



#TasteLuomu

Luomun käytön ammattilaisia

"Teemme oppilaillemme ja henkilökunnalle alusta asti itse valmistettua ruokaa lähiruosta, luomusta sekä sesonkien raaka-aineista. Joka päivä on kaikille tarjolla myös kasvisruokaa. Käytämme päivittäin runsaasti luomuraaka-aineita ruoanvalmistuksessa ja luomuhankinnat on mainittu myös organisaation strategiassa." kertoo emäntä Leena Ojala, Lappeenrannan steinerkoulusta.

Luomua käytetään, koska Lappeenrannan steinerkoulussa halutaan tarjota ruokailijoille puhdasta, lisäaineetonta ruokaa. Varsinkin oppilaiden vanhemmat sekä henkilökunta osaavat arvostaa lähi- ja luomuruokaa. Luomun käytön hyötyjä on lisäaineettomuus ja ehdottomasti maku. Oppilaiden vanhemmat ovat erityisen tyytyväisiä, että lapsille tarjotaan luomuraaka-aineista valmistettua ruokaa. Luomun käyttö tuo koululle hieman lisäkustannuksia. Vanhempien on mahdollista maksaa vapaaehtoista kannatusmaksua, jolla tuetaan esim. kouluruokailun luomu- ja lähituotteiden hankintaa.

Lappeenrannan steinerkoululla on kolme Luomua-tähteä ja koulu on Portaat luomuun -ohjelman tasolla viisi. Käytössä on jo yli 20 luomutuotetta, joista suurin osa on käytössä päivittäin.

"Mukanaolo Portaat luomuun-ohjelmassa tuo asiakkaillemme vahvistusta, että olemme ammattilaisia ja toimintamme on ammattimaista. Saamme myös informaatiota Portaat luomuun-sivuilta sekä reseptisuunnittelutyökalu on mahtava juttu!" -sanoo Ojala



Pulaa luomukasviksista

Ojala toivoo tiiviimpää yhteistyötä paikallisten luomuviljelijöiden kanssa, sillä tuotetavaran saaminen luomuna on nykyisellään melko haasteellista. Erityisesti on pula luomujuureksista ja -vihanneksista. Tarkoituksena on lisätä juuresten ja muiden kasvien ja vihannesten käyttöä innostamalla paikallisia viljelijöitä luomutuotantoon.

"Lähialueelta tulee luomukananmunia, luomujauhelihaa sekä kaikki myllytuotteet, kuoriperuna sekä vaihtelevasti muita kasviksia. Myös luomumansikka tulee läheltä. Haasteena on kasvien saanti, koska tällä alueella ei ole paljon kasvien tuottajia Pyrimme jatkuvasti kehittämään luomuraaka-aineiden hankintaketjuja laajentaaksemme luomuruokatarjontamme yhä edelleen." -summaa Ojala

Vihreä lippu ja biojäteviisari

Kestävä kehitys näkyy koulun jokapäiväisessä tekemisessä ja sen alkuun paneva voima on ollut Vihreä Lippu-ympäristömerkki. Tärkeä osa kestävästä kehityksestä on sesonin raaka-aineiden käyttö,



kasvispainotteinen ruokalista, muiden materiaalien hankinta, ympäristömerkityt tuotteet siivouksessa ja astianpesussa, kierrätys sekä biojätteen seuranta päivittäin. Lisäksi turhaa veden ja sähkön käyttöä minimoidaan. Koululla on oma ympäristöohjelma ja ympäristökerho.

Asiakkaille kestävän kehityksen mukainen toiminta näkyy mm. vähäisenä lautaselta biojätteeseen menevänä määränä. Ruoat valmistetaan tuoreista raaka-aineista ja pakastekasviksia käytetään harvoin, mikä näkyy ruoan maussa ja koostumuksessa.

Vastuullisuus yhteisestä ympäristöstä on lisääntynyt koko koululla. Jätteiden oikeaoppinen lajittelu on jo arkipäivää kaikille. Biojätteiden määrä on vähentynyt, varsinkin pienemmät oppilaat seuraavat tarkasti biojäteviisaria, jotta se säilyisi vihreällä!



Lappeenrannan steinerkoulu

Vuodesta 1989 toiminut Lappeenrannan steinerkoulu on 155 oppilaan peruskoulu keskellä kaupunkia, ja sitä ylläpitää oppilaiden vanhempien muodostama Lappeenrannan seudun steinerkoulun kannatusyhdistys ry. Yhtenäiskoulussa pienet ja isot oppilaat käyvät samaa koulua aina yhdeksänteen luokkaan saakka. Steinerkoulussa on sama oppisisältö kuin peruskoulussakin, mutta opetuksen ja kasvatuksen lähestymistapa on erilainen. Koulunkäynti on oppilaille maksutonta.

#TasteLuomu

Luomua ravintola -hakupalvelussa on mukana jo lähes 2500 ravintolaa. #TasteLuomu -sarja esittelee Luomua ravintoloiden toimintaa; miten luomu näkyy ruokalistoilla ja kuinka siitä viestitään asiakkaille.

Luomua ravintola -hakupalvelu

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

Lisätietoja:

Leena Ojala p. 0447067969, leena.ojala(at)lprsteinerkoulu.fi

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

Teksti: Anu Arolaakso

Kuva: Lappeenrannan steinerkoulu

