



Tätä ei kukaan pysty matkimaan

"Olemme aina tehneet alusta saakka kaiken itse, mutta se ei enää riittänyt kilpailuvaltiksi. Päätimme siirtyä Härmän Ratissa kokonaan luomuun. Tätä ei kukaan pysty matkimaan." täräyttää ravintoloitsija **Juha Ollila**.

Luomu ei jäänyt pelkäksi puheeksi ja nyt ravintolassa käytetyistä raaka-aineista 96 prosenttia on luomua. Härmän Rati nappasi Luomu SM -sarjavoiton 2017 ja on luomuohjelman korkeimmalla tasolla.

Parempi maku

"Kyllä luomun tunnistaa jo mausta. Luomu on meille oikea vaihtoehto, koska se maistuu paremmalta" - sanoo Härmän Ratin keittiöpäällikkönä toimiva **Janne Hautaluoma**.

Maun lisäksi myös eläinten ja maaperän hyvinvointi ovat tärkeitä syitä valita luomu. Jonkin verran asiakaskunta vaihtui luomuun siirtymisen myötä. Enää ei käy hätäisesti lounaalla pistäytyjiä, vaan ravintolaan tullaan istumaan ajan kanssa. Osa arvostaa luomua, osa epäilee, että kyseessä on joku terveysruoka, joka ei voi olla hyvää.

Ravintolan luomuvalikoimasta viestitään asiakkaille lounaslistalla, Härmän Ratin verkkosivuilla, sosiaalisessa mediassa sekä kaikessa mainonnassa. Myös tienvarteen pystytetty opaskyltti kertoo luomutarjonnasta. Härmän Ratissa uskotaan, että luomu on monille asiakkaille lisäarvo.



Kuvassa luomupojat Juha ja Janne.

Luomu vaatii reseptiikan tarkastelun

Luomuun siirtyminen on muuttanut ravintolan reseptiikkaa.

"Monet raaka-aineet ovat maukkaampia ja käyttäytyvät eri lailla. Esimerkiksi luomuporsaan rasva sulaa suussa ja pannulla, mikä vaikuttaa esimerkiksi läskisoosin tekoon." –valaisee Ollila.

Myös budjetti on pitänyt ajatella uusiksi. Raaka-aineet on ostettava silloin, kun niitä saa ja varastoitava itse. Suomalaiset juurekset riittävät yleensä koko talven. Koska luomuraaka-aineet ovat hieman hintavampia, tulee hävikki pitää erittäin tarkasti kurissa.

"Esimerkiksi 7 euroa kilolta maksavaa luomukurkkua ei kannata laittaa lounaspöytään lainkaan" - Ollila kertoo. Ruokalista elää sen mukaan, mitä on saatavilla ja parhaassa sesongissa.

Lähes kaikkea saa luomuna

Luomutarjontaa on kasvanut nopeasti viime vuosina. Vegaaninen margariini, silakka ja lohi ovat esimerkkejä aineista, joita on pakko käyttää, mutta ei saa luomuna. Ne kattavat Härmän Ratissa viimeiset 3–4 prosenttia eli ihan 100 % ei päästä. Järvikaloja ja lohta käytetään asiakkaiden toiveesta ja siksi, että kalaa halutaan tarjota. Kala kuuluu tiiviisti mm. pitopöytään. Naudan-, porsaan- ja broilerinliha sekä öljyt,



hiutaleet, jauhot, marjat sekä kasvikset niiden sesonkina hankitaan suoraan tuottajilta. Muut kuivatuotteet sekä meijerituotteet saadaan pääosin tukusta. Kasviksia toimittaa myös hedelmä- ja vihannestukku, jolla on vahvaa osaamista luomussa.

Luomuhjelma arvokas seurannan työväline

Ollila ja Hautaluoma halusivat lähteä ohjelmaan mukaan, koska se toimii päivittäisessä työssä arvokkaana seurannan välineenä.

”Saamme ohjelman raaka-aineseurannan kautta suoraan tietoa siitä, kuinka monta prosenttia käyttämistämme tuotteista on luomua. Uskomme lisäksi, että luomusta kiinnostuneet asiakkaat etsivät tietoa myös ravintoloiden luomuportaista.” - Hautaluoma sanoo.

Härmän Rati

Järvenpäässä sijaitseva Härmän Rati toimii arkin lounasravintolana. Iltaisin ja viikonloppuisin keskitytään tilaustarjoiluun. Varsinkin kesäisin kodikkaan komea pohjalaissali on suosittu häjjuhlapaikka. Ravintolan ruokafilosofia pohjaa käsityöhön, aitoihin makuihin ja luomutuotteiden suosimiseen. Arkilounaalla käy tavallisesti 70-150 ruokailijaa. Vilkkaimpina päivinä lounastavia asiakkaita saattaa piipahtaa jopa 250.



#TasteLuomu

TasteLuomu -sarja esittelee Luomua ravintoloiden toimintaa, jotka kaikki ovat erilaisia ja palvelevat omalla tyyllillään asiakkaita. Luomun käyttömäärät vaihtelevat suuresti. On niin sanottuja luomun ”hevijuusereita”, joilla luomuosuus on jopa 96 % ja sitten on niitä, jotka ovat vasta löytäneet ensimmäiset luomutuotteet ruokalistoilta. Yhteistä kaikille on halu ja intohimo lisätä luomutuotteiden käyttöä. Luomu valitaan asiakkaiden lautaselle paremman maun ja laadun, eettisyyden sekä ympäristön hyvinvoinnin edistämisen vuoksi. Luomun käyttö on myös tärkeä osa ammattikeittiöiden vastuullisia toimintoja.

Luomua ravintola -hakupalvelu

Luomua ravintola -hakupalvelu on Portaat luomuun -ohjelman toiminto, jonka avulla löytää näppärästi luomua tarjoavan ravintolan tai ruokapalvelun. Hakupalvelusta löytyy jo lähes 2500 ruokapalvelua. Portaat luomuun -ohjelma puolestaan on vapaaehtoinen ohjelma kaikenkokoisille yksityisille ja julkisille ruokapalveluille. Ohjelmaa ylläpitää Savon koulutuskuntayhtymä.

Teksti: Anu Arolaakso

Kuvat: Härmän Rati



Lisätietoja:

Härmän Rati, Juha Ollila, ravintoloitsija, p. 050 587 4541, juha.ollila(at)harmanrati.fi

Luomua ravintola, Anu Arolaakso, projektipäällikkö, p. 044 785 4048, anu.arolaakso(at)sakky.fi