

Ernährungswissenschaftler entwickelt Menüs für Shangri-La Hotels

Peking/China, 07.12.2007/APD Die Luxushotelgruppe im asiatisch-pazifischen Raum „Shangri-La Hotels and Resorts“ will künftig ihre Gäste mit gesunden und nährstoffreichen Gerichten versorgen. Dazu arbeitet sie mit dem Ernährungswissenschaftler Wong Chi Wing zusammen, der Menüs entwickeln soll, die ernährungswissenschaftliche und dem Lebensstil der Gäste entsprechende Bedürfnisse erfüllen. So werde berücksichtigt, dass jeder Mensch, vom Geschäftsreisenden über aktive, gesundheitsbewusste Urlauber bis zu Konferenzteilnehmern, einen ganz individuellen Nährstoffbedarf habe. Die neuen Menüs sollen den Gästen die Wahl aus einer Vielfalt von Gerichten anbieten, die sich genau auf ihre persönlichen Anforderungen abstimmen ließen.

Der Ernährungsberater Wing leitet die Verpflegungs- und Diätabteilung des renommierten „Hong Kong Adventist Hospital“. Er studierte an der adventistischen Loma Linda Universität in Kalifornien Ernährungswissenschaften und verfügt über eine zehnjährige Berufserfahrung. Shangri-La hat bereits mit 21 seiner Hotels die HACCP-Zertifizierung (Hazard Analysis and Critical Control Point System) im Bereich der Lebensmittelsicherheit erlangt. Bis 2008 sollen auch alle anderen Häuser die gefragte Beglaubigung der Lebensmittelbranche bekommen.

„Shangri-La Hotels and Resorts“ mit Sitz in Hongkong verfügt unter den Hotelmarken „Shangri-La“ und „Traders“ derzeit über 54 Häuser mit über 27.000 Zimmern. Es handelt sich um Fünf-Sterne-Anlagen mit Standorten in Australien, China, auf Fidschi, in Hongkong, Indonesien, Malaysia, im Oman, auf den Philippinen, in Singapur, auf Taiwan, in Thailand und den

Vereinigten Arabischen Emiraten.

Der Text kann kostenlos genutzt werden. Veröffentlichung nur mit Quellenangabe „APD“ gestattet!