

PRESSEINFORMATION

Seminaris rettet Gemüse vor der „Schönheitspolizei“

Die Seminaris Hotels setzen eine umfangreiche Nachhaltigkeitsstrategie um. Dazu gehört auch die Rettung von Bio-Gemüse, welches EU-Normen für nicht schön genug erklären, das laut Köch:innen und Gäst:innen aber extra lecker ist.

Berlin, 13. April 2022. In den Seminaris Hotels kommt seit März besonderes Gemüse auf die Teller: die „Veggie Rebels“. Das sind krumme Gurken, ineinander verschlungene Möhren oder Kartoffeln, die nicht ganz rund sind – und nicht nur sehr liebenswert, sondern vor allem super lecker. Doch weil die Form schwieriger zu lagern und zu transportieren ist, erklären EU-Normen solch „nicht korrekt gewachsenes“ Gemüse zur Ausschussware. So bleibt ihnen der Weg in die meisten Regalen von Supermärkten und Bio-Läden versperrt.

Große Liebe zu Lebensmitteln

Seminaris kann in Kooperation mit dem Berliner Bio-Händler Querfeld jetzt solches Gemüse aus ökologischem Landbau retten. Die Köche der Hotels freuen sich, dass ihnen solche besonderen Stücke unter die Messer kommen. „Natürlich ist es aufwändiger, die Gemüserebellen zu schälen, aber wenn man Lebensmittel wertschätzt als das, was sie sind, nämlich Mittel zum Leben, dann sorgt die Liebe zum Produkt für die Freude im Umgang damit“, erklärt Deborah Bertram, Head of Food & Beverage. „Wir freuen uns, dass wir sie unseren Gäst:innen anbieten können.“

Die Rettung von nicht normgerechtem Gemüse ist nachhaltig und damit unterstützen die „Veggie Rebels“ die umfangreiche Strategie von Seminaris zu diesem Thema: Das Unternehmen, das sich ganz klar zu nachhaltiger Entwicklung und ökologischer Verantwortung bekennt, sucht kontinuierlich nach neuen Möglichkeiten, um die bestehenden Aktivitäten zu ergänzen.

Über Seminaris Hotels

Seminaris Hotels haben sich der Zukunft kreativer Meetings verschrieben: Sie bieten alles, was man für moderne Trainings, Workshops und Tagungen nach dem Konzept des Neuen Arbeitens – kurz: New Work – benötigt. Die acht Tagungshotels von Seminaris sind zentral in deutschen Metropolregionen gelegen und gut erreichbar, aber gleichzeitig mitten in der Natur oder in der Nähe großer Erholungsgebiete. Die Häuser sind individuell und mit Charakter gestaltet und werden modern geführt. Sie bieten aufregende Veranstaltungsräume im Industrial-Stil sowie ein herausragendes gastronomisches Angebot. Das Seminaris-Claim „We make people grow“ wird auf allen Ebenen gelebt: Die Gäste werden herzlich begrüßt und aufmerksam umsorgt. In den Meetings nach dem New-Work-Konzept können sie völlig neue Ideen, Prozesse und Geschäftsmodelle entwickeln. Und auch die eigenen Mitarbeiter der Seminaris-Hotels werden in ihrer individuellen Entwicklung intensiv gefördert. Ein weiterer wichtiger Schwerpunkt ist Nachhaltigkeit: Das Unternehmen hat 2019 in der gesamten Hotelgruppe ein zertifiziertes Umweltmanagementsystem nach DIN EN ISO 14001:2015 eingeführt. Weitere Informationen unter www.seminaris.de.

Pressekontakt:

Juliane Gringer, Public Relations
T: +49 177 79 422 98 • E: press@seminaris.com

SEMINARIS Hotel- und Kongressstätten-Betriebsgesellschaft mbH
Takustraße 39, 14195 Berlin, Germany