



Ensimmäiset Luomu SM voittajat selvillä

*Luomun käytöstä ammattikeittiöissä kisattiin ensimmäistä kertaa. Ravintola-sarjan ensimmäisen sijan vei Tampereen Kauppahallissa toimiva **ravintola LEO**. Julkisen ruokapalvelun sarjan voitti Hyvinkäällä ja Riihimäellä toimiva **Hyrja koulutus Oy**. Kunniamaininta annettiin **Turun Steiner-koululle**.*

Luomu SM 2014 palkinnot jaetaan tänään 2.10.2014 klo 17 Luomu Elintarvikepäivässä. (Fabianinkatu 14)

Luomu SM 2014 ravintola, Ravintola Leo

Tampereen kauppahallissa sijaitseva ravintola LEO nappasi ensimmäisen Luomu SM voiton ravintolasarjassa. LEOssa luomun käyttöprosentti on huimat 88 %.

"Toimintamme on alusta asti perustunut luomuraaka-aineiden käyttöön. Niiden saatavuus ja valikoima on parantunut kyllä koko ajan. Pienyrittäjänä raaka-aineiden hankintaprosessi on haastava, koska ostoerät ovat pieniä ja hinnat sitten sen mukaiset. Palkinto yllätti koko porukkamme todella positiivisesti ja se motivoi jatkamaan vähintään samalla tasolla ja kehittämään koko toimintaamme entisestään" sanoo yrittäjä ja ravintolan yksi omistajista Vesa Salo.

Ravintolan toiminnan lähtökohtana on tarjota asiakkailleen arvokkaita arjen nautintoja ylikuormittamatta lompakkoa tai ympäristöä. Luomutuotteiden käyttö ruoanvalmistuksessa ei näy asiakkaille korkeina annoshintoina, vaan hyvänä makuna ja laatuna.

Kauppahallin ravintolan lisäksi LEO:n toimintaan kuuluvat pitopalvelu ja astiavuokraus. Kesällä luomuherkkuja voi maistella myös Laukontorin katukeittiöstä.

Ravintola LEO on Portaat luomuun -ohjelman Tähti-portaalla.

Luomu SM 2014 julkinen ruokapalvelu, Hyria koulutus Oy

Hyria koulutus Oy:n Kaskinauris kiri voittoon Luomu SM kisan julkisten ruokapalveluiden sarjassa. Hyriassa toimii kuusi lounaskahvilaa, joista Kaskinauriissa käytetään luomutuotteita, luomun käyttöprosentti on 16 %. Luomun käyttöä lisätään pikkuhiljaa myös muissa pisteissä.

"Hyrian Kaskinauriissa luomutuotteiden käyttö on luonnollista ja luonto- ja ympäristöaloja opiskelevat asiakkaammekin ovat hyvin tietoinen näistä asioista. Oppilaitoksemme on myös Ympäristösertifikaatti. Luomutuotteiden saatavuus on jo melko hyvä tukkuliikkeidenkin kautta ja saamme jonkin verran oman oppilaitoksemme tuottamia tuotteita käyttöömmee. Kisan voitto oli miellyttävä yllätys, täytynee hieman juhlistaa tätä myös oppilaiden ja henkilökunnan kanssa vaikkapa luomuisella täytekakulla" kertoo ruokapalveluesimies Marianne Töyrälä.

Hyvinkäällä ja Riihimäellä toimivan ammatillisen koulutuksen järjestäjän Hyria koulutus Oy:n yksi toimintaa ohjaavista arvoista on vastuullisuus. Kestävän kehityksen johtaminen on Hyriassa strategialähtöistä. Ympäristötyön tavoitteena on vastata työelämän ympäristöosaamistarpeisiin.

Hyria koulutus Oy on Portaat luomuun -ohjelman 4. portaalla.

Kunniamaininta Turun Steiner-koululle

Luomu SM kilpailun kunniamaininta luovutettiin Turun Steiner-koululle. Kunniamaininnalla haluttiin kannustaa Steiner-koulua jatkamaan luomutuotteiden käyttöä, joka on tällä hetkellä 83 %. Turun Steiner-koulussa toimii kouluruokailun sujuvuutta ja laatua kehittävä keittiötoimikunta, johon kuuluu koulun vanhempia, keittiöemäntä, kouluyhdistyksen toiminnanjohtaja sekä oppilaskunnan edustaja.



iedote 2.10.2014

Portaat luomuun
Ohjelma ammattikeittiöille



”Suunnitelmallinen kehittäminen ja luomuun panostaminen ovat tietoinen valinta. Haluamme tarjota luomulaatuista, paikanpäällä tehtyä ja ravitsevaa kouluruokaa” kertoo toiminnanjohtaja Annukka Jääskeläinen.

Luomuruoan kustannukset katetaan vapaaehtoisella 30€ tukimaksulla. Vuosi sitten koulu saavutti Portaati luomuun -ohjelmassa tähtitason, jonka saavuttamiseksi on raaka-aineista oltava luomua keskimäärin yli 80%. *”Hienoa luomun käytössä on myös se, että saamme tehdä kouluruoan itse kokonaan alusta asti koulun omassa keittiössä”* iloitsee emäntä Minna Ruusunen.

Steiner-koulun ruokapalvelun tuottaa **Puolalan keskuskeittiö Oy**.

Luomu SM 2014

Portaat luomuun -ohjelma järjesti ensimmäistä kertaa ammattikeittiöille luomutuotteiden käyttöön liittyvän kilpailun. Tavoitteena oli löytää Suomessa eniten luomua tarjoava julkinen ruokapalvelu ja yksityinen ravintola. Kilpailussa oli oma sarja julkisille ruokapalvelutoimijoille ja yksityisille ravintoloille, koska näiden toiminta ja elintarvikkeiden hankinta eroavat merkittävästi toisistaan.

Kilpailuun osallistuneiden ammattikeittiöiden tuli osoittaa luomutuotteiden käyttötiedot vuoden 2013 ajalta. Käyttötiedot tarkistettiin elintarvikkeistoista ja luomutuotteiden käyttöprosenttien vertailu tehtiin toimipaikkakohtaisesti käytetyistä kilomääristä.

Kilpailu järjestetään jälleen ensi vuonna ja Luomu SM 2015 avataan maaliskuussa. Kilpailun ohjeet löytyvät www.portaatluomuun.fi sivustolta.

Portaat luomuun -ohjelma

Portaat luomuun -ohjelma on vapaaehtoinen ammattikeittiöille suunnattu valmennusohjelma, jolla edistetään luomun käyttöä ruokapalveluissa. Tällä hetkellä ohjelmassa on mukana yli 2 200 keittiötä. Kaikki ohjelmassa mukana olevat ammattikeittiöt löytyvät osoitteesta www.portaatluomuun.fi

Portaat luomuun -ohjelmaa rahoittaa maa- ja metsätalousministeriö ja ylläpitää Savon koulutuskuntayhtymä/ EkoCentria.

Lisätietoja:

Portaat luomuun -ohjelma, hankepäällikkö Anu Arolaakso, EkoCentria, p. 044 785 4048, [anu.arolaakso\(at\)sakky.fi](mailto:anu.arolaakso(at)sakky.fi)

Ravintola LEO, yrittäjä Vesa Salo, p. 050 565 9216, [leo\(at\)ravintolaleo.fi](mailto:leo(at)ravintolaleo.fi)

Hyria koulutus Oy, ruokapalveluesimies Marianne Töyrälä, p. 0505736822, [marianne.toyrala\(at\)hyria.fi](mailto:marianne.toyrala(at)hyria.fi)

Turun Steiner-koulu, toiminnanjohtaja Annukka Jääskeläinen, p. 040 547 0277, [annukka.jaaskelainen\(at\)turunsteinerkoulu.fi](mailto:annukka.jaaskelainen(at)turunsteinerkoulu.fi)