**Helmikuu 2017**

**Fazer tiedote koulun oppilaille, vanhemmille, päiväkotilapsille sekä henkilökunnalle**

# RAAKA-AINEIDEN JA RESEPTIKEHITYKSEN LÄHTÖKOHDISTA

Fazer Food Servicesin raaka-aineiden hankinnan ja reseptikehityksen lähtökohtana ovat asiakaslähtöisyys, eettisyys, tuoteturvallisuus, laadukkuus ja terveellisyys. Ruoan pitää olla herkullista ja maistuvaa, mutta samalla sitä pitää myös pystyä syömään hyvällä omatunnolla. Tässä raaka-aineisiin ja resepteihin liittyviä kysymyksiä, joita kysytään usein.

1. Mistä käyttämänne liha ja kala tulevat? Mikä on näiden raaka-aineiden kotimaisuusaste?

Olemme vastikään linjanneet, että lisäämme ennestään kotimaisen lihan käyttöä. Vuoden 2017 alusta 90 % kaikesta käyttämästämme lihasta ja lihajalosteista on kotimaista alkuperää. Broileri on aina 100 % suomalaista. Käytämme raaka-aineena tunnettujen suomalaisten liha-alan yritysten tuotteita.

Jo vuosia vähintään 80 % käyttämästämme lihasta on ollut kotimaista ja vuonna 2016 kotimaisuusaste on noin 84 %. Tuore naudan-, porsaan- ja siipikarjan liha on jo pitkään ollut 100 % kotimaista. Ulkomaisia tuotteita, esimerkiksi riista- ja lammastuotteita, tulee muun muassa Saksasta, Tanskasta ja Uudesta-Seelannista.

Käyttämästämme kalasta ja kalajalosteista noin 24 % on kotimaista. Muut merkittävimmät kalan pyynti- ja kasvatusalueet ovat Itämeri, Pohjanmeri, Norja (kasvatettu), Pohjois-Atlantti sekä Tyynenmeren tietyt osat. Maailman Luonnon Säätiö (WWF) ylläpitää Kalaopasta, joka auttaa tekemään vastuullisia kalavalintoja. Kalalajit on jaettu vihreään (suosi), keltaiseen (harkitse) ja punaiseen (vältä) listaan. Suositusten mukaan emme käytä lainkaan uhanalaisia punaisen listan kaloja tai äyriäisiä. Kalaraaka-aineistamme on yli kolme neljäosaa WWF:n vihreällä listalla - keltaiselta listalta käytämme muun muassa Norjan kasvatettua lohta.

1. Miksi ruoassa käytetään niin paljon erilaisia lisäaineita kuten aromivahventeita, väriaineita, jne.?

Keittiöissämme emme lisää ruokaan lisäaineita, mutta jotkut käyttämistämme raaka-aineista sisältävät niitä. Useat tavalliset elintarvikkeet sisältävät lisäaineita. Tällaisia elintarvikkeita ovat esimerkiksi säilykepunajuuri, juustoraaste, kinkku, margariini, kasvirasvasekoite, makkarat ja sinappi. Seuraamme jatkuvasti Elintarviketurvallisuusviraston (Eviran) tiedotteita ja ohjeistuksia ja ne ohjaavat toimintaamme (esim. raaka-ainevalintoja ja ruokalistasuunnittelua).

Olemme jo usean vuoden ajan raaka-ainevalinnoissamme kiinnittäneet huomiota monen muun seikan lisäksi raaka-aineen mahdolliseen lisäainesisältöön. Esimerkiksi Fazer Food Servicesin raaka-aineiden kilpailutuksen yhtenä tärkeänä kriteerinä on jo pitkään ollut natriumglutamaatittomuus. Olemme viime vuonna vähentäneet lisäaineiden määrää lisäämällä fosfaatittomien lihavalmisteiden käyttöä. Liemivalmisteiden käyttöä on ennestään vähennetty ruoanvalmistuksessa.

1. Miksi tavalliseen ruokaan lisätään sokeria, glukoosia, glukoosisiirappia jne.?

Emme lisää keittiöissämme glukoosia tai glukoosisiirappia ruokaan. Ruoan aineosaluettelossa olevat glukoosi ja glukoosisiirappi ovat peräisin ruoanvalmistukseen käytettävistä raaka-aineista. Joissain resepteissä sokeria on lisätty pieni määrä mausteenomaisesti pyöristämään ruoan makua.

1. Millaisia rasvoja käytämme ruoanvalmistuksessa?

Käytämme ruoanvalmistuksessa ravitsemussuositusten mukaisesti rypsiöljyä. Joihinkin ruokalajeihin tarvitaan kiinteämpää ruoanvalmistusmargariinia, jonka valmistuksessa on käytetty tyydyttynyttä rasvaa sisältävää palmu- ja kookosrasvaa. Palmu- ja kookosrasvaa tarvitaan margariinin halutun rakenteen takaamiseksi. Margariinien koostumus ei ole muuttunut. Aiemmin pakkausmerkinnöissä mainittiin vain ”kasvirasva”, mutta uusien säädösten mukaisesti kasvirasvan alkuperä pitää ilmoittaa tuoteselosteessa.

Lounasruokien ravitsemuksellisessa laadussa kokonaisuus ratkaisee. Ruokalaji voi olla ravitsemussuositusten mukainen, vaikka sen valmistuksessa on käytetty palmu- ja kookosrasvaa sisältävää elintarviketta.

1. Ovatko raaka-aineet tuoreita vai puolivalmisteita?

Käytämme ruoanvalmistukseen tavallisia raaka-aineita kuten broileria, kalaa, lihaa, maitotuotteita ja kasviksia. Olemme viime syksynä lisänneet tuoreiden kasvisten käyttöä keitto- ja kasvisruoissamme. Niin sanotut kappaleruoat kuten pinaattiohukaiset ja kalapuikot ovat useimmiten valmistuotteita, koska niitä ei kaikissa keittiöissä pystytä valmistamaan alusta lähtien. Kappaleruokia ruokalistalla on pääsääntöisesti kerran viikossa.

1. Asiakastyytyväisyyskysely

Vuoden 2017 aikana Fazer ottaa käyttöön uuden asiakastyytyväisyyskyselyn sekä jatkuvan palautteen antamisen mahdollistavan järjestelmän. Tähän oppilaat, päiväkotilapset sekä henkilökunta pääsevät tutustumaan heti tämän kevään aikana ja tiedotamme tästä lähempänä tarkemmin.

Viikolla 6 eli 6.3- 10.3.2017 vietetään kaikissa Fazerin paikoissa toiveruokaviikkoa. Tällöin tarjotaan päivittäin lasten ja koululaisten toivomia herkkuruokia.

1. Uudet kouluruokasuositukset

Tammikuussa 2017 on julkaistu uudet valtakunnalliset kouluruokasuositukset. Tässä linkki suosituksiin: <http://urn.fi/URN:ISBN:978-952-302-791-6>

Fazer on jo pitkään lisännyt kasvisten määrää ateriakokonaisuuksissa sekä ruokalistoilla on vähennetty punaisen lihan määrää. Kouluissa ja päiväkodeissa on tarjolla kasvisruokia ja kasvisruokapäiviä entistä useammin.

Tervetuloa nauttimaan ja herkuttelemaan,

T: Keskuskeittiön väki

Terhi Kerttula  
Account Manager  
Asiakkuuspäällikkö

Fazer Food Services  
Liedontie 39  
04600 Mäntsälä

M +358 40 154 0516  
[terhi.kerttula@fazer.com](mailto:terhi.kerttula@fazer.com)  
[www.fazer.fi](http://www.fazer.fi)  
  
Makes the world taste good

