



Ethik-Charta für den Kochberuf

Präambel

Der Kochberuf ist eine Kunst, eine Leidenschaft und ein Handwerk. Diese Ethik-Charta spiegelt die Werte und Erwartungen von Jungköchinnen und Jungköchen aus Deutschland, Österreich, Luxemburg, der Schweiz und dem Südtirol wider und soll als Leitfaden für eine aktive, nachhaltige und wertschätzende Zukunft in unserer Branche dienen.

1. Unsere Liebe zu unserem Beruf

Wir sind stolz auf das, was wir tun. Folgende Aspekte machen unseren Beruf für uns besonders wertvoll:

- Teamarbeit:** Gemeinsam sind wir stärker und schaffen Grosses.
- Umgang mit Lebensmitteln:** Respekt und Kreativität in der Verarbeitung stehen im Zentrum.
- Freude bereiten und Gästekontakt:** Unsere Arbeit hat das Ziel, Menschen glücklich zu machen.
- Leidenschaft und Kreativität:** Wir lieben es, uns auszudrücken und Neues zu schaffen.

2. Unser Beitrag zur Berufsethik

Wir tragen aktiv zur positiven Entwicklung unseres Berufs bei, indem wir:

- Respekt** zeigen – gegenüber Lebensmitteln, Kolleginnen und Kollegen, Vorgesetzten und Gästen.
- Zuverlässigkeit** und Verantwortungsbewusstsein leben.
- Professionalität** in jeder Aufgabe anstreben.
- Pünktlichkeit** und Verlässlichkeit im Arbeitsalltag garantieren.
- Sauberes Auftreten** als Zeichen von Wertschätzung und Seriosität pflegen.

3. Wertschätzung als Grundpfeiler

Wir erwarten und fördern ein respektvolles, motivierendes Arbeitsumfeld:

- Respekt:** Wertschätzung ist die Basis jeder Zusammenarbeit.
- Anerkennung der Leistung:** Lob und Feedback stärken uns.
- Vertrauen:** Wir arbeiten verantwortungsvoll und verlässlich.
- Wahrgenommen werden:** Unsere Meinungen und Bedürfnisse zählen.
- Danke sagen:** Kleine Gesten der Anerkennung machen einen grossen Unterschied.

4. Work-Life-Balance fördern

Ein ausgewogenes Verhältnis zwischen Arbeit und Freizeit ist essenziell:

- Arbeitszeiten einhalten:** Überstunden sind die Ausnahme, nicht die Regel.
- Frei-Wünsche berücksichtigen:** Persönliche Anliegen finden Berücksichtigung.
- Arbeitsplanung 2 Wochen im Voraus:** Verlässliche Planung schafft Vertrauen.
- Kompensation:** Überstunden sollen in ganzen Tagen kompensiert werden
- Keine Zimmerstunde:** Kontinuierliche Arbeitszeiten stärken die Zufriedenheit.

5. Nachhaltigkeit leben

Wir verpflichten uns zu einem verantwortungsvollen Umgang mit Ressourcen und Wissen:

- Sparsam mit Ressourcen umgehen:** Verschwendung vermeiden und nachhaltig wirtschaften.
- Ausbildung und Wissen weitergeben:** Die nächste Generation fördern.
- Handwerk pflegen:** Traditionen bewahren und veredeln.
- Moderne Techniken einsetzen:** Innovationen als Chance nutzen.
- Altes Wissen bewahren:** Traditionelle Rezepte und Techniken schätzen und einsetzen.

6. Erwartungen an unsere Vorgesetzten

Führungskräfte sind Vorbilder und prägen das Arbeitsklima:

- Respekt und Kommunikation auf Augenhöhe:** Wertschätzender Austausch ist essenziell.
- Wertschätzung zeigen:** Anerkennung motiviert und stärkt das Team.
- Vorbild sein:** Vorgesetzte leben die Werte, die sie vermitteln möchten.
- Aktiver Teil des Teams sein:** Gemeinsam statt nebeneinander arbeiten.
- Führungsqualität beweisen:** Entscheidungen treffen und Verantwortung tragen.

7. Ein gesundes Arbeitsumfeld schaffen

Ein positives Arbeitsumfeld ist die Grundlage für Erfolg und Zufriedenheit:

- Spass und Leidenschaft:** Freude an der Arbeit ist unser Antrieb.
- Gerechtigkeit:** Fairness und gleiche Chancen für alle.
- Sicherheit:** Physische und psychische Gesundheit stehen im Fokus.
- Aufstiegsmöglichkeiten:** Entwicklungsperspektiven fördern und unterstützen.
- Fairer Lohn:** Leistung muss angemessen honoriert werden.

Schlusswort

Diese Ethik-Charta ist unser gemeinsames Bekenntnis zu einem Beruf voller Leidenschaft, Respekt und Verantwortung. Sie soll Orientierung bieten und den Kochberuf langfristig stärken und bereichern.

Die 300 Jungköchinnen und Jungköche des **Young Chefs Unplugged 2024** in Rankweil

