



#TasteLuomu

Luomu on vastaus asiakkaiden toiveisiin

"Lapin koulutuskeskus REDU on Lapin suurin ammatillisen koulutuksen tarjoaja. Vastuullisuus on yksi meidän toiminnan arvoista. Ravintolapalvelut haluavat tehdä luomua tutuksi nimenomaan nuorisolle. Olemme vastanneet myös asiakkaiden toiveisiin luomutuotteiden käytöllä." -sanoo Arja Saarela-Sorri, REDUn ravintolapäällikkö.

REDUlla on merkittävä rooli Lapin elinvoiman ja kestävän kehityksen edistämässä. Vaikka lähiluomua on vaikea saada pohjoisen sijainnin vuoksi, luomun käyttöä lisätään saatavuuden mukaan. Luomu on tärkeä osa vastuullista toimintaa, kannustaa kestävään kehitykseen ja siitä on imagohyötyä.

REDUn Rovaniemen alueen ravintolapalvelut kuuluvat Luomua ravintola -hakupalveluun ja niillä on yksi Luomua-tähti. Tämä tarkoittaa, että ravintolapalvelut ovat luomuohjelman tasolla kolme. Käytössä on kahdeksan erilaista luomutuotetta, joista vähintään neljä on käytössä päivittäin. REDUn ravintolat osallistuivat Luomupuuron syönnin maailmanennätyksen tekemiseen 6.9.2017 Suomi 100 -juhlavuoden kunniaksi.

"Luomuohjelmalla on tärkeä rooli meidän kestävän kehityksen strategian ja vision toteuttamisessa. Ohjelma sitouttaa oppilaitoksen ruokapalvelut käyttämään luomutuotteita ja lisäämään käyttöä asteittain. Ohjelman toimintojen avulla työntekijät voivat etsiä tietoa luomusta, luomun käytöstä ja viestinnästä ravintolassa sekä luomutuotteiden saatavuudesta." -kertoo Saarela-Sorri.

Luomua ja lähiruokaa samanaikaisesti ja samanarvoisesti

REDUssa osataan hyödyntää samanaikaisesti lähiruoka ja luomu, jotka täydentävät toisiaan. Luomutuotteiden käyttöönotto ja luomuohjelma ovat tuoneet henkilökunnalle uutta osaamista vastuullisesta toiminnasta, jota voi luontevasti jakaa opiskelijoille ruokailun yhteydessä. Vaikka lähiluomua ei ole saatavilla, REDUssa käytetään paikallisia vihannes- leipätuotteita. Näin tuetaan alueellista yrittäjyyttä ja työllisyyttä. Lähiruokan käyttö ei sulje pois luomun käyttämistä tai päinvastoin.

REDUssa jätteiden lajittelu sekä veden kulutuksen ja ruokahävikin seuraaminen ovat olleet jo pitkään normaalia toimintaa. Ruokahävikin vähentämiseksi on aloitettu myös ylijäämäruoan myyminen lounasajan jälkeen.





Lapin koulutuskeskus REDU

Lapin koulutuskeskus REDU on Lapin suurin ammatillisen koulutuksen tarjoaja, jonka toiminta-alueena on koko Lappi. REDU kuuluu Rovaniemen koulutuskuntayhtymään yhdessä Santasport Lapin Urheiluopisto – tulosalueen sekä Santasport Finland Oy:n ja REDUn sisäisten palvelujen kanssa. REDUn ravintolapalvelut tuottavat opiskelijaravintolapalveluita Rovaniemellä, Kittilässä ja Sodankylässä REDUn opiskelijoille, Ounasvaaran lukiolle, Lapin ammattikorkeakoululle sekä Rovaniemen Steinerkoululle ja päiväkodeille. Lisäksi palveluihin kuuluvat Santasport Lapin urheiluopiston ja Santasport Finland Oy:n ravintolapalvelut.

#TasteLuomu

Luomua ravintola -hakupalvelussa on mukana jo lähes 2500 ravintolaa. #TasteLuomu -sarja esittelee Luomua ravintoloiden toimintaa; miten luomu näkyy ruokalistailla ja kuinka siitä viestitään asiakkaille.

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 ravintolaa. Portaat luomuun -ohjelma puolestaan on vapaaehtoinen ohjelma kaikenkokoisille yksityisille ja julkisille ammattikeittäille. Ohjelman tarkoituksena on auttaa lisäämään luomutuotteiden käyttöä osana kestävästä kehityksen mukaista toimintaa. Ohjelmaa ylläpitää Savon koulutuskuntayhtymä.

Lisätietoja:

Lapin koulutuskeskus REDU, Arja Saarela-Sorri, ravintolapäällikkö, puh. 020 798 4084

arja.saarela-sorri(at)redu.fi

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

Teksti: Anu Arolaakso

Kuva: Lapin koulutuskeskus REDU

