

MANIFEST DER CHEFSINITIATIVE

PRÄAMBEL

Qualitätsgastronomie ist der Garant für Esskultur, sie kreiert gesundes und gutes Essen—sie schafft nachhaltige Netzwerke der Versorgung, geht sorgsam mit Ressourcen um und versteht es, Menschen zusammenzubringen, zu entschleunigen und Kommunikation aufzubauen.

Am 16. September 2019 wurde in Berlin deshalb die „ChefsInitiative für die Zukunft der Gastronomie“ gegründet. Mit unserer Initiative wollen wir aktiv etwas unternehmen, um den Ruf der Branche in der Öffentlichkeit zu verbessern, um mit einem gemeinsamen Bündnis für die berechtigten Interessen der Gastronomie einzutreten und um unseren Beitrag für die Zukunftssicherung unseres Landes zu leisten.

In gesunder Ernährung, der Rückbesinnung auf die Bedeutung der gemeinsamen Mahlzeit, dem wertschätzenden Umgang mit Ressourcen und Lebensmitteln und in der Verpflichtung zu Qualität von Speisen und Getränken sehen wir eine gesamtgesellschaftliche Aufgabe, für die wir einen geeigneten und bedeutenden Beitrag als Gastronomen leisten möchten. Alle Gedanken, Forderungen und Angebote in diesem Manifest haben wir in dem Bestreben formuliert, möglichst viele Mitstreiter für die Bewältigung dieser Aufgabe begeistern zu können.

CHEFSINITIATIVE FÜR DIE ZUKUNFT DER GASTRONOMIE

Wir sind ...

...ein Zusammenschluss von Persönlichkeiten der deutschen Qualitätsgastronomie. Gemeinsam mit den Unterstützern und Partnern unserer Initiative treten wir in unseren jeweiligen Arbeitsbereichen ein für eine hohe Qualität der erzeugten oder verarbeiteten Produkte, für die Förderung regionaler Konzepte, hochwertiges Handwerk, für ein soziales Miteinander, für Kommunikation, Entschleunigung und Esskultur. Sie stellen sich gegen Beliebigkeit, Charakterlosigkeit, Herzlosigkeit, industrielle Fertigung von Lebensmitteln, Konformität und Schnelllebigkeit.

Wir sind Menschen, die sich für Esskultur einsetzen und daher als Netzwerk verschiedener Disziplinen die Qualitätsgastronomie begeistert unterstützen. Wir sehen uns als Botschafter einer nachhaltigen, gesunden und sozialen Lebensweise.

Wir wollen innerhalb unserer Branche, insbesondere in der Spitzengastronomie, unsere berechtigten Anliegen besser vertreten und durchsetzen. Die gastronomischen Betriebe in Deutschland erzielen mit nahezu 2,4 Millionen Mitarbeiter*innen einen Umsatz von etwa 93 Milliarden Euro (2017). Diese Leistung repräsentiert immerhin 3 Prozent des deutschen Bruttonsozialprodukts.

Eine Leistung, auf die wir stolz sein können und die zu wenig in der Öffentlichkeit bekannt gemacht wird. Zudem hat sich die Gastronomie in Deutschland – und vor allem die Spitzengastronomie – in den letzten Jahren enorm entwickelt. Ein breites kulinarisches Angebot, ein hervorragend ausgebildeter und hoch motivierter Nachwuchs sowie mehr als 300 Sterne-Restaurants belegen dies sehr deutlich.

Um die Position der Gastronomie in Deutschland zu stärken, wollen wir über die Leistungen der Qualitätsgastronomie informieren. Wir wollen aber auch innerhalb unserer Branche eine starke Gemeinschaft bilden und so zu einer wirkungsvolle Interessenvertretung für die Gastronomie in Deutschland werden. Wir sind zutiefst davon überzeugt, dass die Gastronomie in Deutschland eine starke Lobby-Arbeit benötigt.

Unserer Initiative geht es auch und vor allem um Aufklärung für den Gast und den Verbraucher. Wir wollen zukünftig noch stärker darüber informieren, wie nachhaltig produzierende Erzeuger gefördert, Produzenten aus den Regionen gestärkt und wie die Versorgungskette aufgebaut ist.

EINE INITIATIVE DER

JRE
JEUNES RESTAURATEURS

CHEFSINITIATIVE FÜR DIE ZUKUNFT DER GASTRONOMIE

Dafür stehen wir:

1. Wir bekennen uns zu unserer Verantwortung, nachhaltig und ressourcenschonend zu arbeiten, mit Lebensmitteln respektvoll umzugehen und unseren Beitrag für eine gesunde Ernährung und eine intakte Umwelt zu leisten. Konkret bedeutet dies, dass wir die Verschwendungen von Lebensmitteln bekämpfen, Tier von „Nose to Tail“ verarbeiten, Plastikmüll vermeiden und regionale Erzeuger stärken.
2. Wir stehen ein für Integration und Solidarität. Wir kümmern uns um die Beschäftigung und Eingliederung von Menschen mit Migrationshintergrund. Die Internationalität unserer Küchen und unserer Beschäftigten sind Voraussetzung für eine lebendige gastronomische Landschaft in Deutschland.
3. Wir stehen für eine erstklassige und wertschätzende Ausbildung, mit der wir nicht nur Fachwissen, sondern auch unsere Werte vermitteln. Die Führung unserer Mitarbeiter*innen, Vergütung, Entwicklung und Karrierechancen orientieren wir an zeitgemäßen Konzepten. Allen unseren Kolleg*innen begegnen wir mit höchstem Respekt.
4. Das Verständnis für Genuss, Esskultur und gesunde Ernährung wird bereits in der Kindheit verankert. Wir helfen durch geeignete Konzepte - wie beispielsweise das „Kinderrestaurant“ mit - junge Menschen an Küche und Kochen, an gemeinsames Essen und Kommunizieren heranzuführen.

Wir arbeiten daran...

- ... eine starke Lobby für die Gastronomie in Deutschland aufzubauen
- ... mit vielen Vertreten der Branche attraktive Angebote für Gäste und Verbraucher zu entwickeln
- ... in Lehre und Ausbildung den Nachwuchs der Spitzengastronomie auf die Verantwortung gegenüber Umwelt und Gesellschaft hinzuweisen und ihn im Sinne eines ressourcenschonenden Verhaltens erziehen zu können.
- ... durch geeignete Maßnahmen innerhalb der Branche noch stärker auf die Reduzierung von Abfällen und Plastikmüll hinzuarbeiten
- ... insbesondere in Kitas und Schulen geeignete Konzepte, um das Thema „gesunde Ernährung“ im Unterricht und in der Verpflegung der Kinder umsetzen zu können

EINE INITIATIVE DER

JRE
JEUNES RESTAURATEURS

CHEFSINITIATIVE FÜR DIE ZUKUNFT DER GASTRONOMIE

Unsere Anstrengungen können nur dann erfolgreich sein, wenn sie von Öffentlichkeit, Politik und Medien mitgetragen werden. Die Teilnehmer des ersten Forums haben am 16. September in Berlin deshalb folgende Forderungen gemeinsam formuliert und einstimmig beschlossen:

1. **Gemeinsame Anstrengungen** von Gastronomie, Staat, Verbänden und Medien zur Bewältigung der gesamtgesellschaftlichen Aufgabe, ein anderes Bewusstsein für Ernährung und Esskultur zu schaffen
2. **Staatliche Unterstützung** für die Gastronomie, damit sie ihren Anteil an dieser Aufgabe leisten kann
 - a. **Reduzierung der Mehrwertsteuer** für gastronomische Betriebe **auf 7 Prozent**
 - b. **Abbau der bürokratischen Hürden** für die Gastronomie
 - c. **Neue Förderkonzepte** für nachhaltig produzierende Hersteller von Lebensmitteln und für Gründer in der Gastronomie
3. **Strenge Verpflichtungen für Erzeuger und Lebensmittelproduzenten**, um negative Auswirkungen auf Umwelt und Klima zu reduzieren
 - a. **Bestrafung von Unternehmen**, die umweltbelastende Ressourcen (z.B. Palmöl) verarbeiten oder die Prinzipien des fairen Handels unterlaufen
 - b. **Abschaffung** von Gütesiegeln, deren Kriterien nicht nachvollziehbar sind und deren Wirkung nicht nachweisbar ist
 - c. **Ehrliche und umfassende Informationen** über Herkunft, Qualität, Klimaauswirkungen, Kosten und Produktion von Lebensmitteln

Berlin, 16. September 2019

