

Ensimmäinen Tähti-tason ravintola Tampereelle

Kahvila-Ravintola LEO kipusi Portaat luomuun -ohjelman ylimmälle portaalle

Tampereen Kauppahallissa sijaitseva kahvila-ravintola LEO on puhtaasti luomutuotteiden käyttöön keskittynyt ravintola. Laatu, paikallisuus ja luonnonmukaisuus ovat raaka-ainehankintojen pääkriteereitä. Tähti-portaalla ravintola sitoutuu käyttämään pääsääntöisesti luomutuotteita ja vastaavia tavanomaisia tuotteita käytetään ainoastaan, jos luomua ei ole saatavilla. Tällä hetkellä LEOssa luomun käyttöprosentti on huikeat 85 %.

Raaka-aineiden puhtaus, maku ja laatu tärkeitä

Ravintola LEOssa kunnioitetaan puhtaita raaka-aineita, ja sesonginmukaisuus näkyy koko toiminnassa. LEOssa keskitytään luomuun paitsi puhtauden myös ympäristökysymysten takia.

”Tuntuu hyvältä tehdä ruokaa, joka on hyväksi sekä ihmiselle että luonnolle”, pohdiskelee LEO:n omistaja ja pääkokki Vesa Salo.

Heinäkuun alussa ravintolan tarjonta laajenee, ja aterian tai pikkusuolaisen kanssa saa halutessaan sopivan luomuoluen tai luomusiiderin. Tavoitteena on, että tulevaisuudessa LEOssa pääsisi maistelemaan kaikkia suomalaisia luomuoluita, luomusiidereitä ja luomulonkeroita.

Ravintola on perustettu Vesa Salon unelmasta *”Ravintola, jossa saa eettisesti valmistettua luomuruokaa, jossa kuitenkin maku ja laatu ovat tärkeimpiä asioita.”*

Ravintola on perheyritys ja omistajilleen elämäntapa, mikä näkyy koko perheen yhteisenä tekemisenä ja sitoutumisena. Kauppahallissa sijaitsevassa ravintolassa asiakasta kohtaa kodikas, rento ja viihtyisä tunnelma. Kauppahallin ravintolan lisäksi LEO:n toimintaan kuuluvat pitopalvelu ja astiavuokraus. Kesällä luomuherkkuja voi maistella myös Laukontorin katukeittiöstä.

”Olemme pyrkineet pitämään hintatason kohtuullisena naapureita suuremmista hankintakustannuksista huolimatta. Myös asiakkaat osaavat arvostaa itse tekemistä ja hyviä raaka-aineita”, uskoo Vesa Salo.

Luomuportailla jo yli 2 000 keittiötä

Portaat luomuun -ohjelma on vapaaehtoinen ammattikeittiöille suunnattu valmennusohjelma, jolla edistetään luomun käyttöä ruokapalveluissa. Portaat luomuun -ohjelma sopii sekä isoille että pienille ruokapalveluille. Tällä hetkellä ohjelmassa on mukana yli 2 000 keittiötä. Suurin ryhmä ovat edelleen päiväkodit. Ravintoloita on mukana ohjelmassa 68. Pirkanmaalla ohjelmaan liittyneitä organisaatioita on kaikkiaan 181, joista yksityisiä ravintoloita on 5. Tähti-portaalla näistä on ainoastaan yksi: LEO. Kaikki ohjelmassa mukana olevat ravintolat löytyvät osoitteesta www.portaatluomuun.fi

Portaat luomuun -ohjelmaa rahoittaa maa- ja metsätalousministeriö ja ylläpitää EkoCentria/Savon koulutuskuntayhtymä.

Lisätietoja:

Kahvila-Ravintola LEO, vastaava kokki Vesa Salo, p. 050 565 9216, [leo\(at\)ravintolaleo.fi](mailto:leo(at)ravintolaleo.fi)

Portaat luomuun -ohjelma, hankepäällikkö Anu Arolaakso, EkoCentria, p. 044 785 4048, [anu.arolaakso\(at\)sakky.fi](mailto:anu.arolaakso(at)sakky.fi)