

## PRESSEMITTEILUNG

### „Resteessen – Zu gut für die Tonne!“

Warum landet in Großbetrieben ein Drittel pro Mahlzeit im Müll und wie lässt sich das vermeiden? Das ATLANTIC Hotel SAIL City geht diesen Fragen intensiv nach, spürt Einsparpotenziale auf, sensibilisiert und schult sein Personal. Die Ergebnisse im sorgsamem Umgang mit kostbaren Lebensmitteln sind beeindruckend und aufschlussreich zugleich. Vermittelt wird dieses Wissen in dem Veranstaltungsformat „Resteessen – Zu gut für die Tonne!“.

**Bremerhaven, den 4. November 2016.** Eine edel eingedeckte Tafel und schmackhafte 4-Gänge-Menüs aus erlesenen Zutaten gehören für ein 4-Sterne-Hotel zur Tagesordnung. Was hat es jedoch auf sich, wenn unförmige Gurken den Tisch zieren und halbvolle Teller serviert werden? Es ist Teil der neuen Veranstaltungsreihe „Resteessen – Zu gut für die Tonne!“ zu deren Auftakt das ATLANTIC Hotel SAIL City am gestrigen Abend 40 Gäste geladen hatte. Energieeffizienzberaterin neben Teelieferant, Biomilchproduzent, Papierhandtuchhersteller, Wirtschaftsförderer und Großcaterer neben regionalem Fleisch- und Wursthersteller, Stadtimker Seite an Seite mit Kommunikationsexpertin: Der Teilnehmerkreis war genauso vielfältig wie die Themen, die das Hotel im Rahmen seines Maßnahmenkataloges mit dem gesamten Hotelteam bearbeitet und umsetzt. Experten aus der Lebensmittelbranche lieferten in kurzweiligen Fachvorträgen das nötige Hintergrundwissen rund um die Vermeidung von Lebensmittelabfällen. Unterhaltsam moderiert wurde der Abend von Torsten von Borstel, Geschäftsführer bei United Against Waste e.V., eine Initiative gegen Lebensmittelverschwendung in Großbetrieben, die die ATLANTIC Hotel Gruppe mit großem Engagement unterstützt.

Die Gäste kamen in den Genuss einer besonderen Auswahl, zu der Küchenchef Dominik Flettner Wissenswertes zu berichten wusste. Er führte die Gäste durch das Menü und machte auf charmante Weise bei jedem Gang deutlich, wo und wie sich Lebensmittelverschwendung vermeiden lässt. Der „unverschämte Teller“ war eins seiner hilfreichen Sinnbilder: Prall gefüllt, stellvertretend für maßlose Gier, die bekanntlich an so manchem Buffet zu beobachten ist, wurde dieser ausgerechnet Torsten von Borstel serviert. Die passenden Fakten folgten prompt: „30% pro Teller landet in der Tonne. Das zeigen unterschiedliche Messergebnisse aus unterschiedlichen Betrieben. Die Frage, die sich stellt ist, wie verarbeiten wir die Ressource Lebensmittel sinnvoll und effektiv und wie kommen wir zu mehr Wertschätzung?“, so von Borstel. An den rustikalen, herbstlich dekorierten Tischen gab es beim Genuss von Fischsuppe und Bremerhavener Wasserbüffelspezialitäten angeregte Diskussionen und viele Fragen an die Referenten Sascha Lucht als Leiter Qualitätssicherung bei Transgourmet Seafood, Stadtimker Andreas Bredehorn, Torsten von Borstel und Dominik Flettner.

So war es nach dem Dessert dann auch nur konsequent, dass Dominik Flettner den Anwesenden die Reste des Abends präsentierte. Zusammengesetzt aus den drei Quellen, die er auch in der Hotelküche identifiziert und bearbeitet: Produktionsabfall, Tellerrücklauf und Überproduktion.

Das „Resteessen“ soll aufklären und wertvolle Tipps zur Vermeidung von Lebensmittelabfällen geben. Im Rahmen seiner Nachhaltigkeitsstrategie „Green SAIL“ hat sich das ATLANTIC Hotel SAIL City die Frage gestellt, ob es weniger für mehr Nachhaltigkeit anbieten darf? Darf es weniger exotische aber dafür hochwertige saisonale Produkte aus der Region auf Frühstücksbuffet und Speisekarte anbieten? Darf das Housekeeping bewusst weniger Reinigungsmittel oder Handtücher einsetzen? Es darf nicht nur - es muss, wenn es ganzheitlich ökonomisch und ökologisch handeln will.

Davon ist auch Küchenchef Dominik Flettner überzeugt: „Ich setze auf ausgewogene Produktvielfalt, verantwortungsvolle Beschaffung, Zubereitung und Produktion von Lebensmitteln. Regionale Produkte, artgerechte Tierhaltung und kurze Transportwege – das heißt für mich beste Qualität zu umweltverträglichen Bedingungen. Nicht nur eine Frage des ökologischen Anspruches, sondern auch des guten Geschmacks.“

In Bremerhaven, der facettenreichen und größten Stadt an der deutschen Nordseeküste, gibt es viel zu entdecken, die Stadt ist in Bewegung. Maritimes Flair und die Lage direkt an der Weser machen die Stadt und ihre Sehenswürdigkeiten zu einem interessanten Reiseziel. Das 4-Sterne ATLANTIC Hotel SAIL City liegt direkt am Weserdeich mitten im Herzen des Tourismusresorts Havenwelten und ist nicht nur für Weltenbummler das ideale Domizil für ihren Aufenthalt in Bremerhaven. Auch Geschäftsreisende erfahren hier neue Maßstäbe in Sachen Übernachtungs- und Tagungskomfort.

**4.648 Zeichen** (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
<a href="mailto:dmicknass@atlantic-hotels.de">dmicknass@atlantic-hotels.de</a>	/	acb@bb-rb.de