

## Nyt gastronomisk kodeks sætter klimavenlig mad forrest på buffeten

**Sinatur Hotel & Konference tager klare valg og serverer mad og drikkevarer for gæsterne, der passer bedre på naturen**

Kan god smag i munden gå hånd i hånd med lækre smagsoplevelser? Det mener vi godt, at det kan. Det vi spiser kan blive en af de helt store kamparenaer, når vi taler om at transformere vores samfund. Det er her de store slag om nedbringelsen af CO2 skal kæmpes. Men det er samtidig et af de mest følsomme områder. For vi er, hvad vi spiser - mad er vores luksus og vores sundhed. Og det kan være definerende for et helt ophold på vores hoteller, om restaurantoplevelsen har levet op til forventningerne.

I Sinatur Hotel & Konference mener vi, at det er vores ansvar at servere mad og drikkevarer, der i højere grad passer på naturen - uden at påvirke gæstetilfredsheden. Derfor har vi lavet et nyt gastronomisk kodeks for vores seks hoteller.

*“Skal vi ikke lige stoppe op og tænke over, hvordan vi som branche kan være med til at ændre madkulturen? Vi serverer tusindvis af måltider og flere ton mad om dagen, derfor har vi også et ansvar for at tage vores ambition om at drive hotel og konference på naturens præmisser alvorligt. Det gør vi på alle andre områder og det gør vi også ved at træffe skarpe valg omkring, hvad vi serverer for vores gæster,”* siger direktør i Sinatur Hotel & Konference Louise Hauge Gliese.

Indkøb af råvarer er et af de områder, hvor der er mulighed for at skabe en væsentlig forbedring af vores CO2-impact - her kan både vi og vores gæster være med til at gøre en forskel. Det mener vi også er et ansvar, vi skal tage, fordi vi har så stort et indkøb og vi her har mulighed for at skabe en påvirkning.

Det betyder, at vi i Sinatur skal træffe nogle vigtige og ofte også modige valg for vores gæster, før de sætter sig til bords. Med fare for, at vi kommer til at fjerne retter på menukortet, som vores gæster elsker og erstatte dem med noget, de endnu ikke ved, de kommer til at elske.

*“For gæsterne vil den største forandring helt konkret være, at de vil opleve, at vi langsomt udfaser oksekødet og helt fjerner det inden år 2030. Vores gæster vil gradvist få tilbudt færre animalske produkter. Til gengæld skal de glæde sig til at få spændende, nytænkt mad, som er velsmagende og som vi er sikre på også vil overraske positivt,”* siger Louise Hauge Gliese.

Det gastronomiske kodeks er endnu et skridt på vejen til at være en ansvarlig hotelkæde.

Læs mere om Sinaturs gastronomiske kodeks [her](#)

Sinatur har gennem længere tid sat fokus på nogle af de mange dilemmaer, man som ansvarlig virksomhed møder både i hverdagen og når strategien skal lægges.

Læs mere om de dilemmaer Sinatur sætter fokus på [her](#)

**For mere information om Sinaturs holdning til klimavenlig gastronomi kontakt:**

Louise Hauge Gliese

Direktør Storebælt Sinatur Hotel & Konference

T:42403961

LHGL@sinatur.dk