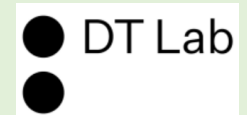


# EatGreener by Green Canteen

Executive Presentation

02.07.2021



A stylized, dark gray graphic of a lightbulb is positioned on the left side of the slide. It features a curved line for the bulb and several horizontal bars of varying lengths for the base.

# AGENDA

---

Was ist die Herausforderung?


Wie haben wir es gelöst?

Was ist die Lösung?

Wie sieht die Lösung aus?

Was liefern wir?

Was sind die nächsten Schritte?



Was ist die  
Herausforderung?

# Die Herausforderung



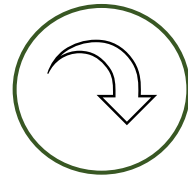
**Effizienz- und Preisgesteuertes  
Kantinengeschäft**



**Informationsmangel zum Mehrwert  
von nachhaltigem Essen**



**Fehlendes Bewusstsein für  
regionales Bio-Essen**



**Geringe Zahlungsbereitschaft der  
Kantinengäste**





# Unsere Zielgruppe

Lars, Männlich, 35 Jahre alt,  
Projektmanager, Familienvater  
(2 Kinder), aus München



**Sagt & tut:** Zeit mit der Familie verbringen ° Achtet auf seine Außendarstellung ° Fußballabend mit Freunden

**Hört:** Hobbies ° Familienzeit ° „Schatz wir müssen sparen“

**Sieht:** Werbung für Bio-Produkte ° Freunde kochen mit regionalen Produkten ° Fridays for Future

**Denkt & Fühlt:** Möchte lange gesund bleiben ° Gefangen im Alltag ° Leistungsdruck

# Simulation einer Infografik

## Für welches Essen würden Sie sich entscheiden?

- a) Standard (4,90€)
- b) Bio (6,90€)
- c) Bio + Regional (7,90€)

Vor dem Wissen über Christian Schäfer:

**9%** wählen Bio & Regionales Essen

Nach dem Wissen über Christian Schäfer:

**45%** wählen Bio & Regionales Essen

## CHRISTIAN SCHÄFER BIO-LANDWIRT IN DER 4. GENERATION



Auf seinen Hof- und Ackerflächen im Münchener Umland betreibt Christian seit Jahrzehnten einen Bauernhof mit Familientradition.

Für ihn stehen bei seinem Handwerk artgerechte Haltung und Bio-Qualität an oberster Stelle.

Bauer Christian beliefert unsere Kantine mit regional und biologisch angebautem Obst und Gemüse.

Durch die herausragende Qualität und die Frische der Zutaten wird ein besonderes Geschmackserlebnis gewährleistet.



Auch unser Fleisch in Bio-Qualität beziehen wir von Christian. Er legt besonderen Wert darauf, dass die Tiere bestens versorgt sind und ein glückliches Leben führen.

Überzeugen Sie sich selbst von der Qualität der Gerichte, die von Bauer Christians Hof stammen.




# Problem Statement

**TODAY** canteen guests **HAVE TO** find a balance between prices and regional food **WHEN** making a purchase decision in the canteen

-

Heutzutage müssen Kantinengäste eine Balance zwischen Preisen und regionalen Lebensmitteln finden, wenn sie eine Kaufentscheidung in der Kantine treffen





Wie haben wir es gelöst?



# 5 Working Backwards Fragen

1

## **Wer ist der Kunde?**

Kantinengast einer Green Canteen Kantine

2

## **Was will der Kunde?**

Günstiges, leckeres, schnelles Essen mit so geringem Aufwand wie möglich bei dennoch guter Qualität

3

## **Was ist das Problem des Kunden?**

Fehlendes Bewusstsein für nachhaltiges Essen, zu hohe Preise für nachhaltiges Essen, wenig Zeit sich zu informieren, fehlende Transparenz

4

## **Wie finden wir heraus was der Kunde will/braucht?**

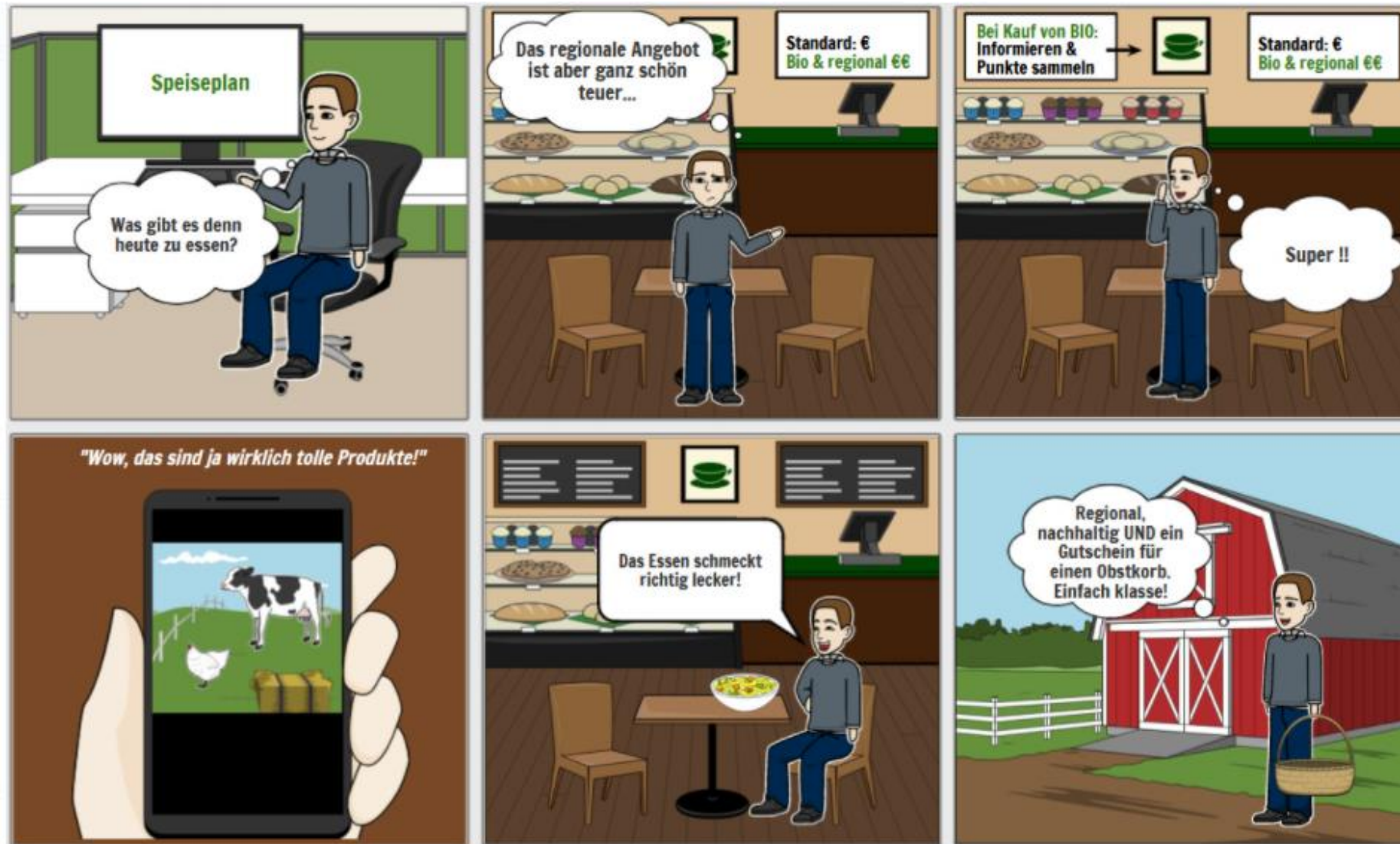
Wiederholte Befragungen mit der Zielgruppe, Research

5

## **Wie schaut die Kundenexperience aus?**

- Was und wo möchte ich heute essen?
- Wann kann ich heute essen gehen?
- Welches Budget habe ich?
- Beeinflussung durch externe Faktoren (Empfehlungen, Darbietung des Essens)

# Storyboard



# Validierung der Idee – Umfrage II

## Relevante Informationen

### Wichtig:

- Herkunft der Zutat
- Nachhaltigkeit
- Qualität

### Nicht relevant:

- Anbau (*Wie? – z.B. welche Dünger*)
- Allgemeine Informationen (*Was ist eine Karotte?*)

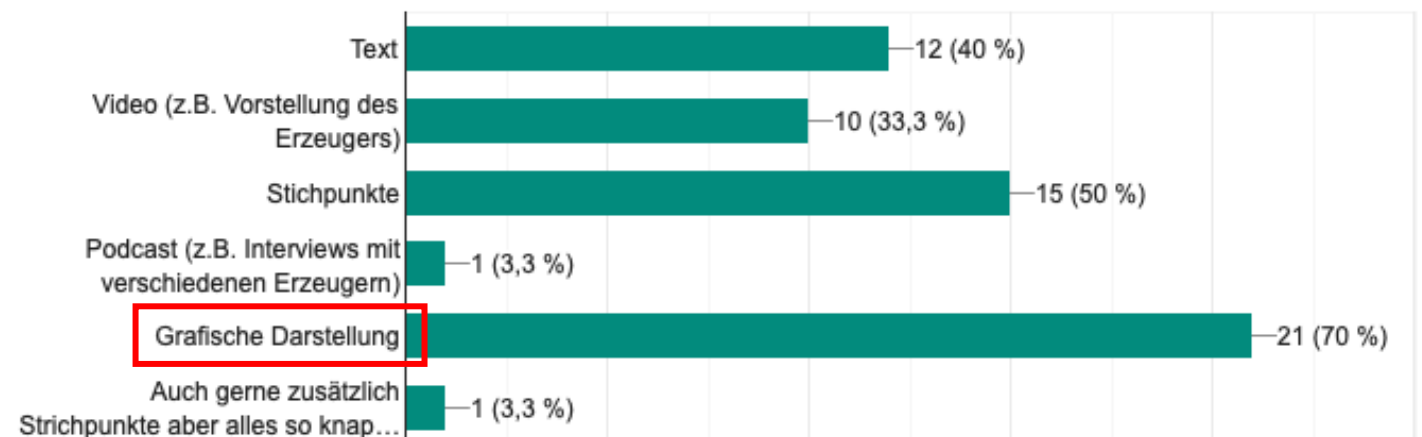
### Zusätzlich gewünscht (Add-ons):

- CO<sub>2</sub>-Fußabdruck
- Kalorien

## Darstellungsweise auf der Website

Bei den Teilnehmern liegt der **Fokus** auf einer **klaren** und **graphischen Darstellung der relevanten Informationen**. Unterstützend können Stichpunkte zur Verbesserung des Informationsflusses verwendet werden.

→ Die Informationen müssen schnell, einfach und verständlich angeboten werden!





Was ist die Lösung?



# Das Lösungsstatement

Wir entwickeln eine Lösung, die das **Bewusstsein für den Mehrwert** von regionalem und Bio-Essen durch Transparenz erhöht.  
Gleichzeitig wird der Kantinegast mit einem **Anreizsystem** auf spielerische Art und Weise für den Kauf von Green Canteen Speisen motiviert.

Die wichtigsten Vorteile der Kunden sind:

Informative Begleitung entlang der Customer Journey

Möglichkeit eines Gewinns durch das Anreizsystem

Erhöhtes Bewusstsein für nachhaltiges Essen führt zu einem gesünderen Lebensstil

# The Big Idea

Kantinenpezifische Seite



**Musterkantine**

Modularer Aufbau (skalierbar)



**Regionale Produkte:**

Produkte und deren Herkunft  
(optisch ansprechend)



Amberger Hof



Petershof



Annas Biowelt

Detailliertere Informationen zu  
den Produkten und deren  
Herkunft



Infos zu ...

Infos zu ...

Infos zu ...

Optional: Weitere Kategorien

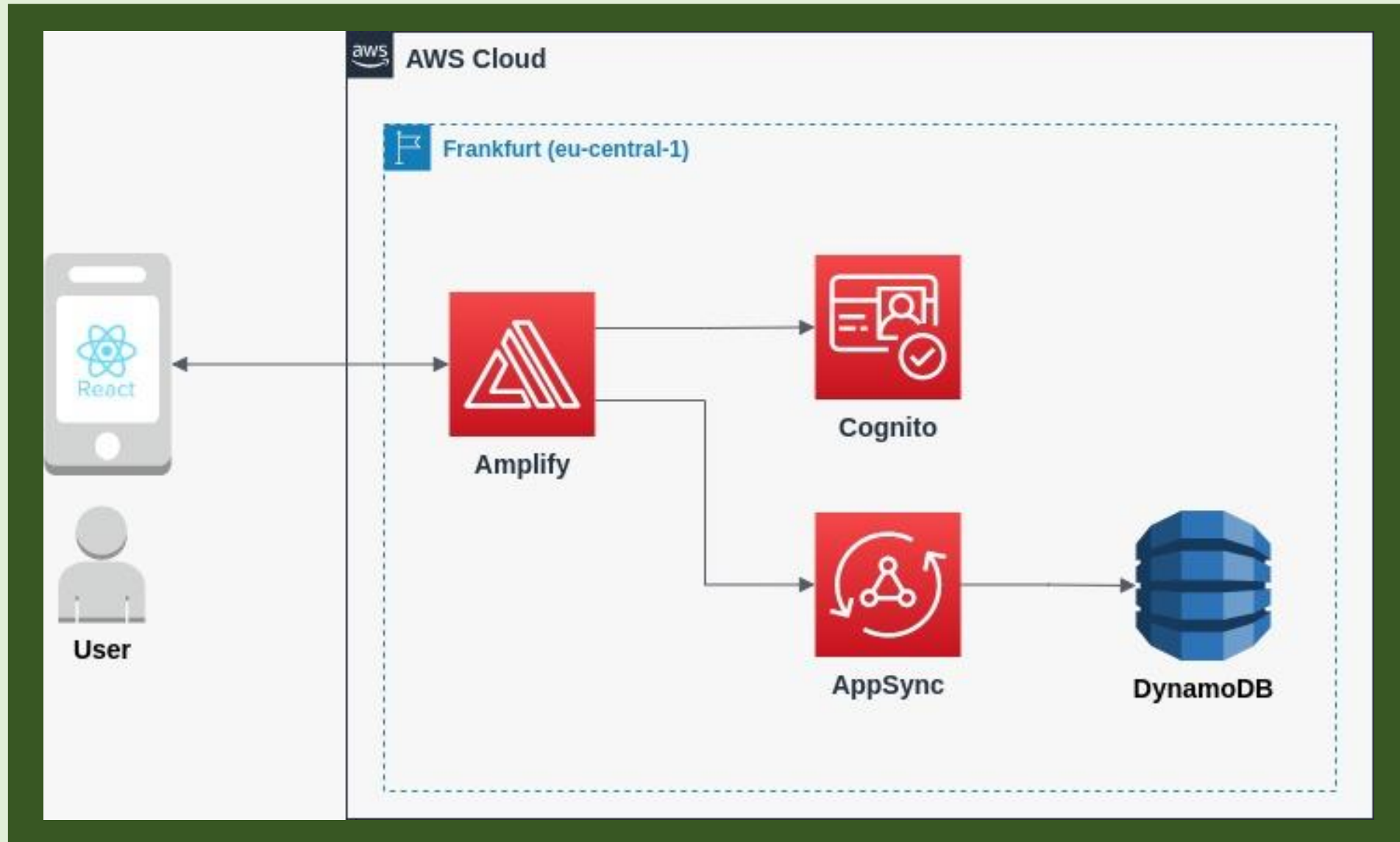


**Speiseplan**



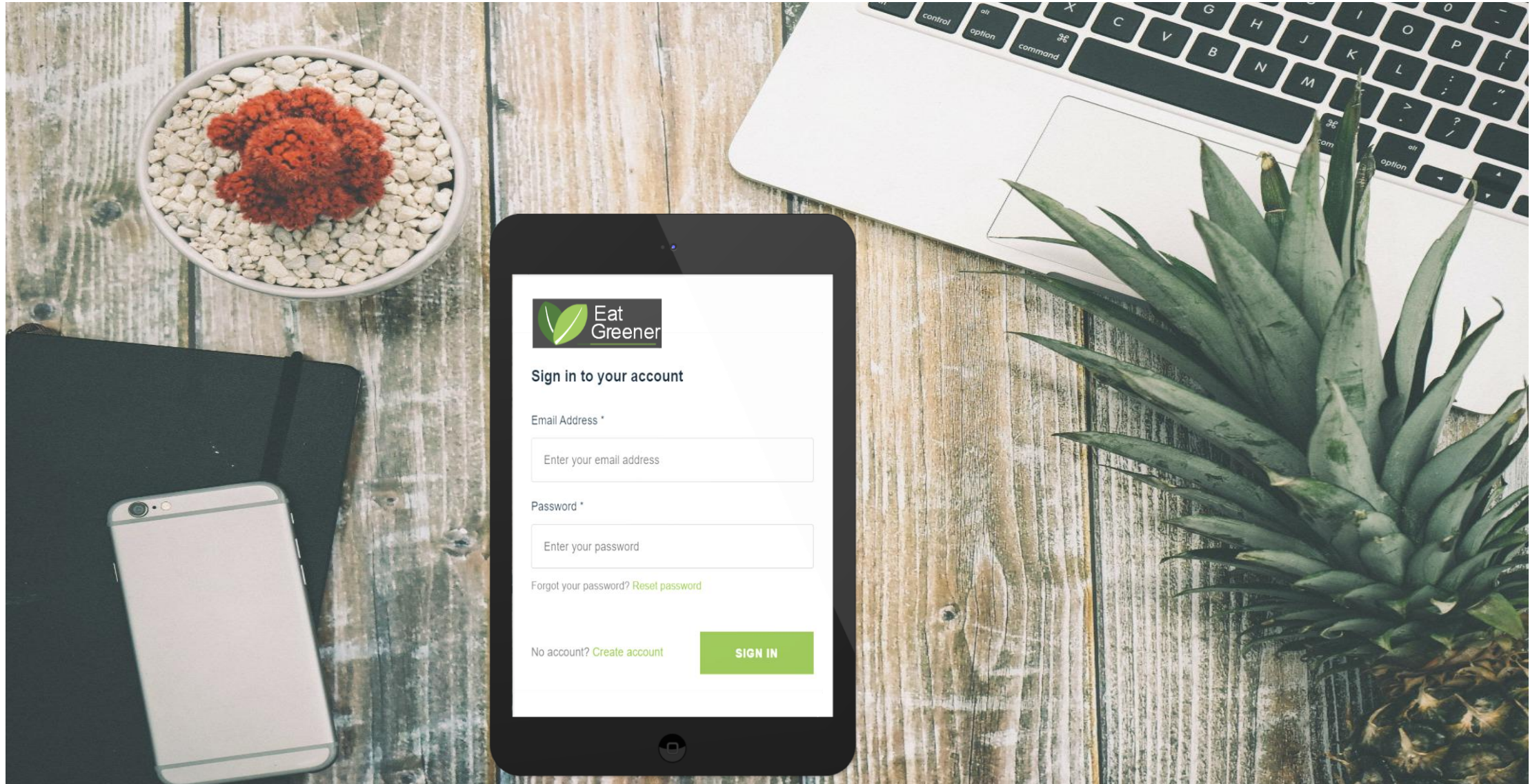
Wie sieht die Lösung aus?

# Solution Architecture





# Demo







Was liefern wir?

# Ergebnisse für Green Canteen

## PROTOTYP

**5 Working Backwards  
Questions**

**Storyboard**

**Empathy Map**

**Pressemitteilung**

**FAQs**

**Werbevideo**

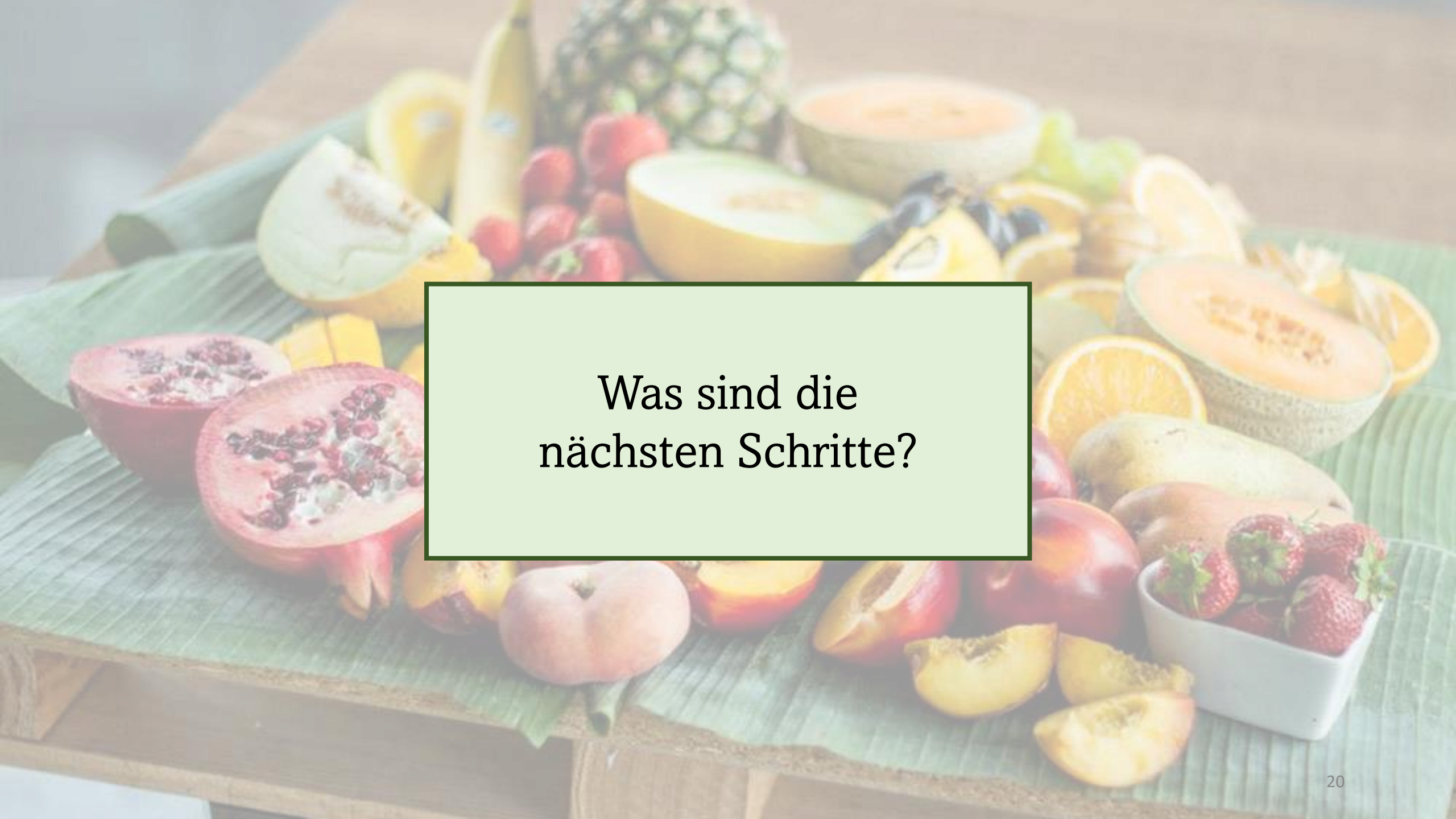


### Marktanalyse

- Umfrage 1 zu nachhaltigem Kantinenessen (inkl. Simulation)
- Umfrage 2 zum Informationsgehalt und Bonussystem
- 3 telefonische Umfragen mit Kantinenbetreibern zur Nutzbarkeit von EatGreener
- 6 Interviews zur Nutzbarkeit des finalen Prototypen

**Produktvision +  
Weitere Features**





Was sind die  
nächsten Schritte?



# Empfehlungen für weitere Features

Vorstellungsvideos zu  
den Green Canteen  
Partnern

Weitere  
Kooperationen für  
mögliche  
Belohnungen (Bsp.  
Sporteinrichtungen)

Einrichten einer  
Anzeige zum bereits  
geleisteten Impact

Einrichten einer  
Rangliste zum internen  
Wettbewerb innerhalb  
der Unternehmen

# Unser Team

## *Development Team*

**Franziska Barth**

**Jasmin Schintzel**

**Florian Seidl**

**Balazs Csomay**

**Nikolaos Bauer**

**Franziska May**

*Product Owner*

**Phillip Pietsch**

**Angelina Hofmann**

**Fabian Ehnle**

**Manuel Bostanci**

**Armine Khurshudyan**

*Scrum Master*





**Feedback**

**Q & A**

# Demo



Scanne den QR-Code mit einem Mobilgerät!





# FAQs

## **KANTINENGAST: WIE KANN ICH MIR SICHER SEIN, DASS DIE PRODUKTE WIRKLICH BIO SIND?**

Bei den Bio-Siegeln stellen Green Canteen den Kantinen die Zertifikate der jeweiligen Landwirte über die Plattform von Green Canteen zum Download zur Verfügung oder als Link. Das brauchen die Kantinen für Ihre Unterlagen sofern sie selbst Bio-Zertifiziert sind. Das sind dann Naturland, Demeter und Bioland, alle Bio-Landwirte in Deutschland gehören einem dieser Verbände an.

## **KANTINENBETREIBER: MÜSSEN WIR ALS KANTINE DAS KOMPLETTE ANGEBOT AUF GREEN CANTEEN UMSTELLEN ?**

Nein! Unser Angebot lässt sich in jeden Speiseplan ohne Probleme integrieren.

## **GREEN CANTEEN: WELCHE INHALTE WERDEN AUF DER WEBSEITE FÜR DEN KUNDEN PLATZIERT ?**

Auf der Webseite werden Informationen über Green Canteen dargestellt. Hierzu zählen eine persönliche Vorstellung der teilnehmenden Bauern und zu Ihren Produkten sowie Darstellungen zu den konkreten Vorteilen von regionalem und Bio-Essen. Außerdem ist eine Verlinkung zum Speiseplan der jeweiligen Kantine eingebaut.

# Backup – FAQs Customer

## **Wo gibt es überall Green Canteen?**

Vorerst nur in München. Später auch in weiteren Städten in Deutschland.

## **Wie profitiert der Bauer von meinem Kauf?**

Die Produkte werden über einen Marktplatz bei dem Bauern persönlich eingekauft, somit macht er Umsatz

## **Wie kann ich mir sicher sein, dass die Produkte wirklich Bio sind?**

Bei den Bio-Siegeln stellen Green Canteen den Kantinen die Zertifikate der jeweiligen Landwirte über die Plattform von Green Canteen zum Download zur Verfügung oder als Link. Das brauchen die Kantinen für Ihre Unterlagen sofern sie selbst Bio-Zertifiziert sind. Das sind dann Naturland, Demeter und Bioland, alle Bio-Landwirte in Deutschland gehören einem dieser Verbände an.

## **Wie kann ich mir sicher sein, dass die Produkte regional sind?**

Bei Regionalität gibt es noch keine konkrete Antwort von Green Canteen, da die Länder-Siegel für Green Canteen nicht passend sind. Die Richtung wird eher sein, dass Green Canteen Regionalität für sich definiert bspw. Radius von 100-150km und der Kantine das kommunizieren. Vielleicht angelehnt an die BioRegional Marke von Ökoring (Bio-Großhandel).

## **Was beinhaltet das Bonussystem?**

Durch die Teilnahme am Bonussystem bekommen Sie einen Willkommensrabatt auf eine Gemüse- oder Obstkiste. Darüber hinaus haben Sie die Möglichkeit kontinuierlich durch den Kauf von Green Canteen Essen Punkte zu sammeln. Nach dem Erreichen von 10 oder 20 Punkten erhalten Sie einen jeweiligen Rabatt auf einen Obst- oder Gemüsekorb bei den Landwirten in ihrer Nähe.

## **Wo kann ich den QR-Code finden?**

Der QR-Code zum Scannen ist an Ihrem Kantineingängen gut sichtbar platziert.

## **Ich habe kein Mobiltelefon, kann ich trotzdem am Bonusprogramm teilnehmen?**

Auch Gäste ohne Mobiltelefon können am Bonusprogramm teilnehmen. Die Homepage bietet alle wichtigen Funktionen. Auch die Teilnahme am Bonusprogramm ist hier problemlos möglich.

## **Ich möchte keine Kiste beim Bauern, kann ich meinen Gutschein auch für etwas anderes einlösen?**

Zur Zeit können die Gutscheine nur für eine Gemüse- oder Obstkiste eingelöst werden. Wir planen aber bereits, die Kooperationen mit den Kantinen vor Ort dahingehend auszubauen. Entsprechende Infos hierzu findest du zu gegebener Zeit auf unserer Homepage.

## **Wie lange sind meine Bonuspunkte gültig?**

Die Bonuspunkte sind dauerhaft gültig!

# Backup – FAQs Client

## **Wo findet der Kunde den QR-Code mit welchem er auf die Webseite gelotst werden soll?**

Der Code ist auf einem Flatscreen in der Kantine oder falls dieser nicht vorhanden ist auf Plakaten für den Kunden sichtbar.

## **Warum sollte der Kunde den QR-Code scannen?**

Der Kunde wird durch ein Punktesystem dazu ermutigt den QR-Code zu scannen, da er die Möglichkeit bekommt Punkte zu sammeln und diese gegen eine Ermäßigung auf einen Gemüse- oder Obstkiste bei den Landwirten in ihrer Nähe einlösen kann.

## **Welche Inhalte werden auf der Webseite für den Kunden platziert?**

Auf der Webseite werden Informationen über Green Canteen dargestellt. Hierzu zählen eine persönliche Vorstellung der teilnehmenden Bauern und zu Ihren Produkten, Darstellungen zu den konkreten Vorteilen von regionalen Produkten sowie der aktuelle Speiseplan der Kantine. Weitere Inhalte werden in Zukunft noch hinzugefügt.

## **Wie steht es um die Skalierbarkeit der Webseite?**

Die Webseite lässt sich einfach in allen Green Canteen Kantinen mit Hilfe des QR-Codes integrieren.

## **Wie kann das Produkt konkret die Zahlungsbereitschaft der Kunden und deren Motivation regionale Produkte zu kaufen erhöhen?**

Durch das Sammeln von Punkten für Rabattgutscheine wird der Kunde motiviert auf die Webseite zu gehen. Auf der Webseite werden dann auf spielerische und interaktive Art und Weise die Informationen von Green Canteen dargestellt, um so die Gäste direkt zu Beginn der Customer Journey abzuholen und zum Umdenken zu motivieren.

# Backup – FAQs Other Partner

## **Was für ein Mehraufwand fällt an für uns als Kantinenmitarbeiter?**

Die Kantinenmitarbeiter stellen den QR-Code zur Verfügung. Sie hängen also die entsprechenden Plakate auf oder projizieren den entsprechenden Code auf dem Bildschirm in der Kantine. Ansonsten fällt kein weiterer Mehraufwand an.

## **Müssen wir als Kantine das komplette Angebot auf Green Canteen umstellen?**

Nein! Unser Angebot lässt sich in jeden Speiseplan ohne Probleme integrieren.

## **Können Kantinengäste auch unabhängig vom Kantinenessen die Qualität der Produkte testen?**

Ja, wir schlagen vor, dass beispielsweise Cherrytomaten oder ähnliches, welches leicht zu verkosten ist, zum Probieren angeboten werden



# Pressemitteilung

## Münchner Merkur

MÜNCHNER ZEITUNG  
FREITAG, 2. Juli 2021



### **EatGreener - ein Happy-Match zwischen regionalen Bio-Landwirt:innen und Kantinengästen**

*In Kooperation mit der Hochschule München hat das Startup Green Canteen die interaktive App EatGreener entwickelt. Durch das digitale Anreizsystem der App wird der Informationsgehalt für Kantinengäste spielerisch erhöht.*

München – 02. Juli 2021 – Seit heute steht die App EatGreener des Startups Green Canteen in den Appstores zum Download bereit. Mit Hilfe des intelligenten QR-Code Systems der App erhalten Kantinengäste wertvolle Informationen zur Herkunft ihres Kantinelessens. Zusätzlich bietet die App ein Punktesystem, welches dem Nutzer kontinuierlich Vorteile in Form von attraktiven Rabatten für einen Obst- oder Gemüsekorb bei einem regionalen Bauern bietet.

Kantinengäste sind häufig nicht ausreichend über die Herkunft der Nahrungsmittel und die Relevanz und Vorteile regionaler Produkte aufgeklärt. Es mangelt an entsprechendem Wissen und folglich an Motivation sich auch in der Kantine für ein regionales und nachhaltiges Mittagessen zu entscheiden. Gemäß einer Umfrage, durchgeführt durch das EatGreener Team, wären aktuell nur 9% der Befragten bereit einen höheren Betrag für ein regionales Mittagessen zu bezahlen. Nachdem die Probanden über das Thema Nachhaltigkeit und dem Konzept von Green Canteen aufgeklärt wurden, stieg die Akzeptanz auf über 45%. Somit wird deutlich, dass das Thema Aufklärung eine wesentliche Rolle spielt. Aus diesem Grund verfolgt EatGreener den Ansatz, Kantenbesucher:innen auf spielerische Art und Weise über die Herkunft der Lebensmittel aufzuklären. Anreiz hierfür schafft das digitale Bonussystem. Dadurch werden die Gäste zur regelmäßigen Nutzung von EatGreener angehalten.

*„EatGreener bietet den Vorteil, dass es den Kunden direkt zu Beginn der Customer Journey abholt. Durch eine intuitive Bedienbarkeit über das Smartphone und einen sehr hohen und wertvollen Informationsgehalt, bietet EatGreener eine Möglichkeit die Kantinengäste zum Umdenken zu bewegen.“ (Frau Müller, 40, Kantenbetreiberin)*

Beim Betreten der Kantine können Besucher:innen einen QR-Code scannen. Dieser leitet sie direkt zur EatGreener App weiter. Hier werden erste Informationen spielerisch und interaktiv angezeigt. Im nächsten Schritt können die Gäste weitere Informationen erhalten und Punkte innerhalb des Bonussystems sammeln. Durch die bereitgestellten Informationen werden die Kantinengäste für den Mehrwert von regionalen Produkten sensibilisiert. Entscheidet sich ein Kantenbesucher für ein nachhaltiges Essen, sammelt dieser über das integrierte Bonussystem automatisch Punkte. Ab einer bestimmten Anzahl an Punkten können diese gegen attraktive Vergünstigungen in Form eines Gutscheins eingelöst werden.

*„Früher habe ich mich wenig um regionale Produkte und einen nachhaltigen Lebensstil gekümmert. Die Herkunft von Lebensmitteln war mir grundsätzlich egal. Hauptsache es hat geschmeckt. Doch EatGreener hat mich zum Umdenken bewegt. Ich habe festgestellt, dass es ein komplett anderes Essenserlebnis ist, wenn frische, regionale und dadurch viel gesündere Lebensmittel bei der Zubereitung verwendet werden. Ich finde es toll, dass meine Kantine mir dieses Angebot bietet und sammle nun jede Woche fleißig Punkte, um anschließend einen Rabatt für einen regionalen Gemüsekorb zu erhalten.“ (Helmut, 55, Führungskraft in einem mittelständischen Unternehmen)*

Werden auch Sie ein Teil von EatGreener und leisten damit einen entscheidenden Beitrag für mehr regionale Produkte und Nachhaltigkeit im Kantenengeschäft! Hier gelangen Sie zur App:



# Backup – Link zur Pressemitteilung

