

18. Juni:

„Tag der nachhaltigen Gastronomie“ der Vereinten Nationen



MACH'
MIT!

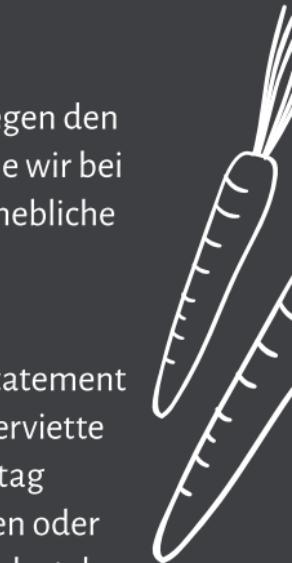


Wir alle können einen Beitrag zum Kampf gegen den Klimawandel leisten. Die Entscheidungen, die wir bei unseren Essgewohnheiten treffen, haben erhebliche Auswirkungen auf die Umwelt.

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 **#grünaugetischt** 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.

#grünaugetischt



Weitere Informationen zur Aktion:

www.greentable/gruenaufgetischt
facebook.com/GreentableMagazin



„Ich werfe möglichst keine Lebensmittel weg.“

„Ich achte beim Essen auf's Klima.“

„Ich esse öfters vegetarisch.“

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

„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®
bewusst.
regional.
nachhaltig.



SELGROS
cash & carry



TRANSGOURMET