



Kuva: iStock



Kuva: Veikko Somerpuro

# Maistuvia elämyksiä

teksti: MINNA NURRO

Laaturavintolaan lähteminen ei enää edellytä erityistä juhlaa, vaan sinne pistäydytään myös arkena. Onnistunut ruokahetki syntyy huippuluokan raaka-aineista – ja hyvästä seurasta.

< - Jos Suomessa olisi espanjalainen ruokakulttuuri, meillä olisi mielenterveysongelmia huomattavasti nykyistä vähemmän, arvioi keittiömestari Pekka Terävä.

< Onnistunut ateria syntyy laadukkaista raaka-aineista, osaavasta palvelusta ja ennen kaikkea mukavasta yhdessäolosta.

**K**eittiömestari **Pekka Terävä** on huomannut, että suomalaiset ovat oppineet satsaamaan itseensä. Hyvästä ruoasta ja juomasta miellyttävässä ympäristössä ollaan valmiita maksamaan. Tärkeintä ruokailussa ovat Terävän mukaan kuitenkin toisten ihmisten seura.

- Hyvä ruoka ja viini ovat vain somiste, jota palvelu ryydittää eteenpäin. Tärkeintä ruokailijoille on viihtyisä sosiaalinen hetki, hän toteaa.

Ruokailun sosiaalisen ulottuvuuden korostaminen on ehkä hieman yllättävää huippukeittiömestariolta, joka toimii kansainvälisen Bocuse d'Or -kokkilpailun presidenttinä ja luotsaa helsinkiläisistä laaturavintoloista koostuvaa Olo Groupia. Terävä on kuitenkin sanojensa takana. Hän näkee ruokailun ennen kaikkea yhdessäolona.

- Jos meillä Suomessa olisi espanjalainen ruokakulttuuri, jossa perhe kokoontuu päivän päätteeksi yhteiselle aterialle, olisi mielenterveysongelmia vain promille nykyisestä, hän sanoo.

## Tuoreita elämyksiä lautasella

Terävän mukaan ravintolan tehtävä on tuottaa asiakkaalle myönteisiä elämyksiä. Sen takia Ravintola Olon ja konsernin muiden ravintoloiden käyttämät raaka-aineet tulevat suoraan tuottajilta. Suora yhteys tuottajaan takaa sen, että laatuun voi luottaa.

Hankintaverkostoa on rakennettu kymmenen vuotta, ja siihen kuuluu noin sata maatilaa ympäri Suomea. Monet niistä ovat luomutiloja. Terävän mukaan tuotantotapa ei kuitenkaan ratkaise laatua, vaan se, että tuotteet saadaan keittiöön mahdollisimman tuoreina.

- Esimerkiksi kaikki viljatuotteet tulevat Malmgårdin luomutilalta Loviisasta: kun vilja on vastajauhettua, sen kaikki aromit ovat tallella. Vihannekset tulevat Tammisaaresta, karitsa Ahvenanmaalta ja muikun mäti Mikkelin lähöstöltä, Terävä havainnollistaa.

Myös ihmiset tuotteiden takana ovat tärkeitä: jokaisen raaka-aineen tuottaja

Tärkeintä ruokailijoille on viihtyisä sosiaalinen hetki.

tunnetaan henkilökohtaisesti. Asiakkaalle osataan kertoa hyvinkin tarkkaan, mistä aterian ainekset ovat peräisin.

- Jos asiakkaat esimerkiksi kysyvät, onko jokin tuote luomua, niin toki se kerrotaan, Terävä mainitsee.

## Myös luomun oltava laatua

Luomun käyttö Olossa ja sen sisätiloissa kuvastaa luomuraaka-aineiden tilannetta ravintoloissa laajemminkin: luomua käytetään, mutta sitä pidetään sen verran itsestään selvänä, että asiasta ei kerrota aktiivisesti asiakkaille.

Food Service Feedback 2015 -tutkimuksen mukaan 15 prosenttia ammattikeittiöistä käyttää luomua ruoanlaitossa päivittäin. Eniten luomua käytetään yksityisen sektorin ravintoloissa; julkisissa ruokapalveluissa sitä on eniten tarjolla päiväkotilapsille.

Luken tutkija ja Luomuinstituutin tutkimuskoordinaattori **Jaakko Nuutila**, keittiömestari itsekin, toteaa, että alan ammattilaisten suhde raaka-aineisiin on hyvin henkilökohtainen. Nuutilan mukaan keittiömestareiden kiinnostus luomua kohtaan on viime vuosina lisääntynyt.

- Tärkeä tekijä raaka-aineiden valinnassa on aistinvarainen laatu. Jos luomun käyttöä ammattikeittiöissä halutaan lisätä, raaka-aineiden laadun on kestävä suureksi keittiömittakaava, hän huomauttaa.

## Eroja löytyy

Nuutila itse luputtaa luomun puolesta myös ammattikeittiöissä ekologisista ja eettisistä syistä. Mitä tulee aistinvaraiseen laatuun, hän toteaa, että tiettyjä raaka-ainekohtaisia eroja on.

- Esimerkiksi luomun ja tavanomaisen tuotteen makuero on selvä mansikalla ja kurkulla. Eläinkunnan tuotteiden puolella taas esimerkiksi luomubroileri on jo koostumukseltaan aivan erilainen kuin tavanomaisesti tuotettu, hän sanoo. ■



Kuva: Veikko Somerpuro

## Uusia avauksia luomuun

Luke haluaa sitoa luomututkimuksen entistä vahvemmin osaksi elintarviketutkimusta ja satsata erityisesti tuotteiden jalostusarvon kasvattamiseen. Lisäksi Luke ottaa vuoden 2017 alussa vetovastuun Luomuinstituutissa, jota Helsingin yliopisto on luotsannut yhteistyöorganisaation ensimmäiset toimintavuodet.

Tutkija **Jaakko Nuutila** Lukesta kartoittaa parhaillaan jo tehtyä luomututkimusta sekä siihen soveltuvan tutkimusinfrastruktuurin tilannetta. Syksyn aikana Luken työpaikoissa kehitellään kolme uutta tutkimuskokonaisuutta: luomun tuotteistaminen, kaupallistaminen ja vienti sekä luomuruokavaliota ja luomu suomalaisessa yhteiskunnassa.

- Luomuraaka-aineet on saatava jalostettua nykyistä pidemmälle, jotta toimiala kehittyisi. Niiden prosessointiin tarvitaan uusia innovaatioita, koska läheskään kaikkia tavanomaisella puolella sallittuja apuaineita ei ole käytettävissä, Nuutila taustoittaa.

Luomuruokavaliota tutkitaan osana kansainvälistä yhteistyötä. Tutkijat selvittävät luomuraaka-aineisiin perustuvien ruokavalioiden vaikutuksia ihmisen ravitsemukseen, ympäristöön sekä yhteiskuntaan. Tutkijoita kiinnostaa esimerkiksi kasviperäisen valkuaisen käytön lisääminen.

Kolmas tutkimuskokonaisuus tarkastelee luomun asemaa ja hyväksyttävyyttä suomalaisessa yhteiskunnassa.

- Tarkoitus on tutkia luomun osuutta erilaisissa päätöksentekoprosesseissa ja selvittää, mitkä ilmiöt ja tekijät estävät tai edistävät luomun kehittymistä, Nuutila havainnollistaa. ■