

PRESSEMEDDELELSE

Gastronomisk kvalitetsmærke til Skuespilhusets Café og Restaurant Ofelia

Skuespilhusets Restaurant Ofelia er optaget som medlem af Gastronomy Denmark, som er et landsdækkende netværk af restauranter, der arbejder for at vise danske og udenlandske gæster vej til gode danske madoplevelser.

" Det er bestemt positivt, at Restaurant Ofelia nu er en del af vores netværk. Vi ser Ofelia som en af Københavns mest interessante restauranter med sin unikke beliggenhed, hvor turisterne har mulighed for hele året at nyde rigtig god mad kombineret med en fantastisk udsigt."

"Ofelia udmærker sig ved at man får rigtig meget kvalitet for pengene. Priserne ligger i det lavere niveau, uden der er gået på kompromis med smagen og brug af gode råvarer. Det kan lade sig gøre, fordi køkkenchef Heidi Andersen har et hold af kompetente og dygtige kokke omkring sig"

"Hos Gastronomy Denmark lægges netop vægt på at repræsentere et bredt udvalg af gode restauranter, hvor danske og udenlandske gæster kan opleve danske råvarer, dygtige kokke og hvor man møder, det vi kalder det gode værtskab - kompetent servering med et smil i øjet. Skuespilhuset er et fantastisk smukt hus, som vi håber at rigtig mange turister vil besøge" siger Malene Zabel, projektleder for Gastronomy Denmark

Restaurant Ofelia ligger i Skuespilhuset foyer, som er åben for alle københavnere, turister og forbigående, som måske ikke umiddelbart skal se en forestilling. Den store foyer bruges også til indendørskoncerter, konferencer, vinsmagninger og meget andet.

Specielt om sommeren tiltrækker Skuespilhuset mange udenlandske turister. Med havnen som kulisse og med udendørsserveringen på det store promenadedæk rundt om huset.

Det Kongelige Teater har lagt sig i selen for at ændre opfattelsen af at 'teater-restauranter' kun tilbyder frituremad til en alt for høj pris. Derfor har Det Kongelige Teater indledt samarbejder med fødevarer virksomheder i bl.a. Danmark og Sverige om udvikling af nye produkter. Bl.a. har et tæt samarbejde med Skands bryggeriet resulteret i Det Kongelige Teaters egen øl, Tæppefald og senest en økologisk æblecider med æbler fra Fejø.

" Ofelia er glade for at blive medlemmer i Gastronomy Denmark. Ofelia står for 'det ærlige køkken', og alt er tilberedt fra bunden – alt fra marmelade, mayonnaiser, chutneys til vore snacks vi sælger i cafeen og i pauseserveringen" udtaler gastronomisk chef for Det Kongelige Teater Poul Cullura, og fortsætter: "Maden er kendetegnet ved at være lavet med stor kærlighed til sæsonens råvarer, med øje for de små detaljer, der gør måltidet og smagen til en oplevelse på lige fod med teatret".

Foreløbig er 65 restauranter rundt om i Danmark med i Gastronomy Denmark. En restaurant kan opnå kvalitetsmærket ved at opfylde 10 obligatoriske krav om blandt andet brug af danske råvarer, holdning til maden og godt 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. Kriterierne kontrolleres af Horesta og DRC – Danmarks Restauranter & Caf er

Gastronomy Denmark er en del af Aktiv Danmark, der arbejder for p  at udvikle og markedsf re teamferie i Danmark inden for seks temaomr der: Cykel, fiskeri, vandring, golf, wellness og gastronomi. Bag Aktiv Danmark st r VisitDenmark, HORESTA, Danske Kroer og Hoteller, Campingr det, Danhostel, Feriehusudlejernes Brancheforening, Friluftsr det og de regionale turismeudviklingselskaber.

Mere information

- www.visitdenmark.com/gastronomi
- Skuespilhusets Caf  og Restaurant Ofelia: Gastronomisk chef Poul Cullura 2551 7933
- Projektleder for Gastronomy Denmark, Malene Zabel tlf. 32 88 99 44 eller e-mail malene.zabel@aktivdanmark.dk

