

## **Finlandia-talon ruokafilosofia rakentuu luonnonmukaisuuteen**

**Finlandia-talon ravintolatoiminta siirtyi talon omiin käsiin vuoden 2020 puolella. Ravintolatoiminnan perusasioita ovat kotimaisuus ja luonnonmukaisuus sekä raaka-aineiden puhtaus.**

Uuden keittiöpäällikön Mika Jokelan johdolla Finlandia-talon ravintoloissa ruokatuotteen kehittämisen lähtökohtia ovat raaka-aineiden kotimaisuus, turvallisuus ja luonnonmukaisuus sekä sesongit. Jokelan ruokavisioissa näkyvät koko Suomen upeat raaka-aineet ja niiden tuottajien arvostus, neljä vuodenaikaa sekä innovatiivisuus. Tavoitteena on luoda asiakkaille myös mieleenpainuvia ruokaelämyksiä ja yllätyksiä.

Finlandia-talon ravintola sekä Finlandia Café liittyivät juuri Luomua ravintola -hakupalveluun ja saivat heti kolme luomutähteä ja siirtyivät suoraan luomuohjelman portaalle viisi (5). Laaja luomutuotteiden käyttäminen vahvistaa ravintoloiden toiminta-ajatusta. Liittyminen Luomua ravintola -hakupalveluun puolestaan vahvistaa luomun käytön luotettavuutta ja näkyvyyttä.

*"Kun talon nimi on Finlandia-talo, niin minun mielestäni se samalla haastaa ja sekä velvoittaa miettimään, mitä suomalainen keittiö on vuonna 2021. Lähdimme rakentamaan koko Suomen kattavaa ja koko Suomen ruoka-aittoja käyttävää kokonaisuutta, jossa teeseinä on turvallinen, luontoa kunnioittava ja samalla rohkeasti omaa linjaansa kulkeva gastronomia. Luomutuotteiden käyttö on itsestään selvyyys aina kun sitä on järkevästi saatavilla ja meidän onnemme on, että esimerkiksi tukkurillamme on lähes 600 luomutuotetta saatavilla."* –kertoo keittiöpäällikkö **Mika**

### **Jokela**

Finlandia-ravintolassa on jo nyt käytössä 73 luomutuotetta. Tavoitteena on käyttää nimenomaan Suomessa tuotettuja luomutuotteita. Luomutuotteiden käyttö tukee talon ajatusta yhteiskuntavastuusta. Finlandia-talo haluaa olla myös ekologisen vastuun suunnannäyttävä. Talon vastuullisuus ulottuu myös yhteistyökumppaneihin, joiden odotetaan sitoutuvan kestävästä kehityksestä tukeviin toimintoihin.

Finlandia-talossa toimii uusi Finlandia-ravintola sekä Finlandia-Café. Molemmat palvelevat asiakkaita joustavasti ja persoonallisesti. Ravintolassa onnistuu kaikenkokoiset tilaisuudet palaverista cocktailtilaisuuksiin tai gaalailallisiin. Finlandia-Café toimii kaupunkilaisten kokoontumispaikkana upealla näköalalla Töölönlahdelle. Caféssa voi nauttia keittolounasta, sesonginmukaisia kahvilaherkkuja tai vaikkapa lasillisen kuohujuomaa. Myös kahvilassa voi järjestää erilaisia tilaisuuksia.

### **Luomua ravintolat**

Luomua ravintola -hakupalvelu helpottaa kuluttajia löytämään ruokapalvelut ja ravintolat, joissa tarjotaan luomusta valmistettua ruokaa ja luomutuotteita. Hakupalvelussa on tällä hetkellä n. 2400 toimipaikan yhteystiedot ja se on osa Portaat luomuun -ohjelman toimintaa. Hakupalvelua ja Portaat luomuun -ohjelmaa ylläpitää Savon koulutuskuntayhtymä/EkoCentria.

[www.luomuravintola.fi](http://www.luomuravintola.fi)

Lisätietoja:

Mika Jokela, keittiöpäällikkö, Finlandia-ravintolat, p. 040 480 1439, [mika.jokela\(at\)finlandiatalo.fi](mailto:mika.jokela@finlandiatalo.fi)

Anu Arolaakso, projektipäällikkö, Luomua-ravintola hakupalvelu, p. 044 785 4048, [anu.arolaakso\(at\)sakky.fi](mailto:anu.arolaakso@sakky.fi)