

Tuplavoitto ja liuta uusia voittajia Luomu SM kilpailussa

Luomu SM 2018 voittajat julkistetaan 18.10.2018 klo 16.45 Luomu Elintarvikepäivässä Finlandia-talolla.

Viidennen kerran jaettavista Luomu SM tittleistä käytiin tänä vuonna tiukka kisa. Eniten luomua käyttävien ruokapalveluiden lisäksi tänä vuonna etsittiin myös toimijoita, jotka ovat lisänneet eniten luomun osuutta.

Saloon tuplavoitto: Panostus luomuun on kannattanut

"Tuplavoitto tuli meille yllätyksenä, olemme ylpeitä voitosta ja juhlistamme tuplavoittoa yhdessä asiakkaiden ja työntekijöidemme kanssa ensi vuoden aikana."

Salossa juhlietaan tänä vuonna sekä eniten luomun käyttöä nostaneen julkisen ruokapalvelun titteliä että Suuri julkinen toimija -sarjan voittoa. Yhteistyö elintarviketoimittajien kanssa, lähiruoka ja luomu ovat Salon ravitsemispalveluiden kärkihankkeita ja keino edetä joka päivä kohti parempaa Saloa. Panostus ja työ on tuottanut tulosta, sillä nyt kaupungin ruokapalveluissa juhlietaan tuplavoittoa. Salon ruokapalveluiden luomuosuus on 10 % ja nousua edellisestä vuodesta tuli jopa 7,5 %.

*"Aloimme kiivetä luomuportilla vuonna 2014. Edellisen elintarvikekilpailutuksen yhteydessä päätimme Salon kaupungin strategian mukaisesti panostaa kestävään kehitykseen, vastuullisuuteen ja luomuun. Kilpailutimme rasvattoman maidon vain luomuna. Olemme tarjonneet luomumaitoa päiväkodeissa ja kouluissa maaliskuun alusta ja saamme hyvää palautetta. EkoCentrian luomuohjelma auttaa meitä kehittämään ravitsemispalveluiden vastuullista tapaa toimia ja kaupungin strategian mukaisesti edistää asiakkaittemme, siis kuntalaisten hyvinvointia ja jopa Salon kaupungin vetovoimaa." - kertoo ruokapalveluohjaaja **Mari Portaala**.*

Lähiluomu on parasta luomua

Juuri Yhtiöiden lounasravintola Maritori kiilasi kärkeen eniten luomun käyttöä lisänneenä yksityisenä ravintolana. Maritorissa luomun käyttö on ollut ruokatuotteen perustana alusta lähtien ja suurin osa luomusta tulee n. 500 metrin päästä Stadin Puutarhurilta. Maritorin luomun käyttöaste on 15 %, joka on 8,5 % edellisvuotta korkeampi.

*"Luomun käyttäminen on ollut tärkeä osa Maritorin päivittäistä toimintaa avaamisesta asti. Luomuohjelmaan liittyminen oli osa liiketoimintasuunnitelmaa. Tällä tavoin voimme jakaa informaatiota sekä sisäisesti omalle henkilöstölle että erityisesti asiakkaillemme. Sitä kautta vahvistetaan tunnettuutta sekä yrityksellemme, mutta myös luomulle ja suomalaisille raaka-aineille." - kertoo Juuri Yhtiöiden toimitusjohtaja **Ilja Björs***

Luomu SM sarjoissa uusia voittajia

Luomu SM -tittelistä kilpailaan kaikkiaan kuudessa sarjassa. Tänä vuonna neljään sarjaan kuudesta löytyi uudet voittajat.

Uudet Luomu SM –voittajat

Suuri julkinen toimija, Salon ravitsemispalvelut, luomua 10 % sekä eniten luomua nostanut julkinen toimija Keskisuuri julkinen toimija, nuorisokeskus Marttinen, luomua 40,5 %
Pieni julkinen toimija, ravintola Henricus, Omnia, luomua 22,7 %
Pieni yksityinen toimija, Kaikumäen parhaat, luomua 98 % (jaettu ykköstitä)

Luomu SM -voiton uusivat

Pieni yksityinen toimija, Härmän Rati, luomua 98 % (jaettu ykköstila)

Keskisuuri yksityinen toimija, Oppilasravintola Timjami/Tampereen steinerkoulu, luomua 87 %

Suuri yksityinen toimija, UniCafe, Oy HYY-Yhtiöt Ab, luomua 6,3 %

Luomu ravintoloissa

Suomen ammattikeittiöistä luomua käyttää n. 90 % ainakin joskus ja viikoittain jopa 41 %.

Ammattikeittiöissä eniten luomuna käytetään jauhoja, hiutaleita, kasviksia ja marjoja, maitoa sekä kahvia.

Ravintoloissa myös monet viinit ja oluet ovat luomua. (Food Service Feedback 2017 -tutkimus, Taloustutkimus Oy)

Luomu SM

Kilpailu on avoin kaikille ammattikeittiöille ja tavoitteena on löytää Suomessa eniten luomua tarjoavat julkiset ruokapalvelut ja yksityiset ravintolat. Sarjoja on kaikkiaan kuusi. Lisäksi tänä vuonna etsittiin eniten luomun käyttöä lisännyttä julkista ja yksityistä toimijaa. Luomu SM on osa Portaat luomuun -ohjelman toimintaa ja siinä tarkastellaan toimipaikkakohtaisesti luomun osuutta kaikkien käytettyjen elintarvikkeiden kilomääristä. Ohjeet ja edelliset voittajat löytyvät www.luomuravintola.fi sivustolta.

Luomua ravintola -hakupalvelu ja Portaat luomuun -ohjelma

Luomua ravintola -hakupalvelusta löytyy jo lähes 2500 ruokapalvelun yhteystiedot. Hakupalvelu auttaa kuluttajia löytämään luomua tarjoavat ruokapalvelut. Hakupalvelun taustalla toimii ammattikeittiöille suunnattu Portaat luomuun -valmennusohjelma, jonka avulla edistetään luomun käyttöä ruokapalveluissa. Kaikki mukana olevat ruokapalvelut löytyvät hakupalvelusta osoitteesta www.luomuravintola.fi Luomua ravintola -hakupalvelua ja Portaat luomuun -ohjelmaa ylläpitää Savon koulutuskuntayhtymä/EkoCentria.

Lisätietoja:

Salon ravitsemispalvelut, Mari Portaala, ruokapalveluohjaaja, p. 02 7785 901

Nuorisokeskus Marttinen, Maarit Koskela, ravintolapäällikkö, p. 03 4851924

Ravintola Henricus, Tuomas Wasenius, keittiömestari, p. 040 126 4999

UniCafe, Henrik Alén, Myynnin Controllor, p. 050 3055 065

Oppilasravintola Timjami, emäntä Merja Jokiniemi, p. 03 31416121/ 044 3088774

Härmän Rati, Juha Ollila, ravintoloitsija, p. 050 587 4541

Kaikumäen Parhaat, Jaana Elo, emäntä, p. 044 2220879

Juuri Yhtiöt Oy, Ilja Björs, toimitusjohtaja, p. 040 585 2100

Luomua ravintola -hakupalvelu, Anu Arolaakso, hankepäällikkö EkoCentria, p. 044 785 4048

