



Infos zur Bewerbung

Das Projekt

Mit dem Projekt „Tierschutz auf dem Teller®“ möchte die Schweisfurth Stiftung zusammen mit dem Projektpartner Euro-Toques Deutschland e.V. den Tierschutzgedanken in der Außer-Haus-Verpflegung stärker bewusst machen und einen verantwortlichen 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.
verantwortlicher Umgang mit Lebensmitteln

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

Welchen Nutzen bringt eine Auszeichnung mit der Tierschutzkochmütze?

Am 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 und FairTrade-Produkten, gentechnisch veränderten Lebensmitteln, tierquälerische Delikatessen und Massentierhaltung. Tier- und umweltfreundliche Standards sowie 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. Eine (teilweise) Umstellung der tierischen Lebensmittel auf ökologisch bzw. nach NEULAND-Richtlinien 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.

Ablauf der Bewerbung

Sie können nominiert werden oder sich selbst für die Auszeichnung mit der Tierschutzkochmütze bewerben. Eine formlose Mitteilung genügt.

Kernelement der Mindestanforderungen ist die 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. Für eine Orientierung empfehlen wir, alle Warenein- und Ausgänge tierischer Produkte zu dokumentieren, um die Mengen besser abschätzen zu können. Dafür erhalten Sie von uns bei Bedarf eine Excel-Tabelle, in der ohne großen Aufwand Angaben der gelieferten Waren eingetragen werden können. Damit werden Gesamtbeträge, sowie der jeweilige prozentuale Anteil berechnet.

Auswahl durch die Jury

Eine Jury wählt aus den eingegangenen Bewerbungen die auszuzeichnenden Betriebe. Die Jury setzt sich zusammen aus Experten der Außer-Haus-Verpflegung sowie Vertreter/innen des Tierwohls in der Landwirtschaft.

Vereinbarung

Sollten Sie von der Jury ausgewählt werden und sich für eine Teilnahme an „Tierschutz auf dem Teller®“ entscheiden, wird eine Vereinbarungserklärung unterzeichnet.

Innerhalb dieser Vereinbarung verpflichten Sie sich zum / zur:

- Verzicht auf tierquälische Delikatessen (z.B. Stopfleberpastete, Froschschenkel, Haifischflossen, Schildkröten, Singvögel, etc.)
- Angebot vegetarischer Gerichte
- 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.
- Jährlichen Selbstauskunft über die Einhaltung der Kriterien für die Vergabe der Tierschutzkochmütze
- Zulassung von stichprobenartigen Überprüfungen der Einhaltung der Kriterien für die Vergabe der Tierschutzkochmütze durch eine unabhängige Kontrollstelle bzw. dem Nachweis einer entsprechenden Zertifizierung (z.B. als Bioland-Partner (GOLD) oder als Demeter-Gastronomie)
- 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

Als Mindestanforderung für die tierischen Produkte gilt die Auslobung mit einem anerkannten Öko-Siegel wie z.B.



oder dem NEULAND-Markenzeichen.

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 sind aus oben genannten Gründen wünschenswert

Auszeichnung mit der Tierschutzkochmütze

Nach Erfüllung der oben beschriebenen Kriterien und Unterzeichnung der Vereinbarung wird Ihrer Küche 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 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.

Projektpartner: Euro-Toques Deutschland e.V.

Ziel von Euro-Toques ist es, die traditionellen, handwerklichen Lebensmittelproduzenten zu unterstützen, Qualitätserzeugnisse zu fördern, die kulinarischen Traditionen Europas zu erhalten und den verantwortlichen Umgang mit Lebensmitteln durch die Köche zu gewährleisten. Diejenigen natürlichen Produkte, Rohstoffe und Zutaten sollen geschützt, verteidigt und bewahrt werden, die täglich von Küchenchefs in den Mitgliedsstaaten verarbeitet werden, um Mahlzeiten für Millionen von Gästen zuzubereiten.



Der Gebrauch der Produkte, Rohstoffe und Zutaten, die für den Menschen in irgendeiner Form schädlich sein könnten, soll verhindert werden.

Für weitere Informationen wenden Sie sich bitte an den Projektträger:

Saro Gerd Ratter
Projektmanagement



Schweisfurth Stiftung
Rupprechtstr. 25
D-80636 München

Tel.: 089/179595-11

Fax: 089/17959519

Mail: sratter@schweisfurth-stiftung.de

www.schweisfurth-stiftung.de

www.tierschutz-auf-dem-teller.de