

JUVENES OY · LUONTOLUPAUS

Luomu osana luontolupausta

Luonto Juveneksen sidosryhmänä

Nina Lyytinen · kehityspäällikkö, Juvenes Oy



LÄHTÖKOHTA

Juvenes lyhyesti

1959

perustettu –
omistajana
Tampereen
ylioppilaskunta TREY

~50

ravintolaa ja kahvilaa
Helsingistä Ouluun

~200

alan ammattilaista

2,5+

miljoonaa ateriaa
vuodessa (2024)

Opiskelijaomisteisuus näkyy arvopohjassa: vastuullisuus, hyvinvointi ja rohkea ruokatuotekehitys ovat toiminnan ytimessä.

PÄÄTÖS · LOKAKUU 2024

Luonto on Juveneksen virallinen sidosryhmä – – asiakkaiden ja tavarantoimittajien rinnalla.

Luonto on täysivaltainen osapuoli päätöksenteossa kaikilla tasoilla – ei pelkkä raaka-aineiden lähde. Sen hyvinvointi kulkee käsi kädessä liiketoiminnan kestävyiden kanssa.



Luonto sidosryhmänä

Luonto on Juvenekselle tärkeä sidosryhmä, ja sen hyvinvointi on olennainen osa toimintaamme. Toteutamme vuosittain ympäristöohjelman, joka kattaa kaikki toimipisteemme ja varmistaa, että ympäristöystävällisyys on huomioitu jokaisessa päätöksessämme. Tavoittemme on vähentää negatiivisia ympäristövaikutuksia ja edistää kestävämpää tulevaisuutta.



Luonto ja Juvenes

Juvenekselle luonto on sydämen asia ja keskeinen kumppani. Luonnon hyvinvointi on elinehto niin meille kun tuleville sukupolville. Se on liiketoimintamme edellytys ja luonnon huomioiminen on olennainen osa niin arjessa kun juhlassa. Tämä sitoutuminen luo pohjan niin luonnon, ihmisten kuin Juveneksen hyvinvoinnille pitkällä tähtäimellä. Se vahvistaa yhteistyötä asiakkaidemme ja kumppanien kanssa ja antaa meille mahdollisuuden kasvaa ja kehittyä kestäväällä tavalla. Juveneksella vastuullisuus ja kestävä kehitys tukevat tätä tavoitetta: luonnon ottaminen huomioon kaikissa liiketoimintapäätöksissä.

100%
suomalainen ja
opiskelijaomistei-
nen (TREY)



Käytämme vain
WWF:n kalaoppaan
vihreällä/keltaisella
merkittyjä kalatuotteita
sekä MSC- tai ASC-
merkittyjä kalatuotteita
tai suomalaisia
järvikalatuotteita



100%
käyttämästämme
lihasta on
henkilöstöravinto-
loissa kotimaista



83 %
kaikista raaka-
aineistamme tulee
Suomesta



196
kasvatettua puuta



Luonto ja asiakas

Luonto on meillä Juveneksella osa jokapäiväistä elämää. Heti ovesta sisään astuessaan/meille tullessaan asiakkaamme tietävät tehneensä vastuullisen valinnan. Tarjoamme sesonginmukaisia, terveellisiä ja herkullisia vaihtoehtoja, jotka ovat vastuullisesti tuotettuja. Viestimme luonnon kannalta keskeisiä asioita selkeästi. Näin asiakkaamme voivat tehdä päätöksiä, jotka heijastavat heidän arvostuksiaan ja sitoutumistaan luonnon ja kestävyiden edistämiseen. Valtakunnallisena ravintola-alan toimijana meillä käy valtava määrä asiakkaita, joten jokaisella valinnalla on merkitystä – hyvät valinnat kertautuvat. Yhdessä teemme maailmasta paremman paikan, monta ateriaa kerrallaan.

4

0.13 kg
hävikkiä per
asiakas



47 000
Reilun kaupan
teekuppia



979,000
Reilun kaupan
kahvikuppia



17,251
pelastettua
lounasta



18%
valitsi kasvisruoan



172,580 kg
kotimaisia perunoita
kulutettiin
ravintoloissamme

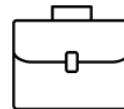




Luonto ja henkilökunta

Luonnon kunnioittaminen vahvistaa sitoutumistamme kestäväan kehitykseen ja ympäristövastuuseen. Samalla se rakentaa motivoivaa ja positiivista työympäristöä koko henkilökunnallemme. Mahdollistamme henkilöstöllemme luonnon hyvinvoinnin edistämisen oman työnteon kautta. Yhdessä luomme paremman tulevaisuuden luonnolle ja ihmisille, asia kerrallaan.

73 %
henkilökunnastam-
me olisi valmis
suosittelemaan
Juvenesta hyvänä
työnantajana



Jatkojalostimme
käytetyistä
kahvinporoista 4613
säkkiä multaa



Jatkojalostimme
jäteöljyistä 2000
litraa biopoltto-
ainetta



Henkilökuntamme
kehitti 62 uutta
kasviruokareseptiä



MIKSI

Luontokato näkyy suoraan bisneksessä

60 %+

ammattikeittiön ympäristövaikutuksista syntyy käytettyjen raaka-aineiden alkutuotannossa.

Jos luonnolle käy huonosti, se näkyy meillä

- raaka-aineiden saatavuudessa
- hinnoissa ja niiden vaihtelussa
- koko ruokaketjun toimintavarmuudessa

Mitä luonto pyytäisi neuvottelupöydässä?

Monimuotoisuutta

Elinympäristöjä pölyttäjille, maaperän eliöille ja luontaisille tuholaistorjujille.

Puhdasta maata ja vettä

Vähemmän kemiallista kuormitusta pelloille ja vesistöihin.

Kiertäviä ravinteita

Biologista typensidontaa ja ravinteiden tarkkaa kierrätystä.

Ei hukkaa

Jokainen tuotettu raaka-aine päättyy lautaselle, ei biojätteeseen.

MUUT SIDOSRYHMÄT

Asiakkaat ja omistajat odottavat samaa

31 %

suomalaisista pitää luonnon monimuotoisuuden tukemista erittäin tärkeänä ruoan ominaisuutena. Vuonna 2021 osuus oli 21 %.

Opiskelijaomistajat

haastavat meitä kehittämään kasvis- ja vegaaniruokaa ja vastuullisia linjauksia.

Julkiset hankinnat

Uudistetut elintarvikkeiden hankintakriteerit ohjaavat huomioimaan monimuotoisuuden.

LÄHTÖTASO

Luomu Juveneksen lautasella tänään



Käytössä

Luomutofu
Luomuhiutaleet
Luomumaito/ -piimä
Luomuliemijauheet
Luomukahvi
Luomutee
Luomuviini
Luomuhedelmät



Tavoite

Kasvattaa Luomu (kg) osuutta
20 %



Näkyvyys

"SIS. LUOMUA" -merkintä
lounaslistoilla kertoo
valinnasta asiakkaalle.

KOKONAISUUS

Luomu täydentää luontolupauksen tekoja

Teko	Mitä se tekee luonnolle
Kasvisruoka	20 % siirtymä lihasta kasvisruokaan
Hybridireseptit	Osa lihasta (luomu)kasviproteiiniksi – tuttu maku, pienempi jalanjälki
Hävikki	Kokonaishävikki –5 % vuodessa, Waste-konsepti ja ylijäämän myynti
Luomu	Monimuotoisuus pellolta pölyttäjiin – luonnon oma tavoite

Viisi askelta luomun lisäämiseen

1	Porrastuotteet	Jatkuvassa käytössä olevat perustuotteet luomuksi: hiutaleet, maito, kahvi, peruna.
2	Kumppanit	Saatavuus, ennakointi ja pakkauskoot yhdessä tukkujen ja toimittajien kanssa.
3	Keittiöpäälliköt	Luomu yhteiseen reseptipankkiin – paikallinen lista päättää toteutuksen.
4	Viestintä	Luomutähdet ja SIS. LUOMUA -merkinnät näkyviksi asiakkaalle.
5	Mittaus	Luomun osuus raaka-ainekiloista osaksi vuosittaista ympäristöohjelmaa.

Näin luomu mahtuu budjettiin

Hävikistä katetta

Jokainen säästetty gramma
kertautuu kaikissa ravintoloissa
– säästö ohjataan luomuun.

Kasvispainotus

Kasvisruoka ja hybridireseptit
voivat vapauttaa raaka-
ainebudjettia laadukkaampiin
valintoihin.

Oikeat tuoteryhmät

Aloitetaan tuotteista, joissa
saatavuus on hyvä ja hintaero
kohtuullinen.

*Kustannustehokkuus näkyy fiksumpina tapoina tehdä ruokaa – ei heikompana laatuna.
heikompana laatuna.*

LUONTO JUVENEKSEN SIDOSRYHMÄNÄ

**Kun luonto on sidosryhmä, luomu on sen ääni
ääni lautasella.**

Nina Lyytinen

kehityspäällikkö, Juvenes Oy · nina.lyytinen@juvenes.fi