**Ny teknologi bidrar till hållbara affärsmöjligheter i Nyköpings besöksnäring!**

Clarion Collection Hotel Kompaniet, Bernhard Kök Å Deli & samt Restaurang ät., har under det senaste året arbetat aktivt med att hitta nya sätt för hållbar affärsutveckling. Hållbara & miljöcertifierade paket, extra tjänster och ett helt nytt sätt att bedriva roomservice är parternas senaste samarbete.

- Hållbarhet ligger i vårt DNA är på Kompaniet. Därför är det naturligt för oss att samarbeta med andra lokala aktörer i besöksnäringen som delar vårt engagemang för att ytterligare kunna erbjuda nya upplevelser och produkter, säger Per Keller, VD på Clarion Collection Hotel Kompaniet.

Ett gemensamt KRAV certifierat matpaket, påskpaket, julbord & ”beermakers dinner” är de samarbeten som Clarion Collection Hotel Kompaniet & Bernhard Kök Å Deli har haft under det senaste året. När ägarna bakom Bernhard Kök Å Deli nu, öppnar sin andra restaurang i Nyköping; Restaurang ät., så kommer ett helt nytt samarbete sjösättas.

- Genom att erbjuda ett helt nytt sätt att beställa roomservice, där maten är KRAV certifierad och producerad lokalt kan vi nu exklusivt erbjuda Clarion Collection Hotel Kompaniet:s gäster denna service, säger Lina Hallbäck, Krögare på Bernhard Kök Å Deli samt Restaurang ät.

Gästen beställer sin mat enkelt via restaurang ät.:s applikation och sedan levereras den direkt till hotellet, ja ändå till dörren hos gästen. På detta sätt får hotellgästen fler valmöjligheter, snabbare service & kan enkelt betala redan i applikationen. Applikationen är utvecklad av Nyköpingsföretaget Tankbar.

Applikationen kommer även användas på restaurang ät., så alla gäster kan beställa, betala och hämta upp sin mat på restaurangen i västerport Galleria, Nyköping. Det är även där restaurangen kommer vara belägen. Tanken är att båda tjänsterna skall vara tillgängliga till restaurangens öppning, första veckan i maj.

- Att jobba tillsammans med Lina och hennes gäng samt att få se och testa Tankbar:s applikation gör mig mer och mer övertygad om att vi sätter gästens fokus i centrum. Att dessutom få möjligheten att göra detta med hållbarhet och lokal förankring i främsta rummet känns oerhört tillfredställande, säger Per Keller, VD Clarion Collection Hotel Kompaniet.

För mer information kontakta:

Per Keller, VD, Clarion Collection Hotel Kompaniet, tfn: 070-578 91 99

Lina Hallbäck, Krögare Bernhard Kök Å Deli / Restaurang ät. 076-035 28 20

Pooriya Leksén, Webbutvecklare Tankbar AB, 073-509 90 91