



Vegetarierbund
Deutschlands



Wissenschaftsstadt
Darmstadt



Caritasverband Darmstadt e. V.

Kriterien „Darmstadt genießt fair“ Gastro-Auszeichnung

Die „Darmstadt genießt fair“ Gastro-Auszeichnung unterstützt ambitionierte Restaurants, Betriebskantinen, Bistros, Cafés oder Imbisse, die einen Beitrag zum Klimaschutz, weltweiter Nahrungsmittelgerechtigkeit und zur nachhaltigen Entwicklung leisten wollen.

Generell gibt es vier Bedingungen, unter denen ein Restaurant, Betriebskantine, Bistro, Café oder Imbiss ausgezeichnet werden kann:

- Auf der Speisekarte werden alle vegetarischen und veganen Gerichte eindeutig erkennbar gekennzeichnet.
- Die Speisekarte bietet mindestens drei kreative vegetarische und ein veganes Hauptgericht/e (nicht nur der Beilagensalat oder Nudeln mit Tomatensoße).*
- Die o.g. Mindestzahl wird kontinuierlich (immer) angeboten.
- Ein Teil Ihres Angebots soll zusätzlich der Kategorie regional, bio oder fair gehandelt entsprechen. **

Es ist wünschenswert, dass dem Unternehmer eine nachhaltige Entwicklung am Herzen liegt. Jeder Schritt zählt. Die Merkmale für eine Küche oder ein Angebot in diese Richtung können unter anderem sein:

- Vielseitige vegetarische oder vegane Speisen oder Produkte
- Saisonale, regionale und fair gehandelte Produkte
- So natürlich, frisch und wenig verarbeitet wie möglich (wenige Zusatzstoffe, Konservierungsstoffe, Gemüsebrühe statt Fleischbrühe, Ersatz Gelatine etc.)
- Energiesparendes und ressourcenschonendes Kochen, Verarbeiten, Kühlen
- Möglichst geringe Produktion von Müll (Tüten und Plastikmüll, Verpackungsmüll, Essensreste)
- Schulung des Küchenpersonals in der Verarbeitung und Zubereitung vielseitiger vegetarischer oder veganer Speisen oder Produkte
- Veranstaltung von zusätzlichen kulinarischen Aktionswochen in vegetarischer und/oder veganer Küche

Damit jedes Geschäft in passender Gesellschaft ist, behalten sich die auszeichnenden Stellen vor, die Angebote stichprobenartig darauf zu prüfen, dass die gemachten Angaben dem tatsächlichen Angebot entsprechen.

* Bei Gastronomen die ausschließlich nach aktueller Tageskarte (keine feste Speisekarte) Gerichte in kleinem Umfang anbieten, genügt jeweils kontinuierlich 1 vegetarisches / veganes Gericht pro Tag.

** Kriterium Regional: Bis max. 100km Umkreis von Darmstadt
Kriterium Bio: EU-Bio-Siegel oder besser (Demeter, Bioland, Naturland etc.)
Kriterium Fair Trade: Siegel FAIRTRADE oder besser (GEPA, El Puente, Hand in Hand etc.)