****

Pressemeddelelse – den 2. juni 2022

**Konferencegæster vil have økologi på tallerkenen**

**Centralværkstedet og Smedien har netop fået tildelt det økologiske spisemærke i bronze. Det betyder, at alle Comwells hoteller og venues i Danmark nu har fået tildelt spisemærket. Og ifølge Venue Chef, Anne Katrine Grove, kan det mærkes, når firmaer og private skal vælge venue og mad.**

Fødevarestyrelsen har netop registreret Comwells konferenceenheder, Centralværkstedet og Smedien, i Aarhus til at kunne bruge det økologiske spisemærke i bronze for at anvende 30-60% økologi i deres køkkener.

*”Jeg er virkelig glad for, at vi har opnået bronze i det økologiske spisemærke. Vi tager ansvar for det miljømæssige aftryk, vi sætter, og vi arbejder hele tiden hen imod at blive en bedre udgave af os selv. At få tildelt det økologiske spisemærke er en proces, der er drevet af vores engagerede medarbejdere. Hele den omstilling har de taget til sig, og vi kan se, at mange firmaer såvel som private stiller spørgsmål til, hvad vi serverer, og hvordan vi håndterer vores mad. De vil have økologi på tallerkenen. Så spisemærket betyder noget, når de vægter, hvor de skal afholde møder, events eller bryllup,”* udtaler Venue Chef, Anne Katrine Grove.

Siden 2015 har Comwell arbejdet målrettet med den grønne omstilling, hvilket blandt andet har resulteret i den forbrugerorienteret bæredygtighedspris, Sustainable Brand Index Award, for Danmarks mest bæredygtige brand inden for kategorien hotelkæde i 2019, 2020, 2021 og 2022. Alle Comwells 18 danske hoteller og venues har Det Økologiske Spisemærke i bronze, er certificeret med turismens internationale miljømærke Green Key og en del af UN Global Compact.

For yderligere information eller interview – kontakt venligst undertegnede.

De bedste hilsener  
Simon Verheij  
PR & Communication Specialist  
Comwell Hotels  
T. +45 3010 8244 / M. [sive@comwell.dk](mailto:sive@comwell.dk)

***Om Comwell Hotels***

*Comwell er en danskejet og landsdækkende hotelkæde med 15 hoteller i Danmark, et i Sverige samt ODEON i Odense og Centralværkstedet og Smedien i Aarhus. I mere end 50 år har Comwell drevet specialiserede møde- og konferencehoteller og har gennem årene høstet flere priser for deres møde-, service- og madkoncept. Comwell var de første til at introducere danskerne for den moderne mødepakke tilbage i 1969. I dag er det stadig Comwells kerneforretning, og den professionelle rådgivning, indsigt, læringsværktøjer og sparring varetages af hotelkædens specialuddannede MeetingDesignere. I dag servicerer de ikke kun traditionelle møder men også uddannelses- og kursusforløb, workshops, jobsamtaler, bestyrelsesmøder, udstillinger og events.*

*En atmosfærefyldt stemning og nordiske indretning kendetegner Comwells hoteller og venues. Med deres unikke placeringer ved enten natur, vand eller by har de appelleret til danske og udenlandske gæster gennem generationer, som har benyttet Comwell til ferier, weekend-, gourmet- og spaophold, bryllupper, konfirmationer, julefrokoster og andre af livets særlige begivenheder.*

*Comwell råder over 2610 værelser og 430 møde- og konferencelokaler. Koncernen, der hovedsageligt er ejet af Nic Christiansen Invest, omsatte for 710,5 mio. kr. i 2020 og beskæftiger omkring 950 fuldtidsmedarbejdere – heraf 130 elever.*

*Læs mere om Comwell på comwell.com*  