

Luomu SM kilpailussa luomun osuus jopa 96 %

Luomu SM 2017 voittajat julkistetaan 5.10.2017 klo 16.45 Luomu Elintarvikepäivässä Finlandia-talolla.

Ravintola- ja ruokapalvelualan toimijat kilpailivat Luomu SM tittelistä neljättä kertaa. Tänä vuonna löytyi uusia voittajia ja luomun käyttö oli korkealla tasolla.

Luomu kiinnostaa ja näkyy yhä paremmin ruokatarjonnassa ja se näkyi selvästi neljättä kertaa järjestetyn Luomu SM kilpailun tuloksissa. Kuudessa sarjassa käydyssä kilpailussa löytyi uusia voittajia. Kilpailu sarjojen kärkipaikoista oli tiukkaa ja pienempien toimijoiden sarjoissa voitto ratkesi pienillä marginaaleilla.

Luomun käyttö on asennekysymys

Yksityisen sektorin pieni toimija -sarjassa voiton nappasi tänä vuonna järvenpääläinen Härmän Rati, jonka luomun käyttöaste on omaa luokkaansa, 96 %. Toiseksi tässä sarjassa sijoittui Valtimossa toimiva Puukarin Pysäkki, joka on myös Suomen rajojen ulkopuolella tunnettu ja useita kestävän matkailun palkintoja voittanut Sustainable Tourism -toimija sekä itäsuomalaisen ruokakulttuurin puolestapuhuja.

"Luomun käyttö on asennekysymys ja sitä on todella haluttava, sen verran "hankalaa" tuotteiden haaliminen on. Yhden tukun sijaan meillä on tällä hetkellä yli 10 eri toimittajaa. Osa tuotteista on pakko tilata suurissa erissä suoraan tehtailta, koska muualta niitä ei saa. Myös reseptiikkaa on pitänyt uusia, koska luomutuotteet käyttäytyvät eri tavalla, varsinkin liha. Satokausijattelu saa myös uuden ulottuvuuden, koska tuotteita ei satokauden ulkopuolella saa. Lopussa työn kuitenkin palkitsee tuotteiden laatu ja maku." sanovat ravintoloitsijat Juha Ollila ja Janne Hautaluoma.

Lisäaineena vain rakkaus ruokaan

Julkisen sektorin pieni toimija -sarjassa kilpailu voitosta oli kaikkein tiukin. Kolmella toimijalla oli sama 15 % luomun käyttöaste, mutta voitto ratkesi Oulun Nuorten Pajakeskuksen lounasravintola Makoisalle, joka pystyi nostamaan luomun käyttöprosenttia edellisestä vertailusta eniten.

"Nuorten pajakeskuksen lounasravintola Makoisassa käytetään luomua, jossa lisäaineena on vain rakkaus ruokaan, koska puhdas ravinto ja ympäristö ovat meille tärkeä asia. Haluamme näyttää esimerkkiä nuorille, että luonnonmukaisesti tuotettu ja alusta asti käsin tehty ruoka on ravitsevaa ja makoisaa. Tämä on meidän kestävän kehityksen tavoitteiden mukaista toimintaa. Voitto tuntuu mahtavalta ja se innostaa entistä enemmän löytämään uusia mahdollisuuksia luomun käyttöön. Makoisian toiminnan tärkeä osa on tarjota nuorille mahdollisuus valmistaa puhdasta alusta asti itse valmistettua laadukasta ruokaa. Portaat luomuun -ohjelma on auttanut Makoisaa kehittämään tavoitteellisesti luomuraaka-aineiden käyttöä. Ilman Portaat luomuun -ohjelmaa emme olisi vielä tässä vaiheessa luomuraaka-aineiden käytössä." kertoo keittiöpäällikkö Merja Pitkänen.

Muissa sarjoissa voiton uusivat

Suuri julkinen toimija, Palvelukeskus Helsinki ja Helsingin kaupungin päiväkodit, luomun osuus 8,25 %
Suuri yksityinen toimija, UniCafe, luomun osuus 6 %

Keskisuuri julkinen toimija, BarLaurea/Laurea amk, luomun osuus 45 %

Keskisuuri yksityinen toimija, Oppilasravintola Timjami/Tampereen steinerkoulu, luomun osuus 83 %

Luomua ravintoloissa

Luomua käytetään Suomessa jo lähes kaikissa ammattikeittiöissä viikoittain. Tutkimusten mukaan myös kuluttajat arvostavat luomua yhä enemmän ja yli 50 % kuluttajista valitsee ruokailupaikakseen mieluummin ravintolan, jossa luomua käytetään. Ravintolan kannattaa siis tiedottaa luomun käytöstään. *Luomua* ravintola -hakupalvelusta kuluttajat löytävät helposti itseään lähellä olevat luomua tarjoavat ruokailupaikat.

Luomu SM

Kilpailu on avoin kaikille ammattikeittiöille ja tavoitteena on löytää Suomessa eniten luomua tarjoavat julkiset ruokapalvelut ja yksityiset ravintolat. Luomu SM on osa Portaat luomuun -ohjelman toimintaa ja siinä tarkastellaan toimipaikkakohtaisesti luomun osuutta käytettyjen elintarvikkeiden kilomääristä. Ohjeet löytyvät www.portaatluomuun.fi sivustolta.

Luomua ravintola -hakupalvelu ja Portaat luomuun -ohjelma

Luomua ravintola -hakupalvelusta löytyy jo lähes 2500 ruokapalvelun yhteystiedot. Hakupalvelu on uusi Portaat luomuun -ohjelman toiminto, joka auttaa kuluttajia löytämään luomua tarjoavat ruokapalvelut. Portaat luomuun on ammattikeittiöille suunnattu vapaaehtoinen valmennusohjelma, jolla edistetään luomun käyttöä ruokapalveluissa. Kaikki mukana olevat ruokapalvelut löytyvät hakupalvelusta osoitteesta www.portaatluomuun.fi. Portaat luomuun -ohjelmaa ylläpitää Savon koulutus kuntayhtymä/EkoCentria.

Lisätietoja:

Härmän Rati, ravintoloitsija Juha Ollila, p. 050 5874541

Lounasravintola Makoisa, keittiöpäällikkö Merja Pitkänen, p. 050 3848609

Palvelukeskus Helsinki, kehityspäällikkö Eeva Saarinen, puh. 09 310 40836

BarLaurea/Laurea amk, keittiömestari Ilari Paananen, p. 040 7391661

UniCafe, hankinta- ja projektikoordinaattori Veera Hakanen, p. 045 673 3952

Oppilasravintola Timjami, emäntä Merja Jokiniemi, p. 03 31416121/ 044 3088774

Luomua ravintola -hakupalvelu, hankepäällikkö Anu Arolaakso, EkoCentria, p. 044 785 4048

