

## Vastuullisuus on ruokapalvelun kilpailuvaltti

*Horeca-alan arvostetuimmat tunnustuspalkinnot jaettiin eilen 31.1.2019 Finlandia-talolla. Tuomaristo arvioi vastuullisimmaksi horeca-alan toimijaksi Tampere-talon Juhana Paturin johdolla. Pro palkintoja jaettiin kaikkiaan 15 eri sarjassa.*

*”Tämä on voitto vastuullisuudelle ja pitkäjänteiselle työlle. Tampere-talossa vastuullisuus ei ole pelkästään sana, vaan se on tärkeä osa kaikkea meidän toimintaa ja tekemistä. Koko Tampere-talon henkilökunta on sitoutunut toimimaan vastuullisten toimintojen mukaisesti ja kehittämään niitä. Ilman sitoutunutta työyhteisöä tämä ei onnistuisi. Meille ympäristövastuullisuus on kilpailuvaltti. Kansainväliset kongressivieraat valitsevat meidät vastuullisuusohjelmamme takia.” – sanoo PRO Vastuullisuus -sarjan voittaja Juhana Paturi.*

Tänä vuonna Pro Vastuullisuus -sarjan voittajan Juhana Paturin osalta voidaan puhua jopa elämäntyö-palkinnosta ja ravintola-alan huomion osoituksesta pitkäjänteisen ja intohimoisen ympäristötyön puolesta. Tampere-talossa on yli 20 vuoden ajan systemaattisesti kehitetty toimintaa ympäristön ja vastuullisuuden näkökulmasta. Vuonna 2014 Tampere-talolle myönnettiin pohjoismaiden ensimmäinen kongressitalojen Joutsenmerkki. Juhanan kädenjälki tässä kehityksessä on poikkeuksellisen vahva.

PRO Vastuullisuus -sarjan finalistit Antell Ravintola If sai viime vuonna Suomessa ensimmäisenä henkilöstöravintolana pohjoismaisen Joutsenmerkin. Sarjan kolmannen finalistin, Clarion Hotels Finlandin vastuullisuustoimintaa ohjaa ”We care” -ohjelma, jonka mukaisesti hotellin toiminnassa huomioidaan myös sosiaalinen vastuullisuus.

## Vastuullisuus on ruokapalvelun kilpailuvaltti

Yksikään horeca-alan toimija ei voi välttää tai ohittaa vastuullisuutta omassa toiminnassaan. Vastuullisuus ja kestävä kehitys näkyvät päivittäin sekä kansallisessa että kansainvälisessä uutisoinnissa. Kuluttajat vaativat myös ruokapalveluilta vastuullista toimintaa ja haluavat, että heidän ostamansa tuote tai palvelu on vastuullisesti tuotettu. Horeca-alan toimijat, jotka pystyvät jo nyt vastaamaan kasvavaan tiedostavan kuluttajaryhmän kysyntään ja vaatimuksiin, ovat ehdottomasti tulevaisuudessa voittajia.

Todelliset vastuullisuuden edelläkävijät ovat sitoutuneita ja haluavat kehittää toimintaansa ja vaikuttaa koko alan kehittymiseen intohimoisesti. Näille edelläkävijöille ei riitä, että kierrätetään roskat oikein tai vähennetään hävikkiä, vaan vastuullisuus näkyy vahvasti kaikessa yrityksen sosiaalisessa, taloudellisessa ja ekologisessa toiminnassa. Vastuullisten tuotteiden ja palveluiden tarjoaminen nähdään kilpailuvalttina.

Vastuullisuus oli yksi merkittävä arviointikriteeri kaikissa 15 palkintosarjassa voittajia valittaessa. Vastuullisuus on nyt ja tulevaisuudessa tärkeä osa horeca-alan kehitystä ja pakottaa alan reagoimaan voimakkaasti kasvavaan kuluttajien kysyntään vastuullisista tuotteista ja palveluista. Tulevaisuudessa kuluttajat haluavat luonnollista, aitoa ja vähän prosessoitua ruokaa sekä ruokailuun liittyviä elämyksiä ja yksilöllisyyttä. Pro tuomariston mukaan vastuullisuutta ja kestävästä kehitystä ei ymmärretä horeca-alalla vielä riittävän hyvin ja laaja-alaisesti.

### PRO tunnustuspalkinto

Pro palkintojen tavoitteena on kehittää, kannustaa ja palkita horeca-alan ammattilaisia pitkäjänteisesti ja tasapuolisesti. PRO-hanke jakaa sarjoittain tunnustusta ansioituneille henkilöille/yritykselle. Palkittavat ovat omistautuneita työllensä, innostuneita siitä ja toimivat esikuvana muille alalla työskenteleville.

PRO Vastuullisuus -sarja oli mukana palkintogaalassa neljännen kerran. Sarjan sponsoreina toimivat Savon koulutuskuntayhtymä/Luomua ravintola ja Midsona/Suomi. Sponsorit ovat olleet luomassa Vastuullisuus-sarjaa Pro palkintoihin ja lisäksi vaikuttaneet siihen, että kaikissa sarjoissa huomioidaan yrityksen vastuullisuustoiminta voittajaa valittaessa.

Kaikki PRO voittajat osoitteessa [www.propalkinnot.fi](http://www.propalkinnot.fi)

Lisätietoja:

Juhana Paturi, Tampere-talo, p. 03 2434456, [juhana.paturi@tampere-talo.fi](mailto:juhana.paturi@tampere-talo.fi)

Clarion Finland, Päivi Roiko, p. 040 840 5575, [paivi.roiko@choice.fi](mailto:paivi.roiko@choice.fi)

Antell-ravintola IF Turku, Jussi Pietinen, p. 020 7702165, [6130.rp@antell.fi](mailto:6130.rp@antell.fi)

Anu Arolaakso, hankepäällikkö, Savon koulutuskuntayhtymä p. 044 785 4048, [anu.arolaakso@sakky.fi](mailto:anu.arolaakso@sakky.fi)

