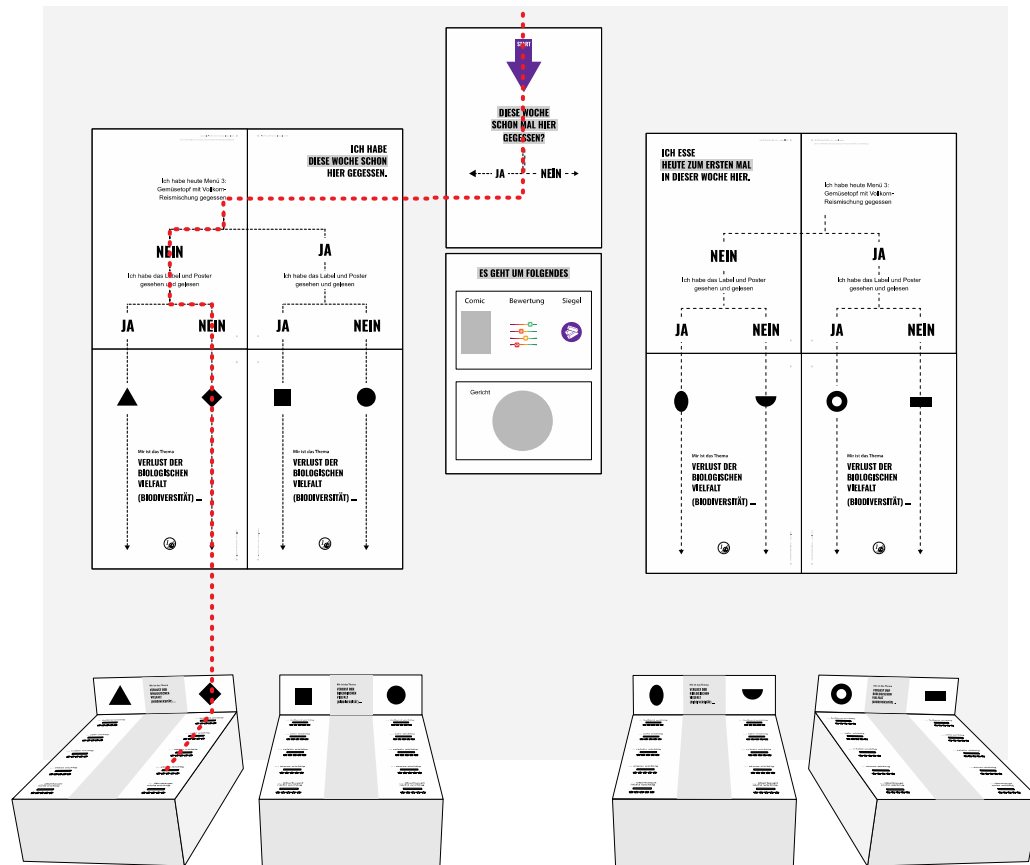
## Ziel

Verhaltensänderung messen & Wirksamkeit der Materialien erfassen

- Wurde das BiTe-Gericht gewählt?
- Wurden die Materialien gelesen?
- Wie wichtig ist das Thema Biodiversität?

- Boxen mit Beschriftung werden zugeschickt
- Detaillierte Erklärung folgt in den aktionsspezifischen Workshops

# Gästekbefragung - Fragenbaum



## Funktion

Gestartet wird in der Mitte mit der Frage, ob der Gast diese Woche bereits hier gegessen hat.

Je nach Antwort wird der linke oder rechte Fragenbaum beantwortet.

Im gezeigten Fall hat der Gast...

- bereits hier gegessen,
- nicht das gefragte Menü gewählt und
- die Aktionsmaterialien nicht gesehen.

Demnach wird die Münze der Raute zugeordnet.

In welchen Schlitz sie geworfen wird, entscheidet sich je nachdem, wie wichtig dem Gast das Thema Biodiversität ist. In diesem Falle „etwas wichtig“.

- Anonyme Befragung in wenigen Minuten
- Einfache Auswertung

# Erfassung der Abverkaufszahlen

## 2 Möglichkeiten

- Elektronische Erfassung im System
- Manuell an der Kasse

### LISTE DER VERKAUFTEN ESSEN

<b>Einrichtung</b>	
<b>Aktion</b>	
<b>Aktionszeitraum</b>	

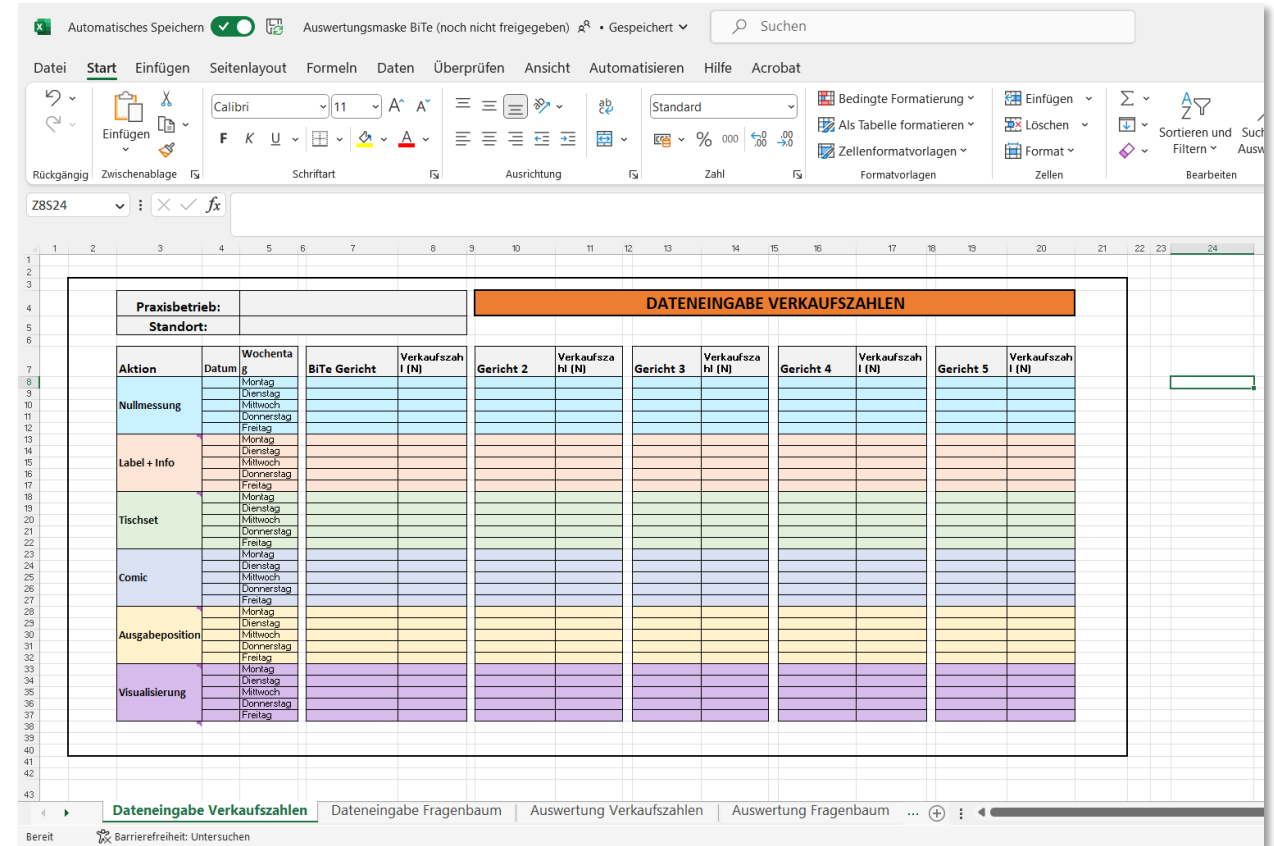
Montag [Datum]				
Menü				
Anzahl (Strichliste)				
Summe				
Weitere Angebote (z.B. Salatteller)				
Anzahl (Strichliste)				
Summe				

Dienstag [Datum]				
Menü				
Anzahl (Strichliste)				
Summe				
Weitere Angebote (z.B. Salatteller)				
Anzahl (Strichliste)				
Summe				

# Auswertungsmaske

Ziel: Erfassung der Effekte der Aktion

- Veränderung/ Entwicklung der Verkaufszahlen
- Veränderung im Gästeverhalten
- Übertragung der Daten aus Nullmessung und Aktionswochen in Excel-Datei



Praxisbetrieb:		DATENEINGABE VERKAUFSZAHLEN									
Standort:		BITE Gericht	Verkaufszahl (N)	Gericht 2	Verkaufszahl (N)	Gericht 3	Verkaufszahl (N)	Gericht 4	Verkaufszahl (N)	Gericht 5	Verkaufszahl (N)
Nullmessung	Montag										
	Dienstag										
	Mittwoch										
	Donnerstag										
	Freitag										
Label + Info	Montag										
	Dienstag										
	Mittwoch										
	Donnerstag										
	Freitag										
Tischset	Montag										
	Dienstag										
	Mittwoch										
	Donnerstag										
	Freitag										
Comic	Montag										
	Dienstag										
	Mittwoch										
	Donnerstag										
	Freitag										
Ausgabeposition	Montag										
	Dienstag										
	Mittwoch										
	Donnerstag										
	Freitag										
Visualisierung	Montag										
	Dienstag										
	Mittwoch										
	Donnerstag										
	Freitag										

→ Detaillierte Erklärung folgt in den aktionsspezifischen Workshops

# Allgemeine Voraussetzungen



## **Vorbereitung**

- ✓ Zugang zu MS PowerPoint und Word
  - für die Anpassung der Materialien an den eigenen Betrieb
- ✓ Möglichkeit, farbig auf DIN A3 zu drucken

## **Während der Nullmessung und Aktionswoche**

- ✓ Personal vor Ort benötigt internetfähiges Handy mit Kamera
- ✓ Personal für das Platzieren der Materialien
- ✓ Personal für die Betreuung der Gästebefragung

# Aktionskatalog

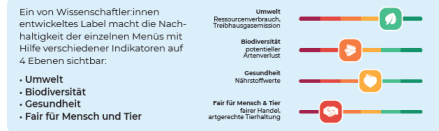
---

# Infoposter



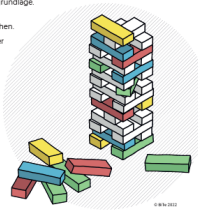
## WUSSTEST DU, ...

... dass deine Essenswahl großen Einfluss auf unsere Zukunft hat?



## BIODIVERSITÄT – EIN BESONDERER FOKUS

Ein wichtiger Punkt bei Nachhaltigkeit ist Biodiversität – auch biologische Vielfalt genannt. Sie bildet unsere Lebensgrundlage. Stellt Dir Biodiversität als Turm vor, der aus verschiedenen Bausteinen besteht, die sich für Stabilität gegenseitig brauchen. Dieses Bild lässt sich auch auf unsere Essen bzw. unsere Teller übertragen. Denn einseitiges Essen reduziert die biologische Vielfalt und gleichzeitig die Vielfalt auf dem Acker und führt somit zu Nahrungsmittelsicherheit. Aus diesem Grund ist es besonders wichtig, eine große Vielfalt zu erhalten und sie auf die Teller zu bringen. Je nach Essensentscheidung gerät das System in Schieflage. Biodiverse Gerichte können es stabilisieren und die Nachhaltigkeit der menschlichen Ernährungsgrundlage kann gesichert werden.

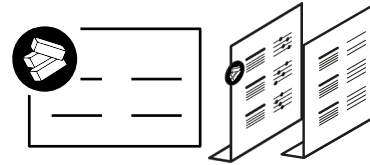


Im Wochenspeiseplan ist das tägliche Biodiversitäts-Essen mit einem roten Balken zu erkennen.

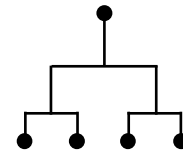


Eine Version für Kinder ist in Arbeit

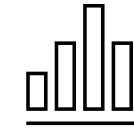
+



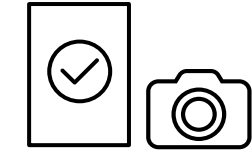
Speisekennzeichnung



Gästekbefragung



Messung der Abverkaufszahlen



Dokumentation vor Ort

## Frage

Hat der Aushang und das Lesen eines Infoposters zum Thema „Biodiversität und Essen“ einen Einfluss auf die Essensentscheidung und verändert sich diese im Laufe der Aktionswoche?

## Umsetzung

Das Infoposter (mind. DIN A3) wird hierzu gut sichtbar im Speiseraum platziert.

Materialaufwand

→ Druck der Poster auf mind. A3, je größer desto besser



# Infoposter



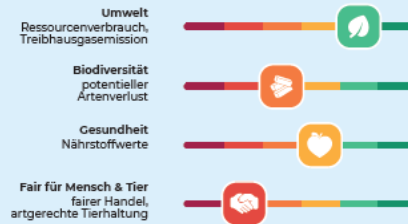
Zielgruppe  
Erwachsene

## WUSSTEST DU, ...

... dass deine Essenswahl großen Einfluss auf unsere Zukunft hat?

Ein von Wissenschaftler:innen entwickeltes Label macht die Nachhaltigkeit der einzelnen Menüs mit Hilfe verschiedener Indikatoren auf 4 Ebenen sichtbar:

- Umwelt
- Biodiversität
- Gesundheit
- Fair für Mensch und Tier



Die Skala geht 6-stufig von negativ (dunkelrot) bis positiv (dunkelgrün). So sieht man auf einen Blick den Einfluss der Essenswahl auf die unterschiedlichen Nachhaltigkeitsdimensionen. Je grüner, desto besser für unsere Zukunft!

## BIODIVERSITÄT – EIN BESONDERER FOKUS

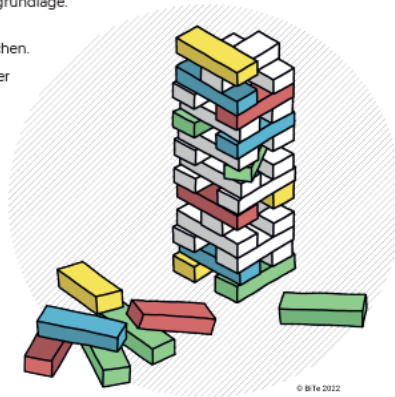
Ein wichtiger Punkt bei Nachhaltigkeit ist Biodiversität – auch biologische Vielfalt genannt. Sie bildet unsere Lebensgrundlage.

Stell Dir Biodiversität als Turm vor, der aus verschiedenen Bausteinen besteht, die sich für Stabilität gegenseitig brauchen.

Dieses Bild lässt sich auch auf unserer Essen bzw. unsere Teller übertragen: Denn einseitiges Essen reduziert die biologische Vielfalt und gleichzeitig die Vielfalt auf dem Acker und führt somit zu Nahrungsmittelunsicherheit. Aus diesem Grund ist es besonders wichtig, eine große Vielfalt zu erhalten und sie auf die Teller zu bringen. Je nach Essensentscheidung gerät das System in Schiefelage. Biodiverse Gerichte können es stabilisieren und die Nachhaltigkeit der menschlichen Ernährungsgrundlage kann gesichert werden.



Im Wochenspeiseplan ist das tägliche Biodiversitäts-Essen am Label mit den Bausteinen zu erkennen.

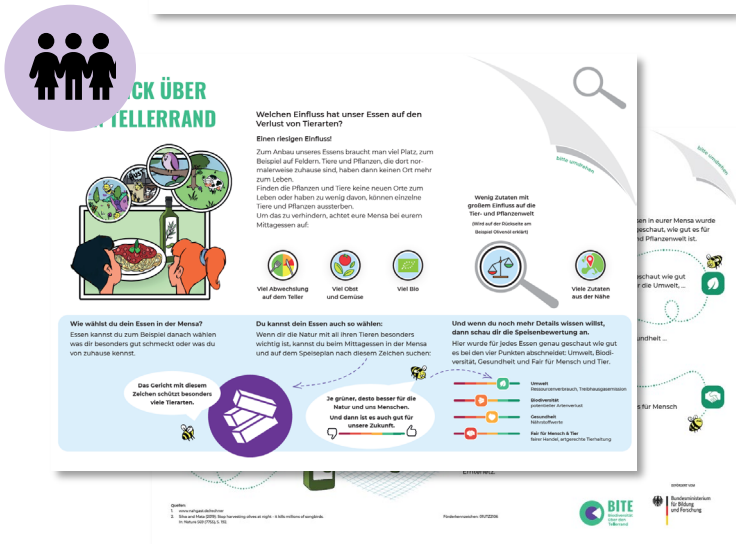
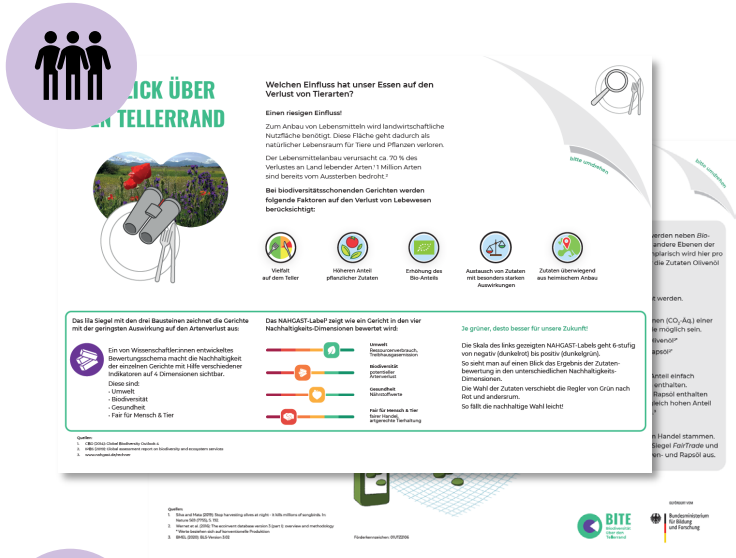


© BITE 2022

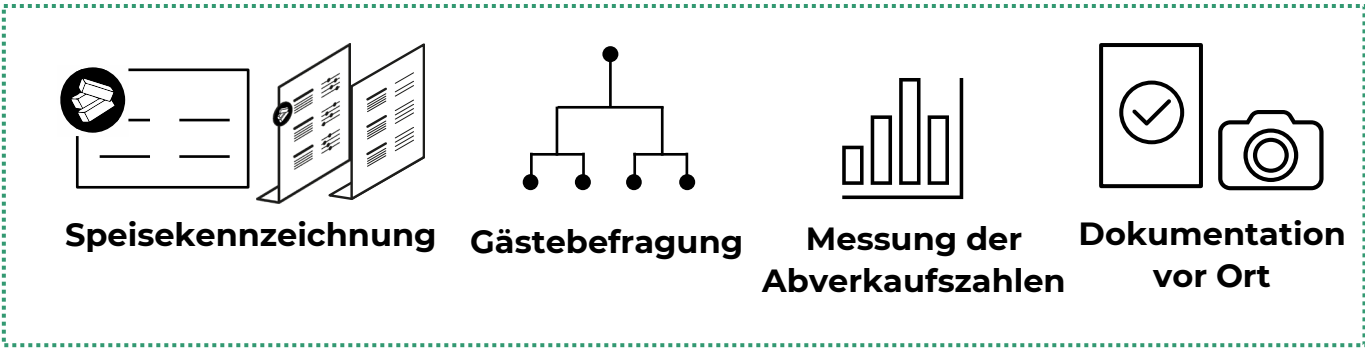
Förderkennzeichen: 01U12206



# Tischset



+



## Frage

Hat die Auslage und das Lesen der Tischsets mit Informationen zum Thema „Biodiversität und Essen“ einen Einfluss auf die Essensentscheidung und verändert sich diese im Laufe der Aktions-Woche?

## Umsetzung

Für jeden Stuhl ein Tischset auf den Tisch legen.

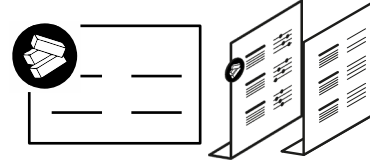
## Materialaufwand

→ Doppelseitiger Druck auf A4 entsprechend der erwarteten Gästezahl (ggf. durch Druckerei)

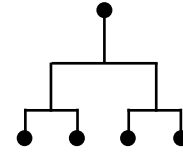
# Flyer



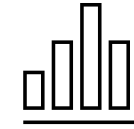
+



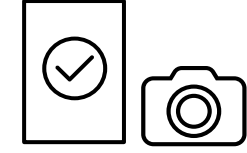
Speisekennzeichnung



Gästabefragung



Messung der  
Abverkaufszahlen



Dokumentation  
vor Ort

## Frage

Hat die Ausgabe und das Lesen des Flyers mit Informationen zum Thema „Biodiversität und Essen“ einen Einfluss auf die Essensentscheidung und verändert sich diese im Laufe der Aktionswoche?

## Umsetzung

Flyer mit jedem Gericht an der Ausgabe ausgeben

### Materialaufwand

→ Flyer entsprechend der erwarteten Gästezahl in Druckauftrag geben (Druckerei)



BITE

# Tischset/ Flyer



Zielgruppe  
Erwachsene

## EIN BLICK ÜBER DEN TELLERRAND



Welchen Einfluss hat unser Essen auf den Verlust von Tierarten?

Einen riesigen Einfluss!

Zum Anbau von Lebensmitteln wird landwirtschaftliche Nutzfläche benötigt. Diese Fläche geht dadurch als natürlicher Lebensraum für Tiere und Pflanzen verloren.

Der Lebensmittelanbau verursacht ca. 70 % des Verlustes an Land lebender Arten.<sup>1</sup> 1 Million Arten sind bereits vom Aussterben bedroht.<sup>2</sup>

Bei biodiversitätsschonenden Gerichten werden folgende Faktoren auf den Verlust von Lebewesen berücksichtigt:



Vielfalt  
auf dem Teller



Höheren Anteil  
pflanzlicher Zutaten



Erhöhung des  
Bio-Anteils



Austausch von Zutaten  
mit besonders starken  
Auswirkungen



Zutaten überwiegend  
aus heimischem Anbau

Das lila Siegel mit den drei Bausteinen zeichnet die Gerichte mit der geringsten Auswirkung auf den Artenverlust aus:



Ein von Wissenschaftler:innen entwickeltes Bewertungsschema macht die Nachhaltigkeit der einzelnen Gerichte mit Hilfe verschiedener Indikatoren auf 4 Dimensionen sichtbar.

Diese sind:

- Umwelt
- Biodiversität
- Gesundheit
- Fair für Mensch & Tier

Das NAHGAST-Label<sup>3</sup> zeigt wie ein Gericht in den vier Nachhaltigkeits-Dimensionen bewertet wird:



Umwelt  
Ressourcenverbrauch,  
Treibhausgasemission

Biodiversität  
potentieller  
Artenverlust

Gesundheit  
Nährstoffwerte

Fair für Mensch & Tier  
fairer Handel,  
artgerechte Tierhaltung

Je grüner, desto besser für unsere Zukunft!

Die Skala des links gezeigten NAHGAST-Labels geht 6-stufig von negativ (dunkelrot) bis positiv (dunkelgrün).

So sieht man auf einen Blick das Ergebnis der Zutatenbewertung in den unterschiedlichen Nachhaltigkeits-Dimensionen.

Die Wahl der Zutaten verschiebt die Regler von Grün nach Rot und andersrum.

So fällt die nachhaltige Wahl leicht!

Quellen:

1. CBD (2014): Global Biodiversity Outlook 4
2. IPBS (2019): Global assessment report on biodiversity and ecosystem services
3. www.nahgast.de/rechner



bitte umdrehen



# Tischset/ Flyer



Zielgruppe  
Erwachsene

## EIN BLICK AUF DEN TELLER

Nimmt man die Zutat **Olivenöl** näher unter die Lupe fällt auf, dass der Anbau und die Erntemethoden der Oliven einen bedeutenden Einfluss auf die Artenvielfalt haben.

**So bitte nicht:** Der Anbau von Oliven in Monokulturen ist häufig mit einer nicht tierschonenden Bewirtschaftung verbunden. Besonders wird das Ausmaß bei der Ernte von Oliven sichtbar. Sie bedeutet für rastende Vögel, die auf dem Weg nach Süden sind, oft den sicheren Tod. Um die Olivenaromen besser zu erhalten, werden die Früchte in der Nacht mit großen Maschinen von den Bäumen gesaugt. Die Vögel haben in der Dunkelheit kaum Möglichkeit zu fliehen. Jährlich verenden auf diese Weise Millionen Tiere für die Produktion von günstigem Olivenöl. Im spanischen Andalusien fallen jährlich rund 2,6 Millionen und in Portugal 96.000 Tiere der Olivenernte zum Opfer.<sup>1</sup>


**Es geht auch anders:** Olivenhaine können Biotop mit großer Artenvielfalt sein. Voraussetzung sind u. a. naturbelassenere Erntemethoden (Rütteln und Netze) – wie sie z. B. beim Bio-Landbau umgesetzt werden – und ein bewusster und damit reduzierter Konsum von Olivenöl.

### Quellen:

1. Silva and Mata (2019): Stop harvesting olives at night - it kills millions of songbirds. In: Nature 569 (7755), S. 192.
2. Wernet et al. (2016): The ecoinvent database version 3 (part I): overview and methodology  
\* Werte beziehen sich auf konventionelle Produktion
3. BMEL (2020): BLS-Version 3.02



### Austausch von Zutaten mit besonders starken Auswirkungen





Bei -Gerichten wird bei der Wahl des Olivenöls auf eine schonende Ernte und einen nachhaltigen Anbau der Oliven geachtet. Wenn diese Qualität nicht beschafft werden kann, wird anstelle des Olivenöls Rapsöl eingesetzt. Denn Rapsöl aus Mitteleuropa belastet die Artenvielfalt weniger als Olivenöl.



Förderkennzeichen: 01UTZ2106

bitte umdrehen

Bei einer Zutatenbewertung werden neben *Biodiversität* auch noch folgende andere Ebenen der Nachhaltigkeit bewertet. Exemplarisch wird hier pro Ebene jeweils ein Indikator für die Zutaten Olivenöl und Rapsöl verglichen:

-  **Biodiversität**  
Artenvielfalt soll geschont werden.
-  **Umwelt**  
Die Treibhausgasemissionen (CO<sub>2</sub>-Äq.) einer Zutat sollten so gering wie möglich sein.  
2,88 kg CO<sub>2</sub>-Äq. für 1 kg Olivenöl<sup>2</sup>  
2,05 kg CO<sub>2</sub>-Äq. für 1 kg Rapsöl<sup>2</sup>
-  **Gesundheit**  
Öle sollten einen hohen Anteil einfach ungesättigter Fettsäuren enthalten.  
Sowohl Olivenöl als auch Rapsöl enthalten beide annähernd einen gleich hohen Anteil ungesättigter Fettsäuren.<sup>3</sup>
-  **Fair für Mensch und Tier**  
Zutaten sollten aus fairem Handel stammen.  
Zum Beispiel weisen die Siegel *FairTrade* und *Naturland Fair* faires Oliven- und Rapsöl aus.



GEFÖRDERT VOM





# Tischset/ Flyer



Zielgruppe  
Kinder

## EIN BLICK ÜBER DEN TELLERRAND



Welchen Einfluss hat unser Essen auf den Verlust von Tierarten?

Einen riesigen Einfluss!

Zum Anbau unseres Essens braucht man viel Platz, zum Beispiel auf Feldern. Tiere und Pflanzen, die dort normalerweise zuhause sind, haben dann keinen Ort mehr zum Leben.

Finden die Pflanzen und Tiere keine neuen Orte zum Leben oder haben zu wenig davon, können einzelne Tiere und Pflanzen aussterben.

Um das zu verhindern, achtet eure Mensa bei eurem Mittagessen auf:



Viel Abwechslung  
auf dem Teller



Viel Obst  
und Gemüse



Viel Bio

Wenig Zutaten mit  
großem Einfluss auf die  
Tier- und Pflanzenwelt

(Wird auf der Rückseite am  
Beispiel Olivenöl erklärt)



Viele Zutaten  
aus der Nähe

Wie wählst du dein Essen in der Mensa?

Essen kannst du zum Beispiel danach wählen was dir besonders gut schmeckt oder was du von zuhause kennst.

Das Gericht mit diesem  
Zeichen schützt besonders  
viele Tierarten.



Du kannst dein Essen auch so wählen:

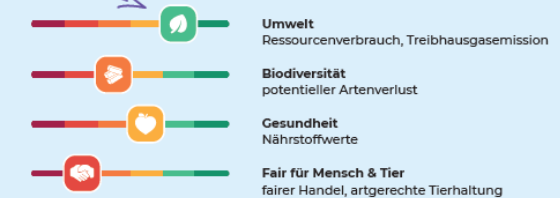
Wenn dir die Natur mit all ihren Tieren besonders wichtig ist, kannst du beim Mittagessen in der Mensa und auf dem Speiseplan nach diesem Zeichen suchen:

Je grüner, desto besser für die  
Natur und uns Menschen.  
Und dann ist es auch gut für  
unsere Zukunft.



Und wenn du noch mehr Details wissen willst,  
dann schau dir die Speisenbewertung an.

Hier wurde für jedes Essen genau geschaut wie gut es bei den vier Punkten abschneidet: Umwelt, Biodiversität, Gesundheit und Fair für Mensch und Tier.



# Tischset/ Flyer



Zielgruppe  
Kinder

## EIN BLICK AUF DEN TELLER

### Was bedeutet die Olivenenernte für Tiere?

Schauen wir uns die Zutat Olivenöl näher an. Ich nehme dich mit auf eine Reise zu den Oliven nach Südeuropa: Bei konventionellem Anbau und Ernte der Oliven gibt es für Tiere viele Gefahren.



Achtung!  
In den Olivenbäumen  
lauert Gefahr!


Bei der Ernte saugen große Sauger nicht nur Oliven vom Baum, sondern in der Nacht auch schlafende Vögel ... im Dunkeln ist an Flucht nicht zu denken! So kommen mehrere tausend Vögel pro Jahr ums Leben.<sup>2</sup>



Schau, es geht auch anders!  
Das Motto heißt „Schütteln  
statt Saugen“.

Hier landen die Oliven  
ohne tote Vögel im  
Erntenet.



Bei -Essen achtet eure Mensa zum Beispiel darauf, dass das Olivenöl schonend für die Tier- und Pflanzenwelt hergestellt wurde. Statt Olivenöl kann die Mensa aber auch mit artenschonendem Rapsöl kochen.



Für das Essen in eurer Mensa wurde nicht nur geschaut, wie gut es für die Tier- und Pflanzenwelt ist.

Es wurde auch geschaut wie gut es für die Umwelt, ...



... eure Gesundheit ...



... und wie fair es für Mensch und Tier ist.



bitte umdrehen

#### Quellen:

1. [www.nahgast.de/rechner](http://www.nahgast.de/rechner)
2. Silva and Mata (2019): Stop harvesting olives at night - it kills millions of songbirds. In: Nature 569 (7755), S. 192.

Förderkennzeichen: 01UTZ2106



GEFÖRDERT VOM  
Bundesministerium  
für Bildung  
und Forschung









## RESSOURCEN-RUCKSACK

Förderkennzeichen: 01UTZ206

Mein Rucksack ist so schwer ...

JAMMER

Hm seltsam, du hast doch auch nur 5 Sachen eingepackt, so wie ich, oder?

Ich kann nicht mehr.

Dann lass uns eine Pause machen und schauen, woran es liegt, dass du so schwer schleppen musst.

Hä? Das verstehe ich nicht! Wir haben doch gleich viel dabei.

Nein, das stimmt nicht ganz. Schau mal genauer hin.

Umweltbelastung

Monokultur

Flächenbedarf

Artensterben

Ressourcenschwer

Ressourcenleicht

Saisonal

Bio-Qualität

Regional

Artgerechte Tierhaltung

Wow, das hätte ich nicht gedacht!

Oh jet  
Kein Wunder, dass ich so schwer zu schleppen habe! Mein Picknick bringt enorm viel zusätzlichen und versteckten Ballast mit.

Aber wie?

Es ist gar nicht so schwer, schau dir mal mein Brötchen an. Müchtest du mal probieren?

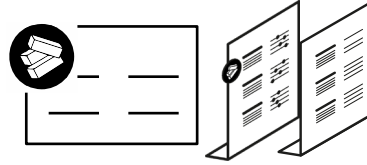
Na zum Glück essen wir gleich schon das meiste auf. Und zukünftig achten wir noch besser darauf, welche negativen Umwelteinflüsse sich hinter dem jeweiligen Essen verbergen.

© BITE 2022

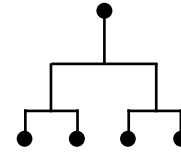




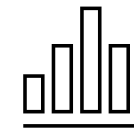
# Wimpelkette



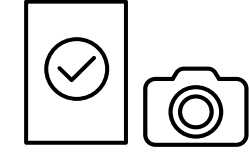
Speisekennzeichnung



Gästabefragung



Messung der  
Abverkaufszahlen



Dokumentation  
vor Ort



## Frage

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 Aktionswoche?

## Umsetzung

Jeder Gast erhält mit dem BiTe-Gericht auch ein Origami-Papier, das zum Dreieck gefaltet wird. Diese Fähnchen werden an einer Leine/Schnur mit einer Büroklammer aufgehängt und ergeben eine Wimpelkette. Dadurch wird jeden Tag der Speiseraum ein wenig mehr schmückt.

### Materialaufwand

- Druck des Posters
- Origamipapier und Schnur




# Wimpelkette

Informations-  
poster  
Ansprache *DU*



## BUNTE MENSA – BUNTER PLANET

Mit der Wahl eines -Menüs helfe ihr mit, die Biodiversität unseres Planeten zu schonen.


Diese Woche kennzeichnen wir Gerichte, deren Rezepturen in Sachen Nachhaltigkeit optimiert wurden. Der besondere Fokus liegt dabei auf Biodiversität.

Ein von Wissenschaftler:innen entwickeltes Bewertungsschema macht die Nachhaltigkeit der einzelnen Gerichte sichtbar. Folgende vier Dimensionen werden betrachtet:

Umwelt · Biodiversität · Gesundheit · Fair für Mensch und Tier.



Das lila Siegel mit den drei Bausteinen zeichnet die Gerichte mit der geringsten Auswirkung auf den Artenverlust aus.

Mit jedem (von euch gewählten) -Essen erhalten Sie ein Fähnchen zum Schmücken des Speiseraums:

Je bunter, desto besser.

### Welchen Einfluss hat unser Essen auf den Verlust von Tierarten?

Einen riesigen Einfluss!

Zum Anbau von Lebensmitteln wird landwirtschaftliche Nutzfläche benötigt. Diese Fläche geht dadurch als natürlicher Lebensraum für Tiere und Pflanzen verloren.

Der Lebensmittelanbau verursacht ca. 70 % des Verlustes an Land lebender Arten.<sup>1</sup> 11 Million Arten sind bereits vom Aussterben bedroht.<sup>2</sup>

Bei biodiversitätsschonenden Gerichten werden diese fünf Faktoren berücksichtigt:



Vielfalt auf dem Teller



Höheren Anteil pflanzlicher Zutaten



Erhöhung des Bio-Anteils



Austausch von Zutaten mit besonders starken Auswirkungen



Zutaten überwiegend aus heimischem Anbau

### Das NAHGAST-Label<sup>3</sup> zeigt, wie ein Gericht in den vier Nachhaltigkeits-Dimensionen bewertet wird:



Je grüner, desto besser für unsere Zukunft!

Die Skala des links gezeigten NAHGAST-Labels geht 6-stufig von negativ (dunkelrot) bis positiv (dunkelgrün). So sieht man auf einen Blick das Ergebnis der Zutatenebewertung in den unterschiedlichen Nachhaltigkeits-Dimensionen.

Die Wahl der Zutaten verschiebt die Regler von Grün nach Rot und andersrum.

So fällt die nachhaltigere Wahl leicht!

Quellenangaben:  
1: CBO (2016): Global Biodiversity Outlook 4  
2: IPBES (2016): Global assessment report on biodiversity and ecosystem services  
3: www.nahgast.de/lehre

Förderkennzeichen: 01U72206




# Wimpelkette

Informations-  
poster  
Ansprache SIE



## BUNTE MENSA – BUNTER PLANET

Mit der Wahl eines -Menüs helfen Sie mit, die Biodiversität unseres Planeten zu schonen.


Diese Woche kennzeichnen wir Gerichte, deren Rezepturen in Sachen Nachhaltigkeit optimiert wurden. Der besondere Fokus liegt dabei auf Biodiversität.

Ein von Wissenschaftler:innen entwickeltes Bewertungsschema macht die Nachhaltigkeit der einzelnen Gerichte sichtbar. Folgende vier Dimensionen werden betrachtet:

Umwelt • Biodiversität • Gesundheit • Fair für Mensch und Tier.



Das lila Siegel mit den drei Bausteinen zeichnet die Gerichte mit der geringsten Auswirkung auf den Artenverlust aus.

Mit jedem (von Ihnen gewählten) -Essen erhalten Sie ein Fähnchen zum Schmücken des Speiseraums:

Je bunter, desto besser.

### Welchen Einfluss hat unser Essen auf den Verlust von Tierarten?

Einen riesigen Einfluss!

Zum Anbau von Lebensmitteln wird landwirtschaftliche Nutzfläche benötigt. Diese Fläche geht dadurch als natürlicher Lebensraum für Tiere und Pflanzen verloren.

Der Lebensmittelanbau verursacht ca. 70 % des Verlustes an Land lebender Arten.<sup>1</sup> 11 Million Arten sind bereits vom Aussterben bedroht.<sup>2</sup>

Bei biodiversitätsschonenden Gerichten werden diese fünf Faktoren berücksichtigt:



Vielfalt auf dem Teller



Höheren Anteil pflanzlicher Zutaten



Erhöhung des Bio-Anteils



Austausch von Zutaten mit besonders starken Auswirkungen



Zutaten überwiegend aus heimischem Anbau

### Das NAHGAST-Label<sup>3</sup> zeigt, wie ein Gericht in den vier Nachhaltigkeits-Dimensionen bewertet wird:



Je grüner, desto besser für unsere Zukunft!

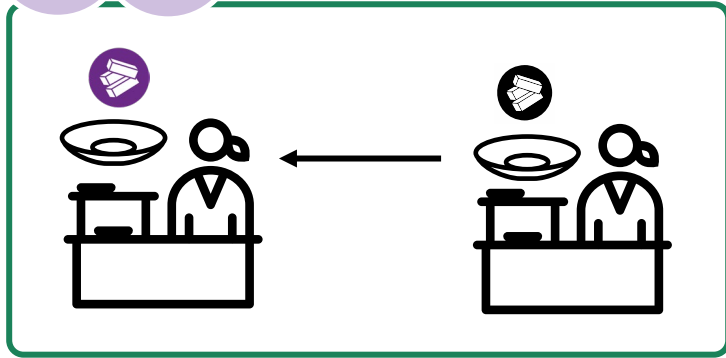
Die Skala des links gezeigten NAHGAST-Labels geht 6-stufig von negativ (dunkelrot) bis positiv (dunkelgrün). So sieht man auf einen Blick das Ergebnis der Zutatenebewertung in den unterschiedlichen Nachhaltigkeits-Dimensionen.

Die Wahl der Zutaten verschiebt die Regler von Grün nach Rot und andersrum.

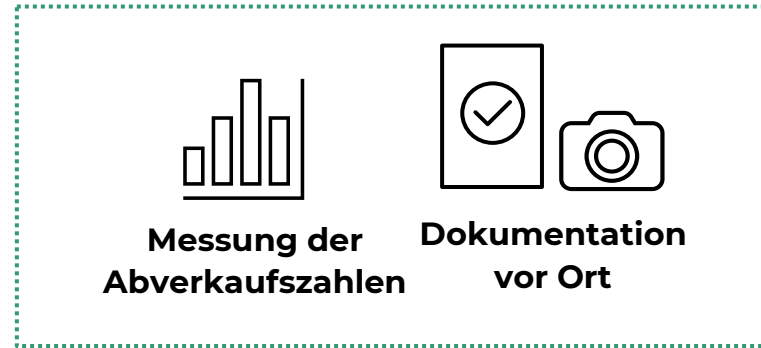
So fällt die nachhaltigere Wahl leicht!

Quellenangaben:  
1: CBD (2014): Global Biodiversity Outlook 4  
2: IPBES (2018): Global assessment report on biodiversity and ecosystem services  
3: www.nahgast.de/label

# Ausgabeposition verändern



+



## Frage

Welchen Einfluss hat eine Änderung der Ausgabeposition auf die Abverkaufszahlen der Menüs?

## Umsetzung

Das BiTe-Gericht wird während der Aktionswoche an der beliebtesten Ausgabeposition ausgegeben.

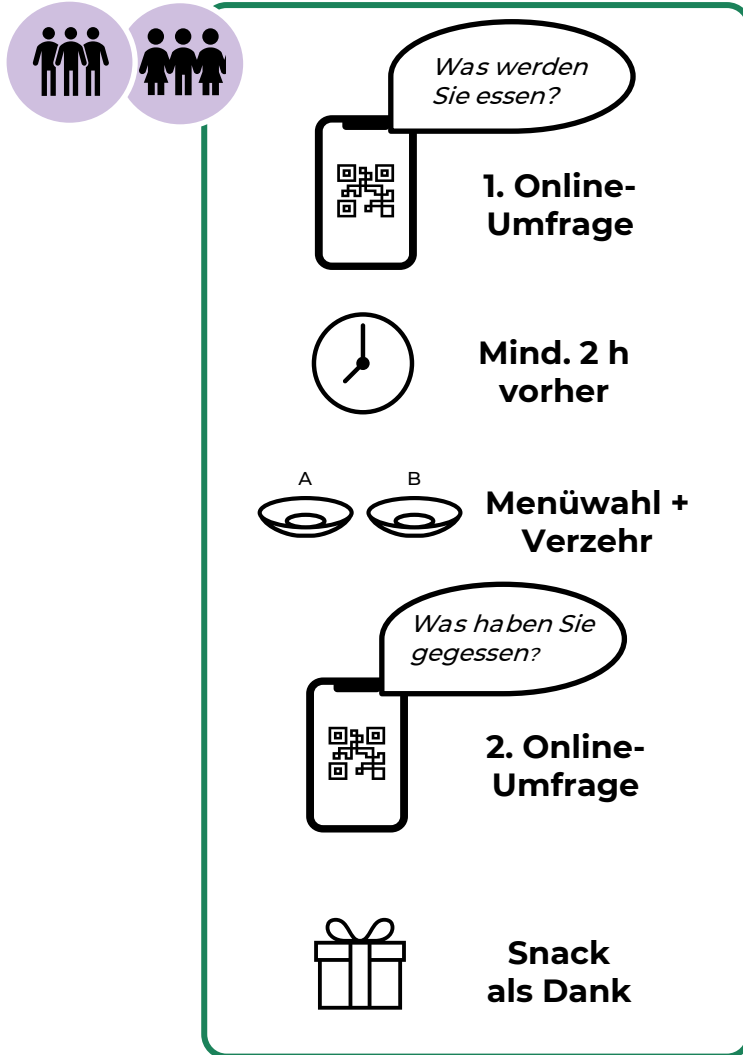
Materialaufwand

→ /

# Vorab-Entscheidung



BITE



+



## Frage

Dadurch soll herausgefunden werden, ob eine Vorab-Abfrage die tatsächliche Menüwahl beeinflusst.

## Umsetzung

Die Gäste werden einige Stunden VOR dem Mittagessen mittels Online-Umfrage befragt, welches Essen sie wählen wollen. Am Mittag werden sie nach dem Essen nochmals gefragt, welches Menü sie tatsächlich gewählt haben und erhalten als Dank eine Snack

Materialaufwand

→ Online-Umfrage erstellen

→ Snack als Dank



# Überblick Aktionskatalog



Aktion	Material/Vorbereitung		Durchführung	
Infoposter	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Druck der Poster auf mind. A3, je größer desto besser</li> </ul>	+ Vorbereitung Gästepbefragung	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Poster am Anfang der Woche aufhängen</li> </ul>	+ Betreuung Gästepbefragung
Tischset	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Doppelseitiger Druck auf A4 entsprechend der erwarteten Gästezahl (ggf. Durch Druckerei)</li> </ul>	+ Vorbereitung Gästepbefragung	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Tägliches Verteilen und Nachlegen der Tischsets auf den Tischen</li> </ul>	+ Betreuung Gästepbefragung
Flyer	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Flyer entsprechend der erwarteten Gästezahl bei Druckerei drucken lassen</li> </ul>	+ Vorbereitung Gästepbefragung	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ausgabe der Flyer mit jedem Gericht an jeden Gast</li> </ul>	+ Betreuung Gästepbefragung
Comic	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Druck auf A0 (Druckerei)</li> <li>Oder:</li> <li>• Druck auf A4 in großer Stückzahl (abhängig von Gästezahl)</li> </ul>	+ Vorbereitung Gästepbefragung	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Poster am Anfang der Woche aufhängen</li> <li>Oder:</li> <li>• Tägliches Verteilen und Nachlegen der Comics auf den Tischen</li> </ul>	+ Betreuung Gästepbefragung
Wimpelkette	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Origamipapier und Schnur</li> </ul>	+ Vorbereitung Gästepbefragung	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Aufhängen der Schnur im Gästeraum</li> <li>• Ausgabe und Erläuterung des Origamipapiers mit jedem BiTe-Gericht</li> </ul>	+ Betreuung Gästepbefragung
Ausgabeposition verändern	Position ändern		/	
Vorab-Entscheidung	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Online-Umfrage erstellen</li> <li>• Snack als Dank</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>• Nur ein Messtag</li> <li>• Betreuung der Befragung</li> </ul>	

Pause 10 min



# Praktischer Teil: Welche Aktion passt zu uns und unseren Gästen?

---



# Entscheidungsfindung



## Annäherung über Kernfragen

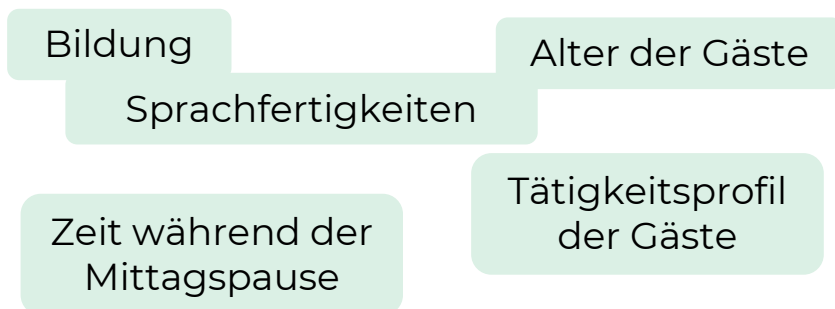
### 1. Welche Aktion passt zu Ihren Gästen?

Wie lassen sich Ihre Gäste am besten erreichen?

Eher auf eine lockere, spielerische Art oder doch eher sachlich?

Mit welcher Inhaltstiefe lassen sich Ihre Gäste während der Mittagspause am besten erreichen/ ansprechen?

#### Faktoren, die bei der Charakterisierung Ihrer Gäste helfen:

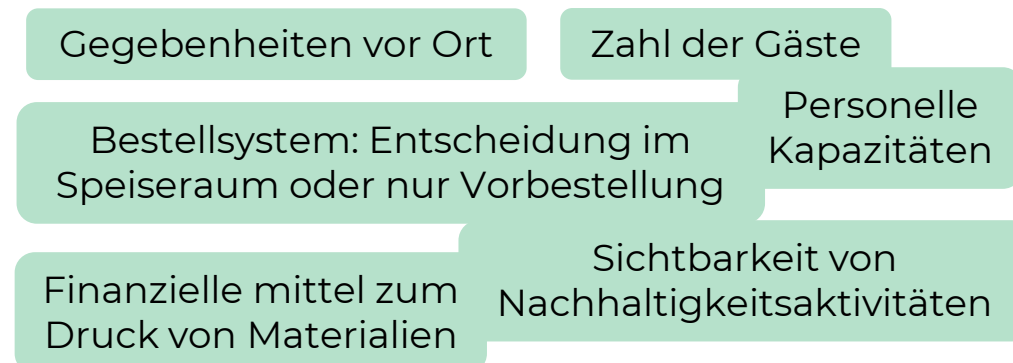


### 2. Welche Aktion passt zu Ihrem Betrieb?

Wollen Sie anhand aktiver Gästekommunikation möglichst viel Sichtbarkeit für Ihre Nachhaltigkeitsaktivitäten erzeugen oder lieber Ihre Gäste indirekt lenken?

Welche Ressourcen möchten und können Sie zur Umsetzung der Aktionen einsetzen?

#### Faktoren, die bei der Beantwortung helfen:



# Arbeitsschritte für BiTe

---

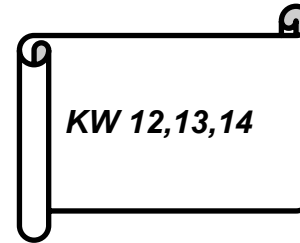
# Nächste Arbeitsschritte



**Workshop**  
*Die richtige Aktion für mich*



**Nachbesprechungs-  
termin mit BiTe-Team  
wahrnehmen**



**Teilnahme am  
aktionspezifischen  
Workshop**



Offene Fragen mit  
Verantwortlichen  
klären



Vorauswahl für  
mind. eine Aktion  
treffen



Finale  
Entscheidung  
treffen bis KW 14

# Nachbesprechungstermine



KW 12			KW 13			KW 14		
Datum	Zeit	Einrichtung	Datum	Zeit	Einrichtung	Datum	Zeit	Einrichtung
Di, 21.03.23	13.30 – 14.30 Uhr		Di, 28.03.23	13.30 – 14.30 Uhr		Di, 04.04.23	13.30 – 14.30 Uhr	
	14.30 – 15.30 Uhr			14.30 – 15.30 Uhr			14.30 – 15.30 Uhr	
Mi., 22.03.23	13.30 – 14.30 Uhr		Mi., 29.03.23	13.30 – 14.30 Uhr		Mi., 05.04.23	13.30 – 14.30 Uhr	
	14.30 – 15.30 Uhr			14.30 – 15.30 Uhr			14.30 – 15.30 Uhr	
Do, 23.03.23	13.30 – 14.30 Uhr		Do, 30.03.23	13.30 – 14.30 Uhr		Do, 06.04.23	13.30 – 14.30 Uhr	
	14.30 – 15.30 Uhr			14.30 – 15.30 Uhr			14.30 – 15.30 Uhr	

Bitte tragen Sie sich **bis spätestens 10.03.23** bei einem der Termine ein. Wir werden Ihnen den Termin dann per Mail bestätigen.

→ Google Docs-Dokumente:

[https://docs.google.com/document/d/1JXNLUm60To4Sgeau-h2gHS\\_OuEh8Kzz-/edit?usp=sharing&oid=107452792166810100397&rtpof=true&sd=true](https://docs.google.com/document/d/1JXNLUm60To4Sgeau-h2gHS_OuEh8Kzz-/edit?usp=sharing&oid=107452792166810100397&rtpof=true&sd=true)

# Download der Materialien

Im Downloadbereich finden Sie alle Materialien, die Sie zur Vorbereitung, Durchführung und Nachbereitung der Nullmessung und Aktionswoche benötigen

Durch klicken auf das Orange  neben der Aktion, gelangen Sie zu allen aktions-spezifischen Materialien

- Link zum Downloadbereich: <https://bite-projekt.com/downloads/>
- Passwort: #Praxispartner2023



**BITE**

## Aktionsmaterialien Erwachsene

NULLMESSUNG 

INFOPOSTER 

FLYER

COMICS

WIMPELKETTE

AUSGABEPOSITION ÄNDERN

VORAB-ENTSCHEIDUNG

## Aktionsmaterialien Erwachsene

NULLMESSUNG 

INFOPOSTER 

LEITFADEN AKTION INFOPOSTER 

DRUCKVORLAGE INFOPOSTER 

FRAGENBAUM-LEITFADEN 

FRAGEBAUM-POSTER 

FRAGENBAUM-PROTOKOLL 

LABEL-ERKLÄRUFSTELLER 

LILA-SIEGEL FÜR DIE AUSGABE 

LILA-SIEGEL FÜR DEN SPEISEPLAN 

NAHGAST-LABEL ZUM AUSFÜLLEN\_LEITFADEN 

NAHGAST-LABEL ZUM AUSFÜLLEN\_VORLAGEN 

LISTE DER VERKAUFTE ESSEN 

FLYER 



# Schlüsselkarte mit Zugängen

Auf Ihrer Schlüsselkarte finden Sie alle relevanten Ansprechpartner, Webadressen und persönlichen Zugänge, welche Sie während Ihrer Teilnahme am BiTe-Projekt benötigen.

Halten Sie die Karte während der Nullmessung und der Aktionswoche stets griffbereit. Platzieren Sie diese z.B. gut sichtbar in der Küche.

→ Schlüsselkarte wird im Anschluss an den Workshop versandt



Apetito Catering – Allianz Trade / Euler Hermes Deutschland

## BITE SCHLÜSSELKARTE

Auf dieser Schlüsselkarte finden Sie alle relevanten Ansprechpartner:innen, Webadressen und persönlichen Zugänge, welche Sie während Ihrer Teilnahme am BiTe-Projekt benötigen.

Halten Sie diese während der Nullmessung und der Aktionswoche stets griffbereit. Platzieren Sie sie z. B. gut sichtbar in der Küche.

Gewählte Aktion: .....

Zeitraum Nullmessung: ..... Zeitraum Aktionswoche: .....

### INDIVIDUELLE ZUGÄNGE

#### Downloadbereich



Passwort: #Praxispartner2023

<https://bite-projekt.com/downloads/>

#### Fotoupload



Passwort:



#### NAHGAST Rechner



Benutzername:

Passwort:

<https://nahgast.de/rechner-biodiv/>

### BITE KONTAKT

#### Internet

<https://bite-projekt.com>



#### Ansprechpartner:innen

Anita Menzel:  
0163 1303819  
anita.menzel@fh-muenster.de

Lynn Wagner:  
030 314-70948  
lwagner@hs-osnabrueck.de

### NOTIZEN

Wissenschaftliche Verbundpartner und Praxispartner



Förderkennzeichen: 01UT2106



# Ausblick nächster Workshop



## ***Hier stehe ich (Nullmessung)***

**Wann:** Mi. 15.03.2023, 14.00-17.00 Uhr

## **Worum geht's:**

- Sie verstehen Ziele und Abläufe der Nullmessung im Detail

# Zeit für Fragen

---

# Ansprechpartnerinnen



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



**BITE**

Vielen Dank für Ihre  
Aufmerksamkeit