

## Pressemitteilung

### **Nachhaltiger wirtschaften in der Gastronomie: Machbarkeitsstudie von Greentable untersucht den Qualifizierungsbedarf in der Branche**

Lüneburg, im November 2019. **Mit einer umfangreichen Machbarkeitsstudie ermittelt die Brancheninitiative Greentable e.V. derzeit den Wissens- und Schulungsbedarf zum Thema Nachhaltigkeit in der Gastronomie. Im März 2020 werden die Ergebnisse präsentiert.**

Nachhaltigkeit ist ein zentrales Zukunftsthema unserer Gesellschaft und derzeit in aller Munde – auch in der Gastronomie. Doch wie sieht der Wissenstand der Gastronom\*innen in diesem wichtigen Themenfeld aus? Und welchen Schulungsbedarf hat die Branche? Weil es dazu bislang wenig belastbare Erkenntnisse und Ergebnisse gibt, ermittelt Greentable, die führende Brancheninitiative in punkto Nachhaltigkeit, derzeit den Qualifizierungsbedarf im Rahmen einer vom Umweltbundesamt geförderten Machbarkeitsstudie.

Mit Unterstützung der Business Target Group (BTG) sollen Telefon- und Onlinebefragungen sowie persönliche Interviews mit Gastronom\*innen, Expert\*innen und Multiplikator\*innen zum einen Aufschluss darüber geben, welchen Kenntnisstand die Branche in Bezug auf Nachhaltigkeit hat und zum anderen, wie sich eine weitere Qualifizierung möglichst bedarfsgerecht umsetzen lässt. „Wir wollen herausfinden, ob beispielsweise e-Learning-Kurse, zentrale Seminare oder persönliche Beratungstermine in den Betrieben bevorzugt werden – oder eventuell auch ein miteinander verzahnter Mix aus verschiedenen Schulungsformen“, erklärt der Gründer von Greentable, Matthias Tritsch.

Auf Basis der Studien-Erkenntnisse entwickelt ein Expertenworkshop im Frühjahr 2020 ein erstes Tool. Dieses wird in einem Feldversuch mit rund zehn Betrieben im Raum Hamburg getestet und evaluiert. „Ziel ist es, Gastronom\*innen ein Werkzeug in die Hände zu geben, das schnell umsetzbar ist und messbare Lösungen hervorbringt“, so Matthias Tritsch.

Hintergrund der aktuellen Initiative ist, dass Greentable festgestellt hat: Viele Akteur\*innen der Branche haben Nachhaltigkeit als wichtiges Thema identifiziert und möchten gerne 'grüner' wirtschaften, sind jedoch oft mit der Thematik nicht hinreichend vertraut. „Vor allem kleinen Betrieben fehlt es an geeigneten

Möglichkeiten und an fachkompetenter Unterstützung, um sich neben der täglichen Arbeitsbelastung auch mit dem Potenzial nachhaltigeren Wirtschaftens zu beschäftigen“, so Matthias Tritsch. Zudem werde Nachhaltigkeit weder in der Aus- und Weiterbildung noch in den Betriebs- und Gründungskonzepten hinreichend thematisiert. Dabei hat sich bereits vielfach gezeigt, dass sich nachhaltiges Wirtschaften nicht nur positiv auf die Umwelt auswirkt, sondern auch Mitarbeiter\*innen der Gastronomie-Betriebe motiviert – und sich für die Gäste zunehmend zum Entscheidungskriterium für oder gegen einen Besuch entwickelt.

**Link zur Onlinebefragung:** [www.greentable.de/umfrage](http://www.greentable.de/umfrage)

### **Über Greentable**

Greentable e.V. ist die führende Initiative für Nachhaltigkeit in der Gastronomie. Sie vernetzt Gastronomiebetriebe und Lieferanten, deren Prinzipien den unabhängig entwickelten Kriterien von bewusster Ernährung, nachhaltigen Einkauf, Umweltschutz und sozialem Engagement entsprechen. Die Plattform wurde Anfang 2015 von den Mitinitiatoren der vielbeachteten „Restlos genießen“-Aktion ins Leben gerufen und bereits mehrfach vom Deutschen Nachhaltigkeitsrat ausgezeichnet.

### **Kontakt:**

Greentable e.V.

Matthias Tritsch

Tel. +49 (0)4131 998195, Mobil +49 (0)170 8008007

E-Mail: [mt@greentable.de](mailto:mt@greentable.de)

Foto: Themenfelder nachhaltige Gastronomie © Greentable

