

Pressemeddelelse 26. okt. 2022

## Haraldskær holder rejsegilde på nyt køkken

***Fredag den 28. oktober er den første milepæl i Haraldskærs udvidelse nået, når der er rejsegilde på spærene til det nye køkken.***

Køkkenet skal stå færdig primo januar 2023 og når de sidste låger og bordplader er sat op og gryder og pander er på plads, kan Sinatur Haraldskær bespise endnu flere gæster i hotellets restauranter.

“Vi bygger et nyt køkken, så vi bedre kan tilpasse vores kapacitet til de konference- og festforespørgsler, vi får. Vi vil også gerne kunne imødekomme Vejle-borgerne. Hidtil har vi ikke haft kapacitet til at tage imod gæster til spisning en lørdag aften, hvis vi også havde et bryllup. Det kan vi med det nye køkken og en større restaurant - og det glæder vi os til,” siger Hasse Bonde-Sterup, hotelchef på Sinatur Haraldskær.

Og der er god grund til at tage turen til Haraldskær - særligt hvis man er vinkender eller bare glad for god vin. For på Haraldskær har de længe drømt om at kunne tilbyde et endnu mere velassorteret vinkort, derfor er det også tænkt ind i ombygningen.

“Vi får 75 kvm med vin fra Europa på vores nye - ikke vinkælder - men vinloft,” siger Hasse Bonde-Sterup.

### **Smidigt køkken**

På Sinatur Hotel & Conference er ambitionen at drive hotel på naturens præmisser og det kræver hele tiden nye justeringer. Råvarer og transport er nogle af de større CO2-syndere og der arbejdes hele tiden med at nedbringe forbruget dels ved at lave lækre vegetariske menuer dels ved at mindske transporten.

“Vores tidligere køkken svarede nogenlunde til et stort køkkenalrum i et parcelhus. Og det var blevet for svært for os at drifte et storkøkken i de lokaler. Vi havde heller ikke mulighed for at have et lager, hvilket betød, at vi måtte få leveret varer hver dag. Nu kan vi skære det ned til et par gange om ugen,” siger Hasse Bonde-Sterup.

5. marts 2023 er der åbent hus, hvor alle er velkomne til at komme forbi og se på de nye lokaler og ikke mindst udforske det nye vinloft.

For mere information kontakt:

Hasse Bonde-Sterup

Hotelchef

T: +45 7649 6000

E: [habo@sinatur.dk](mailto:habo@sinatur.dk)

**De bæredygtige dilemmaer**

*Sinatur sætter dette efterår fokus på de dilemmaer, der er ved at være en ambitiøs bæredygtig og ansvarlig virksomhed. Vi har været på rejsen i mange år og vi vil gerne dele vores erfaringer, udfordringer, bekymringer og sejre med omverden for at inspirere endnu flere til at komme i gang med at tage ansvar for den verden vi alle er en del af.*

**Læs mere om vores dilemmaer [her](#).**

**Læs mere om Sinatur og vores samfundsambition om at drive hotel på naturens præmisser [her](#)**