

## Ihre Vorteile einer Greentable-Mitgliedschaft

- ✓ Sie gehören zu den Vorreitern einer zukunftsorientierten Gastronomiebranche.
- ✓ Mit dem Greentable-Siegel erhalten Sie ein überzeugendes Instrument für Ihr Marketing.
- ✓ Sie sind im unabhängigen Greentable-Verzeichnis gelistet, das von Verbrauchern gerne und oft genutzt wird.
- ✓ Die hohe Reputation und Transparenz von Greentable stärkt Ihre Positionierung als nachhaltiger und verantwortungsvoller Betrieb.
- ✓ Sie unterstützen Projekte, die eine nachhaltige Entwicklung der Gastronomie vorantreiben.
- ✓ Sie sind Teil eines wachsenden Netzwerks und profitieren von gegenseitigem Austausch, Beratung und Einkaufsvorteilen.



## Restlos genießen: Mitnehmen statt wegwerfen



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

### WIR WOLLEN DAS ÄNDERN!

Gemeinsam mit der Initiative 'Zu gut für die Tonne!' des Bundesministeriums für Ernährung und Landwirtschaft (BMEL) machen wir uns gegen diese Verschwendung stark: mit der Aktion „Restlos genießen“.

Wir möchten Gastronomen animieren, mitzumachen und ihren Gästen das Einpacken der nicht verzehrten Speisen aktiv anzubieten. Bundesweit verteilen bereits über 300 Restaurants die nachhaltigen „Beste-Reste-Boxen“.

Teilnehmende Restaurants, Bezugsquellen sowie Informationen zur Aktion finden Sie auf

→ [RESTLOS-GENIESSEN.DE](http://RESTLOS-GENIESSEN.DE)

## Mehr erfahren?



Greentable e.V.  
Initiative für Nachhaltigkeit in der Gastronomie  
Am Wildgehege 14  
21339 Lüneburg  
Tel. +49 4131 998195  
E-Mail: [hallo@greentable.de](mailto:hallo@greentable.de)

→ [GREENTABLE.DE](http://GREENTABLE.DE)

Folge uns: [facebook.com/GreentableMagazin](https://facebook.com/GreentableMagazin)



Greentable wurde 2015 von den Mitinitiatoren der vielbeachteten „Restlos genießen“-Aktion ins Leben gerufen und bereits mehrfach vom Deutschen Nachhaltigkeitsrat ausgezeichnet.

## Partner & Unterstützer



**greentable®**  
bewusst.  
regional.  
nachhaltig.

# Grün aufgetischt

INITIATIVE FÜR NACHHALTIGKEIT  
IN DER GASTRONOMIE

→ [GREENTABLE.DE](http://GREENTABLE.DE)



## Nachhaltiges Wirtschaften als zentrale Zukunftsaufgabe

Wertschätzung von Lebensmitteln, regionale & 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, Energieeffizienz etc. – spielt dabei ebenso eine Rolle wie die Tatsache, dass der moderne Gast immer öfter verantwortungsvollen Umgang mit Ressourcen – inklusive dem Menschen/Mitarbeiter – einfordert. Betriebe, die sich diesen Anforderungen stellen und ihr nachhaltiges Engagement glaubhaft kommunizieren, stellen sich bestens für die Zukunft auf.

Die Nonprofit-Initiative Greentable bietet dem Netzwerk aus Restaurants, Cafés, Lieferanten und Erzeugern sowie Verbrauchern eine Plattform für Information und Austausch zum „grünen Genuss“ und unterstützt seine Mitglieder in der Entwicklung und Außendarstellung ihres nachhaltigen Profils.

Gemeinsam verfolgen wir die Vision, einer verantwortungsvollen Gastronomie näherzukommen.

Greentable setzt sich dafür ein, dass nachhaltige Entwicklung zu einem festen Bestandteil im deutschsprachigen Außer-Haus-Markt wird. Greentable möchte Gastronomen, Mitarbeiter, Erzeuger, Lieferanten und Verbraucher sensibilisieren, informieren und motivieren, einen nachhaltigen und zukunftsfähigen Lebensstil umzusetzen.

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

### MACHEN SIE MIT!

Gestalten Sie mit uns die Zukunft, übernehmen Sie aktiv Verantwortung und profitieren Sie direkt von unserem stetig wachsenden Netzwerk!



*„Kann Gastronomie bewusste Ernährung mit einem nachhaltigen Einkauf, Umweltschutz und einem sozialem Engagement unter einen Hut bringen? Ich sage ja! Deshalb unterstütze ich Greentable.“*

**BILLY WAGNER,  
NOBELHART & SCHMUTZIG (BERLIN)**

Gastronomen, Lieferanten und Verbraucher, die auf den Faktor Grün setzen, bietet Greentable die ideale Plattform um neue Kunden zu erreichen, sich zu Nachhaltigkeitsthemen zu informieren und zu vernetzen.



### FÜR GASTRONOMEN

Greentable bietet ein etabliertes Auszeichnungsprogramm für gastronomische Betriebe und unterstützt diese dabei, ihr nachhaltiges Profil zu entwickeln und präsentieren.



### FÜR ERZEUGER & LIEFERANTEN

Greentable-Lieferanten stehen für nachhaltige Produkte und Dienstleistungen für Gastronomen und Verbraucher. Das schafft Sicherheit beim Einkauf und fördert die regionale Wirtschaft.



### FÜR VERBRAUCHER

Der Gast findet spannende „grüne“ Restaurants, Erzeuger und Lieferanten mit ökologischem Profil – transparent und unabhängig geprüft.

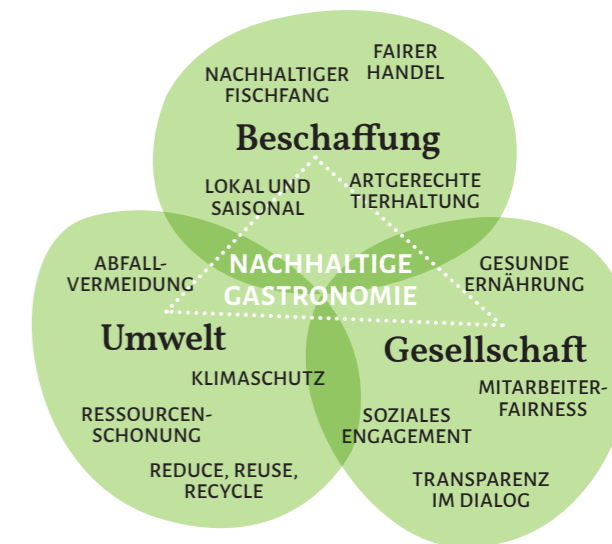
Immer mehr Gäste wollen mit gutem Gewissen genießen: Ökologisch und regional, hochwertig und genussvoll – gute Produkte sind gefragt.

### DAS GREENTABLE®-SIEGEL

Das Mitglieder-Siegel dient als äußeres Zeichen der Anerkennung des Greentable-Kodex und steht als Symbol für die Einhaltung der unabhängig entwickelten Kriterien von verantwortungsvollem Umgang mit Ressourcen, regionalem und saisonalem Einkauf und sozialem Engagement. Es steht unseren Mitgliedern kostenfrei zur Verfügung.

So können wir im Außer-Haus-Markt ein „grünes“ Zeichen setzen und uns von anderen Gastronomen unterscheiden.

### WAS IST NACHHALTIGE GASTRONOMIE?



Unsere Bewertungsfelder „Nachhaltige Gastronomie“