

## Tiedote

Julkaistavissa 26.4.2013

*"20 %:n tavoite mahdollista saavuttaa!"*

### **Portaat luomuun -keittiöiden määrä ylitti 2 000**

*Portaat luomuun -ohjelmaan liittyvien keittiöiden huima kasvu osoittaa, että ammattikeittiöiden luomun käytön lisäämiselle asetetut tavoitteet ovat saavutettavissa. Lähiruoka & luomu -messuilla 26.4.2013 klo 10 Portaat luomuun diplomin saavat ohjelmaan liittyvä Palmia catering -palvelut sekä uudelle Tähti-portaalle nouseva ravintola Chef & Sommelier.*

### **Palmia catering -palvelut siivittivät Portaat luomuun -keittiöiden määrän yli 2 000**

Palmia catering -palvelut vahvistivat luomutuotteiden käytön lisäämisen liittämällä Portaat luomuun -ohjelmaan yhteensä yli 350 toimipaikkaa. Päiväkoteja ohjelmaan liittyi 321 portaalle 3. Päiväkodeissa on luomuna käytössä mm. hiutaleet, tuoreleipä, maito, piimä, pasta ja jugurtti. Henkilöstöravintolat aloittavat "luomumatkansa" portaalta 1 tarjoamalla 35 toimipaikassa luomukahvia.

Helsingin kaupungin ruokapalveluiden luomutarjonnan kasvattaminen perustuu kaupungin ruokakulttuuristrategiaan. Strategian mukaan helsinkiläisissä päiväkodeissa tarjottavasta ruoasta tulisi olla 50 % luomua vuoteen 2015 mennessä. Palmia suunnittelee yhdessä sosiaali- ja opetusvirastojen kanssa ruokalistat, jotka ovat sisältäneet luomua vuodesta 2012 keväästä lähtien. Palmia on laatinut luomusuunnitelman, jonka mukaan vuonna 2013 tavoitteena on ottaa käyttöön luomukasviksia. Luomutuotteiden käytön hyötyjä ovat, että ruoka on puhdasta eikä sen viljelyssä tai tuotannossa ole käytetty kemiallisia lannoitteita.

*"Tarjoamalla luomua olemme mukana rakentamassa kestävämpää ja puhtaampaa elämää asiakkaillemme"* – Tiina Ahola, suunnittelija

Palmian catering -palvelut toimivat ruokapalvelun tuottajana Helsingin kaupungille tuottaen noin 100 000 ruokahetkeä päivittäin. Toimintalinjoja on neljä: hoitoalan ruokapalvelut, koulu- ja päiväkotipalvelut, ravintolapalvelut ja Catering Pakkala.

### **Uusi Tähti -porras kertoo luomun huippukäyttäjistä**

Portaat luomuun -ohjelmaa kehitetään jatkuvasti kentältä saatujen toiveiden mukaisesti. Nyt käyttöön otettava Tähti-porras kertoo, että keittiössä käytetään pääsääntöisesti ainoastaan luomutuotteita ruoanvalmistamisessa ja aterian osana. Ohjelmaan on lisätty uusi porras, joka mahdollistaa jatkossa paremmin etenemisen 4. portaalta seuraavalle tasolle. Ohjelmassa on nyt siis kuusi porrasta.

Ensimmäisenä Tähti-portaan diplomin saa ravintola Chef & Sommelier. Chef & Sommelier on Helsingin Ullanlinnassa sijaitseva ravintola, joka on erikoistunut luomu- sekä villeihin raaka-aineisiin. Ravintola tekee yhteistyötä pienten kotimaisten viljelijöiden kanssa.

Tähti-portaalle suoraan siirtyviä toimipaikkoja on yhteensä 12. Ravintola Chef & Sommelierin lisäksi Tähti-portaalle siirtyvät Lähellä Deli, Snellman korkeakoulu, Marjatta koulu, Luomupäiväkotiki Kirsikka, Steinerpäiväkotiki Pikku-Otava, Tampereen Rudolf Steiner-lastentarhan kannatusyhdistys ry, Pohjois-Kymen steinerpäiväkodin kannatusyhdistys ry, Steinerpäiväkotiki Aurinkoinen, Steinerpäiväkotiki Pikkukarhu, Steinerpäiväkotiki Koskitonttu, Steinerpäiväkotiki Mansikkala ja Päiväkotiki Huvikumpu.

Portaat luomuun -keittiöt löytyvät osoitteesta [www.portaatluomuun.fi](http://www.portaatluomuun.fi).

**Hallituksen tavoite: 20 % luomua vuoteen 2020 mennessä**

Portaat luomuun -ohjelmaan liittyvien keittiöiden lukumäärän mukaan hallituksen asettama tavoite on saavutettavissa. Ohjelmaan on vuoden 2013 aikana liittynyt jo yli 455 toimipaikkaa. Ammattikeittiöillä on voimakas tahtotila lisätä luomua ruokapalveluissaan ja nyt pitää myös tuottajien ja yrittäjien aktivoitua tuottamaan ja valmistamaan markkinoille riittävästi ammattikeittiöiden käyttöön soveltuvia tuotteita.

Hallitus on asettanut nimenomaan julkisen sektorin ammattikeittiöille kunnianhimoisen haasteen. Viimeistelyvaiheessa olevassa valtioneuvoston periaatepäätöksessä (Cleantech-ratkaisut) mainitaan, että julkisissa ruokapalveluissa tarjottavasta ruoasta 20 % tulisi olla luomua vuoteen 2020 mennessä.

**Portaat luomuun -ohjelma**

Portaat luomuun -ohjelma sopii kaikille ammattikeittiöille. Ohjelma auttaa ammattikeittiöitä lisäämään luomutuotteiden käyttöä ja kehittää muiden luomuketjun toimijoiden kanssa yhteistyössä luomutuotteiden tarjontaa.

Lisätietoja:

Palmia catering palvelut, Tiina Ahola, suunnittelija, 050 343 7117, tiina.ahola(at)palmia.fi

Ravintola Chef & Sommelier, Sasu Laukkonen, keittiömestari, 0400584433, sasu.laukkonen(at)gmail.com

EkoCentria, Anu Arolaakso, Portaat luomuun -hankepäällikkö, 044- 785 4048, anu.arolaakso(at)sakky.fi

Portaat luomuun -ohjelmaa rahoittaa maa- ja metsätalousministeriö.