

Grundsätze unserer Gästeverpflegung

1. Unsere Küche arbeitet umweltschonend.

Wir bevorzugen Nahrungsmittel aus der näheren Region sowie Nahrungsmittel aus kontrolliert-**ökologischer Landwirtschaft** (Bioland, G.Ä.A. etc.). Obst und Gemüse werden weitgehend entsprechend der Jahreszeit verwendet. An mindestens zwei Tagen in der Woche gibt es **vegetarische** Speisen. Bei dem Gebrauch, der Verpackung und bei der Entsorgung von Nahrungsmitteln werden ökologische Kriterien beachtet.

Wir bemühen uns, Ihnen Fleisch und Wurstwaren aus **artgerechter Tierhaltung** anzubieten.

2. Wir achten auf soziale Gerechtigkeit.

Die Küche ist nicht verpachtet, sondern wird vom IBZ selbst geführt. Wir bieten unseren Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern sozial gerechte Arbeitsverträge. Helle, neu eingerichtete Küchen- und Sozialräume mit einer zeitgemäßen Küchenausstattung bieten gute **Arbeitsbedingungen**. Die Küchenmitarbeiter und -mitarbeiterinnen werden regelmäßig weiterqualifiziert.

3. Unsere Küche handelt fair.

Wir zahlen faire Preise für Produkte aus der so genannten "Dritten Welt" (z.B. **Trans-Fair-Produkte** wie Kaffee). Gerechter Lohn ist uns wichtiger als billiger Einkauf!

Auch Nahrungsmittel und Getränke aus der unmittelbaren Grenzregion Polens und Tschechiens werden bei uns angeboten (z. B. böhmisches Bier).



4. Unsere Küche ist gesund.

Die Gesundheit unserer Gäste liegt uns am Herzen. Deshalb werden in unserer Küche zu einem hohen Anteil **frische Nahrungsmittel** und solche mit einem geringen Verarbeitungsgrad verwendet. So werden Salate täglich frisch zubereitet. Nahrungsmittelzusatzstoffe werden in den von uns zubereiteten Speisen weitgehend vermieden. Die Herkunft des Fleisches wird sorgfältig geprüft. So beziehen wir beispielsweise unser Rindfleisch vom Öko-Hof Wobst in Mittelherwigsdorf und unsere Wurst bei der Firma Hein Wurstmanufaktur Görlitz.

Der Gesundheit zu Liebe bieten wir weder Cola noch Fanta an. Denn ein Liter Cola enthält 37 Stück Zucker und ein Liter Fanta sogar 40 Stück. Zudem beinhaltet Cola für Kinder schädliches Koffein und die umstrittene Phosphorsäure.

5. Unsere Küche ist kulturell und religiös verankert.

Wir bevorzugen einfache, aber schmackhafte Speisen. Bei der Gästeverpflegung werden **regionaltypische Gerichte** aus der Oberlausitz, aus Schlesien und aus Böhmen bevorzugt. Wir halten an der katholischen Tradition fest: **Freitags kein Fleisch**. Mit dieser Tradition wird an den Tod Jesu Christi erinnert, der an einem Freitag gestorben ist.

6. Wir sind nicht perfekt.

Wir streben die genannten Ziele mit großem Engagement an. Vieles wurde bereits in den letzten Jahren erreicht. Trotzdem ist es noch nicht gelungen, alle Ziele umfassend umzusetzen. Die Gründe hierfür sind vielschichtig (ökonomische Gründe, Kapazitätsgründe, personelle Gründe etc.) Der Weg zur möglichst vollständigen Umsetzung der Ziele ist jedoch unumkehrbar.