



10-02-2014 09:22 CET

## Tore Carlsson Sægrov fra Quality Hotel Leangkollen kåret til Årets grønne kokk

**Tore Carlsson Sægrov fra Quality Hotel Leangkollen ble kåret til Årets Grønne Kokk under Smak 2014. Sammen med makker Are Nordtvedt fra restaurant Onda imponerte han juryen med grønne delikatesser.**

-Det er ingen tvil om at Tore er et forbilde i hele Nordic Choice. Hans faglige integritet, teft for nye kombinasjoner og fokus på sunne råvarer løfter han opp blant de aller beste. Det er internasjonalt nivå på det Tore leverer, og jeg er derfor stolt at han har valgt Quality Hotel Leangkollen som sin arbeidsplass, sier Petter A. Stordalen, styreleder i Nordic Choice Hotels som

eier hotellkjeden Quality Hotel.

Det er Opplysningskontoret for frukt og grønt, Kokkenes Mesterlaug, Segers, BAMA og Smak 2014 som arrangerer konkurransen.

-Vi har jobbet knallhardt for å komme hit, og det kjennes ekstra hyggelig å se at det gir uttelling. Jeg håper konkurransen også kan bidra til å sette enda mer fokus på grønn kunnskap i kokkefaget, sier Tore Carlsson Sægrov.

Tore Carlsson Sægrov har tidligere blant annet jobbet på det prisbelønte hotellet THE THIEF på Tjuvholmen. Han ble ansatt som kjøkken- og restaurantsjef på Quality Hotel Leangkollen i august og har med sin kunnskap og kompetanse videreført hotellets høye matkvalitet og renommé.

I samme konkurranse ble Richard Eide Sundal fra Quality Hotel Expo Fornebu tildelt bronse i sammen med Andreas R. Wold fra Spisestedet Feinschmecker.

### **Fokus på Grønt og Godt i Quality Hotel**

Quality Hotel har det siste året utviklet lunsj- og pausematkonseptet «Grønt og Godt». Målet er å servere mat som gir mer energi og overskudd til hotellets gjester og konferansedeltakere. Riktige næringsmidler på riktige tidspunkter, betyr bedre lærings- og konsentrasjonsevne samt lavere stressfølelse. Hele to medaljer til kokker fra hotellkjeden Quality, viser at satsningen gir resultater.

- Vi skal være best på møter med rett balanse. Ikke bare er det stort for oss å ha så dyktige kollegaer på Quality Hotel Leangkollen og Quality hotel Expo. Det er også en viktig markering av det fokuset vi som kjede ønsker å ha på «Grønt og Godt», sier Eivind Tangvik, konserndirektør for Quality Hotel.

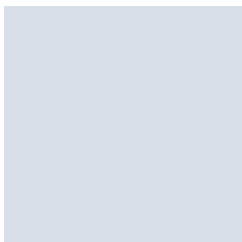
For mer informasjon:

Anne-Margrethe Tveit, Hotelldirektør Quality Hotel Leangkollen  
Tel: 911 51 667 // E-post: [Anne-Margrethe.Tveit@choice.no](mailto:Anne-Margrethe.Tveit@choice.no)

---

**Nordic Choice Hotels** er Nordens største hotellkonsern med 170 hoteller og 12 000 medarbeidere i Skandinavia og Baltikum. Selskapet markedsfører kjedene Comfort, Quality Hotels, Quality Resort, Clarion Collection og Clarion, samt 10 unike hotellperler innen Nordic Hotels & Resorts. Alle hoteller er miljøsertifisert etter ISO 14001.

## Kontaktpersoner



**Bettina Flatland**

Pressekontakt

Director of Communications

[bettina.flatland@choice.no](mailto:bettina.flatland@choice.no)

+47 975 98 000



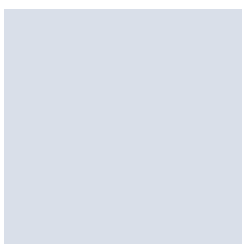
**Geir Økland**

Pressekontakt

Senior Communications Advisor

[geir.okland@choice.no](mailto:geir.okland@choice.no)

+4748272656



**Kristina Breivik**

Pressekontakt

kommunikasjonsrådgiver

[kristina.breivik@choice.no](mailto:kristina.breivik@choice.no)

+47 938 519 21