



Luomu tutuksi tuleville ammattilaisille

"Olemme mukana Portaat luomuun -ohjelmassa, koska haluamme edistää luomun käyttöä ja tietoisuutta luomun eduista ympäristölle sekä tuoda asiakkaille ja opiskelijoille luomutuotteiden käyttöä tutuksi. Luomun hankintaan vaikuttaa saatavuus, joka on samalla myös haasteena. Luomutuotteita pyritään lisäämään koko ajan, mutta seuraavalle portaalle pääseminen on aika haasteellista" - kertoo Eliisa Ylinen, Seinäjoen ammattikorkeakoulun lehtori.

Seinäjoen ammattikorkeakoulun opiskelijaravintola Prikka on mukana Portaat luomuun -ohjelmassa tasolla neljä ja sillä on kaksi luomutähteä. Tämä tarkoittaa, että luomu näkyy ravintolan ruokalistalla säännöllisesti useita kertoja. Ravintolassa on käytössä vähintään kahdeksan luomutuotetta ja tähtilogo komeilee ravintolan kotisivuilla. Ravintolan menu suunnittelu mukaillee sesonkeja ja myös opiskelijoita ohjataan sesonginmukaiseen ruokalistasuunnitteluun sekä käyttämään lähellä tuotettuja raaka-aineita mahdollisuuksien mukaan. Ja ravintolassa kun ollaan, myös juomalistalla on paljon luomutuotteita. Ravintolassa leivotaan paljon itse, esimerkiksi jauhot, kananmunat ja sokeri ovat luomua.

Kestävä kehitys näkyy jokapäiväisessä työssä

Opiskelijat suunnittelevat ravintolatoiminnan kestävän kehityksen mukaisesti. Myös uuden keittiön suunnittelussa tämä oli osana toiminta-ajatusta alusta saakka. Ruokatuotannon suunnittelussa on keskeisenä periaatteena kotimaisuus, lähi- ja luomujattelu. Kasvisruokaa on aina ruokalistalla.

"Kestävän kehityksen toimintaan on meillä panostettu osana opetussuunnitelman tavoitteita. Ruokatuotannossa on huomioitu esimerkiksi energiatehokkuus ja käytetään ympäristömerkittyjä puhdistusaineita. Käyttötavarat ovat ympäristömerkittyjä, emmekä käytä kertakäyttöastioita. Käytössä on ekologinen siivous ja jätteiden lajittelu." - jatkaa Ylinen.

Hyvälaatuiselle luomulle on tilausta

Luomutuotteiden käyttöönottoaminen ja saatavuus ammattikeittiöille on edelleen haastavaa. Luomutuotteiden tulee olla lähtökohtaisesti hyvälaatuisia ja priimaa, koska hankintahinta on korkeampi. Nyt aina ei näin ole. Tukuista tuleva tuoretavara on usein huonolaatuista. Ravintola Prikassa toivotaan monen muun ammattikeittiön tavoin, että paikalliset tuottajat ja tukut markkinoisivat luomutuotteitaan paremmin, että ne löydettäisiin.

Luomua jokirantamaisemissa

Vuonna 2013 toimintansa aloittanut ravintola Prikka sijaitsee Seinäjoen ammattikorkeakoulun Frami E-rakennuksessa ja sen toiminnasta vastaavat SeAMK:n omat restonomiopiskelijat. Käytännön ravintolatyöskentely on osa restonomiopiskelijoiden opintoja heti ensimmäisestä opiskeluvuodesta alkaen. Prikassa tarjottavat ruoat on suunniteltu hyödyntäen sekä luomu- että lähituotteita. Ravintolassa on laaja erikoiskahvivalikoima sekä A-oikeudet. 60-paikkaisen ravintolan palveluihin kuuluvat opiskelijoiden



järjestämät ja suunnittelemat brunssit, lounaat, teemaillalliset ja yksityistilaisuudet opiskelijoille, henkilökunnalle ja muille asiakkaille.

#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 ruokalistoilta. 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 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:

Seinäjoen ammattikorkeakoulu SeAMK Ruoka, ravintola Prikka, Eliisa Ylinen, lehtori, p. 040 680 7245, eliisa.ylinen(at)seamk.fi

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

Teksti: Reetta Toivanen

