

KolleKolle har siden 1996 haft fokus på, at arbejde bæredygtigt og miljørigtigt. Så vi kan med stolthed sige at vi tager ansvar - og passer på vores klode...



LOKALE RÅVARER

Vi bruger helst danske lokale råvarer i tilberedningen af vores mad. Det er mest bæredygtigt for os.





MINIMÉR MADSPILD

Vores kokke arbejder kreativt med at udnytte råvarerne med mindst muligt madspild.

REN OMTANKE

Med Grøn Nøgle-certificering stiller vi særlige krav til rengøringsmidler, for at tage vare på både miljø og mennesker .





SOCIALT ANSVAR

Vi støtter og hjælper, hvor vi kan:
lokalt, velgørende og bidragende.
Og forbedrer hotel- og
mødeoplevelsen med God Adgang.

ENERGILEDELSE

Vi stopper aldrig. For der er altid noget vi kan forbedre.





KOLLEKOLLE

KONTAKT OS

+45 44 98 42 22

konference@kollekolle.dk