

Singapour - 2020

# farm to table

## UNE FERME URBAINE SUR LE TOIT D'UN HÔTEL À SINGAPOUR

En s'inspirant de la nature pour son concept farm-to-table, l'hôtel ParkRoyal Collection Marina Bay a aménagé un jardin sur son toit, situé dans le quartier des affaires de Singapour. La ferme abrite plus de 60 variétés d'herbes, de fleurs, de fruits et de légumes comestibles. Elle a été imaginée pour favoriser la biodiversité en ville et combler certains besoins de l'hôtel.

Réaliser le concept triparti de la ferme à la table, de la ferme au bar et de la ferme au spa

Produire et consommer des aliments à l'échelle microlocale

objectifs

Créer une expérience de dégustation unique pour les clients

Promouvoir l'agriculture urbaine circulaire sur toit



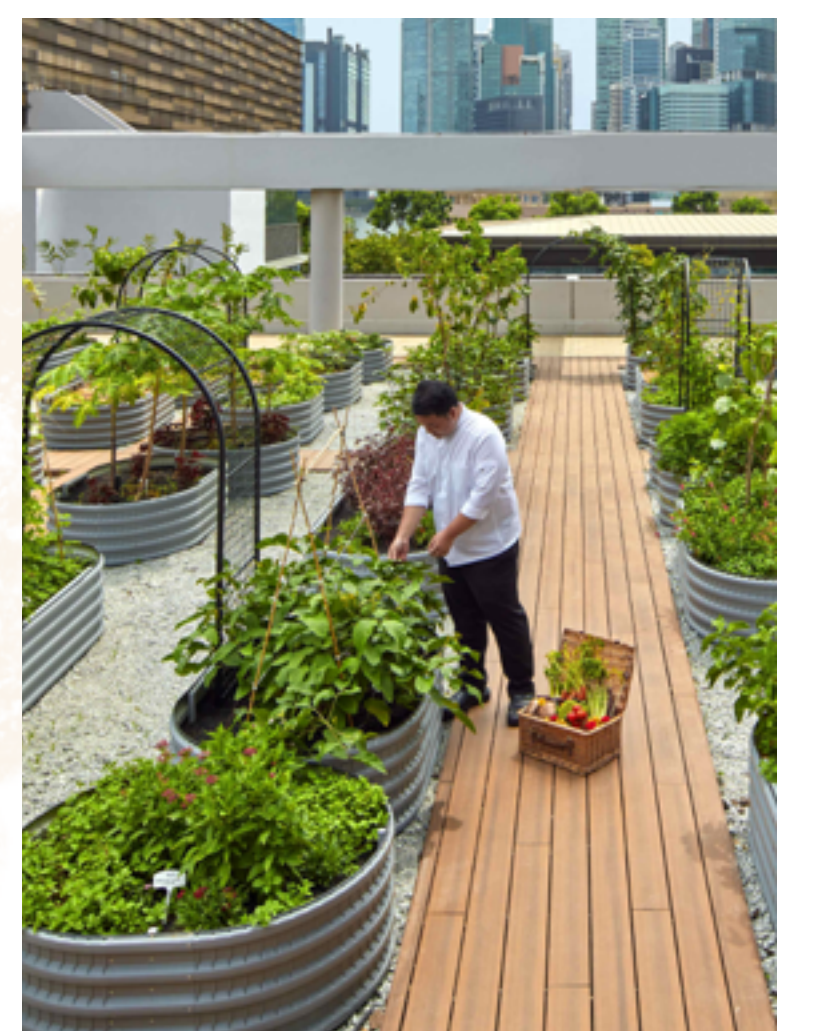
Crédits photos : ©Urban Farm at PARKROYAL COLLECTION Marina Bay, Singapore

### Les faits saillants :

Utilisation du marc de café servi à l'hôtel pour le compost de la ferme

Environ 20 % des besoins alimentaires de l'hôtel sont comblés par la ferme

Obtention du Best Sustainable Hotel Award en 2021 au Savour BlackBookAsia Awards



### partenaires et collaborateurs :

Pan Pacific Hotels Group, Parkroyal Collection Marina Bay, FDAT

