

GASTROTEL WEEKLY

## Nachhaltigkeitspreis



Ulrich Glemnitz und Dr. Mario Binder sind Gründer und Geschäftsführer von Bunte Burger / Foto: Photo by Jan Voth

Das Kölner bio-vegane Restaurant Bunte Burger kann sich über den zum zweiten Mal ausgelobten Metro Preis für nachhaltige Gastronomie freuen. Das konsequent grüne Konzept des fleischlosen Burgerladens konnte in den letzten Wochen sowohl die Experten-Jury des Preises als auch Interessierte in einer offenen Online-Abstimmung überzeugen.

Auf Rang zwei und drei landeten Floris Catering aus Berlin und die Betriebsgastronomie der MAN Energy Solutions National & Renk aus Augsburg. Die Finalisten freuen sich über Metro Einkaufsgutscheine im Wert von 2.000, 1.000 beziehungsweise 500 Euro. Dazu erhalten Bunte Burger als Erstplatzierte eine 360-Grad-Gastronomie-Beratung durch Metro Experten, um die vorhandenen Möglichkeiten noch besser auszuschöpfen und mögliche Potenziale zu finden.

Im Jahr 2015 eröffneten Ulrich Glemnitz und Dr. Mario Binder Bunte Burger und waren damit als erstes deutsches bio-veganes Burgerrestaurant wahre Vorreiter. Seitdem sparen sie vor allem durch die Verwendung von ausschließlich pflanzlichen Produkten CO<sub>2</sub> ein, aber auch das restliche Gastro-Konzept, unter anderem Mobiliar, Stromversorgung und Abfallsystem, ist ganz auf Nachhaltigkeit ausgerichtet. Die Auszeichnung ist eine tolle Bestätigung für unseren eingeschlagenen Weg. Es gibt einen Wandel zu mehr Nachhaltigkeit in der Gastronomie und wir wollen mit unserem Betrieb auch in Zukunft Vorreiter bleiben?, freut sich Glemnitz.

Online Abstimmung und digitale Preisverleihung

Die Auszeichnung fand kürzlich digital im Rahmen des 13. Deutschen Nachhaltigkeitstages

statt. Aufgrund der aktuellen Corona-Situation fand dieser in Düsseldorf als Hybridveranstaltung statt. Auch die Preisverleihung des Metro Preises für nachhaltige Gastronomie 2020 erfolgte mit digitalen Live-Schaltungen zu den Finalisten sowie weiteren Gästen. Ein Live-Publikum gab es nicht, dafür einen Zuschauer-Live-Stream. Die drei Finalisten hatten ihr Konzept im Vorhinein auf der Website der Metro mit einem Textporträt und einem Video vorgestellt. Alle Interessierten konnten im November für den eigenen Favoriten in einem Online-Voting stimmen. Zusammen mit dem Votum der Experten-Jury aus der Vorrunde ergab sich die endgültige Platzierung.

Ansporn für die Branche

Der Metro Preis für nachhaltige Gastronomie möchte grünen Gastro-Initiativen, die Umwelt und Klima schonen, eine Bühne bieten. Gleichzeitig soll die Auszeichnung Gastronomen anspornen und inspirieren, mit nachhaltigen Projekten anzufangen, weiterzumachen und diese zu verbessern. Daher steht für die Auszeichnung auch nicht die Perfektion des Konzepts im Mittelpunkt, sondern die Leidenschaft, mit der es umgesetzt wird. Der Finalrunde vorausgegangen war die Auswahl der drei Kandidaten durch die Experten-Jury.