



## Nyt luomutetaan ruokapalvelut Savon koulutuskuntayhtymässä

Savon koulutuskuntayhtymän ravintolapalvelut, Savon Catering valmistaa ateriat Savon ammattiopiston opiskelijoille sekä henkilöstölle ja on yksi yhdestätoista julkisen sektorin ruokapalvelusta, joiden tavoitteena on lisätä luomun käyttöä vähintään 25 prosenttiin. Tämä on myös Suomen hallituksen sekä maa- ja metsätalousministeriön uuden luomuohjelman tavoite vuoteen 2030 mennessä.

”Haluamme ruokapalveluissamme tarjota asiakkaillemme luomuraaka-aineita arvostaen laatua, makua sekä eettisyyttä. Luomu on trendikästä, turvallista ja puhdasta ruokaa. Arvostamme hyvää niin eläinten, ympäristön kuin ihmistenkin hyvinvointia sekä kestävyyttä. Savon koulutuskuntayhtymän visio on olla kestävä tulevaisuuden tekijä. Tämän tavoitteen saavuttamiseksi on määritelty vuosittain porrastetut ja painotetut tavoitteet. Luomutetaan ruokapalvelut -hankkeeseen mukaan lähteminen tukee hienosti näitä tavoitteita.” -kertoo ravintolapalvelupäällikkö **Maritta Pakkanen**, Savon Cateringista.

Savon Catering lähtee lisäämään luomun käyttöään kehittämällä reseptiikkaansa ja ruokalistaansa Luomutetaan ruokapalvelut -hankkeen aikana.

### Luomutetaan ruokapalvelut -hanke

Savon koulutuskuntayhtymän, Pro Luomu ry:n ja Savonia-ammattikorkeakoulun yhteishankkeessa on mukana koko ruokaketju. Tavoitteena on tuottaa ruokapalveluille konkreettisia malleja luomun käytön lisäämiseksi ruokalistalle ilman hankintakustannusten nousua sekä lisätä vuoropuhelua ketjun toimijoiden välillä.

Hankkeeseen on sitoutunut useita luomua tuottavia yrityksiä, joiden kanssa yhdessä kehitetään ruokapalveluille sopivia luomutuotteita. Lisäksi Luonnonvarakeskus tuottaa ruokapalveluiden käyttöön tietopaketteja, joiden avulla luomun positiivisista ympäristövaikutuksista voidaan viestiä niin päättäjille, henkilökunnalle kuin asiakkaillekin.

”Vihdoin on vahva tuntuma, että nyt on Suomessa koko arvoketjulla tahtotila saada ammattikeittiöiden luomun saatavuus kuntoon ja käyttö kasvuun. On todella hienoa, että olemme saaneet hankkeeseen mukaan 11 eri kokoista ennakkoluulotonta ja innostunutta ruokapalvelua. Uskon, että näiden ruokapalvelutoimijoiden kanssa saamme ammattikeittiöiden luomukysyntää näkyväksi ja koko luomuketjun sitoutumaan myös ammattikeittiöiden luomun käytön lisäämiseen.”, iloitsee projektipäällikkö **Anu Arolaakso** Savon koulutuskuntayhtymästä.

Hankkeen toteutuksessa huomioidaan Luomu 2.0 -ohjelman lisäksi myös Ilmastoruokaohjelma ja siinä mainittu kestävä ruokajärjestelmä, kansallinen hankintastrategia sekä kuntien omat strategiset vastuullisuusohjelmat ja -tavoitteet.

Lisätietoja:

Maritta Pakkanen, ravintolapalvelupäällikkö, Savon koulutuskuntayhtymä, puh. 044 785 3314, maritta.pakkanen@sakky.fi

Anu Arolaakso, Savon koulutuskuntayhtymä/EkoCentria, puh. 044 785 4048, anu.arolaakso@sakky.fi

<https://www.luomuravintola.fi/luru--hanke>