

Nuorisokeskus Marttinen voitti sarjansa Luomu SM 2018 -kilpailuissa

Luomu SM 2018 voittajat julkistettiin 18.10.2018 klo 16.45 Luomu Elintarvikepäivässä Finlandia-talolla. Luomun SM tittleistä kilpailtiin viidennen kerran. Tänä vuonna haettiin eniten luomua käyttävien toimijoiden lisäksi eniten luomun osuuttaan lisänneitä. Nuorisokeskus Marttinen voitti sarjansa keskisuuri julkinen toimija. Marttiselle luomu- ja lähiruoka on ollut tärkeää jo pidemmän aikaa, Luomunportaatiohjelmaan Marttinen liittyi vuonna 2008.

Luomu SM -tittelistä kilpailtiin kaikkiaan kuudessa sarjassa. Tänä vuonna neljään sarjaa kuudesta löytyivät uudet voittajat. Luomu SM kilpailu on avoin kaikille ammattikeittiöille ja tavoitteena on löytää Suomessa eniten luomua tarjoavat julkiset ruokapalvelut ja yksityiset ravintolat. Sarjoja on kaikkiaan kuusi ja lisäksi tänä vuonna etsittiin eniten luomun käyttöä lisännyttä julkista ja yksityistä toimijaa. Luomu SM on osa Portaatuomun -ohjelman toimintaa.

Nuorisokeskus Marttinen on opetus- ja kulttuuriministeriön valvoma ja tukema valtakunnallinen nuorisokeskus. Nuorisokeskus on 25 toimintavuotensa aikana kasvanut korkeatasoiseksi ja osaavaksi monipuolisesti palvelevaksi keskuksesi. Marttiselle tärkeät arvot, yhdenvertaisuus, osallisuus, yhteisöllisyys ja yksilöllisyys, elämän ja ympäristön kunnioittaminen ovat osa koko toimintaa. Tähän sisältyy luonnollisesti kestävä kehitys ja luomu- ja lähiruoka sitä myöten on ollut tärkeä osa toimintaa jo pidemmän aikaa.

Luomunportaatiohjelmaan Nuorisokeskus Marttinen liittyi vuonna 2008 ja sieltä ensimmäiseltä portaalta on noustu kuudesta portaasta viidennelle ja sen myötä saatu kolme luomutähteä. Tästä tieto saatiin lokakuun 2018 alussa. Ympäristöasiat ovat aina Nuorisokeskus Marttisessa lähellä sydäntä. Käytössä ovat kotimaiset raaka-aineet aina kun mahdollista, mm. liha ja maitotuotteet ovat suomalaisia. Marttisessa ei käytetä ylikalastettuja kalalajeja vaan lähivesistä nousevaa kuhaa ja haukea, joka jalostetaan esimerkiksi haukipihveiksi. Kasvisten sesongin mukainen käyttöä on keittiöllä tärkeässä roolissa.

Vuonna 2008 Marttinen pääsi ensimmäinen portaalle viljatuotteilla ja myös yrteillä, joita edelle tuottaa yksi keittiön omista kokeista Armi. Vuosien kuluessa valikoima on lisääntynyt esim. läheltä tulevilla luomumarjoilla; mansikalla, vadelmalla ja saskatoonilla. Tällä hetkellä lähes kaikki viljatuotteet ovat luomua ja viime vuonna vaihdettiin kahvi luomukahviksi. Voluumentuotteina Marttisessa on jauhot, puurohiutaleet, kanamunat ja laktoositon maito ja piimä. Kahvin vaihto oli yksi syy Nuorisokeskuksen ravintolan noususta viidennelle portaalle. Marttisen keittiö käyttää vuodessa n. 300 kg kahvia tämän on n. 600 pakettia vuodessa ja reippaat 11 pakettia viikossa.

Tämän Luomu SM voiton myötä pitkäjänteiselle kehittämistyölle saatiin nyt myös hieno tunnustus. Nuorisokeskus Marttinen voitti sarjansa keskisuuri julkinen toimija. Marttisen keittiö kehittää toimintaansa aktiivisesti kuten koko nuorisokeskus esim. vuonna 2018 Nuorisokeskus Marttinen on mukana projektissa, jossa julkiset keittiöt verkostoituvat lähituottajien kanssa, siten lisätään ja monipuolistetaan lähituotteiden käyttöä.

Marttinen - Nuorisokeskus - Youth Centre of Marttinen

Tiedote 18.10.2018
Julkaisuvapaa heti



Lisätietoja:

Nuorisokeskus Marttinen, Maarit Koskela, ravintolapäällikkö p. +358 (0)3 485 1924,
keittio(at)marttinen.fi

Liitteet:

Tiedote Nuorisokeskus Marttinen pdf-tiedostona

Tiedote Uusia Luomu SM voittajia pdf-tiedostona

Marttinen - Nuorisokeskus - Youth Centre of Marttinen

Herrasentie 16, 34800 Virrat, Finland, www.marttinen.fi, info@marttinen.fi, p. +358 (0)3 485 1900
facebook.com/nkmarttinen, twitter.com/NkMarttinen, nkmarttinen.blogspot.fi, instagram.com/nkmarttinen