

Pressemitteilung

Relaunch bei Greentable: Der Wegweiser zum nachhaltigen Genuss ist da!

(Lüneburg, 16.08.2016) **Biologisch und regional, hochwertig und genussvoll: Gute „grüne“ Produkte sind gefragt. Gastronomen, Hoteliers, Erzeuger und Lieferanten, die auf den Faktor Grün setzen, bietet Greentable die ideale Plattform, um neue Kunden zu erreichen, sich zu informieren und zu vernetzen.**

Mehr Inhalte und ein besserer Service: Greentable, Anfang 2015 als erste Plattform für nachhaltige Gastronomie in Deutschland gestartet, bietet unter dem neuen Motto „Wegweiser zum nachhaltigen Genuss“ neben einem umfangreichen Restaurant-Guide inklusive Nachhaltigkeitsprofil zu jedem Eintrag jetzt auch ein Verzeichnis für Erzeuger und Lieferanten an, die nachhaltige Lösungen für die Hoga-Branche herstellen oder vertreiben.

„Gastronomen und Hoteliers, die das Thema Nachhaltigkeit in ihr Betriebskonzept integrieren und ihre Zulieferkette ressourcenschonend gestalten wollen, finden bei uns den passenden Partner“, erklärt Greentable-Gründer Matthias Tritsch. „Ein nachhaltiges Engagement bringt nicht nur Wettbewerbsvorteile, sondern bietet auch erhebliches Einsparpotential. Betriebe, die sich diesen Anforderungen stellen und ihr nachhaltiges Engagement entsprechend kommunizieren, stellen sich bestens für die Zukunft auf.“ Jede Menge Tipps dafür gibt es auf im hochwertig gestalteten Online-Magazin der frisch relauncheden Webseite, das spannende Portraits und Interviews zu bieten hat. Unter anderem ein Gespräch mit Billy Wagner, dem Betreiber des mit einem Michelin-Stern ausgezeichneten Restaurants „Nobelhart & Schmutzig“, das ausschließlich Lebensmittel aus dem Berliner Umland verarbeitet.

„Transparenz und Glaubwürdigkeit sind für uns das A und O, weil sie für Gäste und Verbraucher heute enorm wichtig sind“, erklärt Matthias Tritsch. Deswegen setzt Greentable auf nachvollziehbare, messbare Taten statt auf bloße Absichtsbekundungen: Um mitmachen zu können, werden Betriebe auf ihre Nachhaltigkeit hin geprüft. Greentable steht ihnen dabei als aktiver Partner zur Seite: Betriebe, die nachhaltiger werden wollen, profitieren von der Beratung und Begleitung durch Greentable. Leitfäden mit Handlungsempfehlungen und Best-Practice-Beispielen, die fortlaufend ergänzt werden, eine Community zum Austausch, regionale Workshops und der Aufbau eines internationalen Netzwerks sind bereits in Vorbereitung.

Eine „Sofortmaßnahme“ für mehr Nachhaltigkeit im Restaurant hat das Team von Greentable in Kooperation mit der Initiative „Zu gut für die Tonne!“ des Bundesministeriums für Ernährung und Landwirtschaft bereits tausendfach produziert: Die praktische „Beste-Reste-Box“, mit der Nichtaufgegessenes mit nach Hause genommen wird, statt in die Mülltonne zu wandern. „Weniger Lebensmittelverschwendung ist zurzeit das wichtigste Nachhaltigkeitsthema in der Gastronomie“, erklärt Matthias Tritsch.

Mehr Informationen unter www.greentable.de

Zahl der Anschläge (inklusive Leerzeichen): 2.927

Über Greentable:

[Greentable.de](http://www.greentable.de) ist erste deutsche Plattform für nachhaltige Gastronomieangebote und stellt in seinem „grünen“ Online-Restaurantführer Gastronomiebetriebe und Lieferanten vor, 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 zweimal vom Deutschen Nachhaltigkeitsrat ausgezeichnet.

Kontakt:

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

Bildmaterial in Druckqualität erhalten Sie unter <http://www.greentable.de/pressebereich/>

Bilder (Credit: Greentable)



1) Screenshot Greentable.de



2) Gründer und Geschäftsführer Matthias Tritsch mit der „Beste-Reste-Box“