

ISS RAVINTOLAPALVELUT

# Tahtoa, työtä ja tuotekehitystä - luomu osana ISS Palveluiden vastuullisuustyötä





ISS RAVINTOLAPALVELUT

## Sisältö

1. ISS Ruokailupalvelut
2. Lähdetään luomuttamaan!
3. Tärkeitä huomioita, kokemuksia ja testaamisia hankkeen aikana
4. Jatkuva tuotekehitys

# ISS Ravintolapalvelut – tie onnelliseen päivään kulkee vatsan kautta, ruoka tuo ihmiset yhteen



- Tuotamme monipuolisia ravintolapalveluita erilaisille ja eri-ikäisille asiakkaille
  - Toimistot, teollisuus ja julkinen sektori
- Suomessa ISS Ravintolapalveluissa työskentelee 200 ammattilaista
- Tarjoilemme yli 40 000 maistuvaa lounasannosta päivittäin 160 toimipisteessä ja kahvilassa ympäri Suomen
- Käytämme lounaalla 100 % suomalaista lihaa, broileria, vapaan kanan munia, ja maitotuotteita
- **Kaikki kalat** ovat vastuullisesti kalastettuja tai kasvatettuja
- Vuoteen 2025 mennessä pyrimme lisäämään kasvisten määrää 30 %
- Vuoteen 2030 mennessä vähennämme ravintolapalveluiden päästöjä 25 %
- Vuoden 2027 loppuun mennessä puolitamme ruokahävikkimme

# Luomuttaminen on ihanaa! Innostavaa! Palkitsevaa! Haastavaa! Tiimityötä!



**LuRu-hanke** on ollut opettavainen ja innostava ja haastanut meitä kehittämään ja kehittymään enemmän. Hanke on myös opettanut keksimään erilaisia ratkaisuja, kun olemme astuneet askeleen taakse päin.

- Olemme ISS-tiiminä kehittäneet asiakkaillemme ensiluokkaisia makuelämyksiä luomutuotteiden avulla.
- Keskustelu ja yhteistyö vastuullisten luomutuotteiden saatavuuden varmistamiseksi on alkanut – kehittäminen jatkuu, vaikka hanke loppuu.
- Olemme avoimia ja uteliaita uusia tuotteita ja reseptejä kohtaan.
- Jatkuva kehittäminen ja useita ratkaisuvaihtoehtoja on oltava essun taskussa.
- Parhaita asioita on verkostoituminen samanhenkisten kollegoiden kanssa.
- Nousimme portaalta 2 portaalle 4 tämän hankkeen aikana.

# Lähdetään luomuttamaan! Tuote kerrallaan suunnitelmallisesti ja kustannustehokkaasti

Vuosikello ja kvartaalit varmistamassa hankkeen edistymistä

- Q1 2023: laktoositon maito, piimä, jauhot, hiutaleet, kahvi, tee, leipä, pastat
- Q2 2023: hedelmät, välipalat, kasvisproteiinit, oliiviöljy
- Q3 2023: mehut, mausteet, etikat, sokeri
- Q4 2023: liha, kuivattu herne, hernerouhe
- Q1 2024: juurekset, näkkileipä
- Q2 2024: hiilihappoiset juomat ja alkoholittomat juomat
- Q3 2024: juurekset, energialisäkkeet, peruna kuorineen
- Q4 2024: kananmunat, kasvipohjaiset gurtit, viipaloitu juusto
- Q1 2025: ketsuppi, näkkileipä, lisää jauhoja, makkara



# Miten saamme luomua lautaselle

Toimittaja  
Jakelija



Uusi luomutuote valikoimiin, aikataulu 1 kk – useampi vuosi



# Tässäkin on luomua on ihan hyvä

**Luomutamme reseptiikkaamme** niin, että osa reseptin raaka-aineista on luomutuotteita. Tuotevalikoima, hinta ja saatavuus voivat muuttua, mutta tilalle etsitään uutta. Jos kova hinta on este, etsitään vaihtoehtoja.

- Ohukaiset, pannukakut
- Keitot
- Kasvisruoat
- Pastapohjaiset ruoat
- Lisäkerasteet, pikkelöidyt salaattit ja salsat
- Itse leivotut leivät
- Itse valmistetut välipalatuotteet
- Mausteiden käyttö: yleis-, kokous-, salaatti- ja pöytämausteet



# Case porkkanapannukakku 2023

Yritämme luomuttaa volyymituotteita, joilla on isompi merkitys kokonaiskiloihin.

## Case Porkkanapannari

- Haasteena herkullinen, kuohkea rakenne
- Testasimme viisi kertaa vaihtelemalla porkkanan määrää soseesta mehuksi ja raasteeksi
- Havainnot:
  - Mitkä raaka-aineet voivat olla luomua niin, etteivät kustannukset karkaa
  - Mitkä ainesuhteet takaavat parhaan tuloksen
  - Herkullinen maku, houkutteleva ulkonäkö ja ravitsemus
  - Valmistusprosessin hiominen





# Case hernekeitto 2024

Yritämme luomuttaa volyymituotteita, joilla on isompi merkitys kokonaiskiloihin.

## Case Hernekeitto

- Haasteena raaka-aineiden saatavuus ja turvallisuus
- Kokeilimme luomuttaa kokonaan. Ratkaisuvaihtoehtoja oli monia, ja resepti hioutui kolmannella yrittämällä
- Havainnot:
  - Mitkä raaka-aineet voivat olla luomua niin, etteivät kustannukset karkaa
  - Mitä luomutuotteita on saatavilla riittävästi ympäri vuoden
  - Herkullinen maku, perus- hybridi- ja kasviskeittoon
  - Valmistusprosessin hiominen



# Asiakasviestintä

## Viikon ruokalista

maanantai 29.05	tiistai 30.05	keskiviikko 31.05	torstai 01.06	perjantai 02.06	lauantai 03.06
AAMUPALA	AAMUPALA	AAMUPALA	AAMUPALA	AAMUPALA	AAMUPALA
Luomu kaurahiutalep	Luomu ohrahiutalep	Luomu neljän viljan	Luomu ruishiutalepu	Luomu vehnähiutalepuuro L, M,	Luomu kaurahi
Kurkkuviipale L, G, M	Banaani puolikas L,	Tomaattia L, G, M, M	Punainen paprika L,	Kurkkua L, G, M, MU ⓘ	Kurkkuviipale L



Hinta/oletusannoskoko	Hinta/käyttöyksikkö	Kustannukset yht.	Luomu%	Hinta/oletusannoskoko	Hinta/käyttöyksikkö	Kustannukset yht.	Luomu%	Hinta/oletusannoskoko	Hinta/käyttöyksikkö	Kustannukset yht.	Luomu%
0,449	1,284	39,008	25,93%	0,048	0,194	2,122	99,34%	0,116	0,775	0,775	100%

# Sisäinen viestintä työntekijöiden kanssa on jatkuvaa toistoa

## Ruokatuotteen materiaalit



## Hankinnat



- Henkilökunnan sitouttaminen ja seuranta
  - Tuotepäivät ja yhdessä tekeminen
  - Kädentaidon koulutukset
  - Teamsit
  - Ostojen seuraaminen
  - Reseptiikan päivittäminen uusien testausten jälkeen
- Ja kierros jatkuu

ISS RAVINTOLAPALVELUT

# Tahtoo lisää, tuotekehitys jatkuu, vaikka hanke päättyy

Terhi Paldan – tuotepäällikkö – keittiömestari

ISS Palvelut – Ravintolapalvelut

terhi.paldan@fi.issworld.com – 050 527 1458

isspalvelut.fi



Kommenttien  
aika