

Nye gastronomiske standarder med respekt for naturen

- Det serverer vi på
Sinatur Hotel & Konference



Certified



Corporation



SINATUR
HOTEL & KONFERENCE



Vi vil drive ambitionen om
en ansvarlig grøn dagsorden,
ikke bare være en del af den

Sinatur's tilgang til mad og drikke – nærvær, gastronomi og natur

Vores hoteller ligger midt i den danske natur tæt på skov og strand, og det minder os hele tiden om, at vi skal handle med respekt for naturen. Derfor driver vi i Sinatur Hotel og Konference på naturens præmisser. Det er en ambition, der gennemsyrrer alt, hvad vi gør.

Det centrale for os er, at vi arbejder for at skabe smagfulde madoplevelser for vores gæster. Gode måltider båret af enkelt, veltilberedt mad lavet fra bunden med årstidens friske råvarer.

I vores strategi kalder vi det **'Mad med holdning'** og **'Forbrug uden spild'**.

Sinatus 2030-mål

‘Mad med holdning’ og ‘Forbrug uden spild’

Når vi arbejder med at sænke vores negative aftryk, er sammensætningen af menuerne, indkøb af råvarer, tilberedning og madspild afgørende for, hvor meget vi kan reducere CO2-belastningen, og hvor godt vi er i stand til at passe på naturen.

Det betyder, at vi hver dag foretager skarpe valg ud fra den viden, vi har om, hvad der er mest ansvarligt. Men der er også steder, hvor vi er i tvivl, og hvor vores valg og fravalg skaber dilemmaer. Her gør vi, hvad vi kan for at indhente viden og justere i forhold til, hvad vi kan se, giver mening.

Men det ændrer ikke på, at vi frem mod år 2030 har sat os disse mål for, hvordan vi vil lave mad med holdning:

- **Vi er klimapositive og binder mere CO2, end vi udleder**
- **Vi øger biodiversiteten mere, end vi forringer den**

Læs mere om vores samfundsambition, strategispor og konkrete målsætninger i vores Impact rapport, som vi udgav første gang i 2023. Rapporten er tilgængelig på [Sinatur.dk](https://sinatur.dk)



Det spiser du hos Sinatur

Hos Sinatur laver vi ansvarlig og meningsfuld mad, der smager af årstiden og er baseret på de danske og lokale råvarer, der er bedst netop nu.

Det giver:

- De største smagsoplevelser
- En nærhed til naturen og til lokalområdet
- En værdiskabende variation året igennem
- Et godt udgangspunkt for at tale om maden
- Og det understøtter værdien om at have et ansvarligt køkken

Sinaturs gastronomi er funderet i danske madtraditioner, godt håndværk og innovation – inspireret af de franske, italienske og asiatiske køkkener.



Grøn mad

Vi arbejder målrettet på at gøre vores køkken mere plantebaseret for at reducere vores CO₂-aftryk. Når fokus bliver mere plantebaseret, kommer kokkenes kreativitet og håndværk i spil for at sikre velsmag og dybde i vores serveringer.

Eksempler på smagsgivere er citronsaft, krydderier, svampebouillon, krydderurter, soja, tang og nødder.

Sæson

Sæsonernes skiften er en integreret del af vores gastronomiske rejse, og vi har konstant fokus på at skabe mad, der respekterer naturens rytme og sæsonens friske smagsoplevelser.

Det er en udfordring at variere gastronomien i den danske lavsæson. Her løber vi indimellem tør for inspiration. Derfor supplerer vi af og til med grøntsager fra Europa i den danske lavsæson.

Det er vigtigt for os at være åbne og ærlige omkring de udfordringer, der er med råvarer og sæsoner, og dele de gode – eller dårlige – erfaringer vi gør os.

Nærvær

Konkret samarbejder hvert hotel med lokale producenter og leverandører, der på forskellige tider af året kan bidrage med råvarer eller produkter af god kvalitet. Og som tilfører en lokal dimension til fortællingen om maden.

Natur og biodiversitet

Vi tager hensyn til naturen ved at prioritere ansvarlighed, CO₂-aftryk, økologi, dyrevelfærd og biodiversitet. Det indebærer, at vi – ligesom på alle andre områder af vores drift – tænker klimaet og naturen ind i vores beslutninger.

Fokus på CO₂-reduktion betyder også, at vi hver dag måler på vores madspild for at sikre, at vi ikke laver mere mad, end der er behov for.

Økologi

Vi bruger mindst 60-90 procent økologiske varer. Dette fører vi regnskab med, så vi er sikre på at leve op til kravet til Det Økologiske Spisemærke i sølv. Her er et vigtigt mål at sikre, at leverandørerne laver økologiregnskab for de varer, de leverer.

Og så er der det med oksekødet...

En af vores mere dristige målsætninger er at udfase oksekødet fra vores menuer inden år 2030. Denne beslutning er baseret på vores ønske om at reducere den betydelige CO₂-udledning, der er forbundet med oksekødsproduktion – og fremme mere bæredygtige spisevaner.



Det drikker du hos Sinatur – et nyt vinkort

Som med alt andet i Sinatur er også vores drikkevarer nøje afstemt efter vores samfundsambition.

Vi har et ønske om at vælge drikkevarer og ingredienser til f.eks. cocktails så ansvarligt som muligt. Vi har også et ønske om at give vores gæster en oplevelse og inspiration til, hvad drikke til maden også kan være.

Når vi ændrer vores menuer, kræver det også andre drikkevarer – det har blandt andet betydet et lidt andet vinsortiment, der passer bedre til de mere grønne menuer.

Grønne drikkevarer

Vi har prioriteret økologiske vine, der udgør 70 procent af vores vinindkøb. Samtidig ønsker vi at fremme udviklingen af de danske vine. Derfor har vi mindst to danske vinproducenter på vores vinkort. Vi har også et fokus på at få integreret de biodynamiske vine.

Vores spiritus er økologisk og danskproduceret, når det er muligt. Øl og sodavand er i stort omfang økologisk og danskproduceret. Vi har valgt at undlade at servere appelsin- og multifrugtjuice og i stedet tilbyde juice og most lavet af dansk frugt og grønt.

Kaffen er et kapitel for sig

Vi elsker god kaffe, og det gør vores konferencegæster også. Men eftersom det er en meget lille del af bønnen, som direkte anvendes til kaffen, er der meget spild. Der er også meget transport forbundet med kaffe, da vi ikke kan producere det i Danmark. Derfor har vi gjort os umage for at finde frem til den kaffe, som smager bedst, og som giver den bedste smag i munden. Det er derfor, vi har valgt kun at servere økologisk og certificeret kaffe for vores gæster og stræber efter at udvise social ansvarlighed i samarbejde med vores kaffeleverandør, så vi bidrager positivt til lokalsamfundet, der hvor vi køber kaffen.

Vi genanvender det sidste kolde kaffe i køkkenet og bageriet til sirupper og bagværk. Kaffebrums bliver brugt til at dyrke østershatte og som ingrediens i vores sæbe og shampoo.



Gæsterne skal med på rejsen

Vi ønsker at give vores gæster en helt unik oplevelse, men også udfordre dem lidt og give deres smagssanser en oplevelse. Derfor elsker vi at dele vores begejstring og inspirere de gæster, der besøger os. Ikke mindst når det handler om at servere maden med fortællingen om dens oprindelse. Grønne asparges smager godt. Men grønne, danske asparges ovre fra Svend, der har dyrket dem ned til fjorden, smager endnu bedre.

Vi elsker også at dele vores viden om, hvordan vi hele tiden udvikler nye retter, så vi er sikre på, at vi får genanvendt hele råvaren. F.eks. når porretoppen får et nyt liv som chips eller stødte æbler bliver til most. Vi ønsker at levere en ny version af luksus, som ikke kun leverer god smag på tallerkenen – men også god smag i munden.

Og vores gæster er heldigvis enige – det kan vi se på gæstetilfredsheden.



Det mener vi, når
vi siger gastronomi
på Sinatur



- ☑ Lokal kærlighed
- ☑ Grøn kreativitet
- ☑ Bæredygtigt fokus
- ☑ Mindre spild mere udvikling
- ☑ Naturen i centrum

“

Vi vil ikke være de bedste
i verden, men sammen vil
vi være de bedste *for*
verden og vores natur

