



## Pieniä tekoja – isoja vaikutuksia

Savon koulutuskuntayhtymän ravintolapalvelujen kaikki Savon Catering ravintolat tarjoavat kahden tähden luomuruokaa ja ovat Portaat Luomuun -ohjelmassa portaalla 4. Sakkyn ravintoloissa tarjotaan luomuna mm. leipää, maitoa, piimää, oivariinia, pastaa, puurohiutaleita ja salaattilinjastossa yrttimaustetta sekä öljyä.

*"Ohjelman avulla päästään konkreettisiin tuloksiin ja samalla tulee mietittyä tarkemmin luomun käyttöä. Ohjelmaan liittyminen tuo myös ruokapalveluille lisäarvoa."* – sanoo ravintolapalvelupäällikkö **Maritta Pakkanen**.

## Luomupuuroa kaikille

Kouluamuisin opiskelijoille on tarjolla maksutonta luomupuuroa. Henkilökunta saa herkutella luomupuuroa pientä korvausta vastaan.

*"Savon koulutuskuntayhtymän ravintolapalveluissa haluamme tukea opiskelijoiden hyvinvointia ja jaksamista tarjoamalla aamupuuron. Näin haluamme kertoa ja ohjata opiskelijoita ruokailemaan terveellisesti ja muistuttaa, että säännöllinen ateriatyhti on tärkeä. Tavoite on, että kaikki opiskelijat käyvät myös ruokailemassa lounasravintoloissamme koulupäivän aikana"* -sanoo Maritta Pakkanen.

Positiivisen vaikutuksen opiskelijoiden jaksamisessa on pannut merkkeille myös koulun terveydenhoitaja **Jenny Auvinen**. *"Pidän hyvin tärkeänä asiana, että opiskelijoiden hyvinvointia ja jaksamista tuetaan aamupuuroa tarjoamalla ja opiskelijoilta on tullut tästä positiivista palautetta. Toiveena on, että tämä etu säilyy opiskelijoilla jatkossakin."*

Luomun käyttö ei ole pelkästään imagokysymys.

Luomuruoka on hyvää ja Sakkyn ravintoloissa halutaan tarjota asiakkaille parasta mahdollista ruokaa sekä samalla tukea vastuullista ruoantuotantoa, joka ottaa huomioon ympäristön, ihmisten ja eläinten hyvinvoinnin. Ruokapalvelun laatima ja Savon koulutuskuntayhtymän hyväksymä linjaus kohdistuu luomu- ja lähiruoan käytön lisäämiseen sekä omavalmistustasteen ja ruoan laadun kehittämiseen. Luomuruoan osuutta lisätään tavoitteellisesti asteittain Portaat luomuun -ohjelman mukaisesti.





## Pieni ekoteko, iso ympäristövaikutus

Sakkyssa halutaan pienentää hiilijalanjälkeä ja ruoan ympäristövaikutuksia ja yhtenä keinona on ollut tarjottimien poisjättäminen joidenkin ravintoloiden linjastosta, sekä otettu ”yhden lautasen” malli.

*”Alkuun tämä herätti opiskelijoissa ja henkilökunnassa vähän ihmetystä ja vastarintaakin, toisaalta tuli myös hyvää palautetta. Ruokalinjastossa jonot kulkevat jouhevammin, lautasmallia toteutetaan paremmin, biojätteen määrä on vähentynyt ja saamme konkreettisia säästöjä energian, veden ja pesuaineiden kulutuksessa” – kertoo Pakkanen.*

## Savon Koulutuskuntayhtymän Ravintolapalvelut Savon Catering - ravintolat

toimivat oppilaitoksen opiskelija- ja henkilöstöravintoloina Kuopiossa, Toivalassa ja Varkaudessa. Lounasravintolat toimivat myös oppimisympäristönä, joissa opiskelijat harjoittelevat tulevaa ammattiaan päästen tutustumaan ammattikeittiöiden toimintaan ja erilaisiin tehtäviin.

## #TasteLuomu

Luomua ravintola -hakupalvelussa on mukana jo lähes 2500 ravintolaa. #TasteLuomu -sarja esittelee Luomua ravintoloiden toimintaa; miten luomu näkyy ruokalistoilla 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 ammattikeittiöille. Ohjelman tarkoituksena on auttaa lisäämään luomutuotteiden käyttöä osana kestävä kehityksen mukaista toimintaa. Ohjelmaa ylläpitää Savon koulutuskuntayhtymä.

Lisätietoja:

Savon Koulutuskuntayhtymän Ravintolapalvelut, Maritta Pakkanen, ravintolapalvelupäällikkö  
p. 044 785 3314, maritta.pakkanen(at)sakky.fi

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

Teksti: Reetta Toivanen Kuva: Savon Koulutuskuntayhtymä EkoCentria

