



Lehdistötiedote

Julkaisuvapaa

30.1.2012

## **Fazer lisää luomutuotteiden käyttöä ravintoloissaan**

Fazer lisää luomutuotteiden käyttöä helmikuun alusta lähtien, jolloin lähes 550 yrityksen henkilöstö- ja oppilaitosravintolaa Suomessa liittyy ammattikeittiöille tarkoitettuun Portaat luomuun -ohjelmaan. Kaikkiaan 480 Amica-ravintolan lisäksi luomun portaille astuu yli 50 Fazer Food Servicesin tytäryritys Blue Service Partnersin ravintolaa, ja noin 10 yhteisyritys Sonaatin opiskelijaravintolaa.

”Pyrkimys lähellä tuotettujen ja luomuraaka-aineiden käytön lisäämiseen on arkipäivää Fazerin kaltaiselle vastuullisesti toimivalle yritykselle. Myös asiakkaidemme kiinnostus luomutuotteiden käyttöön kasvaa jatkuvasti. Haluammekin tarjota lounasasiakkaillemme mahdollisuuden tehdä luonnonmukaisia valintoja joka päivä”, Fazer Food Servicesin tuotekehitysjohtaja Marianne Nordblom kertoo.

### **Tarjolle runsaasti Fazerin luomuleipiä**

Ravintolat siirtyvät pääsääntöisesti luomun portaalle 2. Tämä tarkoittaa vähintään kahden merkittävän luomuraaka-aineen käyttöä ainakin kahdesti viikossa, ympäri vuoden. Tarjolle tulee luomuleipää; joko Fazerin erilaisia luomuleipiä, tai ravintolassa paikan päällä leivottua leipää, jossa käytetään mm. Fazerin oman myllyn luomuvehnä jauhoja ja luomuöljyä. Lisäksi ravintolat ottavat valikoimiinsa luomuhiutaleet, joilla korvataan kaikki tavalliset hiutaleet. Hiutaleita käytetään esimerkiksi puuroissa ja leivonnassa.

Ravintoloissa tarjoiltavista Fazerin luomuleivistä moni on uutuustuotteita. Kuluttajien kiinnostus luomutuotteita kohtaan on kasvanut ja 13 prosentille kuluttajista luomu on valintaperuste. Ravintoloiden valikoimiin tulee Fazerin uutuuksista esimerkiksi Oululainen Luomu Jälkiuunilimppu, joka on myös täysin lisä- ja säilöntäaineeton.

Peruskouluissa ja lukioissa sijaitsevat Amica-ravintolat on tavoitteena saada siirtymään vaiheittain vuoden 2012 aikana joko ohjelman 1. tai 2. portaalle, riippuen koulukohtaisista valikoimista. Muutamia valitut Amica-henkilöstöravintolat siirtyvät tai ovat jo luomun portaalla 3, mikä tarkoittaa vähintään neljän luomuraaka-aineen säännöllistä käyttöä ravintolassa.

Tarjolla olevat luomutuotteet vaihtelevat ravintoloittain ja luomuvaihtoehdot on merkitty selvästi omilla tunnuksillaan. Ravintolassa nähtävillä oleva diplomi kertoo asiakkaille lisäksi luomun portaiden tason, jolla kyseinen ravintola on.

Fazer Food Services suhtautuu myönteisesti myös luomutuotteiden käytön lisäämiseen jatkossa. ”Seuraamme asiakasyritystemme ja ruokailijoiden toiveita. Tällä hetkellä kuitenkin etenkin luomutuotteiden rajoitettu saatavuus on haaste kaltaisellemme suurelle ja valtakunnalliselle toimijalle. Joudumme jatkuvasti myös tarkastelemaan tuotteiden ja raaka-aineiden hintoja ja laatua, Marianne Nordblom toteaa.



Savon ammatti- ja aikuisopisto EkoCentrian hallinnoiman vapaaehtoisen Portaat luomuun -ohjelman tavoitteena on tukea kestävästä kehityksestä ja kannustaa ammattikeittäjiä käyttämään enemmän luomuraaka-aineita. Lisätietoa Portaat luomuun ohjelmasta: [www.portaatluomuun.fi](http://www.portaatluomuun.fi).

Lisätietoja, Fazer Food Services Suomi:

tuotekehitysjohtaja Marianne Nordblom, puh. 0400 605 778  
ravitsemusasiantuntija Leila Fogelholm, puh. 0400 469 503  
viestintäpäällikkö Tuomo Antikainen, puh. 040 550 1890

Sähköpostiosoitteet ovat muotoa etunimi.sukunimi@fazer.com.

### **Fazer-konserni**

Fazer-konserni sai alkunsa vuonna 1891 perustetusta perheytyksestä, kun Karl Fazer avasi ensimmäisen konditoriansa Helsinkiin. Tänäpä Fazer-konserni tarjoaa ruokailupalveluja sekä leipomo- ja makeistuuotteita. Toimintaa on kahdeksassa maassa. Asiakaslähtöisyys, laadukkuus ja yhteistyö ovat Fazerin toiminnan perusta. Konserniin kuuluu kaksi liiketoimintaa- aluetta, Fazer Food Services ja Fazer Leipomot & Makeiset, jotka luovat makuelämyksiä omilla aloillaan.

Fazer-konsernin liikevaihto vuonna 2010 oli yli 1,5 miljardia euroa. Henkilöstön määrä vuonna 2010 oli noin 16 500.

**Fazer Food Services** on Pohjoismaiden johtava ruokailupalveluyritys, joka tarjoaa hyvää ruokaa ja asiakaskohtaisia palveluratkaisuja. Fazer Food Servicesilla on lähes 1 200 ravintolaa Suomessa, Ruotsissa, Norjassa Tanskassa ja Venäjällä. Suomessa ravintoloita on lähes 650.

### **Fazer Leipomot & Makeiset**

Fazer on Suomen johtava leipomoyritys ja yksi johtavista Itämeren alueella ja Venäjällä. Leipiä ja leivonnaisia valmistetaan Suomessa, Ruotsissa, Virossa, Latviassa, Liettuassa ja Venäjällä, jossa Fazer toimii nimellä Hlebnyi Dom. Makeistoimialalla Fazer on Suomen johtava yritys sekä vahva toimija Itämeren alueella. Makeistehtaat sijaitsevat Suomessa: Vantaalla (suklaat), Lappeenrannassa (sokerimakeiset) ja Karkkilassa (purukumit).