

Tämä on rinnakkaistallenne. Sen viitetiedot saattavat erota alkuperäisestä /

This is a self-archived version of the original article. This version may differ from the original in pagination and typographic details.

Version: publisher's version

Käytä viittauksessa alkuperäistä lähdettä: /

To cite this article please use the original version:

Tossavainen, Heli 2022. Lisää luomukasviksia ammattikeittiöille! Luomulehti (6), 56.

Lisää luomukasviksia ammattikeittiöille!

Luomuviljelijä ja Mestari-
viljelijöiden toimitusjohtaja
Erkki Aholainen levittelee
esittelypöydälle erilaisia
luomukasviksia sekä
näytepakkauksia esikäsitellyistä
kasviksista. Viereisessä
pöydässä Kalliolan luomutilan
Elina Vauhkonen on tuonut
näytille pakastekuivattuja
punajuurisuikeita sekä purjoa.
On alkamassa luomutreffit!

Järvi-Saimaan Palvelut Oy:n ruoka-
huoltoapäällikkö **Annikki
Tarvainen** on aidosti kiinnostunut
luomukasviksista ja haluaa tilata
niitä Juvan, Sulkavan ja Rantasalmen
kuntien keittiöille. Samiedun **Katri
Tynkkynen** puolestaan haluaa tarjota
luomua Itä-Savon koulutus-
kuntayhtymän opiskelijoille Savonlinnassa.
Nyt pitäisi päästä sopimukseen siitä,
miten luomut saadaan perille keittiöön.

Ammattikeittiöt hankkivat kasvikset
valmiiksi pestyinä, kuorittuina ja
mielellään myös pilkottuina kuhunkin
ruokalajiin sopivassa muodossa.
Tutuina hankintakana-
va keittiöille on tukkuliike. Juvalla
toimiva Mestari-
viljelijät jalostaa tällä hetkellä
tavanomaisia kasviksia ja toimittaa
niitä tukkuihin. Yrityksellä on
luomuluvat, joten luomukasvisten
jalostus voidaan käynnistää heti.
Myös raaka-ainetta näyttäisi
löytyvän helposti lähialueen
viljelijöiltä.

Luomujalostusta ei kuitenkaan
kannata käynnistää muutaman
kilon takia, vaan tilauksia
tarvitaan useammalta ruoka-
palvelulta. Koska julkisen sektorin am-

mattikeittiöt pystyvät hyvin
laskemaan käyttämänsä raaka-
ainemäärät pitkälle tulevaisuuteen,
voidaan tämä huomioida myös
viljelysuunnittelussa.

Valtakunnallinen Luomutetaan ruoka-
palvelut (LuRu) -hanke on tarttunut
luomuraaka-aineiden saatavuushaasteisiin
ammattikeittiösektorilla. Hankkeessa on
mukana 11 julkisella sektorilla toimivaa
ruokapalvelutoimijaa, jotka tarjoavat
yhteensä noin 26 miljoonaa ruoka-
annosta vuosittain. Hankkeessa
järjestetään alueellisia luomutreffejä,
joissa luomutuottajat, jatkojalostajat
ja ammattikeittiöasiakkaat kohtaavat
ja keskustelevat luomuraaka-
aineiden toimituksista.

Luomutetaan ruokapalvelut (LuRu) -
hanke on Savon koulutus-
kuntayhtymän, Pro Luomu ry:n ja
Savonia-ammattikorkeakoulun
yhteishanke, jota rahoittaa maa- ja
met-sätalousministeriö. Hanke
käynnistyi vuoden 2022 alusta ja
kestää elokuuhun 2024. ◀

Lue lisää LuRu-piloteista: luomuravintola.fi/luru



Eija Heinonen (kesk.) ja Piia Siljama (oik.) Varkauden kaupungin ruokapalveluista tutkivat Mestari-
viljelijöiden jalostettuja kasvistuotteita. Erkki Aholainen esittelee.

