



#TasteLuomu

Terveellisyyttä, yhteiskuntavastuuta ja asiakkaiden hyvinvointia

"Salon kaupungin hankintapolitiinen ohjelma tavoittelee elintarvikehankinnoissa vastuullisuutta. Varsinaisesti luomua ohjelmassa ei ole mainittu, mutta se on tärkeä osa ruoanvalmistuksen ja asiakaspalvelun kehittämistä." – kertoo Anu Sorvari-Happonen, Salon kaupungin ravitsemis- ja puhtaanapitopalveluiden ravitsemis- ja puhtaanapitopäällikkö.

Salon ravitsemis- ja puhtaanapitopalvelut ovat mukana Portaavat luomuun -ohjelmassa tasolla kolme. Tämä tarkoittaa, että ruokapalveluissa käytetään vähintään neljää luomutuotetta jatkuvasti. Salossa on siirrytty luomumaidon käyttöön uuden koulujakelujärjestelmän myötä. Salossa tarjotaan luomuna leipää ja piimää sekä valmistetaan puuropäivinä luomupuuroa.

Salon ruokapalvelut olivat mukana tekemässä Luomupuuron maailmanennätystä 6.9.2017. Luomupuuroa tarjottiin Salossa kaikkiaan 7269 annosta. Kuvassa on Hiiden koulun oppilas, koulun retkellä Herrakunnan lammas Oy:ssä Salon Perttelissä. Luomupuurolounas tykötarpeineen otettiin mukaan koulusta lähtiessä ja maistui retkellä hyvin.

"Olemme mukana luomuohjelmassa, koska haluamme kehittää ruoanvalmistusta ja asiakaspalvelua. Ohjelman toimintojen avulla viestitämme tehokkaasti asiakkaille sekä omalle henkilökunnalle luomun käytöstä." – kertoo Sorvari-Happonen.



Yhteiskuntavastuuta elintarvikehankinnoissa

Elintarvikkeiden kilpailutuksessa, Salon ravitsemispalvelut toimi Motivan pilottina vastuullisuuskriteerien käyttökokeilussa v.2017, vuosille 2018- 2019 + kaksi optiovuotta. Elintarvikekilpailutus tehtiin täysin lainsäädännön mukaisesti ja mm. Salolainen Patu-tukkuri Kimmon Vihannes Oy pärjäs kilpailutuksessa hyvin ja toimittaa nyt mm. luomumaidon. Varsinais-Suomen alue on ns. Suomen vilja-aitta, joten voidaan katsoa, että myös luomuleipävilja on alkuperältään Salolaista. Lihat- ja lihavalmistet tulevat täysin kotimaisina Atrialta.

"Luomun hankintaan vaikuttaa merkittävästi luomuelintarvikkeen hinta ja saatavuus. Haasteita luomun käytön lisäämiselle on erityisesti tuoretuotteissa. Myös pakkauskoot ja logistiikka pitää olla kohdillaan. Tavoitteemme on edetä luomuohjelmassa seuraavalle tasolle vuoteen 2019 mennessä. Tavoitteen saavuttamiseksi toivomme lisää yhteistyötä paikallisilta luomutoimijoilta tuotteiden saatavuuden parantamiseksi" - kertoo ravitsemispalveluiden ruokapalveluohjaaja Mari Portaala.



Kestävä kehitys strateginen päätös

Kestäviä toimintoja toteutetaan Salon kaupungin tekemän strategisen päätöksen mukaisesti. Kaupungin ruokapalveluissa tämä näkyy esimerkiksi tähderuuan minimointina sekä pesu- ja puhdistusaineiden käytön asianmukaisena vähentämisenä. Uusimpana kestävä kehityksen mukaisena toimena siirryttiin käyttämään luomumaitoa. Ruokapalveluiden toiminta näkyy asiakkaille laadukkaana asiakaspalveluna, jonka järjestelyyn myös asiakkaan on mahdollista osallistua. Tämä näkyy asiakastiedustelujen (asiakkaat ja asiakkaiden edustajat, kuten omaiset ja hoitajat) analysointina ja tulosten työstönä käytäntöön yhdessä operatiivisen ravitsemispalveluhenkilöstön kanssa, jatkuvana seurantana ja yhteistyönä: mm. koulun retkellä tarjottavasta luomupuurolounaasta tiedotettiin oppilaiden vanhemmille ajoissa.

Salon ravitsemis- ja puhtaanapitopalvelut

Salon ravitsemis- ja puhtaanapitopalvelut järjestävät lakisääteistä sisäistä ja pienimuotoisesti myös ulkoista ravitsemis- ja puhtaanapitopalvelua. Tällä hetkellä työntekijöitä on 265, joista 135 puhtaanapidossa ja 130 ravitsemispalveluissa. Ruokailevia asiakkaita koulupäivisin 10 200 ja aterioita valmistuu noin 14 000 (sisältää kokopäivänhoitolaitosten ateriat).

#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. Hakupalvelusta löytyy jo lähes 2500 ravintolaa. Portaat luomuun -ohjelma puolestaan on vapaaehtoinen ohjelma kaikenkokoisille yksityisille ja julkisille ammattikeittiöille. Ohjelman tarkoituksena on auttaa lisäämään luomutuotteiden käyttöä osana kestävä kehityksen mukaista toimintaa. Ohjelmaa ylläpitää Savon koulutuskuntayhtymä.

Lisätietoja:

Salon ravitsemis- ja puhtaanapitopalvelut, Mari Portaala, p. 02 7785 901, mari.portaala(at)salo.fi,
Luomua ravintola, Anu Arolaakso, projektipäällikkö, p. 044 785 4048, anu.arolaakso(at)sakky.fi

Teksti: Anu Arolaakso

Kuva: Salon ravitsemis- ja puhtaanapitopalvelut

