

Luomu SM -kilpailun voitto Hotelli Helkalle ja Lumijoelle

Ammattikeittiöiden Luomu SM 2021 -kilpailun voittivat helsinkiläinen Hotelli Helka ja jo toistamiseen Lumijoen kunnan ateriapalvelut. Koronapandemian takia asetetuista rajoituksista huolimatta ne kykenivät nostamaan luomun käyttöastettaan selvästi.

Ravintoloiden ja ruokapalvelujen Luomu SM -kilpailussa tarkasteltiin, kuinka paljon osallistujat lisäsivät luomun kilomääräistä käyttöastetta vuonna 2020 verrattuna edellisvuoteen.

Yksityisten toimijoiden sarjan voiton vei Hotelli Helka, joka nosti viime vuonna luomun käyttöönsä 5,5 %-yksikköä. Hotelli Helkan käyttämistä raaka-aineista luomua oli 14 %. Luomutuotteita on tarjolla etenkin hotellin aamiaisella.

Julkisten toimijoiden sarjan voitto meni jo toisena vuonna peräkkäin Lumijoen kunnan ateriapalveluille. Luomusta innostunut pieni kunta Keski-Pohjanmaalla ylti voittoon lisäämällä luomun käyttöönsä 10 %-yksikköä. Luomun osuus Lumijoen raaka-aineista oli 26 %.

Luomu SM 2021 -kilpailuun osallistui noin 230 ammattikeittiötä siitä huolimatta, että koronapandemia on aiheuttanut alalle suuria ongelmia. Kilpailua järjestävän Portaat luomuun -ohjelman projektipäällikkö **Anu Arolaakso** kertoo, että kilpailu päätettiin pitää tänä vuonna ammattikeittiöiden omasta pyynnöstä.

– Koronan takia luomun käyttöaste laski monessa paikassa, koska ruokailijoita esimerkiksi kouluissa oli tavallista vähemmän. Ikävä piirre oli myös se, että osa tukuista karsi luomutuotteiden valikoimaa koronaan vedoten. Siitä huolimatta jotkin ammattikeittiöt pystyivät lisäämään luomun käyttöönsä, hän toteaa.

Luomu SM -kilpailun tulokset julkistettiin keskiviikkona 27.10. virtuaalisessa Luomuelintarvikepäivässä. Käyttöasteet tarkistettiin ammattikeittiöiden ostotilastoista. Arolaakso muistuttaa, että kilpailuun saavat osallistua kaikki luomua käyttävät ammattikeittiöt, vaikka eivät kuuluisikaan Portaat luomuun -ohjelmaan.

Hotelli Helka lisää luomua vastuullisuuden vuoksi

Hotelli Helkalle vastuullisuus on liiketoiminnan keskeinen arvo: kaksi vuotta sitten se pökkasi Pro Vastuullisuus -palkinnon sosiaalisen vastuullisuuden ja yhdenvertaisuuden hyväksi tekemästään työstä. Luomua Helka on käyttänyt muutaman vuoden.

– Meillä on selkeä tavoite lisätä vastuullisuutta, ja ruoan kohdalla se onnistuu parhaiten luomua lisäämällä – se edistää ympäristön ja eläinten hyvinvointia, perustelee hotellinjohtaja **Jukka Räisänen**.

Helkassa käytetään luomuna mm. mandleja, hiutaleita, juustoa, jogurttia, kahvia ja kananmunia sekä tuoreita kasviksia saatavuuden mukaan. Tänä vuonna tilausasiakkaille on tarjolla myös 100 %:n luomu-pikkujoulumenu. Ravintolapäällikkö **Juha-Pekka Eironen** iloitsee siitä, että luomutuotteiden saatavuus tukuista on parantunut.

– Tavoitteena on saada luomua käyttöön huomattavasti enemmän, joten pitää ehkä jatkossa kartoittaa suoraan myös luomutuottajia, hän pohtii.

Hotellinjohtaja Räisänen asettaa Helkalle rohkeasti tavoitteeksi nostaa luomun osuus yli 50 %:iin ensi vuonna.

– Toivoisin, että elintarviketoimittajat innostuisivat tästä aiheesta enemmän, koska se helpottaisi asiakkaiden elämää ja logistiikkaa, hän sanoo.

Viime vuoden voitto siivitti Lumijoen taas kärkeen

Lumijoen ateriapalveluille toinen peräkkäinen Luomu SM -voitto julkisten toimijoiden sarjassa ei tullut täytenä yllätyksenä.

– Vähän ajattelin, että voisi olla mahdollisuuksia, kun laskin luomun käyttöosuuksia, paljastaa ateria- ja puhtauspalveluiden työnjohtaja **Sinikka Halonen**.

Syykin on selvä. Viime vuoden Luomu SM -voiton innostamana kunnan päättäjät korottivat ateriapalvelun määrärahoja, ja sen ansiosta luomun käyttöä on lisätty etenkin päiväkotien välipaloissa.

– Käytämme luomuna mm. juustoa, jogurttia, marjakiisseleitä ja mehuja sekä myslä ja leipää. Hedelmät ja vihannekset pyritään myös ottamaan luomuna saatavuuden mukaan, Halonen listaa.

Lumijoen ateriapalvelut valmistaa lounaan päivittäin noin 500 koululaiselle ja päiväkotilapselle sekä päiväkodeille myös aamu- ja välipalat. Halosen mukaan luomua suositaan, koska se on ekologisesti ja eettisesti tuotettua puhdasta ruokaa.

– Luomutuotteita ei ole vielä kovin laajasti suurkeittiöpakkauksissa. Niiden tarjonnan lisääntyminen helpottaisi luomun käyttöä ammattikeittiöissä, hän arvioi.

Muurame nousi perussarjassa uudeksi voittajaksi

Luomu SM -kilpailun perussarjoissa palkittiin myös ammattikeittiöt, jotka käyttivät eniten luomua vuonna 2020. Perussarjan kärkitilat eivät juuri muutu vuodesta toiseen, mutta tänä vuonna suurten julkisten ruokapalvelujen sarjan voittoon kiri 20,5 %:n käyttöasteella uusi nimi, Muuramen ruokapalvelut.

Muuramessa voitto tuli isona yllätyksenä, sillä luomun käyttö notkahti hieman viime vuonna koulujen sulkeuduttua koronarajoitusten takia. Ravitsemispäällikkö **Ilja Saralahti** iloitsee voiton tuomasta positiivisesta huomiosta keskisuomalaiselle paikkakunnalle.

– Luomun käyttö on imagokysymys ja samalla valtioneuvoston suositusten noudattamista. Uskomme vahvasti suomalaiseen luomuun: se on turvallista ja valvottua eikä sisällä jäämiä, hän sanoo.

Muuramen ruokapalvelut valmistaa arkisin noin 2 000 lounasta kouluille ja päiväkodeille sekä päiväkotien aamu- ja välipalat. Luomuna käytetään mm. maitoa ja piimää, hiutaleita, härkäpapua, kauraa ja pensasmustikkaa.

– Suomelle luomu ja puhtaat raaka-aineet ovat hyvä sauma nostaa suomalaisen ruoan mainetta myös maailmalla, Saralahti toteaa.

Perussarjojen tulokset

Julkisista ruokapalveluista eniten luomua käyttivät:

- pienet: **Susiniemen leirikeskus/Mikkelin seurakunta**, luomua 25 % (voitto myös v. 2019)
- keskiuuret: **BarLaurea/Laurea-amk**, luomua 40 % (voitto myös v. 2015-2017 ja 2019-2020)
- suuret: **Muuramen ruokapalvelut/Muurame**, luomua 20,5 %

Yksityisistä ravintoloista eniten luomua käyttivät:

- pienet: **Ravintola Härmän Rati/Järvenpää**, luomua 99 % (voitto myös 2017-2020)
- keskiuuret: **Oppilasravintola Timjami/Tampereen steinerkoulu**, luomua 81 % (voitto myös 2015-2020)
- suuret: **UniCafe/YLVA**, Helsinki, luomua 6 % (voitto myös 2015-2020)

Luomu SM -kilpailun perussarjojen kokoluokittelu perustuu ammattikeittiöiden vuosittain tarjoamien aterioiden määrään (alle 50 000 ateriaa/50 000–2 00 000 ateriaa/yli 200 000 ateriaa).

Lisätietoja:

projektipäällikkö Anu Arolaakso, Portaat luomuun -ohjelma, puh. 044 785 4048, anu.arolaakso@sakky.fi,
ateria- ja puhtauspalveluiden työnjohtaja Sinikka Halonen, Lumijoen kunnan ateriapalvelut, puh. 040 656 9572, sinikka.halonen@lumijoki.fi,
hotellinjohtaja Jukka Räisänen, Hotelli Helka, puh. 040 590 6595, jukka.raisanen@hotelhelka.com,
ravintolapäällikkö Juha-Pekka Eironen, Hotelli Helka, puh. 050 440 4822, jp.eironen@hotelhelka.com
ravitsemispäällikkö Ilja Saralahti, Muuramen ruokapalvelut, puh. 050 435 9788, ilja.saralahti@muurame.fi