



Kattiloiden äärellä Eija Nurmela ja Pasi Venäläinen

Blogikirjoitus 2. Lisää luomua lautaselle

Lisää luomua Lappiin -hankkeen hyvinvointipäivään Rovaniemen Ketapirtille kokoontui luomutuottajia ja -kehittäjiä miettimään keinoja luomutuotteiden käytön lisäämiseen. Päivää luotsasi keittiömestari ja tuotevalokuvaaja Pasi Venäläinen, jonka suunnittelema luomumenu innosti osallistujat monipuoliseen keskusteluun. Pasi puhui ruuasta ja ruuanlaitosta, mutta ei pelkästään ravitsemuksen näkökulmasta.

”Kun tunnemme käytetyt raaka-aineet ja tartumme niihin omin käsin, toimii jokapäiväinen ruokamme myös maadoittavana ja turvallisuuden tunnetta ruokkivana tekijänä.”

Pasi on maatilan poika, joka on tehnyt pitkän uran ravintolakeittiöissä ja siirtynyt sen jälkeen tuotekehittäjän, ruokakonsultin ja -valokuvaajan rooliin.

”Kun ravintolatyössä oli mahdollisuus päättää, mitä raaka-aineita käytetään, oli mahdollisuus valita ne parhaat. Usein se oli luomua.”

Koukuttavinta ravintolatyössä oli esitellä ylpeänä tarjoamansa ruuan alkuperää asiakkaille. Pasi koki tekevänsä merkityksellistä työtä, kun hän pääsi tukemaan paikallista tuttua tuottajaa. ”Hyvien ja

laadukkaiden raaka-aineiden myötä voidaan personoida ravintola ja luoda siihen tarinallisuutta. Kokilla ja tarjoilijalla tulisi olla taustat ja tarinat tiedossa, jotta he voivat välittää ne asiakkaille.”

Luomun saatavuudessa on parannettavaa

Pasin mukaan ammattikeittiöiden haasteet luomutuotteiden käytössä lähtevät siitä, että tukuissa ei ole kovin isoa luomuvaihtoehtoa. Ravintolan työntekijöillä ei ole myöskään aikaa soitella moniin paikkoihin. Ravintola tai laitoskeittiö voisi valita ruokalistalleen edes jonkun luomuraaka-aineen, vaikka kaikki tarjottava ruoka ei olisikaan luomua. Jokainen luomuvaihtoehto on askel kohti kestävämpää ruokailua.

Pientuotannon on vaikea taipua isojen ostajien vaatimuksiin, ja esimerkiksi luomulihantuottajan on helpompi palvella sellaista ravintolaa, joka hahmottaa pientuotannon haasteet ja mahdollisuudet: erät voivat olla pieniä ja tuotteen luonne voi hyvän laadun puitteissa vaihdella. Tuolloin ravintolaltakin vaaditaan joustoa.

”Voiko burgerin tehdä tässä kuussa jauhelihapihvistä ja ensi kuussa nyhtölihasta? Voiko vaikka useampi ravintola ostaa yhdessä kokonaisen ruhon, jolloin kullakin ravintolalla olisi ruokalistallaan joku eri osa ruhosta?”

Jos toimijoilla olisi mahdollisuus ostaa kokonainen ruho, saataisiin hinta hyvinkin kilpailukykyiseksi. Ravintolat, jotka voisivat verkostoyhteistyön avulla käyttää koko ruhon, voisivat mullistaa luomutuotannon ja siihen liittyvän suoramyyntin mahdollisuudet. Olisi tärkeää, että ravintola pystyisi myös hyödyntämään raaka-aineen lisäarvon markkinoinnissaan ja tuomaan esille esimerkiksi luomutuotannon erityisyyttä. Myyntiä varten tarvittaisiin myös valmiita, helposti kerrottavia myyntiviestejä, joita tarjoilijat voisivat kertoa asiakkaille.

Luomun valitsemiseen on monta syytä

Hyvinvointipäivän osallistujista välittyi vahva rakkaus aitoihin raaka-aineisiin ja ravitsevaan ja puhtaaseen ruokaan. Keskusteluissa nousi esille ruuan suuri merkitys ihmisen elämässä sen eri vaiheissa. Luomu oli kaikille osallistujille valinta, jonka perusteet ovat selkeät.

”Luomu on ympäristölle parempi ja tutkitusti puhtaampaa. Tavanomaisen tuotteen jäämäsävyt ovat suuret – kasvin suojausaineet vihanneksissa, marjoissa ja hedelmissä mietityttävät,” Lisää luomua Lappiin -hankkeen vetäjä Ritva Pesonen totesi.

Etenkin pienten lasten vanhemmat miettivät, mikä olisi lapsille se puhtain ja paras ruoka. Luomutuotteiden hyvä maku ja prosessoinnin vähyys, sekä terve huoli ympäristöstä ja

tulevaisuudesta saavat keskustelijat valitsemaan luomun. Tuottajille luomu voi merkitä myös luonnon monimuotoisuuden ja lajikirjon tukemista. ”Kottaraisille ruokaa”, kuten eräs tuottaja totesi.

Hyvinvointipäivän menuun kuului luomusiitake-suppilovahverokeittoa, kuusenkerkkänokkosöljyä ja luomuleipää, luomussa kasvaneen ylämaankarjan paahdettua fileettä, luomunauriskreemiä ja siankärsämöporkkanoita, sekä jälkiruuaksi rahkalettuja, tyrnimelbaa ja mansikkamesiangervomoussea. Nämä raaka-aineet kirvoittivat keskustelua ruuanlaitosta ja erilaisista valmistusmenetelmistä ja tuotteista, ja esimerkiksi valmisruuista. Vaikka hyvinvointipäivän ateriakin valmistui hyvinkin vaivattomasti laadukkaista raaka-aineista, voisi myös luomuvalmisruuille olla kysyntää. Hyvälaatuiset luomulaatuiset valmiit ateriat loistavat poissaolollaan. Ylämaankarjatilalla on huomattu, että valmiiksi maustetut ja pussitetut paistit, sekä pannuvalmiit pihvit ovat monelle kuluttajalle mieluisa vaihtoehto.

Kuluttajakaupassa luomu on jäänyt erilaisten ympäristömerkkien varjoon. Luomu on kuitenkin se valvotuin ja säädellyin tuotantomuoto, jonka ero tavanomaiseen tuotantoon on merkittävä esimerkiksi eläinten lajityypillisen käyttäytymisen mahdollistamisen, tuotannon kemikaalittomuuden ja ympäristökuormituksen osalta. Luomun viesti ei ole vielä tarpeeksi selkeä, eikä sen lisäarvoa eroteta tarpeeksi hyvin.