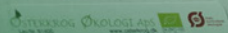


DANMARKS MEST BÆREDYGTIGE HOTELKÆDE HAR FOKUS PÅ MADSPILD

*Alt madaffald fra Comwells danske
hoteller og venues bliver recirkuleret
i samarbejde med Daka ReFood.*



Økologiske porrer

Indhold 5kg .L. 235
Østetoppriser Lev. nr 81400 GNG

Comwell
HOTELS

BÆREDYGTIGHED PÅ TALLERKENEN

Comwell har sat sig for at være branchens foretrukne bæredygtige hotelkæde for gæster, medarbejdere og samarbejdspartnere. Det gælder også i køkkener og restauranter, hvor minimering af madspild er på dagsordenen.

TRIVSEL, ENGAGEMENT OG LØBENDE FORBEDRINGER

Comwell samarbejder med ReFood om indsamling og genanvendelse af madrester. En gang i kvartalet modtager Comwell en oversigt over mængden af madrester, der er afhentet på de forskellige hoteller. Det er med til at anspore medarbejderne til at gøre det endnu bedre.

Som et led i indsatsen mod madspild har medarbejdere fra hvert køkken deltaget i Comwell Food Coordinator uddannelsen, der udbydes i samarbejde med en fagskole. På uddannelsen lærer medarbejderne at udnytte råvarerne bedre og reducere madspild.

”Vi ønsker at tage ansvar for vores ressourceforbrug og minimere og genanvende mest muligt. Vores bæredygtige omstilling er sat i gang, men rejsen er lang, og vi er først lige begyndt”

Peer Rysgaard

Driftsdirektør i Comwell



Comwell blev i 2019 kåret som Danmarks mest bæredygtige hotelkæde af forbrugerne i Sustainable Brand Index Awards 2019

PÅ ET ÅR GENANVENDER DAKA REFOOD COMWELLS ORGANISKE AFFALD OG OLIE TIL:



NÆRING TIL 674 TON
GULERØDDER



14.000 DAGES VARME I EN
GENNEMSNITLIG HUSSTAND



204.000 KM I EN BIL,
DER KØRER PÅ BIODIESEL



OG SPARER ATMOSFÆREN FOR:
295 TON CO₂



FAKTA OM COMWELL OG INDSATSEN FOR BÆREDYGTIGHED

- Comwell driver 20 hoteller og venues i Danmark og Sverige
- Comwells bæredygtighedsmission tænkes ind på tværs af alle hoteller og områder
- Alle Comwells hoteller har Green Key mærket, turismens internationale miljømærke
- Comwell bruger aktivt REFOOD mærket i sin markedsføring som et led i at skabe en stærk bæredygtighedsprofil

FAKTA OM SAMARBEJDET MELLEM COMWELL OG DAKA REFOOD

- Samarbejdet blev indgået i 2014 og omfatter 14 hoteller/konferencecentre
- Daka ReFood afhenter madaffald 1-2 gange om ugen på de enkelte hoteller og leverer renvaskede beholdere tilbage

”Vi mener, at det sender et stærkt signal, at alle vores hoteller forpligter sig til REFOOD mærket. På den måde støtter vi nemlig op om visionen om en bæredygtig fødevare- og servicesektor præget af mindre ressourcespild og mere genanvendelse”

Peer Rysgaard
Driftsdirektør i Comwell



Daka ReFood er en førende leverandør af løsninger til genanvendelse i hotel- og restaurationsbranchen.

Gennem et samarbejde med Daka ReFood kan du opnå ReFood certificering og bruge REFOOD mærket lige som mere end 1.000 andre danske virksomheder. Mærket sender et klart

signal om din indsats mod madspild og for genanvendelse over for både forbrugere, kunder og samarbejdspartnere.

Daka ReFood er specialiseret inden for indsamling og genanvendelse af organisk affald og tilbyder et højt serviceniveau samt maksimal udnyttelse af energi og næringsstoffer i restprodukterne.



Se mere på refood.dk