

Luomuravintolan tunnistaa tähdistä

Etsitkö hyvää ravintolaa, joka varmasti tekee ruokaa vastuullisesti tuotetuista luomuraaka-aineista? Sellainen löytyy vaivatta osoitteesta luomuravintola.fi. Katukuvassa luomua tarjoavan ravintolan tunnistaa esimerkiksi ovesta olevasta Luomua-tähtitunnuksesta.

Luomuravintola.fi-verkkopalvelussa on listattu noin 600 ravintolaa ja 650 lounasruokalaa, jotka todennetusti käyttävät luomutuotteita. Ravintolahaku perustuu paikkakuntaan, joten lähimmän luomua tarjoavan ruokapaikan etsiminen on helppoa ja nopeaa.

Ravintolahakua ylläpitää EkoCentria osana Portaat luomuun -ohjelmaa, jonka tehtävänä on edistää luomutuotteiden käyttöä ammattikeittiöissä. Ohjelman projektipäällikkö **Anu Arolaakso** kertoo, että luomuun sitoutuneita kahviloita ja ravintoloita on ympäri Suomea.

– Luomua käyttävät ravintolat painottuvat Helsinkiin ja Uudellemaalle, mutta niitä on paljon myös muualla maassa. Pohjoisin on kahvila-ravintola Čaiju, joka toimii Inarissa saamelaiskulttuurikeskus Sajoksessa, Arolaakso taustoittaa.

Kaiken kaikkiaan Luomuravintola.fi-verkkopalvelusta löytyy noin 2 400 ruokapalvelua. Niistä suurin osa on julkisia ruokapalveluja, jotka valmistavat päiväkotien, koulujen ja vanhusten palvelutalojen ateriat.

Asiakkaalle ainoa tapa varmistua

Arolaakso huomauttaa, että Luomua-tähtitunnus on käytännössä ainoa keino, jonka avulla ravintola-asiakas voi olla varma siitä, että ravintolassa käytetään luomuraaka-aineita.

– EkoCentria valvoo ohjelmassa mukana olevien ravintoloiden luomun ja tähtitunnuksen käyttöä. Lisäksi ammattikeittiöiden luomun käyttöä valvotaan osana terveysviranomaisten Oiva-elintarvikevalvontaa, Arolaakso perustelee.

Monet tähtitunnuksen saaneet ravintolat kertovat luomun käytöstään myös tarkemmin merkitsemällä ruokalistaan annoksissa käytetyt luomuraaka-aineet. Esimerkiksi risoton annoskuvauksessa voi olla maininta ”luomuporkkana”.

– Jos koko annos nimetään ”luomurisotoksi”, annoksen kaikkien raaka-aineiden mausteita myöten on oltava luomua, Arolaakso tarkentaa.

Luomuelintarvikkeista tuttua EU:n luomulehtimerkkiä ravintolat eivät saa käyttää, koska ne eivät voi kuulua EU:n luomulainsäädännön mukaiseen luomuvalvontaan. Sen sijaan luomutiloille ja luomua valmistaville elintarvikeyrityksille siihen kuulumisen on pakollista.

Tähdet lisääntyvät luomun myötä

Luomua-tähtitunnuksella varustetut kahvilat ja ravintolat ovat sitoutuneet ilmoittamaan Portaat luomuun -ohjelmassa, kuinka paljon luomua ne käyttävät ruoanlaitossa ja tarjoilussa. Luomua-tunnuksessa on 1–3 tähteä, jotka kertovat luomun käyttömäärän.

Yksi tähti tarkoittaa, että ravintola käyttää jatkuvasti vähintään kahta luomutuotetta, ja raaka-ainekiloista yli kymmenen prosenttia on luomua. Kaksi tähteä kertoo, että käytössä on vähintään kahdeksan luomutuotetta, ja luomua on yli 30 % raaka-ainekiloista.

Kolme tähteä edellyttää, että ravintolassa käytetään jatkuvasti yli 20 luomutuotetta, ja luomun osuus on vähintään 70 % raaka-ainekiloista.

Arolaakso toteaa, että jopa kolmen luomutähden ravintoloita on ympäri Suomea. Joukossa on hyvin erilaisia ruokapaikkoja rennoista lounasruokaloista kurssikeskuksiin ja fine dining -ravintoloihin.

– Kolmen luomutähden ravintoloita ovat esimerkiksi Helsingissä ravintola Perho ja Silvoplee, Porvoossa Zum Beispiel, Järvenpäässä Härmän Rati, Tampereella Leo ja Ravintola C, Oulussa hotelli Lasaretti, Valtimolla Puukarin Pysäkki, Juvalla TeaHouse of Wehmais ja Virroilla nuorisokeskus Marttinen, Arolaakso listaa.

Luomun käyttö ravintoloissa yleistyy

Luomutuotteiden käyttö ravintoloissa on yleistynyt viime vuosina. Taloustutkimus Oy:n viime talvena tekemän Ammattikeittiöt 2020 -kyselyn mukaan yli viidesosa ravintoloista käyttää päivittäin jotain luomutuotetta, ja lähes 30 % käyttää luomua viikoittain.

Tärkeimmät syyt luomun käyttöön ovat ympäristöasiat, hyvä maku ja eettisyys. Käytetyimpiä luomutuotteita ammattikeittiöissä ovat viljatuotteet eli hiutaleet ja jauhot, maito ja kananmunat sekä vihannekset ja juurekset.

– Ravintola-alan toimijat arvostavat raaka-aineita, ja haluavat, että hyvä maku ja laatu välittyvät myös asiakkaille. Myös raaka-aineiden alkuperä on tärkeä, Arolaakso tulkitsee.

Luomun tuotannossa ei käytetä synteettisiä torjunta-aineita eikä lannoitteita, vaan siinä huomioidaan ympäristön ja eläinten hyvinvointi. Myös lisäaineiden käyttö luomutuotteiden valmistuksessa on rajoitettua.

Lisätietoja: projektipäällikkö Anu Arolaakso, Savon koulutuskuntayhtymä/EkoCentria, anu.arolaakso@sakky.fi, puh. 044 785 4048