



Horsens, den 04. marts 2022

Jørgensens Hotel modtager Det Økologiske Spisemærke i bronze som belønning for hotellets særlige fokus på økologi.

Den 4. marts fik Jørgensens Hotel – Byens Hotel overrakt Det Økologiske Spisemærke i bronze på Økologisk Landsforenings generalforsamling, der blev afholdt på Horsens Ny Teater og Jørgensens Hotel. Minister for landbrug, fødevarer og fiskeri, Rasmus Prehn, overrakte spisemærket som belønning for hotellets særlige fokus på økologi.

Det økologiske spisemærke er et statskontrolleret økologimærke, der uddeler guld-, sølv- og bronzemærker til spisesteder, der yder en særlig indsats i forhold til at anvende økologiske råvarer. Bronzemærket indikerer, at økologi udgør 30-60% af det samlede madindkøb til spisestedet. Dette krav lever Jørgensens Hotel og hotellets Restaurant Eydes fuldt op til med deres senest afleverede økologiregnskab.

Der gemmer sig en god historie bag hver enkelt råvare

”Vi vil gerne vise vores gæster, at vi træffer bevidste, ansvarlige valg omkring, hvordan vi driver vores forretning til gavn for naturen og for vores gæsters sundhed”, udtaler hoteldirektør Kari Brandsgård fra Jørgensens hotel.

Hotellet har det seneste år arbejdet fokuseret på, at en sund madkultur bliver en naturlig del af hotellet restaurant, café og vinbar. Jørgensens Hotels fokus på økologi understøtter hotellets arbejde med at skabe en grøn profil, hvor der er særlig fokus på bæredygtighed, bedre dyrevelfærd, plads til natur, omtanke for miljøet og en helhedstankegang fra jord til bord.

”Vi arbejder dagligt ud fra en tanke om bæredygtighed, og det indebærer blandt andet, at vi gør alt, hvad vi kan, for at undgå unødvendig import af råvarer langvejs fra”, forsætter Kari Brandsgård.

Derfor kommer gæsterne på hotellet aldrig til at få serveret råvarer der er transporteret over store afstande, hvis en af hotellets lokale producenter er leveringsdygtige i en bæredygtigt frembragt sort, som kan leveres uden at belaste miljøet med en stor mængde unødvendig CO2.

”Vi vil gerne være en del af det økologiske fællesskab, hvor vi kan være med til at udvikle morgendagens økologi, have adgang til faglig sparring og viden, samt få mulighed for at hente inspiration omkring nye råvarer og cirkulær produktion. Det, tror vi på, giver den bedste oplevelse for vores gæster- samtidig med at det også er det bedste for naturen”, afslutter Kari Brandsgård.



Yderligere spørgsmål kan rettes til:

Hoteldirektør - Kari Brandsgård

E: kb@byens-hotel.dk

eller

Head of Sales & marketing - Marlene Rovsing

E: m.rovsing@byens-hotel.dk