

# Luomua

RAVINTOLA



Oulun Palvelualan Opisto on ensimmäisenä pohjois-pohjalaisena oppilaitoksena noussut tähtiportaalle Portaas luomuun -ohjelmassa.

Portaas luomuun on Eko-Centrian ylläpitämä ohjelma kaikenkokoisille yksityisille ja julkisille ammattikeittiöille, ja sen tarkoituksena on auttaa lisäämään luomutuotteiden käyttöä osana kestävän kehityksen mukaista toimintaa. Mukana ohjelmassa on 2456 ravintolaa.



Oulun Palvelualan Opisto

Teuvo Pakkalan katu 15  
90130 Oulu



## Luomun portailla on kuusi askelmaa:

### 1. porras

**Keittiössä käytetään vähintään yhtä (1) merkittävää raaka-ainetta pysyvästi luomutuotteena. Lisäksi käytetään muita luomutuotteita mahdollisuuksien mukaan.**

Esimerkiksi; käytetään jatkuvasti puurohiutaleita vain luomutuotteina. Lisäksi tarjotaan luomusämpylöitä keittopäivinä (1 krt/vko).

### 2. Porras (2. portaalle pääsy oikeuttaa ensimmäiseen tähtitarraan)

**Keittiössä käytetään vähintään kahta (2) merkittävää raaka-ainetta pysyvästi luomutuotteina. Lisäksi käytetään muita luomutuotteita mahdollisuuksien mukaan.**

Esimerkiksi; käytetään jatkuvasti puurohiutaleita vain luomutuotteina ja ruokajuomana tarjotaan luomumaitoa tai luomupiimä. Lisäksi tarjotaan luomusämpylöitä keittopäivinä (1 krt/vko).

**Oppilaitoksemme on tällä hetkellä 2. portaalla. Opetusravintolan valikoimista luomuna tarjotaan hedelmät ja piimä. Jatkossa on tarkoitus ostaa myös leipä luomuna.**

### 3. Porras

**Keittiössä käytetään vähintään neljää (4) merkittävää raaka-ainetta pysyvästi luomutuotteina. Lisäksi käytetään muita luomutuotteita mahdollisuuksien mukaan.**

Esimerkiksi; käytetään jatkuvasti luomupuurohiutaleita ja ruokajuomana rasvatonta luomumaitoa. Lisäksi tarjotaan vain luomuruisleipää ja esim. piimä vaihdetaan pysyvästi luomutuotteeksi. Näiden ohella voi tarjota esim. luomusämpylöitä keittopäivinä (1 krt/vko), luomuomeinoita jälkiruokana (2 krt/kk) sekä luomulehtisalaattia salaatin raaka-aineena (1 krt/vko).

#### **4. Porras**

**Keittiössä käytetään vähintään kahdeksaa (8) merkittävää raaka-ainetta pysyvästi luomutuotteina. Lisäksi käytetään muita luomutuotteita mahdollisuuksien mukaan.**

Esimerkiksi; käytetään jatkuvasti luomupuurohiutaleita, ruokajuomana rasvatonta luomumaitoa ja luomupiimää sekä aterian osana luomuruisleipää. Lisäksi keittiössä käytettävät liemijauheet tai mausteet, kananmunat sekä aterian osana tarjottavat raastejuurekset tai peruna vaihdetaan pysyvästi luomutuotteiksi. Näiden vähintään 2 krt/vkossa käytettävien raaka-aineiden ohella tarjotaan luomusämpylöitä keittopäivinä (1 krt/vko), esim. luomuomenoita jälkiruokana (2 krt/kk) sekä luomulehtisalaattia ja luomutomaattia salaatin raaka-aineena (1 krt/vko).

#### **5. Porras**

**Keittiössä käytetään vähintään kahtakymmentä (20) merkittävää raaka-ainetta pysyvästi luomutuotteina. Lisäksi käytetään muita luomutuotteita mahdollisuuksien mukaan.**

Esimerkiksi; käytetään jatkuvasti luomupuurohiutaleita, ruokajuomana rasvatonta luomumaitoa ja luomupiimää, aterian osana luomuruisleipää. Lisäksi keittiössä käytettävät liemijauheet tai mausteet, kananmunat, osa vihanneksista, peruna, jauhot, kahvi, tee, sokeri sekä aterian osana tarjottavat raastejuurekset sekä hedelmät/marjat vaihdetaan pysyvästi luomutuotteiksi. Näiden vähintään 2 krt/ vkossa käytettävien raaka-aineiden ohella tarjotaan esim. luomusämpylöitä keittopäivinä (1 krt/vko).

#### **6. Porras**

**Keittiössä käytetään runsaasti luomutuotteita jokaisesta raaka-aineryhmästä. Tavanomaisia tuotteita käytetään vain silloin, jos luomuvaihtoehtoja ei ole saatavissa.**

Lähde: Portaatt luomuun 2017. <http://www.portaatluomuun.fi/portaiden-kriteerit>