



Suomalainen luomuraaka-aine osana vastuullisuus- strategian toteutusta ruokapalveluissa

Ulla Kurkela
Director,
Gastronomy and Procurement





Your Food Passionate Service Partner

Compass Group Suomessa



Visiomme

Yhdessä olemme halutuin ja intohimoisin ruoan ja palvelun tekijä, rohkea uudistaja ja vastuunoton suunnannäyttävä.

TEP – Talouselämän päättäjätutkimus 2021

Saimme parhaat arviot

- 1) Henkilöstön ammattitaidossa,
- 2) Palvelutarjoamassa ja
- 3) Luotettavassa yhteistyökumppanuudessa

People

Luomme työpaikkakulttuurin, jolla on vankat arvot ja joka vetää omistautuneita ja osaavia työntekijöitä sekä johtajia puoleensa.

Purpose

Turvallisuuskulttuurimme avulla huolehdimme toisistamme ja ympäristöstämme.

Performance

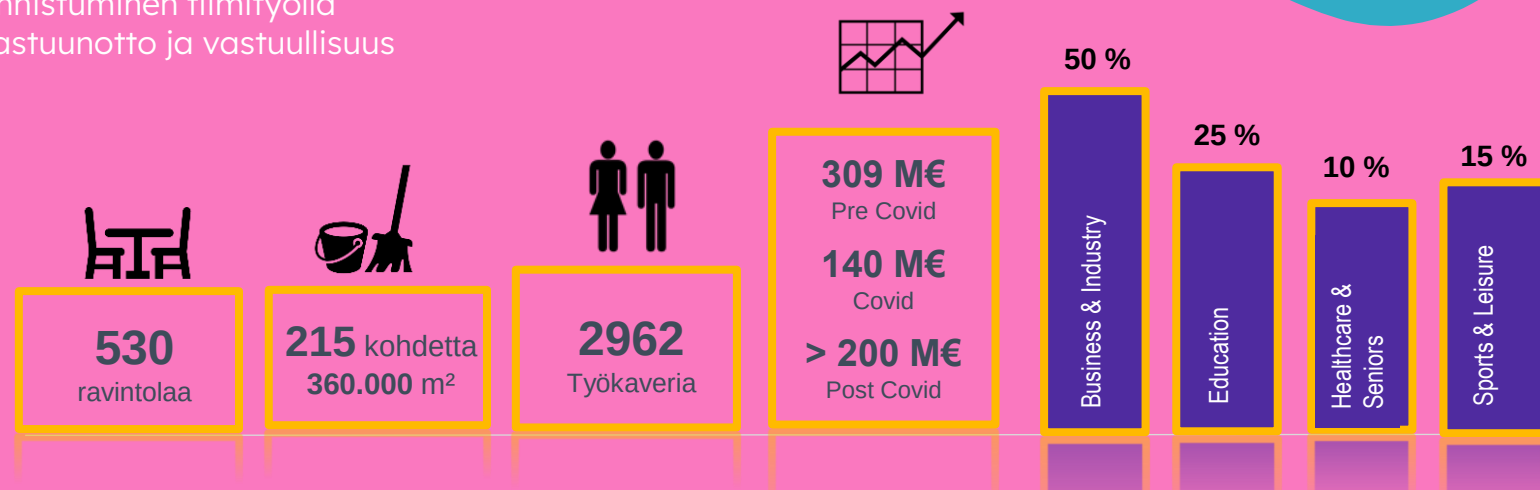
Keskitymme parannuksiin ja hyviin hankintoihin, jotka edistävät mahdollisuuksiamme, asiakkaidemme saamia hyötyjä ja kestävää kasvua.

Arvomme

- Rehellisyys, avoimuus, luottamus ja turvallisuus kaikessa
- Can Do -asenne
- Laatu intohimona
- Onnistuminen tiimityöllä
- Vastuunotto ja vastuullisuus

Laatu

- ISO 9001 -sertifikaatti
- ISO 14001 -sertifikaatti
- Avainlippu-merkki lounaalla
- MyCare -tunnus



Vastuunotto tulevaisuudesta

Luomme
hyvinvointia ja
hyvää työtä



Ihmiset

Vastuullisuusstrategiamme nostaa ihmiset keskiöön. **Haluamme olla alan halutuin työnantaja** ja pidämme jokaisen turvallisuudesta huolen.

Edistämme moninaisuutta, tasa-arvoa ja osallisuutta. Kannamme vastuuta myös ihmisistä arvoketjussamme ja vaikutamme vastuullisten hankintojen kautta.

Tarjoamme ja kehitämme kestäviä
palveluja alan vastuullisena
suunnannäyttäjänä



Palvelut

Edistämme palvelujemme avulla kestävää kehitystä. teemme suunnannäyttäjänä muutosta ruokaketjun ja palvelujemme ilmastoystävällisyyden ja vastuullisuuden kasvattamiseksi.
Olemme alan intohimoisin kumppani vastuullisuudessa.

**Tarjoamme ilmastoystävällistä ruokaa.
Vähennämme ruokahävikkiä -50% vuoteen 2025 mennessä.**

Kestävän toiminnot ovat aina mukana arjessamme: ympäristöä säästävät puhtauspalvelut ja tavoitteenamme **100% vastuulliset hankinnat**

Vastuullisuustyömme on
kunnianhimoista, vaikuttavaa ja
näkyvää työtä koko maailman
hyväksi



Tulevaisuus

Tavoittelemme
hiilineutraaliutta vuonna 2030.

Mittaamme miten etenemme ja kerromme ilmastovaikutuksista lukujen avulla. **Kehitämme luontovaikutusten mittausta.** Tuomme vastuullisuuden avoimesti osaksi palvelujamme tarjoamalla tietoa valintojen pohjaksi palvelujemme käyttäjille.

Missä haluamme olla 3 vuoden kuluttua?

2022

CO₂e

Tuomme hiilijalanjäljen
näkyvämmiin ruokalistoihin 2022

100%

Kuorelliset kananmunat
häkkivapaista

100%

Vastuullista palmuöljyä ja
soijaa jo nyt

100%

pakkauksista kierrätettäviä.
Kierrätysmateriaalit lisääntyvät,
muovi vähenee

0

Tapaturma-
taajuus

100%

Ruokaturvallisuus

2023

CO₂e

Hiilineutraali tuotantokeittiö
2023

Kasvisruoka ja
ilmastoystävälliset
vaihtoehdot kasvavat

Kasvisruoka-
osaamisen kehittäminen Compass
Group Kokkiverkostossa

100%

Raaka-ainetoimittajista
sitoutunut Code of
Conductimme

90%

siivouskemikaaleista
ympäristömerkittyjä 2023

2024

100%

Kuorellisten munien lisäksi myös
kananmunamassat, -jauheet ym.
häkkivapaista kanaloista

Arvosana yli 4

Työntekijät kokevat työyhteisön
moninaiseksi ja osallistavaksi (1-5)

100%

uusiutuvaa energiaa
vuoteen 2024 mennessä

50%

päätavarantoimittajista
hiilineutraalisuussitoutumus 2024

2025

100%

Kalustosta hiilineutraaleja

100%
Vastuulliset
hankinnat

-50%

ruokahävikki
2021-> 2025

50%

Kaloista ja kalatuotteista MSC/ASC
-sertifioituja 2025

Jo nyt kalat ja kalatuotteemme sertifioituja tai
WWF:n vihreällä tai keltaisella listalla.



**Kestävän
maankäyttö ja
maatalouden
edistäminen**



**Turvallisuus, ihmisoikeudet, hyvät työolot, tasa-arvo,
hyvinvointia tuova ravinto**



**Vastuulliset
valinnat näkyvästi
esillä**



**Ilmaston-
muutoksen
hillintä**



**Luonnon
monimuotoi-
suuden tukeminen**



**Metsäkadon
torjuminen**



Yhteistyö

Luomuvallinnat ovat tärkeä osa vastuullisuustyötämme luonnon monimuotoisuuden ja eläinten hyvinvoinnin tukemiseksi

Vastuullisuuden näkökulmasta meille tärkeitä asioita juuri nyt ovat

- Ruoan alkuperän ja tuotantoketjujen tuntemus
- Vastuulliset toimittajat
- Kotimaisuus
- Sesongin mukaisuus
- Kasvisruoka (kasvikset ja kasviproteiinit),
- Kotimainen liha
- Vastuulliset kalatuotteet ja
- Häkkivapaiden kanan munat

Tuemme eläinten hyvinvointia myös esim.

- ylläpitämällä korkeaa kotimaisuusastetta eläinperäisissä tuotteissa sekä
- hankimme kaloja ja kalatuotteita ASC- tai MSC-sertifioituna tai WWF:n vihreinä tai keltaisina lajeina

Tavoitteenamme on, että kaikki ravintolamme ovat Portaat luomuun -ohjelmassa



LUOMUN
PORTAILLA
noin 400
ravintolaa



Rasvaton maito
100%
Luomua



Luomun portailla jo 10 vuotta

Vuoden 2012 alussa kaikki silloiset Amica-ravintolamme liittyivät Portaat luomun – ohjelmaan.

Vuoden 2022 aikana olemme vieneet osaltamme ohjelmaa eteenpäin, ja päivitimme kaikkien luomutuotteita käyttävien ravintoloiden Portaat luomuun -diplomit ajan tasalle Korona-sulkujen jälkeen.

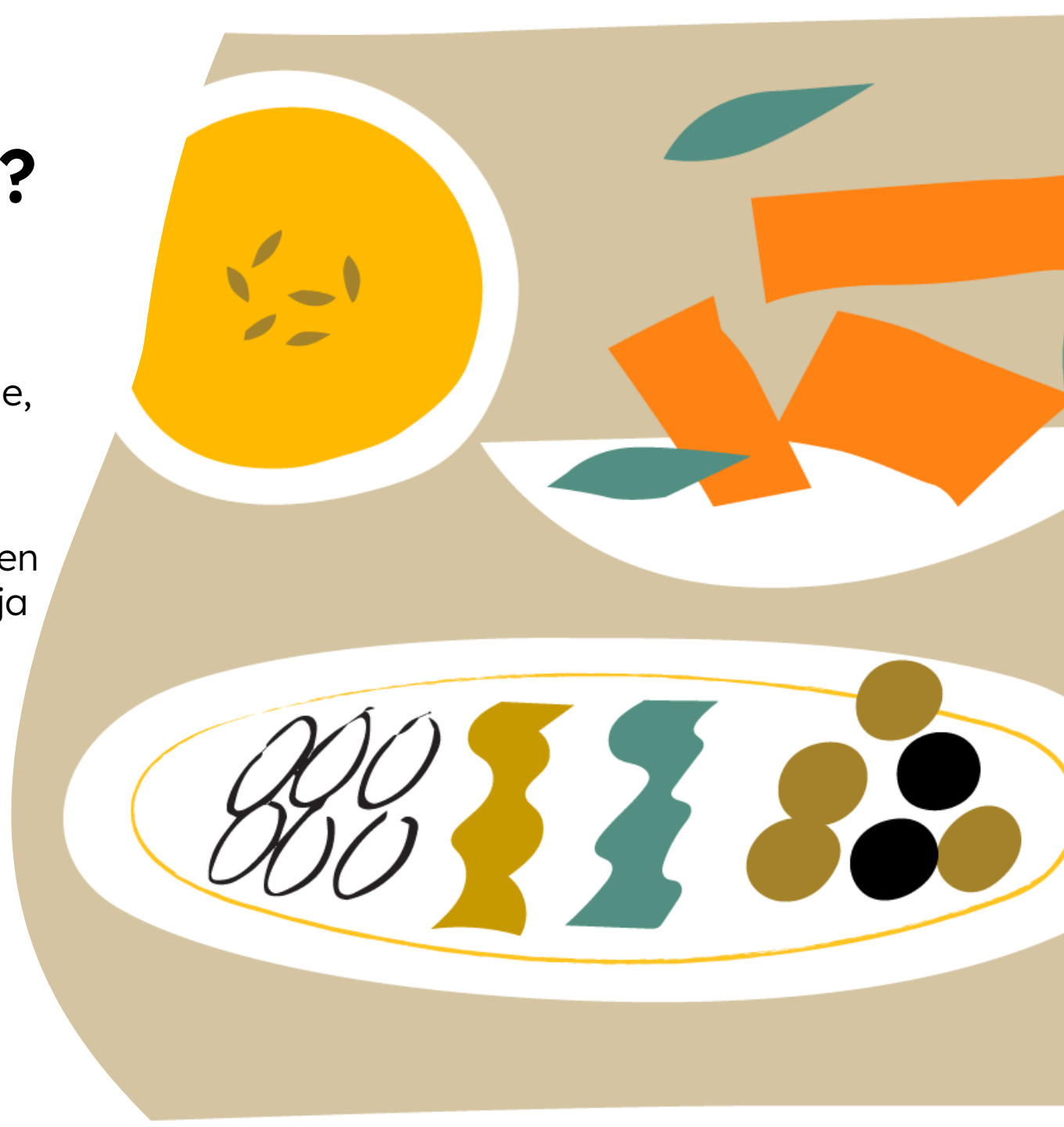
Ohjelmataavoitteenamme on kasvattaa luomun käytön määrää edelleen.

- Piimä, kaurajuoma, soijajuoma
- Fetajuusto
- Puurohiutaleet
- Ruokaleipä, näkkileipä,
- Täysjyväpasta, vehnäjauho, myslit (aamupalalla),
- Kananmunat
- kylmäpuristettu rypsiöljy (salaattipöytä), oliiviöljy (salaattipöytä),
- Kasvisliemiuutokset
- Ketsuppi,
- Kidesokeri
- Kikherne (säilyke), valkoinen papu (säilyke),
- Valkokaali (tuore), sipulikuutio (pakaste), purjoviipale (pakaste), porkkanakuutio (pakaste)
- Kahvi, tee



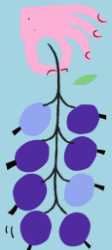
Miksi Luomun portaat?

- Portaat luomuun järjestelmä on selkeä ja soveltuu hyvin eri kokoisille ja eri asiakassegmenteissä toimiville suurkeittiöille, joissa halutaan hallita toimittaja- ja tuoteriskejä.
- Säännöllisessä käytössä olevien, merkittävien luomuelintarvikkeiden käyttö on tehokasta ja hävikkiä voidaan hallita hyvin.
- Merkittävien ja jatkuvassa käytössä olevien tuotteiden hallinta ja niiden lukumäärän varmistaminen on ravintolalle helppoa.



Mitä voisi parantaa?

- Portaisiin on liitetty suuntaa antavat ”luomun käyttö-%” eri portaille. Esimerkiksi portaalla 1, jossa pitää käyttää vähintään yhtä luomuraaka-ainetta, pitäisi %-osuus raaka-aineista olla 1-5 % ja 2. portaalla jo 5-15 %.
- Saatavuushaasteiden vuoksi käyttöön valikoitunut usean vuoden ajan kevyitä raaka-aineita, kuten hiutaleita ja leipää. Niistä kertyy ostokiloja niukasti verrattuna siihen, että käytössä olisi esim. maito ja peruna. Vasta viime vuosina saatavuus on noussut myös mm. maidossa ja perunassa sellaiseksi, että suuret toimijat voivat ko. tuotteita hyödyntää.
- Ravintolat eivät ole samalla viivalla, kun lasketaan %-osuuksia.
- Tarjouspyynnöissä toive luomun käytössä voidaan nykyään ilmaista hyvinkin monella tavalla. Esim:
 - luomuruokaa kerran viikossa
 - luomuateria kerran viikossa
 - 20% luomua (eikä kerrota % mistä: kiloista/euroista/ lautasen tuotteista = pääruoka, lisäke, leipä, juoma)



PARAS ja selkein:

”Ravintolan toivotaan olevan mukana Portaat luomuun -ohjelmassa vähintään esim. 2. portaalla”

Heräsikö kysymyksiä?



Kiitos

Ulla Kurkela
Director,
Gastronomy and Procurement
+358 400-926 639
Ulla.Kurkela@compass-group.fi

