

# Tutkittua tietoa luomusta

## Luomu Etelä-Savon ravintoloissa

Tutkimusavustaja, elintarviketieteiden ylioppilas, Juha-Pekka  
Järvinen

Luomuinstituutti

16.9.2014



LUOMUINSTITUUTTI

## Sisältö:

- LIV –hanke
- Johdanto
- Aineisto ja menetelmät
- Tulokset
- Pohdinta
- Johtopäätökset

# Selvitys tehtiin osana LIV -hanketta

**Nimi:** Luomuinstituutin vakiinnuttaminen

**Kesto:** 1.3.2013 – 31.12.2014

**Rahoittaja:** Etelä-Savon maakuntaliitto (EAKR), Mikkelin kaupunki ja Juvan kunta

**Toteuttajat:**

- HY/Ruralia-instituutti (koordinaattori)
- Aaltoyliopiston kauppakorkeakoulu, PYK
- Lappeenrannan tekninen yliopisto
- Maa- ja elintarviketalouden tutkimuskeskus, MTT
- Pro Agria Etelä-Savo

**Tavoitteet:**

- Vakiinnuttaa Luomuinstituutin toiminta
- Tehdä Etelä-Savosta Luomuinstituutin toiminnan pilottialue ja tutkimuslaboratorio
- Vahvistaa ja kasvattaa luomuliiketoimintaa

# Johdanto

- Luomuruoan käyttö on kasvussa ammattikeittiöissä (Pro Luomu 2013)
- Luomuruoan tarjoaminen ammattikeittiöissä haastavaa (hinta, tarjonta, laatu) (Poulston ja Yiu 2011)

# Selvityksen tavoite

- Kuinka paljon Etelä-Savon ravintoloissa käytetään oman maakunnan luomuraaka-aineita?
- Onko oman maakunnan luomulihan ja luomukasvisten tarjonta riittävää ravintoloiden käyttöön?

# Aineisto ja menetelmät 1

Ravintolan määrittely:

- Selvityksessä ravintolat jaettiin kuuteen ryhmään niiden toimintaperiaatteen mukaan:

- Henkilöstöravintolat
- Hotellit
- Kuntien ruokapalvelut
- Lounaskahvilat
- Ruokaravintolat
- Tilausravintolat

# Aineisto ja menetelmät 2

- Ravintolat määriteltiin ravitsemusliikkeiksi, jotka tarjoavat lämpimiä aterioita
- Tarkastelun ulkopuolelle jätettiin pikaruokalat, yökerhot, kioskit ja etniset ravintolat
- Ravintolan omistus saattoi olla julkinen tai yksityinen

# Aineisto ja menetelmät 3

## Kysely:

- Puolistrukturoitu
- Lähetettiin 132 ravintolalle
- Vastauksia kerättiin ajalta 3.6.-8.8.2014
- Vastauksia 30 (vastausprosentti 23 %)

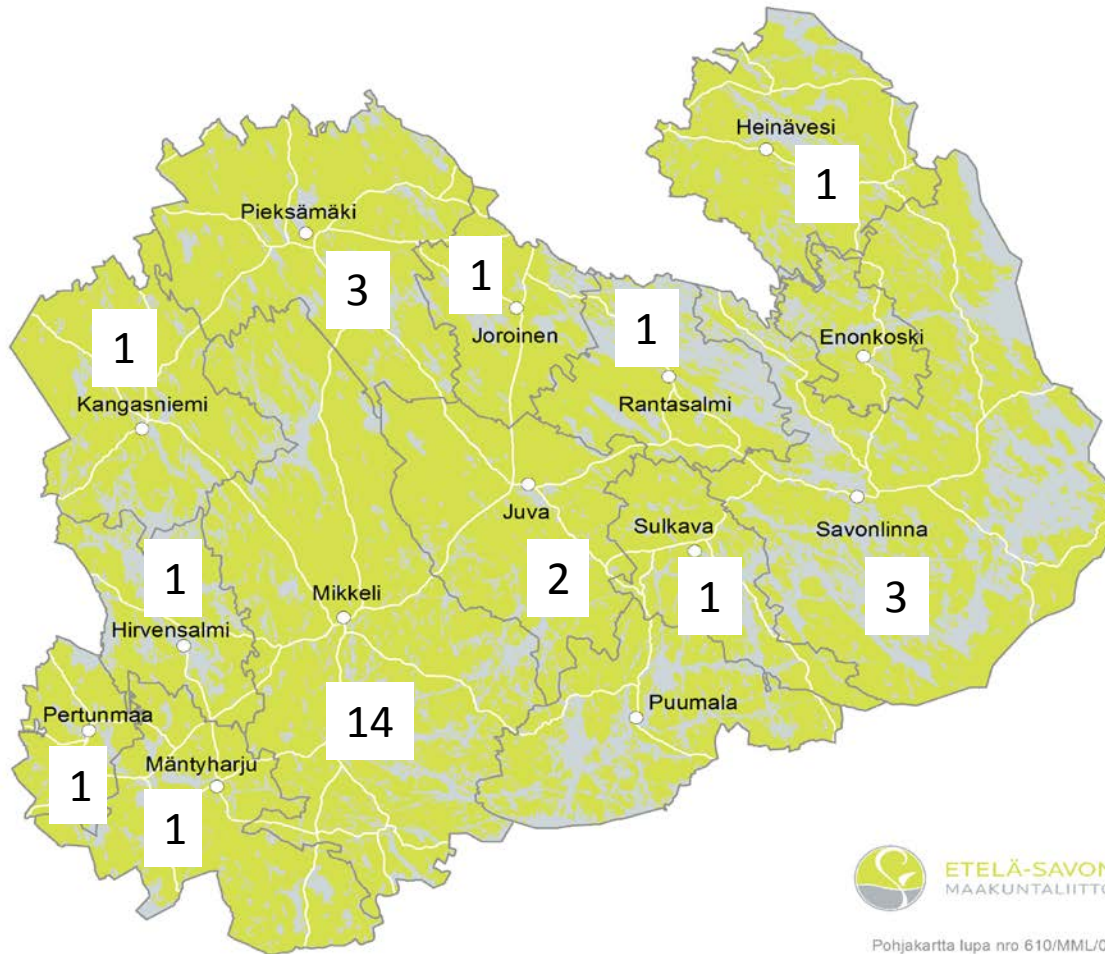


# Aineisto ja menetelmät 4

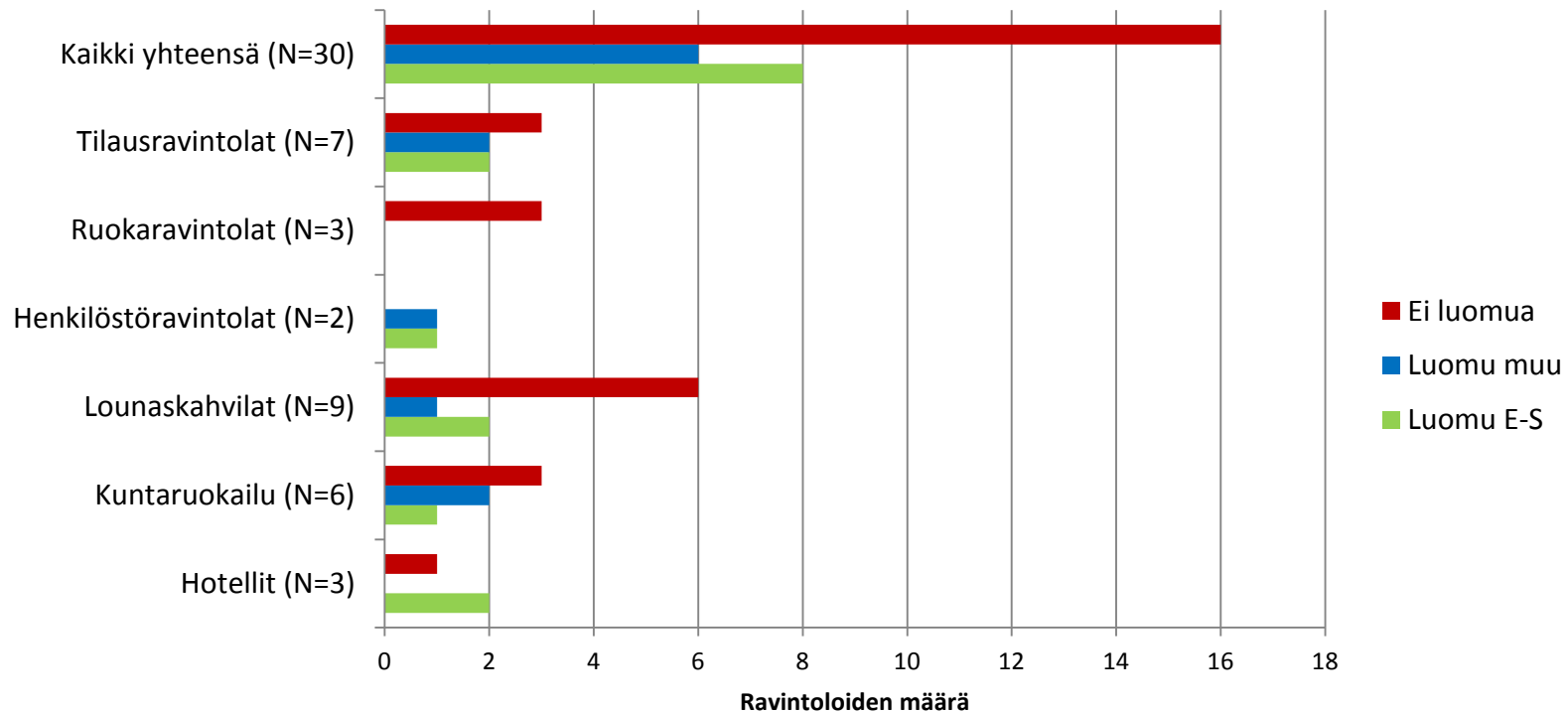
## Syventävä haastattelu:

- Bistro Vilee (luomu- ja lähiruokaa tarjoava ruokaravintola)
- Juvan kunnan Juvakodin ja koulukeskuksen keittiöt
- Syventävillä kysymyksillä saatiin tarkempaa tietoa luomun käytöstä

# Tulokset 1

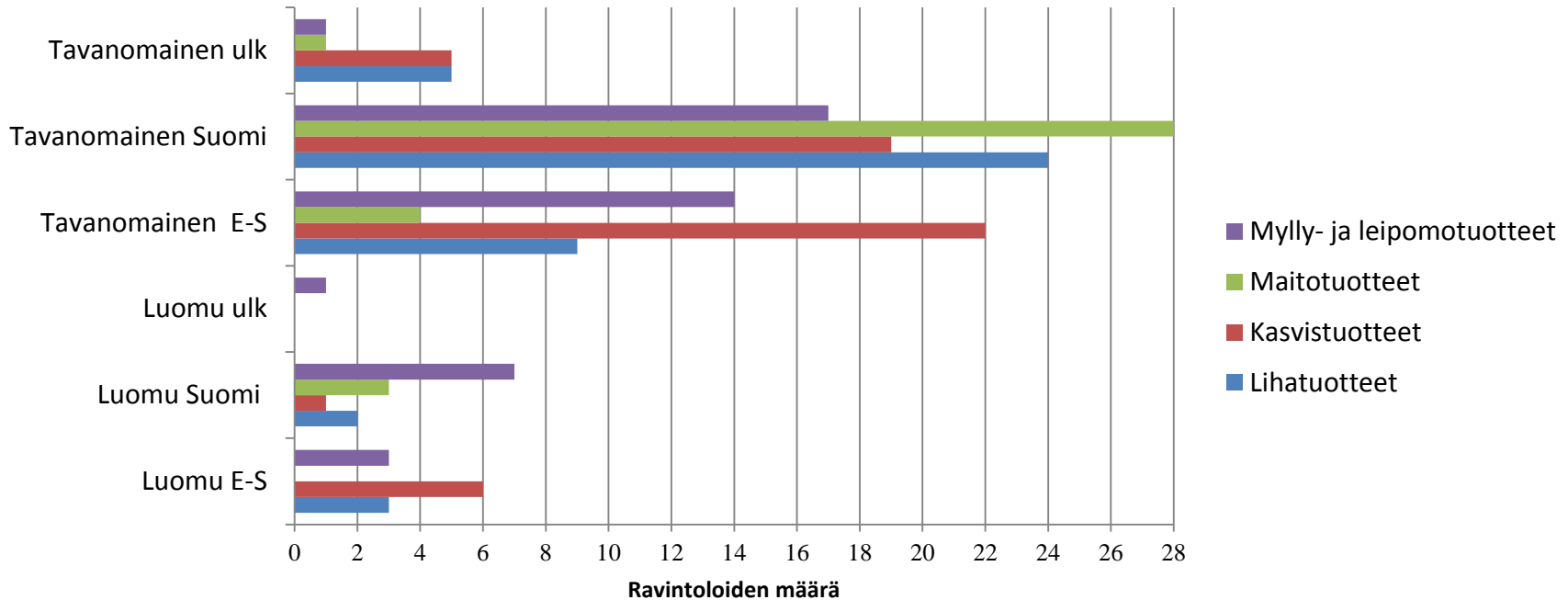


# Tulokset 2



**Kuva 1.** Vastaajien ilmoitus luomuraaka-aineiden käytöstä ravintolatyypeittäin. Luomuraaka-aineiden alkuperä on jaoteltu seuraavien alueiden mukaan: Etelä-Savo (E-S), muu alue kuin Etelä-Savo (muu) (N=30).

# Tulokset 3



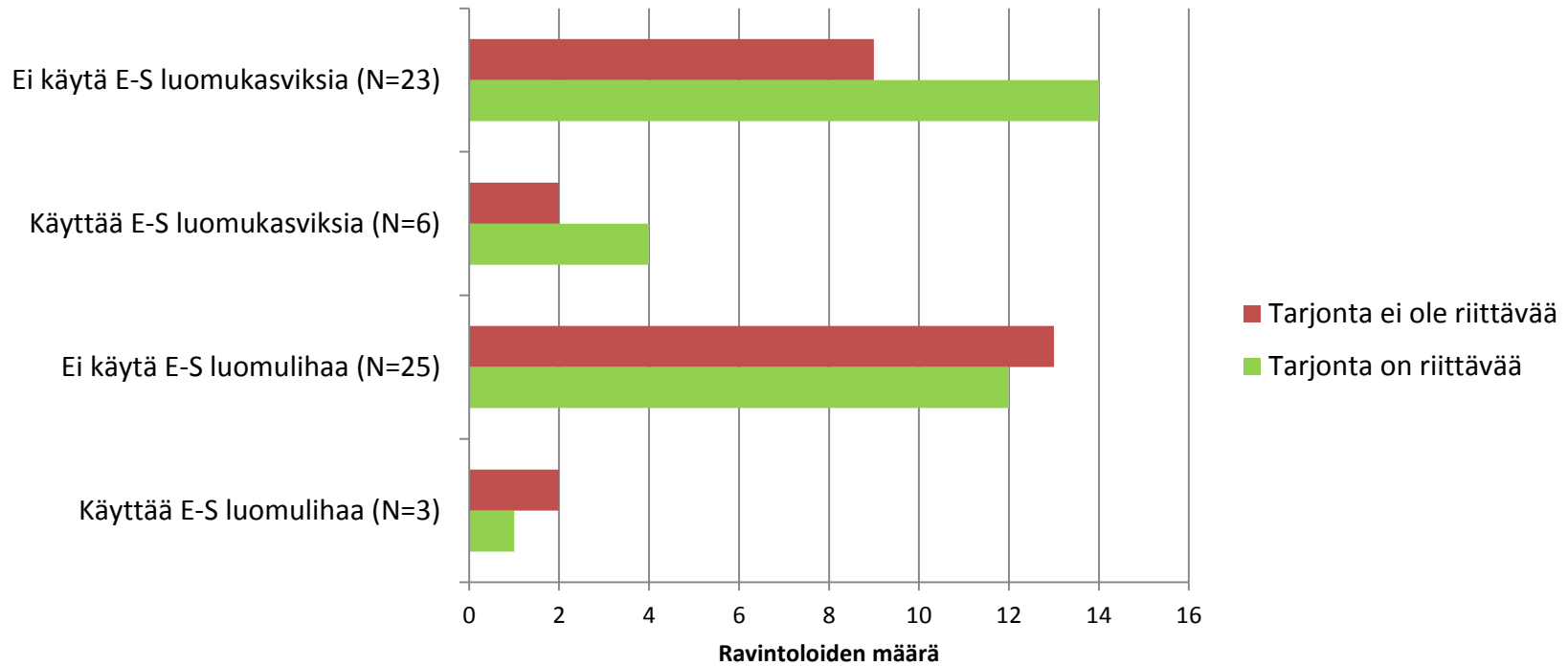
**Kuva 2.** Kyselyyn vastanneiden ravintoloiden käyttämien raaka-aineiden tuotantotavat. Tuotantotavat ovat tavanomainen tuotanto ja luomutuotanto. Tuotantotavat on jaoteltu alueiden mukaan, joita ovat Etelä-Savo (E-S), muu Suomi (Suomi) ja ulkomaat (ulk) (N=30).

# Tulokset 4

**Taulukko 1.** Vastanneiden mielipiteet tuotantotapojen paremmuusjärjestyksestä asteikolla 1-6. (1=paras, 6=huonoin) (N=30).

| Sija | Tuotantotapa       | Pisteet |
|------|--------------------|---------|
| 1.   | Tavanomainen E-S   | 1,7     |
| 2.   | Luomu E-S          | 1,9     |
| 3.   | Tavanomainen Suomi | 2,7     |
| 4.   | Luomu Suomi        | 3       |
| 5.   | Luomu ulk          | 4,2     |
| 6.   | Tavanomainen ulk   | 4,7     |

# Tulokset 5



**Kuva 3.** Vastanneiden näkemys Etelä-Savon luomulihan ja luomukasvisten tarjonnan riittävydestä alueen keittiöille käytetyn luomun alkuperän mukaan. Luomukasvikset (N=29). Luomuliha (N=28).

# Tulokset 6

## **Vastaajien kommentteja luomulihan riittävydestä:**

"Tuotteet hankalasti saavutettavissa, tuotannossa katkoja."

"Haluaisimme käyttää luomua, mutta sitä on saatavilla huonosti."

"Varmasti olisi, mutta hinta on toimintatapaamme liian kallis."

## **Vastaajien kommentteja luomukasvisten riittävydestä:**

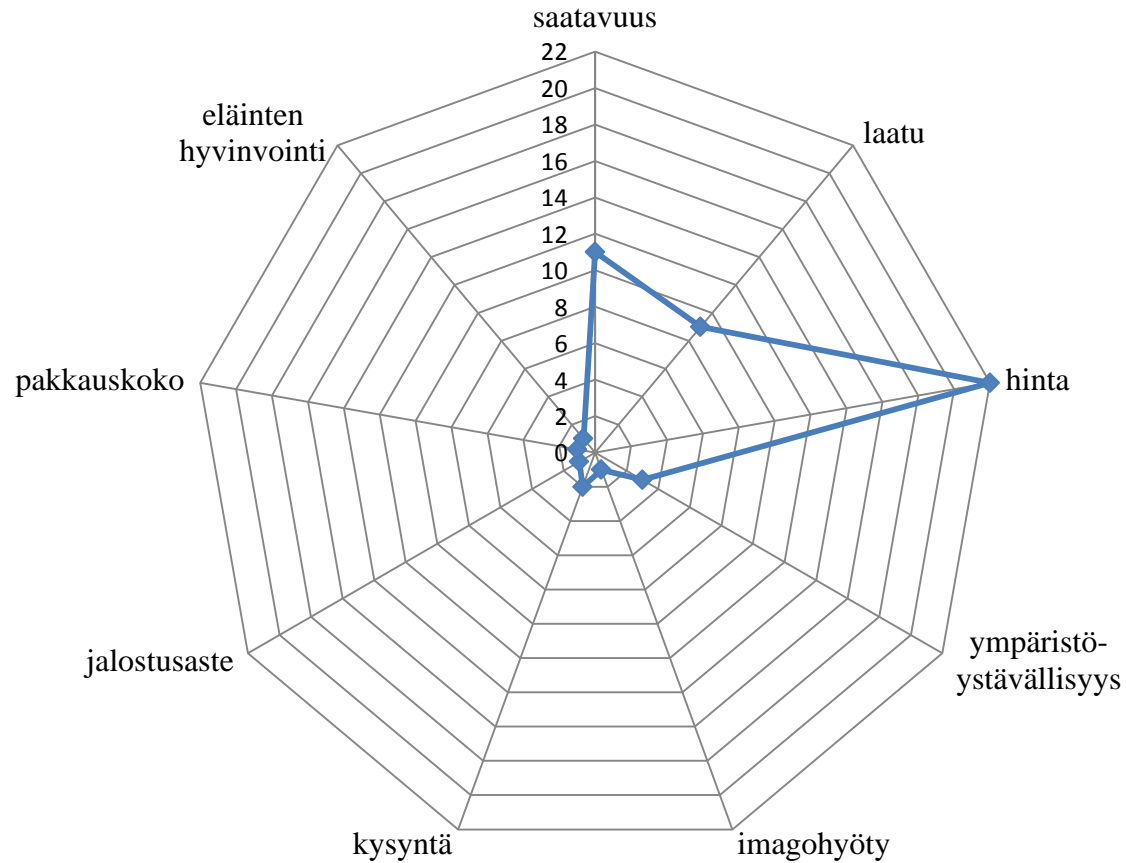
"Luotettava ja joustava toimittaja, joka pystyy toimittamaan tarvittavan määrän on vaikea löytää."

"Luomutuotteita ei ole ollut tarjolla halutussa jalostusasteessa (eikä muutenkaan)."

"Käyttämämme porkkana ja kaali OK. Muita ei olla vielä kokeiltu."

"Emme käytä kovinkaan paljon."

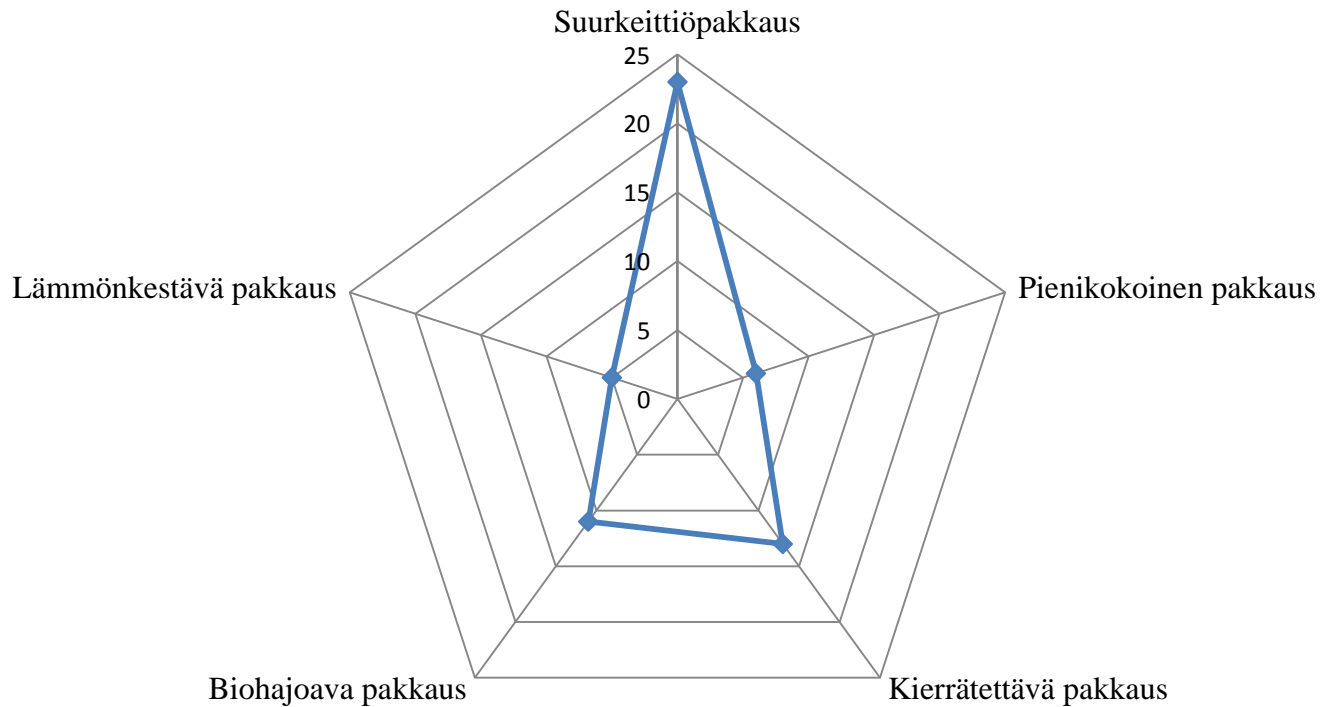
# Tulokset 7



**Kuva 5.** Vastaajien näkemys luomutuotteiden hankintaan vaikuttavista tekijöistä (N=25).



# Tulokset 8



**Kuva 6.** Vastaajien mielipiteitä luomutuotteen pakkauksen tärkeistä ominaisuuksista (N=28).

# Tulokset 9

|         |       | Jalostusaste |        |
|---------|-------|--------------|--------|
|         |       | korkea       | matala |
| Eräkoko | suuri | ++           | -+     |
|         | pieni | + -          | --     |

## Esimerkkejä:

++ = Suurkeittiö /  
kunnan ruokapalvelu

-+ =

+ - = Lounasravintola,  
vähän henkilökuntaa

-- = Pieni ravintola,  
ruoka valmistetaan alusta  
loppuun itse

# Tulokset 10

Kolme toivomusta luomuruokaketjun kehittämiseksi Etelä-Savon alueella?

Bistro Vilee:

- Pienteurastamo
- Erikoisten luomukasvisten viljely
- Paikallisia luomumaitotuotteita

Juva:

- Varma saatavuus
- Korkea jalostusaste
- Edullinen hinta

# Pohdinta 1

- Luomuraaka-aineiden käyttöön vaikutti eniten hinta
- Eri ravintolatyypeillä on eri mahdollisuudet vaikuttaa tuotteiden hankintaan
- Yksityinen ravintoloitsija vs. kunnan ruokapalvelu
- Jos ravintoloitsijalla on päätösvaltaa, voi hän asettaa luomun etusijalle

# Pohdinta 2

- Henkilöstöravintolat ja kuntien ruokapalvelut ovat lähteneet Portaat luomuun –hankkeeseen mukaan
- Lounasravintoloissa luomun käyttö vähäistä → liian kalliita lounasruokia?
- Hotelleissa ja tilausravintoloissa paljon luomua → hotellien/ravintoloiden läheisyydessä luomuviljelyksiä?

# Pohdinta 3

- Ruokaravintoloissa ei laisinkaan luomua  
→ alhainen vastausprosentti
- Paikallisuus ja kotimaisuus korostuivat
- Luomua arvostetaan, vaikkei käytetä  
laajasti → tavanomainen tuotantotapa  
koettiin parhaaksi
- Luomuraaka-aineiden hankinta koettiin  
vaikeaksi

# Pohdinta 4

- Hankintakäytännöt
  - suurkeittiöt haluavat suuria määriä ja suuria yksikkökokoja
  - yksityisissä pienissä ravintoloissa nopeampi raaka-aineiden vaihtuvuus
  - pyritään hankkimaan luomutuotteet suoraan tuottajalta, suurkeittiöt useammin tukuista

# Pohdinta 5

- Tuottajat tuovat heikosti esille tuotteitaan
- Tuottajat ja ravintoloitsijat eivät tunne toisiaan

"Emme ole juurikaan tietoisia alueemme luomulihan tuottajista. Tuottajat eivät ole ottaneet yhteyttä"

- Ravintoloitsijat haluavat tasalaatuisia tuotteita



# Pohdinta 6

- Jatkuva saatavuus

"Tuotteet hankalasti saavutettavissa, tuotannossa katkoja."

- Raaka-aineiden jalostusaste → ravintolan toimintaperiaatteen mukaan

- Etelä-Savon luomuraaka-aineista eniten käytettiin luomukasviksia

→ edullisuus, saatavuus

# Johtopäätökset 1

- Vastaajista 62 % pitää Etelä-Savon luomukasvisten tarjontaa riittävänä
- Vastaajista 46 % pitää Etelä-Savon luomulihan tarjontaa riittävänä
- Saatavuusongelmia on ollut sekä lihojen että kasvisten suhteen

# Johtopäätökset 2

- Paikallisia luomumaitotuotteita ei ole saatavilla → luomumeijerille kysyntää
- Luomukasvisten osalta toivotaan edullisia perustuotteita (peruna, porkkana) sekä uusia erikoisia lajikkeita
- Luomulihan tarjontaa voisi parantaa paikallinen pienteurastamo

# Johtopäätökset 3

- Tapahtuma jossa tuottajat ja ravintoloitsijat tapaisivat toisiaan

**Kiitos!**

# Lähteet

- Evira. 2013. toimijoiden ja tuotantoalojen yhteenveto ELY-keskuksittain 2013. Saatavilla: [http://www.evira.fi/files/attachments/fi/evira/asiakokonaisuudet/luomu/tilastot/luomu\\_2013ep.pdf](http://www.evira.fi/files/attachments/fi/evira/asiakokonaisuudet/luomu/tilastot/luomu_2013ep.pdf)
- Lindeman, M., & Ellonen, L. (2011). Helsingiläisten ravintoloiden luomu- ja lähiruuan käyttö ja kiinnostus internettilaamiseen. Theseus.fi. Saatavilla: <http://urn.fi/URN:NBN:fi:amk-201105168031>
- Muukka, E., Kuosmanen, L., Ylinampa, M., Blomquist, U., Kärkkäinen, I., Malaska, K., . . . Soininen, J. (2009). Lähiruokaa suomen kunnissa. Selvitys Lähiruuan Käytöstä Julkisella Sektorilla. Local Food in Municipal Catering. A Survey on Local Food Purchasing in Finnish Municipalities. EkoCentria, Savonlinna, Finland.
- Pearson, D., Henryks, J., & Jones, H. (2011). Organic food: What we know (and do not know) about consumers. Renewable Agriculture and Food Systems, 26(02), 171-177.
- Poulston, J., & Yiu, A. Y. K. (2011). Profit or principles: Why do restaurants serve organic food? International Journal of Hospitality Management, 30(1), 184-191.
- Pro Luomu ry. 2013. Luomun kuluttajabarometri 2013. Saatavilla: <http://proluomu.fi/wp-content/uploads/sites/3/2013/06/Luomun-ketjubarometri-2013.pdf>
- Sjöberg, J. (2011). Användning av ekologiska livsmedel i restauranger: Case kodials grönsaker. Theseus.fi. Saatavissa: <http://www.theseus.fi/bitstream/handle/10024/29875/Slutarbete.pdf?sequence=2>
- Uusitupa, N. (2011). Lähi- ja luomuruoan markkinointimahdollisuudet ammattikeittiösektorilla. Theseus.fi. Saatavissa: <http://urn.fi/URN:NBN:fi:amk-201104134217>



LUOMUINSTITUUTTI

[www.luomuinstituutti.fi](http://www.luomuinstituutti.fi)

2014



Vipuvoimaa  
EU:lta  
2007-2013



Euroopan unioni  
Euroopan aluekehitysrahasto