

## **Kuopion Saana tarjoaa tähtiruokaa**

**Vappuna 2019 Kuopion Siikarantaan avattu Ravintola Saana tarjoaa upean järvinäkymän lisäksi maukasta ruokaa, jonka valmistamiseen käytetään myös lähellä tuotettuja luomuraaka-aineita.**

Hyvä ja laadukkaista raaka-aineista valmistettu ruoka kuuluu Saanan toiminta-ajatukseen. Tavoitteena on käyttää mahdollisuuksien mukaan lähialueen tuotteita ja vieläpä luomuna. Ravintola Saana liittyikin hetki sitten Luomua ravintola -hakupalveluun ja tarjoaa yhden tähden luomuruokaa.

*"Lähellä tuotetut raaka-aineet ja varsinkin luomu ovat jo pitkään olleet lähellä sydäntäni. Haluamme Saanassa olla puhtaan ja laadukkaan suomalaisen ruoan puolestapuhujia. Meille on ensiarvoisen tärkeää hyvät raaka-aineet ja että koko ruokaketju olisi mahdollisimman pitkälle paikallisin voimin tuotettu. Uskomme koko alueen hyötyvän siitä, että puhallamme yhteen hiileen alan toimijoiden kanssa ja tarjoamme asiakkaille uusia ruokaelämyksiä eettisesti ja laadullisesti hyvin tuotettuna."* –kertoo keittiömestari **Timo Kuhmonen**

Ravintola Saanassa käytetään tällä hetkellä viittä luomutuotetta säännöllisesti. Tavoitteena on löytää uusia nimenomaan lähiluomutuotteita käyttöön. Luomutuotteiden käyttäminen ruokatuotteessa ja juomavalikoimassa tukee Kuopion Saanan luonnonläheistä toiminta-ajatusta. Matkailukeskus Saana voitti Puupalkinto 2019 yhteydessä järjestetyn yleisöäänestyksen ja Saanan savusauna palkittiin vuoden savusaunana.

## **Vastuullisuutta alusta loppuun**

Saanassa vastuullisuus on huomioitu jo ihan alkuvaiheessa, kun rakennusta ja toimintaa on lähdetty suunnittelemaan. Tämän tyyppisessä toiminnassa vastuullisuus täytyy huomioida monelta eri aspektilta. Saanassa se on huomioitu mm. kun rakennusmateriaalina on käytetty puuta, energiapuolella käytössä on puolestaan 10 maalämpöpumppua ja rakennuksessa käytetään pelkästään led -valoja. Vastuullisuuskysymykset huomioidaan myös jokapäiväisessä toiminnassa ja

työskentelyssä, kuten kierrätyksessä, raaka-aineiden valinnassa ja hävikin minimoinnissa sekä markkinointimateriaalin toteutuksessa. Saanassa vastuullisuus lähtee ennen kaikkea jokapäiväisistä pienistä teoista.

### **Luomua ravintolat**

Luomua ravintola -hakupalvelu avattiin kesäkuussa 2016. Hakupalvelulla halutaan helpottaa kuluttajia löytämään ne ruokapalvelut ja ravintolat, joissa tarjotaan luomusta valmistettua ruokaa ja luomutuotteita. Hakupalvelussa on tällä hetkellä n. 2400 toimipaikan yhteystiedot ja se on osa Portaat luomuun -ohjelman toimintaa. Portaat luomuun -ohjelmaa ylläpitää Savon koulutuskuntayhtymä/EkoCentria. [www.luomuravintola.fi](http://www.luomuravintola.fi)

Lisätietoja:

Timo Kuhmonen, keittiömestari, Ravintola Saana, p. 0447240945, [timo.kuhmonen\(at\)kuopionsaana.fi](mailto:timo.kuhmonen@kuopionsaana.fi)

Anu Arolaakso, projektipäällikkö, Luomua-ravintola hakupalvelu, p. 044 785 4048, [anu.arolaakso\(at\)sakky.fi](mailto:anu.arolaakso@sakky.fi)