

# 18. Juni: „Tag der nachhaltigen Gastronomie“ der Vereinten Nationen



MACH'  
MIT!

Wir alle können einen Beitrag zum Kampf gegen den Klimawandel leisten. Die Entscheidungen, die wir bei unseren Essgewohnheiten treffen, haben erhebliche Auswirkungen auf die Umwelt.

## POSTE DEIN STATEMENT!

Was willst du tun? Poste dein persönliches Statement mit deinem Namen (schreib es z. B. auf eine Serviette und mache ein Foto mit dir) unter dem Hashtag **#grünaufgetischt** in den sozialen Netzwerken oder auf unserer Facebook-Seite. Inspirationen findest du auf der Rückseite. Wir sammeln alle Beiträge auf einer Social- Media-Wall und setzen so gemeinsam ein Zeichen für mehr Verantwortung in der Gastronomie.

**#grünaufgetischt**



Weitere Informationen zur Aktion:  
[www.greentable/gruenaufgetischt](http://www.greentable/gruenaufgetischt)  
[facebook.com/GreentableMagazin](https://facebook.com/GreentableMagazin)



„Ich werfe  
möglichst keine  
Lebensmittel  
weg.“

„Ich achte  
beim Essen auf's  
Klima.“

„Ich kaufe  
saisonal und lokal  
– am besten in  
Bio-Qualität.“

„Ich esse öfters  
vegetarisch.“

„Bei mir kommt  
nur noch Fisch aus  
nachhaltigem Fang  
auf den Teller.“

„Ich esse weniger  
Fleisch, dafür aber  
aus artgerechter  
Haltung.“

## WAS IST DIR WICHTIG ?

Je mehr Fotos, Posts und Tweets, desto lauter sind wir!

Gemeinsam verfolgen wir das Ziel, die Gastronomie  
nachhaltiger zu machen.



**greentable**<sup>®</sup>  
bewusst.  
regional.  
nachhaltig.



**SELGROS**  
cash & carry



**TRANSGOURMET**