

## **Kovia tuloksia Luomu SM kilpailussa**

Luomu SM 2019 voittajat julkistetaan 2.10.2019 klo 16 Luomu Elintarvikepäivässä Finlandia-talolla.

*Luomun osuutta eniten nostaneet ruokapalvelutoimijat voittoon selkeillä eroilla ja hurjilla luomutuotteiden käytön lisäyksillä. Kaikissa kilpailun sarjoissa voittaneet haluavat panostaa edelleen luomun käyttöön lisäämiseen.*

### **70 %:lla luomun käytön nousijaksi yksityisellä sektorilla**

*"Ruoka on meille Eckerö Linellä tärkeä asia ja hyvän maun lisäksi haluamme painottaa valinnoissamme vastuullisuutta sekä kestävyyttä. Luomun osuutta on päästy kasvattamaan tarkalla raaka-ainesuunnittelulla ja tiiviillä yhteistyöllä tavarantoimittajiemme kanssa. Suurin osa laivalla tarjotusta ruoasta valmistetaan paikan päällä kotimaisia raaka-aineita hyödyntäen." - kertoo M/s Finlandian keittiömestari Tuomas Sillanpää.*

M/s Finlandian ruokatarjonnassa luomu näkyy yhä vahvemmin. Laivalla tarjottu suodatinkahvi on luomua, aamiaisella keitetään luomupuuroa ja tarjotaan luomuruisleipää. Suurin osa käytetystä lihasta ja lihajalosteista tulee vastuullisilta suomalaisilta toimittajilta. Eckerö Line Oy Ab:lla halutaan hankinnoissa katsoa kokonaisuutta ja panostaa laatuun sekä muihin yhtiölle tärkeisiin valintakriteereihin.

M/s Finlandian luomun käyttömäärä on noussut vuoden 2018 aikana 70 % kilomääräisessä tarkastelussa.

### **Luomu lisää ammattiylpeyttä**

Ahlmanin ammatti- ja aikuisopistossa Tampereella ruoka valmistetaan alusta saakka itse pääosin sesonginmukaisista lähi- ja luomuraaka-aineista. Ruokapalveluiden laatulupaukseen sisältyy lähellä olevan pientuotannon tukeminen ja laadukkaiden sekä tuoreiden kotimaisten raaka-aineiden arvostaminen. Luomu tukee Ahlmanin laatulupausta ja arvomaailmaa, tuo siihen lisäarvoa ja lisää henkilökunnan ammattiylpeyttä ruoanvalmistuksessa sekä tarjoilussa.

*"Tärkeää on yhdistää kotimaisuus, lähiruoka ja luomu. Raaka-aineita ei ole aina saatavilla kotimaisena, esimerkiksi kahvi. Pyrimme korvaamaan ulkomaisen tuotteen luomuvaihtoehdolla. Tämä näkyy esimerkiksi kahvipöydässä: Tarjolla on luomukahvia, luomuteetä, luomupalasokeria ja laktoositonta luomumaitoa. Meille tärkeää on huomioida, että valikoidut luomutuotteet täydentävät toisiaan." - kertoo ravintolapäällikkö Leena Pekkanen.*

Ahlman opiston luomun käyttö lisääntyi 23 %:lla vuoden 2018 aikana ja mikä siivitti voittoon eniten luomun käyttöä lisänneenä julkisen sektorin toimijana. Luomun osuus ruokatarjonnasta on nyt 35 %.

### **Luomu SM -tittelistä kilpaillaan kuudessa sarjassa**

#### Suuri julkinen toimija:

Helsingin Palvelukeskus palasi voittokantaan. Vuonna 2018 Helsingin päiväkotien elintarvikehankinnoista 17,9 prosenttia oli luomua. *"Luomun käyttö on osa Helsingin päiväkotien ruokapalvelun vastuullisuustyötä." - kehityspäällikkö Eeva Saarinen.*

#### Keskisuuri julkinen toimija:

Laurea amk:n BarLaurea nousi niukasti yhden prosentin erolla voittajaksi omassa sarjassaan vuoden tauon jälkeen. BarLaureassa luomun osuus on 36 %. "*Haluamme toimia esimerkkinä ja opettaa restonomiopiskelijoille, kuinka lähi- ja luomuraaka-aineita sekä -ruokia voidaan käyttää myös oppilaitosympäristössä.*" - ravintolapäällikkö Teemu Sirainen.

#### Pieni julkinen toimija:

Ensimmäisen kerran Luomu SM -kilpailun voitto meni seurakunnan leirikeskukselle. Susiniemen leirikeskus Mikkelissä nappasi täpärästi sarjan voiton 22 % luomuosuudella. "*Etenkin kirkon ympäristödiplomi kannustaa luomun käytössä ja meidän julkisten toimijoiden velvollisuus on näyttää esimerkkiä.*" - emäntä Tarja Lappalainen

#### Pieni yksityinen toimija:

Ravintola Härmän Rati, Järvenpää, luomua huimat 99 %. "*Kalan ku sais luomuna, solis täys sata!*" - ravintoloitsija Juha Ollila.

#### Keskisuuri yksityinen toimija:

Oppilasravintola Timjami/Tampereen steinerkoulu, luomua 87 %. "*Kun käyttää luomua, tietää käyttävänsä vastuullisesti tuotettuja raaka-aineita, hyvänmakuisia ja laadukkaita tuotteita.*" - emäntä Merja Jokiniemi

#### Suuri yksityinen toimija:

UniCafe, YLVA, luomua 10,9 %. "*Meille on kunnia-asia osoittaa, että kestävät valinnat ovat mahdollisia myös opiskelijalounaan hintaraameissa.*" - hankinta- ja tuotekehityspäällikkö Susanne Reiju.

### **Luomu SM**

Kilpailu on avoin kaikille ammattikeittäille ja tavoitteena on löytää Suomessa eniten luomua tarjoavat julkiset ruokapalvelut ja yksityiset ravintolat. Sarjoja on kaikkiaan kuusi. Lisäksi etsitään eniten luomun käyttöä lisännyttä julkista ja yksityistä toimijaa. Kilpailussa luomun käyttöä tarkastellaan kilomääräisestä elintarvikkeiden kokonaiskäytöstä. Luomu SM on osa Portaat luomuun -ohjelman toimintaa ja siinä tarkastellaan toimipaikkakohtaisesti luomun osuutta kaikkien käytettyjen elintarvikkeiden kilomäärästä. Ohjeet ja edelliset voittajat löytyvät [www.luomuravintola.fi](http://www.luomuravintola.fi) sivustolta.

### **Luomua ravintola -hakupalvelu ja Portaat luomuun -ohjelma**

Luomua ravintola -hakupalvelusta löytyy jo lähes 2500 ruokapalvelun yhteystiedot. Hakupalvelu auttaa kuluttajia löytämään luomua tarjoavat ruokapalvelut. Hakupalvelun taustalla toimii ammattikeittäille suunnattu Portaat luomuun -valmennusohjelma, jonka avulla edistetään luomun käyttöä ruokapalveluissa. Kaikki mukana olevat ruokapalvelut sekä #TasteLuomu -tarinat löytyvät osoitteesta [www.luomuravintola.fi](http://www.luomuravintola.fi). Luomua ravintola -hakupalvelua ja Portaat luomuun -ohjelmaa ylläpitää Savon koulutuskuntayhtymä/EkoCentria.

#### **Lisätietoja:**

**Eckerö Line Oy Ab**, Johanna Hertsu, Supply Chain Manager, p. 041 545 1391

**Ahlman opisto**, Leena Pekkanen, ravintolapäällikkö, p. 050 9950 095

**Helsingin Palvelukeskus**, Eeva Saarinen, kehityspäällikkö p. 050-5740296, (09) 310 40836

**BarLaurea**, Teemu Sirainen, ravintolapäällikkö, p. 040 739 5771

**Susiniemen leirikeskus**, Tarja Lappalainen, emäntä, p. 0400 143 480

**Härmän Rati**, Juha Ollila, ravintoloitsija, p. 050 587 4541

**Oppilasravintola Timjami**, emäntä Merja Jokiniemi, p. 050 323 3499

**UniCafe**, Susanne Reiju, hankinta- ja tuotekehityspäällikkö, p. 0400 576 283

**Luomua ravintola -hakupalvelu**, Anu Arolaakso, hankepäällikkö, p. 044 785 4048

