



Deutsche Gesellschaft
für Hauswirtschaft e.V.

dgh for future

Das digitale Lexikon der nachhaltigen Hauswirtschaft



SDG 12 Nachhaltige/r Konsum und Produktion

Für nachhaltige Konsum- und Produktionsmuster sorgen: Mehr Biodiversität in Großküchen!

Setzen Sie mehr regionale Zutaten und Bio-Produkte in Ihrer Gemeinschaftsverpflegung ein! Ihr Speisenangebot kann einen wertvollen Beitrag zum Schutz der Biodiversität leisten, denn die biologische Vielfalt ist weltweit gefährdet; immer mehr Tier- und Pflanzenarten sowie deren genetische Vielfalt gehen verloren.

Das Forschungsprojekt „BiTe – Biodiversität über den Tellerrand“ beschäftigt sich damit, Menüs in Großküchen im Hinblick auf ihre Biodiversitätsauswirkungen zu bewerten und hat dazu einen "BiTe-Biodiversitäts-Index" entwickelt. Er misst den potenziellen Artenverlust durch den Anbau von Lebensmitteln in verschiedenen Regionen und berücksichtigt die gesamte Wertschöpfungskette von Produktion, Weiterverarbeitung, Transport und Zubereitungsart bis zur Entsorgung.

Auf der Projekthomepage www.bite-projekt.com können Sie Leitfäden und Infomaterialien kostenlos herunterladen, um eigenständige Aktionen zu planen. Machen Sie mit!

Schlagworte: Biologische Diversität, Großküchen, Wertschöpfungskette.

Quellen:

Bundeszentrum für Ernährung (2023): BZfE-Newsletter Nr. 42 vom 18. Oktober 2023.
<https://www.bzfe.de/>

Hochschule Osnabrück (2023): BiTe - Biodiversität über den Tellerrand.
<https://bite-projekt.com/>
(alle aufgerufen am 9.02.2024)

Ein Tipp von Petra Wehmeier, 16. Februar 2024

Deutsche Gesellschaft für Hauswirtschaft e. V.
Hafenstr. 9, 48432 Rheine, Tel.: 05971 8007398, Fax: 05971 8007409
E-Mail: dgh@dghev.de, www.dghev.de