



# Ilmastokumppaneiden TOP-5 ilmastoteot Aromi, satokausituotteet

40 BUILDING ON  
YEARS OF  
COMMITMENT

**CGI**

Experience the commitment®

## Aromi on toiminnanohjausjärjestelmä ruokapalvelujen tuotantoon

- Joka päivä sadat tuhannet Suomalaiset syövät ruokaa, jonka valmistusta on ohjattu **Aromilla**
- Asiakkaina kaupungit, kunnat, sairaalat, koulut, päiväkodit, erilaiset hoitolaitokset sekä ravintolat
- Mahdollistaa mm. tuotteiden ja reseptien hallinnan sekä ruokalistojen suunnittelun
- Ekologisuus on osa **Aromia** (mm. Satokausiominaisuudet, Hävikinhallinta, Alkuperätiedot)

## Satokauden tuotteet suurkeittiöiden valikoimiin

- Lähellä tuotettujen Satokausituotteiden ympäristöpäästöt (mm. kuljetus ja varastointi) ovat pienemmät
- Yhteistyösopimus **Satokausikalenterin** kehittäjän, **Sesonkia Oy:n** kanssa, joka tuottaa satokausitiedot **Aromiin**

- Tuotteen nimi
- Säilytyslämpötila
- Tuotteen kuvaus
- Satokauden alku (kk) – loppu (kk)
- Tuotteen kuva
- Alkuperämaa
- Fineli-koodi ja sen kautta päivitetty ravintosisältö

- **Aromi** ehdottaa ja suosii satokauden tuotteita reseptiä laadittaessa
- Järjestelmä tietää myös vaihtoehdoisen tai korvaavan satokauden tuotteen
- **Aromi** ohjaa toimintaa – Ruokapalvelun ammattilaisen tai ruokailijan ei tarvitse tehdä valintaa

Home / Planning / Recipes

Welcome Vesal KITCHEN CGI

**Search recipes**

Create new frame recipe Create new recipe Replacement Working instructions report Batches report

Menu name, production name or code, ingredients

Frame recipe Recipes

Search results (100 records)

Frame recipe	Production name	Production method	Recipe book	Recipe group	KG Price	Nutritional quality	Recipe status	Passives
12345	RED00000	CS	Lakonta	Lakonaiset			In testing	
12345	RED000079	CS	Perus	Leikkio			In testing	
Aamuraukijoma	Aamuraukijoma L	CS, COLD	Erilakonta, Kymälävalmistus, Perus	Energialsike			Done	
Aloo Gobi Recipe	Aloo Gobi Recipe	CS	Perus	Peruna			Done	
Aloo Gobi Recipe	Aloo Gobi Pihl	CS	Perus	Peruna			Done	
Appelinklassetti	Appelinklassetti	CS	Perus	Klassetti			Done	
Aptkot_wheat porridgePV3	onopy	COLD	Kymälävalmistus	Puuro			In testing	
Aptkot_wheat porridgePV3	Aptkot porridge L COLD	COLD	Kymälävalmistus	Puuro			In testing	
Aptkot_wheat porridgePV3	Aptkot porridge L	CC	Lakonta, Perus, Meälman Maut	Puuro			In testing	
Aptkot_wheat porridgePV3	Aptkot porridge LCS 2	CS	Perus	Puuro			In testing	

Meals and part of meals

Nutritional values Margins Publish Order template Hide view options

Diner group: Default Meal groups: Breakfast, Lunch Concept: Select Production method: Select

Weeks/page: 4 Suitability: Select Consistency: Normal Cost calculations

Go to week: 1 Go Week view Day view Diets Amount of diners Kitchen menu state: Draft Save

Diner group: Default

Week 41

	Mon 10.10.2016	Tue 11.10.2016	Wed 12.10.2016	Thu 13.10.2016	Fri 14.10.2016	Sat 15.10.2016	Sun 16.10.2016
Breakfast	4-grain porridge Edam cheese 2.3€	Pap 2.3€	Porridge 2.3€	+	Porridge 2.3€	Pap 2.3€	Porridge, milk based 2.3€
Lunch	Main dish: Whitefish steak Energy add-on: Cooked potatoes Brown rice	Main dish: Chicken casserole Energy add-on: Cooked potatoes	Main dish: Ham-cheese sauce Energy add-on: Cooked potatoes	Main dish: Curry-coconut fish Energy add-on: Smashed potatoes	Main dish: Curry-coconut fish Energy add-on: Cooked potatoes	Main dish: Curry-coconut fish Energy add-on: Fried potatoes	Main dish: Curry-coconut fish Energy add-on: Cooked potatoes
Common parts	Salad -1,1,1,2 Sliced cucumber Green salad	Salad -1,1,1,2 Sliced cucumber Green salad	Salad -1,1,1,2 Sliced cucumber Green salad	Salad -1,1,1,2 Sliced cucumber Green salad	Salad -1,1,1,2 Sliced cucumber Green salad	Salad -1,1,1,2 Sliced cucumber Green salad	Salad -1,1,1,2 Sliced cucumber Green salad
	Bread -1,1,1,2 White bread Brown bread	Bread -1,1,1,2 White bread Brown bread	Bread -1,1,1,2 White bread Brown bread	Bread -1,1,1,2 White bread Brown bread	Bread -1,1,1,2 White bread Brown bread	Bread -1,1,1,2 White bread Brown bread	Bread -1,1,1,2 White bread Brown bread

# AROMI™ Satokausi –ominaisuudet - Hyödyt

1. Edullisuus
2. Ekologisuus
3. Maku
4. Tuoreus
5. Monipuolisuus
6. Lisäainekuorman vähentäminen
7. Tarjonnan monipuolistuminen
8. Hävikin vähentäminen
9. Epäterveellisuuden kompensoiminen
10. Ruoan arvostaminen

Kiitos!

Tero Pollari (tero.pollari@cgi.com)

