



## Idé og passion hædres

### - Scandic Hotels vinder Den dybe Tallerken 2023

Dansk Fødevare Forums kvalitets- og innovationspris går i år til Scandic Hotels, da virksomheden, som en af Danmarks største hotelkæder er fuldt bevidste om ansvaret for at gå forrest i en bæredygtig og integreret omstilling af moderne hoteldrift. Tilgangen startede allerede i 1993, hvor de besluttede sig for at være pionerer for en bæredygtig udvikling i hotelsektoren. Alle Scandic hoteller i Danmark er Er certificerede med den officielle nordiske miljømærkning, Svanemærket, der stiller høje krav til bl.a. CO2-udledning, vandforbrug og madspild.

På fødevareområdet er der konstant fokus på udvikling i retning af flere lokalproducerede produkter, samarbejde med nicheproducenter og afprøvning af nye, mindre klimabelastende produkter og koncepter i et samarbejde med de danske fødevareproducenter. Man arbejder med konkrete mål for forbrug af flere danske og økologiske fødevarer. Dermed passer virksomheden perfekt til prisen Den Dybe Tallerken. Prisen uddeles for 23. gang og er et stort skulderklap og en stor anerkendelse fra kollegerne i fødevarebranchen.

”Scandic Hotels kan i den grad vise vejen og inspirere andre etablerede virksomheder i forhold til både kvalitet og innovation samt nye udviklingsmuligheder i forhold til en bæredygtig fremtid” siger Mette Jasper Gammicchia, formand for bestyrelsen for Dansk Fødevare Forum og Afdelingschef hos Landbrug & Fødevarer.

I Scandic Spectrums restaurant 'Ansvar' hyldes det grønne køkken, der emmer af økologi og friskhed med omtanke for kloden. Der er i forlængelse af restauranten etableret Greenery Lab, hvor kædens køkkenpersonale og elever kan udforske koncepterne for mere bæredygtige måltider.

Kæden gør derudover en stor forskel for miljøet, ved at have fokus på energi-, vandforbrug, madspild og ikke mindst klimaaftryk. Prisivnderen er samtidig hermed også kåret som en af Danmarks bedste arbejdspladser af Great Place to Work.

” Det er med stor taknemmelighed og stolthed, at vi modtager denne pris. Anerkendelsen er et værdifuldt tegn på vores virksomheds udvikling og indsats. I Scandic går vi mod strømmen og udfordrer konventionelle opfattelser af råvarer og ressourcer.



Vi er glade for at være en katalysator for forandring og bringe ny energi til den traditionelle tilgang. Ved at tage bæredygtige skridt og tænke anderledes, ønsker vi at skabe en positiv indflydelse på både vores industri og planeten som helhed. Denne pris er et skulderklap til vores team og en anerkendelse af vores ambitioner og indsats for at skabe en mere bæredygtig fremtid” udtaler Karsten Felvang Nielsen, F&B Director, der driver dagsordenen sammen med hotel-køkkenerne og modtager prisen på vegne af Scandic Hotels.

### **Hvad er Dansk Fødevarer Forum?**

Dansk Fødevarer Forum (DFF) blev stiftet i oktober 1994. Foreningen blev grundlagt på initiativ af en række virksomheder og organisationer i fødevarerbranchen. Formålet var at skabe en organisation, som repræsenterer alle interessenter i dansk fødevarerindustri. Dansk Fødevarer Forum driver innovations- og ledelsesnetværk for fødevarersektoren. 'Den Dybe Tallerken' er fødevarerbranchens kvalitets- og innovationspris, som har til formål at skabe opmærksomhed omkring innovation og kvalitet i den danske fødevarersektor, samt at påskønne virksomheder, organisationer eller personer, der gør en langsigtet forskel inden for fødevarerinnovation samt at inspirere til kvalitet, innovation og bæredygtighed i den danske fødevarersektor. Alle med tilknytning til den danske fødevarerbranche har tidligere i år kunne indstille en prismodtager.

For yderligere information kontakt:

Formand for Dansk Fødevarer Forum, Mette Jasper Gammicchia, tlf. 27 24 56 68