



COOK & CHEF
- I N S T I T U T E -

MANIFIESTO

El “Manifiesto Cook&Chef” constituye el compromiso de todas las empresas organizaciones y directivos interesados en promover la gastronomía sostenible.

Se adhiere al “Manifiesto Cook&Chef” y suscribe los siguientes principios:

Cuidar la salud y el bienestar de las personas con las que nos relacionamos.

- Creemos que comer bien previene y cura.
- Creemos que comer bien es una acción social y cultural que nos ayuda a crecer como personas y ciudadanos.

Trabajar para tejer y fortalecer la resiliencia de nuestros sistemas alimentarios.

- Creemos en sistemas arraigados a la tierra, comprometidos con su desarrollo, su biodiversidad sus recursos y su patrimonio.
- Contribuimos a la promoción de la cultura y las economías locales y al progreso de las personas que viven en ella.

Ser proactivo en la mejora del medio ambiente.

- Estamos aplicando formas de ser eficientes, asegurándonos de no hacer daño, minimizando los residuos y materiales no reciclables en todos los aspectos de nuestra vida.

Lucha contra el desperdicio de alimentos.

- Evitamos el desperdicio en todos los procesos alimentarios planificando y ajustando las compras,

y adaptando las raciones al consumo óptimo, analizando los motivos de las sobras de comida y reutilizándola de forma creativa.

Convertirse en consumidores respetuosos y promotores de los productos que la tierra y el mar nos dan.

- Compramos a nivel local y de temporada.
- Queremos saber de dónde viene el producto, cómo se ha cultivado, criado, pescado o fabricado.
- Queremos saber que los derechos de las personas que lo han fabricado o recogido han sido respetados.
- Valoramos la biodiversidad y el comercio justo.
- Evitamos los productos que no respetan el bienestar de los animales o el entorno natural donde se cultivan.
- Cuidamos la salud de las personas y la del planeta porque sabemos que es una misma cosa cosa: nuestro planeta.

Educación sobre seguridad alimentaria y dietas saludables.

- Difundimos las mejores prácticas en materia de seguridad alimentaria, alérgenos y nutrición.
- Apoyamos una buena educación nutricional para todos- jóvenes y mayores.
- Aprovechamos los eventos anuales para ser creativos y animar a la sociedad a cocinar de forma nutritiva.
- Utilizamos la tecnología como herramienta para enseñar a otros.

Lugar _____, fecha _____
Empresa: _____
Cargo: _____
e-mail: _____



Lassallestrasse 7A, 1020 Vienna, Austria
Contact: info@cookandchefinstitute.com

WWW.COOKANDCHEFINSTITUTE.COM