

Luomu on osa Fodbar Oy:n lupausta asiakkailleen

Laadukas, ravitseva ja kotimaisiin raaka-aineisiin pohjautuva ruoka on Fodbar Oy:n toiminnan ydin. Nyt yritys haluaa lisätä luomuraaka-aineiden käyttöä osana kestävän kehityksen mukaista toimintaa.

Fodbarin luomun käytön lisääminen saa tukea Portaat luomuun -ohjelmasta, joka auttaa ammattikeittäjiä löytämään sopivia luomutuotteita, lisäämään luomun käyttöä vaihteittain ja viestimään luomun käytöstä. Fodbar Oy liittyi suoraan ohjelman toiselle portaalle eli käytössä on jo jonkin verran luomutuotteita.

Ajatus ohjelmaan liittymisestä syntyi asiakkaiden toiveesta, kun luomuohjelmassa mukana olemisen mainittiin ruokapalveluiden kilpailutuksissa. ”Uutena toimijana olemme vastuullisuuslupausten äärellä. Luomun portailla saamme lisäarvoa yrityksellemme ja pystymme vastaamaan paremmin asiakaslupauksiin.” – kertoo **tuote- ja tuotantopäällikkö Jussi Hoikka**.

Fodbarin tuotantokeittiöissä valmistuu päivittäin yhteensä 120 000 annosta erilaisille ruokailijoille: päiväkoteihin ja kouluihin, hoivakoteihin ja sairaaloihin. Luomuohjelmaan liitettiin aluksi kuusi toimipaikkaa, joissa kaikissa on käytössä samat luomutuotteet: hiutaleet, maito ja pasta. Viime vuonna näiden luomutuotteiden yhteiskäyttömäärä oli yli 14 000 kiloa, mikä on 20 % ruoanvalmistukseen käytetyistä raaka-aineista. Muutamankin perustuotteen vaihtamisella luomuksi on merkittävää vaikutusta.

Luomu on sertifioitu laatujärjestelmä, joka perustuu luonnon, eläinten ja ihmisten hyvinvoinnista huolehtimiseen. Luomuraaka-aineiden käyttäminen onkin konkreettinen keino, jolla ruokapalvelu voi pienentää toiminnastaan syntyviä haitallisia ympäristövaikutuksia. Luomutuotannon merkittävimpiä ympäristöhyötyjä ovat luonnon monimuotoisuuden suojeleminen, maaperän kasvukunnosta huolehtiminen ja kemikalisoitumisen ehkäiseminen.

Luomua ravintolat/Portaat luomuun -ohjelma

Luomua-tähtitunnuksella varustetut kahvilat, ravintolat sekä ruokapalvelut ovat sitoutuneet käyttämään luomutuotteita säännöllisesti sekä ilmoittamaan käyttämänsä luomun määrän. Ohjelmassa mukana olevat ammattikeittäjiä etenevät ohjelmassa sen mukaan, kuinka paljon luomutuotteita käytetään. Luomua-tunnuksessa olevat tähdet kertovat luomun käyttömäärästä.

Luomua ravintola -hakupalvelun avulla kuluttajat löytävät luomua tarjoavat ruokapalvelut ja ravintolat. Hakupalvelussa on tällä hetkellä n. 2300 toimipaikan yhteystiedot ja se on osa Portaat luomuun -ohjelman toimintaa. Portaat luomuun -ohjelmaa ylläpitää Savon Koulutus Oy, www.luomuravintola.fi

Lisätietoja:

Jussi Hoikka, tuote- ja tuotantopäällikkö, Fodbar Oy, p. 040 672 5502, jussi.hoikka@fodbar.fi.

Anu Arolaakso, projektipäällikkö, Luomua ravintola -palvelu, p. 044 785 4048, anu.arolaakso@sakky.fi