

Pressemitteilung

Greentable mit dem Siegel „Projekt Nachhaltigkeit 2017“ ausgezeichnet

Lüneburg (08.02.2017) – **Zum sechsten Mal hat der „Rat für Nachhaltige Entwicklung“ der Bundesregierung sein jährliches Qualitätssiegel „Projekt Nachhaltigkeit“ vergeben. Zu den 67 ausgezeichneten Projekten gehört in diesem Jahr auch die Lüneburger Initiative Greentable, der Wegweiser zum nachhaltigen Genuss.**

Seit 2015 vergibt Greentable, gegründet von Matthias Tritsch und Marcus Ramster, das Zertifikat „Nachhaltige Gastronomie“ an Restaurants und Gastronomen, die besonders nachhaltigen Ansprüchen in den Bereichen Beschaffung, Umwelt und Gesellschaft folgen. Außerdem steht Greentable zusammen mit der Initiative „Zu gut für die Tonne!“ hinter der Aktion „Restlos Genießen“. Gemeinsam wurde die praktische „Beste-Reste-Box“ entwickelt, mittels derer Gastronomen ihren Gästen Übriggebliebenes mit nach Hause geben können.

Dass Greentable 2017 zum dritten in Folge vom „Rat für Nachhaltige Ernährung“ für sein Engagement ausgezeichnet wurde, zeige, dass man sich mit dem Ziel, Nachhaltigkeit in die Gastronomie-Branche zu bringen, am Puls der Zeit befinde, erklärt Gründer Matthias Tritsch: „Der Weg zur nachhaltigen Ernährung muss immer auch über die Gastronomie führen. Es freut und bestärkt uns, dass der Rat für Nachhaltige Ernährung der Bundesregierung diese Einschätzung teilt. Davon profitieren nicht nur wir, sondern vor allem unsere zertifizierten Restaurants.“

Auf der Website von Greentable findet sich neben einem Restaurantführer mit allen zertifizierten Betrieben seit kurzem auch ein wachsendes Lieferantenverzeichnis, das sich an Gastronomen wie Endverbraucher richtet. „Wir denken, dass auch der ganzheitliche Ansatz, sich an Gäste, Betreiber und Lieferanten gleichermaßen zu wenden, zu dieser Auszeichnung beigetragen hat. Denn letztlich geht es darum, genau diese drei Gruppen enger zusammenzubringen,“ erklärt Tritsch.

Seit 2011 zeichnet der von der Bundesregierung berufene Rat für Nachhaltige Entwicklung (RNE) Projekte aus, die sich für eine nachhaltige Lebensweise einsetzen. Projekte aus der ganzen Welt nehmen am Wettbewerb teil, der bis zum letzten Jahr unter dem Namen „Werkstatt N“ veranstaltet wurde. Die Kriterien für das Siegel sind den „Sustainable Development Goals“ (SDGs) der Vereinten Nationen entlehnt. Dazu gehören zum Beispiel Armutsbekämpfung, die Förderung sauberer Energie, nachhaltiger Konsums und die Erhaltung und Schaffung intakter Ökosysteme. Weiterhin stehen Themen wie Bildung und Stadtgestaltung im Fokus. In der aktuellen, sechsten Ausgabe des Wettbewerbs wurden 67 Projekte ausgezeichnet.

Zahl der Anschläge (inklusive Leerzeichen): 2.612

Über Greentable:

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 mehrfach 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

Mehr Informationen unter www.greentable.de