

Hotel Vejlefjords Råvaremanifest.

Vi er vores ansvar bevidst

Hotel Vejlefjord er placeret midt i naturskønne omgivelser.
Det minder os hver dag om, at vi skal huske at passe godt på det, vi har.

Vi har fokus på at minimere madspild og optimere vores indkøb ved at handle lokalt, ansvarligt og efter sæson – uden aldrig at gå på kompromis med kvalitet og smag i vores retter.

Råvarer og sæson

Vi køber først og fremmest sæsonbestemte, danskproducerede råvarer og økologisk og lokalt i det omfang, der kan lade sig gøre. Vi går aldrig på kompromis med kvaliteten af råvarerne og bruger sund fornuft, når vi opfylder gæsternes ønsker.

Dyrevelfærd og fiskeri

Vi tror på, at de bedste råvarer stammer fra dyr, der har levet et godt og naturligt liv. Vi støtter derfor producenter, der prioriterer dyrevelfærd og arbejder med høje etiske standarder, så vi kan tilbyde gæsterne ansvarligt producerede produkter.

Vi prioriterer at anvende ikke-overfiskede fiskearter og vælger fisk i sæson, ligesom vi prioriterer økologisk opdrættede fisk for at sikre og bevare fiskebestandene i fremtiden.

Lokale samarbejder

Vi prioriterer altid samarbejdet med mindre, lokale fødevareproducenter, der deler vores værdier og passion for kvalitet og ansvarlig produktion. Et initiativ, der ikke kun støtter de lokale erhvervsdrivende men også sikrer helt friske råvarer.

Madspild og affald

Vi arbejder aktivt for at minimere madspild, skabe en bæredygtig madproduktion og anvende vores råvarer ansvarligt. Vi ønsker at forlænge levetiden på de ressourcer og materialer vi bruger og affaldssorterer i 11 fraktioner. Køkkenets madaffald bliver desuden omdannet til biogas via vores biokværn, hvilket reducerer den samlede affaldsmængde betydeligt.

Et fælles løfte

Hotel Vejlefjords Råvaremanifest er vores løfte til gæsterne om altid at prioritere ansvarlige råvarer og ærlig mad tilberedt med kærlighed, respekt for naturen, vores historie og med gæsternes velvære for øje.



køkkenchef, Pauline Klærke, april 2025



HOTEL VEJLEFJORD