

Gastrobetriebe für kreative Nachhaltigkeit ausgezeichnet

METRO Preis für nachhaltige Gastronomie 2022 verliehen

- Düsseldorf Oberbürgermeister Dr. Stephan Keller und Frank Jäniche, Vorsitzender der Geschäftsführung METRO Deutschland, verleihen im historischen Kuppelsaal des Düsseldorfer Schloss Benrath den METRO Preis für nachhaltige Gastronomie 2022.
- Oberbürgermeister Dr. Stephan Keller würdigt den Einsatz der Gastronomie für zukunftsweisende, nachhaltige Konzepte und sieht Mehrwert für Branche und Landeshauptstadt.
- Der erste Platz geht an das ahead burghotel mit dem Restaurant place to V aus Lenzen, zweitplatziert ist das Wilhelms im Wälderhaus aus Hamburg und der 3. Platz geht an den Renthof Kassel. Lobe Lokal Lobe Block aus Berlin erhalten den „Sonderpreis für ein Urbanes Gastro-Experiment“.
- Patrick Rothkopf, Präsident des DEHOGA Nordrhein-Westfalen, lobt das Engagement und die Bereitschaft innovative Wege zu beschreiten und weist erneut auch auf die derzeit enormen Belastungen der Gastronomie hin.
- Starkoch und METRO Deutschland Markenbotschafter Tim Raue gratuliert den Gewinnern per Videobotschaft.
- Die neue Bewerbungsphase für den METRO Preis für nachhaltige Gastronomie 2023 startet am 1. März.

Düsseldorf, 08.02.2023 – Zum vierten Mal verleiht METRO Deutschland GmbH den ‚METRO Preis für nachhaltige Gastronomie‘ an Gastronomien mit kreativen nachhaltigen Konzepten oder Initiativen. Die Gewinner des Preises 2022 nahmen heute in den historischen Räumlichkeiten des Düsseldorfer Schloss Benrath ihre Auszeichnungen entgegen. Auf dem Siegertreppchen 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.

Nachhaltige Konzepte in historischer Kulisse

Folgen Sie uns auf



Am 8. Februar 2023 wurden die Preisträger und Gäste der Preisverleihung im Kuppelsaal des denkmalgeschützten historischen Schloss Benrath 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. „Gastronomische Angebote mit nachhaltigen Konzepten erweitern nicht nur die Vielfalt unseres städtischen Lebens, sondern sind ein aktiver Beitrag zur Verbesserung der Zukunft unserer Gesellschaft. Sie verdienen daher besondere Aufmerksamkeit und Förderung“, so Oberbürgermeister Dr. Stephan Keller. „Umso mehr freut es mich, dass METRO als in Düsseldorf ansässiges Unternehmen einen Nachhaltigkeitspreis für die Gastro-Branche ausschreibt – das schafft einen Mehrwert für die ganze Branche und für unsere Landeshauptstadt als nachhaltiger, internationaler Industrie- und Dienstleistungsstandort.“ 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“, unterstreicht 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.

Preisträger 2022

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 ein METRO Einkaufsguthaben über 1.000 Euro. Stellvertretend für das ganze Team vom Wilhelms im Wälderhaus nimmt 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

Folgen Sie uns auf





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.

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 Preis 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. Weiterführende Informationen zum

Folgen Sie uns auf





METRO Preis für nachhaltige Gastronomie und den Gewinnern 2022 finden Sie unter:
metro.de/nachhaltigkeit/nachhaltige-gastronomie

Die Verwendung der Bilder ist frei bei Nennung der Bildquelle:
METRO Deutschland:

Bild 1: METRO Preis für nachhaltige Gastronomie Preisverleihung 2022

Die Gewinnerinnen und Gewinner des METRO Preises für nachhaltige Gastronomie 2022 wurden auf der Preisverleihung im Schloss Benrath geehrt. Anwesend waren auch der Oberbürgermeister der Stadt Düsseldorf, Dr. Stephan Keller, Frank Jäniche, Vorsitzender der Geschäftsführung METRO Deutschland, Patrick Rothkopf, Präsident des DEHOGA Nordrhein-Westfalen sowie Mitglieder der Jury.

[v.l.n.r.]:

Dr. Florian Wecker (Jury), Kerstin Vlasman (Jury), Prof. Dr. Nina Langen (Jury), (hinten) Patrick Rothkopf (Präsident des DEHOGA Nordrhein-Westfalen), Andrea Gallotti (Jury), Frank Jäniche (Vorsitzender der Geschäftsführung METRO Deutschland), Dr. Stephan Keller (Oberbürgermeister der Stadt Düsseldorf), Susanna Streck (Wilhelms im Wälderhaus), Kim Stellbrinck (ahead burghotel mit dem Restaurant place to V), Jonathan Gebhardt (ahead burghotel mit dem Restaurant place to V), Matthias Tritsch (Jury), Jonas Mog (ahead burghotel mit dem Restaurant place to V) und Jasmin Ohlendorf (Renthof Kassel)

Bild 2: Logo METRO Preis für nachhaltige Gastronomie

Über METRO Deutschland

Die METRO Deutschland GmbH betreibt mit rund 13.000 Mitarbeitenden 102 Großmärkte und 11 Belieferungsdepots in Deutschland. Rund drei Millionen Kundinnen und Kunden vertrauen auf das Sortiment und die Leistungen des Unternehmens. METRO versteht sich als Partner unabhängiger Unternehmerinnen und Unternehmer und setzt mit Großmärkten, Belieferungsservices, vernetztem Kundenmanagement und digitalen Lösungen die Standards von morgen. METRO Deutschland ist Teil von METRO, einem international führenden Lebensmittelgroßhändler, der auf die Bedürfnisse von Hotels, Restaurants und Caterern (HoReCa) sowie von unabhängigen Händlern (Trader) spezialisiert ist. Die weltweit über 17 Millionen METRO Kunden profitieren vom einzigartigen Multichannel-Mix des Großhandelsunternehmens: Kunden können ihre Ware sowohl in einem der großflächigen Märkte vor Ort als auch per Belieferung (Food Service Distribution, FSD) beschaffen – alles digital unterstützt und vernetzt. Parallel entsteht mit METRO MARKETS ein internationaler Online-Marktplatz für die Bedürfnisse von professionellen Kunden, der seit 2019 kontinuierlich wächst und expandiert. „Nachhaltig Handeln“ ist einer der Unternehmensgrundsätze, METRO ist langjährig gelistet in u.a. den Nachhaltigkeitsindices und -rankings FTSE4Good, MSCI, CDP und Dow Jones Sustainability Index. METRO ist in über 30 Ländern aktiv und beschäftigt weltweit mehr als 93.000 Mitarbeiter. Im Geschäftsjahr 2021/22

Folgen Sie uns auf





erwirtschaftete METRO einen Umsatz von 29,8 Mrd. €. Mehr Informationen unter www.metroaq.de sowie über METRO Deutschland unter www.metro.de.

Kontakt

METRO Deutschland
Unternehmenskommunikation
Schlüterstr. 7a || 40235 Düsseldorf
Telefon +49 (0)211 6886 1189
presse@metro-cc.de
www.metro.de

Mit der Online-Plattform DISH (Digital Innovations and Solutions for Hospitality) erweiterte METRO sein digitales Serviceangebot für unabhängige Unternehmen. Die Plattform ist abrufbar unter www.dish.co.

Folgen Sie uns auf

