

Haluaisitko vegaanisen vaihtoehdon suosikkipizzastasi?

S-ryhmän ravintoloissa annoksen voi muuttaa oman ruokavalion mukaiseksi

Samassa ravintolaseurueessa saattaa herkutella niin vegaani, pähkinäallergikko kuin gluteenitonta tai lihatonta ruokavaliota noudattava ruokailija. Ravintolamenun onkin taivuttava yhä useampien ruokavalioiden vaatimuksiin. S-ryhmän ravintoloissa on panostettu erilaisten asiakasryhmien sujuvaan palveluun.

Gluteenitonta ruokavaliota noudattavat, joista osa keliakikkoja, ovat kasvava asiakasryhmä ravintoloille. Rossojen keittiöissä on täysin oma prosessi gluteenittoman ruokavalion annoksille. Ravintoloissa huomioidaan raaka-aineet sekä tuotteiden sijoittelu kylmiössä ja keittiöissä. Gluteenittomille tuotteille käytetään erillisiä valmistusvälineitä, ja gluteenittomat pizzat paistuvat omilla uuneissaan.

"Gluteenittomien pizzojen myynti on kasvanut Rossoissa lähes 15% viimeisen vuoden aikana. Vuonna 2016 näitä pizzoja paistui peräti 36 000", kertoo Rosson ketjupäällikkö **Merja Helistö**.

"Tänä vuonna uskon, että kasvua nähdään erityisesti kasvisruoka- ja vegaaniannosten kohdalla. Ravintoloidemme keittiöissä ollaankin nyt innokkaita kehittämään lisää erilaisia **kasvisvaihtoehtoja**", Helistö sanoo.

Mausteisista mauistaan tunnettu Amarillo-ketju tarjoaa uudella listallaan härkäpapuvalmiste Härkiksellä täytettyjä vegefajitaksia ja -tacoja. Myös kahvilaketju **Coffee Housen** valikoimaan on lisätty **vegaanisia vaihtoehtoja**. Aamiaisvalikoimasta löytyy nyt muun muassa tuorepuuroa sekä vegaaninen smoothie bowl. Kahvijuomiin on valittavissa useita eri kasvimaitovaihtoehtoja.

Gluteenittomien ja muiden erikoisannosten lisäksi S-ryhmän ravintoloissa pyritään vaihtamaan valitun annoksen raaka-aineet asiakkaan ruokavaliota vastaavaksi. Esimerkiksi Rossossa voi syödä **gluteenittoman, maidottoman ja vegaanisen pizzan**.

Ravintoloiden koulutettu henkilökunta osaa antaa lisätietoja tarjoiltavista annoksista sekä niiden sisältämistä allergioista ja intoleransseista aiheuttavista aineista ja tuotteista. Asiaa voi tiedustella myös ennakoon ravintolasta sähköpostitse tai somekanavien kautta.

Ravintoloiden ruokalistoilta laktoosittomat, vähälaktoosiset ja gluteenittomat annokset on merkitty selkeästi. Osassa ravintoloita on nyt myös **merkintä vegaanisten annosten kohdalla**.

Erilaisia ruokavaliota noudattavien lisäksi ravintoloissa käy yhä enemmän asiakkaita eri kulttuureista, kansalaisuuksista ja uskontokunnista. "Seuraava haasteemme on perehtyä siihen, että pystymme palvelemaan kaikkia heitä hyvin ja monipuolisesti", kertoo kehitysjohtaja **Atte Vannasmaa** SOK Matkailu- ja ravitsemiskaupan ketjuohjauksesta.

Lisätietoja: Atte Vannasmaa, SOK Matkailu- ja ravitsemiskaupan ketjuohjaus, puh. 010 768 2844, s-posti atte.vannasmaa@sok.fi

S-ryhmän ravintolat

S-ryhmällä on lähes 500 ravintolaa, joista noin puolet kuuluu valtakunnallisiin ketjuihin. S-ryhmän ravintola- ja kahvilaketjuja ovat Amarillo, Bacaro Doppio, Coffee House, Frans & les Femmes, Grill it!, Obra, PizzaBuffa, Presso, Public Corner, Rosso, Rosso Express, Trattoria ja Tsiken. S-ryhmän ravintolat tarjoavat työtä yli 4 600 ravintola-alan ammattilaiselle.

www.raflaamo.fi