



MISSION STATEMENT

#kochenfürhelden ist eine Berliner Wohltätigkeitsorganisation, die ein bundesweites Netzwerk engagierter Gastronomen umfasst. #kochenfürhelden wurde in Zeiten der Corona-Krise von Sternekoch Max Strohe und Ilona Scholl (Restaurant tulus lotrek) gegründet.

Die wohltätige Aktion versorgt alle die mit kostenlosen Mahlzeiten, die dafür sorgen, dass unser Leben unter den derzeitigen Umständen weiterlaufen kann: Menschen in Funktionsberufen wie Ärzt*innen und Pfleger*innen in Krankenhäusern, Mitarbeiter*innen in Apotheken und Supermärkten sowie andere Held*innen unseres Alltags. #kochenfürhelden arbeitet unentgeltlich und finanziert sich über Spenden und Sponsorings.



FAQ



Was ist #kochenfürhelden?

#kochenfürhelden ist eine Berliner Wohltätigkeitsorganisation, die ein bundesweites Netzwerk engagierter Gastronomen umfasst. #kochenfürhelden wurde in Zeiten der Corona-Krise von Sternekoch Max Strohe und Ilona Scholl (Restaurant tulus lotrek) gegründet.

Die wohltätige Aktion versorgt alle die mit kostenlosen Mahlzeiten, die dafür sorgen, dass unser Leben unter den derzeitigen Umständen weiterlaufen kann: Menschen in Funktionsberufen wie Ärzt*innen und Pfleger*innen in Krankenhäusern, Mitarbeiter*innen in Apotheken und Supermärkten sowie andere Held*innen unseres Alltags. #kochenfürhelden arbeitet unentgeltlich und finanziert sich über Spenden und Sponsorings.

Wen unterstützt #kochenfürhelden?

#kochenfürhelden unterstützt Menschen in Funktionsberufen und Institutionen, die systemrelevant sind sowie die Held*innen des Alltags in Zeiten der Corona-Krise. 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, Hebammen, Feuerwehrleute und Menschen im medizinischen Notdienst sowie alle anderen Held*innen unseres Alltags, die jeder teilnehmende Gastronom selbst finden kann.

Was leistet #kochenfürhelden für Menschen in systemrelevanten Berufen?

#kochenfürhelden produziert kostenlose Mahlzeiten für die Held*innen des Alltags in der Corona-Krise und stellt diese Mahlzeiten bereit. Das zubereitete Essen entspricht einem guten Kantinenstandard, ist nahrhaft, aus Hygienegründen hochoverhitztbar und kann beispielsweise 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 Berliner Wohltätigkeitsorganisation, die ein bundesweites Netzwerk engagierter Gastronomen umfasst. #kochenfürhelden arbeitet unentgeltlich und finanziert sich über Spenden und Sponsorings. Jeder teilnehmende Gastronom organisiert die Finanzierung seiner individuellen #kochenfürhelden Aktion eigenständig und eigenverantwortlich.

Wo findet #kochenfürhelden statt?

#kochenfürhelden findet in zahlreichen deutschen Städten statt. #kochenfürhelden wurde in Zeiten der Corona-Krise von Sternekoch Max Strohe und Ilona Scholl (Restaurant tulus lotrek) in Berlin gegründet. #kochenfürhelden ist eine Berliner Wohltätigkeitsorganisation, die ein bundesweites Netzwerk engagierter Gastronomen umfasst.

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

#kochenfürhelden ist eine Berliner Wohltätigkeitsorganisation, die ein bundesweites Netzwerk engagierter Gastronomen umfasst. Die Gastronomen setzen die Aktion individuell und lokal um. 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 kostenlosen Mahlzeiten während ihrer Berufsausübung unterstützen.

Wie nehme ich als Gastronom an #kochenfürhelden teil?

Eine Nachricht über das Kontakt-Formular dieser Website sowie das Einhalten der gemeinsamen Standards reichen dafür aus. #kochenfürhelden sorgt aufgrund seiner Bekanntheit dafür, dass es den teilnehmenden Gastronomen leichter fällt, unterstützenswerte Institutionen zu finden sowie an Sponsorings und 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 kann ich über meine Website auf #kochenfürhelden aufmerksam machen?

Das Logo von #kochenfürhelden steht zur Verwendung auf Ihrer eigenen Website zur Verfügung. Auch eine Verlinkung zur offiziellen #kochenfürHelden Site www.kochen-fuer-helden.de ist selbstverständlich möglich.



Kann ich eine eigene #kochenfürhelden Website online stellen?

Das ist nicht möglich. Wir bitten um Verständnis dafür, dass die offizielle Kommunikation für #kochenfürhelden ausschließlich über www.kochen-fuer-helden.de stattfindet. Selbstverständlich ist eine Verlinkung Ihrer eigenen Website zur offiziellen #kochenfürhelden Website www.kochen-fuer-helden.de möglich.

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 sowie überall dort, wo Menschen dafür sorgen, dass unser Leben unter den derzeitigen Umständen weiterlaufen kann. Jeder Gastronom, der an #kochenfürhelden teilnimmt, muss sich selbst um diese Kontakte kümmern.

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

#kochenfürhelden arbeitet ausschließlich ehrenamtlich und finanziert sich über Spenden und Sponsorings. Das Logo von #kochenfürhelden ist sowie das Mission Statement von #kochenfürhelden sind in der Kommunikation (Website, Social Media, Marketing) zu übernehmen. Ebenfalls in der Kommunikation (insb. Instagram) sind der Name des teilnehmenden Gastronoms bzw. des Restaurants und der Standort des teilnehmenden Gastronoms zu nennen, damit klar ersichtlich ist, wo und bei wem #kochenfürhelden lokal stattfindet. Bei den Hygienestandards sind die gesetzlichen und behördlichen Bestimmungen einzuhalten, weiteres findet sich hier.

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. <https://kochen-fuer-helden.de/kontakt/>

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.



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 www.kochen-fuer-helden.de sind alle an
#kochenfürhelden teilnehmenden Gastronomen gelistet. Bitte
schreiben Sie direkt einen der teilnehmenden Gastronomen 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 Hy-
gienevorschriften zu achten. Dabei arbeiten die Restaurants in
eigener Verantwortung und im Vertrauen derer, die von ihnen
belieft 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 lässt Kommuni-
kation & 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