

Luomu SM 2016 voittajat luomun käytön konkareita

Ravintola- ja ruokapalvelualan toimijat kisasivat jälleen luomun käytön mestaruudesta yhteensä kuudessa sarjassa.

Luomu SM 2016 palkinnot jaetaan 6.10.2016 klo 16 Luomu Elintarvikepäivässä (Vanha Ylioppilastalo, Mannerheimintie 3, Helsinki)

Tutut toimijat kärjessä

Kolmatta kertaa kisatussa Luomu SM taistossa kärkisijoilla ovat tutut toimijat. Kuudessa sarjassa käydyssä kilpailussa kärki muuttui viime vuodesta vain hiukan. Yksityisen sektorin pieni toimija -sarjassa voiton vei kolmatta kertaa **kahvila-ravintola Leo** Tampereelta huimalla 92 % luomuosuudella.

"Ravintolamarkkinat ovat tällä hetkellä tosi tiukat, joten on tärkeää erottua. Luomu on erottumiseen selkeä konsepti, ja Luomu SM sertifikaatti merkki siitä, että olemme asian kanssa tosissamme." sanoo ravintoloitsija **Vesa Salo**.

Uusi voittaja löytyi julkisen sektorin pieni toimija -sarjasta, jonka voitti **Hyria koulutus Oy:n** Kaskinauris-ravintola 14 % luomuosuudella.

"Kotimaista luomua kun syödään, jaksaa iloisena tehdä työtään ja työllistääpä siinä samalla suomalaisia! Puhdas ruoka ja puhtaat maut ovat mielestäni erittäin tärkeitä ja luonnon kuormittaminen vähenee. Kaskinauriin ruokailijat ovat pääsääntöisesti luonnonvara-alan opiskelijoita ja opettajia, joille luonto, ympäristö ja ruoan alkuperä ovat tärkeitä. Luomutuotteiden tarjoaminen on meillä toivottua. Lisäksi ruokailijoistamme noin 1/3 on kasvisruokailijoita." kertoo ruokapalveluesimies **Marianne Töyrälä**.

Muissa sarjoissa voiton uusivat Palvelukeskus Helsingin päiväkodit, HYY Ravintolat Oy, BarLaurea/Laurea amk ja Oppilasravintola Timjami/Tampereen steinerkoulu.

Lisää haastajia mukaan

Vaikka luomua käytetään jo lähes kaikissa ammattikeittiöissä viikoittain, niin siitä ei tiedoteta tai viestitä asiakkaille. Luomu SM kilpailun konkareille kaivataan uusia haastajia ja kilpailu kannustaakin kaikkia ammattikeittäjiä kertomaan luomutuotteiden käytöstä. Tänä vuonna kärkisijoja yksityisellä sektorilla hätyyttelivät mm. rav. Härmän Rati Järvenpäästä ja Majatalo Box Sipoosta.

Luomu SM

Luomu SM järjestettiin ensimmäisen kerran vuonna 2014. Kilpailu on suunnattu kaikille ammattikeittiöille ja tavoitteena on löytää Suomessa eniten luomua tarjoavat julkiset ruokapalvelut ja yksityiset ravintolat. Luomu SM on osa Portaat luomuun -ohjelman toimintaa ja siinä tarkastellaan toimipaikkakohtaisesti luomun osuutta käytettyjen elintarvikkeiden kilomäärästä. Kilpailu järjestetään jälleen ensi vuonna ja Luomu SM 2017 avataan helmikuussa. Ohjeet löytyvät www.portaatluomuun.fi sivustolta.

Portaat luomuun -ohjelma

Portaat luomuun -ohjelma on vapaaehtoinen ammattikeittiöille suunnattu valmennusohjelma, jolla edistetään luomun käyttöä ruokapalveluissa. Tällä hetkellä mukana on jo lähes 2 500 keittiötä. Kaikki mukana olevat toimijat löytyvät osoitteesta www.portaatluomuun.fi. Portaat luomuun -ohjelmaa ylläpitää Savon koulutuskuntayhtymä/EkoCentria.

Lisätietoja:

Palvelukeskus Helsinki, suunnittelija Maija Sarpo, p. 09 310 27031

BarLaurea/Laurea amk, keittiömestari Ilari Paananen, p. 040 7391661

Hyria Koulutus Oy, ruokapalveluesimies Marianne Töyrälä, p. 050 5736822

HYY Ravintolat Oy, liiketoimintajohtaja Tomi Söderström, p. 050 355 0242

Oppilasravintola Timjami, emäntä Merja Jokiniemi, p. 03 31416121/ 044 3088774

Ravintola LEO, yrittäjä Vesa Salo, p. 050 565 9216

Portaat luomuun -ohjelma, hankepäällikkö Anu Arolaakso, EkoCentria, p. 044 785 4048