

Trinity er landets første
nøglehulsmærkede spisested




TRINITY
HOTEL & KONFERENCE CENTER
—
learn wise®



Trinity - landets første nøglehulsmærkede restaurant

Forbrugerne kender det grønne nøglehul fra fødevarer på supermarkedets hylder, men nu får også spisesteder mulighed for at blive certificeret med det sunde mærke. Trinity Hotel & Conference Center er det første spisested i Danmark, som tilbyder nøglehulsmærket mad i hotellets restaurant.



Nøglehulscertificeringen kommer som en naturlig følge af det gastronomiske koncept, eat wise®, som Trinity Hotel & Conference Center i Fredericia gennem de seneste år har arbejdet intensivt med at udvikle.

“Vores eat wise® koncept er først og fremmest udviklet, fordi der er en øget efterspørgsel på velsmagende mad, der indeholder et minimum af fedt og sukker – og som ikke ligger tungt i maven, når vores kunder skal være skarpe til flere dages konference eller kursus,” siger administrerende direktør, Hermann Christensen fra Trinity. “For os er maden en vigtig del af helheden i vores tilbud til kunderne på lige fod med de fysiske hotel- og conferencefaciliteter.”

Konceptet er bl.a. udviklet af køkkenchef, Stig Kruse Hansen fra Trinity, der også har været draget ind i Fødevarestyrelsens arbejde med kriterierne for nøglehulsmærkning af spisesteder.

“Det har været en spændende proces, hvor vi har kunnet give noget af det videre, som vi har arbejdet konkret med på Trinity,” fortæller Stig Kruse Hansen, der også var oplægsholder, da Fødevarestyrelsen lancerede nøglehulsmærkningen for spisesteder på Hotel- og Restaurantskolen i Valby i begyndelsen af februar.

“Vi tror på, at certificeringen er et vigtigt konkurrenceparameter, fordi der er en øget bevidsthed om ernæring og sund levevis i erhvervslivet,” siger Hermann Christensen. “Og så er vi stolte over at være de første, der dokumenteret kan tilbyde et sundt og ernæringsrigtigt måltid.”



Krav til spisesteder med nøglehulsmærke

- Sortiment - der skal tilbydes mindst en nøglehulsmærket ret hver dag, samt mulighed for at tilvælge vand.
- Uddannelse - minimum en medarbejder skal have deltaget i nøglehulskursus, mens øvrige medarbejdere skal have gennemgået web-kursus.
- Formidling - mærkning af retter og hjælp til at sammensætte et sundere måltid.
- Dokumentation/ kontrol - spisestedet skal dokumentere måltidernes sammensætning, ligesom der er løbende kontrol.

Vil du vide mere om nøglehulsmærket på Trinity Hotel & Conferencecenter, samt eat wise® konceptet, er du velkommen til at kontakte os.