



#TasteLuomu

Luomutuotteiden jatkuva saatavuus ehdottoman tärkeää

"Tuottajille toivoisi ymmärrystä siitä, kuinka raaka-ainetta käsitellään ravintoloissa ja kuinka tärkeää tuotteiden saatavuus on ravintoloille." -vinkkaa ravintoloitsija Petra Granqvist.

Luomutuotteiden jatkuvan saatavuuden tulee olla varmaa, jotta niitä voidaan ravintolassa käyttää. Tukkujen luomuvalikoima on usein suppea. Valikoimassa ei ole muita luomuna kuin kuiva- ja maitotuotteita. Luomuliha on haasteellisin, sitä ei yleensä ole saatavilla ja hankintahinta on korkea.

Puhdasta ja korkealaatuista ruokaa

Kummisedälle ruoan alkuperä ja tuotanto-olosuhteet ovat tärkeitä asioita. Asiakkaille halutaan tarjota puhdasta ja korkealaatuista ruokaa. Luomutuotteita käytetään silloin, kun se sopii annoksen kokonaisuuteen. A'la Carte-listalta löytyy ns. päivän annos, jossa voidaan hyödyntää luomutuotteita sesonkien mukaisesti. Luomua löytyy myös ravintolan viinilistalta.

"Käyttämällä luomua annamme asiakkaille tietynlaisen vastuullisuustakuun." -lupaa Granqvist

Kummisetä on tällä hetkellä ainoa Kuopion yksityinen ravintola, joka löytyy Luomua ravintola -hakupalvelusta. Ravintolassa käytetään luomutuotteita säännöllisesti ja se on luomuohjelman kolmannella portaalla, mikä oikeuttaa yhteen Luomua tähteen.

"Luomuohjelmaan kuulumisen myötä olemme saaneet näkyvyyttä ja uusia asiakkaita. Kuitenkin tiedottaminen on haasteellista, sillä kaikki asiakkaat eivät koe luomua positiivisena." -kertoo Granqvist



Koko henkilöstön yhteinen asia

Vastuullisuus on osa jokapäiväistä toimintaa. Kummisedässä sekä yrittäjät että koko henkilökunta ovat sitoutuneita toimimaan ympäristöystävällisesti ja tukemaan vastuullisia toimintamalleja kautta linjan. Ravintolassa halutaan valmistaa ruokaa, jonka kuormitus ympäristölle olisi mahdollisimman vähäinen. Esimerkiksi seurataan energiankulutusta, lajitellaan jätteet niin pitkälle kuin se on mahdollista, seurataan hävikkiä ja pyritään minimoimaan ravintoloihimme tulevien kuljetusten määrää. Henkilökuntaa koulutetaan ja ohjataan vastuullisiin toimintoihin sekä kertomaan luomusta ja ruoan alkuperästä.



Ravintola Kummisetä

Pet Ravintolat Oy:n omistama Ravintola Kummisetä on korkeatasoinen ruoka- ja seurusteluravintola Kuopiossa. Ravintolan ruokatarjontaan vaikuttavat vahvasti paikallisuus sekä sesongit. Marjat, sienet, juurekset, savolainen kala sekä liha ja alueen pientuottajien antimet ovat ruokalistan ydin. Kummisetä on tällä hetkellä ainoa yksityinen ravintola, joka löytyy Luomua ravintoa -hakupalvelusta Pohjois-Savosta.

#TasteLuomu

TasteLuomu -sarja esittelee Luomua ravintoloiden toimintaa, jotka kaikki ovat erilaisia ja palvelevat omalla tyylillään asiakkaita. Luomun käyttömäärät vaihtelevat suuresti. On niin sanottuja luomun ”hevijuusereita”, joilla luomuosuus on jopa 96 % ja sitten on niitä, jotka ovat vasta löytäneet ensimmäiset luomutuotteet ruokalistoille. Yhteistä kaikille on halu ja intohimo lisätä luomutuotteiden käyttöä. Luomu valitaan asiakkaiden lautaselle paremman maun ja laadun, eettisyyden sekä ympäristön hyvinvoinnin edistämisen vuoksi. Luomun käyttö on myös tärkeä osa ammattikeittiöiden vastuullisia toimintoja.

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 ruokapalvelua. Portaat luomuun -ohjelma puolestaan on vapaaehtoinen ohjelma kaikenkokoisille yksityisille ja julkisille ruokapalveluille. Ohjelmaa ylläpitää Savon koulutuskuntayhtymä.

Teksti: Anu Arolaakso

Kuva: Ravintola Kummisetä, keittiömestari Jere Hyttinen

Lisätietoja:

Pet Ravintolat Oy Petra Granqvist, ravintoloitsija, p. 044 3699880, ravintola(at)kummiseta.com

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

Salonkikelpoinen Seuralainen
KUMMISETÄ
www.kummiseta.com

Luomua
RAVINTOLA
★☆☆