Viking Line siirtyy buffet-ravintoloissaan vastuullisesti kasvatettuun kanaan

Viking Linen buffet-ravintoloissa aletaan tarjoilla skoonelaisen perheyrityksen Bjärefågelin vastuullisesti kasvattamaa kanaa. Linnut ruokitaan kasviperäisellä rehulla, ja niillä on tuplasti liikkumatilaa verrattuna ruotsalaiseen standardiin. Yritys on myös Ruotsin ainoa ilmastosertifioidun kananlihan tuottaja.

Huhtikuusta alkaen Viking Linen laivojen buffet-ravintoloissa tarjotaan skoonelaisen perheyritys Bjärefågelin vastuullisesti kasvatettua kananlihaa, joka on sertifioitu Svenskt Sigill- ja Svensk Fågel -järjestelmien mukaisesti. Kanojen kasvatusta ohjaavat eettiset periaatteet, joissa keskeistä on eläinten hyvinvointi. Kanoilla on käytössään tuplasti tilaa verrattuna Ruotsin standardiin. Eläimet ruokitaan kasviperäisellä rehulla, johon ei ole lisätty geenimuunneltuja raaka-aineita, antibiootteja tai antibioottien kaltaisia valmisteita.

Lisäksi Bjärefågelin tuotanto on ilmastosertifioitua. Bjärefågelilla on pystytty vähentämään tuotannon ilmastovaikutuksia 20–25 prosentilla, ja yritys on alkanut asentaa tiloilleen aurinkokennoja, jotta oma puhtaan energian tuotanto on mahdollista.

”Viking Line tunnetaan laadukkaista ravintoloistamme, ja haluamme tarjota matkustajillemme Itämeren parasta ruokaa. Uskomme, että hyvä ruoka maistuu vieläkin paremmalta, kun asiakkaamme tietävät, että panostamme korkealaatuisiin ja vastuullisesti tuotettuihin raaka-aineisiin”, Viking Linen ravintolapäällikkö **Janne Lindholm** sanoo.

Viking Linen buffet-ravintolat palvelevat vuodessa yli miljoona matkustajaa. Varustamo on viime vuosina kehittänyt ravintolatoimintaansa monin tavoin entistä vastuullisemmaksi esimerkiksi suosimalla lähellä tuotettuja raaka-aineita ja vähentämällä määrätietoisesti ruokahävikkiä. Kanaa on tarjolla buffetissa useissa eri muodoissa.

Viking Line on päättänyt siirtyä kokonaan ECC-sertifioituun kananlihaan vuoteen 2028 mennessä. ECC (European Chicken Commitment) on kansainvälinen standardi, joka asettaa tiukat vaatimukset eläinten hyvinvoinnille ja vastuulliselle tuotannolle.

Näin vastuullisuus näkyy Viking Linen ravintoloissa

- Yli 70 % laivaravintoloiden raaka-aineista tulee Itämeren alueelta (Suomi, Ruotsi ja Viro).
- Ravintoloissa monet suurten volyymien tuotteet, kuten kerma, voi, jogurtti ja piimä ostetaan kotimaisilta valmistajilta ja viljelijöiltä.
- Laivoilla siirryttiin helmikuussa kestävästi Laosissa tuotettuun Slow Forest -kahviin, joka vähentää ilmastopäästöjä ja parantaa paikallisten kahvinviljelijöiden elinoloja. Kahvinporot kerätään talteen ja kierrätetään puutarhamullan raaka-aineeksi.
- Huhtikuusta 2025 alkaen Bjärefågelista tulee pääasiallinen kanan toimittaja buffet-ravintoloihimme.
- Vuoteen 2028 mennessä kaikki ravintoloiden tarjoilema kananliha tulee olemaan ECC-sertifioitua.
- Kaikki laivoilla tarjoiltavat kananmunat ovat olleet vapaan kanan munia jo vuodesta 2022 lähtien.
- Viking Line tekee määrätietoista työtä ruokahävikin vähentämiseksi laivoilla.

Lisätietoja:

Janne Lindholm, ravintolapäällikkö

janne.lindholm@vikingline.com, puh. +358 400 744 806

Johanna Boijer-Svahnström, viestintäjohtaja

johanna.boijer@vikingline.com, puh. +358 18 270 00

Christa Grönlund, viestintäpäällikkö

christa.gronlund@vikingline.com, puh. +358 9 123 51