

Mitmachen lohnt sich!

- Wir stellen Ihren Betrieb mit **individuellem Nachhaltigkeitsprofil** im **Gastro-Guide auf unserer Website** und in den sozialen Medien vor; inklusive Verlinkung.
- Sie greifen auf ein starkes **Netzwerk aus Gleichgesinnten** zu und erhalten diverse **Einkaufsvorteile bei unseren Partnern** (Food/Nonfood, Dienstleister etc.).
- Gäste und Neukunden machen Sie durch unsere **Marketingmaterialien** auf Ihr nachhaltiges Engagement aufmerksam.
- Mit unseren praxiserprobten **Tipps & Handlungsempfehlungen** wird Ihre Gastronomie Stück für Stück immer nachhaltiger.
- Sie profitieren von unserer **hohen Reputation in der Fachpresse**, unserem **guten Draht in die Politik** und von der **Transparenz eines gemeinnützigen Vereins**.



Restlos genießen: Mitnehmen statt wegwerfen



Wer kennt das nicht? Das Essen schmeckt den Gästen wunderbar und doch sind sie nach einer halben Portion eigentlich schon satt. Schade, wenn die Reste dann in die Tonne wandern.

Denn in Restaurants, Großküchen und dem Catering wird viel zu viel weggeworfen. Pro Gast sind es rund 23,6 Kilogramm Lebensmittel im Jahr. Zusammen mit *Zu gut für die Tonne!* machen wir uns gegen diese Verschwendung stark: mit der **Beste-Reste-Box**. Wir animieren Betriebe mitzumachen und ihren Gästen das Einpacken der nicht verzehrten Speisen aktiv anzubieten – für den zweiten Hunger zu Hause.

Mehr Infos zur Aktion und Bezugsquellen der Boxen finden Sie unter:

→ RESTLOS-GENIESSEN.DE


Wir freuen uns auf Sie!

Greentable e.V.

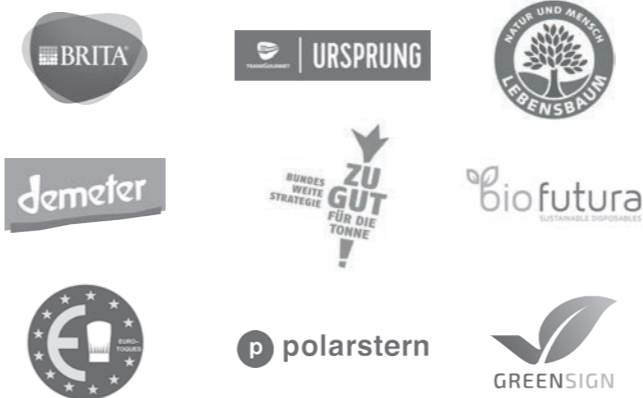
Initiative für Nachhaltigkeit in der Gastronomie
Am Wildgehege 14
21339 Lüneburg
Tel. +49 4131 998195
E-Mail: hallo@greentable.org

→ GREENTABLE.ORG

 facebook.com/GreentableMagazin

 *Greentable wurde 2015 von den Ideengebern der erfolgreichen „Beste-Reste-Box“ ins Leben gerufen und bereits mehrfach vom Deutschen Nachhaltigkeitsrat ausgezeichnet.*

Partner & Unterstützer



Gastro for Future

Initiative für Nachhaltigkeit
in der Gastronomie

→ GREENTABLE.ORG



Nachhaltigkeit ist mehr als ein „nice to have“!

Wertschätzen von Lebensmitteln, regional-saisonale Küche, Klimaschutz und soziales Engagement: Greentable bringt Nachhaltigkeit auf den Tisch!

Das Thema Nachhaltigkeit rückt auch in der Gastronomie immer weiter in den Fokus. Wirtschaftlicheres Arbeiten – weniger Lebensmittel wegwerfen, Plastik abschaffen, Energie sparen etc. – spielt dabei ebenso eine Rolle wie die Tatsache, dass die Gäste immer mehr Wert auf verantwortungsvollen Umgang mit Mensch und Umwelt legen.

Betriebe, die sich diesen Anforderungen stellen und ihr nachhaltiges Engagement glaubhaft kommunizieren, stellen sich für die Zukunft optimal auf. Sie sind Vorbilder für andere und sprechen immer mehr Gäste, denen Nachhaltigkeit wichtig ist, gezielt und gewinnbringend an.

Immer mehr Gäste wollen mit gutem Gewissen genießen: ökologisch und fair, regional und in bester Qualität. Gute Produkte sind gefragter denn je!

Greentable setzt sich dafür ein, dass nachhaltiges Wirtschaften zur Selbstverständlichkeit im Außer-Haus-Markt wird. Wir sensibilisieren, informieren und motivieren Gastronom*innen, Köchinnen und Köche, Mitarbeitende, Erzeugerbetriebe und die Verbraucher, gemeinsam einen zukunftsfähigen Lebensstil umzusetzen.

Warum tun wir das? Weil wir fest davon überzeugt sind, dass die Zukunft der Gastronomie in der Nachhaltigkeit liegt – ökologisch, ökonomisch und nicht zuletzt im „Mehr-Genuss“ für die Gäste. Denn grüner schmeckt besser!



Ressourcenschonend zu wirtschaften ist für uns selbstverständlich. Greentable unterstützt uns nicht nur in der Kommunikation unseres Engagements, sondern bringt uns mit tollen Aktionen immer wieder auf neue Ideen. Vor allem von der Beste-Reste-Box sind unsere Gäste begeistert.“

WILMA VON WESTPHALEN
Inhaberin Großer Kiepenkerl, Münster

Gestalten Sie mit uns die Zukunft: Übernehmen Sie Verantwortung und profitieren Sie von einem wachsenden Netzwerk Gleichgesinnter.



Für Restaurants

Greentable bietet ein etabliertes Qualitätssiegel für gastronomische Betriebe. Wir unterstützen sie bei der Entwicklung und Präsentation ihres nachhaltigen Profils.



Für Erzeuger & Lieferanten

Greentable-Lieferanten stehen für nachhaltige Produkte und Services. Sie geben gastronomischen Betrieben Sicherheit beim Einkauf und fördern die regionale Wirtschaft.



Für Gäste

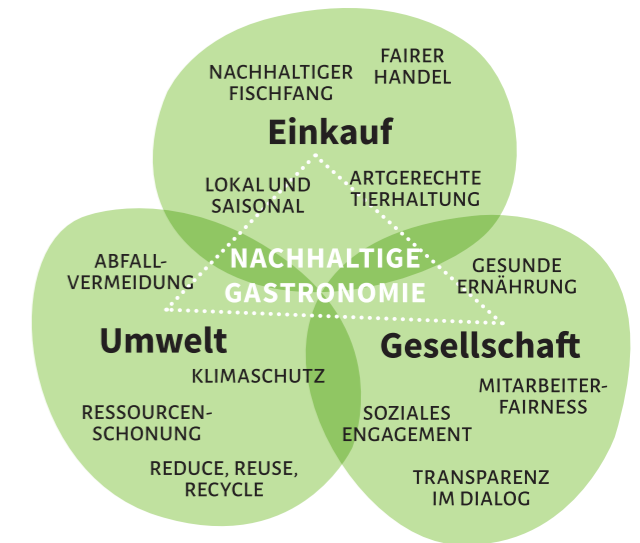
Regional, biologisch und pflanzenbasiert: Wir präsentieren die besten „grünen“ Restaurants, die Genuss mit Verantwortung für Mensch und Umwelt verbinden.

Greentable-Mitglieder setzen ein Zeichen für mehr Nachhaltigkeit im Außer-Haus-Markt und gestalten die Gastronomie der Zukunft aktiv mit.

Das Greentable®-Siegel dient als äußeres Zeichen für die Einhaltung der unabhängig entwickelten Kriterien von verantwortungsvollem Umgang mit Ressourcen, regionalem und saisonalem Einkauf und sozialem Engagement.

Gäste wissen: Wo das grüne Siegel klebt, können sie mit gutem Gewissen genießen.

Was macht nachhaltige Gastronomie aus?



Unsere Handlungsfelder „Nachhaltige Gastronomie“