

Das Vegetarismus-Label für Gastronomiebetriebe

Die vegetarischen Produkte (z.B. panierte Seitan-Schnitzel) können heute kaum mehr optisch von den Fleischprodukten unterschieden werden. In der Regel werden die vegetarischen Produkte sogar von denselben Produzenten, wie die Fleischprodukte, hergestellt. Für die Konsumenten ist es deshalb immer schwieriger, die Produkte klar voneinander zu unterscheiden.



Im Laden haben Konsumenten noch die Verpackungsdeklaration als Hilfe, im Restaurant fällt auch dies weg. Erschwerend kommt dann sogar noch hinzu, dass im fertigen Gericht zusätzlich der «Unsicherheitsfaktor» der Sauce besteht. Die Gäste müssen blindlings den Aussagen des Servicepersonals vertrauen. Da die Schweizer Gastronomie jedoch mehr für ihre bürgerliche Küche und weniger für innovative vegetarische Gerichte bekannt ist, fällt dies vielen Gästen schwer. Immer wieder beschwerten sich bei uns Personen, die falsch deklarierte, angeblich vegetarische Menüs erhalten haben, die Fisch, Speck, Gelatine oder Ähnliches enthielten.

Hier bietet das internationale vegetarische Label eine Lösung an: Durch das Label wissen die Gäste, dass das entsprechende Restaurant nur vegetarische Gerichte aufischt, welche diese Bezeichnung auch wirklich verdienen (was leider überhaupt nicht selbstverständlich ist).

Weshalb dieses Label?

Es sprechen viele Gründe dafür, das offizielle Vegetarismus-Label zu verwenden:

- Es ist ein sehr verbreitetes und akzeptiertes Label für die vegetarische Lebensweise.
- Das Label wird nun in diversen Ländern gleichzeitig auch für die Produktedeklaration bekannt gemacht.
- Kompetente Beratung in allen Fragen der vegetarischen Ernährungsweise durch die SVV. Zum Beispiel auch bei der Zusammenstellung von vegetarischen Gerichten und der Suche nach nichttierischen Ersatzprodukten.
- Firmenunabhängige, externe Stichprobenkontrolle der Betriebe fördert das Vertrauen der Konsumenten in die gekennzeichneten Gastronomiebetriebe.
- Durch die Zusammenarbeit mit der SVV ergibt sich bei den kritischen Konsumenten (insbesondere bei den Vegetariern) eine grössere Vertrauensbasis zu den Wirten.
Dies ist für Gastronomen, die auch Fleischmenüs im Angebot haben, besonders wichtig.

Vorteile für die Gäste

- Das Label bürgt für einen Grundstandard in der fachlichen Kompetenz des Personals und der Menüdeklaration.
- Schon am Eingang ist durch das Label ersichtlich, dass ein Restaurant auch ein geeignetes Angebot für Vegetarier und Veganer hat.
- Die mit dem Label gekennzeichneten Restaurants werden in speziellen Listen aufgeführt und auf Anfrage für vegetarische Gäste empfohlen. Da in sehr vielen Gruppen auch Vegetarier vorkommen, kann für Gruppenverpflegungen ein wichtiges Entscheidungskriterium sein, ob ein Restaurant auch etwas für Vegetarier anzubieten hat. Eine Liste der Restaurants, welche mit dem V-Label gekennzeichnet sind, hilft auch diesen Gruppen weiter.
- Die unangemeldeten Stichprobenkontrollen der Betriebe durch die SVV geben den Gästen maximale Sicherheit, dass die Bedingungen auch ständig eingehalten werden.
- Die SVV ergänzt mit ihrem Fachwissen die meist sehr fleischbetonte Ausbildung der Köche optimal und verhindert so Missverständnisse zwischen Gast und Küche.
- Das mühsame Analysieren der Zusammensetzung eines Gerichtes und für beide Seiten unangenehme und zeitraubende Rückfragen fallen weg.
- Allergiker brauchen keine Angst vor versteckten tierischen Zutaten zu haben (zu den häufigsten Nahrungsmittel-Allergien gehören diejenigen gegen Ei- und Milchbestandteile), da auch in dieser Hinsicht das Personal durch die SVV entsprechend instruiert wurde. Dadurch können unzufriedene Gäste vermieden werden.
- Aus Unwissenheit falsch deklarierte Menüs gehören dank der Beratung der SVV der Vergangenheit an.

Bedingung für das Label:

1. Ein Gastronomiebetrieb, der sich um das vegetarische Label bewirbt, muss ständig mindestens ein komplettes vegetarisches Menü anbieten, das mindestens so oft gewechselt wird wie dasjenige, das am häufigsten gewechselt wird (z.B. das Tagesmenü).
2. Zusätzlich zu vegetarischen Speisen, die auf der regulären Speisekarte zu finden sind (Vorspeisen, Beilagen, Salate etc.), muss das Restaurant mindestens zwei Gerichte (Hauptspeisen, nicht unbedingt komplette Menüs) anbieten, die für Vegetarier geeignet sind.
3. Das Bedienungs- und Küchenpersonal sollte die Unterschiede zwischen vegetarischen, veganen und rohen Speisen kennen und fähig sein, alle Getränke und Speisen entsprechend einzuordnen. In jedem Fall darf nie eine falsche Aussage gemacht werden (z.B. ein Menü mit Speck oder Fisch als vegetarisch angegeben werden).
4. Der Betrieb akzeptiert unangemeldete Stichproben mit Zugang zur Küche. Es werden in der Regel eine und nur in Ausnahmefällen mehr als zwei unangemeldete Stichproben pro Jahr vorgenommen.

Vorteile für die ausgezeichneten Betriebe:

1. Sie erhalten das Recht, mit dem internationalen Vegetarismus-Label für ihren Betrieb zu werben. Insbesondere erhalten sie dazu von der SVV Türkleber und Druckvorlagen für Speisekarte und andere Drucksachen. Auf der Speisekarte dürfen alle vegetarischen Gerichte als solche mit dem Label gekennzeichnet werden.
2. Die V-Label-Betriebe werden in der Zeitschrift *Vegi-Info* der SVV vorgestellt und so direkt dem potentiellen Kundenkreis bekannt gemacht.
3. Die SVV führt eine Liste aller Betriebe, welche das Label erhalten haben, und empfiehlt diese Betriebe bei Anfragen weiter.
4. In Zusammenarbeit mit der Europäischen Vegetarier-Union (EVU) wird der Betrieb im Internet in eine Liste eingetragen, in der alle europäischen Betriebe, welche das Label erhalten haben, verzeichnet sind. So ist es auch für vegetarische Touristen sehr schnell ersichtlich, welche Hotels/Restaurants in ihrem Ferienort für sie geeignet sind.
5. Die SVV unterstützt die Betriebe bei ihrer Umstellung mit Informationen (Was heisst vegetarisch? Was heisst vegan? etc.) und bietet auch danach kompetente Informationen zur vegetarischen Küche (z.B.: Wo bekommt man ein bestimmtes vegetarisches Produkt? etc.).

Das Sekretariat steht für Rückfragen bei Unklarheiten (z.B., ob ein bestimmtes Produkt vegetarisch ist) zur Verfügung und trifft bei Bedarf alle diesbezüglichen Abklärungen.

6. Als Schnittstelle zwischen den vegetarischen Gästen und den Gastronomen gibt die SVV Tipps, wie auf die vegetarischen Gäste optimal eingegangen werden kann. Z.B. mit der Empfehlung, bei den tierischen Zutaten Freilandprodukte zu bevorzugen.

Kosten:

Um sämtliche Dienstleistungen, wie z.B. die Kontrollen und den Druck von Werbematerial, zu finanzieren, wird eine fixe jährliche Lizenzgebühr erhoben. Diese ist abhängig von der Grösse des Restaurants.

Zudem wird für die Vorarbeiten zur Lizenzierung eine einmalige Bearbeitungsgebühr verrechnet. In bestimmten Fällen (z.B. bei rein vegetarischen/veganen Betrieben) mit geringem Kontrollaufwand können die Preise auch individuell festgelegt werden.

Die exakten Preise nennen wir Ihnen gerne auf Anfrage.

