



#TasteLuomu

#TasteLuomu -sarja esittelee Luomua ravintoloiden toimintaa; miten luomu näkyy ruokalistoilla ja kuinka siitä viestitään asiakkaille. Ensimmäisenä esittelyvuorossa on Ahlmanin ammatti- ja aikuisopisto Tampereelta.

Luomu lisää ammattiympeyttä

Ahlmanin ammatti- ja aikuisopistossa Tampereella voi opiskella ruokatuotantoon ja -palveluun liittyviä opintoja historiallisessa ympäristössä. Kansanvalistusseura luovutti kansanopiston ylläpitämisluvan Ahlmanin koulun Säätiölle, jolloin myös Oriveden Opisto siirtyi liikkeen luovutuksena 1.1.2015 Säätiölle. Oppilaitoksen alueella on oma navetta, puutarha sekä perinnepiha. Oman puutarhan ja navetan tuotteita hyödynnetään oppilaitoksen ruokapalveluissa. Ruoka valmistetaan alusta saakka itse pääosin sesonginmukaisista lähi- ja luomuraaka-aineista. Ruokapalveluiden laatulupaukseen sisältyy lähellä olevan pientuotannon tukeminen ja laadukkaiden sekä tuoreiden kotimaisten raaka-aineiden arvostaminen. Luomu tukee Ahlmanin laatulupausta ja arvomaailmaa, tuo siihen lisäarvoa ja lisää henkilökunnan ammattiympeyttä ruoanvalmistuksessa sekä tarjoilussa.

Ahlmanin oppilaitoksen ravintoloilla on kaksi Luomua-tähteä, mikä tarkoittaa Portaatt luomuun -ohjelman tasoa neljä. Käytössä on jo lähes 20 luomutuotetta, joista osa on käytössä päivittäin.



"Tärkeää on yhdistää kotimaisuus, lähiruoka ja luomu. Raaka-aineita ei ole aina saatavilla kotimaisena, esimerkiksi kahvi. Pyrimme korvaamaan ulkomaisen tuotteen luomuvaihtoehdolla. Tämä näkyy esimerkiksi kahvipöydässä: Tarjolla on luomukahvia, luomuteetä, luomupalasokeria ja laktoositonta luomumaitoa. Meille tärkeää on huomioida, että valikoidut luomutuotteet täydentävät toisiaan. Asiakkaat nauttivat ravintoloissa ateriakokonaisuuden ja voivat halutessaan ostaa samoja raaka-aineita Tilapuodistamme. Tuemme lähituottajia osittain keskitetysti. Tilapuoti tilaa tuotteita myyntiin ja samoja raaka-aineita pyritään käyttämään ravintoloissa." -kertoo ravintolapäällikkö Leena Pekkanen

Luomu on tärkeä osa kestävän kehityksen strategiaa

Luomuohjelmalla on tärkeä rooli kestävän kehityksen strategian ja vision toteuttamisessa. Ohjelma sitouttaa oppilaitoksen ruokapalvelut luomutuotteiden käyttöön ja lisäämään sitä. Luomun käyttöä lisätään asteittain ruokalista- ja reseptisuunnittelun sekä ruokahävikin minimoinnin kautta, jolloin itse voi vaikuttaa luomutuotteiden hieman korkeamman hankintahinnan vaikutuksiin. Ohjelma nähdään myös liiketoimintaa tukevana toimintana, koska sen avulla saadaan lisää näkyvyyttä. Ohjelman toimintojen avulla työntekijät voivat etsiä tietoa luomusta, luomun käytöstä ja viestinnästä ravintolassa sekä luomutuotteiden saatavuudesta.



Ahlmanilla luomutuotteiden käytöllä halutaan vaikuttaa ympäristön hyvinvointiin sekä hiilijalanjäljen pienentämiseen. Luomu valitaan puhtaan ja hyvän maun, terveellisuuden ja turvallisuuden vuoksi. Luomuvälinoilla halutaan myös edistää ja tukea maaseudun elinkeinotoimintaa. Ahlman toteuttaa ja tekee yhteistyössä hankkeita, joiden avulla edistetään ja kehitetään alueen ruokatuotantoa ja elinkeinoa. Ahlmanin koulun Säätiöllä on Oppilaitosten kestävän kehityksen sertifikaatti. Sertifikaatin myöntämisen yhtenä kriteerinä on kestävän kehityksen sisällyttäminen johtamiseen, opetukseen ja toimintakulttuuriin. Oppilaitoksen ravintoloiden kuuluminen Portaat luomuun -ohjelmaan on vahvistanut sertifikaatin myöntämistä.

Ahlmanin ruokapalveluiden laatulupaukseen sisältyy lähellä olevan pientuotannon tukeminen ja laadukkaiden sekä tuoreiden kotimaisten raaka-aineiden arvostaminen. Luomu tukee Ahlmanin laatulupausta ja arvomaailmaa, tuo siihen lisäarvoa ja lisää henkilökunnan ammattitilpeyttä ruoanvalmistuksessa ja tarjoilussa.

Ahlmanin ammatti- ja aikuisopisto

Ahlmanin koulun Säätiö sr on yksityinen säätiö, joka ylläpitää Ahlmanin ammatti- ja aikuisopistoa. Oppilaitos tarjoaa yli 18 -vuotiaille toisen asteen ammatillista ja aikuiskoulutusta että kansanopisto opintoja Tampereella ja Orivedellä. 1909 vuodesta asti toimineen kansanopiston taiteen ja kulttuurin koulutukset ovat säilyneet opetussuunnitelmassa, vaikka ylläpitäjän vaihdoksen myötä kansanopiston koulutukset laajentavat uusille alueille. Tavoitteena on edistää maaseudun ja kaupungin vuorovaikutusta, vapaata sivistystyötä, suomalaisten alkuperäisrotujen säilymistä, lähiruoan käyttöä sekä kestävän kehityksen ja paikallisen pienyrittäjyyden kehittämistä.

Luomua ravintola -hakupalvelu

Luomua ravintola -hakupalvelu on Portaat luomuun -ohjelman toiminto, jonka avulla löytää näppärästi luomua tarjoavan ravintolan tai ruokapalvelun. Hakupalvelusta löytyy jo lähes 2500 ravintolaa. Portaat luomuun -ohjelma puolestaan on vapaaehtoinen ohjelma kaikenkokoisille yksityisille ja julkisille ammattikeittäille. Ohjelman tarkoituksena on auttaa lisäämään luomutuotteiden käyttöä osana kestävän kehityksen mukaista toimintaa. Ohjelmaa ylläpitää Savon koulutuskuntayhtymä.

Lisätietoja:

Ahlman opisto, Leena Pekkanen, ravintolapäällikkö, p. 050 995 0095 leena.pekkanen(at)ahlman.fi

Luomua ravintola, Anu Arolaakso, projektipäällikkö, p. 044 785 4048, anu.arolaakso(at)sakky.fi

Teksti Anu Arolaakso

Kuva Ahlman

