

EU:N LUOMUTUOTANNON PÄIVÄ 23.9.2023



*Ruokapalvelut
mukaan juhlimaan!*



Maa- ja metsätalousministeriö
Jord- och skogsbruksministeriet

SAVON
KOULUTUSKUNTAYHTYMÄ

SAVONIA
ammattikorkeakoulu

PRO LUOMU

MIKSI EU:N LUOMUPÄIVÄÄ VIETETÄÄN?

- Euroopan komissio julisti vuonna 2021 syyskuun 23. päivän **EU:n viralliseksi luomutuotannon päiväksi**.
- Merkkipäivä on osa EU:n vihreän siirtymän **toimeenpanoa ja luomun toimintasuunnitelmaa**.
- EU haluaa tuoda luomutuotantoa esille esimerkkinä siirtymisestä **kohti kestävämpää ruuantuotantoa** ja lisätä luomun tuotantoa ja kulutusta.



Maa- ja metsätalousministeriö
Jord- och skogsbruksministeriet

SAVON
KOULUTUSKUNTAYHTYMÄ

SAVONIA
ammattikorkeakoulu

PRO LUOMU

JUHLINTAA YMPÄRI EUROOPPAA

- Euroopan komissio jakaa **EU:n luomupalkinnot**.
- IFOAM Organics European ja jäsenjärjestöjen **viestintäkampanjat**, mm. kartta jossa eri maiden tapoja juhlia.
- **Organic September** mm. Ruotsissa ja Iso-Britanniassa.
- Mainontaa, somekampanjoita, seminaareja, koulutuksia, maiden omia luomupalkintoja jne.

JUHLIA VOI JUURI ITSELLEEN SOPIVALLA TAVALLA!



Maa- ja metsätalousministeriö
Jord- och skogsbruksministeriet

SAVON
KOULUTUSKUNTAYHTYMÄ

SAVONIA
ammattikorkeakoulu

PRO LUOMU

KYLLÄ SUOMESSAKIN OSATAAN!

- Vuonna 2022 Pro Luomu järjesti media- ja sidosryhmätapahtuman sekä mainosti luomua ulkomainonnassa, kaupoissa ja somessa. Mainoskampanja ja maistatuskiertue alkaa myös tänä vuonna EU:n luomupäivänä.
- MMM ja Euroopan komission Suomen edustusto juhlivat luomupuurolla.
- Eduskunnan lähiruokakerho ja Luomuliitto luomuttavat eduskunnan ruokalan.



RUOKAPALVELUIDEN JUHLINTAA 2022

- Savonlinnassa toimivan ammattiopisto **Samiedun** lounas oli luomua pääruoasta jälkiruokaan. Samiedun ravitsemisalan opiskelijat tutustuivat luomuun sekä opetuskeittiössä että oppitunneilla ja tekivät luomuisan lounaan opetusravintolan asiakkaille.
- **Päijät-Hämeen Ateriapalvelut** tarjosi yhtä koululaisten lempiruoista: luomuohrapuuroa mehukeitolla. Päiväkodeissa vatsat täyttyivät luomuporkkanasoseesta valmistetulla sosekeitolla.



Maa- ja metsätalousministeriö
Jord- och skogsbruksministeriet

SAVON
KOULUTUSKUNTAYHTYMÄ

SAVONIA
ammattikorkeakoulu

PRO LUOMU 

RUOKAPALVELUIDEN JUHLINTAA 2022

- **Mäntsälän Ateriapalvelut** valmisti Hyökännummen koululla lounaan, jossa yli 70 % raaka-aineista oli luomua.

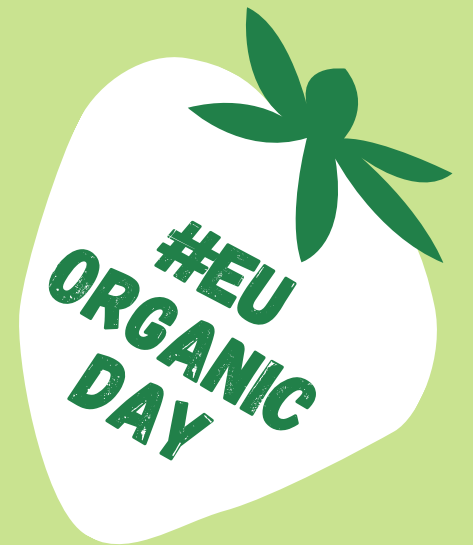


Kaikki mukaan!



KAIKKI MUKAAN JUHLIMAAN 2023

- Tänä vuonna päivä on lauantai, järjestetään luomulle **teemaviikko**.
- Luomua **ruokalistalle**, yksikin luomu on hyvä!
- **Kerro luomusta** ja luomun käytöstä asiakkaille.
- Kouluissa ja päiväkodeissa **yhdessä opetuksen kanssa**, esim. ruokapalvelu kertomaan luomuruuasta oppitunnille, luomuviljelijän vierailu koululle, materiaalia opetukseen (ProLuomu.fi, Luomumerkki.fi, RuokaTutka) jne.
- Järjestä vähintään jotain mukavaa **omalle porukalle!**



Kerro oma ideasi niin me jaamme sen muillekin!



Maa- ja metsätalousministeriö
Jord- och skogsbruksministeriet

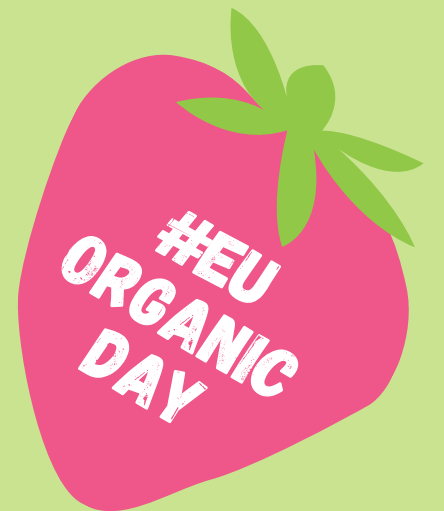
SAVON
KOULUTUSKUNTAYHTYMÄ

SAVONIA
ammattikorkeakoulu

PRO LUOMU

KAIKKI MUKAAN JUHLIMAAN 2023

- Lisää luomua ruokalistalle:
 - Valitse teemaviikolle tai -päivälle helposti luomutettavia reseptejä sekä ota huomioon saatavuus ja hinta. Luomutetaan ruokapalvelut -hankkeen reseptipankista ja Ekoruokakoneesta löydät testattuja luomureseptejä.
 - Ennakoi ja ilmoita tukulle tarvitsemistasi luomutuotteista hyvissä ajoin saatavuuden varmistamiseksi. Isommista määristä on hyvä ilmoittaa jo ennen kesää.



Teemaviikko on hyvä tilaisuus tehdä yhteistyötä paikallisten luomutuottajien kanssa!



Maa- ja metsätalousministeriö
Jord- och skogsbruksministeriet

SAVON
KOULUTUSKUNTAYHTYMÄ

SAVONIA
ammattikorkeakoulu

PRO LUOMU

KAIKKI MUKAAN JUHLIMAAN 2023

- Luomutetaan ruokapalvelut -hankkeen materiaaleja:
 - Tulostettavia/painatettavia materiaaleja: juliste, ruokalistapohjat, tietokortit, pöytäkolmio, reseptit (sopivat hyvin myös mm. ravintola-alan opetukseen).
 - Muuta: somekuvia, verkkobannereita, valmista tekstiä tiedotusta varten, Canva-pohjat omiin materiaaleihin.



Materiaalit ovat vapaasti ruokapalveluiden käytössä!



Maa- ja metsätalousministeriö
Jord- och skogsbruksministeriet

SAVON
KOULUTUSKUNTAYHTYMÄ

SAVONIA
ammattikorkeakoulu

PRO LUOMU 

TÄNÄÄNKIN
TARJOLLA
LUOMUA!



EU:N
LUOMUPÄIVÄ
23.9.



LUOMU ON
PAREMPI
YMPÄRISTÖLLE



Aineisto on tuotettu
maa- ja metsätalousministeriön tuella



Aineisto on tuotettu
maa- ja metsätalousministeriön tuella



#organicEU
#EuOrganicDay



EU:N
LUOMUPÄIVÄ
23.9.



#organicEU
#EuOrganicDay

TÄNÄÄNKIN
TARJOLLA
LUOMUA!



Aineisto on tuotettu
maa- ja metsätalousministeriön tuella

Reseptejä

EU:N LUOMUPÄIVÄ 23.9.

Neljän aineen luomusämpylät
– helposti kylmäleivonnalla

30 annosta

- 1,2-1,3 l vettä (+25 asteista)
- 2 kg luomu leipäainesta tai luomu sämpyläjauhoja
- 5-6 tl suolaa
- 25 g tuorehiivaa
- Pinnalle koristeeksi luomuhiutaleita tai -jauhoja

1. Liota tuorehiiva viileään veteen. Lisää muut reseptissä mainitut aineet.
2. Sekoita taikinaa yleiskoneella n. 8 min. hitaalla nopeudella.
3. Voitele korkeareunainen GN-vuoka öljyllä ja taittele taikina suorakaiteen muotoiseksi vuokaan. Peitä kannella ja jätä jääkaappiin nousemaan yön yli.
4. Jauhota leivontapöytä hyvin ja kaada taikina vuosta pöydälle. Koristele tai jauhota myös taikinan pinta.
5. Paloittele taikina haluamasi kokoisiksi sämpylöiksi, leiviksi tai patongeiksi. Huom! Paloja ei saa pyörittää, vaan nosta ne suoraan pelliille. Paista ilman nostatusta.
6. Paista leivonnaiset n. 180–210 asteessa n. 15–20 min.



LUOMUVINKKI

Luomusämpylöitä tai -leipää ei ole helposti saatavilla ja ne voivat olla melko kalliita. Halvimmalla luomuleipää saat leipomalla itse. Kylmäleivontamenetelmässä taikina tehdään edellisenä päivänä, nostetaan kylmiöön kohoamaan ja aamulla taikina leikataan sämpylöiksi ja paistetaan. Säästät monta työvaihetta ja asiakkaasi saavat tuoksuvaa, lämmintä luomuleipää tai -sämpylää, vaikka joka päivä!



#EuOrganicDay

Aineisto on tuotettu maa- ja metsätalousministeriön tuella



EU:N
LUOMUPÄIVÄ 23.9.

Ruokalistalla luomua koko viikon!

MAANANTAI Makaronilaatikko
luomujauhelihalla, luomuporkkanaraaste
TIISTAI Luomuohrapuuro,
luomumustikkakeitto
KESKIVIIKKO Sämpylät luomujauhoista
TORSTAI Jogurtti-sitruunavaahto
PERJANTAI Luomupannari ja hillo

VÄÄ RUOKAHALUA!

EUOrganicDay

tuotettu maa- ja metsätalousministeriön tuella



Somekuvia

Ruokalistapohja

LUOMUTETAAN
RUOKAPALVELUT



Maa- ja metsätalousministeriö
Jord- och skogsbruksministeriet

SAVON
KOULUTUSKUNTAYHTYMÄ

SAVONIA
ammattikorkeakoulu

PRO LUOMU

Pöytäkolmio



Verkkobannerit



Juliste



Maa- ja metsätalousministeriö
Jord- och skogsbruksministeriet

SAVON
KOULUTUSKUNTAYHTYMÄ

SAVONIA
ammattikorkeakoulu

PRO LUOMU

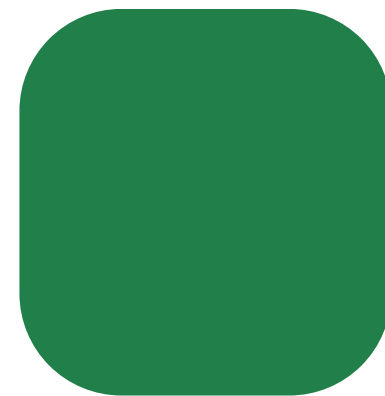
EU:N LUOMUPÄIVÄ 2023

Ehdotus visuaaliseksi ilmeeksi

GAGALIN

Caveat

Montserrat
Montserrat Classic



#218049



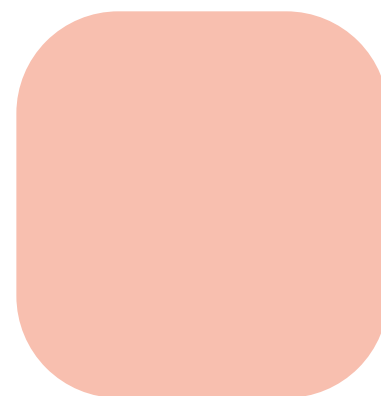
#afd132



#C9E390



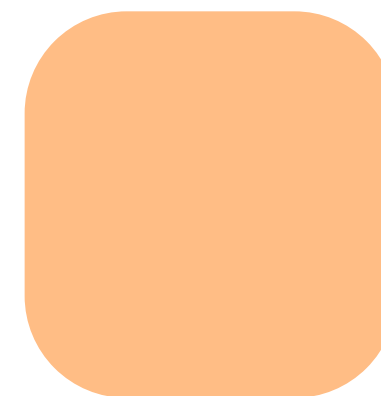
#ef5689



#F8BFAF



#ff8a28



#ffbd85



MATERIAALIT JA LISÄTIEDOT

Luomutetaan ruokapalvelut -hankkeen materiaalit ruokapalveluille:

<https://www.luomuravintola.fi/luru-materiaalit/eun-luomupaiva-23.9.>

Tietoa EU:n luomupäivästä ja miten Suomessa juhlitaan:

[Luomu.fi/eun-luomupaiva/](https://www.luomu.fi/eun-luomupaiva/)

Tietoa luomusta kuluttajille sekä luomun brändiopas:

[Luomumerkki.fi](https://www.luomumerkki.fi)



Maa- ja metsätalousministeriö
Jord- och skogsbruksministeriet

SAVON
KOULUTUSKUNTAYHTYMÄ

SAVONIA
ammattikorkeakoulu

PRO LUOMU