



#TasteLuomu

Luomussa parempi maku ja laatu sekä positiivinen imago

"Luomussa usein maku ja laatu on parempaa, ja luomuun liittyy positiivinen imago. Hinta ja saatavuus on välillä esteenä. Raaka-ainekustannukset ovat osaltaan korkeammat, mutta uskomme, että toiminnasta syntyvä lisäarvo tulee takaisin kasvavana liikevaihtona ja uskollisina ja tyytyväisinä asiakkaina" -sanoo Satu Löytynoja, Kalajoen Kylpylähotelli Sanin asiakaspalvelupäällikkö

Kylpylähotelli Sani on mukana Luomua ravintola -hakupalvelussa ja ravintolalla on kaksi Luomua-tähteä. Tämä tarkoittaa luomu-ohjelman tasoa neljä. Käytössä on kahdeksan luomutuotetta jatkuvassa käytössä, tämän lisäksi käytetään luomutuotteita sesonginmukaisesti harvemmin.

Asiakkaat ovat luomutietoisia

Asiakkaiden tietoisuus eettisistä ja kestävästä valinnoista lisääntyy jatkuvasti. Sanissa on huomattu, että luomun käyttö tuo ruokatuotteeseen ja ravintolatoimintaan positiivista imagoa niin kotimaisten kuin kansainvälisten asiakkaiden keskuudessa. Vastuullisten raaka-aineiden käyttö on lisännyt paljon yritysasiakkaita mm. maatalouden tuottaja- ja sidosryhmäpuolelta. Hyvä on niin sanotusti laitettu kiertämään.

Sanissa halutaan olla mukana kehityksessä ja tuoda positiivista ja eteenpäin vievää näkökulmaa esille hyvän ruoan keinoin: käyttämällä avoimesti ja ylpeästi mahdollisimman paljon puhtaita, turvallisia ja vastuullisesti tuotettuja raaka-aineita: luomua, lähiruokaa ja kotimaista!

"Lähiluomusta merkittävimmät päivittäisessä käytössä olevat tuotteet ovat paikallisen Tyngän Myllyn hiutaleet, jauhot, ryynit. Lisäksi satunnaisessa käytössä ovat mm. Tuomolan Karjatilan Luomu-ylämaankarjan liha, valkosipuli ja yrtit, joita saa paikallisilta tuottajilta. Päätukkomme tekee säännöllisesti luomutuotelistauksia ja myös maitotuotetoimittaja Valio on aktivoitunut luomutuotevalikoiman kehittämisessä. Maitotuotteissa saatavilla on vasta pieniä kuluttajapakkauksia, eli isommat luomutuotepakkaukset olisivat toivottavia esim. jogurteissa, juustoissa jne. Kasvikset ja vihannekset ovat sesongin mukaan parhaiten saatavilla ja luomuna kohtuuhintaisia, jatkuvasti niitä ei voi käyttää. Kotimaisen luomulihan saatavuus on vielä sen verran heikkoa, että sitä ei ole mahdollista päivittäisessä toiminnassa käyttää. Kahvi, tee ja hedelmät, viini ja juomatuotteet ovat helpoimpia, sillä valikoima on laaja ja hinta ei ole luomutuotteella kriittisesti korkeampi" kertoo Löytynoja.



Henkilöstö ylpeästi mukana

Koko kylpylähotellin henkilöstö on ylpeä kestävästä kehityksen valinnoista ja sitoutuu niihin mielellään. Toiminnan avainsanoja ovat yhteiskuntavastuu, lisäarvon tuottaminen ja imagomarkkinointi. Lisäksi sijaitsemme keskellä maataloustuotannostaan tunnettua Pohjanmaata. Tämä ohjaa myös Sania olemaan



ylpeä ja tarkka käyttöönotetuista raaka-aineista. Hyvistä raaka-aineista valmistettu tuote on ilo ja ylpeys tarjoilla asiakkaille. Maaseudulle tarvitaan lisää elinvoimaa ja työtä sekä arvostusta puhtaana, turvallisen ja kotimaisen elintarvikkeen tuottajalle.

Kestävä kehitys näkyy joka päiväisessä tekemisessä. Tehdyistä valinnoista ollaan ylpeitä. Asiakkaille kerrotaan kestävän kehityksen toiminnoista mm. ruokalistoissa ja menuesittelyissä. Koko kylpylähotellin toimintaa ohjataan kestävien valintojen mukaan; käytetään paljon lähituottajien raaka-aineita sekä kotimaisia liha- ja maitotuotteita sekä seurataan mm. hävikkiä ja biojätettä.

Kylpylähotelli Sani kuuluu perheomisteiseen Santa's Hotels -ketjuun, jonka hotellit sijaitsevat pääasiassa Lapissa. Vuonna 2011 perustetussa hotelliketjussa työskentelee vakituisesti 130 henkilöä, ja joului- ja kevätsezonkeina henkilöstömäärä kasvaa noin kahteensataan. Kalajokisen kylpylähotelli Sanin ravintolatoiminnot käsittää aamiaisen, buffetlounaan ja -päivällisen sekä A la Carten, kokoustarjoilut sekä juhla- ja tilausmenut.

#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 ammattikeittäille. Ohjelman tarkoituksena on auttaa lisäämään luomutuotteiden käyttöä osana kestävän kehityksen mukaista toimintaa. Ohjelmaa ylläpitää Savon koulutuskuntayhtymä.

Lisätietoja:

Santa's Resort & Spa Hotel Sani, Satu Löytynoja, asiakaspalvelupäällikkö, p. (08) 4692 609, satu.loytynoja(at)santashotels.fi

Luomua ravintola, Anu Arolaakso, projektipäällikkö, p. 044 785 4048, anu.arolaakso(at)sakky.fi

