



PRESSEINFORMATION



SCHWEISFURTH
STIFTUNG

VC Vollwertkost erhält Tierschutz-Kochmütze

Auszeichnung der Schweisfurth Stiftung München ehrt Münchner Caterer für sein Engagement in Sachen tierfreundliche Küche

München, 18.5.2016 - „Gesundes Essen, das schmeckt!“ lautete die Vision der VC Vollwertkost GmbH bereits bei ihrer Gründung 1991. Anfangs belieferte das Unternehmen vor allem Kindergärten und Schulen - heute bekocht das Team von VC Vollwertkost mehr als 4.000 Menschen in und um München. Dabei wird besonders auf Qualität, Frische und Herkunft der Zutaten geachtet. Neben Gerichten in 100 % - Bioqualität bietet das Unternehmen auch einen rein vegetarischen Speiseplan an. Für sein Engagement erhielt es am 18. Mai die Tierschutz-Kochmütze der Münchner Schweisfurth Stiftung.

Ganzheitliche Nachhaltigkeit vom Feld bis auf den Teller - das ist das Herzensanliegen von Sandra Benke und Timo Neumann, den Geschäftsführern von VC Vollwertkost. Lange vor dem Bio-Boom entstand so ein Leuchtturm für gesunde Schul- und Firmenverpflegung. Heute ist VC Vollwertkost ein Unternehmen mit vielfältigem Leistungsportfolio: Für Firmenkantinen, Schulen, KiTas, Familienfeste, Vernissagen, Seminare und Sportveranstaltungen werden maßgeschneiderte Gerichte und Fingerfood aus besten Zutaten gezaubert. Dabei achtet das Team um Küchenchef Svend Hiebendahl besonders auf die Herkunft der Zutaten: Das Fleisch stammt von ausgewählten Betrieben, Obst, Gemüse und Milchprodukte werden wann immer möglich von regionalen, bayerischen Lieferanten bezogen. Nachhaltigkeit ist hier kein Versprechen, sondern fest verankerte Unternehmensphilosophie: *„Unsere Gerichte sollen nicht nur bio, regional, saisonal und frisch sein; uns geht es um die Wertschätzung gegenüber Pflanzen, Tieren und Menschen“* so Geschäftsführerin Sandra Benke.

Eine Einstellung, die die Schweisfurth Stiftung auf ganzer Linie teilt: *„Von der Auswahl der Zutaten in Bio-Qualität profitieren nicht nur die Kundschaft, sondern auch Tiere, Umwelt und Klima“* so Projektleiterin Isabel Boergen von der Schweisfurth Stiftung. *„Die Tierschutz-Kochmütze soll dieses Engagement belohnen und darauf aufmerksam machen, dass auch der Einzelne bewusster auswählt und darauf achtet, was auf seinem Teller landet.“*

Seit 2006 zeichnet die Münchner Stiftung des Öko-Pioniers Karl Ludwig Schweisfurth im Rahmen ihres Projekts **Tierschutz auf dem Teller®** Gastronomiebetriebe aus, die bei der Auswahl der Zutaten tierischer Herkunft auf tiergerechte, ökologische Herstellung achten. VC Vollwertkost ist die 17. Küche, die eine Tierschutz-Kochmütze im Rahmen von **Tierschutz auf dem Teller®** erhält.

VC Vollwertkost hat Vorbildcharakter: Zahlreiche Kundinnen und Kunden in und um München profitieren von dem gesunden und abwechslungsreichen Speiseplan, unter anderem die Mitarbeiter des Bundespatentgerichts und des Bayerischen Staatsministeriums für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten in der Ludwigstraße. Die Kantine ist öffentlich - Neugierige können die zukunftsweisende Fitnessküche dort Montag bis Freitag, 12 bis 14 Uhr, probieren.

VC Vollwertkost GmbH
Cincinnati Str. 64
D-81549 München
Tel: 089 / 69 804 105
Fax: 089 / 69 804 106
Email: info@vc-vollwertkost.de
<http://www.vc-vollwertkost.de>



Kantine im StMELF
Ludwigstr. 2
80539 München
Mo - Fr, 12 bis 14 Uhr

HINTERGRUND

Was ist „Tierschutz auf dem Teller“®?

Tierschutz auf dem Teller® ist ein Projekt der Schweisfurth Stiftung und der Umweltbeauftragten der evangelischen sowie der katholischen Kirche in Bayern. Ziel ist es, den Tierschutzgedanken in der Außer-Haus-Verpflegung zu fördern. Seit 2006 zeichnet die Schweisfurth Stiftung Restaurants und Hotelbetriebe, kirchliche Einrichtungen und Tagungshäuser aus, in deren Küchen tierfreundlich gekocht wird.

Wer kann mitmachen?

Küchen, die am Projekt Tierschutz auf dem Teller® teilnehmen, unterzeichnen eine Vereinbarungserklärung, in der sie sich verpflichten:

- mindestens 60 Prozent der tierischen Erzeugnisse aus tiergerechter, ökologischer Tierhaltung anzubieten,
- auf tierquälerisch erzeugte Delikatessen zu verzichten,
- vegetarische und / oder vegane Alternativen anzubieten.

Restaurants, die teils ökologische, teils konventionelle Waren beziehen, dokumentieren ihre Wareneingänge. Diese Aufstellung wird von einem Zertifizierer ausgewertet. Bereits Bio-zertifizierte Betriebe (nach EG-Ökoverordnung oder den Richtlinien eines ökologischen Anbauverbandes) reichen eine entsprechende Bescheinigung des betriebseigenen Kontrolleurs ein. Alle zwei Jahre wird die Einhaltung der Kriterien erneut überprüft.

Woran erkennen Gäste ein „Tierschutz auf dem Teller“®- zertifiziertes Restaurant?

Für ihr Engagement werden die zertifizierten Betriebe mit der Tierschutz-Kochmütze und einer Urkunde ausgezeichnet. So können die Gäste sehen: Hier spielt auch das Wohl der Tiere eine wichtige Rolle. Denn für viele Menschen ist es heute von entscheidender Bedeutung, dass Unternehmen und Einrichtungen Qualität und Genuss mit ökologischer Verantwortung verknüpfen.

Bisherige Preisträger von Tierschutz auf dem Teller®:

Restaurant & Café L'Amar (München)	Alter Wirt (Grünwald)
mybioco Bio-Catering (München)	MilchHäusl (München)
Katholische Akademie (München)	Steirer Eck (Rosenheim)
Katholische Akademie Freiburg	Bio-Seehotel (Zeulenroda)
Evangelische Akademie Tutzing	Restaurant Birnis (Neuötting)
Rebional (Herdecke)	Kinderkrankenhaus St. Marien (Landshut)
Hotel Cafébar Exquisit (München, 2013-2014)	Kloster Plankstetten (2006-2013)
Biolandhof Schmid (Biberach, 2014-2016)	Bio-Restaurant Kranz (München, 2010-2013)

Für weitere Informationen sowie hochauflösende Fotos wenden Sie sich bitte an:



**Tierschutz
auf dem
Teller**

Schweisfurth Stiftung
Isabel Boergen, Projektleitung
Rupprechtstr. 25
80636 München
Tel.: 089 / 179595-16
Fax: 089 / 17959519
iboergen@schweisfurth-stiftung.de
www.schweisfurth-stiftung.de
www.tierschutz-auf-dem-teller.de