Scandic
SCANDIC HOTELS GROUP

LEHDISTÖTIEDOTE
25.11.2026

Scandicin kasvipohjaisen ruokatarjonnan kehittäminen PRO2027-finaaliin

- **Scandicin pitkäjänteinen työ kasvipohjaisen ruokatarjonnan lisäämiseksi on valittu PRO2027-kilpailun vastuullisuus -sarjan finaaliin.**
- **Scandic ylitti vuonna 2025 tavoitteensa kasvattaa kasvipohjaisten raaka-aineiden ja tuotteiden osuutta 60 prosenttiin.**
- **Saavutuksen taustalla ovat vuosien kehitystyö, henkilöstön vahva osallistaminen sekä asiakkaiden muuttuviin toiveisiin vastaaminen.**

PRO-tunnustuspalkinnot jaetaan 28. tammikuuta 2027 Finlandia-talossa Helsingissä. Ravintola-, keittiö- ja kahvila-alan ammattilaisille jaettavat PRO-patsaat ojennetaan tänä vuonna jo 25. kerran. Kilpailun järjestää Aromi-lehti yhteistyökumppaneineen.

Scandicin PRO2027 vastuullisuus -sarjan finaalipaikan taustalla on työ kasvipohjaisen ruokatarjonnan määrätietoiseksi kasvattamiseksi. Yhtiö asetti tavoitteekseen nostaa kasvipohjaisten raaka-aineiden ja tuotteiden osuuden vuoden 2019 lähtötasosta, 49 prosentista, 60 prosenttiin vuoteen 2025 mennessä. Tavoite saavutettiin ja ylitettiin: vuonna 2025 osuus oli 60,2 prosenttia.

Vastuullisuus on ollut osa Scandicin toimintaa jo 1990-luvulta lähtien. Ruoka on yksi hotellitoiminnan merkittävistä ympäristövaikutusten lähteistä. Kasvipohjaisen tarjonnan kehittämisellä Scandic on halunnut sekä pienentää ruokapalveluidensa ilmastovaikutuksia että tarjota vieraille entistä enemmän maukkaita ja laadukkaita vaihtoehtoja.

Kasvipohjaiset vaihtoehdot osaksi koko ruokatarjontaa
Muutos käynnistyi syksyllä 2022 aamiaisesta, johon tuotiin uusia kasvipohjaisia tuotteita. Valikoimaan tulivat muun muassa chia-kookosvanukas, steel cut -kaurapuuro, kookos-kauratuorepuuro, kikhernepannarit sekä falafelit ja hernedippi. Tarjontaa on sen jälkeen kehitetty jatkuvasti asiakaspalautteen ja kulutustietojen perusteella.

Kasvipohjaisuus laajeni vaiheittain myös muihin ruokatuotteisiin. Vuonna 2023 Scandic uudisti kokoustarjoilujaan lisäämällä kasvisten, juuresten, salaattien ja kasvipohjaisten proteiinien osuutta. Keväällä 2024 kehitystyö ulotettiin hotelliravintoloiden à la carte -listoille. Valikoimaan tuotiin uusia kasvipohjaisia annoksia ja mahdollisuuksia korvata annosten proteiineja tai lisukkeita kasvipohjaisilla vaihtoehdoilla.

About Scandic Hotels Group
Scandic Hotels Group is one of Northern Europe's leading hospitality companies, bringing together Scandic's portfolio of hotel brands, Clayton Hotels and Maldron Hotels in a network of more than 320 hotels across 150 destinations in eleven markets. With strong Nordic roots and a growing European presence, the Group combines leading local market positions, complementary expertise and a diverse brand portfolio to serve both business and leisure travellers. Driven by a long-standing commitment to sustainability and responsible business, Scandic Hotels Group integrates environmental and social responsibility throughout its operations and business strategy. Through its loyalty program, Scandic Friends, the Group connects millions of guests across its brands while creating great hotel experiences. With a broader geographic reach, a diverse brand portfolio and a clear focus on long-term value creation, Scandic Hotels Group continues to grow through new hotel developments, strategic partnerships and strong guest relationships. Scandic Hotels Group is listed on Nasdaq Stockholm. **www.scandichotelsgroup.com**.

Scandic
SCANDIC HOTELS GROUP

Henkilöstö ratkaisevassa roolissa muutoksessa
Keskeinen osa onnistumista on ollut henkilöstön osallistaminen. Keittiöpäälliköille järjestettiin koulutuksia, joissa vahvistettiin osaamista kasvipohjaisten ruokien valmistamisesta ja raaka-aineiden hyödyntämisestä. Samalla uusia tuotteita ja toimintatapoja vietiin käytäntöön yhteistyössä hotellien keittiötiimien kanssa.

Kasvipohjaisen tarjonnan lisääminen on näkynyt myönteisesti myös asiakaspalautteessa ja erityisesti aamiaiskokemuksen arvioinneissa. Samalla vieraille on tarjolla aiempaa enemmän mahdollisuuksia tehdä omien arvojensa mukaisia valintoja hotellivierailun aikana.

- Kasvipohjaisen ruokatarjonnan kasvattamisessa meille on ollut tärkeää, ettei vastuullisuus tarkoita kompromissia maussa tai asiakaskokemuksessa. Olemme saavuttaneet tavoitteemme pitkäjänteisellä kehitystyöllä ja ennen kaikkea hotelliemme keittiötiimien vahvalla osaamisella ja sitoutumisella. PRO2027 vastuullisuus -sarjan finaalipaikka on hieno tunnustus koko henkilöstömme tekemälle työlle, Scandicin tuotekehityspäällikkö **Torsti Uotila** sanoo.

Scandicin työ osoittaa, kuinka vastuullisuustavoitteet voidaan muuttaa konkreettisiksi teoiksi osana hotellien päivittäistä toimintaa. Kun muutoksia toteutetaan laajasti 280 hotellissa kuudessa maassa, niin yksittäisistä valinnoista muodostuu merkittävä kokonaisvaikutus.

Lisätietoa
Johanna Uimonen, Viestintäpäällikkö, Scandic Hotels Finland
Email: Johanna.uimonen@scandichotels.com
Puhelin: +358 40 713 4120

About Scandic Hotels Group
Scandic Hotels Group is one of Northern Europe's leading hospitality companies, bringing together Scandic's portfolio of hotel brands, Clayton Hotels and Maldron Hotels in a network of more than 320 hotels across 150 destinations in eleven markets. With strong Nordic roots and a growing European presence, the Group combines leading local market positions, complementary expertise and a diverse brand portfolio to serve both business and leisure travellers. Driven by a long-standing commitment to sustainability and responsible business, Scandic Hotels Group integrates environmental and social responsibility throughout its operations and business strategy. Through its loyalty program, Scandic Friends, the Group connects millions of guests across its brands while creating great hotel experiences. With a broader geographic reach, a diverse brand portfolio and a clear focus on long-term value creation, Scandic Hotels Group continues to grow through new hotel developments, strategic partnerships and strong guest relationships. Scandic Hotels Group is listed on Nasdaq Stockholm. **www.scandichotelsgroup.com**.