

Pressemitteilung

#grünaufgetischt: Gastgeber und Gäste handeln zum internationalen „Tag der nachhaltigen Gastronomie“ gemeinsam gegen den Klimawandel

Lüneburg, im Mai 2018. **Am 18. Juni finden weltweit Aktionen zum „Nachhaltigen Gastronomie-Tag“ der Vereinten Nationen statt. In Deutschland steht die Social-Media-Aktion #grünaufgetischt im Zentrum: Gastgeber und Gäste posten, was sie ganz persönlich tun, um dem Klimawandel entgegen zu wirken. Die Social-Media-Wall von Greentable e.V. führt die Statements, Tipps und Ideen zusammen.**

Auf Initiative der Ernährungs- und Landwirtschaftsorganisation der Vereinten Nationen (FAO) hat die UN-Generalversammlung den 18. Juni zum „Nachhaltigen Gastronomie-Tag“ erklärt. Im vergangenen Jahr fanden bereits weltweit zahlreiche Aktionen statt, 2018 erstmalig auch in Deutschland. Die Initiative Greentable, unterstützt von Demeter und Transgourmet, initiiert rund um diesen Tag die Social-Media-Aktion #grünaufgetischt: Gastgeber und Gäste posten in sozialen Netzwerken, was sie persönlich tun, um dem voranschreitenden Klimawandel entgegen zu wirken. Ob ein auf einer Serviette niedergeschriebener, fotografiertes und bei Instagram veröffentlichter Beitrag, ein Clip mit einem cleveren how-to-Trick aus der Restaurantküche oder ein Statement auf Twitter: Der Hashtag #grünaufgetischt bündelt die Postings und bildet sie auf einer Social-Media-Wall ab. Billy Wagner, Betreiber des „Nobelhart & Schmutzig“ in Berlin, hat seinen Aufruf bereits formuliert und plädiert für mehr Nähe zwischen Mensch und Lebensmittel: „Fass dein Essen einfach mal wieder an!“. Bundeslandwirtschaftsministerin Julia Klöckner will weiter gegen die enorme Lebensmittelverschwendung vorgehen: „Jedes weggeworfene Kilogramm ist eines zu viel. Bis zum Jahr 2030 will ich die Lebensmittelabfälle in Deutschland halbieren.“

„Das Ziel dieser Aktion ist nicht nur, ein Zeichen für mehr Verantwortung zu setzen, sondern Tipps und Ideen zusammenzutragen, wie sich Nachhaltigkeit in Restaurants, Cafés, Bars, Hotels und Betrieben der Gemeinschaftsverpflegung praktisch umsetzen lässt“, erklärt Matthias Tritsch, Gründer von Greentable e.V., der Initiative für Nachhaltigkeit in der Gastronomie. Aktionsflyer, mit denen Gastronomen auch ihre Gäste zum Mitmachen motivieren können, stellt Greentable kostenlos zur Verfügung. Bestellung unter: hallo@greentable.de.

Nachhaltigkeit in der Gastronomie: Ein Trend, der gekommen ist, um zu bleiben

Das Thema Nachhaltigkeit in der Gastronomie wird immer wichtiger. Viele gastronomische Betriebe verändern und verbessern ihre Prozesse, um ökologisch verantwortungsvoller und auch ökonomisch effektiver zu wirtschaften. Sei es das Weglassen von Plastik-Strickhalmen, die Einführung energie- und ressourcenschonender Technik in der Küche oder die Weiterverwendung übrig gebliebener Zutaten und Lebensmittel: Es gibt viele Möglichkeiten, Nachhaltigkeit in der Gastronomie praktisch umzusetzen. Weil immer mehr Gäste ein „grünes“ gastronomisches Konzept mit entsprechendem Angebot wertschätzen, wird es gar

zum Auswahlkriterium, wenn sich die bekannte Frage stellt: „Wo gehen wir heute essen?“ Auf der Webseite von Greentable unter www.greentable.de/gruenaufgetischt finden sich viele Ideen und Tipps für die Verbindung von Verantwortung und Genuss in der Gastronomie.

Zahl der Anschläge (inklusive Leerzeichen): 3.305

Bitte senden Sie uns bei Veröffentlichung ein Belegexemplar zu.

Über Greentable:

Greentable ist die erste deutsche Non-Profit-Initiative für Nachhaltigkeit in der Gastronomie. Betriebe des Außer-Haus-Marktes, deren Prinzipien den unabhängig entwickelten Kriterien von verantwortungsvollem Umgang mit Ressourcen, regionalem und saisonalem Einkauf und sozialem Engagement entsprechen, bündelt Greentable und stellt sie auf einer gemeinsamen Plattform dar. Die Initiative bietet dem Netzwerk aus Restaurants und Cafés, Lieferanten, Erzeugern und Verbrauchern eine Plattform für Information und Austausch zum „grünen Genuss“ und unterstützt seine Mitglieder in der Entwicklung und Außendarstellung ihres nachhaltigen Profils. Greentable wurde 2015 von den Mitinitiatoren der vielbeachteten „Restlos genießen“-Aktion ins Leben gerufen und bereits mehrfach vom Deutschen Nachhaltigkeitsrat ausgezeichnet.

Kontakt:

Greentable e.V.
Matthias Tritsch
Am Wildgehege 14, 21339 Lüneburg
Tel. +49 (0)4131 998195
Mobil +49 (0)170 8008007
www.greentable.de

Foto:



Billy Wagner, Wirt bei Nobelhart & Schmutzig, Berlin-Kreuzberg