



# **Portaat luomuun**

*Ohjelma ammattikeittiöille*

## ***Luomuruoan käyttö julkisissa keittiöissä, KALLISTAKO?***

***Parasta pöytään Pirkanmaalta***

***Ti 18.02.2014***

## ***Esityksen kulku...***

- ***Poliittinen ohjaus***
- ***Luomu ammattikeittiöissä nyt***
- ***Onko luomu oikeasti kallista?***
- ***Portaat luomuun -ohjelma***
- ***Oiva malli edistää luomua***



***20 % Luomua vuonna 2020?***

***”Julkisissa keittiöissä tarjotusta ruoasta 10 prosenttia on luomua vuoteen 2015 mennessä ja 20 prosenttia vuoteen 2020 mennessä.”***

***(kunnille suositus)***

# ***Poliittinen ohjaus***

## ***❖ EU 2020-strategia***

- ✓ Julkisilla ruokapalveluilla merkitystä yksilön, yhteisön ja ympäristön hyvinvoinnille
- ✓ Suomen kansallinen strategia: tavoitteena on kääntää luomu- ja lähiruuan osuus vahvaan nousuun

## ***❖ Hallituksen luomualan kehittämisohjelma 05/2013***

- ✓ Vuoteen 2020 mennessä luomuala on vähintään 20 prosenttia peltoalasta
- ✓ Parannetaan luomuruoan saatavuutta kaupan ja ammattikeittiöiden kautta. Ruokapalveluissa tarjotusta ruoasta 10 % on luomua vuoteen 2015 mennessä ja 20 % vuoteen 2020 mennessä. (Kunnille suositus)

## ***❖ VNP Cleantech-ratkaisut (06/2013)***

- ✓ Kestävien hankintojen hankintaosaamisen edistäminen
- ✓ kannustaa kuntasektoria sisällyttämään tavoitteet kunta-, palvelu- tai hankintastrategioihinsa

## ***❖ VNP ”Vähemmästä viisaammin” (06/2013)***

- ✓ Luodaan edellytyksiä kestäväälle ruokaketjulle

19.2.2014

4

**Portaat luomuun**  
*Ohjelma ammattikeittiöille*

## ***Kunnat ja luomutavoitteet***

### ***Portaat luomuun -ohjelman teettämä selvitys***

- ✓ 13 % kunnista on tehnyt strategisen päätöksen luomun lisäämisestä
- ✓ Hallituksen luomutavoitteet kuntien omien päätösten taustalla (ainoastaan 9 % vastanneista ei nähnyt merkitystä hallituksen tavoitteilla)
- ✓ Tavoitteet saavutetaan vuoteen 2015 mennessä
- ✓ Luomun käytön lisäämisen tavoite yleisesti n. 10 % nykyisestä tasosta
- ✓ Portaat luomuun -ohjelmaan ilmoitti liittyvänsä 13 % vastaajista vuonna 2013 tai myöhemmin
- ✓ 50 % vastaajista ilmoitti ohjelmaan liittymisen esteeksi luomutuotteiden liian korkean hinnan

## ***Luomu ammattikeittiössä nyt***

- ❖ ***luomua käyttää viikoittain hieman useampi kuin joka neljäs suurkeittiö***
- ❖ ***käytetyimmät raaka-aineet ovat viljatuotteet, maitotuotteet sekä vihannekset ja kasvikset***
- ❖ ***luomun käytön lisäämistä toivoo 41 %***
- ❖ ***kasvua arvellaan olevan viljatuotteissa, vihanneksissa ja kasviksissa sekä hedelmissä ja marjoissa***

*(Suurkeittiötutkimus 2013, Taloustutkimus Oy)*

19.2.2014

6

**Portaat luomuun**  
*Ohjelma ammattikeittiöille*

# ***Luomu ammattikeittiöissä jatkuu...***

## ***❖ Luomua käytetään***

- ✓ Eniten päiväkodeissa n. 10 %
- ✓ Vähiten vanhustenpalveluissa n. 2 %
- ✓ Keskimäärin 5 %

## ***❖ Käytetyimmät tuotteet***

- ✓ Viljatuotteet (hiutaleet, jauhot, tuoreleipä)
- ✓ Maitotuotteet (piimä, maito)
- ✓ Juurekset/ kasvikset

## ***❖ Toivotaan lisää***

- ✓ Viljatuotteet
- ✓ Juurekset/ kasvikset
- ✓ Marjat/ hedelmät
- ✓ Maitotaloustuotteet

*(Portaat luomuun -selvitys tammi-helmikuu 2013)*

19.2.2014

7

**Portaat luomuun**  
*Ohjelma ammattikeittiöille*

## ***Miksi luomua?***

### ***Siksi, että...***

- Luomutuotteiden lisäaineettomuus
- Asiakkaat toivoo/vaatii
- Asiakkaiden hyvinvointi
- Ympäristön hyvinvointi

### ***Ei, koska...***

- kallista
- ei riittävästi saatavilla/puute
- ei tiedetä tarjontaa (kysyntä ja tarjonta ei kohta)
- hankintaosaamisen ja -ohjeistuksen puuttuminen



# KESTÄVÄT HANKINNAT EDELLETTÄVÄT STRATEGISIA PÄÄTÖKSIÄ

## POLIITTINEN OHJAUS

Eurooppa 2020 –strategia, 2011  
EU –Buying green!  
VNP Vähemmästä viisaammin 6/2013  
VNP Cleantech – ratkaisut 6/2013  
Hallituksen lähi- ja luomuruokaohjelmat 5/2013  
Valtioneuvoston selonteko ruokapolitiikasta VNS 6/2010

MAAKUNTASTRATEGIA, KUNTASTRATEGIA,  
HANKINTASTRATEGIA  
- ohjeistus ja seuranta

RUOKALISTASUUNNITTELU  
raaka-aineiden valinta

TARJOUSPYYNTÖ

HANKINNAT

## MARKKINA TUNTEMUS

PAIKALLISET  
TUOTTEET

KANSALLISET  
TUOTTEET

GLOBAALIT  
TUOTTEET



Yhteiskuntavastuu  
**ASIAKASTARPEET**

Copyright EkoCentria

Tämän aineiston tuottamiseen on käytetty maa- ja metsätalousministeriön tukea.

EkoCentria  
EKOLOGISET TUOTTEET

## ***Onko luomu oikeasti kallista?***

- ❖ ***Portaat luomuun ja Pro Luomu ry:n tilaama hintavertailu***
- ❖ ***perustana todellinen kiertävä ruokalista***
- ❖ ***laskelmassa huomioitu ainoastaan pääruoka, ei koko ateriaa***
- ❖ ***3 erilaista versiota***
- ❖ ***raaka-aineet helposti saatavia (sekä kotimaisia että ulkomaisia)***
- ❖ ***tuoreita ja pakasteita***
- ❖ ***hinnat listahintoja ilman alennuksia***

19.2.2014

10

**Portaat luomuun**  
*Ohjelma ammattikeittiöille*

## ***Ero vain 0,02 €/annos/hlö***

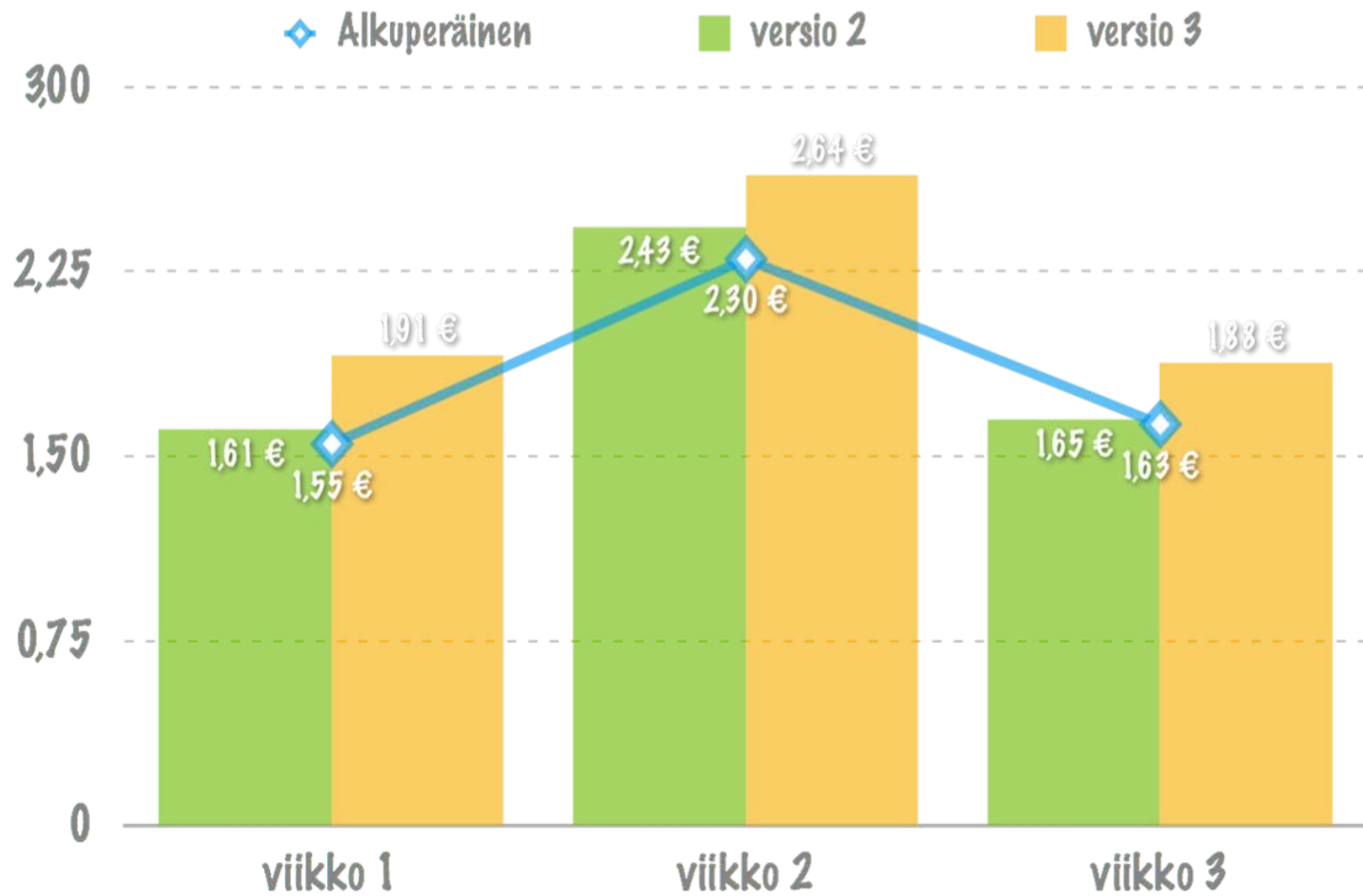
❖ ***Hintavertailu osoitti, että luomun käyttö ammattikeittiöissä tulee vain hieman tavanomaisia raaka-aineita kalliimmaksi.***

❖ ***Versio 2.***

✓ **hintaero 0,21 €/3 vkoa/hlö. Annosta kohden ero 0,02 €, luomuksi 16 tuotetta**

❖ ***Versio 3.***

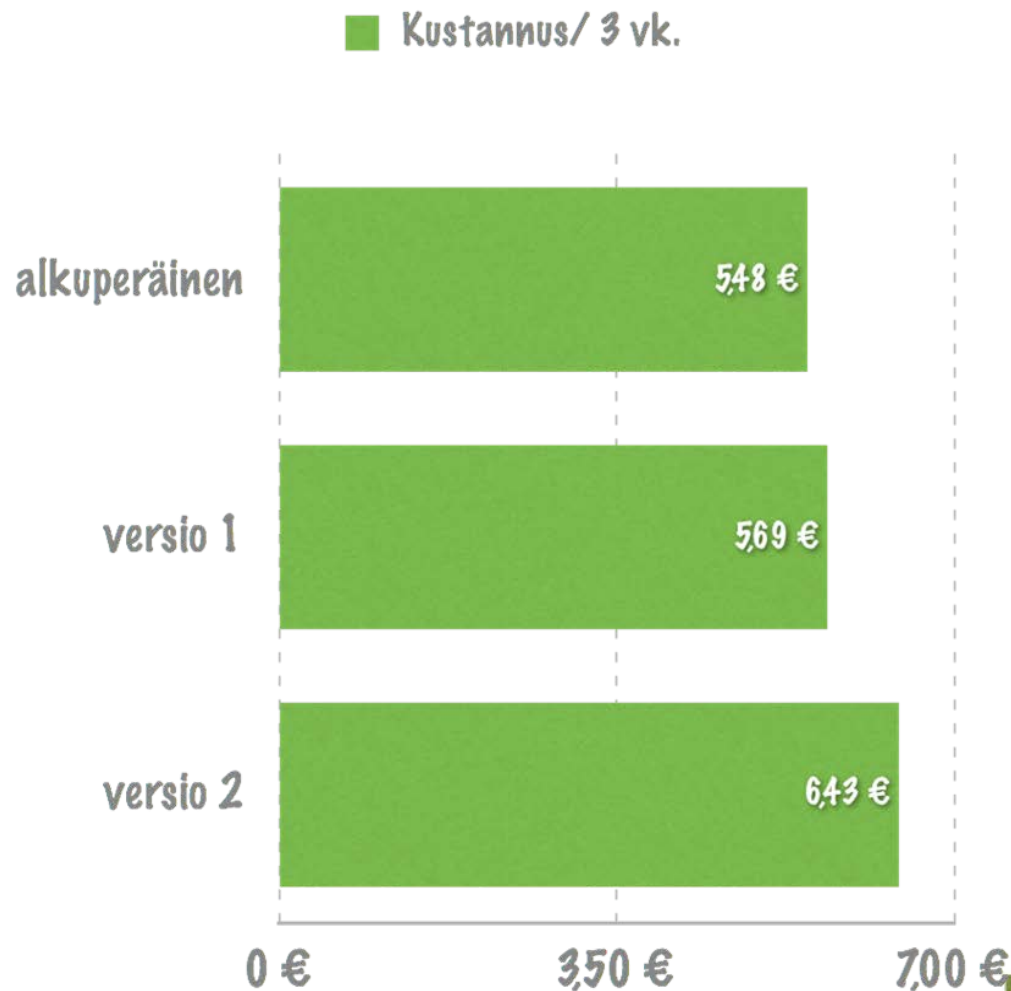
✓ **hintaero 0,74 €/3 vkoa/hlö. Annosta kohden ero 0,05 €, luomuksi 34 tuotetta (myös liha)**



19.2.2014

12

**Portaat luomuun**  
Ohjelma ammattikeittäille



19.2.2014

13

**Portaat luomuun**  
*Ohjelma ammattikeittiöille*

## ***Luomu ei ole kalliimpaa, jos ...***

- ❖ ***aloittaa huolellisella suunnittelulla***
- ❖ ***vähittäisellä raaka-aineiden luomuksi vaihtamisella***
- ❖ ***vähentää ruoanvalmistuksessa käytettävien raaka-aineiden määrää***
- ❖ ***käytetään harvemmin lihaa***
- ❖ ***ei juuri lainkaan pitkälle jalostettuja tuotteita***
- ❖ ***käyttää edullisempia tuotteita, kuten myllytuotteita, kasviksia ja halvempia ruhonosia***

# ***Portaat luomuun -ohjelma***

## ***Portaat luomuun ohjelma***

- suunnattu ammattikeittiöille
- vapaaehtoinen (maksuton)
- hallinnoi EkoCentria ja rahoittaa MMM
- käynnistetty vuonna 2002

## ***Tavoitteena***

- edistää luomutuotteiden käyttöä ammattikeittiöissä
- luoda luomutuotteisiin sitoutuneiden ammattikeittiöiden verkosto
- kerätä ja välittää tietoa luomun käytöstä ruokapalveluissa
- vahvistaa luomuketjua

## ***6 porrasta***

- ❖ Ohjelmassa on portaita, joita etenemällä keittiöt vähitellen lisäävät luomutuotteiden käyttöä
- ❖ Vähittäisellä lisäämisellä edesautetaan, että keittiön oma toiminta, luomutuotteiden saatavuus ja asiakkaiden odotukset kehittyvät samaan tahtiin
- ❖ Ohjelmaan voi liittyä, jos käytössä 1 merkittävä luomutuote jatkuvasti
- ❖ Luomun huippukäyttäjistä kertoo Tähti-porras



## ***Mukana ohjelmassa***

- ***Liittyneitä keittiöitä tällä hetkellä 2178***
- ***Julkisia organisaatioita 142 kpl, keittiöitä 1706 kpl***
- ***Yksityisiä organisaatioita 88 kpl, keittiöitä 465 kpl***
- ***Käytetyimmät tuotteet; hiutaleet, jauhot, tuore leipä, maito, piimä, kananmunat, kahvi***
- ***[www.portaatluomuun.fi](http://www.portaatluomuun.fi)***

## ***Kestävä kehitys***

### ***❖ Kuuluu Portaat luomuun -ohjelman peruslupauksiin***

- ✓ henkilökunta perehtyy kestäväan kehitykseen
- ✓ keittiössä käytetään luomutuotteita jatkuvasti
- ✓ keittiöt suosivat muitakin kestäviä hankintoja ja pyrkivät vähentämään jätteitä ja energian kulutusta

## ***Ei tarjontaa ilman kysyntää***

- ❖ ***Portaat luomuun ohjelman avulla ammattikeittiöiden luomutuotteiden kysyntä näkyväksi***
- ❖ ***Kysynnän ja käytön kasvamisen myötä volyymit kasvavat, mikä puolestaan vaikuttaa hankintahintaan***
- ❖ ***Luomu vaatii niin tuottajalta, valmistajalta ja kuluttajalta uuden oppimista***

## ***Kohti tavoitteita***

### ***Tarvitaan***

- ✓ ***strategisia päätöksiä (hallitus ja kunnat)***
- ✓ ***hankintastrategia ja -ohjeistus***
- ✓ ***Yhteistyötä (keittiö - tuottaja/jalostaja)***
- ✓ ***omien toimintojen uudelleen organisointia***
- ✓ ***ruokalistasuunnittelua (vähemmän kalliita raaka-aineita, enemmän kasviksia)***
- ✓ ***tiedottamista***
- ✓ ***hyvien esimerkkien esittelyä***
- ✓ ***SITOUTUMISTA!***

## *Oiva esimerkki ...*

### *Syö hyvin, voi hyvin!*

Kaikissa Pohjois-Karjalan koulutuskuntayhtymän (Pkky) opiskelijaravintoloissa on tarjolla luomupuuroa aamuisin klo 7:30 - 8.00.

PKKY/Pohjois-Karjalan ammattiopisto on tarjonnut vuodesta 2006 opiskelijoille ja henkilökunnalle aamupuuroa. Opiskelijoille puuroaamiainen on maksuton ja henkilökunnalle hinta n. 0,30 €. Opiskelijoiden osalta kustannukset korvaavat koulutusalat.

**Luomuhiutaleiden käyttöön on siirrytty vuonna 2009.** Aamupuuro valmistetaan vuorotellen kaura-, ruis-, ohra- tai 4-viljan hiutaleista. Tämä on koulutuskuntayhtymän yhteinen linjaus eikä ole nostanut aamupuuron valmistuskustannuksia merkittävästi.

[www.portaatluomuun.fi/kaytannossa\\_kokeiltua](http://www.portaatluomuun.fi/kaytannossa_kokeiltua)



19.2.2014

21

**Portaat luomuun**  
*Ohjelma ammattikeittiöille*

# Sesongit ruokalistoille ruokaohjekilpailu

**Kehitä sesongin mukainen ruokaohje, joka sopii julkisen sektorin ammattikeittiöihin.**

**Ruokaohjeessa tulee hyödyntää kotimaisten sesonkien hienoja raaka-aineita monipuolisesti ja siinä saa näkyä oman alueen ruokakulttuuri.**

**Paras ruokaohje palkitaan 1 000 euron arvoisella stipendillä ja julkistetaan GASTRO 2014 -messuilla ke 19.3.2014**

**Tarkemmat kilpailuohjeet löytyvät [täältä](#).**

**Kilpailun järjestää EkoCentria ja MTK. Tuomaroinnissa mukana Savon ammatti- ja aikuisopisto.**



19.2.2014

22

Ohjelma ammattikeittiöille

**KIITOS!**



# **Portaat luomuun**

*Ohjelma ammattikeittiöille*

*Lisätietoja Anu Arolaakso, hankepäälikkö (anu.arolaakso(at)sakky.fi, 044 7854048)*

19.2.2014

23

**Portaat luomuun**  
*Ohjelma ammattikeittiöille*