



Bewerbermanual

Das Projekt

Mit dem Projekt „Tierschutz auf dem Teller“ möchte die Schweisfurth Stiftung den Tierschutzgedanken in Gastronomie und Außer-Haus-Verpflegung stärker bewusst machen. Das Projekt wendet sich an Tagungshäuser, Restaurants, Hotels, Caterer sowie kirchliche, karitative und sonstige Einrichtungen mit Gemeinschaftsverpflegung. Ansprechpartner innerhalb der Einrichtungen sind insbesondere die Verantwortlichen für Verwaltung und Küche. Ziel ist es, dass die verwendeten tierischen Erzeugnisse zu mindestens 60 Prozent aus tiergerechter ökologischer Tierhaltung stammen, keine tierquälerisch erzeugten Produkte angeboten werden, vegetarische Alternativen bereit stehen, und dem Gast so der Zusammenhang zwischen tiergerechter, ökologischer Nutztierhaltung und gastronomischer Bewirtung vermittelt wird.

Im Rahmen des Projekts werden die betreffenden Einrichtungen zertifiziert und eine Tierschutzkochmütze in einer eigens ausgerichteten Veranstaltung verliehen.

Die Macher

Trägerin: Die Schweisfurth Stiftung



SCHWEISFURTH
STIFTUNG

„Ethik ist ins Grenzenlose erweiterte Verantwortung für alles was lebt.“
Ganz im Sinne dieses Zitats von Albert Schweitzer setzt sich die Schweisfurth Stiftung seit ihrer Gründung durch Karl Ludwig Schweisfurth im Jahr 1985 für eine nachhaltige, menschen-, tier- und umweltfreundliche Land- und Lebensmittelwirtschaft ein. Ganz besonderes Augenmerk gilt dabei dem Wohl der landwirtschaftlich genutzten Tiere – im Stall und auf deutschen Tellern.

Projektpartner: Die Umweltbeauftragten der Erzdiözese München und Freising und der Evangelisch-Lutherischen Kirche in Bayern



Menschen und Tiere stehen unter dem besonderen Schutz Gottes und sind als Geschöpfe eng miteinander verbunden. Tiere dürfen daher nicht nur unter dem Gesichtspunkt des Nutzwertes für den Menschen betrachtet werden. Vor dem Hintergrund dieser grundsätzlichen Überlegungen unterstützen die katholische und die evangelische Kirche in Bayern das Projekt „Tierschutz auf dem Teller“, um so zu einer neuen Art von Bewusstseinsbildung über Ernährung und damit das menschliche Verhältnis zum Mitgeschöpf Tier in der Nutztierhaltung beizutragen.

Umstellen – aber wie?

Sollten Sie sich für eine Teilnahme an „Tierschutz auf dem Teller“ entscheiden, wird eine Vereinbarungserklärung unterzeichnet.

Innerhalb dieser Vereinbarung verpflichten Sie sich zu:

- Dem Verzicht auf tierquälerisch erzeugte Delikatessen
- Dem Angebot vegetarischer Gerichte
- Der Verwendung von mindestens 60 Prozent tierischer Produkte aus tiergerechter, ökologischer Tierhaltung innerhalb des Gesamtverbrauchs an tierischen Lebensmitteln
- Der zweijährlichen Überprüfung der Einhaltung der Kriterien für die Vergabe der Tierschutzkochmütze
- Kommunikation der Teilnahme / Auszeichnung via Auslegen der Flyer, Ausstellen der Urkunde, sowie falls vorhanden via Internetauftritt, Social Media, Newsletter, Hauszeitung, etc.
- Mitteilung aller relevanten Änderungen bezüglich der Voraussetzungen für die Vergabe der Tierschutzkochmütze an die Schweisfurth Stiftung

Bei Interesse an einer Auszeichnung mit einer Tierschutzkochmütze bitten wir Sie, die Schweisfurth Stiftung als koordinierende Institution zu kontaktieren. In einem ersten Gespräch werden die Gegebenheiten vor Ort besprochen. Die Dauer der Teilnahme an dem Projekt ist kostenfrei und zeitlich unbegrenzt. Werden Sie im Rahmen des Projekts zertifiziert, übernimmt die Schweisfurth Stiftung die Initialzertifizierung sowie die ersten beiden Kontrollen (nach 2 und nach 4 Jahren). Erst danach müssen die Betriebe die Kontrollen selbstständig bezahlen. Dies betrifft jedoch nicht diejenigen Betriebe, die ohnehin biozertifiziert sind. In diesem Fall genügt eine Kopie des Biozertifikats. Außerdem wird sich die Projektleitung vor Ort und anhand der Lieferlisten ein Bild machen.

Natürlich geht eine Umstellung nicht von heute auf morgen. Bestandsaufnahme, sorgfältige Berechnungen und eine realistische Vorabschätzung sind vonnöten, um einen ersten Eindruck der Mengen und möglichen Hürden zu gewinnen. Wir sind uns bewusst, dass einzelne praktische Abläufe bei einer Umstellung zu einem Problem werden können. Dazu zählen beispielsweise unflexible Lieferstrukturen und Lieferpläne, oder die begrenzte Haltbarkeit bestimmter Lebensmittel, insbesondere bei Fleisch- und Milchprodukten. Besonders bei Tagungshäusern sind neben saisonalen Schwankungen die beinahe täglich wechselnden Besucherzahlen zu bedenken.

Doch selbst wenn bei einer ersten Bestandsaufnahme klar werden sollte, dass eine Umstellung in der geforderten Größenordnung von 60 Prozent nicht zu verwirklichen ist, so kann dennoch zu einem kleineren Prozentsatz umgestellt werden und die Tierschutzkochmütze als langfristiges Ziel gesetzt werden. So birgt die Teilnahme an dem Projekt auch bei fehlender Auszeichnung viel Lernpotential und Optimierungsmöglichkeiten, ohne größere Zusatzkosten.

Für eine erste Orientierung empfehlen wir, alle Warenein- und Ausgänge tierischer Produkte zu dokumentieren, um die Mengen besser abschätzen zu können. Dafür erhalten Sie von uns eine Excel-Tabelle, in der ohne großen Aufwand Angaben zu Herkunft, Menge und Preis der wöchentlich gelieferten Waren eingetragen werden können:

Beispiel der Excel-Berechnungstabelle

Woche	Menge/Preis	Milch		Kaffeesahne	
		<i>konventionell</i>	<i>biologisch</i>	<i>konventionell</i>	<i>biologisch</i>
1	Menge (kg)				
	Preis (eur)				
2	Menge (kg)				
	Preis (eur)				
3	Menge (kg)				
	Preis (eur)				
4	Menge (kg)				
	Preis (eur)				
Monat	Gesamtmenge (kg)	0,00	0,00	0,00	0,00
	Gesamtpreis (eur)	0,00	0,00	0,00	0,00
	Gesamt (eur)	0,00			
	Prozentsatz (%)				

Hier werden Gesamtmengen und –Preise, sowie der jeweilige prozentuale Anteil (ökologisch/konventionell) automatisch für jeden Monat berechnet.

Sind die ersten Berechnungen Erfolg versprechend, können Sie sich an uns wenden. Wir werden dann gemeinsam mit den Küchenverantwortlichen anhand der Wareneingangszettel noch einmal den Anteil tierischer Produkte innerhalb der Lebensmittelaufstellung berechnen. Anschließend wird ein Auditor von ABCert die Einhaltung der Kriterien bestätigen.

Als Maßstab für die tierischen Produkte aus artgerechter, ökologischer Haltung gilt: die Produkte müssen mit einem anerkannten Öko-Siegel zertifiziert sein.



Wir zeichnen „Leuchttürme“ aus. Deshalb gibt es darüber hinaus die Empfehlung, Produkte möglichst aus der Region zu beziehen. Regionale Lebensmittel haben kurze Transportwege und sind damit klima- und umweltfreundlicher. Daneben stützen sie Anbieter aus der Region und tragen so

zu einer Stärkung regionaler Strukturen bei. In Fällen, in denen dies nicht möglich ist, sollte Fair-Trade-Produkten der Vorzug gegeben werden. Fair-Trade hat sowohl im konventionellen, als auch im ökologischen Bereich zunehmend Bedeutung erlangt. Faire Erzeugerpreise, langfristige Lieferverträge und sozialverträgliche Produktions- und Arbeitsbedingungen zeichnen Fair-Trade Produkte aus. Der regionale Bezug und die Bevorzugung von Fair-Trade-Produkten ist aus oben genannten Gründen wünschenswert; eine Erfüllung dieser Kriterien ist jedoch nicht an die Vergabe der Tierschutzkochmütze geknüpft. Diese stützt sich ausschließlich auf eine Umstellung der tierischen Lebensmittel auf 60 Prozent aus artgerechter, ökologischer Produktion.

Nach erfolgreichem Vertragsabschluss und Erfüllung der oben beschriebenen Kriterien wird Ihre Küche entsprechend zertifiziert, und Ihnen im Rahmen einer Auszeichnungsveranstaltung die Tierschutzkochmütze und eine Urkunde verliehen. Die Presse- und Öffentlichkeitsarbeit sowie die Ausrichtung der Veranstaltung übernehmen Sie in Zusammenarbeit mit der Schweisfurth Stiftung. Gemeinsam mit dem Träger des Projekts werden geeignete Werbematerialien entwickelt, damit das Engagement Ihrer Einrichtung und die Zielsetzungen des Projekts einer möglichst breiten Öffentlichkeit zugänglich gemacht werden kann. Denkbar sind hier beispielsweise die Produktion von Informationsflyern und anderer Werbematerialien. Wir beraten und unterstützen Sie dahingehend gerne.

Welchen Nutzen bringt eine Auszeichnung mit der Tierschutzkochmütze?

Eine teilweise oder gänzliche Umstellung von herkömmlich produzierten Lebensmitteln auf ökologisch hergestellte Ware bringt zunächst Nutzen für Mensch, Tier und Umwelt. Ökologische Lebensmittel werden in umweltverträglichen Anbausystemen unter Ablehnung von Monokulturen und synthetischen Pestiziden produziert. Auch bei der Herstellung von Fleisch, Milch, Eiern und anderen tierischen Nahrungsmitteln werden strenge Maßstäbe im Hinblick auf Tiergesundheit und Tierschutz angelegt; künstliche Mastbeschleuniger und vorbeugender Antibiotikaeinsatz sind tabu, die Tiere werden in tierechten Systemen gehalten. Ökologisch wirtschaftende Herstellungs- und Verarbeitungsbetriebe legen ebenso wie auch der Naturkosthandel großen Wert auf faire Arbeits- und Geschäftsbeziehungen. Der unmittelbare Nutzen einer Umstellung liegt also auf der Hand.

Gleichzeitig sind ökologisch hergestellte Lebensmittel qualitativ und geschmacklich der konventionellen Vergleichsware meist überlegen. Hochwertige Rohstoffe, niedriger Verarbeitungsgrad und eine schonende Weiterverarbeitung garantieren geschmackliche Vielfalt und ökologische Qualität. Auch im Hinblick auf den Gesundheitsnutzen liegen sie vor den herkömmlichen Lebensmitteln. Sie enthalten keine schädlichen Rückstände oder gentechnisch veränderten Zusätze, und zeichnen sich, auch bei den tierischen Produkten, teils durch einen höheren Vitaminanteil oder einen gesteigerten Anteil essentieller Fettsäuren aus. Da die Zutaten häufig regional angebaut, verarbeitet und vermarktet werden, weisen ökologische Produkte neben einzigartiger Frische auch einen hohen Grad an Transparenz auf.

Aufgrund all dieser positiven Aspekte, in denen sich ökologische Produkte von konventioneller Ware unterscheiden, sind Öko-Lebensmittel für den Kunden attraktiv. Viele Menschen möchten sich nicht nur zuhause, sondern auch unterwegs gesund und nachhaltig ernähren.

An dem Angebot der Speisen, der Qualität und der Herkunft der verwendeten Zutaten bemisst der Gast nicht nur die Güte der Küche, sondern auch die Einstellung des Hauses zu bestimmten gesellschaftlichen Themen, wie etwa die Verwendung von ökologischen Lebensmitteln, gentechnisch veränderten Lebensmitteln, FairTrade-Produkten, tierfreundlich hergestellten

Produkten, etc. Dies gilt insbesondere dann, wenn an ein Haus eine gewisse ethische Erwartungshaltung gestellt wird.

Dies ist zweifelsfrei bei kirchlichen und karitativen Einrichtungen und Tagungshäusern, sowie Klosterküchen der Fall. Hier wird vom Gast eine besondere Sensibilität gegenüber gesellschaftlich diskutierten Themen wie etwa Massentierhaltung oder tierquälerische Delikatessen erwartet, weil man von einer gewissen ethischen Werthaltung gegenüber dem Menschen und seinen Mitgeschöpfen ausgeht. Ein kirchliches Haus, das seine Gastlichkeit, Mitmenschlichkeit und Tradition in den Vordergrund stellt, wirkt glaubwürdiger, wenn es sich auch in der Küche von Qualität, Fairness und Mitgeschöpflichkeit leiten lässt.

Doch auch in der Gastronomie erwartet der Gast mittlerweile mehr als nur ein schmackhaftes Mahl – gesunde Küche, tier- und umweltfreundliche Standards und nachhaltiges Wirtschaften rücken auch bei der Außer-Haus-Verpflegung immer mehr in das Interesse der Menschen.

Die Signalwirkung, die von einer mit einer Tierschutzkochmütze ausgezeichneten Küche ausgeht, kann hervorragend zu Werbezwecken genutzt werden. Auf der Preisverleihung bietet sich eine erste, einzigartige Möglichkeit, das Haus, die Küche und das Konzept ausführlich darzustellen. Die Auszeichnung mit der Tierschutzkochmütze sollte selbstverständlicher Bestandteil des Internetauftritts und anderer Broschüren und Informationsmaterialien werden. Daneben besteht die Möglichkeit, maßgeschneiderte Werbemittel, wie etwa Flyer, Infotafeln oder Tischaufsteller, gemeinsam mit den Projektträgern zu entwerfen und zu produzieren.

Eine (teilweise) Umstellung der tierischen Lebensmittel auf ökologisch hergestellte Ware zahlt sich also nicht nur für Umwelt und Tier aus, sondern auch für den Gast und – nicht zuletzt – für Sie und Ihr Haus.

Wir stehen in regem Austausch mit den bisherigen Preisträgern, die uns immer wieder Anregungen, Ideen und Verbesserungsvorschläge liefern. Auch basierend auf diesen vielfältigen Erfahrungen sind wir stets bemüht, Sie tatkräftig zu unterstützen und in allen aufkommenden Fragen möglichst umfassend zu beraten.

Für weitere Informationen wenden Sie sich bitte an:



Nora Klopp
Projektbetreuung



Schweisfurth Stiftung
Rupprechtstr. 25
D-80636 München

Tel.: 089/179595-16
Fax: 089/17959519
Mail: nklopp@schweisfurth-stiftung.de

www.schweisfurth-stiftung.de
www.tierschutz-auf-dem-teller.de