

Comwell modtager Årets Økopris

Hotelkæden Comwell har netop fået overrakt Årets Økopris 2017 på fødevaremessen Bite Copenhagen, der er en del af Copenhagen Cooking. Prisen uddeles af Økologisk Landsforening som en hyldest til personer og virksomheder, der lægger et stort arbejde og engagement i at udbrede økologiske måltider. Comwell har for nyligt opnået det økologiske spisemærke i bronze på samtlige 15 hoteller i landet.

Comwell Hotels er den største hotelkæde i Danmark, der indtil nu har fået Det Økologiske Spisemærke i bronze. Hotellets økologiske omstilling er sket på under et år, og Comwell har investeret i udviklingen ved at sende 200 medarbejdere - både kokke og tjenere såvel som receptionister og mødedesignere - på uddannelse hos Hotel- og Restaurantskolen i København.

På den baggrund har hotelkæden i dag modtaget Årets Økopris, der for femte år i træk uddeles af Økologisk Landsforening, for det store engagement i at udbrede økologiske måltider i Danmark. Overrækkelsen fandt sted på den nye fødevaremesse, Bite Copenhagen.

Comwell går foran og viser vejen

- Med sin øko-satsning præsenterer Comwell årligt hele 600.000 gæster for økologi. Når en så stor virksomhed efterspørger økologi, er det med til at flytte leverandørerne i en grønnere retning og skubbe yderligere til udviklingen i den økologiske branche. Samtidig har øko-rejsen tændt ildsjæle og startet en adfædsændring hos hotellets personale – på tværs af faggrupper - som i mange tilfælde rækker helt hjem i privaten, siger Torben Blok, markedschef for foodservice i Økologisk Landsforening og fortsætter:

- Vi oplever, at Comwell har formået at skabe et stærkt engagement, værdifællesskab og begejstring omkring det at gøre en forskel for naturen, miljøet og hotellets gæster. De går de foran og viser vejen for den øvrige del af hotel- og restaurationsbranchen, og vi glæder os til at se, hvor det kan udvikle sig hen. Derfor har vi valgt, at Årets Økopris i 2017 går til Comwell Hotels.

Omverdenen stiller krav om økologi

De 15 Comwell-hoteller er på forskellige niveauer, men alle har minimum 30 procent økologi, som er nødvendig for at få [det økologiske spisemærke](#) i bronze. Den økologiske omlægning er lykkedes ved bl.a. at øge fokus på sæsonens råvarer, ved at bruge mindre kød og nye udskæringer samt ved at reducere spild.

Dermed er overgangen til minimum 30 procent økologi sket uden negativ effekt på indtjeningen – tværtimod har flere af hotellerne forbedret deres økonomi gennem øko-omlægningen.

- At vi i dag har modtaget Årets Økopris 2017 er en glædelig overraskelse som bekræfter os i, at vores bæredygtige satsning er den helt rigtige. Vi oplever, at vores gæster og både private og offentlige samarbejdspartnere i stigende grad forventer, at vi tager ansvar og passer på miljøet. Derfor har vi valgt at fokusere på økologi. Det har givet os et kvalitetsløft og er med til at højne totaloplevelsen for både gæster, medarbejdere og samarbejdspartnere. Og med det økologiske spisemærke kan vi synliggøre troværdigheden omkring vores indsats overfor omverdenen, udtaler Koncernchef hos Comwell Hotels, Peter Schelde.

For yderligere oplysninger:

Torben Blok, markedschef for foodservice, Økologisk Landsforening, tlf. 29 61 69 34, tob@okologi.dk

Peter Schelde, Comwell Hotels, tlf. 27 24 27 10, schelde@comwell.dk

Line Skouboe, pressemedarbejder, Økologisk Landsforening, tlf. 24 42 69 52, lsk@okologi.dk