

Nachhaltige Initiativen kooperieren



Suzann Heinemann und Matthias Tritsch / Foto: Greentable / GreenSign

Gemeinsam mehr erreichen möchten die Initiatoren der Initiativen GreenSign und Greentable. Seit Oktober dieses Jahres kooperieren sie, um die Gastronomie und Hotellerie zusammen grüner zu machen.

Um wirklich etwas zu bewegen, braucht es starke Partner, die dieselben Ziele verfolgen. Insbesondere, wenn das Ziel kein Geringeres ist, als die Welt der Gastronomie und Hotellerie zu revolutionieren. Deshalb haben sich die Initiativen GreenSign und Greentable, die sich für mehr Nachhaltigkeit in der Branche einsetzen, zusammengeschlossen. Da Hotellerie und Gastronomie oft vor ähnlichen Herausforderungen stehen, wenn es darum geht Ökologie, Ökonomie und gesellschaftliche Verantwortung in Einklang zu bringen, bündeln die Partner nun ihr Knowhow. Damit bieten sie den teilnehmenden Betrieben Mehrwert: Sie helfen ihnen, ihr Engagement glaubhaft zu kommunizieren und sich für die Zukunft bestens aufzustellen. Außerdem haben Hoteliers und Gastronomen durch die Kooperation ab sofort die Möglichkeit, sich über eine der verfügbaren Plattformen schnell und unkompliziert auf beide Auszeichnungen zu bewerben.

Alle Zeichen auf Grün

Praktisch, nachvollziehbar, transparent ? genau so stellen sich Greentable-Gründer Matthias Tritsch und GreenSign-Initiatorin Suzann Heinemann die Zusammenarbeit mit Gastronomie- und Hotelbetrieben vor. Deshalb passen sie gemeinsam ihr Angebot an und wollen von den Synergien profitieren. ?Wenn wir eine schnellere, praktikablere Lösung für unsere Partner, die Gastronomie- und Hotelbetriebe, sehen, dann handeln wir einfach. Schließlich können

wir nur vorankommen, wenn wir am Ist-Zustand etwas ändern?, sagt Tritsch. Davon, dass sich in der Branche noch einiges bewegen muss, ist er überzeugt: ?Wir sind bereits auf einem guten Weg, aber da geht noch mehr. Bislang beteiligt sich nur ein kleiner Teil der Gastronomen und Hoteliers im deutschsprachigen Raum an der Zukunftsvision einer nachhaltigeren Gastronomie und Hotellerie. Idealerweise wollen wir aber alle mit ins Boot holen!?

Die Auszeichnung mit dem GreenSign- beziehungsweise Greentable-Siegel ist für Suzann Heinemann und Matthias Tritsch Ausdruck eines Wertesystems, das für Innovationsfähigkeit, Stabilität, vorrausschauende Planung sowie eine vertrauensvolle Zusammenarbeit mit Mitarbeitern und Partnern in Bezug auf ökologische und soziale Aspekte steht. Mit der Auszeichnung lässt sich zudem das Bewusstsein für mehr Nachhaltigkeit auch bei den Gästen steigern. Gastronomiebetriebe, die das Greentable-Siegel tragen, und Hotels mit der GreenSign-Auszeichnung zählen zu den Vorreitern in der Branche. Sie positionieren sich als besonders nachhaltig und verantwortungsvoll, profitieren vom Austausch innerhalb des Netzwerks und können entsprechende Beratungsleistungen für eine nachhaltigere Betriebsführung in Anspruch nehmen.

Nachhaltigkeit ist Mehrwert

Für Tritsch ist Nachhaltigkeit in der Gastronomie mehr als ein ?Nice-to-Have?, sie ist notwendig, um auch in Zukunft wettbewerbsfähig zu bleiben. ?Gerade bezogen auf den Fachkräftemangel, spielt mehr Nachhaltigkeit in der Gastronomie und Hotellerie eine große Rolle?, sagt Suzann Heinemann. ?Für die jüngeren Mitarbeiter haben Umweltschutz und soziale Kompetenz einen deutlich höheren Stellenwert. Engagiert ein Betrieb sich auf diesen Gebieten, sind das hervorragende Argumente, mit denen sich Mitarbeiter gewinnen und halten lassen?, ist Heinemann überzeugt.

Mit der von ihr gegründeten Green Community sollen Hotels, Gastronomen, Partner, Gäste und Lieferanten sich noch besser miteinander vernetzen können. ?Greentable ist für uns dabei ein wichtiger Partner?, sagt Heinemann weiter.