

## Uudistunut luomuravintola.fi löytää luomun aiempaa helpommin

**Uudistuneelta luomuravintola.fi-sivustolta löytyy entistä helpommin tieto, mikä ravintola tai kahvila tarjoaa luomua. Sivustolta löytyy myös runsaasti tietoa ruokapalvelualan ammattilaisille luomun käytöstä ammattikeittiöissä ja miten ravintola voi saada Luomua ravintola -tähtimerkin.**

Uudistunut luomuravintola.fi sivusto on nyt jaoteltu selkeästi eri käyttäjien tarpeiden mukaisesti. Kuluttajille on hakupalvelu, josta voi helposti etsiä lähimmät luomua tarjoavat ravintolat, kahvilat ja lounasravintolat. Ruoka-alan ammattilaisille puolestaan on oma osio, josta löytyy tietoa luomun käytöstä ammattikeittiöissä ja tietoa, miten esim. ravintola voi saada oman Luomua ravintola -tähtimerkin. Lisäksi ammattilaisten osiosta löytyy tietoa myös luomutuotteita toimittaville tukuille sekä tuottajille.

Luomuravintolahakua ylläpitää EkoCentria osana Portaat luomuun -ohjelmaa, joka edistää luomutuotteiden käyttöä ammattikeittiöissä. Ohjelman projektipäällikkö **Anu Arolaakso** kertoo, että luomuun sitoutuneita kahviloita ja ravintoloita on ympäri Suomea.

– Luomua käyttävät ravintolat painottuvat Helsinkiin ja Uudellemaalle, mutta niitä on paljon myös muualla maassa. Pohjoisin on **kahvila-ravintola Čajju, joka toimii Inarissa** saamelaiskulttuurikeskus Sajoksessa, **Arolaakso taustoittaa.**

Luomuravintola.fi-hakupalvelussa on jo nyt listattuna noin 600 ravintolaa ja 650 lounasruokalaa, jotka todennetusti käyttävät luomutuotteita.

### Luomuravintolan tunnistaa tähdistä

Luomua-tähtitunnus on käytännössä ainoa keino, jonka avulla ravintola-asiakas voi olla varma siitä, että ravintolassa käytetään luomuraaka-aineita luotettavasti.

– EkoCentria valvoo ohjelmassa mukana olevien ravintoloiden luomun ja tähtitunnuksen käyttöä. Lisäksi ammattikeittiöiden luomun käyttöä valvotaan osana terveysturvallisuuden Oiva-elintarvikevalvontaa, Arolaakso perustelee.

Monet tähtitunnuksen saaneet ravintolat ja ruokapalvelut kertovat luomun käytöstään myös tarkemmin merkitsemällä ruokalistaan annoksissa käytetyt luomuraaka-aineet.

Luomuelintarvikkeista tuttua EU:n luomulehtimerkkiä ravintolat eivät saa käyttää, koska ne eivät voi kuulua EU:n luomulainsäädännön mukaiseen luomuvalvontaan. Sen sijaan luomutiloille ja luomua valmistaville elintarvikeyrityksille valvontaan kuulumisen on pakollista.

### Tähdet lisääntyvät luomun myötä

Luomua-tähtitunnuksella varustetut kahvilat ja ravintolat ovat sitoutuneet ilmoittamaan Portaat luomuun -ohjelmassa, kuinka paljon luomua ne käyttävät ruoanlaitossa ja tarjoilussa. Luomua-tunnuksessa on 1–3 tähteä, jotka kertovat luomun käyttömäärän.

Yksi tähti tarkoittaa, että ravintola käyttää jatkuvasti vähintään kahta luomutuotetta, ja raaka-ainekiloista yli kymmenen prosenttia on luomua. Kaksi tähteä kertoo, että käytössä on vähintään kahdeksan luomutuotetta, ja luomua on yli 30 % raaka-ainekiloista.

Kolme tähteä edellyttää, että ravintolassa käytetään jatkuvasti yli 20 luomutuotetta, ja luomun osuus on vähintään 70 % raaka-ainekiloista.

Kolmen luomutähden ravintoloita on ympäri Suomea. Joukossa on hyvin erilaisia ruokapaikkoja rennoista lounasruokaloista kurssikeskuksiin ja fine dining -ravintoloihin sekä kahviloihin.

– Kolmen luomutähden ravintoloita ovat esimerkiksi Helsingissä ravintola Perho ja Silvoplee, Porvoossa Zum Beispiel, Järvenpäässä Härmän Rati, Tampereella Leo ja Ravintola C, Oulussa hotelli Lasaretti, Valtimolla Puukarin Pysäkki, Juvalla TeaHouse of Wehmais ja Virroilla nuorisokeskus Marttinen, Arolaakso listaa.

Kaikki Luomua-ravintolat löytyvät osoitteesta [www.luomuravintola.fi](http://www.luomuravintola.fi)



**Lisätietoja:** projektipäällikkö Anu Arolaakso, Savon koulutuskuntayhtymä/EkoCentria, [anu.arolaakso@sakky.fi](mailto:anu.arolaakso@sakky.fi), puh. 044 785 4048