



NACHHALTIGKEIT IST IN ALLER MUNDE

Ist Biodiversität schon auf Ihren Tellern?

PROJEKT BITE

Biodiversität über den Tellerrand

Mit dem Forschungsprojekt BITE haben wir uns zum Ziel gesetzt, einen Blick über den Tellerrand zu werfen. Das bedeutet ganz konkret: Es wird das Essen in Großküchen untersucht, um herauszufinden welche Auswirkungen die jeweiligen Speisen auf die biologische Vielfalt haben. Der Fokus wird dabei auf die Tier- und Pflanzenwelt im Produktionsland der Zutaten und auf die Sortenvielfalt auf dem Teller gelegt. Gleichzeitig ist es Ziel, Wege zu finden, wie man die Gäste für die Thematik sensibilisiert und wie Küchen biodiversitätsschonende Mahlzeiten bestmöglich vermarkten können.

Wer wir sind

Wir sind ein vom Bundesministerium für Bildung und Forschung gefördertes Projekt, welches aus folgenden Projektpartnern besteht:

- Hochschule Osnabrück
- Technische Universität Berlin
- Institut für Nachhaltige Ernährung, Fachhochschule Münster
- Wuppertal Institut
- Rebional GmbH
- Mensaveroin an der Euregio Gesamtschule Rheine e.V.
- NEUE ARBEIT der Diakonie Essen arbeitshilfe- und berufsförderungsgemeinnützige GmbH

Warum sprechen wir Sie als Kantine oder Mensa an?

Für das Projekt BITE werden ab jetzt Küchen in ganz Deutschland gesucht, welche bereit sind, die Ansätze zur Gästesensibilisierung und Vermarktung – z.B. in Form von Aktionstagen zur biologischen Vielfalt – in ihren Küchen umzusetzen und dem Forschungsteam über ihre Erfahrungen zu berichten.

HINTERGRUND

Nachhaltigkeit und Biodiversität

Die Biodiversität umfasst den Reichtum an Ökosystemen, Tier- und Pflanzenarten, Lebensgemeinschaften und Lebewesen, sowie deren genetische Vielfalt. Sie bildet die Voraussetzung für das menschliche Leben und Wirtschaften, etwa für die Landwirtschaft und die Ernährung. Bereits seit längerem beobachten Forscher:innen einen dramatischen Rückgang der biologischen Vielfalt: Im Vergleich zum vorindustriellen Zeitalter gehen heute 100- bis 1.000-mal mehr Arten verloren. Hier ist dringend Handlungsbedarf geboten! Die Gemeinschaftsverpflegung kann durch ihr Speiseangebot einen wichtigen Beitrag dazu leisten.

Wissenschaftliche Verbundpartner und Praxispartner

GEFÖRDERT VOM





WERDEN SIE EIN TEIL VON BITE

Was bieten wir Ihnen:

- Absatzsteigerung nachhaltiger Menüs
- Stärkung der Gästekommunikation und der Gästebindung
- Vernetzung mit anderen, erfahrenen Betrieben der Gemeinschaftsverpflegung (Good Practice)
- Persönliche Vernetzung mit verschiedenen Stakeholdern u.a. aus der Wissenschaft
- Beitrag zu mehr Klimaschutz und Artenvielfalt durch die Gemeinschaftsverpflegung
- Teil eines innovativen Forschungsprojekts von nationalem wie internationalem Interesse zu sein

Was erwartet Sie

- dieses Jahr starten Workshops zu den Themen „Wie koche ich biodivers in der Großküche“ und „Mögliche Interventionen & Aktionen“
- Planung, Durchführung und Auswertung der Interventionen sollten in der ersten Jahreshälfte 2023 umgesetzt werden
- Je nach Aktion umfasst die Zeitspanne einen Aktionstag oder eine Woche
- Start der Intervention kann frei gewählt werden in dem vorgegebenen Zeitraum
- Abschlusskonferenz voraussichtlich September 2023

Welche Voraussetzungen müssen Sie erfüllen

- Betrieb der Gemeinschaftsverpflegung
- Ihre Gäste haben mindestens Grundschulalter
- Möglichkeit frisch zu kochen (vor Ort Frischküche oder mindestens Mischküche)
- Einflussnahme auf die Menü- und Rezepturgestaltung
- Angebot von mindestens zwei Menülinien

Ihre Aufgabe

Selbstständige Erprobung von Aktionen zum Angebot und zur Steigerung der Nachfrage von Mahlzeiten, die zum Erhalt der Artenvielfalt beitragen. Das Projektteam unterstützt den Prozess durch begleitende Workshops, die Bereitstellung von Informationsmaterialien und Vorlagen zur Gästekommunikation.

Zu Ihren Aufgaben zählen:

- Teilnahme an 2 – 3 Workshops à 2 Stunden
- Bewertung und Optimierung eines Speiseplans mithilfe eines von uns entwickelten Rechners (NAHGAST-Rechner)
- Vorbereitung, Vor-Ort-Betreuung und Auswertung der Aktionen

Ihre Motivation

- Neugier an nachhaltiger Verpflegung
- Experimentierfreude
- Lust zum Austausch
- Bereitschaft neue Zutaten und Rezepturen auszuprobieren

RÜCKMELDUNG BIS ENDE MAI 2022

Ansprechpartnerin im Projekt

Anita Menzel
Institut für Nachhaltige Ernährung,
FH Münster
Tel: 0163 1303819
E-Mail: anita.menzel@fh-muenster.de

Projektleitung

Prof. Dr. Melanie Speck
Hochschule Osnabrück,
Fakultät Agrarwissenschaften und
Landschaftsarchitektur