

Luomu edellä puuhun

Juha Ollila

Härmän Rati

Taustaa

- Vanha kansakoulu
- Järvenpään
Vanhakylässä
- Lounas
- Tilausravintola
- Majoitus
- Perinteistä alusta
saakka itsetehtyä ruokaa



Helmi 2013-Touko 2016

- Lounasbuffet
- 2 pääruokaa, keitto, 6-7 salaattipöydän tuotetta
- Lounasmäärät 150-250 hlöä/päivä
- Proteiinin menekki keskimäärin 250 g/hlö (ennätys 264pax, 350g)



Luomuun siirtyminen

- Kesällä 2016 siirtyminen luomuun
- Tuottajien, viljelijöiden, tuotteiden etsintä
- Reseptien muokkaaminen
- Uusien tuotteiden kehittäminen
- Luomubuffet
- Muutama kuukausi -> luomuprosentti yli 90 %

Luomuun siirtyminen

- Luomubuffet
 - Lämmin ruoka, vegaaninen lämmin ruoka, keitto (veg), 13-17 salaattipöydän tuotetta, omat leivät, jälkiruoka
 - Salaattipöytä:
 - Salaatti, tomaatti, kausituotteet; pikkelöity lanttu, porkkana, punajuuri; linssit, oliivit; härkäpapu, herne; leivät



Luomuun siirtyminen

- Seuraavan puolen vuoden aikana lisää ”hankalia” luomutuotteita
 - Öljyt, gluteenittomat, sokerit, ym.
- Luomu-% 96
- Lisää tuotteita
- Reseptien, ruokalistojen viilausta
- Luomuprosentti 98

Mitä nyt?

- Proteiinin menekki 125 g/hlö
- Asiakasmäärät 50-150 hlöä/päivä
- Osa duunareista lähtenyt hinnan takia
- Asiakkaiden ennakkoluulot, odotukset...; Luomusta
- Kauppa, omia tuotteita, olut
 - <https://www.harmanrati.fi/>
 - <https://www.facebook.com/luomukauppa/>
 - <https://www.facebook.com/HarmanRati/>
- Luomu edellä puuhun

Kiitos!

