

### PRESSEMITTEILUNG

Grün unterwegs.

#### **Mit nachhaltigem MICE-Rahmenprogramm auf das Siegertreppchen – Bremerhavener Hotel unter den ersten drei des Meeting Experts Green Award**

**Das Bremerhavener 4-Sterne-Hotel ATLANTIC Hotel Sail City gehört mit seinem Veranstaltungsformat „Resteessen – zu gut für die Tonne“ zu den besten drei Einreichungen in der Kategorie Nachhaltige(s) Veranstaltungs-Zentrum/Location/ Hotel für den renommierten Meeting Experts Green Award.**

**Bremerhaven, 28. Februar 2019.** Auf Initiative des GCB German Convention Bureau und dem Europäischen Verband der Veranstaltungs-Centren EVVC wurden anlässlich der greenmeetings und events Konferenz letzte Woche in Leipzig zum vierten Mal die Meeting Experts Green Awards verliehen. Damit wird alle zwei Jahre herausragendes Engagement der Veranstaltungsbranche im Bereich Nachhaltigkeit gewürdigt.

Erschreckende 18 Millionen Tonnen Lebensmittel werden jährlich in Deutschland weggeworfen. Das Team des Bremerhavener ATLANTIC Hotel Sail City hat im Rahmen seiner Nachhaltigkeitsstrategie Green Sail das Veranstaltungsformat „Resteessen“ entwickelt, um öffentlichkeitswirksam auf das Thema Lebensmittelverschwendung aufmerksam zu machen. Allein 2018 hat das Hotel über zahlreiche regionale und überregionale Berichterstattungen mehr als fünf Millionen Menschen mit dem „Resteessen“ erreicht und so sein über Jahre erworbenes Wissen einer breiten Zielgruppe zur Verfügung gestellt.

„Mit seinem „Resteessen – zu gut für die Tonne“ trägt das ATLANTIC Hotel Sail City dazu bei, das Ziel der Vereinten Nationen, bis 2030 die Lebensmittelverschwendung um 50 Prozent zu reduzieren, zu erreichen. Es handelt sich um ein kostenneutrales Projekt, da die Rohstoffe aus der Überproduktion verarbeitet werden; gleichzeitig trägt es zur Aufklärung der Gäste und Lieferanten zu einem sensibleren Umgang mit dem 'Gut Lebensmittel' bei“, so Jury-Mitglied Prof. Dr. Michael-Thaddäus Schreiber, Geschäftsführer des Europäischen Instituts für TagungsWirtschaft GmbH.

Neben einem abwechslungsreichen Vier-Gänge-Menü bringt das Info-Dinner den Gästen die Wertschätzung von Lebensmitteln näher und bei jedem Gang wird auf unterhaltsame Weise

deutlich gemacht, wo und wie sich Lebensmittelverschwendung vermeiden lässt. Der „unverschämte Teller“ ist dabei immer ein hilfreiches Sinnbild: Prall gefüllt steht er stellvertretend für maßlose Gier, die bekanntlich an so manchem Buffet zu beobachten ist.

Dennis Micknaß, Leiter Verkauf und Marketing Weser-Ems: „Die Auszeichnung bestätigt uns in unserem langjährigen Engagement, kostbare Nahrung nicht bedenkenlos zu verschwenden. Wir sind sehr zufrieden, dass unser Resteessen-Format zunehmend als Rahmenprogramm bei Tagungen und Kongressen in der Klima- und Fairtrade-Stadt Bremerhaven gebucht wird.“

Bremerhaven positioniert sich derzeit im MICE-Segment unter Federführung der BIS Wirtschaftsförderung Bremerhaven als Destination mit dem Anspruch, Tagungs- und Rahmenprogramme zu zeitgemäßen Themen wie Klimawandel, Erneuerbare Energie, Logistik und Mobilität der Zukunft oder auch Fisch- und Lebensmittelverarbeitung zu entwickeln. Das „Resteessen“ ist eins der Leuchtturmprojekte in diesem Bereich, ebenso wie das Angebot klimaneutraler Green Sail Meetings des ATLANTIC Hotel Sail City. Nachhaltig und klimaschonend zu wirtschaften, ist für das Bremerhavener Hotel sowohl eine Haltung als auch ein ökonomisches Erfolgsmodell.

3.369 Zeichen (inklusive Leerzeichen)

**Für Rück- und Interviewanfragen wenden Sie sich bitte an:**

ATLANTIC Hotel Sail City  
Sandra Tschardtke  
Verkauf & Marketing  
Tel. 0471 30990-250  
stscharntke@atlantic-hotels.de

oder

# ATLANTIC

HOTEL Sail City

Grün unterwegs.

bigbenreklamebureau gmbh  
Agentur für Kommunikation  
Anne Claire Bunte  
Tel. 0471 98218208  
E-Mail: [acb@bb-rb.de](mailto:acb@bb-rb.de)