

## Pressemitteilung

### **#gastroforfuture – jetzt erst recht! Gastronom\*innen zeigen ihr ökologisches Engagement zum „Tag der nachhaltigen Gastronomie“**

Lüneburg, im Juni 2020. **Lieferung mit dem Fahrrad statt mit dem Auto, Verzicht auf Plastik und Nutzung von Weckgläsern oder gar Porzellantellern „to go“: Im Corona-Lockdown haben viele gastronomische Betriebe auch beim Thema Nachhaltigkeit große Kreativität bewiesen.**

Jetzt, wo sie endlich wieder Gäste empfangen dürfen, halten sie daran fest: Clevere, nachhaltige Ideen in der Küche, im Service, im Außer-Haus-Verkauf und in vielen anderen Bereichen sorgen für kleine, aber feine Unterschiede, die in ihrer Summe ein inspirierendes Gesamtbild ergeben und Kolleg\*innen zum Mitmachen animieren. Vom Energiesparen über Food-Waste-Vermeidung bis zur Verwendung regionaler Zutaten gibt es hier viele Möglichkeiten.

Und die werden jetzt wieder präsentiert: Zum internationalen „Tag der nachhaltigen Gastronomie“ der Vereinten Nationen am 18. Juni ruft Greentable wie bereits in den beiden Vorjahren die Branche dazu auf, ihre „grüne“ Ideen für eine zukunftsfähige Gastronomie unter den Hashtags #gastroforfuture und #jetzterstrecht in den sozialen Medien zu teilen. Auf <https://www.greentable.org/gastroforfuture> werden alle Statements auf einer „Social Wall“ gesammelt und vorgestellt.

„Nachhaltigkeit hat durch die Corona-Krise nicht an Bedeutung eingebüßt. Sie wird sogar noch wichtiger: Es ist nicht egal, woher unser Essen kommt. Zusammen mit vielen Kolleginnen und Kollegen setzen wir uns für eine zukunftsfähige Branche ein“, so Wilma von Westphalen, Betreiberin des Gasthauses „Großer Kiepenkerl“, Münster. „Die Gastronomie befindet sich zurzeit in einer ihrer größten Krisen. Alle Unternehmen der Branche kämpfen mit Umsatzeinbußen. Umso mehr freut es uns, dass viele Betriebe trotz ihrer Sorgen beim Thema Nachhaltigkeit keine Abstriche machen und sagen: Jetzt erst recht“, so Matthias Tritsch, Gründer von Greentable e.V., Lüneburg.

Unter [www.greentable.org](http://www.greentable.org) finden sich weitere Informationen zur Aktion sowie viele Ideen und Praxistipps für mehr Nachhaltigkeit in der Gastronomie.

#### **Über die Aktion**

2017 hat die UN-Generalversammlung den 18. Juni zum „Nachhaltigen Gastronomie-Tag“ erklärt, er ist eine Initiative der Ernährungs- und Landwirtschaftsorganisation der Vereinten Nationen (FAO). 2018 hat Greentable e.V. ihn nach Deutschland geholt. #gastroforfuture wurde von den „Deutschen Aktionstagen Nachhaltigkeit“ zum „Leuchtturmprojekt 2019“ ernannt.

## Über Greentable

Greentable e.V. ist die führende Initiative für Nachhaltigkeit in der Gastronomie. Sie vernetzt über 120 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:

Matthias Tritsch, Greentable e.V.

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

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



Foto: Wilma und Regina von Westfalen vom Großen Kiepenkerl, Münster © Greentable