



VEREINBARUNG

Tierschutz auf dem Teller

I. PROJEKTBE SCHREIBUNG

Mit dem Projekt „Tierschutz auf dem Teller“[®] möchte die Schweisfurth Stiftung den Tierschutzgedanken in der Außer-Haus-Verpflegung stärker bewusst machen und einen verantwortlicher Umgang mit Lebensmitteln fördern. Das Projekt wendet sich an Einrichtungen mit Gemeinschaftsverpflegung sowie Caterer, Restaurants und Hotels. Ansprechpartner innerhalb der Einrichtungen sind insbesondere die Verantwortlichen für Verwaltung und Küche.

Ziel ist es, dass die verwendeten tierischen Erzeugnisse aus tiergerechter Tierhaltung stammen, keine tierquälerisch erzeugten Produkte angeboten werden, vegetarische Alternativen bereit stehen, und dem Gast so der Zusammenhang zwischen tiergerechter Nutztierhaltung und gastronomischer Bewirtung vermittelt wird.

Die Preisträger erhalten für ihr Engagement eine Tierschutz-Kochmütze sowie eine Urkunde. Diese wird in einer öffentlichkeitswirksamen Veranstaltung verliehen.

II. TRÄGER DES PROJEKTS

Träger des Projekts ist die Schweisfurth Stiftung München.

Projektpartner ist Euro-Toques Deutschland e.V..

Die Koordination obliegt der Schweisfurth Stiftung. Ansprechpartner innerhalb der Stiftung ist:

Saro Gerd Ratter
Schweisfurth Stiftung
Rupprechtstr. 25
80636 München

TEL.: 089/179595-11
FAX: 089/179595-19
E-MAIL:
sratter@schweisfurth-stiftung.de

III. ANFORDERUNGEN FÜR DIE VERGABE EINER TIERSCHUTZ-KOCHMÜTZE

Mit Teilnahme an dem Projekt bzw. Auszeichnung mit einer Tierschutz-Kochmütze verpflichten Sie sich zur /zum:

1. Verzicht auf tierquälerische Delikatessen (z.B. Stopfleberpastete, Froschschenkel, Haifischflossen, Schildkröten, Singvögel, etc.)
2. Angebot vegetarischer Gerichte
3. Mindestanteil für Verwendung von tierischen Produkten die nach NEULAND Richtlinien oder nach den EU-Richtlinien für ökologische Tierhaltung zertifiziert sind. Entsprechend der Betriebskategorie Gemeinschaftsgastronomie / Kantinen (mind. 60%) oder Restaurants / Hotellerie (mind. 90%) des wertmäßigen Wareneinsatzes. Ausgenommen davon sind Wild und Fisch.
4. Jährlichen Selbstauskunft über die Einhaltung der Kriterien für die Vergabe der Tierschutzkochmütze
5. Die Schweisfurth Stiftung behält sich vor stichprobenartige Überprüfungen der Einhaltung der Kriterien für die Vergabe der Tierschutzkochmütze durch eine unabhängige Kontrollstelle durchführen zu lassen. Die Kosten im Falle einer Überprüfung werden von der Schweisfurth Stiftung getragen. Als gleichwertig können nach Ermessen der Schweisfurth Stiftung Nachweise einer bestehenden Zertifizierung wie z.B. „Bioland-Partner (GOLD)“ oder „Demeter-Gastronomie“ anerkannt werden.
6. Kommunikation der Teilnahme / Auszeichnung via Auslegen der Flyer, Ausstellen der Urkunde, sowie falls vorhanden via Internetauftritt, Social Media, Newsletter, Hauszeitung, etc.
7. Mitteilung aller relevanten Änderungen bezüglich der Voraussetzungen für die Vergabe der Tierschutzkochmütze an die Schweisfurth Stiftung

Als Maßstab für die tierischen Produkte aus artgerechter Haltung gilt: die Produkte müssen nach den Richtlinien des EU-Öko-Siegels oder nach den Richtlinien des NEULAND-Markenzeichens zertifiziert sein.

Vereinbarung zur Kommunikation

Die Urkunde sowie die Informationsflyer sollen sichtbar für die Gäste platziert werden. Die Preisträger verpflichten sich, in ihren Medien (Homepage, Newsletter, Social Media, Hauszeitung, etc) die Teilnahme an dem Projekt „Tierschutz auf dem Teller“® zu kommunizieren. Die entsprechenden Logos, Fotos sowie Textbausteine werden von der Schweisfurth Stiftung kostenfrei zur Verfügung gestellt.

IV. AUSZEICHNUNG

Im Rahmen des Projekts werden die betreffenden Einrichtungen von der Schweisfurth Stiftung ausgezeichnet, und erhalten eine Tierschutz-Kochmütze sowie eine personalisierte Urkunde. Diese werden in einer eigens ausgerichteten Veranstaltung verliehen. Die Schweisfurth Stiftung unterstützt die Teilnehmer bei der Organisation der Auszeichnungsveranstaltung sowie der

Pressearbeit. Die Preisträger erhalten Freixemplare der Flyer „Tierschutz auf dem Teller“®. Weitere Exemplare können gegen Rechnung bei der Schweisfurth Stiftung nachbestellt werden.

V. EMPFEHLUNGEN

Darüber hinaus gibt es 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. Der regionale Bezug und die Bevorzugung von Fair-Trade-Produkten sind aus oben genannten Gründen wünschenswert; eine Erfüllung dieser Kriterien ist jedoch nicht an die Vergabe der Tierschutz-Kochmütze geknüpft.

VI. DAUER DER TEILNAHME

Die Dauer der Teilnahme an dem Projekt ist zeitlich unbegrenzt, sofern die Kriterien erfüllt werden. Als Nachweis genügt die jährliche Selbstauskunft, die über die Jahre durch stichprobenartige Inspektionen durch unabhängige Kontrollstellen ergänzt werden oder eine mindestens gleichwertige Zertifizierung wie „Bioland-Gastronomie-Partner“ oder „Demeter Restaurant“.

Die Beteiligten sind jeweils berechtigt, die Teilnahme mit einer Frist von einem Monat zum Monatsende zu kündigen. Das Recht zur Kündigung aus wichtigem Grund bleibt hiervon unbenommen. Als Folge der Kündigung sind die Teilnehmer nicht mehr berechtigt, den Titel „Tierschutz auf dem Teller“® zu führen oder damit zu werben. Sämtliche Hinweise auf Teilnahme an dem Projekt sind von den entsprechenden Medien zu entfernen.

VII. VERTRAGSPARTNER

Schweisfurth Stiftung

(Stempel - Ort, Datum, Unterschrift)

(Stempel - Ort, Datum, Unterschrift)