



MISSION STATEMENT

#kochenfürhelden ist eine Graswurzelbewegung von Gastronomen in Zeiten der Corona-Krise. Die wohltätige Aktion versorgt alle die mit Mahlzeiten, die dafür sorgen, dass unser Leben unter den derzeitigen Umständen weiterläuft: Menschen in Funktionsberufen wie Ärzt*innen und Pfleger*innen in Krankenhäusern, Mitarbeiter*innen in Apotheken und Supermärkten sowie alle anderen Held*innen unseres Alltags. #kochenfürhelden startete in Berlin und ist in zahlreichen Städten vertreten.

FAQ





Was ist #kochenfürhelden?

#kochenfürhelden ist eine Graswurzelbewegung von Gastronomen in Zeiten der Corona-Krise, die von Max Strohe und Ilona Scholl (Restaurant tulus lotrek, Berlin) ins Leben gerufen wurde. Die wohltätige Aktion versorgt alle die mit Mahlzeiten, die dafür sorgen, dass unser Leben unter den derzeitigen Umständen weiterläuft: Menschen in Funktionsberufen wie Ärzt*innen und Pfleger*innen in Krankenhäusern, Mitarbeiter*innen in Apotheken und Supermärkten sowie alle anderen Held*innen unseres Alltags. #kochenfürhelden startete in Berlin und ist in zahlreichen Städten vertreten.

Wen unterstützt #kochenfürhelden?

#kochenfürhelden unterstützt Menschen in Funktionsberufen und Institutionen, die in Zeiten der Corona-Krise systemrelevant sind. Dazu gehören beispielsweise Ärzt*innen und Pfleger*innen in Krankenhäusern, Menschen in Heil- und Pflegeberufen, Ärzt*innen in Arztpraxen, Pfleger*innen in Altenheimen, Helfer*innen in Corona-Testzentren, Feuerwehrleute und Menschen im medizinischen Notdienst sowie alle anderen Held*innen unseres Alltags, die jeder teilnehmende Gastronom selbst definieren kann.

Was leistet #kochenfürhelden für Menschen in systemrelevanten Berufen?

#kochenfürhelden produziert Mahlzeiten für die Held*innen des Alltags in der Corona-Krise und stellt diese Mahlzeiten bereit. Das zubereitete Essen entspricht einem guten Kantinenstandard und kann ein Gulasch, ein Curry oder eine Tomatensuppe sein. Die Bereitstellung wird individuell vereinbart und erfolgt entweder durch eine kontaktarme Selbstabholung oder durch eine kontaktarme Lieferung. Teilnehmende Restaurants sind dazu angehalten sich, auf die Einhaltung von Mindestabstandsempfehlungen bei der Arbeit und der Ausgabe einzuhalten.

Warum brauchen Menschen derzeit eine extra Versorgung mit Mahlzeiten?

In Zeiten der Corona-Krise fallen aufgrund gesetzlicher und behördlicher Bestimmungen viele Versorgungsketten aus. Dadurch stehen die Menschen, die von der Gesellschaft zurzeit dringend gebraucht werden, oft ohne Mahlzeiten während ihrer Berufsausübung da. #kochenfürhelden will seinen Teil dazu beitragen, diese Versorgungslücke zu schließen.

Wie finanziert sich #kochenfürhelden?

#kochenfürhelden ist eine Wohltätigkeitsaktion. Jeder teilnehmende Gastronom organisiert die Finanzierung seiner individuellen #kochenfürhelden Aktion eigenständig und eigenverantwortlich.



Wo findet #kochenfürhelden statt?

Sternekoch Max Strohe und seine Partnerin Ilona Scholl (Restaurant tulus lotrek) haben die Aktion #kochenfürhelden in Berlin gestartet. Aufgrund des Erfolges findet #kochenfürhelden mittlerweile auch in anderen Restaurants und in anderen Städten statt, unter anderem in Hamburg und München, weitere Städte folgen täglich.

Was muss ich tun, wenn ich als Gastronom an #kochenfürhelden teilnehmen möchte?

#kochenfürhelden versteht sich als Netzwerk von Gastronomen, die dieselbe Idee individuell umsetzen. Jeder Gastronom, der Teil des #kochenfürhelden-Netzwerkes werden will, muss Held*innen des Alltags, die in Zeiten der Corona-Krise dafür sorgen, dass unser Leben unter den derzeitigen Umständen weiterläuft, mit Mahlzeiten während ihrer Berufsausübung unterstützen.

Wie nehme ich als Gastronom an #kochenfürhelden teil?

Eine Nachricht über das Kontakt-Formular dieser Website ist ausreichend. #kochenfürhelden sorgt aufgrund seiner zunehmenden Bekanntheit dafür, dass es den teilnehmenden Gastronomen leichter fällt, spendenwürdige Institutionen zu finden und an Spenden für ihre individuelle Aktion zu kommen.

Woher erhalte ich finanzielle Unterstützung, wenn ich bei #kochenfürhelden teilnehmen will?

Jeder Gastronom, der an #kochenfürhelden teilnimmt, muss sich eigenständig und eigenverantwortlich um eine Finanzierung seiner individuellen Aktion bemühen.

Wie finde ich Menschen in Funktionsberufen, die ich mit meiner #kochenfürhelden Aktion unterstützen kann?

Held*innen der Krisenzeit findet man beispielsweise in Arztpraxen, Krankenhäusern, Pflegeheimen oder in in Corona-Testzentren und überall dort, wo Menschen dafür sorgen, dass unser Leben unter den derzeitigen Umständen weiterläuft. Jeder Gastronom, der an #kochenfürhelden teilnimmt, muss sich selbst um diese Kontakte kümmern.

Welche Standards muss ich einhalten, wenn ich #kochenfürhelden teilnehmen will?

Das Logo von #kochenfürhelden sowie das Mission Statement von #kochenfürhelden sind in der Kommunikation zu übernehmen. Bei den Hygienestandards sind die gesetzlichen und behördlichen Bestimmungen einzuhalten, weiteres findet sich hier.



Wie mache ich Werbung für meine #kochenfürhelden Aktion?

Eine gute Möglichkeit bieten die Social Media Kanäle. Über die Verlinkung der individuellen #kochenfürhelden Aktionen in zahlreichen Städten erhöht sich die Streuung der Posts und die Bekanntheit der Aktion.

Wo erhalte ich das Logo von #kochenfürhelden?

Ein individuell auf die jeweilige Stadt zugeschnittenes Logo von #kochenfürhelden stellt das Grafikerteam von #kochenfürhelden unentgeltlich bereit. Bitte melden Sie sich über folgendes Formular.

Ich bin ein/e Held*in des Alltags oder kenne welche. Wie kann ich mich dafür bewerben, Mahlzeiten von #kochenfürhelden zu erhalten?

Auf dieser Website sind alle an #kochenfürhelden teilnehmenden Gastro-nomen gelistet. Bitte schreiben Sie direkt einen der teilnehmenden Gastro-nomen an, oder kontaktieren Sie uns über dieses Kontaktformular.

Welche Vorschriften muss ich beachten?

Restaurants die an #kochenfürhelden teilnehmen, werden angehalten, heute mehr denn je zuvor, auf alle gängigen Hygienevorschriften zu achten. Dabei arbeiten die Restaurants in eigener Verantwortung und im Vertrauen derer, die von ihnen beliefert werden.

Grundlegend sollten für alle gelten:
Hygienestandards anzusetzen, die im Catering sowieso zu beachten sind.
So zum Beispiel:

- ① Die geltenden Hygienestandards beachten
- ② Gegebenenfalls Kühlketten aufrecht halten
- ③ Allergene und Zusatzstoffe ausweisen
- ④ Rückstellproben zu halten

In Zeiten von Corona ist darüber hinaus unbedingt Kontaktarm zu arbeiten. Beachtet Mindestabstände, macht Übergaben kontaktlos oder so kontaktarm wie möglich, bindet so wenige Menschen wie möglich in Produktion und Logistik ein, reduziert eigene soziale Kontakte auf ein Minimum und lasst Kommunikation & Organisation telefonisch vom Homeoffice aus stattfinden.

Weitere Informationen findet ihr unter:

https://www.bfr.bund.de/de/kann_das_neuartige_coronavirus_ueber_lebensmittel_und_gegenstaende_uebertragen_werden_-244062.html