

IDEEN & KONZEPTE

Erste Restaurants zertifiziert



Die ersten Restaurants mit der GreenSign Gastro Zertifizierung: der Ratskeller Leipzig (links) und das Schlossrestaurant des Schlosshotels Blankenburg / Fotos: GreenSign Institut GmbH / Ratskeller der Stadt Leipzig

Der Ratskeller Leipzig und das Schlosshotel Blankenburg setzen mit der GreenSign Gastro Zertifizierung Maßstäbe für die Zukunft der Gastronomie. Das GreenSign Institut ebnet den Weg für ein umweltbewusstes und sozial engagiertes Gastgewerbe.

In einer Zeit, in der das Engagement für nachhaltige Verantwortung zunehmend zum Eckpfeiler verantwortungsbewussten Unternehmertums avanciert, setzen der Ratskeller Leipzig und das Schlossrestaurant des Schlosshotels Blankenburg (Harz) neue Maßstäbe in der Gastronomiebranche. Als erste Restaurants, die mit der Nachhaltigkeitszertifizierung GreenSign Gastro zertifiziert wurden, demonstrieren sie, wie Tradition und moderne Nachhaltigkeitspraktiken einhergehen können. Diese Auszeichnung markiert einen bedeutenden Meilenstein in der Bemühung, die Gastronomiebranche auf einen umweltfreundlicheren und verantwortungsbewussteren Weg zu führen. Das GreenSign Institut ist stolz darauf, diese Vorreiter zu würdigen und lädt weitere Restaurants ein, sich dieser Bewegung anzuschließen, um gemeinsam eine nachhaltigere Zukunft zu gestalten. GreenSign Gastro ermöglicht es, Restaurants und Gemeinschaftsverpflegern, ihr nachhaltiges Engagement sichtbar zu machen und zu dokumentieren. Entwickelt für die spezifischen Bedürfnisse der Gastronomie, legt diese Zertifizierung einen besonderen Fokus auf Umweltschutz, faire Praktiken sowie die Gesundheit der Gäste und Mitarbeiter. Basierend auf internationalen Standards und mit 100 Kriterien in acht Kernbereichen, darunter Einkauf, Speisenangebot und soziale Verantwortung, zielt die Zertifizierung darauf ab, die Nachhaltigkeitsleistung der Betriebe zu verbessern und zu kommunizieren. Der

mehrstufige Zertifizierungsprozess beinhaltet eine Selbstevaluation und ein Vor-Ort-Audit, das in einem detaillierten Bericht mündet und zu einer Level-Einstufung (Level 1-5) führt, welche die Nachhaltigkeitsbemühungen des Betriebs widerspiegelt. Mit einer Gültigkeit von drei Jahren bietet die Zertifizierung eine Plattform für kontinuierliche Verbesserung und transparente Darstellung des nachhaltigen Engagements.

GreenSign Gastro Level 3 für den Ratskeller Leipzig

Der Ratskeller Leipzig ist eine traditionsreiche Gaststätte, die im Jahr 1904 im Neuen Rathaus eröffnet wurde, das auf den Grundmauern der alten Pleißenburg errichtet wurde. Der ehemalige Ratsweinkeller in den Gewölben des Rathauses bietet sieben Gesellschaftsräume mit insgesamt etwa 700 Plätzen. Das mit dem Travellers Choice Awards sowie TOP-Ausbildungsbetrieb prämierte Restaurant ist Mitglied bei Greentable und verfolgte bereits vorab ein engagiertes Nachhaltigkeitsprogramm, das verschiedene Aspekte der Nachhaltigkeit abdeckt, darunter Umweltschutz, soziale Gerechtigkeit, ethische Geschäftspraktiken und Ressourceneffizienz.

Sein Engagement für Nachhaltigkeit erweitert der Ratskeller Leipzig durch Initiativen, die sowohl die Umwelt als auch die Gemeinschaft berücksichtigen. Die Speisekarte, ausgezeichnet nach FSC-Standards, bietet eine Vielfalt an veganen und vegetarischen Gerichten und zeichnet sich durch die Nennung der Lieferanten aus. Darüber hinaus unterstreicht die hauseigene Brauerei, die neben Bieren und Spirituosen auch eigenes Wasser produziert, das Bestreben, das kulturelle Erbe zu bewahren und gleichzeitig die Überprüfbarkeit und Qualität der Produkte zu gewährleisten. Als attraktiver Arbeitgeber setzt der Ratskeller zudem auf ein umfassendes Angebot für seine Mitarbeiter, darunter ein Jobticket für den öffentlichen Nahverkehr, zahlreiche Schulungs- und Weiterbildungsmöglichkeiten sowie Karriereprogramme.

Ingo Winkler und Jan Woithon vom Ratskeller Leipzig berichten: „Als das erste Restaurant, das die GreenSign Gastro Zertifizierung erhalten hat, sind wir stolz darauf, unseren Gästen ein nachhaltiges und umweltbewusstes Gastronomieerlebnis zu bieten. Diese Zertifizierung bestätigt unser Engagement für ökologische Verantwortung und unsere Bemühungen, die Umweltauswirkungen unseres Betriebs zu minimieren. Die Zusammenarbeit mit GreenSign hat uns dabei geholfen, unsere Nachhaltigkeitsziele zu definieren und konkrete Maßnahmen zu ergreifen, um diese zu erreichen. Wir sind dankbar für die Unterstützung und Zusammenarbeit mit GreenSign und freuen uns darauf, gemeinsam weitere Schritte in Richtung einer nachhaltigen Zukunft zu unternehmen.“

GreenSign Gastro Level 3 für Schlossrestaurant

Das Vier-Sterne Schlosshotel Blankenburg im Harz steht seit über einem Jahrzehnt für nachhaltige Hotelführung und ist bereits seit 2014 mit GreenSign Hotel zertifiziert. Mit der Etablierung der GreenSign Gastro Zertifizierung bekam das F&B Team um Küchenchef Michael Feige einen noch detaillierteren Leitfaden an die Hand, um insbesondere die Prozesse in der Küche und im Service nachhaltig zu optimieren. Das GreenSign Level 3 Ergebnis zeigt, dass das Team des Schlosshotels Blankenburg ein innovatives, ganzheitliches Nachhaltigkeitskonzept umsetzt und stetig weiterentwickelt.

Das Schlossrestaurant unterstreicht sein Engagement für Nachhaltigkeit durch eine Vielzahl an Maßnahmen, die nicht nur die Qualität, sondern auch das Bewusstsein für ökologische Verantwortung fördern. Ein besonderer Fokus liegt auf dem umfangreichen Angebot an

veganen Speisen, mit täglich drei wechselnden Gerichten, das die Prinzipien von Regionalität und Saisonalität reflektiert. Das Bewusstsein für nachhaltige Gastronomie wird durch regelmäßige Schulungen und monatliche Meetings mit den Mitarbeitern gefördert, um die Bedeutung und Transparenz von Nachhaltigkeitspraktiken im gesamten Team zu verankern.

Zudem setzt das Schlossrestaurant auf ein breites Sortiment an Fairtrade-Produkten und legt großen Wert auf eine sorgfältige Auswahl der Produkte. Die idyllische Lage des Schlosshotels spiegelt sich auch in der Wertschätzung der Biodiversität wider. Dies zeigt sich unter anderem im Bezug von Kräutern aus dem regionalen EWILPA®, was die Verbundenheit zur lokalen Flora und die Förderung ökologischer Vielfalt unterstreicht. Die GreenSign Gastro Zertifizierung spielt für uns eine wesentliche Rolle in der Stärkung unseres nachhaltigen Engagements. Bei unseren Gästen wächst das nachhaltige Bewusstsein, was sich zu einem entscheidenden Faktor in ihrer Kaufentscheidung entwickelt. Der Zertifizierungsprozess hat unsere Transparenz und Außendarstellung maßgeblich verbessert, was in der heutigen Zeit ein unschätzbare Vorteil ist. Durch die umfangreichen GreenSign Gastro Kriterien konnten wir effektive Maßnahmen implementieren, die nicht nur zu einer gesteigerten Effizienz führen, sondern auch signifikante Kosteneinsparungen ermöglichen, berichtet Assistentin der Geschäftsführung und Green Team Mitglied Sabine Gast aus dem Schlosshotel Blankenburg.

Florian Hermanns, Sustainability Manager & Auditor beim GreenSign Institut, betont: Mit unserer GreenSign Gastro Zertifizierung möchten wir Gastronomiebetrieben helfen, ihr Nachhaltigkeitspotenzial voll auszuschöpfen und dieses auch sichtbar zu machen. Nachhaltigkeit in der Gastronomie bedeutet kontinuierliche Innovation und Kreativität, Elemente, die essenziell sind, um in diesem Bereich zu wachsen. Unsere Zertifizierung fördert nicht nur innovative Ideen, sondern inspiriert die Betriebe auch dazu, ihr Geschäftsmodell kreativ mit Nachhaltigkeitsprinzipien zu verbinden. Ich freue mich auf den weiteren Austausch mit der Branche und die nächsten GreenSign Gastro Zertifizierungen. Diese beiden GreenSign Gastro Zertifizierungen sind ein Aufruf an die Gastronomiebranche, Nachhaltigkeit als integralen Bestandteil ihrer Identität zu begreifen und aktiv zu fördern. Alle Gastronomen sind eingeladen, sich der Bewegung anzuschließen und gemeinsam eine nachhaltigere, verantwortungsbewusstere Zukunft zu gestalten.