

Luomu SM -kilpailun voitto ratkesi prosenttiyksikön erolla

Ammattikeittiöiden Luomu SM 2020 -kilpailun voitosta käytiin tiukka kisa. Julkisista ruokapalveluista luomun käyttöastetta nosti eniten Lumijoen ruokapalvelu, ja yksityisten ravintoloiden ykkössijan jakoivat turkulainen KASVIS-ravintola ja porvoonlainen Zum Beispiel.

Ravintoloille ja ruokapalveluille tarkoitetussa Luomu SM -kilpailussa tarkasteltiin, kuinka paljon osallistujat nostivat luomun käyttöastettaan kiloissa laskettuna vuonna 2019 verrattuna edellisvuoteen. Julkisten ruokapalvelujen voittajaksi kiri Lumijoen ruokapalvelu 12 %-yksikön lisäyksellä. Yksityisten ravintoloiden parhaiksi yltäneet KASVIS-ravintola ja Zum Beispiel kasvattivat kumpikin luomun käyttöä 6 %-yksikköä.

Ammattikeittiöiden Luomu SM -kilpailu on järjestetty vuodesta 2014 lähtien. Kilpailua organisoivan Portaat luomuun -ohjelman projektipäällikkö **Anu Arolaakso** kertoo, että kisa ei ole koskaan ollut yhtä tasaväkinen kuin tänä vuonna.

– Lumijoen voitto heltisi vain yhden prosenttiyksikön marginaalilla: julkisissa ruokapalveluissa oli monta toimijaa, jotka nostivat luomun käyttöään 10–11 %-yksikköä, Arolaakso toteaa.

Luomu SM -kilpailun tulokset julkistettiin tiistaina 3.11. etänä järjestetyillä Luomupäivillä. Kilpailun voittajat löytyivät noin 200 ruokapalveluorganisaation joukosta, jotka kuuluvat Portaat luomuun -ohjelmaan. Luomun käyttöasteet tarkistettiin ammattikeittiöiltä saaduista ostotilastoista.

Arolaakso muistuttaa, että kilpailuun ovat tervetulleita osallistumaan myös ohjelmaan kuulumattomat ravintolat ja ruokapalvelut, jotka käyttävät luomua.

Luomun käyttö kirjattu Lumijoen strategiaan

Julkisen puolen voittaneen Lumijoen ruokapalvelun luomun käyttöaste oli viime vuonna 16 % raaka-aineista. Ateria- ja puhtauspalveluiden työnjohtaja **Sinikka Halonen** kertoo, että luomua halutaan käyttää, koska se on ekologinen ja lähes lisäaineeton vaihtoehto.

– Luomu- ja lähiruoan käyttö nostaa asiakkaiden arvostusta koulu- ja päiväkotiruokaa kohtaan. Niiden käytön lisääminen on kirjattu myös kunnan strategiaan, hän toteaa.

Pienen kunnan ruokapalvelu valmistaa arkisin aterian noin 500 koululaiselle ja päiväkotilapselle. Lumijoella luomua ovat mm. maitotuotteet, puurohiutaleet ja suurimot sekä kananmunat ja leipä. Tavoitteena on laajentaa luomun käyttö ensi vuonna mm. juustoon ja mehuun.

KASVIS-ravintola ja Zum Beispiel arvostavat makua ja puhtautta

Yksityisen puolen voiton jakaneet KASVIS-ravintola Turusta ja Zum Beispiel Porvoosta käyttävät luomua, koska haluavat tarjota asiakkailleen puhtaista ja ympäristöystävällisistä aineksista tehtyä ruokaa, jossa tulee esiin raaka-aineen oma maku.

– Asiakkaat arvostavat laadukkaita, puhtaita raaka-aineita, toteaa KASVIS-ravintolan ravintolapäällikkö **Suvi Hautakoski**.

Kummassakin ravintolassa valtaosa käytetyistä raaka-aineista on luomua: KASVIS-ravintolan luomuaste oli viime vuonna 58 % ja Zum Beispielin 62 %. Luomuna käytetään mm. jauhoja ja suurimoita, salaatteja sekä monia kasviksia ja hedelmiä. Zum Beispielissä myös kananmunat, kukonpoika sekä naudan- ja karitsanliha ovat luomua.

Ravintolat hankkivat luomutuotteensa sekä suoraan luomutiloilta että tukuista. Turkulainen KASVIS-ravintola on tyytyväinen luomun saatavuuteen, mutta porvoollaisella Zum Beispielillä on tänä syksynä ollut pieniä ongelmia sen suhteen. Luomun toimitusvarmuus voisi olla nykyistä parempikin.

– Luomutuottajat voisivat olla rohkeammin yhteydessä suoraan ravintoloihin, joiden tietävät käyttävän luomua, kannustaa Zum Beispielin yrittäjä, keittiömestari **Georg Simojoki**.

Perussarjoissa palkittiin korkeimmat käyttöasteet

Luomu SM -kilpailun perussarjoissa palkittiin perinteiseen tapaan ammattikeittiöt, jotka käyttivät eniten luomua ruoanvalmistuksessaan vuonna 2019. Myös perussarjoissa on omat kategoriansa yksityisille ja julkisille toimijoille sekä lisäksi jaottelu pieniin, keskisuuriin ja suuriin toimijoihin.

Kokoluokittelu perustuu ammattikeittiöiden vuosittain tarjoamien aterioiden määrään (alle 50 000 ateriaa/50 000–2 00 000 ateriaa/yli 200 000 ateriaa).

Julkisista ruokapalveluista eniten luomua raaka-aineenaan käyttivät:

- pienet: **Ravintola Henricus**/Espoon seudun koulutuskuntayhtymä Omnia, luomua 34 %
- keskisuuret: **Ravintola Bar Laurea**/Laurea ammattikorkeakoulu, luomua 46 %
- suuret: **Helsingin palvelukeskus/päiväkodit**, luomua 24,5 %.

Yksityisistä ravintoloista eniten luomua käyttivät:

- pienet: **Ravintola Härmän Rati**/Järvenpää, luomua 99 %
- keskisuuret: **Oppilasravintola Timjami**/Tampereen steinerkoulu, luomua 81 %
- suuret: **UniCafe/YLVA** (Helsinki), luomua 9,4 %

Ammattikeittiöiden vuotuisen Luomu SM -kilpailun tavoitteena on nostaa esille ruokapalveluja ja ravintoloita, jotka tekevät aktiivisesti töitä luomun käyttöasteen nostamiseksi. Portaas luomuun -ohjelman projektipäällikkö Arolaakso iloitsee siitä, että alan kiinnostus kilpailua kohtaan on viime vuosina selvästi lisääntynyt.

– On hieno huomata, että ammattikeittiöt haluavat kertoa aktiivisesti luomun käytöstään, hän toteaa.

Lisätietoja:

projektipäällikkö Anu Arolaakso, Portaas luomuun -ohjelma, puh. 044 785 4048, anu.arolaakso@sakky.fi,

ateria- ja puhtauspalveluiden työnjohtaja Sinikka Halonen, Lumijoen kunta, puh. 040 656 9572, sinikka.halonen@lumijoki.fi,

ravintolapäällikkö Suvi Hautakoski, Turun KASVIS-ravintola, puh. 050 326 5122, info@turunkasvisravintola.fi,

yrittäjä Georg Simojoki, Zum Beispiel, puh. 040 776 0955, georg@zum.fi