

Pressemitteilung

Seit vier Jahren setzt Greentable sich für eine zukunftsfähige Gastronomie ein. Die Fridays For Future-Aktionen, die rund um den Globus von Schülern gestartet werden, treibt die Initiative in diesem Bestreben weiter an. Unter dem Hashtag #GastroforFuture startet der Verein die Aktionswochen für mehr Nachhaltigkeit in der Gastronomie.

Greentable startet mit #GastroforFuture: Aufruf zu Aktionswochen für nachhaltige Gastronomie

(30.04.2019) Anlässlich der Aktionswochen für mehr Nachhaltigkeit in der Gastronomie ruft der Verein Greentable dazu auf, Best Practise Beispiele für nachhaltiges Engagement in der Branche unter dem Hashtag #GastroforFuture zu teilen. „Wir suchen praktische Tipps von Kollegen für Kollegen und Ideen, die zum Nachahmen motivieren. Mit der Aktion wollen wir analog zur FridaysforFuture-Bewegung mehr Aufmerksamkeit auf das Thema lenken“, sagt Vereinsgründer Matthias Tritsch. Anregungen, wie sich Gastronomiebetriebe nachhaltig aufstellen, teilt Greentable bereits jeden Freitag auf der eigenen Facebook-Fanpage.

Die Kampagne Gastro For Future startet am 25. Mai als Teil der Deutschen Aktionstage Nachhaltigkeit und endet am 18. Juni mit dem „Tag der nachhaltigen Gastronomie der Vereinten Nationen“. Erste Gastronomen sind bereits Teil der #GastroforFuture-Bewegung. So plädieren Friederike Gaedke von der Initiative „Die Gemeinschaft e.V.“, Micha Schäfer, Küchenchef des „Nobelhart & Schmutzig“ und Sebastian Frank vom Restaurant Horvath aus Berlin beispielsweise für „Veränderung auf dem Feld, in der Küche und in den Köpfen.“

Mit gutem Beispiel voran gehen

Um ökologisch verantwortungsvoller und auch ökonomisch effektiver zu wirtschaften, genügt es oft schon, die Prozesse und Abläufe im Betrieb anzupassen. Auf der Greentable-Website finden Gastgeber hilfreiche Informationen dazu und praktische Beispiele: Den Verzicht auf Plastik-Trinkhalme, die Einführung energie- und ressourcenschonender Technik in der Küche oder die Weiterverwendung übrig gebliebener Zutaten und Lebensmittel. Wichtig ist dabei, dass die Veränderungen von allen im Betrieb getragen werden. Greentable initiiert selbst immer wieder Projekte wie die Beste-Reste-Box, eine viel beachtete und gelobte Aktion gegen die Verschwendung von Lebensmitteln. „Jeder Einsatz für mehr Nachhaltigkeit in der Gastronomie ist wertvoll“, betont Matthias Tritsch. „Gemeinsam können wir aber noch mehr erreichen, als Einzelkämpfer. Deshalb wollen wir das Wissen bündeln und an einem Ort sammeln.“

Aktionen aus der Gastronomie und Hotellerie, die mit dem Hashtag #GastroforFuture versehen werden, laufen daher ab sofort durch einen Automatismus auf der Social-Media-Wall der Greentable-Website auf. Wer nach Möglichkeiten für mehr Nachhaltigkeit in der Gastronomie sucht, wird somit bei Greentable fündig.

Kostenlose Gastro-Sets für #GastroforFuture-Aktionstage

Für Betriebe, die sich an der Aktion beteiligen wollen, hat der Verein eigenes Werbematerial gestaltet: Mit Hilfe der #GastroforFuture Gastro-Sets aus 100 Bierdeckeln und einem Aufnäher für Kochjacken oder Schürzen machen Gastronomen ihre Gäste auf das gemeinschaftliche Engagement aufmerksam und tragen die Idee in die Welt hinaus. Die Gastro-Sets können kostenlos unter hallo@greentable.de bestellt werden.

Die Aktion Gastro For Future wird von den Greentable-Partnern Demeter, Brita, Transgourmet Ursprung, Lebensbaum und Kaya&Kato unterstützt. „Solche Aktionen kann man nur mit starken Partnern umsetzen“, freut Matthias Tritsch sich über die Initiative. „Auch andere Unternehmen, die sich für nachhaltige Themen in der Gastronomie einsetzen, sind herzlich willkommen, bei uns mitzuwirken.“

Weitere Informationen unter www.greentable.de/gastroforfuture

Abdruck honorarfrei – Beleg erbeten

Kontakt:

Greentable e.V.
Matthias Tritsch
Am Wildgehege 14, 21339 Lüneburg
Tel. +49 (0)4131 998195, Mobil +49 (0)170 8008007
E-Mail: mt@greentable.de

Bilder © Greentable



(v.l.) Friederike Gaedke (Die Gemeinschaft e.V.), Micha Schäfer (Nobelhart & Schmutzig) und Sebastian Frank (Restaurant Horvath)



Aktionsbierdeckel Gastro For Future