



## Luomuosaaminen näkyväksi

Vastuullisuus ja ympäristöasiat ovat osa ISS:n strategiaa ja viestinnän tärkeitä teemoja, jotka ohjaavat jokapäiväistä tekemistä. ISS Ruokailupalvelut on jo vuosia vastannut asiakkaiden kysyntään ja toteuttanut omaa strategiaansa tarjoamalla luomua aina, kun siihen on mahdollisuus. Nyt on aika tehdä näkyväksi luomuosaaminen, joka kätkeytyy hankintaketjuun ja keittiöihin.

*"Me teemme asioita todella hienosti ja hyvin. Hankintastrategiamme takaa sen, että koko hankintaketju on vastuullinen tuottajalta asiakkaan lautaselle. Me emme osaa aina kertoa siitä ravintoloidemme loppuasiakkaille."* -kertoo ISS:n kehityspäällikkö Tero Tirkkonen.

Luomuruoan kasvava rooli kuitenkin näy tarpeeksi ravintoloissa asioivalle asiakkaalle, vaikka kupissa höyryää luomukahvi ja leipä voidellaan luomumargariinilla. Tähän halutaan muutos.

## Positiivisella palautteella eteenpäin

Asiakaspalaute Portaat luomuun -ohjelmasta on ollut poikkeuksetta positiivista. Asiakaskunnasta kuitenkin kuuluu myös, ettei ravintoloissa tuoda riittävän selvästi esiin sitä, että keittiöissä käytetään paljon luomuraaka-aineita.



Tero Tirkkonen

Tarjouskilpailutilanteissa luomuruoosta kerrotaan, mutta ravintolan asiakas saa tietää lautasellaan tai lasissaan olevasta luomusta yleensä ruokalistasta. Jos ruokalista, Portaat luomuun -diplomi ja tähtiluokitustarra jäävät huomaamatta, saattaa tärkeä tieto jäädä pimentoon.

Ravintoloissa on jo järjestetty luomuteemaviikkoja ja ensi syksyille on jo suunnitelmia.

*"Suunnitteilla on tehdä luomusta entistä näkyvämpää esimerkiksi kouluravintoloissa kertomalla luomusta ja siitä, miten me olemme ohjelmassa mukana."* -paljastaa Tirkkonen.

## Luomu on ehtona päästä palveluntuottajaksi

Tirkkoson mukaan myös luomun osuus on kasvanut vuosi vuodelta sitä mukaan, kun toimittajilla on ollut tarjota enemmän luomuraaka-aineita. Luomulle on jatkuvasti enemmän kysyntää erityisesti julkisen puolen tarjouskilpailuissa ja kohteissa, kuten kouluissa ja päiväkodeissa. Nykyään luomuraaka-aineiden käyttö ei ole enää palveluntarjoajan valttikortti vaan toimijoilta odotetaan luomua. ISS vastaa kysyntään ja tarjoaa mahdollisimman paljon suomalaisia luomutuotteita.

*"Luomuraaka-aineiden käyttö alkaa olla jopa ehtona kilpailutuksessa mukana olemiselle"* -Tirkkonen kertoo.



### **Porras kerrallaan kohti korkeampaa luomutasoa**

Kaikki ISS:n nykyiset ja tulevat ravintolat ovat Portaat luomuun -ohjelman toisella portaalla. Kaikissa ISS:n ravintoloissa päivittäisessä käytössä olevia luomutuotteita ovat muun muassa kahvi, margariini, puurohiutaleet ja piimä. Muutama kohde on halunnut nousta jo kolmannelle tasolle eli niillä on käytössä vähintään neljä merkittävää raaka-ainetta pysyvästi luomutuotteena. ISS:llä on suunnitelmassa edetä myös muiden ravintoloiden kanssa seuraaville tasoille.



Miia Eriksson, ISS Ruokailupalvelut

### **#TasteLuomu -sarja**

esittelee Luomua ravintoloiden toimintaa, jotka kaikki ovat erilaisia ja palvelevat omalla tyylillään asiakkaita. Luomun käyttömäärät vaihtelevat suuresti. On niin sanottuja luomun "hevijuusereita", joilla luomuosuus on jopa 96 % ja sitten on niitä, jotka ovat vasta löytäneet ensimmäiset luomutuotteet ruokalistoilta. Yhteistä kaikille on halu ja intohimo lisätä luomutuotteiden käyttöä. Luomu valitaan asiakkaiden lautaselle paremman maun ja laadun, eettisyyden sekä ympäristön hyvinvoinnin edistämisen vuoksi. Luomun käyttö on myös tärkeä osa ammattikeittiöiden vastuullisia toimintoja.

### **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. Ohjelma auttaa lisäämään luomutuotteiden käyttöä osana kestävästä kehityksestä mukaista toimintaa ja sitä ylläpitää Savon koulutuskuntayhtymän EkoCentria.

Lisätietoja:

ISS Ruokailupalvelut, Tero Tirkkonen, p. 044 337 1769, [tero.tirkkonen@fi.issworld.com](mailto:tero.tirkkonen@fi.issworld.com)

Luomua ravintola, Anu Arolaakso, projektipäällikkö, p. 044 785 4048, [anu.arolaakso@sakky.fi](mailto:anu.arolaakso@sakky.fi)

Teksti: Anu Arolaakso

Kuva: ISS Palvelut

