

Luomuruoka on nyt osa Nuoriso- ja matkailukeskus Hyvärilän vastuullisuustyötä

Vastuullisuus näkyy Nuoriso -ja matkailukeskus Hyvärilän jokapäiväisessä arjessa. Nuorille tarjotaan turvallisia kokemuksia, joissa nuori löytää yhteyden muihin ihmisiin, luontoon ja itseensä. Luonnon hyvinvointi on huomioitu niin ravintolan tarjoamassa ruoassa kuin ekologisina toimintatapoina. Pitkäjänteinen vastuullisuustyö ja sitoutuminen kestäviin toimintatapoihin on tunnustettu muun muassa Sustainable Travel Finland -merkillä.

Luomun käytön lisääminen onkin luonnollinen seuraava askel Hyvärilän vastuullisuustyössä. Halu tarjota ympäristöystävällisempää ruokaa konkretisoitui, kun matkailukeskus liittyi Portaat luomuun -ohjelmaan huhtikuussa 2022. Ammattikeittiöt saavat ohjelmasta tukea luomun käytön lisäämiseen. Luomutuotteita suosimalla Hyvärilä tukee ruoantuotantoa, joka suojelee luonnon monimuotoisuutta. Koska luomuraaka-aineita on jo jonkin verran käytössä, Hyvärilä hyppäsi suoraan ohjelman portaalle 3 ja on nyt yhden tähden luomuravintola.

Nuorisotyössä arkipäiväiset tilanteet ja leirikokemukset ovat hieno tilaisuus vastuullisuuskasvatukseen ja yhdessä oppimiseen. *”Ympäristötietoisuus jalkautuu parhaiten nuorisotyössämme, lukuisten erilaisten nuorisoleiriemme ohjelmassa ja aktiviteeteissa. Hyvärilän useat kansainväliset nuorisoryhmät vievät viestiä myös maamme rajojen ulkopuolelle ja samalla tuovat omaa osaamistaan ja käytänteitään yhteisesti jaettavaksi ja koettavaksi”*, kommentoi Hyvärilän nuorisopäällikkö Tuija Hurri.

Myös ruokailutilanne on mahdollisuus oppia jotain uutta. Matkailukeskuksen ravintolassa ruokailija voi valita lautaselleen kasvisruokaa sekä lähi- ja luomuraaka-aineista valmistettua ruokaa. *”Hyvä, puhdas ja paikallinen ruoka ovat tärkeä osa toimintaamme, jota myös nuorisoryhmät, matkailijat ja muut asiakkaamme arvostavat”*, toteaa ravintolapäällikkö Aija Harakka. Ruokahävikkiä seurataan ja siitä kerrotaan asiakkaillekin. Tarkoituksena on kannustaa asiakkaita pohtimaan omia valintojaan ja kiinnittämään huomiota tapoihinsa.

Luomua ravintolat/Portaat luomuun -ohjelma

Ohjelma perustuu vapaaehtoisuuteen ja ohjaa ammattikeittiöitä luomutuotteiden käytön kustannustehokkaassa lisäämisessä sekä auttaa sopivien luomutuotteiden löytämisessä. Luomua-tähtitunnuksella varustetut kahvilat, ravintolat sekä ruokapalvelut ovat sitoutuneet ilmoittamaan Portaat luomuun -ohjelmassa, kuinka paljon luomua ne käyttävät ruoanlaitossa ja tarjoilussa. Luomua-tunnuksessa olevat tähdet kertovat luomun käyttömäärästä.

Luomua ravintola -hakupalvelun avulla kuluttajat löytävät luomua tarjoavat ruokapalvelut ja ravintolat. Hakupalvelussa on tällä hetkellä n. 2200 toimipaikkaa ja se on osa Portaat luomuun -ohjelman toimintaa. Portaat luomuun -ohjelmaa ylläpitää Savon Koulutus Oy, www.luomuravintola.fi

Lisätietoja:

Aija Harakka, ravintolapäällikkö, Nuoriso- ja matkailukeskus Hyvärilä, p. 040 708 6403, [aija.harakka\(at\)nurmes.fi](mailto:aija.harakka(at)nurmes.fi)

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