

Pressemitteilung

Ausgezeichnet nachhaltig essen: SPIEGEL-Kantine in Hamburg erhält Greentable-Zertifikat

Lüneburg (15.11.2016) – **Ihr Design ist berühmt, doch auch ihr Nachhaltigkeitskonzept kann sich sehen lassen: Die Betriebskantine der SPIEGEL-Gruppe in der Hamburger Hafencity wurde jetzt mit dem Greentable-Zertifikat „Nachhaltige Gastronomie“ ausgezeichnet.**

Die bereits mehrfach für ihr herausragendes Interieur preisgekrönte Kantine überzeugte vor allem mit ihrem Umweltmanagement, ihrem sozialen Engagement und ihrer Regionalität: Fast 80 Prozent der Lieferanten stammen aus Hamburg und Umgebung. „Die SPIEGEL-Kantine hat in sämtlichen Kategorien die Anforderungen unseres Kriterienkataloges deutlich übererfüllt“, erklärt Matthias Tritsch, Gründer und Geschäftsführer von Greentable. „Über diese Auszeichnung freuen wir uns sehr. Mit diesem Gütesiegel wird unser langjähriges Engagement für eine nachhaltige Strategie honoriert und für unsere Mitarbeiter beim täglichen Kantinenbesuch sichtbar“, fügt Küchenchef der SPIEGEL-Kantine, Alfred Freeman, hinzu.

Der Greentable-Standard „Nachhaltige Gastronomie“

Das Zertifikat „Nachhaltige Gastronomie“ ist ein bundesweites Qualitätssiegel für das Gastgewerbe. Grundlage ist ein Kriterienkatalog, anhand dessen die Nachhaltigkeit in den Bereichen Beschaffung, Umwelt und Gesellschaft von gastronomischen Betrieben bewertet wird. Die mittlerweile über 50 von Greentable ausgezeichneten Restaurants, Catering-Unternehmen und Betriebskantinen setzen auf den Einkauf regionaler und saisonaler Produkte, die Reduzierung von Abfall, effizienten Energie- und Wasserverbrauch und soziales Engagement. Alle diese „grünen“ Betriebe verbindet ein Ziel: ökologisch und sozial verantwortlich zu handeln und dadurch Wachstumschancen zu erzielen. „Betriebe, die sich diesen Anforderungen stellen und ihr nachhaltiges Engagement entsprechend kommunizieren, stellen sich bestens für die Zukunft auf“, so Matthias Tritsch. Denn ein nachhaltiges Engagement komme den Ansprüchen moderner Konsumenten entgegen, differenziert den Betrieb vom Wettbewerb und bietet zudem erhebliches Einsparpotential bei Wareneinsatz, Energiekosten und in vielen weiteren Bereichen.

Mehr Informationen unter www.greentable.de

Zahl der Anschläge (inklusive Leerzeichen): 2.220

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 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

Bild:

„SPIEGEL-Küchenchef Alfred Freeman mit dem Greentable-Zertifikat“
(Fotocredit: Iris Carstensen / DER SPIEGEL)

Weiteres Bildmaterial in Druckqualität erhalten Sie unter www.greentable.de/pressebereich