



Pieksämäki

Elämäsi asemapaikka

Pieksämäen
kaupunki

Ruoka- ja
siivouspalvelut

LUOMUN KÄYTTÖ PIEKSÄMÄEN KAUPUNGILLA

- Laajempi luomukokeilu edellisen kerran oli vuonna 2011 kouluille ja päiväkodeille
- 3 päivän lounasruoka yhteistyössä Suomen luomutukun kanssa.
- Asiakkaita kokeilussa noin 2500.
- Haasteena oli saada kotimaisia tuotteita, pakkauskoot liian pieniä, jalostusaste ja kallis hinta.

Hankkeen luomukokeilut

- Luomuleivän hankinta haasteellista: toimitus- ja laatuongelmat ja ei saatu tarjouksia.
- Toteutettiin 26.10-7.12.2015 Pieksämäen kaupungin ruokapalvelussa yhteistyössä Kalliolan luomun, Lietlahden tilan ja Suonenjoen peruna ja vihanneksen kanssa.
- Tuotteet tilattiin suoraan tuottajalta ja toimitettiin Suonenjoelle kuorimoon.
- Suonenjoen Peruna ja vihannes säilytti, kuori ja jatkojalosti raaka-aineen sopivaan muotoon.

Huomioita kokeilusta

Luomuporkkana

- Jos käytetään 2 LK porkkanaa, hinta lähes sama kuin 1 LK perinteisesti tuotetussa tuotteessa, ongelmana isompi hävikki (normaalisti 20 % -> 31-32%)
- Hinta tukussa: luomuporkkana kuorimaton 1,51 €/kg + kuorinta 0,5 €/kg = 2,01€/kg ja perinteinen kuorittu porkkana 1,45 € = 0,56 € kalliimpi/kg

Luomukaali

- Keräkaali raaste luomuna 2,5 €/kg = 0,69 €/kg kalliimpi
- Tukusta 1,81 €/kg perinteinen tuotantotapa
- Maukkaita tuotteita, mainostettiin asiakkaille luomutuotteita

Huomioita kokeilusta

- Toimijoiden sitoutuminen: tuottaja, kuorimo, kuljetukset, ammattikeittiö
- Kuljetusten sovittaminen perunantoimitusten yhteyteen, muutoin lisää kuluja
- Välisäilyttäminen kuorimossa, jottei tule toimituskustannuksia
- Raaka-aineiden saatavuus? Onko ammattikeittiö kuitenkin liian pieni, kertakulutusmäärät 30-200 kg, pitäisi tulla tukku kuormassa
- Tuotteen oltava jatkojalostettu (pesty, kuorittu, usein myös pilkottu)
- Vaatii ammattikeittiöissä tilausjärjestelmän muuttamista: ei voi hyödyntää tukku tilausten pohjia tai tuotannon ohjausjärjestelmiä, puhelimitse sekä soviteltava kuorimon, tuottajan ja toimitusten välistä yhteispeliä

- ❖ Pieksämäen kouluruokailussa on viikoittain kasvisruokapäiviä
- ❖ Laatikkoruokiin ja kastikkeisiin lisätty kasviksia ravitsemussuositusten mukaisesti.
- ❖ Sivistystoimi suhtautuu positiivisesti, mutta hinnan korotuksia ei hyväksytä
- ❖ Säästöpaineeet ateria hinnoittelussa: hinnat jäädytetty vuoteen 2017/2018 saakka

LUOMU NYT

- Tällä hetkellä luomutuotteita: kuivattu herne, luomuruisleipää, teetä, yrttisuola, kasviskääryle ja kalan kuorrute
- Mietinnässä: aamupuurohiutaleet, luomupiimä
- Yksittäiset luomu- ja lähiruokapäivät