



Luomun käyttö vähensi ostokustannuksia

Tervon ruokapalveluissa luomun käyttäminen on aloitettu 2016 ruoka- ja siivouspalveluiden esimiehen **Mari Koposen** aloitteesta. Tervossa halutaan tarjota asiakkaille ruokaa, joka on hyväksi sekä ihmisille että ympäristölle.

"Pidän luomuruokaa kilpailuvaltina. Portaat luomuun ohjelma tarjoaa näkyvyyttä ja ohjelmaan liittymisellä on etuina mm. ajankohtaisen tiedon ja koulutuksen saaminen." - sanoo Koponen.

Tervossa halutaan käyttää ruoanvalmistukseen lähellä tuotettuja tuotteita sekä luomua ja tukea näin Suomen hallituksen tavoitteita.

Enemmän luomua vähemmän kustannuksia

"Luomun käyttö ei lisännyt meillä kustannuksia, päinvastoin tarkalla suunnittelulla kustannukset elintarvikkeiden osalta laskivat hieman. Joitakin luomutuotteita, kuten kahvia, voi voimakkaan maun vuoksi laittaa normaalia vähemmän. Puuroihin myös mittaamme aina hiutaleet, näin ei paljoa hävikkiä synny, ja jos tähteitä on jäänyt, ne on käytetty sämpylä- ja leipätaikinoihin." – kertoo Koponen

Tervossa käytetään tällä hetkellä luomuna hiutaleita, piimää, kahvia, maitoa, tuoretta leipää ja makaronia. Ruokapalvelut ovat luomuohjelman 3. portaalla. Tuotteiden hinta ja saatavuus, sekä toimitusvarmuus on tärkeimmät luomutuotteiden valintaan vaikuttavia tekijöitä. Esimerkiksi lihatuotteet ovat vielä kalliita ja kotimaisten luomutuotteiden saatavuus ei ole kovin kattavaa. Luomutuotteissa halutaan suosia kotimaisuutta. Tärkeää on, että kilpailutetut elintarvikkeet, myös luomut, löytyvät sopimustoimittajan valikoimista hyvin.

Luomun lisäksi Tervossa käytetään ruoan valmistamiseen lähiruokaa: marjoja, kasviksia, juureksia ja sieniä, joita ostetaan paikallista kerääjiltä. Ruokapalveluiden työntekijät keräävät itse villiyrtejä, kuten horsmankukkia ja kuusenkerkkää, joita löytyy lähimetsistä. Esimerkiksi kevätseongin aikaan asiakkaille on ollut tarjolla mm. itsevalmistettua männynkerkkäpannacotta, raparperijuomaa ja pihlajankukkamehua.

Koulun ja kodin yhteistyö tärkeää

Tervossa luomun käyttö nähdään tärkeänä tekona tulevaisuuden ympäristön hyväksi.

"Luomun arvo on myös suuri, kun ajatellaan, miten se vähentää ympäristökuormitusta. Luomuruoka myös sisältää tutkitusti vähemmän torjunta-aineita ja raskasmetalleja."





Panostus kouluruokailuun näkyy niin, että oppilaat saavat suunnitella yhden jauheliha- ja kasvisruoan, jotka tulevat kiertävälle ruokalistalle. Koululla ja päiväkodilla on lisätty tietoa kotimaisista kauden kasviksista satokausiesittelyillä. Ruokapalvelun, koulun ja päiväkodin välillä pyritään näillä toimilla edistämään koulu- ja päiväkotiruokailua ja nostamaan sen arvostusta sekä sen myötä vähentämään hävikkiä. Tulevaisuuden tavoitteena kouluruokailun osalta on saavuttaa kouluruokadiplomi. Päiväkotitoimi on jo saavuttanut makuaakkoset diplomin.

Strateginen päätös esimiehen aloitteesta

Tervon kunnassa on tehty strateginen päätös luomutuotteiden käyttöön ottamisesta ruoka- ja siivousohjelmien esimiehen Mari Koposen aloitteesta. Tervon ruokapalvelut tarjoavat vuosittain 70 000 annosta. Kestävyys näkyy lautasella, mutta myös muussa toiminnassa. Siivouksessa käytetään kestävästi kehitettyjen menetelmien mukaisia menetelmiä. Sosiaalista kestävyttä olemme huomioineet työllistämällä vajaakuntoisia henkilöitä.

#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 ammattikeittöille. Ohjelman tarkoituksena on auttaa lisäämään luomutuotteiden käyttöä osana kestävästi kehitettyjen mukaista toimintaa. Ohjelmaa ylläpitää Savon koulutus kuntayhtymä.

Lisätietoja:

Tervon ruokapalvelut, Mari Koponen, ruokapalveluesimies, p. 0447499256, mari.koponen@tervo.fi
Luomua ravintola, Anu Arolaakso, projektipäällikkö, p. 044 785 4048, anu.arolaakso(at)sakky.fi

Teksti: Anu Arolaakso

Kuvat: Mari Koponen

