

GOOD ACTION

Mit diesen Angeboten können alle Gastronom:innen Teil des OPEN MOUTH Hamburg Food Festivals werden. Wir möchten möglichst viele Hamburger Betriebe zum Mitmachen animieren. Dabei berücksichtigen wir die unterschiedlichen Voraussetzungen und Schwerpunkte. Mit Greentable e.V. haben wir zehn Kriterien für nachhaltige Speisen oder Getränke erarbeitet. Erfüllt ein Betrieb mit einer Good Action z.B. Menü, Drink, Kochen mit Kindern, ein Event mit klarem Nachhaltigkeitsbezug etc. mindestens vier davon, ist er dabei. Erfüllt ein Betrieb bereits vier oder mehr Kriterien, laden wir dazu ein, noch einen Schritt weiterzugehen und weitere Kriterien anzugehen (X+1 Prinzip).

Zu erfüllende Kriterien (mindestens 4 von 10):

1. Pflanzliche Rezeptur Das Gericht hat eine rein pflanzliche / vegane Rezeptur.
2. Tierische Zutaten Fleisch, Fisch oder Milchprodukte stammen zu 100% nachweislich aus umwelt- und tierfreundliche Quellen (Bio, Haltungsfom 4 ohne GenFutter, nachhaltige Fangmethode).
3. Regionalität Bedeutet: Mind. 80% der Zutaten sind lokal angebaut/produziert und haben Saison.
4. Nachhaltige Landwirtschaft Verwendung nachhaltig erzeugter Lebensmittel (mind. 80% Bio oder regenerativ).
5. Frische Zutaten Bedeutet: Verwendung frischer/vollwertiger und gering verarbeiteter Lebensmittel (mind. 80% der Zutaten).
6. Fairer Handel 100% der verwendeten Zutaten aus dem Globalen Süden (Kakao, Kaffee, Nüsse, Früchte etc.) sind fair gehandelt.
7. Zero Food Waste Es bestehen Maßnahmen zur Vermeidung von Lebensmittelverschwendung (Wahl der Portionsgröße, Abgabe an Tafeln, Verkauf der Reste über Too Good To Go etc.).
8. Zero Waste Es bestehen Maßnahmen zur Vermeidung von Verpackungsmüll (80% der Zutaten werden lose oder in Mehrweggebinden bezogen).
9. Soziales Engagement Vom Verkauf jedes GFD wird eine gemeinnützige Hilfsorganisation mit einem adäquaten Betrag (z.B. 50 Cent oder 10%) unterstützt. Beispiele für Organisationen: Zero Foodprint, Greenpeace, Viva con Agua, lokale Klimaschutzprojekte...
10. Energie Der Betrieb bezieht zu 100% Ökostrom.