

Kurzprofil



greentable®
bewusst.
regional.
nachhaltig.

ÜBER GREENTABLE

Immer mehr Menschen bevorzugen beim Einkauf ökologisch produzierte oder saisonale Lebensmittel aus der Region. Wer diesem Trend auch beim Restaurantbesuch folgen möchte, hatte es bislang schwer, das passende Angebot zu finden. Die Internetplattform Greentable.de zeigt bundesweit Gastronomiebetriebe auf, die in puncto Produktauswahl, Angebot, Umwelt und Wirtschaftlichkeit vorbildlich nachhaltig handeln. Dieses Engagement wurde prompt durch den von der Bundesregierung berufenen Rat für Nachhaltige Entwicklung jetzt mit dem Qualitätssiegel Werkstatt N Impuls 2015 ausgezeichnet.

Wo werden beim Kochen regionale Produkte verwendet? Wo stehen auch vegane oder für Lebensmittelallergiker geeignete Speisen auf der Karte? Wer kocht ausschließlich mit Biozutaten? Mit praktischen Kartensuchfunktion bietet die Plattform einen Überblick über Restaurants, die besonders umweltorientiert arbeiten. Gemeinsam mit Ernährungswissenschaftlern, Fachleuten aus der Gastronomie und aus dem Bereich Umweltschutz wurde ein Fragebogen erarbeitet, der die Themen bewusste Ernährung, nachhaltiger Einkauf, Umweltschutz und soziales Engagement behandelt.

Erfüllt ein Gastronomiebetrieb bestimmte [Kriterien](#), wird er als „Nachhaltiges Greentable Restaurant“ ausgezeichnet und auf Greentable.de gelistet. Je nach erreichter Punktzahl ist die Auszeichnung in drei Stufen eingeteilt, die durch grüne Bestecke symbolisiert werden. Beim Klick auf einen der gelisteten Einträge erhält der Besucher weitere Informationen zum Restaurant seiner Wahl. Zu den bisher ausgezeichneten Betrieben gehören unter anderen das Hamburger Sternerrestaurant Landhaus Scherrer und das Berliner SzenereRestaurant Nobelhart & Schmutzig.

„Greentable möchte sowohl Gastronomen als auch Restaurantbesucher informieren und motivieren, sich aktiv für einen auf Nachhaltigkeit bedachten Konsum einzusetzen. Indem wir beim Essengehen zum Beispiel ein Restaurant bevorzugen, dass sich durch die Verwendung regionaler Zutaten ohne lange Logistikketten oder durch die Nutzung umweltfreundlicher Energien engagiert“, so Gründer Matthias Tritsch.

Neben dem Online-Restaurantführer initiiert Greentable auch Projekte zu nachhaltigen Themen in der Gastronomie. So wurde zusammen mit der Initiative „Zu gut für die Tonne!“ des BMEL die Aktion [„Restlos genießen“](#) ins Leben gerufen, bei der Gastronomen animiert werden sollen, übrig gebliebenes Essen für den Gast zum Mitnehmen einzupacken. Die Aktion hat ein bundesweites Medieninteresse hervorgerufen.

<http://www.greentable.de>