



Luomu keittiöissä

Luomuruokaseminaari 15.11.2016 Mikkeli

- ❖ Savon koulutuskuntayhtymän asiantuntijayksikkö
- ❖ Edistää kestävän ruokaketjun toteuttamista julkisissa ruokapalveluissa, mm. lähi- ja luomuruoan käytön lisäämistä ja hankintaosaamista

www.ekocentria.fi
www.portaatluomuun.fi
www.lahisopas.fi
www.ekoruokakone.fi
www.ymparistoosaava.fi
[Uutiset 2040 > opetusaineisto](#)
[Kestävän kehityksen työkirja ammattikeittiöille](#)
[Lähiaruokaviestit](#)

Hankkeet 2015-2016

NYT-Tuotekehitystä ja hankintaosaamista
Luomutarjonnan lisääminen ja monipuolistaminen ammattikeittiöissä
Vastuullisuusviesti 6.-8.9.2016



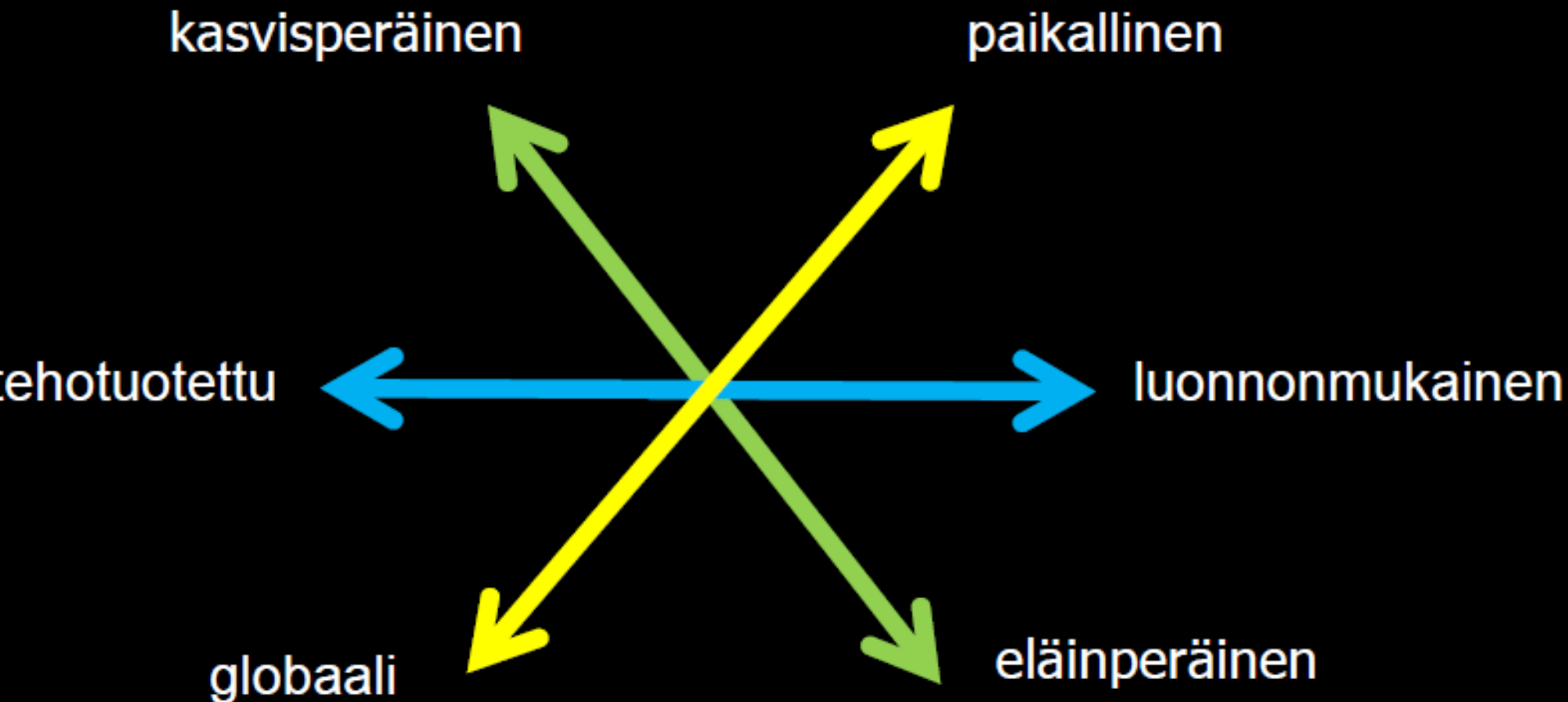
NAUTIKAAMME SESONGISTA!

RUOKA ON ARVOVALINTA

- ❖ Mitä ja miten syömme, viestii arvoista, asenteista ja tavoista?
- ❖ Missä, miten ja kuka ruoan on tuottanut?
- ❖ Arvostus sekä ruokaa, ruokailijoita että ruoan tuottajia kohtaan

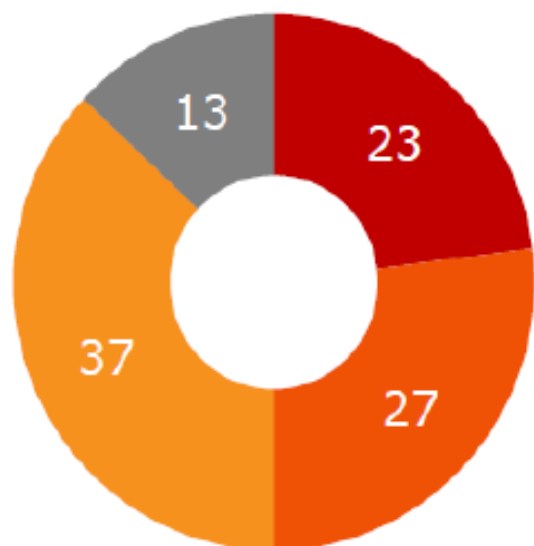


Ravintoon liittyvät kilpailevat arvot



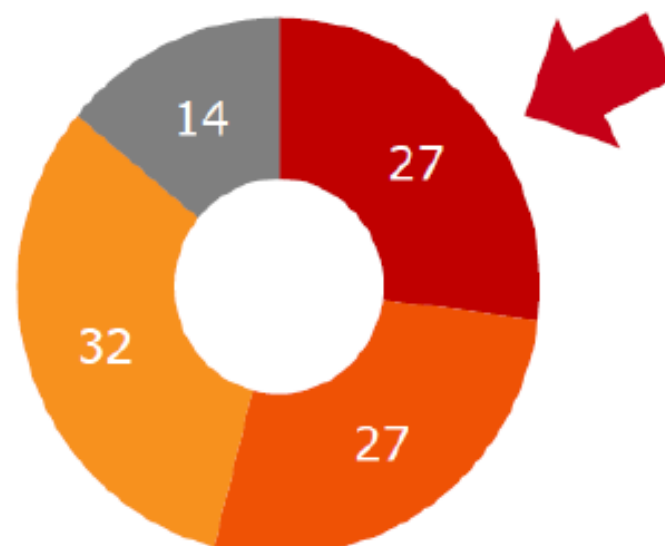
Luomuelintarvikkeiden aktiivikäyttäjiä entistä enemmän ja käyttö säännöllisempää

2012



- Aktiivit
- Käyttäjät
- Satunnaiset käyttäjät
- Ei-käyttäjät

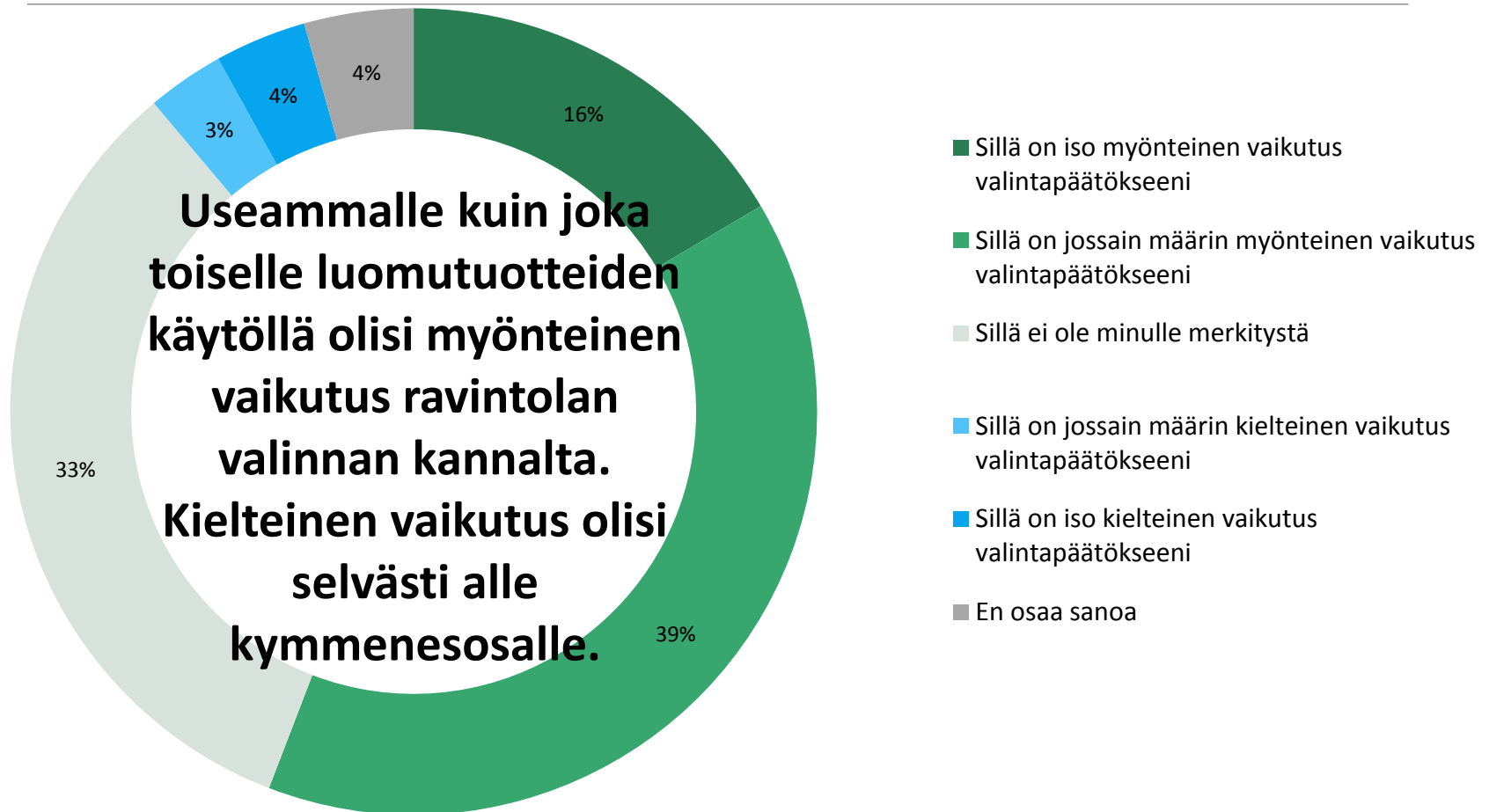
2015



- Aktiivit
- Käyttäjät
- Satunnaiset käyttäjät
- Ei-käyttäjät

Aktiivit= käyttää vähintään viikoittain, Käyttäjät= käyttää kuukausittain

Jos ravintola ilmoittaa käyttävänsä ruuan valmistuksessa luomutuotteita, niin millainen vaikutus sillä on sinulle kyseisen ravintolan valinnan kannalta? (N= kaikki, 1007)



TUNNETAANKO LUOMU



- ❖ vastuullisuus näkyy selvemmin ammattikeittiöissä
- ❖ luomumerkin ja sen merkityksen tuntee lähes jokainen (9/10)
- ❖ 80 % kuntien päättäjistä tuntee VNP 20 %/ v. 2020
- ❖ n. 20 % kunnista kirjannut hankintaohjeistuksiin ja – tavoitteisiin luomun (13 % v. 2013)



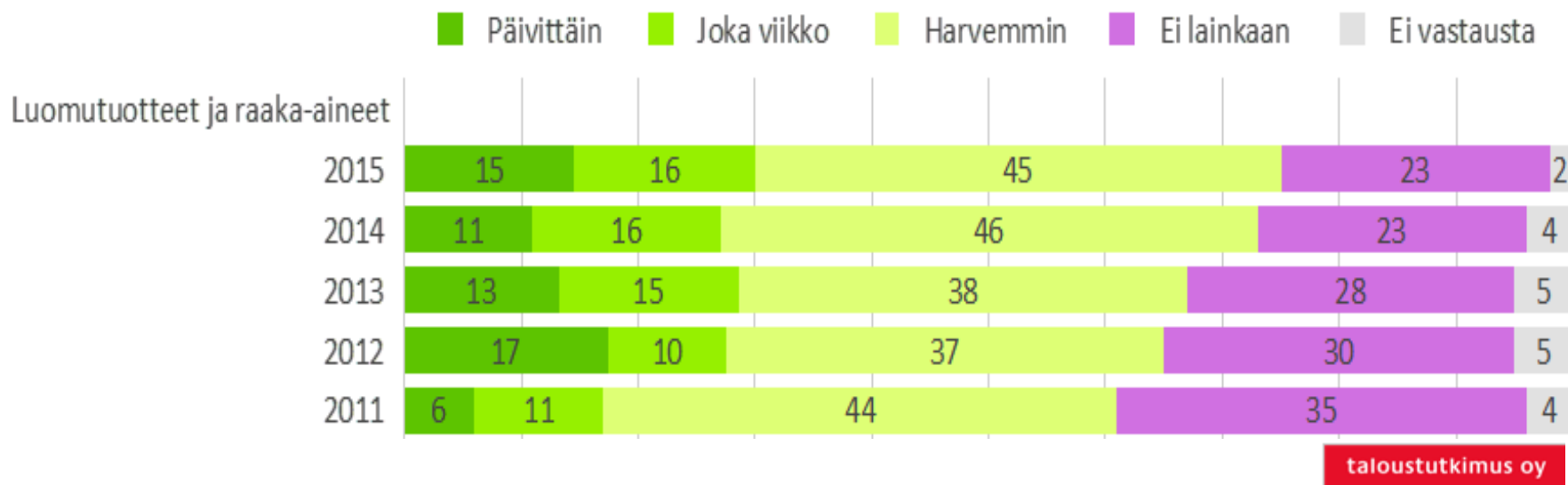


KIINNOSTUS LUOMUUN KEITTIÖISSÄ KASVAA



❖ luomutuotteiden päivittäinen käyttö kasvanut (6 % → 15%)

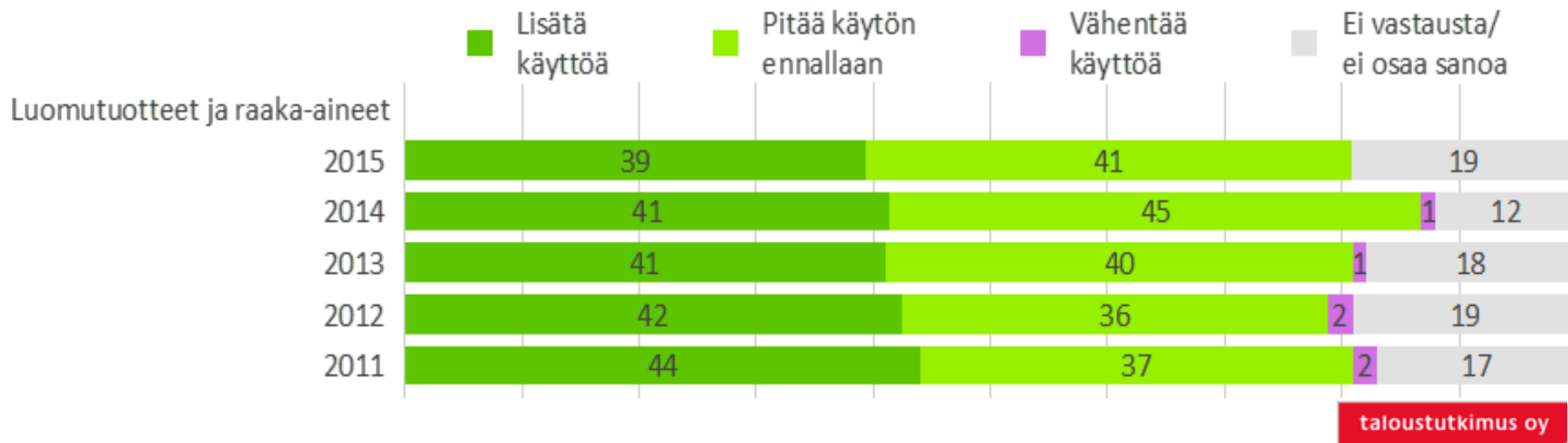
Käyttötiheys 2011 - 2015



... JA KASVAA

- ❖ 39% haluaisi lisätä luomutuotteiden/ luomuraaka-aineiden käyttöä

Miten haluaisi käytön kehittyvän lähivuosina 2011 - 2015



Luomu julkisissa keittiöissä Suomessa



n. 6 %

Luomun käyttö julkisella sektorilla nyt

22 %

kunnista on tehnyt päätöksen luomutuotteiden
käytön lisäämisestä

2,95 €

keskimääräinen lounashinta (sis. ruoan, henkilökunnan palkat,
kuljetukset ja muita kustannuksia)

0,6 – 1,1 €

keskimääräinen raaka-ainehinta

Miksi käytetään luomua

❖ Ekologisuus

❖ Halutaan tarjota kuntalaisille mahdollisimman puhdasta ruokaa

❖ Tavoite on ylittää 20 % joten siihen on mahdollista päästä

❖ Luomu on ekologisempaa ja terveellisempää

❖ Luomu on hyvä arvo, joten sitä on myös jossain määrin hyvä käyttää

❖ Luomu on hyväksi ihmisille ja luonnolle

❖ Tuoteturvallisuuden vuoksi

❖ Luomu on terveellistä

❖ Tuottajat ovat samanarvoisia. Kilpailutuksessa hyvä. Luomu on terveellistä.

❖ Olisi hyvä jos luomua käytettäisiin mahdollisimman paljon, raha vaan tulee vastaan.

❖ Halutaan parantaa julkisia ruokapalveluita

MÄÄRÄ

8561

❖ julkisten ammattikeittiöiden määrä Suomessa
2015 (ml. jakelukeittiöt)



VOLYYMI

380 milj.

- ❖ Suomessa nautitaan julkisissa ruokapalveluissa n. 380 milj. ateriaa vuodessa



RAHA

350 milj.

- ❖ elintarvikkeita hankitaan n. 350 miljoonalla eurolla vuosittain



VAIKUTUKSET

- ❖ Kysynnän ja tarjonnan ylläpito -> enemmän ja parempia luomuelintarvikkeita



VAIKUTUKSET

1/3

- ❖ kulutuksen ympäristövaikutuksista noin kolmannes aiheutuu ruokailusta ja näistä vaikutuksista suurin osa muodostuu alkutuotannossa



Lähde: Vastuuverkko.fi/Luke

Ruokapalveluiden ympäristövaikutukset



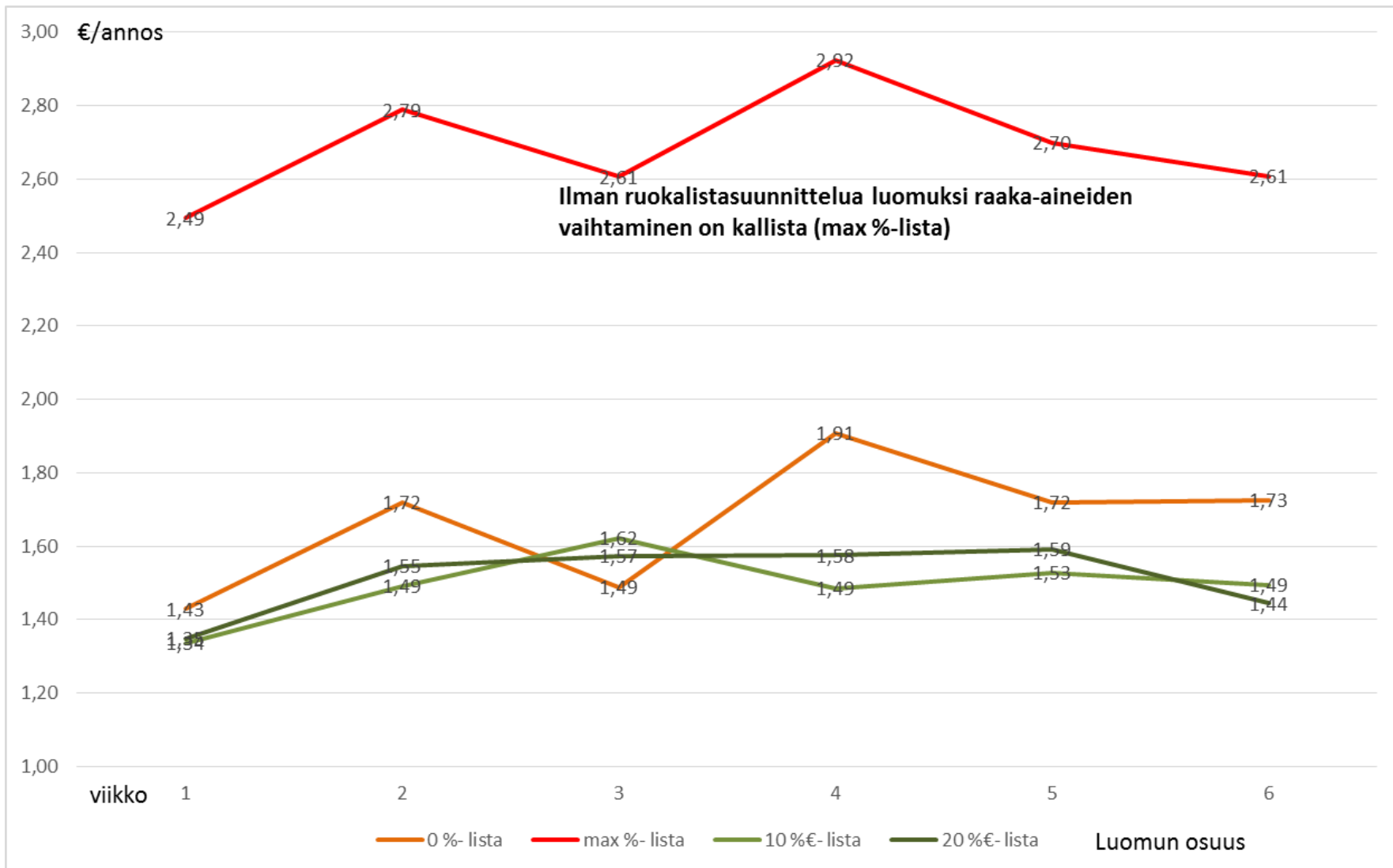
© Meri Elonheimo, EkoCentria, 2010

Luomusta ei lisää kustannuksia

- ❖ Tärkeintä on tehdä päätös
 - ❖ Koko henkilöstön kouluttaminen ja sitouttaminen
 - ❖ Tulee laatia selkeät tavoitteet sekä niiden seuranta
 - ❖ Ruokalistan muutos tulee tapahtua vaiheittain **SUUNNITTELU!**
 - ❖ Vähentämällä kalliimpien ruokalajien (liha, einekset, lihaleikkeleet) osuutta
 - ❖ Edullisempien ruokalajien (puurot, kasvikset, sesongin tuotteet) määrää lisäämällä
 - ❖ Ennakoidaan luomutuotteiden tarve riittävän ajoissa
- > niin luomun käytön lisääminen onnistuu

Luomun käyttöhintalaskelma on tuotettu Luomutarjonnan lisääminen ja monipuolistaminen ammattikeittiöissä -hankkeessa, jota rahoittaa maa- ja metsätalousministeriö. Hanketta ylläpitää Savon koulutuskuntayhtymä/EkoCentria.

LUOMUN HINTA LAUTASELLA



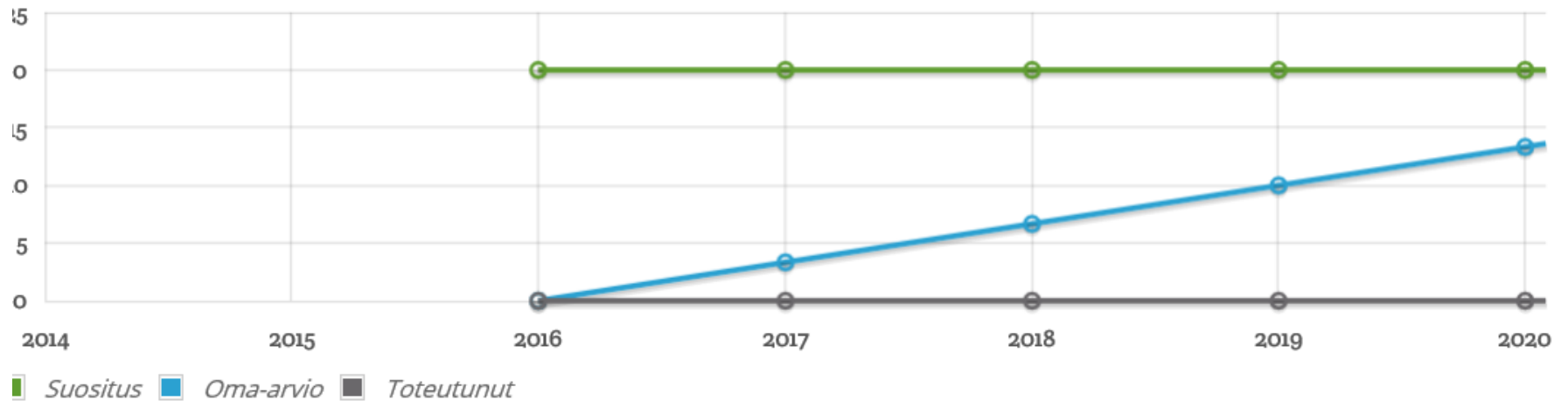
SUUNNITTELU

- ❖ Väljyystä ruokalistoilta, mahdolliset muutokset saatavuuden mukaan
- ❖ Muista **aina** sesongit; kaikilla elintarvikkeilla on oma sesonki
- ❖ Vähennetään lihan osuutta
- ❖ Huomioidaan eri asiakasryhmät, ei sama ruokalista kaikilla
- ❖ Ekoruokakone, reseptisuunnittelu ja raaka-ainetieto



Ekoruokakone.fi

RESEPTIEN MUKAINEN LUOMUPROSENTTI



Suunnittelun myötä voi seurata luomuprosentin kehittymistä

Nyt parhaimmillaan

SYYSsesonki

tilli (luomu) avokado (luomu) härkäpapu retikka punakaali selleri (luomu) raparperi omena kotimainen kuorineen tuoreet metsämarjat metsäsienet ruohosipuli tuore kukkakaali kesäkurpitsa salaatti paprika kurkku nauris palsternakka salaatti (luomu) purjo (luomu) parsakaali (luomu) kesäkurpitsa (luomu) kukkakaali (luomu) keräkaali (luomu) paprika (luomu) tomaatti (luomu) lanttu, kuorimaton (luomu) punajuuri, kuorimaton sipuli (luomu) peruna, kuoripäällinen (luomu)

Reseptin nimi:

Kasviskofta

Annosmäärä:

1540

Annoskoko (g):

65

Annostyyppi:

Pääruoka

Julkaisu:

Oma

aka-aineet

Info

Raaka
paino / g

Käyttö
paino / g

Hinta /
€

Luomua
Vaihda?

Ympäristö
kommentti

Poista

herne pakaste

26000

0

6.78€



porkkana

18488

0

1.39€



maissitärkkelys

17991

0

1.36€



peruna,
käsitelty

13797

0

1.49€



ANNOKSEN

HINTA

0.34€

LUOMUPROSENTTI

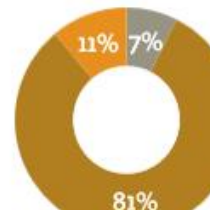
KILO / HINTA

70%

ENERGIA / ANNOS

79 kcal

RAVINTOSISÄLTÖ / 100G



rasva

1.16g

1.79%

EKORUOKAKONE.FI

Raaka-aine	Toimittajat	Hinta/kg	Luomua
belugalinssi		6.4€	

lin.

Urtekram

Lämmittäjänkatu 2

lin.

00880 HELSINKI

lin.

044-7524855

(ku

awn@urtekram.dk

www.urtekram.fi

lin.

(ku

Wihuri Oy Aarnio

Leväsentie 5

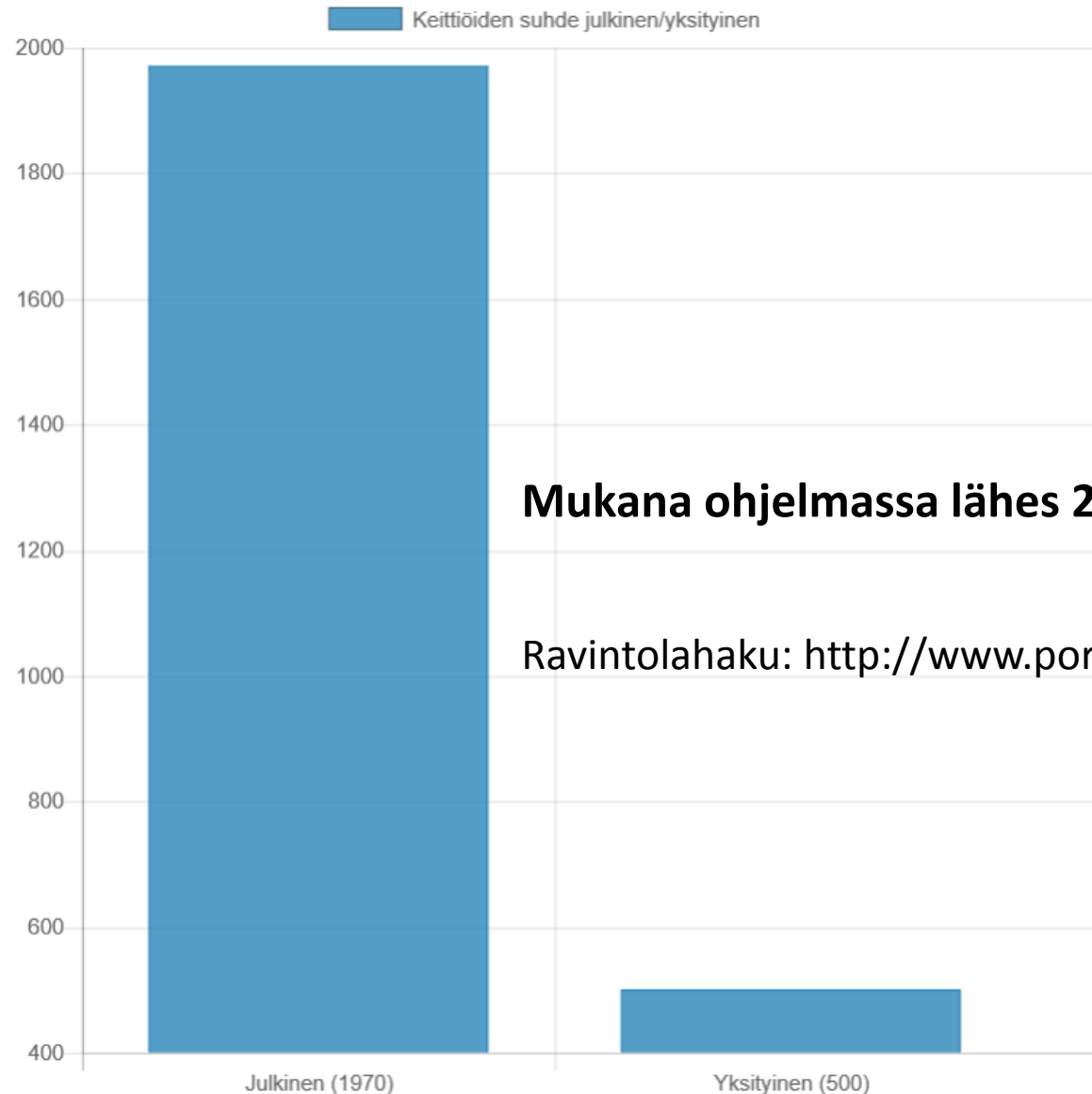
70700 Kuopio

020 510 4449

<http://wihuri-metro.navigo.fi/metro/>

Meira Nova Oy

PORTAAT LUOMUUN -OHJELMA



Mukana ohjelmassa lähes 2500 ammattikeittiötä

Ravintolahaku: <http://www.portaatluomuun.fi/ravintola>

Käytetyimmät tuotteet

(Taloustutkimus Oy)

- ❖ viljatuotteet, maito ja maitovalmisteet sekä vihannekset ja kasvikset
- ❖ hedelmien ja marjojen viikoittainen käyttö on kasvanut merkittävästi
- ❖ 22 % ammattikeittiöistä toivoo vihanneksien ja kasvisten käytön lisäämistä
- ❖ D-vitamiinointi lisäisi luomumaidon käyttöä -> Rasvaton luomumaito 10 l novoon -> D-vit. Asetus 1.9.2016

taloustutkimus oy



KRITEERIT ja TOIVEET TAVARANTOIMITTAJILLE

- ❖ suuremmat pakkauskoot
- ❖ kotimaisia raaka-aineita
- ❖ luomutuotteiden tulee olla esikäsiteltyjä suurk
- ❖ toimitusvarmuus
- ❖ tuotteiden hinta-laatusuhde
- ❖ **tuotetietojen saatavuus**
- ❖ myyntihenkilöstön tuotetuntemus ja palveluhalua
- ❖ esitteiden, hinnastojen ja internetsivujen käyttökelpoisuutta
- ❖ **12% keittiöistä hankkii viljelijältä/tuottajalta luomutuotteita**



Luomu ammattikeittiöissä

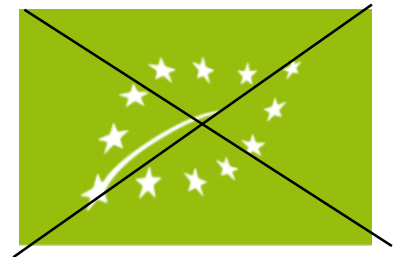


Luomuasetus ei koske ammattikeittiöitä

- EU:n luomuasetus ei koske luomutuotteiden käyttöä ammattikeittiöissä.
- EU:n säädösten ja ohjeistuksen puuttuminen ei ole este ammattikeittiöiden luomutuotteiden käytölle.
- Luotettavan toiminnan ja harhaanjohtavan viestinnän vuoksi on suositeltavaa, että ammattikeittiössä pidetään huolta luomun läpinäkyvyydestä.
- Koska luomutuotteiden toimittajat kuuluvat luomuvalvontaan, luomutuotteiden aitous on helppo tarkistaa. Ammattikeittiöiden luomutuotteiden käyttöä valvoo kunnan terveystarkastaja.

Portaat luomuun -ohjelma tarjoaa mallin ja ohjeistuksen luomun käyttöön ammattikeittiössä.

Koska luomuasetus ei koske ammattikeittiöitä, niissä tarjottavien aterioiden yhteydessä ei voi käyttää Lehtimerkkiä



LUOMUSTA VOI KERTOA

- Ruokalistoilla
- Nettisivuilla
- Linjastossa tai pöytäständeillä
- Henkilöstö voi kertoa asiakkaalle luomutuotteista tilauksen tai oston yhteydessä.





**LUOMU ON AINA
100 % LUOMUA.**

ÄLÄ JOHDA KULUTTAJAA HARHAAN.



KERRATAANPA VIELÄ...



- ❖ Tärkein lähtökohta on kirjattu poliittinen päätös
 - ❖ Lisäksi tulee laatia selkeät tavoitteet sekä niiden seuranta
 - ❖ Ruokalistan muutos tulee tapahtua vaiheittain **SUUNNITTELU!**
 - ❖ Vähentämällä kalliimpien ruokalajien (liha, einekset, lihaleikkeleet) osuutta
 - ❖ Edullisempien ruokalajien (puurot, kasvikset, sesongin tuotteet) määrää lisäämällä
 - ❖ Ennakoidaan luomutuotteiden tarve riittävän ajoissa
- > niin luomun käytön lisääminen onnistuu

Luomun käyttöhintalaskelma on tuotettu Luomutarjonnan lisääminen ja monipuolistaminen ammattikeittiöissä -hankkeessa, jota rahoittaa maa- ja metsätalousministeriö. Hanketta ylläpitää Savon koulutuskuntayhtymä/EkoCentria.



Luomupuuron ME 6.9.2017



#LuomupuuronME

Lisää ohjeita Luomupuuron ME yritykseen osallistumisesta tulossa alkuvuodesta 2017

EkoCentrian luomupalvelut keittiöille

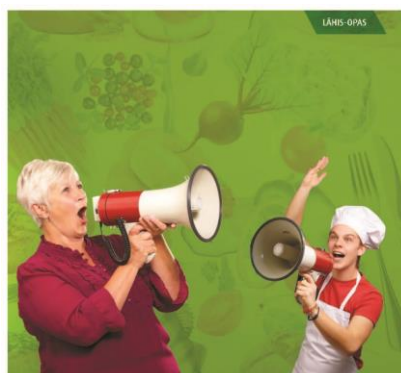
- ❖ Portaat luomuun -ohjelma
mukana jo lähes 2500 ammattikeittiötä



- ❖ Ekoruokakone
resepti- ja ruokalistasuunnittelupalvelu ammattikeittiöille
luomutuotteiden saatavuustietoja, ympäristötietoja jne.



HANKINTAOHJEISTUSTA



Lisää lähiruokaa
julkisten keittiöiden
asiakkaille

-PERUSTELUJA JA OHJEITA HANKINTOIHIN

Opas tarjouspyyntöjen tekijöille ja elintarvikehankinnoista vastaaville

Tämän oppaan tarkoituksena on auttaa kilpailutuksen suunnittelijoita ja toteuttajia huomioimaan tarjouspyynnissä koko elintarviketarjonta, erityisesti kotimaiset raaka-aineet, paikallinen tarjonta, lähiruokaa ja luomutuotanto sekä niistä tehdyt jätösteet.

Oppaaseen koottuun vähimmäisaatimukseen ja tuotekohtaisiin kriteereihin on ehdotuksia, joita on mietittävä yhdessä tarjoajien ja tilaajien kesken. Esimerkkien avulla voitte itse päättää laitatteko toivotun ominaisuuden vähimmäisaatimukseen vai laisuuksien, pidettyjen kriteereihin.

Elintarvikehankintojen
kilpailutuksen lähestyessä
oikapaalutuksen ja hankintayksiköissä
ennen päämäärää aiheuttaa
tarjouspyynnön sisältöä määrittely
hankittavien tuotteiden tarkat
määrittelyt, pisteytys ja vertailu.
Miten tehdä tarjouspyyntö siten,
että myös alueelliset
yrittäjät pääsisivät ja
haluaisivat mukaan?



Elintarvikkeiden hankintaopas

Sisällysluettelo

Hankinnan elinkaari	2
Yleistä hankinnoista	4
Vähimmäisaatimukset/ehdototat vaatimukset	6
Tuotekohtaisia kriteeriehdotuksia	8
Viljatuotteet	8
Leipomotuotteet	8
Peruna	10
Jauokset ja vihannekset	11
Palkokasvit	12
Kala ja kalatuotteet	12
Majarit ja hedelmät	13
Mehut	14
Maito ja maitotuotteet	15
Liha ja lihatuotteet	16
Kananmunia ja munatuotteet	18
Ravintorasvat	18
Valmistusruoka	19
Muut pienemmät tuoterihmät	19

Hankintayksiköt ovat erilaisia.
Polmikka tästä oppaasta teille
soveltuvat ideat!

Elintarvikkeiden hankintaopas, tuoteriymäkohtaiset kriteerit
LÄHIS-opas, hankintaopas päättäjille, ostajille ja tuottajille



KIITOS!

Lisätietoja Anu Arolaakso

p. 044 785 4048

[anu.arolaakso\(at\)sakky.fi](mailto:anu.arolaakso(at)sakky.fi)