

NYT MATEN- MED GOD SAMVITTIGHET

Clarion Hotel skal være en bærekraftig hotellkjede. Et ledd i dette arbeidet er å servere sunne og bærekraftige matvarer til våre gjester. Clarion ønsker å bruke sin stemme til å påvirke.

CLARION HOTEL ER PALMEOLJEFRETT

Etterspørselen etter palmeolje øker betydelig globalt, og fører til avskoging av regnskog for å gi plass til større og flere palmeoljeplantasjer. Denne avskogingen har skapt betydelige utfordringer knyttet til klimagassutslipp, dyreliv og menneskerettigheter.

ØKOLOGI

Vi serverer et bredt utvalg av økologiske produkter på våre buffeter. Økologisk mat er dyrket uten kunstgjødsel, sprøytemidler og genmodifiserte organismer

MER FRUKT OG GRØNT

Over 80 % av oss spiser mindre frukt og grønt enn det som anbefales hver dag. Mer frukt og grønt reduserer faren for blant annet kreft og hjerte- og karsykdommer og det er bra for miljøet. 1 kilo storfekjøtt gir 75 ganger mer klimagassutslipp en 1 kilo poteter

MINDRE KJØTT

I gjennomsnitt spiser vi nesten dobbelt så mye som vi bør. For mye rødt kjøtt kan føre til en rekke sykdommer. I tillegg står dyr til matproduksjon står for like mye utslipp som hele verdens transportnæring. Når flere folk vil ha mer kjøtt, hugges regnskogen for å gi plass til beitemarker

RØDLISTA

I samarbeid med WWF og Dyrevernalliansen har vi utviklet en rødliste som inneholder mat du ikke vil finne hos oss; Gåselever, scampi og truede fiskearter. Dette er fordi vi ikke ønsker å servere mat som bidrar til dyremishandling, utrydding eller miljødeleggelse.