

## Kontrollfragen Berufsethik

1. Was verstehen Sie unter dem Begriff Berufsethik?

*z. B. Die persönliche Berufsethik umfasst die individuelle Werthaltung zur Ausübung des Kochberufes wie zum Beispiel den Umgang mit den Lebensmitteln, dem Einkauf, den Ressourcen (Strom, Abfall usw.), die Tierhaltung, die Angebotsplanung usw.*

2. Warum ist eine nachhaltige Berufsethik anzustreben?

*Unter einer nachhaltigen Berufsethik versteht man einen sorgfältigen Umgang mit sämtlichen Rohstoffen und Ressourcen. Nur dieses Verhalten garantiert, dass künftige Generationen eine unbelastete und intakte Umwelt vorfinden.*

3. Wie können Sie dem Gast mitteilen, wie wichtig Ihnen als Köchin/Koch eine hohe ethische Moralvorstellung ist?

*Brief, Flyer, Hinweis auf der Menü- und der Speisekarte, spezielle und nachhaltige Wochenangebote, Produkte nur aus der Region, Gründung einer Vereinigung nachhaltiger Köche, Inserate, Interviews usw.*