

Dansk kvalitetsstempel til Restaurant La Pyramide

Restaurant La Pyramide på Radisson SAS hotellet i Århus har fået det blå stempel som et spisested med måltider og råvarer af en særlig høj kvalitet. Restauranten er blevet optaget som medlem af ordningen Gastronomy Denmark, som er en kvalitetsmærkeordning for restauranter og producenter. Foreløbig har 50 restauranter opnået dette kvalitetsstempel.

Bag ordningen står VisitDenmark, HORESTA, Danske Kroer og Hoteller, Campingrådet, Danhostel, Feriehusudlejernes Brancheforening, Friluftsrådet og regionale turismeudviklingselskaber.

En restaurant eller en producent kan opnå kvalitetsmærket ved at opfylde 10 obligatoriske krav om blandt andet brug af danske råvarer, om sporbarhed og om faglært personale. Kravene er udviklet i tæt samarbejde med førende kokke og producenter i Danmark og kan kun opfyldes på steder, hvor kvalificeret personale giver gæsterne en gastronomisk oplevelse, de kan tage med sig.

Direktør Peter Laursen sætter stor pris på initiativet omkring Gastronomy Denmark og er glad for at deltage i ordningen:

- Kriterierne for at få kvalitetsmærket falder helt naturligt i tråd med de principper, vi driver vores restaurant og køkken efter. Vi sætter en ære i at give gæsten en kvalitetsoplevelse med respekt for gode friske danske råvarer, tilberedt og serveret af dygtigt faglært personale, som har gæsten i fokus, siger Peter Laursen.

Steffen Reker Hansen, der er køkkenchef på La Pyramide, er stolt og glad over anerkendelsen.

- Jeg er stolt af, at Restaurant La Pyramide nu er kvalitetsmærket. Det har hele tiden været helt naturligt for os at behandle de lokale sæsonråvarer med respekt og nu kan vi oven i købet skilte med det.

Gastronomy Denmark er en del af Aktiv Danmark, der arbejder for at sikre gode og nærværende turistoplevelser i Danmark ved at kvalitetsmærke inden for fem temaområder: Cykel, fiskeri, golf, wellness og gastronomi.

Mere information:

- www.visitdenmark.com/gastronomy
- Operations Manager på Radisson SAS Scandinavia Hotel Nina Carlslund på tlf. 8612 8665
- sekretariatet/temaprojektleder Stine Rasmussen på tlf. 35248080 eller mail stine.rasmussen@aktivdanmark.dk

Fakta

En kvalitetsmærket restaurant skal leve op til følgende krav:

- **Overvejende danske råvarer** – Retterne på menukortet skal hovedsageligt være baseret på dansk producerede råvarer.
- **Overvejende friske sæsonvarer** – Retterne på menukortet skal afspejle årstidens råvarer og overvejende være fremstillet af friske råvarer frem for frosne eller konserverede råvarer.

- **Sporbarhed for råvarerne** – Det skal være synligt, hvor hovedingredienserne og råvarerne, der anvendes i retterne på menukortet, kommer fra.
- **Faglært køkkenpersonale** – Over halvdelen af de ansatte i køkkenet skal have en faglig uddannelse.
- **Faglært betjening** – Over halvdelen af det ansatte betjeningspersonale skal have en faglig uddannelse.
- **Præsentation af retter** – Gæsterne skal have mulighed for at blive grundigt informeret om menu og vine før, under og efter servering. Betjeningspersonalet skal kunne svare på gæsternes eventuelle spørgsmål.
- **Holdning til råvarer, kvalitet og tilberedning** – Restauranten skal informere om holdning til kvalitet, produktion, råvarer, tilberedninger, inspiration, sortiment, m.m., inden for det klassiske og/eller det kreative køkken.
- **Bordbestilling og reservation** – Det skal være muligt at reservere bord og eventuelt menu og vin via telefon, internet eller lignende.
- **Fødevarehygiejne** – Restauranten må ikke over en periode have alvorlige anmærkninger med hensyn til fødevarehygiejnen.
- **Information om Gastronomy Denmark** – Restauranten skal kunne informere om netværkets øvrige deltagere, såvel producenter som restauranter. Gæsten skal tydeligt informeres om, at restauranten deltager i Gastronomy Denmark.