



Pressemeddelelse

28. august 2019

**Årets PULS-konference reducerer CO<sub>2</sub> med 75%:**

## Har du lyst til en gang grøntsagstatar?

**Vi bombarderes med rationelle argumenter for hvordan og hvorfor vi skal passe på klimaet og helbredet. Men menneskets adfærd er primært drevet af lyst, så hvordan skaber vi lækre madoplevelser, der er klimasmarte og sunde? Det serverede Madkastellet et bud på, da mere end 180 branchefolk mødtes til hotel- og restaurantkonferencen PULS i dag.**

Til årets PULS-konference udfordrede en vifte af danske og internationale talere – både brancheeksperter og specialister fra andre erhverv – måden vi tænker, udvikler og driver vores forretning på, når det kommer til gæsteoplevelser og bæredygtighed i hotel- og restaurationsbranchen.

Madkastellet var hentet ind som ekspert i madoplevelser og udfordrede gæsterne ved at servere bæredygtige bud på klassiske retter. Ramus Pors, ejer i og stifter af Madkastellet, siger:

”Du kan servere mad, der er nok så klimavenlig og sund, men hvis retterne ikke er genkendelige og tænderne ikke løber i vand, når du ser og smager dem, bliver maden jo valgt fra. Derfor var klassiske retter som tatar og rillette på frokostmenuen til PULS-konferencen,” og fortsætter:

”Men tataren indeholder kun grøntsager og svampe - og rilletten er lavet af dansk, FSK-mærket kulmule i stedet for eksempelvis svinekød. Samlet har vi reduceret CO<sub>2</sub>-aftrykket med 75% samtidig med, at vi ikke har sparet på saft, kraft, smag og yum-faktor. Og så er det økologisk.”

Maden var ikke sat op som en traditionel konferencebuffet, men blev i stedet serveret som mundrette portioner. Det får gæsterne til at spise mindre samtidig med, at der skal langt mindre mad til, for at opsætningen ser indbydende ud, hvilket reducerer madspild markant.

”Vi valgte Madkastellet som caterer til årets PULS-konference, fordi de er kendt for at være både kreative, innovative, ansvarlige og kvalitetsbevidste. Allerede i vores indledende dialog demonstrerede de, at de kan skræddersy et koncept, der perfekt matchede konferencens tema; bæredygtighed og gæsteoplevelser. Det var en fornøjelse at byde vores gæster på lækker mad - ikke mindst grøntsagstatar - tilberedt ansvarligt,” siger Michael Telling fra Telling og Nesager, der sammen med Dansk Erhverv arrangerede PULS-konferencen for tredje år i træk i Børsbygningen.

**For yderligere information kontakt:**

Ulrika Mårtensson, kommunikations- og marketingchef, [ulrika@madkastellet.dk](mailto:ulrika@madkastellet.dk), 23383072

*Madkastellet, der for snart 20 år siden startede som en traditionel cateringvirksomhed, er i dag også en venueportal med 20+ konference- og selskabslokaler, primært i Københavnsområdet. Madkastellet serverer årligt mere end en halv million måltider til events og i koncernens à la carte restauranter Restaurant Smør på Nationalmuseet, TANG Bistro & Café på Den Blå Planet, Restaurant Næs på Strandhotel Røsnæs i Kalundborg samt på tre spisesteder i Zoologisk Have København – Bistro panpan, Café Botanika og Restaurant FOLK. Alle steder står Madkastellet også for al møde- og eventcatering. Madkastellet har netop skrevet kontrakt med Experimentarium og åbner senere på året med nyt koncept i caféen og til events. De seneste år har Madkastellet ekspanderet markant, og udover en ny kantinedivision og en et socioøkonomisk projekt med GLAD-fonden, er der bl.a. et madmedborgerhus, et food lab og et talentprogram på tegnebrættet.*