

Nye gastronomiske standarder med respekt for naturen

– Det serverer vi på
Sinatur Hotel & Konference



Indhold

Hvorfor et gastronomisk kodeks?	3
Vores holdning og tilgang til mad og drikke	6
Sådan måler vi	7
Vores grunddlægende værdisæt	8
Kodeks for madvarer	11
Konkrete handlepunkter	12
Grøn mad, sæson og udtryk	13
Nærvær og kommunikation	14
Partnerskaber, natur og biodiversitet og økologi	15
Dyrevelfærd og fisk, skaldyr og vores havmiljø	16
Madspild og økonomi	18
Gastronomi med et lavt CO2-aftryk	20
Kodeks for drikkevarer	20
Konkrete handlepunkter	21
Vand, sodavand, juice og sirupper	22
Kaffe, te, spiritus, øl og vin	23
Bilag	24



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



Hvorfor et gastronomisk kodeks?

I Sinatur driver vi hoteller på naturens præmisser. Det er en ambition, der gennemsyrrer alt, hvad vi gør. Vores hoteller ligger midt i den danske natur tæt på skov og strand. Derfor er naturen en naturlig del af os, og det minder os hele tiden om, at vi skal drive hotel med respekt for naturen¹.

Man kan sige, at vi gør os umage med at gøre, som naturen siger. Og det har betydning for alle de relationer, som vi indgår i hver dag med vores gæster, leverandører, samarbejdspartnere og ikke mindst med vores medarbejdere.

Det har også betydning for den måde, vi driver vores hoteller på. I Sinatur forsøger vi at drive vores hoteller så ansvarligt som muligt. Og med den ambition bliver vores arbejde i vores køkkener helt centralt. Når vi arbejder med at sænke vores negative aftryk, er menuerne afgørende for, hvor meget vi kan reducere CO2-belastningen, og hvor godt vi er i stand til at passe på naturen.



Hver dag kæmper vi for at vise vores gæster, at vores ambitioner om at have omtanke for naturen ikke behøver at betyde afsavn og kedelig mad på tallerkenen. Derfor laver vi mad, der smager af årstiden og er baseret på de danske og lokale råvarer. Det, mener vi, giver de største smagsoplevelser, en nærhed til naturen og en varieret menu året rundt.

Derfor har vi udarbejdet et ambitiøst kodeks for, hvordan vi arbejder med ansvarlig mad og drikke baseret på vores samfundsambition og strategiske mål.

Vores samfundsambition er bygget op om værdierne **nærvær**, **gastronomi** og **natur** og deler sig i fem strategiske indsatsspor:

- Bedst for mennesker
- Mad med holdning
- Forbrug uden spild
- En tydelig stemme
- En sund forretning

Dette kodeks har særligt fokus på **‘Mad med holdning’** og berører ligeledes **‘Forbrug uden spild’**.

Læs mere om vores samfundsambition og strategisporene i vores impact rapport, som vi udgav i 2023. Rapporten er tilgængelig på [Sinatur.dk](https://sinatur.dk)



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

Vores holdning og tilgang til mad og drikke

Dette kodeks omhandler vores måde at arbejde med mad og drikkevarer på i Sinatur. Vi ønsker at have et konstant fokus på at drive hotel på naturens præmisser og være med til at tage et ansvar i det lokalområde, de enkelte hoteller befinder sig i.

En væsentlig del af vores CO₂-udledning i Scope 3 kommer fra vores indkøb – og ikke mindst fra vores råvarer. Men CO₂ er ikke det eneste fokus, når det kommer til at kvalificere vores indkøb. Vi har opsat tydelige mål for vores arbejde frem mod 2030. Hvert år vil vores kodeks blive opdateret med delmål frem mod 2030. Vi har i dette kodeks beskrevet vores tilgang til mad og drikke i restauranterne. Vi går ud fra den viden, som vi har på nuværende tidspunkt om, hvad der er mest ansvarligt. Men der er også steder, hvor vi er i tvivl, og hvor vores valg og fravalg skaber dilemmaer. Nogle af disse dilemmaer har vi også beskrevet her i kodekset.

Frem mod 2030 har vi følgende overordnede mål for, hvordan vi vil lave **‘Mad med holdning’** og sikre **‘Forbrug uden spild’**:

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

For at nå disse mål har vi defineret følgende delmål:

- Vi udvikler en gastronomisk profil med naturen i centrum
- Vi foretrækker danske råvarer og har et mål om, at 75 procent af vores råvarer skal være danske i 2030
- Vi skaber konkrete handlefællesskaber med vores leverandører
- Vi inspirerer vores gæster til at spise med naturen for øje
- Vi forebygger spild
- Vi investerer i globale systemer, der hvor vi ikke kan få danske råvarer



Sådan måler vi

For at kunne følge vores arbejde og fremskridt med reduktion af CO₂, har vi valgt at benytte os af CONCITO's database^{2/3}, der har beregnet CO₂-aftrykket for de fleste, tilgængelige råvarer.

Listen er ikke perfekt, og vi sætter flere spørgsmålstegn ved den. Vi mener for eksempel, at der bør differentieres mere på, hvor råvaren kommer fra, hvordan den er produceret, og om den er i sæson eller ej. For en tomat er ikke bare en tomat.

CONCITO's klimadatabase er dog den eneste, beregningsplatform og derfor også bedste beregning, vi har at arbejde ud fra. Vi vil i Sinatur lægge os i selen for, at listen bliver mere detaljeret og dermed giver et mere retvisende billede af, hvordan klimaet påvirkes af hvert enkelt produkt.

På nuværende tidspunkt har vi afgrænset vores klimamåling til CO₂. Det vil på sigt være både nødvendigt og hensigtsmæssigt at begynde at kigge på udledningen af andre kvælstoffer, som f.eks. metan. Ligesom forbruget af vand til fremstilling af råvarer også vil blive en væsentlig faktor i fremtiden.

Vi har udarbejdet dette kodeks med baggrund i den viden, vi har nu. Vi bliver hele tiden klogere og vil løbende revidere, når vi finder mere hensigtsmæssige og ansvarlige måder at håndtere vores indkøb på.



Vores grundlæggende værdisæt

I Nærvær

Nærvær handler om at give gæsterne en god oplevelse. Nærvær er den kærlighed, vi har til vores mad og drikkevarer, og som vi ønsker at videregive til vores gæster. Nærvær betyder også, at vi altid møder vores gæster med omtanke og altid ønsker at yde den bedste service.

Nærvær ligger også i vores måde at samarbejde med vores leverandører på. Vi ønsker at hjælpe vores leverandører til at udvikle deres forretning i en mere ansvarlig retning med den viden og kapacitet, vi kan stille til rådighed.

I Gastronomi

Vores mad er lavet med omhu. Vores fokus er på de danske råvarer i sæsonen, på økologi og med mindst muligt udslip af CO₂⁴. Vi bestræber os på, at alt mad er lavet fra bunden – som et godt håndværk. Maden bevæger sig mod grønnere tallerkener, og dette har ikke bare betydning for menuen, men også for restauranternes drikkevarer.

I Natur

Årets gang er helt central for vores valg af mad og drikkevarer. Råvarernes sæsoner har betydning for både menuer og for eksempel cocktails. Vi tager hensyn til naturen og har derfor et mål om primært at handle mad i Danmark og drikkevarer inden for Europa.

I Økologi⁵ med plads til leg

Vi har en særlig opmærksomhed på, hvor råvarerne kommer fra, og om der er brugt sprøjtemidler. Sinatur har Det økologiske spisemærke i sølv, og det kræver, at mellem 60–90 procent af vores indkøb er certificeret økologisk. Det holder vi fast i. Men vi sætter også pris på, at der er plads til de små, lokale leverandører – også dem som givetvis kunne være certificeret økologiske, men ikke har ressourcerne til at gøre dette.

⁴ Sinaturs Co2 regnskab ⁵ Sinaturs økologiregnskab



Sinatus faglige kodeks er et
madkodeks, der skal bruges som
et værktøj og en rettesnor
– ikke som en spændetrøje





Kodeks for madvarer: Det ansvarlige måltid

At spise ude er et tillidsforhold, en gestus og en oplevelse. At forventningsafstemme vores samfundsambition og gæsternes ønsker er en kunst. Vores ambition er at inddrage, oplyse og uddanne vores gæster, så måltidet bliver centralt og ansvarligt – og forventninger og ambitioner mødes.

Hos Sinatur laver vi ansvarlig og meningsfuld mad, der smager af årstiden, og som 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.

Sinatur's gastronomi har sit fundament under hjemlige himmelstrøg i et samspil mellem traditioner, innovation, håndværk og moderne gastronomi.

Konkrete handlepunkter

- ✓ Vi skal lave god mad, der smager fantastisk. Og det skal kunne aflæses i hotellernes gæstetilfredshed
- ✓ Vi ønsker at lave et ansvarligt måltid til vores gæster med et minimum forbrug af CO2 og med et minimum spild
- ✓ Vi vil drive ambitionen om en ansvarlig, grøn dagsorden, ikke bare være en del af den.
- ✓ Vi planlægger vores menuer ud fra friske, danske råvarer i sæson
- ✓ Vores mad er præget af danske mad- og forædlingsmetoder, opdateret med ny inspiration
- ✓ Vi bruger råvarer og produkter fra vores lokalområder – og vi fortæller om dem til gæsterne
- ✓ Vi fremstiller egne hjemmelavede specialiteter med traditionelle forædlingsmetoder
- ✓ Vi bruger minimum 60-90 procent økologiske råvarer og lever dermed op til Det økologiske spisemærke i sølv. Dog vil vi altid tilvælge et dansk, lokalt produkt, som er konventionelt, frem for en udenlandsk økologisk råvare
- ✓ Vi prioriterer et lavt CO2-aftryk, både når vi vælger råvarer og ved at arbejde med koordinering af indkøb, drop og logistik
- ✓ Vi vil udfase brugen af oksekød. Først og fremmest på baggrund af udledningen af CO2. Det betyder, at vi ikke serverer oksekød til vores conferencegæster, som udgør den største del af Sinaturs forretningsområde. Ligeledes er udgangspunktet, at vi ikke har oksekød på vores a la carte menuer til leisure-segmentet, men her kan ønsket om reduktion af madspild⁶ og driftsoptimering godt vægte højere. Vi ønsker frem mod år 2030 helt at udfase oksekødet
- ✓ Vores gastronomi skal i højere grad tage udgangspunkt i plantebaserede råvarer. I stedet for at tænke kød først i traditionelle menuer, så skal planterne fylde mere
- ✓ Vi arbejder med at erstatte den umami-givende dybe smag fra de animalske proteiner ved at tænke på tilberedning, sammensætning og andre smagsgivende råvarer
- ✓ Vi vælger produkter fra leverandører, der arbejder ansvarligt og i tråd med Sinaturs værdier
- ✓ Vi foretrækker produkter, hvor der er arbejdet for og med dyrevelfærd

⁶ Bilag 6 Food Waste

I Grøn mad

Det er ikke kun farven, der afgør, om en fødevarer er grøn. Vores gastronomi tager løbende mere udgangspunkt i det grønne køkken samt ikke-animalske kilder, da disse ofte er CO2-tunge.

Når vi bestræber os på at servere mere plantebaseret kost, møder vi naturligt en del udfordringer. Når vi bruger mindre mængder kød, mister vi en vigtig kilde til smag og dybde, og der skal derfor arbejdes ekstra meget med tilberedninger og smagsgivere. Eksempler på smagsgivere er citronsaft, krydderier, svampebouillon, krydderurter, soja, tang og nødder.

Dilemma: En hovedret med grøn mad skal være mindst lige så smagfuld, ansvarlig og interessant som en ret med kød. Hvordan arbejder vi konkret med smag og tilberedning, når der ikke er animalsk protein på menuen?

I Sæson

Udgangspunktet vil altid være danske råvarer i sæson. Andelen af råvarer, vi tidligere har kategoriseret som værende forbudte eller problematiske – som f.eks. brug af varme krydderier – har vist sig at være lille og/eller have mindre indflydelse på CO2-udledningen. Det er en stor udfordring at variere gastronomien i den danske lavsæson. Derfor kan der suppleres med grøntsager fra Europa i den danske lavsæson. Det er vigtigt at være åben og ærlig omkring de udfordringer, der er med råvarer og sæsoner og dele de gode – eller dårlige – erfaringer vi gør os.

Dilemma: Danske tomater i februar er lige så lidt i sæson som blomkål, begge skal importeres. Gæster vil opfatte tomater som værende sommergrønt, mens blomkål opfattes som vintergrønt. Hvordan bruger vi grøntsager uden for sæsonen mest hensigtsmæssigt?

I Udtryk

Den moderne danske madkultur er præget af inspiration fra andre køkkener, som f.eks. det franske, italienske, asiatiske og sydamerikanske. Det er der også plads til hos os. Vores profil betyder dog, at vi ikke dyrker middelhavskøkkenet, det italienske køkken eller asiatiske køkken, men at vi bruger inspiration, tilberedningsmetoder og smagsgivere herfra.

Der vil fortsat være råvarer, der ikke vil harmonere, da de står som repræsentanter for et markant anderledes madudtryk. Eksempler på disse råvarer kunne være oliven, kokosmælk og parmaskinke.

Dilemma: Kan retterne danskificeres? En risotto bliver til bygotto med danske hårde oste. En pizza bliver til nordisk fladbrød med lokale tomater og mozzarella produceret i Avedøre?

I Nærvær

Nærvær i Sinaturs gastronomiske profil indebærer, at vores mad er lavet med kærlighed og ansvarlighed. I vores måltider skal gæsten opleve at møde råvarer fra lokalområdet. 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 året igennem.

I Kommunikation

Det er vigtigt, at vi fortæller historien. Grønne asparges smager godt. Men grønne, danske asparges ovre fra Svend, der har dyrket dem ned til fjorden, smager endnu bedre. Også selvom det er én og samme asparges. De jordbær, man plukkede med sine bedsteforældre, smagte bare endnu bedre. Fordi de var plukket med nærvær og kærlighed. Også selvom det var det samme jordbær.

Historien om, når gode madrester er 'omøbleret' til andet lækker, er også en god historie. Eller når porretoppen er blevet til chips. Og hvorfor bruger vi de 'skæve' grøntsager og de danske stødte' æbler til most? Fortæl hvorfor vi har lavet et partnerskab med lige præcis den leverandør.

På samme måde kan et par vilde, spiselige blomster, som kokken har plukket på stranden, løfte et helt måltid. Men hvis gæsten ikke får historien, vil de samme blomster for mange bare være 'pynt'.

Pointen med ovenstående er, at vi skal fortælle historien om den mad, vi serverer for vores gæster.

Undlader vi at gøre dette, kan det godt være, at maden smager godt, men en vigtig del af det arbejde og det engagement, vi faktisk har lagt i den, risikerer at gå ubemærket hen. Det er et unødvendigt tab af værdi. Alt med måde, selvfølgelig. Det er vigtigt at finde en balance og ikke overøse gæsterne med information. Vi skal ikke have lange menuer, skilteskove eller 10 minutters præsentation af retterne. Vi skal holde historiefortællingen enkel og interessant – og hver medarbejder skal finde sit 'næb' (sin unikke fortællestil).

Dilemma: Det er ganske kort tid, vi har gæsternes opmærksomhed, når de kommer i de grupper, de tilhører – hvordan bruger vi den tid optimalt, og hvordan fanger vi bedst deres opmærksomhed?

I Partnerskaber

Konkret samarbejder hvert hotel med lokale leverandører, der på forskellige tider af året kan bidrage med råvarer eller produkter af god kvalitet, og som tilføjer en lokal dimension til fortællingen om maden året igennem. Vi samarbejder kun med leverandører, som deler værdier med Sinatur, og som sammen med os brænder for at passe godt på vores natur.

Vores leverandører skal med tiden kunne levere et klimaregnskab, der vil være med til at nedsætte CO₂-aftrykket i Scope 3. Der laves derfor kun aftaler med leverandører, der vil underskrive vores leverandørkodeks.

Dilemma: Vi vil gerne samarbejde med vores lokale leverandører og hjælpe dem til at blive mere ansvarlige, men hvis de ikke ønsker at udvikle sig, må vi efterlade dem på perronen.

I Natur og biodiversitet

Natur betyder for maden, at 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. At vi tænker: Hvad vil naturen sige til det, vi gør?

I Økologi

Sinatur hotellerne skal alle bruge mellem 60-90 procent økologiske varer. Dette skal der føres regnskab med, så vi er sikre på at leve op til kravet til Det økologiske spisemærke i sølv.

Dilemma: Skal vi vælge danske konventionelle råvarer frem for økologiske udenlandske råvarer? Her har hver køkkenchef et ansvar for at finde en god balance og bestille varer efter de grundlæggende tanker i den gastronomiske profil.

I Dyrevelfærd

Vi skruer løbende ned for mængden af kød og op for det grønne og planteproteiner, derfor skal vores kød og mejeriprodukter være af den højeste kvalitet både hvad angår spisekvalitet og dyrevelfærd.

Derfor bruger vi kun dansk kød og danske mejeriprodukter.

Vi stræber efter at benytte mindre økologiske producenter som går det ekstra skridt for at skabe det gode dyreliv, vi besøger mejerier og lokale landbrug, og vi har et tæt samarbejde med leverandørerne, derigennem kan vi med egne øjne se at dyrene trives.

Vi prioriterer økologisk kød fra dyr der lever på friland, får naturligt foder og slagtes på gården eller har den korteste mulige transport til slagteriet.

I Fisk, skaldyr og vores havmiljø

De vilde bestande af fisk og skaldyr er under pres. Fiskefartøjerne er blevet større men ikke mere skånsomme ved havmiljøet. Men vi elsker fisk og skaldyr i vores køkken derfor går vi nye veje for at finde en ansvarlig måde at servere denne fantastiske spise,

Vi serverer helst fisk der er fanget med skånsomme metoder f.eks. med vod, garn, tejne, ruser eller line.

Vi serverer gerne de lidt mere ukendte fiskearter som ikke oplever det hårde pres på bestanden. Vi tør godt introducere vores gæster for nogle nye arter som der er sunde bestande af f.eks. blæksprutter, konksnegle og østers.

Vi serverer gerne skånsomt opdrættede fisk og skaldyr og udvider denne kategori efterhånden som den forbedres og udvikles.

Vi nedbryder tabuet om at frossen fisk ikke er god kvalitet eller friskt. Vi bruger gerne fisk der er lynfrossen i sæsonen, kort efter fangsten, på bæredygtige bestande, f.eks. i nordatlanten eller Barentshavet, da denne måde at håndtere fangster på er blevet udviklet kvalitetsmæssigt de sidste årtier.



Hver køkkenchef har et
ansvar for at finde en god
balance og lave mad efter
de grundlæggende værdier
i Sinatur – Gastronomi,
Nærvær og Natur



Madspild og økonomi

Vi arbejder målrettet med at minimere spild.

Det gør vi, fordi det hjælper os med at nå målsætningen uden at øge omkostningerne, fordi det er sund fornuft i forhold til bæredygtighed, og fordi det bidrager til, at hotellerne kan nå de individuelle mål på køkkenprocenten og for at passe på vores natur.

For at minimere spild, arbejder vi med følgende:

- ✓ Vi bygger buffeter op på en måde, hvor vi kan fylde op løbende, så der skal kasseres mindre, og så der er flere brugbare rester i køkkenet. Vi har opmærksomhed på anretning og genanvendelse
- ✓ Vi gør en dyd ud af at omsætte vores rester. For eksempel ved at lave overskydende brød til chips, flager, knas, croutoner, fyld i supper og dips. Bruge overskydende, tilberedt fisk i rillettes og salater. Og bruge overskydende steg i terriner, postej, rillettes, suppe, fond, mv.



Gastronomi med et lavt CO₂-aftryk

Vi tager klimavenlige beslutninger, når vi arbejder med gastronomien. Vi ser blandt andet på den enkelte råvares aftryk, samt hvor langt den skal transporteres. Men der er også en række andre hensyn, vi er opmærksomme på.

- ✓ Vi udarbejder en baseline for vores CO₂-aftryk
- ✓ Vi arbejder kontinuerligt med at reducere vores CO₂-aftryk fra fødevarer. Ved køb af mere grønt og flere bælgrugter, mindre kød generelt og mindre brug af rødt kød
- ✓ Vi henter data løbende fra leverandører og samarbejdspartnere
- ✓ Vi bestræber os på at udfase brugen af oksekød, da det har det højeste CO₂-aftryk
- ✓ Vi henter løbende data på danske / ej danske råvarer
- ✓ Vores gastronomi tager udgangspunkt i plantebaserede råvarer
- ✓ Vi er opmærksomme på at bruge mere fisk og fjerkræ
- ✓ Vi bruger kun fisk fanget med bæredygtige fangstmetoder
- ✓ Planteproteiner er dyrket i Danmark
- ✓ Vi er med i Foodwaste-programmet, hvor al vores madspild vejes for at reducere vores madspild



Er CO2'en under det halve,
kan der engang imellem
også spises kalve

Kodeks for drikkevarer

Som med alt andet i Sinatur er også vores drikkevarer nøje afstemt efter vores samfundsambition. Vi har et ønske om at vælge de drikkevarer og ingredienser til for eksempel 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.

Konkrete handlepunkter

- ✓ Vi serverer drikkevarer valgt med omhu inden for Europas grænser
- ✓ Vi arbejder med lokale leverandører og er konstant nysgerrige på markedet
- ✓ Vi sikrer os, at vores danske leverandører arbejder under overenskomst og ordnede forhold – eller som minimum under samme vilkår
- ✓ Vi stiller krav om social ansvarlighed i de producerende lande i samarbejde med leverandørerne
- ✓ Vi bruger tid på historiefortællingerne om vores produkter til vores gæster
- ✓ Vi bruger 60-90 procent økologiske varer og lever dermed op til Det økologiske spisemærke i sølv
- ✓ Vi prioriterer et lavt CO2-aftryk på vores varer og arbejder derfor aktivt med koordinering af indkøb og drops
- ✓ Vi stiller krav om genanvendeligt affald/emballage og arbejder løbende på at forebygge affald
- ✓ Vi samarbejder på kryds og tværs i Sinatur om sparring og vidensdeling om alt fra opskrifter og spild til nye leverandører



I Vand

Vi serverer postevand til måltider i restauranterne – den vand naturen byder på, og som vi kan tappe direkte fra vandhanen. To go poser og vand ud af huset, skal emballagen kunne genanvendes. Vi tager stilling til vores vandspild og sørger for, at det bliver brugt til madlavning, blomster, mm. Vi arbejder hen imod at få tappehaner med brus-vand for at minimere vand i emballage.

I Sodavand

Vores sodavand er danskproducerede og økologiske. Vi er udfordret på, at de sirupper, der bruges til at producere sodavand med, kommer fra bl.a. Rumænien, Mexico, Afrika og Asien. Vi er i dialog med leverandører om, hvad der er af muligheder for, at sodavandene kan blive 100 procent danske. Vi stiller derfor i år 2023 ikke krav til hotellerne om sortimentet af sodavand. Det er op til det enkelte hotel, om de vil have hindbær, lemon, appelsin, æble eller andet på menuen.

I Juice

Der bruges ikke appelsin eller multifrugt juice på hotellerne. Der serveres juice/most af danske råvarer.

Dilemma: Når vi fravælger appelsinjuice, kan vi så forsvare at have appelsin-sodavand?

I Sirupper

Vi arbejder med hjemmelavede sirupper til hotellernes drinks efter vejret og sæsonen. Købes der færdiglavet sirup, bruger vi kun sirupper baseret på råvarer, der kan vokse i den danske natur. Det betyder, at vi fravælger de eksotiske cocktails.

Dilemma: Når vi aktivt fravælger sirupper baseret på eksotiske frugter, hvordan kan vi så forklare, at vi anvender lime og citron, som jo er en vigtig ingrediens i de fleste cocktails?

I Kaffe

Der serveres kun økologisk og certificeret kaffe for vores gæster. Vi udviser social ansvarlighed i det producerende land i samarbejde med vores kaffeleverandør. Vores kaffespild bliver anvendt i køkkenerne til sirupper, bagværk, mm. Kaffegrumset genanvender vi til blandt andet svampeproduktion og shampoo. I samarbejde med vores samarbejdspartner Kaffe Bueno har vi fundet en vej til at udnytte kaffegrumset til lækre cremer, håndsæbe og shampoo, som vores hotelgæster får glæde af. Og en stor del af kaffegrumset leverer vi til Mikrogreen, som dyrker svampe i den. På den måde giver vi et nyt liv til noget, som måske ellers ville være et spildprodukt.

I Te

Der serveres kun økologisk te. Vi støtter op om leverandører, som har valgt at tage et socialt ansvar i de te-producerende lande, og hvor de får deres produkter fra.

I Spiritus

Vores spiritus er 90 procent økologisk, og i det omfang det er muligt, vælger vi danskproduceret spiritus inden for hver produktkategori.

I Øl

Vi tilbyder økologiske og danskproducerede øl, men ganske få undtagelser.

I Vin

Økologiske vine udgør 70 procent af hotellernes vinindkøb. Vi arbejder hen imod at få mere danskproduceret vin. Der skal som minimum være to danske vinproducenter i vores vinkort. Vi arbejder også hen imod at få mere biodynamisk vin på kortet, fordi det er bedre for naturen, da der er færre tilsætningsstoffer i. Vores vinkort er bygget op på europæiske vinproducenter, da vi fokuserer så lokalt som muligt. Oversøisk vin benyttes kun til uddannelse af os selv og vores elever. Der skal altid være et alkoholfrit alternativ til vores gæster. Når vi har rester tilovers benyttes vinen til blandt andet saucer, vineddike, mm.

Dilemma: Er det den rigtig beslutning, vi har truffet, når vi vælger oversøiske vine fra? Det er ikke transporten, som er den største belastning. Og oversøiske vine sejles her til i kæmpe mængder – hvorimod for eksempel italienske vine køres til Danmark i dieseldrevne lastvogne. For nu har vi besluttet, at vi har fokus på europæiske vine, men vi tager hele tiden stilling til, hvad der giver bedst mening.

Bilag

BILAG 1: Sinaturs Samfundsambition

<https://www.sinatur.dk/om-sinatur/vores-samfundsambition>

BILAG 2: CONCITO – Danmarks grønne tænketank

<https://concito.dk>

BILAG 3: CONCITO – Den store klimadatabase

<https://denstoreklimadatabase.dk>

BILAG 4: Co2 Regnskab

<S:\Sinatur ny\Sinatur Fælles\Erfamøder agenda og referat\F&B\2023\Gastronomisk kodeks med bilag>

BILAG 5: Økologiregnskab

<S:\Sinatur ny\Sinatur Fælles\Økologi>

BILAG 6: Food Waste

<S:\Sinatur ny\Sinatur Fælles\Erfamøder agenda og referat\F&B\2023\Gastronomisk kodeks med bilag>



Tak fordi du er
en del af Sinatur