

## Vegaanijuustoa ja lähileipomom gluteenitonta leipää - Sokos Hotellien uusittu aamiainen huomioi monipuolisesti eri ruokavaliot

Sokos Hotellien tuoreelta ja monipuoliselta aamiaiselta löytyy nyt entistä kattavammin syötävää myös eri ruokavalioita noudattaville vieraille. **Gluteeniton, vegaaninen, kananmunaton ja maidoton** aamiaisvalikoima syntyi hotellien henkilökunnan ideoimana.

”Vegaaniruoan ja gluteenittomien aterioiden suosio on kasvanut viime vuosina merkittävästi. Erilaisten erityisruokavalioiden ohella asiakkaat haluavat syödä entistä yksilöllisemmin ja tehdä valintoja ruokavalionsa suhteen”, kertoo kehityspäällikkö **Janina Nurmela** SOK Matkailu- ja ravitsemiskaupan ketjuohjauksesta.

”Haluamme tarjota jokaiselle aamiaisvieraallemme eväät herkullisen aamun aloituksen, onhan kyseessä päivän tärkein ateria. Monipuolinen maidoton, kananmunaton, gluteeniton, pähkinätön ja vegaaninen ruokavalio on jatkossa entistä helpompi koota aamiaispöydästäme”, Nurmela sanoo.

Aamiaiselle katetaan muun muassa valikoima gluteenittomia maissihutaleita, myslä, leipiä ja makeita leivonnaisia. Sokos Hotellit suosivat paikallisia tuotteita aamiaispöydissään, joten gluteenitonkin leipä paistuu usein lähileipomom uunissa.

Kaura- ja soijamaitotuotteiden määrää on lisätty ja vegaaniset juustot ja levitteet täydentävät vegaanin lautasen. Tarjolla on aina myös lämmin gluteeniton ja vegaaninen ruokalaji.

Hotelliaamiaisen pidetyt peruselementit, kuten raikas hedelmä- ja kasvisvalikoima sekä erilaiset marjat ja siemenet luovat hyvän perustan jokaiselle aamiaiselle.

”Gluteenitonta ja maidotonta ruokavaliota nauttivan vieraan lautaselle poimisin perusvalikoimastamme hedelmien ja marjojen lisäksi myös kananmunaa, paahdettua pekonia ja erilaisia kalatuotteita”, Nurmela suosittelee.

Koska asiakkaat vinkkaavat usein erityisruokavaliioihin sopivista tuotteista henkilökunnalle, on uutta aamiaisvalikoimaa ideoitu yhdessä aamiaistarjoilijoiden ja -kokkien kanssa henkilökunnalle suunnatussa kisassa. Kilpailun voitti jyvaskyläläinen Solo Sokos Hotel Paviljonki, joka toimi myös uuden aamiaisen testinäyttämönä.

Uusi, erityisruokavaliot kattavammin huomioiva aamiaispöytä otetaan käyttöön kaikissa tammikuun aikana. Hyvää huomenta!

**Lisätietoja:** Janina Nurmela, kehityspäällikkö, SOK Matkailu- ja ravitsemiskaupan ketjuohjaus, puh: 050 388 3477, e-mail: [janina.nurmela@sok.fi](mailto:janina.nurmela@sok.fi)

**Sokos Hotels** on jakautunut kolmeen erilaiseen hotellityyppiin tarjotakseen yksilöllisiä hotellielämyksiä kaikille. Original-hotelli on sydämetään suomalainen, tuttu ja tunnettu. Break-hotelli on paljon kaivattu tauko ja osa rentouttavaa tai aktiivista irtiottoa arjen keskellä. Solo-hotelli on joko klassikko tai syntyy sellaiseksi. Jokaisella Sololla on oma ainutlaatuinen luonne ja persoona. Sokos Hotels on Suomen vastuullisin, luotetuin ja arvostetuin hotelliketju. Ketjuun kuuluu 50 hotellia Suomessa, Virossa ja Venäjällä. [www.sokoshotels.fi](http://www.sokoshotels.fi)

Seuraa meitä Facebookissa. <http://www.facebook.com/sokoshotels>