

Pressemeldung

Tag der nachhaltigen Gastronomie 2022: Greentable verlost CO2-Bilanzierungen für neue Mitglieder

Lüneburg, im Juni 2022. **Sonderaktion zum Tag der nachhaltigen Gastronomie am 18. Juni: Greentable e.V. verlost zwei hochwertige CO2-Fußabdruck-Berechnungen unter allen sich bis Ende Juli neu anmeldenden Gastro-Betrieben.**

Zum fünften Mal wird am 18. Juni der Tag der nachhaltigen Gastronomie auch in Deutschland begangen: 2016 von den Vereinten Nationen ausgerufen, um auf die Bedeutung der Nachhaltigkeit in der Außer-Haus-Verpflegung aufmerksam zu machen, brachte die gemeinnützige Initiative Greentable e.V. ihn 2018 mit einer umfangreichen Social-Media-Kampagne nach Deutschland. Mittlerweile finden rund um diesen Tag verschiedenste Aktionen von Unternehmen und Organisationen statt. „Es freut uns, dass immer mehr Aktionen am 18. Juni stattfinden, um auf die Wichtigkeit des nachhaltigen Wirtschaftens in der Branche aufmerksam zu machen“, erklärt Greentable-Gründer Matthias Tritsch.

Wissenschaftlich fundierte CO2-Analyse

In diesem Jahr stellt Greentable den Klimaschutz in den Vordergrund und verlost zwei kostenfreie CO2-Fußabdruck-Berechnungen im Wert von jeweils 490 Euro unter allen Gastronom*innen, die in der Zeit vom 15. Juni bis 31. Juli 2022 Mitglied des Vereins werden. Der CO2-Fußabdruck von Viabono errechnet auf wissenschaftlicher Basis die Emissionen, die ein Gastronomiebetrieb innerhalb eines Jahres verursacht. Anhand dieser Analyse können zielgerichtete Einsparungen – sowohl was den Ausstoß als auch was Kosten betrifft – vorgenommen werden.

Jetzt Mitglied werden und Gewinnchance sichern unter:

www.greentable.org/mitmachen/restaurants.

Auch mit der „KlimaTeller-App“ zur Berechnung der CO2-Emissionen von Gerichten in der Gastronomie und Gemeinschaftsverpflegung sowie mit seiner neuen Initiative „Zero Foodprint“ – 1% von der Restaurant-Rechnung kommen der regenerativer Landwirtschaft zugute – engagiert sich Greentable e.V. für mehr Klimaschutz im Außer-Haus-Markt. Bereits ein Klassiker ist die „Beste-Reste-Box“ gegen Verschwendung von Lebensmitteln, die in vielen Betrieben eingesetzt wird. Seit 2015 vereint das Netzwerk Gastronomiebetriebe, Erzeuger und Lieferanten, die ökologisch und sozial verantwortlich handeln. Mit dem etablierten Qualitätssiegel „Nachhaltige

Gastronomie“ zeigen mittlerweile über 200 Mitglieder, dass sie Verantwortung für Mensch und Umwelt übernehmen. „Jeder Einsatz für mehr Nachhaltigkeit in der Gastronomie ist wertvoll“, betont Matthias Tritsch. „Gemeinsam können wir mehr erreichen als allein. Deshalb lohnt es sich mehr denn je, Teil des Netzwerks zu werden.“

Nachhaltigkeit boomt in der Gastronomie

Ob im Restaurant, in der Kantine oder im Außer-Haus-Geschäft: Nachhaltiges Wirtschaften – weniger Lebensmittel wegwerfen, Plastik abschaffen, Energie sparen und vieles mehr – spielt in der Gastronomie heute eine zentrale Rolle. Viele Neugründungen sind schon ganz auf Nachhaltigkeit zugeschnitten, aber auch Bestandsbetriebe wandeln sich „gen grün“. Sie tun dies auch, weil immer mehr großen Wert auf verantwortungsvollen Umgang mit den natürlichen Ressourcen legen. Betriebe, die sich diesen Anforderungen stellen und ihr nachhaltiges Engagement glaubhaft kommunizieren, stellen sich für die Zukunft optimal auf und sind Vorbilder für andere.

Pressebilder zur Auswahl



Fotocredit: SICHTBAR fotografie



Ziele einer nachhaltigen Gastronomie
Fotocredit: Greentable

Über Greentable e.V.

Seit 2015 setzen sich mittlerweile über 200 Mitglieder aus der Gastronomie, der Hotellerie sowie aus Erzeuger- und anderen Lieferbetrieben der gemeinnützigen Initiative für mehr Nachhaltigkeit in der Gastronomie ein und gestalten die Gastronomie der Zukunft aktiv mit. Das Greentable®-Siegel dient als äußeres Zeichen für die Einhaltung der unabhängig entwickelten Kriterien von verantwortungsvollem Umgang mit Ressourcen, regionalem und saisonalem Einkauf und sozialem Engagement. Gäste wissen: Wo das grüne Siegel klebt, können sie mit gutem Gewissen genießen.

www.greentable.org

Pressekontakt

Greentable e.V.

Matthias Tritsch

mt@greentable.org

+49 4131 998195

+49 170 8008007

www.greentable.org