



Luomusta positiivista palautetta

Luomutuotteet ovat pääsääntöisesti hieman arvokkaampia kuin tavanomaisesti tuotetut elintarvikkeet. **Eckerö Linella** halutaan hankinnoissa katsoa kokonaisuutta ja panostaa laatuun sekä muihin yhtiölle tärkeisiin valintakriteereihin.

"Olemme löytäneet useita luomutuotteita, jotka ovat meillä käytössä päivittäin. Esimerkiksi kaikki laivalla käyttämämme suodatinkahvi on luomutuotettua kahvia, joka paahdetaan ja pakataan Helsingissä sijaitsevassa kahvipaahtimossa. Sekä asiakkaille että henkilökunnalle tarjottavan aamupuuron luomukaurahiutaleet tuotetaan ja pakataan Vaasassa. Etsimme jatkuvasti mielenkiintoisia luomutuotteita ja -tuottajia. Kuuntelemme myös asiakkaidemme toiveita luomuvälikoiman kehittämisen suhteen. Meille on tärkeää, minkälaisia raaka-aineita käytämme." - kertoo Supply Chain Manager **Johanna Hertsi** Eckerö Linelta.



Aikataulu määrittää sopivat tuotteet

Haasteita hankinnoissa aiheuttaa isot volyymit sekä laivan lyhyet käntöajat satamissa. Käntöaika satamassa vaihtelee 45 minuutista tuntiin. Tiukka aikataulu pakottaa keskittämään elintarviketoimituksia, koska kovin montaa erillistä tavaratoimitusta ei saada kyytiin kerralla. Elintarvikeostot tulevat pitkälti keskitettyinä tukkujen kautta, samalla myös suurin osa käytetyistä luomutuotteista.

Eckerö Linella tehdään tiivistä yhteistyötä suomalaisten ruokatalojen kanssa ja seurataan tarkkaan raaka-aineiden alkuperää. Raaka-ainevalinnoissa suositaan suomalaista ja lähellä tuotettua ja käytetään vain vastuullisesti pyydettyä kalaa. Suurin osa lihatuotteista ja -jalosteista tulee suomalaisilta valmistajilta, kuten myös valtaosa meijerituotteista.

Itse tehty on maukkainta

Eckerö Linella on panostettu ruokatuotteen kehittämiseen jo pitkään. Laivalla tarjottavasta ruoasta suurin osa valmistetaan laivan omassa keittiössä ja ollaan ylpeitä siitä, että voidaan tarjota asiakkaille itse tehtyä ruokaa. Se myös maistuu asiakkaille ja heiltä tulee todella paljon kiitosta ruoan mausta.

"Osa meidän kestävästä ruokapalvelusta on myös hävikin minimoiminen. Ruokahävikin määrään voimme vaikuttaa niin hankinnoissa, valmistuksessa, tarjoilussa kuin asiakkaiden lautasilla. Ruokahävikin vähentämiseksi tehdään laivalla jatkuvasti töitä ja viestimme hävikin vähentämisestä"



niin henkilökunnalle kuin asiakkaillemme” - kertoo toinen m/s Finlandian keittiömestareista Tuomas Sillanpää.

Apua luomun käyttöön ja siitä viestimiseen

Portaat luomuun -ohjelmassa mukana oleminen ja luomutuotteiden käytön lisääminen ovat osa vastuullista, kestävästä kehityksestä mukaista toimintaa ja osa yhtiön strategiaa. Luomutuotteiden käyttöä arvostavat myös asiakkaat.

”Portaat luomuun -ohjelma tarjoaa oivan tavan lisätä ja mitata luomutuotteiden käyttöä sekä viestiä siitä asiakkaillemme. Ruoka on meille m/s Finlandialla tärkeä asia ja hyvän maun lisäksi haluamme painottaa valinnoissamme vastuullisuutta sekä kestävyyttä. Olemme ohjelmassa portaalla neljä eli meillä on kaksi tähteä” - jatkaa Hertsi.

Eckerö Line Ab Oy

Vuonna 1994 perustettu **Eckerö Line Ab Oy** on ainoa Suomen lipun alla liikennöivä laivayhtiö Suomenlahdella Helsingistä Tallinnaan, aluksellaan m/s Finlandia. Vuonna 2018 Eckerö Linen matkustajamäärä oli noin 1 844 000. Päivittäin laivalla syö aamiaisen sekä kaksi lämmintä ateriaa myös noin 120 henkilökunnan jäsentä. Suomalaisena yhtiönä toiminta perustuu suomalaisuuteen, suomalaisiin palveluihin ja osaamiseen. Työntekijät ovat suomalaisten työehtosopimusten piirissä työskenteleviä ammattilaisia ja Eckerö Linella on suomalaisen työn avainlipputunnus. Vastuullisuus ja ympäristö Eckerö Linellä www.eckeroline.fi



#TasteLuomu

Luomua ravintola -hakupalvelussa on mukana jo lähes 2500 ravintolaa. #TasteLuomu -sarja esittelee Luomua ravintoloiden toimintaa; miten luomu näkyy ruokalistoilla ja kuinka siitä viestitään asiakkaille.

Luomua ravintola -hakupalvelu

Luomua ravintola -hakupalvelu on Portaat luomuun -ohjelman toiminto, jonka avulla löytää näppärästi luomua tarjoavan ravintolan tai ruokapalvelun. Hakupalvelusta löytyy jo lähes 2500 ravintolaa. Portaat luomuun -ohjelma puolestaan on vapaaehtoinen ohjelma kaikenkokoisille yksityisille ja julkisille ammattikeittiöille. Ohjelman tarkoituksena on auttaa lisäämään luomutuotteiden käyttöä osana kestävästä kehityksestä mukaista toimintaa. Ohjelmaa ylläpitää Savon koulutus kuntayhtymä.

Teksti: Reetta Toivanen Kuvat: Eckerö Line

Lisätietoja:

Eckerö Line, Johanna Hertsi, Supply Chain Manager, p. 041 545 1391, johanna.hertsi(at)eckeroline.fi
Luomua ravintola, Anu Arolaakso, projektipäällikkö, p. 044 785 4048, anu.arolaakso(at)sakky.fi