

PRESSEMITTEILUNG

Regionaler Genuss mit exotischem Flair

ATLANTIC Hotel SAIL City erhält Auszeichnung für "Regionale und fair gehandelte Produkte".

Bremerhaven, den 1. Oktober 2016. Sechs Hotels sind von der MICE Portal GmbH für ihr nachhaltiges Engagement ausgezeichnet worden. Der CSR-Award wurde in fünf Kategorien vergeben. Mit dem Preis will das Buchungsportal die Wertschätzung für soziales und ökologisches Wirtschaften in der Hotellerie stärken. Das ATLANTIC Hotel SAIL City freut sich über die Auszeichnung in der Kategorie „Regionale und fair gehandelte Produkte“.

Ob Schmackhaftes vom exotisch anmutenden Wasserbüffel aus Bremerhaven, zartes Fleisch artgerecht aufgezogener Wollschweine aus Schwanewede oder saisonale Köstlichkeiten, wie der eigene Honig vom Hoteldach oder die Gerichte vom Wild aus Brake auf der anderen Weserseite. Diese Delikatessen sind nur ein kleiner Auszug hochwertiger Produkte, die auf unserer Speisekarte stehen und die eine Reise nach Bremerhaven und in die Region entlang der Nordseeküste zu einem sinnlichen Erlebnis machen.

Die Rückbesinnung auf regionale Produkte ist für uns vom ATLANTIC Hotel SAIL City ein fester Bestandteil unserer nachhaltigen Firmenphilosophie und weitaus mehr als ein verantwortungsbewusster Umgang mit der Natur und dem Klima. Die positiven Effekte liegen auf der Hand. Indem wir regionale Betriebe unterstützen, fördern wir die vertrauensvolle Bindung zu unseren Erzeugern. So können wir weitaus bessere Qualitätskontrollen durchführen, als es in Großmärkten der Fall ist. Die Ware ist frisch und kurze Transportwege tragen zum Klimaschutz bei. Nachhaltiges Wirtschaften ist für uns ein stetiger Entwicklungsprozess.

Wir haben uns die Frage gestellt, ob ein 4-Sterne-Hotel weniger für mehr Nachhaltigkeit anbieten darf? Weniger Auswahl am Frühstücksbuffet und auf der Speisekarte, weniger Reinigungsmittel und Handtücher, weniger exotische Produkte, die nicht aus der Region stammen? Es darf nicht nur - es muss, wenn es ganzheitlich ökonomisch und ökologisch Handeln will. Davon ist auch unser Küchenchef Dominik Flettner überzeugt: „Ich setze auf ausgewogene Produktvielfalt sowie auf eine verantwortungsvolle Beschaffung, Zubereitung und Produktion von Lebensmitteln. Regionale Produkte, artgerechte Tierhaltung und kurze Transportwege – das heißt beste Qualität zu umweltverträglichen Bedingungen. Nicht nur eine Frage des ökologischen Anspruches, sondern auch des guten Geschmacks.“ Sein großes persönliches Engagement für den Verein United Against Waste, einer Initiative zur Vermeidung von Lebensmittelverschwendung in Großbetrieben, ist daher eine weitere konsequente Entscheidung. Vom Azubi über den Koch bis hin zum Servicepersonal und der Direktion, unsere Strategie „Green SAIL“ wird wie selbstverständlich in die tägliche Arbeit eingebunden. Wir vom ATLANTIC Hotel SAIL City übernehmen Verantwortung. Gegenüber dem eigenen Team, unseren Gästen und Kunden und vor allem gegenüber unserer Umwelt und der Gesellschaft in der wir leben.

In Bremerhaven, der facettenreichen und größten Stadt an der deutschen Nordseeküste, gibt es viel Spannendes zu entdecken. Maritimes Flair und die Lage direkt an der Weser machen die Stadt und ihre Sehenswürdigkeiten zu einem interessanten Reiseziel. Das vier Sterne ATLANTIC Hotel SAIL City liegt direkt am Weserdeich mitten im Herzen des Tourismusresorts Havenwelten und ist nicht nur für Touristen das ideale Domizil für ihren Aufenthalt in Bremerhaven. Auch Geschäftsreisende erfahren hier neue Maßstäbe in Sachen Übernachtungs- und Tagungskomfort.

3.547 (inkl. Leerzeichen)

Für Rück- und Interviewanfragen wenden Sie sich bitte an:

ATLANTIC Hotel SAIL City	/	bigbenreklamebureau
Dennis Micknaß	/	Agentur für Kommunikation
- Verkaufsleiter -	/	Anne Claire Bunte
Tel. 0471 30990-551	/	Tel. 0471 982182-08
dmicknass@atlantic-hotels.de	/	acb@bb-rb.de