



OPERAKÄLLAREN

PRESSINFORMATION

Operakällaren miljömärkt:

Nordens första Svanenmärkta stjärnkrog

Under en längre tid har Operakällaren med kökschef Stefano Catenacci i spetsen fokuserat på att arbeta fram ett omfattande och engagerande miljöprogram för verksamheten. Nu får stjärnkrogen ta emot Svanenlicensen, som första svenska – och nordiska – stjärnkrog.

- *Vi är väldigt stolta över att ha blivit Svanenmärkta, säger Stefano Catenacci. Att verka för en bättre miljö är en naturlig del av vårt arbete. Med certifieringen kan vi på ett enkelt och tydligt sätt visa våra gäster och andra intressenter hur vi aktivt arbetar med dessa frågor.*

För att få Svanenlicens krävs att man arbetar med miljöfrågor ur många olika perspektiv, bland annat ska det finnas ekologisk, rättvisemärkt och närproducerad mat på menyn. Restaurangen ska också arbeta med att minska sin energianvändning, byta ut miljöfarliga kemikalier vid disk och städning, sortera sitt avfall och minska transporterna. Svanenmärkningen är inte permanent, kraven höjs med 3-4 års mellanrum.

- *Operakällaren är en krog i världsklass. De visar att ett aktivt och bra miljöarbete mycket väl går att förena med extremt höga gastronomiska ambitioner, säger Cecilia Ehbrenborg Williams, affärsområdeschef B2B, Miljömärkningen Svanen.*

Förutom Operakällarens matsal omfattas även Verandan, Operabaren, Bakfickan samt Operakällarens Festvåningar i Svanenmärkningen.

- *Det har varit en lärorik process där all personal varit mycket engagerad, berättar Stefano Catenacci. Vi har gjort en total genomlysning av alla led där vi bl.a. sett över hela vår användning av kemikalier, trycksaker och övrigt förbrukningsmaterial på detaljnivå. Svanenmärkningen har gett oss en mycket bra grund för vårt fortsatta miljöarbete.*



OPERAKÄLLAREN

PRESSINFORMATION

Om Svanen

Miljömärkningen Svanens vision är ett hållbart samhälle med en hållbar konsumtion. Svanen är Nordens officiella miljömärkning. SIS Miljömärkning driver arbetet i Sverige på regeringens uppdrag. SIS Miljömärkning ansvarar också för EU:s officiella miljömärke EU-Blomman. Verksamheten drivs utan bransch- eller vinstintresse. Alla Svanenmärkta produkter och våra kriterier finns på www.svanen.nu

Om Operakällaren & Nobiskoncernen

Operakällaren serverar internationell haute cuisine, signerad Kökschef Stefano Catenacci. Operakällaren är Kunglig Hovleverantör och har tilldelats en stjärna och hela fem röda bestick i Guide Michelin och har därmed Sveriges högsta samlade betyg i prestigeguiden. Operakällaren är medlem i "Les Grandes Tables du Monde/Traditions & Qualité" - en sammanslutning av världens förnämsta restauranger. Operakällaren har utnämnts till bl.a. "Svensk Mästarklass" i White Guide; Guldkrog i Sveriges Bästa bord, Bästa svenska restaurang i GaultMillau, "Årets Miljöupplevelse" i White Guide, Första plats i Gourmets guide "199 bord", Vägarnas bästa krog, Wine Spectator's "Best of award of Excellence", Gulddraken, dvs Bästa krog i Dagens Nyheter, Årets affärskrog i Dagens Industri, American Express Servicepris. Nobis AB är en av Skandinaviens ledande koncerner inom hotell-, mötes- och restaurangnäringen och driver förutom stjärnkrogen Operakällaren och nattklubben Café Opera kända varumärken såsom klassiska Stallmästaregården, designhotellet J Nacka Strand, konferens- och mässanläggningen Factory Nacka Strand och flera andra spännande mötesplatser.

Bilder & mer information om Operakällaren

För mer information, kontakta Stefano Catenacci på Operakällaren, e-mail stefano@nobis.se eller Maria Kans på SpoilConcept, 0733-850319, maria.kans@spoilconcept.se.

Högupplösta bilder finns i Operakällarens webarkiv:

<http://www.operakallaren.se/files.asp?catID=815>

Mer information om Svanen

Cecilia Ehrenborg Williams, affärsområdeschef B2B, 070 723 723 6, cecilia.ehrenborg@svanen.nu