

Julkaisuvapaa 1.10.2015 klo 17.00

Luomu SM 2015 voittajat palkitaan huomenna

Luomu SM kisa järjestettiin toisen kerran. Tänä vuonna kisattiin useammassa sarjassa. Voittajia on sekä julkiselta että yksityiseltä sektorilta yhteensä kuusi.

Luomu SM 2015 palkinnot jaetaan 1.10.2015 klo 17 Luomu Elintarvikepäivässä

(Mannerheimintie 3)

Ravintola- ja ruokapalvelualan toimijat kisasivat toista kertaa luomun käytöstä. Kiinnostus luomun käytön lisäämiseen sekä siitä viestimiseen näkyi runsaana luomun käyttömäärien ilmoittamisena. Ravintola- ja ruokapalvelusektori ovat toiminnaltaan hyvin monitasoisia; osa tarjoaa ruokaa pienimuotoisesti ja osa suurille massoille. Tämän vuoksi kisassa haluttiin tarkastella luomun käyttöä yksityisellä ja julkisella sektorilla mahdollisimman tasapuolisesti useammassa sarjassa.

Julkisella sektorilla selkeät edelläkävijät

Julkisen sektorin luomun käytön edellä kävijöitä ovat **Palmia -liikelayoksen koulu- ja päiväkotipalvelut, Laurea ammattikorkeakoulun ravintola Bar Laurea ja kokous- ja kurssikeskus Hvittorp.**

Yksityisellä sektorilla käydään kovaa kisaa luomun käytön mestarista

Yksityisellä sektorilla luomun käyttö on nostettu yhdeksi valtiksi erottautua kilpailijoista. Tämä näkyi selvästi Luomu SM -kisaan saapuneiden ilmoitusten tasaisuudesta. Voittajiksi selvisivät **HYY Ravintolat, Oppilasravintola Timjami sekä kahvila-ravintola Leo.**

Julkinen suuri toimija -sarjan voiton vei Palmia -liikelayoksen koulu- ja päiväkotipalvelut, joka tarjoaa luomutuotteita Helsingin kaupungin päiväkodeissa. Palmia-liikelayoksen päiväkotikeittiöiden raaka-aineostoista 8,5 prosenttia on luomua, mikä on päivittäin yli 20 000 lapselle ateriat tuottavalle julkiselle ruokapalvelulle hieno. Suuren luomuprosentin taustalla on Helsingin kaupungin tekemä strateginen päätös lisätä luomun osuutta nimenomaan lasten lautasella.

Julkinen keskisuuri toimija -sarjassa selkeä voitto meni BarLaurealle. Luomun käyttäminen ruokapalveluissa on yksi tärkeä tapa edistää vastuullisia toimintoja, jonka eteen Laurea amk:ssa on tehty pitkäjänteistä työtä usean vuoden ajan. BarLaureassa luomun käyttö on mahtavat 51 %.

Julkinen pieni toimija -sarjassa kisa oli tasaisempaa. Voiton vei 17 % luomun käyttöosuudella Kirkkonummella sijaitseva kokous- ja kurssikeskus Hvittorp. Ruoka on tärkeä osa asiakkaiden viihtymistä ja hyvinvointia ja se valmistetaan alusta loppuun itse laadukkaista raaka-aineista.

Yksityinen suuri toimija -sarjassa eniten luomua tarjoaa HYY Ravintolat, jossa on määrätietoisesti lähdetty lisäämään luomutuotteiden käyttöä kaikissa ruokapalveluissa. Tällä hetkellä koko liiketoiminnan osalta luomun käyttö on 4 %. Yksittäisessä ravintolassa asiakkaan lautasella luomutuotteiden määrä on jopa 8,5 %.

Yksityinen keskisuuri toimija -sarjassa käytiin prosenttikisaa. Lopulta voiton vei Tampereen steinerkoulun Oppilasravintola Timjami upealla 80 % luomun käytöllä. Timjamissa valmistetaan ruoka pääsääntöisesti itse



Tiedote 30.9.2015

Portaat luomuun

Ohjelma ammattikeittiöille



ja luomua käytetään kaikissa tuoteryhmissä aina, kun niitä on saatavilla. Timjamin kanssa voitosta kisasi tiukasti Helsingin Rudolf Steiner -koulun ravintola Rudolf ja jäi hopealle niukalla 2 prosentin erolla.

Yksityinen pieni toimija -sarjassa voiton nappasi toistamiseen Tampereen kauppahallissa sijaitseva ravintola LEO, jossa luomun käyttöprosentti on huimat 89 %.

”Luomun käyttö on sekä laatu- että ympäristökysymys”, sanoo yrittäjä, toimitusjohtaja ja omistaja Vesa Salo. ”Luomun käyttäminen on joskus työlästä, sillä hankintoja ei voi tehdä yhdestä paikasta. Luomu on kuitenkin yrityksemme toiminta-ajatus”, toteaa perheravintolan toinen kokki ja yrittäjä Teemu Salo, ja naurahtaa: ”Käymme pokkaamassa SM-palkinnon vuorovuosin isä-Vesan kanssa. Ensi vuonna on taas isän vuoro.”

Luomu SM

Luomu SM järjestettiin ensimmäisen kerran vuonna 2014. Kisa on suunnattu kaikille ammattikeittiöille ja tavoitteena on löytää Suomessa eniten luomua tarjoavat julkiset ruokapalvelut ja yksityiset ravintolat.

Luomu SM on osa Portaati Luomuun -ohjelman toimintaa ja siinä tarkastellaan toimipaikkakohtaisesti luomun osuutta käytettyjen elintarvikkeiden kilomääristä.

Kilpailu järjestetään jälleen ensi vuonna ja Luomu SM 2016 avataan helmikuussa. Kilpailun ohjeet löytyvät www.portaatluomuun.fi sivustolta.

Portaat luomuun -ohjelma

Portaat luomuun -ohjelma on vapaaehtoinen ammattikeittiöille suunnattu valmennusohjelma, jolla edistetään luomun käyttöä ruokapalveluissa. Ohjelma muuttui maksulliseksi vuoden 2015 alusta ja tällä hetkellä mukana on jo lähes 2 500 keittiötä. Kaikki mukana olevat toimijat löytyvät osoitteesta www.portaatluomuun.fi

Portaat luomuun -ohjelmaa rahoittaa ja ylläpitää Savon koulutus kuntayhtymä/EkoCentria.

Lisätietoja:

Palmia Catering-palvelut, suunnittelija Maija Sarpo, p. 09 310 27031/ 040 356 2765

BarLaurea/Laurea amk, keittiömestari Ilari Paananen, p. 040 7391661

Kokous- ja kurssikeskus Hvittorp, palveluesimies Toni Loiva, p. 050 5220019

HYY Ravintolat, ravintolatoimenpäällikkö Tiina Kähkönen, p. 050 436 3362

Oppilasravintola Timjami, emäntä Merja Jokiniemi, p. 03 31416121/ 044 3088774

Ravintola LEO, yrittäjä Vesa Salo, p. 050 565 9216

Portaat luomuun -ohjelma, hankepäällikkö Anu Arolaakso, EkoCentria, p. 044 785 4048