

Kreative Nachhaltigkeit ausgezeichnet



Die Gewinner des Metro Preises für nachhaltige Gastronomie 2022 wurden auf der Preisverleihung im Schloss Benrath geehrt / Foto: Metro Deutschland

Zum vierten Mal hat Metro Deutschland den Metro Preis für nachhaltige Gastronomie an Restaurants mit kreativen nachhaltigen Konzepten oder Initiativen verliehen. Die Gewinner des Preises 2022 nahmen Anfang Februar im Düsseldorfer Schloss Benrath ihre Auszeichnungen entgegen. Anfang März startet die nächste Bewerbungsphase. Auf dem Siegereppchen stehen das ahead burghotel mit dem Restaurant place to V, das Wilhelms im Wälderhaus und der Renthof Kassel. Auch der Sonderpreisgewinner Lobe Lokal Lobe Block wurde im Benrather Schloss für sein "Urbanes Gastro-Experiment" ausgezeichnet. Der erste Platz geht an Jonas Mog und Kim Stellbrinck, Geschäftsführerduo des ahead burghotel mit dem Restaurant place to V: "Wir freuen uns sehr, dass wir mit unserem nachhaltigen und rein pflanzlichen Restaurantkonzept überzeugen konnten." Als Gewinn erhalten die beiden eine Wallbox für ihren Betrieb sowie einen Metro Einkaufsguthaben über 1.000 Euro. Stellvertretend für das ganze Team vom Wilhelms im Wälderhaus nahm Susanna Streck, Junior Sous Chefin, den Gewinn des Zweitplatzierten entgegen: Eine 360-Grad-Gastronomieberatung durch einen Metro Gastro-Consultant sowie ein Metro Einkaufsguthaben in Höhe von 1.000 Euro. Jasmin Ohlendorf von der Direktion des Renthof in Kassel freut sich über den dritten Platz, verbunden mit einem Metro Einkaufsguthaben ebenfalls in Höhe von 1.000 Euro. Lobe Lokal Lobe Block in Berlin erhält als Sonderpreisgewinner ebenfalls ein Metro Einkaufsguthaben sowie ein Video-Portrait.

Die Preisträger und Gäste der Preisverleihung wurden in Düsseldorf von Frank Jäniche,

Vorsitzender der Geschäftsführung von Metro Deutschland, empfangen. Zur offiziellen Preisverleihung begrüßte der Oberbürgermeister der Landeshauptstadt Düsseldorf, Dr. Stephan Keller, die Gäste im Namen der Stadt Düsseldorf. Patrick Rothkopf, Präsident des DEHOGA Nordrhein-Westfalen und Vorsitzender des DEHOGA Bundesausschusses für Energie, Umwelt und Nachhaltigkeit betont die partnerschaftliche Zusammenarbeit des DEHOGA beim Metro Preis für nachhaltige Gastronomie. ?Nachhaltigkeit ist für die Gesellschaft und damit auch für die Gastro-Branche ein wichtiges und vor allem zukunftsweisendes Thema. Erfolgreich können wir aber nur sein, wenn Nachhaltigkeit wirtschaftlich umsetzbar ist und unsere Gäste diesen Weg mit uns gehen wollen?, so Patrick Rothkopf. Abschließend gratulierte Tim Raue, Starkoch und Metro Deutschland Markenbotschafter, den Preisträgern per Videobotschaft und ruft zur neuen Bewerbungsrunde mit Start am 1. März 2023 auf.

Auswahl der Gewinner durch Fach-Jury und Online-Voting

?Unsere Preisträger zeigen, dass Nachhaltigkeit in der Gastro-Branche ein Erfolgstreiber sein kann und wir möchten dieses Engagement ins richtige Rampenlicht setzen ? als gutes Beispiel auch für andere Gastro-Betriebe?, sagt Frank Jäniche. Aus allen Bewerbungen 2022 wurden 13 Konzepte in eine Vorauswahl für die anschließende Jurybewertung aufgenommen. Die drei erfolgreichsten und überzeugendsten unter ihnen wurden von einer Fachjury für die Finalrunde bestimmt. Im Anschluss erfolgte die Vergabe der Plätze eins bis drei in einem öffentlichen Online-Voting über die Metro Website, hier hatten sich die Betriebe mit Video- und Textporträts vorgestellt und ihre nachhaltigen Restaurantkonzepte erläutert. Jury-Mitglied und Vorjahressiegerin Andrea Gallotti, Geschäftsführerin Restaurant erasmus, sowie Kerstin Vlasman, Geschäftsführerin FLoris Catering und Finalistin 2020 erklären, dass für die Jury nach Sichtung der vielen Einreichung vor allem die Bereitschaft, neue Wege zu gehen, zur Entscheidung beitrug. ?Bei allen Preisträgern ist Nachhaltigkeit ein fester Bestandteil ihres Gastro-Betriebs und jeder geht mit kreativen Konzepten neue nachhaltige Wege. Dieses Engagement verdient eine Auszeichnung.? Den diesjährigen Sonderpreis vergab wiederum die Jury an ein urbanes Gastro-Konzept aus Berlin - Lobe Lokal Lobe Block - weil es als Kleinod in der Großstadt in seinem Konzept die Felder Ökologie, Ökonomie und Soziales mit detailverliebter Konsequenz vereine.

Neue Bewerbungsphase startet

Die Bewerbungsphase für den Metro Preis für nachhaltige Gastronomie 2023 startet in diesem Jahr am 1. März und geht bis zum 18. Juni 2023. Mit dem Preis möchte Metro kreativen nachhaltigen Gastro-Initiativen eine Bühne bieten. Der Award zeichnet Betriebe aus, die Umwelt und Klima schonen, ganzheitlich denken und dies umsetzen. Gleichzeitig soll die Auszeichnung die Gastrobranche anspornen und dazu inspirieren, nachhaltige Projekte zu starten und auf Alltagstauglichkeit zu testen. Daher steht für die Preisvergabe auch nicht ein perfektes Konzept im Mittelpunkt, sondern die Leidenschaft, mit der es umgesetzt wird.

