



## Hyvää makua ja laatua ympäristön ehdoilla

*"Ravintolamarkkinat ovat tällä hetkellä tosi tiukat, joten on tärkeää erottua. **Luomua ravintola** on erottumiseen selkeä konsepti ja ulkopuolisen myöntämä sertifikaatti luotettavaan luomuviestintään ja luomun käyttöön. Luomu SM voitot yllättivät todella positiivisesti ja motivoivat jatkamaan vähintään samalla tasolla ja kehittämään toimintaa entisestään. Luomu SM sertifikaatti on merkki siitä, että olemme asian kanssa tosissamme"* -sanoo yrittäjä, toimitusjohtaja ja omistaja **Vesa Salo**.

Tampereen kauppahallissa sijaitseva kahvila-ravintola LEO on voittanut Luomu SM kilpailun kolme kertaa peräkkäin huikkealla noin 90 % luomuosuudella. Korkea luomun käyttöaste liittyy kahvila-ravintolan perustajan unelmaan omasta ravintolasta, jossa tarjotaan vain sellaista ruokaa, joka on omistajan mielestä hyvää. LEO:n omistaja ja yrittäjä Vesa Salo on opiskellut kokin ammattiin aikuisella iällä jätettyään talous- ja hallintopäällikön tehtävät. Luomu oli itsestään selvä valinta ruoanvalmistuksen raaka-aineeksi.

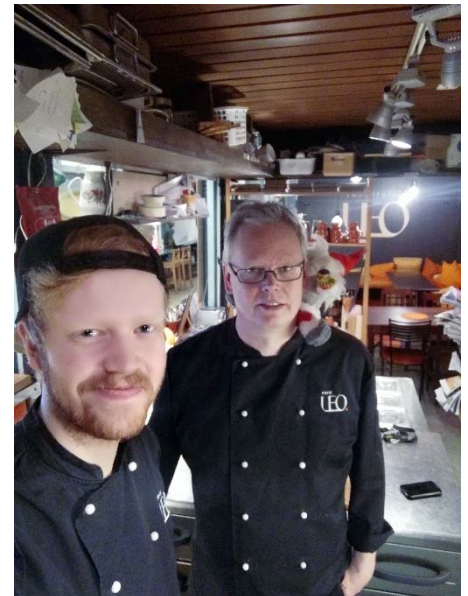
Ympäristön huomioiminen näkyy kaikessa muussakin toiminnassa; ravintola käyttää tuulisähköä, täyssähköpakettiautoa, kierrätyksessä ja hävikin minimoimisessa. Toiminta vastaa Joutsenmerkin kriteereitä, vaikka itse merkkiä ei olekaan hankittu. LEO on vaikuttanut myös koko Kauppahallin jätteen kierrätyksen kehittämiseen ja heidän aloitteesta hallin pihalta löytyy nyt lajitteluastiat myös lasille ja metallille biojätteen, kartongin ja sekajätteen lisäksi.

### Kolmen tähden luomuruokaa

Ravintolan toiminnan lähtökohtana on alusta asti ollut tarjota asiakkailleen arvokkaita arjen nautintoja ylikuormittamatta lompakkoa tai ympäristöä. Luomutuotteiden käyttö ruoanvalmistuksessa ei näy asiakkaille korkeina annoshintoina, vaan hyvänä makuna ja laatuna.

*"Luomu on sekä laatu- että ympäristökysymys, vaikka sen käyttäminen on joskus työlästä, sillä hankintoja ei voi tehdä yhdestä paikasta. Luomu on kuitenkin yrityksemme toiminta-ajatus"* -toteaa perheravintolan toinen kokki ja yrittäjä **Teemu Salo**.

Kauppahallin ravintolan lisäksi LEO:n toimintaan kuuluvat pitopalvelu ja astiavuokraus. Kesällä luomuherkkuja voi maistella myös satunnaisesti katukeittiöstä.



Kuvassa Salot Teemu, jr ja Vesa, sr.

### Luomun ostamisen tulisi olla helpompaa

LEO:n kokemuksen mukaan ammattikeittiöille tarkoitettujen tukkujen luomuvalikoima on surkea. Luomua on yritetty hankkia myös lähiseudun luomuviljelijöiltä, mutta hinta suoraan tilalta on niin paljon korkeampi kuin esimerkiksi kaupasta, ettei siihen ole ollut mahdollisuuksia lähteä.



*"Tätä lisäkustannusta ei voi siirtää ravintolan hintoihin, koska asiakkaat eivät ole valmiita sitä maksamaan, vaikka viljelijän kannalta hinta olisikin parempi. Unelma olisi, että vieressä löytyisi hinnoiltaan kilpailukykyinen luomutuokku, jonka tuotteet tulisivat lähiseudulta."*

LEOssa seurataan koko ajan luomutarjonnan kehittymistä ja kokeillaan sekä testataan kaikki uudet suomalaiset luomutuotteet. Jos tuote on hyvä ja toimiva, se päättyy ravintolan käyttöön.

### **Ruoka on globaali asia**

*"Monesti luomua pidetään elitistisenä, tai kiinnitetään huomiota vain kemikaalijäämiin ei-luomussa ja sitä kautta yksilön terveyteen. Tämä on tärkeä näkökulma henkilökohtaisten kemikaalikertymien välttämiseksi. On syytä muistaa myös globaali näkökulma: jos pellot köyhtyvät samaa tahtia kuin mikä nyt on kehityksen suunta, käyttökelpoisten peltojen määrä romahtaa: lannoitteet eivät auta, jos maan laatu on tuhattu. Luomuviljely on ratkaisu hedelmällisen maan ja koko ruoantuotannon kestävyteen pitkällä tähtäimellä." –muistuttaa Vesa Salo.*

### **#TasteLuomu**

Luomua ravintola -hakupalvelussa on mukana jo lähes 2500 ravintolaa. #TasteLuomu -sarja esittelee Luomua ravintoloiden toimintaa; miten luomu näkyy ruokalistailla ja kuinka siitä viestitään asiakkaille.

### **Luomua ravintola -hakupalvelu**

Luomua ravintola -hakupalvelu on Portaat luomuun -ohjelman toiminto, jonka avulla löytää näppärästi luomua tarjoavan ravintolan tai ruokapalvelun. Hakupalvelusta löytyy jo lähes 2500 ravintolaa. Portaat luomuun -ohjelma puolestaan on ohjelma kaikenkokoisille yksityisille ja julkisille ammattikeittiöille. Ohjelman tarkoituksena on auttaa lisäämään luomutuotteiden käyttöä osana kestävä kehityksen mukaista toimintaa. Ohjelmaa ylläpitää Savon koulutus kuntayhtymä.

Lisätietoja:

Kahvila-ravintola LEO, Vesa Salo, ravintoloitsija, p. 050 5659216, leo(at)ravintolaleo.fi

Luomua ravintola, Anu Arolaakso, projektipäällikkö, p. 044 7854048, anu.arolaakso(at)sakky.fi

Teksti: Anu Arolaakso

Kuva: rav. LEO

