

GreenSign, CHEFS CULINAR und Greentable setzen neue Maßstäbe für Nachhaltigkeit

In einer wegweisenden Kooperation treiben das GreenSign Institut, CHEFS CULINAR und Greentable e.V. die Nachhaltigkeit in der Außer-Haus-Verpflegung entscheidend voran. Die GreenSign Nachhaltigkeitszertifizierung ist ab sofort für Restaurants, Cafés, Betriebskantinen, Cateringbetriebe und die Gemeinschaftsverpflegung erhältlich.

GreenSign definiert neue Standards für Nachhaltigkeit in der Außer-Haus-Verpflegung. Das GreenSign Institut – bereits als Marktführer in Deutschland für Nachhaltigkeits-Zertifizierungen von Hotels etabliert – hat sein Portfolio erweitert: mit den Zertifizierungen **GreenSign Gastro** sowie **GreenSign Care**. Das Projekt GreenSign Gastro hat GreenSign gemeinsam mit CHEFS CULINAR und Greentable e.V. entwickelt, das Projekt GreenSign Care mit CHEFS CULINAR. Das Institut profitierte von der praktischen Expertise seiner Kooperationspartner enorm.



Bild: Partnerprojekt GreenSign Gastro mit Klaus Ommer (Chefs Culinar), Suzann Heinemann (GreenSign) und Matthias Tritsch (greentable) (Foto: GreenSign Institut GmbH)

„Das Thema Nachhaltigkeit spielt im Alltag unserer Kundinnen und Kunden aus Gastronomie und Gemeinschaftsverpflegung eine immer größere Rolle. Mit den neuen digitalen Tools für die Gastro- und Care-Zertifizierung haben wir gemeinsam mit GreenSign und Greentable ein nützliches Instrument für unsere Kunden entwickelt, um die richtigen Schritte in Richtung Nachhaltigkeit zu gehen. Sie bieten die perfekte Möglichkeit, Nachhaltigkeit im Betrieb sowie vor allem auch in der Küche messbar zu machen und eine Strategie für eine nachhaltige erfolgreiche Zukunft zu entwickeln. Wir freuen uns, mit unseren Expertinnen und Experten daran mitzuwirken. Gemeinsam entwickeln

wir mit den Anwenderinnen und Anwendern einen Maßnahmenplan, mit dem das Thema Nachhaltigkeit im Betrieb verankert und weiterentwickelt werden kann“, freut sich **Klaus Ommer**, Leiter Consulting bei CHEFS CULINAR.

„Mit der neuen GreenSign Gastro Zertifizierung können Gastrobetriebe ihren Beitrag für mehr Nachhaltigkeit dokumentieren und nach außen für ihre Kunden sichtbar machen. Während unser Greentable-Siegel als Bekenntnis zu mehr Verantwortung für Mensch und Umwelt einen idealen Einstieg darstellt, bietet GreenSign Gastro ein umfassendes, transparentes Zertifizierungsverfahren – also quasi Nachhaltigkeit mit Brief und Siegel. Wir freuen uns, dass wir als Kooperationspartner daran mitwirken konnten und Betriebe einen neuen Baustein bekommen, um Nachhaltigkeit und Klimaschutz zum neuen Normal in der Gastrobranche zu machen“, berichtet **Matthias Tritsch**, Gründer & Vorstand Greentable e.V.

Das engagierte Team hinter GreenSign Gastro und GreenSign Care – bestehend aus überzeugten Verfechtern nachhaltiger Werte – arbeitete leidenschaftlich daran, den Umweltaspekt, die Fairness und die Gesundheit der Gäste zu fördern. „Unser Anliegen war es, eine ganzheitliche Nachhaltigkeitszertifizierung zu entwickeln, die speziell auf die Bedürfnisse von Restaurants und Gemeinschaftsverpflegung zugeschnitten ist. Seit einem Jahr haben wir mit voller Hingabe an den Details getüftelt, um die Zertifizierung so praxisnah wie möglich zu gestalten. Bei GreenSign Gastro und GreenSign Care schauen wir uns jeden Bereich des Betriebes an und beleuchten alles auf die Nachhaltigkeit. Kriterien wie biologische und nachhaltig erzeugte Produkte, Fairtrade-zertifizierte Lebensmittel sowie Lieferwege stehen besonders im Fokus. Gemeinsam mit den Betrieben wollen wir Nachhaltigkeit in der Gastro und der Gemeinschaftsverpflegung auf ein neues Niveau heben“, sagt **Suzann Heinemann**, Gründerin und Geschäftsführerin des GreenSign Instituts.

Die GreenSign Zertifizierungen basieren auf international anerkannten Standards wie EMAS, ISO 14001, ISO 26000 und den Sustainable Development Goals. Sie umfassen 100 Kriterien, die in acht Kernbereiche und drei Säulen der Nachhaltigkeit unterteilt sind, wobei ein klarer Fokus auf der Umwelt liegt. Daher wird besonderer Wert auf Einkauf und Speisenangebot gelegt. Zu den weiteren betrachteten Kernbereichen gehören: Management & Kommunikation, Regionalität & Mobilität, Biodiversität & kulturelles Erbe, Qualitätsmanagement & Nachhaltige Entwicklung, Soziale Verantwortung, Umwelt und Wirtschaftliche Verantwortung.

Die Zertifizierung erfolgt in einem mehrstufigen Prozess

Dieser beginnt mit einer umfassenden Selbstevaluation des Betriebs anhand eines detaillierten Fragenkatalogs, der den IST-Stand im Unternehmen analysiert. Anschließend werden alle Betriebe bei einem Audit vor Ort geprüft. Das Audit endet mit einem qualifizierten Auditbericht, der die Nachhaltigkeitsleistung des Unternehmens widerspiegelt. Je nach Nachhaltigkeits-Performance wird das GreenSign Level anhand der erreichten Punktzahl festgelegt, wobei das Level 5 eine bestmögliche nachhaltige Ausrichtung bescheinigt.

Die GreenSign Zertifizierung besitzt eine Gültigkeit von drei Jahren und ermöglicht eine transparente Dokumentation sowie authentische Kommunikation des nachhaltigen Engagements. Sie bietet den Betrieben die Möglichkeit, potenzielle Schwachstellen zu identifizieren und Potenziale zur Verbesserung der Nachhaltigkeitsleistung zu erkennen.

Beratung zur Implementierung und Weiterentwicklung von Nachhaltigkeit im Unternehmen

Während das GreenSign Institut für den gesamten Zertifizierungsprozess zuständig ist, nimmt sich das Team von CHEFS CULINAR der Impulsberatung an, um die Nachhaltigkeit kontinuierlich zu verbessern. Dafür stehen den Gastronomiebetrieben sowie den Care- und Gemeinschaftsverpflegern qualifizierte Experten mit Erfahrung im Nachhaltigkeitsbereich zur Verfügung, die gezielt auf die individuellen Anforderungen und Bedürfnisse eingehen können. Von der Begleitung beim Ausfüllen des digitalen Fragebogens über Workshops zur Strategieentwicklung bis zur Erstellung eines Maßnahmenplans unterstützen die Consultants von CHEFS CULINAR die Betriebe auf dem Weg zur Nachhaltigkeit.

Zusätzlich steht den Gastrobetrieben mit der GreenCommunity ein großes Netzwerk an nachhaltigen Partnern sowie mit der GreenSign Academy ein umfassendes Weiterbildungsangebot zur Verfügung.

Mit der Einführung von GreenSign Gastro und GreenSign Care unterstreichen das GreenSign Institut, CHEFS CULINAR und Greentable e.V. ihr Engagement für eine nachhaltige Zukunft und bieten Betrieben so die Möglichkeit, aktiv an dieser Bewegung teilzunehmen.

Für weitere Informationen und Anfragen zur Zertifizierung besuchen Sie bitte die offizielle Website des GreenSign Instituts: www.greensign.de/zertifizierung/greensign-gastro

Für weitere Informationen und Anfragen zur Beratung besuchen Sie bitte die offizielle Website von CHEFS CULINAR: www.chefsculinar.de/nachhaltigkeit

Zeichenzahl inkl. Leerzeichen: 6.271

Abdruck frei, Beleg erbeten

Bildmaterial zum Download auf: www.greensign.de/presse



Über das GreenSign Institut

Verliehen wird die GreenSign Nachhaltigkeitszertifizierung vom GreenSign Institut. Die inzwischen branchenübergreifende Zertifizierung ist praxisnah, wurde zunächst für die Hotellerie entwickelt und ist auf hohen Standards gemäß EMAS und DIN ISO 14001 aufgebaut. Mit der GreenSign-Zertifizierung bietet das GreenSign Institut Hoteliers, SPAs und Unternehmen ein integriertes und ausgereiftes Prüfsystem, das ökologische, soziale und ökonomische Aspekte der Betriebsführung in über 100 Kriterien strukturiert, evaluiert und dokumentiert. Die Erstellung eines CO₂-Fußabdrucks ist optional buchbar. Der Betrieb erhält die Möglichkeit, die Nachhaltigkeitsaktivitäten weiter auszubauen und die Betriebsprozesse effizient zu optimieren. In Deutschland ist das GSTC-anerkannte GreenSign als Nachhaltigkeits-Zertifizierung für Hotels bereits Marktführer. Es befinden sich bereits mehr als 750 Unternehmen in 18 Ländern in der Zertifizierung.



Pressekontakt:

Suzann Heinemann, Geschäftsführerin

Anja Engel, Marketing & Communications Manager

GreenSign Institut GmbH

Katharinenstraße 12, 10711 Berlin

Tel. +49 (0)30 318 62 8 0

Mail: presse@greensign.de

Web: www.greensign.de



CHEFS CULINAR steht seit mehr als 100 Jahren für professionellen Service und echte Partnerschaft im Zustellgroßhandel für Food- und Nonfood-Produkte. Die Tochtergesellschaft *CHEFS CULINAR Software und Consulting* bietet mit maßgeschneiderten Beratungs- und Softwarelösungen einen

wertvollen Mehrwert für Betriebe aus Gastronomie und Gemeinschaftsverpflegung über die Lebensmittelversorgung hinaus. Mit betriebswirtschaftlicher Fachexpertise, höchster Prozesskompetenz, Expertenwissen sowie jahrzehntelanger Branchenerfahrung im Software-Bereich unterstützt der Unternehmensbereich Betriebe bei sämtlichen ihrer Herausforderungen.

CHEFS CULINAR Software und Consulting GmbH & Co.KG

Klaus Ommer, Leiter Consulting und Akademie

Katharina Messing, Marketingmanagerin

Holtumsweg 26, 47562 Weeze

Tel. +49 (0)2827 80 602

Mail: consulting@chefsculinar.de

Web: cc-softwareundconsulting.de

greentable® Über Greentable e.V.

Seit 2015 setzen sich mittlerweile über 250 Mitglieder aus der Gastronomie, der Hotellerie sowie aus Erzeuger- und anderen Lieferbetrieben in der gemeinnützigen Initiative für mehr Nachhaltigkeit in der Gastronomie ein 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.

Greentable e.V.

Initiative für Nachhaltigkeit in der Gastronomie

Am Wildgehege 14

21339 Lüneburg

Tel. +49 (0)4131 99 81 95

Mail: hallo@greentable.org

Web: www.greentable.org