







LUOMUKO KALLISTA?

*Luomun käyttöhintavertailu
ammattikeittiöissä*

Ruokapalvelut osana elintarvikeketjua



Joka päivä Suomessa nautitaan julkisissa ruokapalveluissa  X (tähän uusi luku) aterioita, joihin  hitaan elintarvikkeita n. 350 miljoonalla eurolla vuosittain. Suuren volyyminsa vuoksi  iset ammattikeittiöt ovat merkittävässä roolissa koko elintarvikeketjun kestävyden kehittämisessä. Meidän kulutuksen ympäristövaikutuksista noin kolmannes aiheutuu ruokailusta ja näistä vaikutuksista suurin osa muodostuu alkutuotannossa. Suuntaamalla osan hankinnoista luomutuotteisiin  vat julkiset ruokapalvelut vaikuttaa merkittävästi luomutuotannon ja kulutuksen kehittymiseen sekä omalta osaltaan pienentää ruokaketjun haitallisia ympäristövaikutuksia Suomessa.

Ruokapalveluille on asetettu tavoite

Suomen hallitus on asettanut **tavoitteen vuodelle 2020, jonka mukaan julkisten keittiöiden aterioiden raaka-aineista 20 % tulee olla luomua.** Tämän käyttöhintalaskelman avulla osoitetaan, että luomun määrää on mahdollista lisätä **ilman lisäkustannuksia.**

Ammattikeittiöiden valinnat vaikuttavat koko elintarvikeketjun alkutuotannosta kuluttajan lautaselle asti. Laadukkaaseen ja maittavaan ruokaan panostamalla, voidaan vähentää myös kustannuksia ja hävikkiä.


Käyttöhintalaskelma

20 % luomun käyttö  itteen toteutuminen onnistuu parhaiten asteittain. Käyttöhintalaskelman lähtökohdan  ellinen kahdeksan viikon kiertävä kouluruokalista, jossa ei ole yhtään luomua. Listasta tehtiin ruokalistasuunnittelun avulla kaksi kuuden viikon laskelmaa, joista ensimmäisessä luomun osuus on 10 % ja toisessa 20 %. Vertailun vuoksi tehtiin myös laskelma, johon ilman ruokalistasuunnittelua vaihdettiin luomuksi kaikki mahdolliset tuotteet.

Tämän ruokalistasuunnittelun ja laskelman perusajatuksena on, että viikon aikana on yhtenä päivänä keittoa ja muuten kala-, siipikarja-/liha-, kasvis- ja puuropäivä. Lihapäiviä vähentämällä tai resepteissä lihan osuutta pienentämällä ja puuropäiviä sekä kasvisraaka-aineita lisäämällä on mahdollista hankkia hieman arvokkaampia luomuraaka-aineita.

LASKELMAN TULOKSET

Luomun osuuden kasvattaminen ilman lisäkustannuksia on mahdollista ruokalistasuunnittelun avulla, kun

1. Kalliimpien ruokalajien osuutta vähennetään (liha, siipikarja, einekset, lihaleikkeleet) ja edullisten määrää lisätään (puurot, kasvikset, sesongin tuotteet)
2. Lihan osuutta pienennetään ruoissa korvaamalla sitä osittain juureksilla  (lihakastikkeet, pataruoat)
3. Ruoan hävikki minimoidaan. Ruokaa pyritään valmistamaan mahdollisimman tarkkaan oikea määrä. Ylimääräinen ruoka pyritään käyttämään mahdollisimman hyvin hyödyksi elintarviketurvallisuus huomioiden.





TUNNISTE

Eri ruokalistalaskelmien kuvaus

0 % 

Todellinen olemassa oleva sekaruokalista, jonka ruoissa ei ole käytetty luomuraaka-aineita.

Max % -lista

Edellisen ruokalistan reseptiikkaa taan siten, että kaikki mahdolliset luomuna sopimustukun kautta vat raaka-aineet vaihdetaan luomuksi. Muuten ruokalistat pysyvät samoina.

10 % kg -lista

Ruokalistan aterioiden raaka-aineiden määrästä (kg) 10 % on luomuraaka-aineita. Listan ruokalajeja ja reseptiikkaa muokataan noudattaen ravitsemussuosituksia ja kestävän kehityksen periaatteita, eikä viikoittainen keskihinta ylitä listan 1. keskihintaa.

10 % € -lista

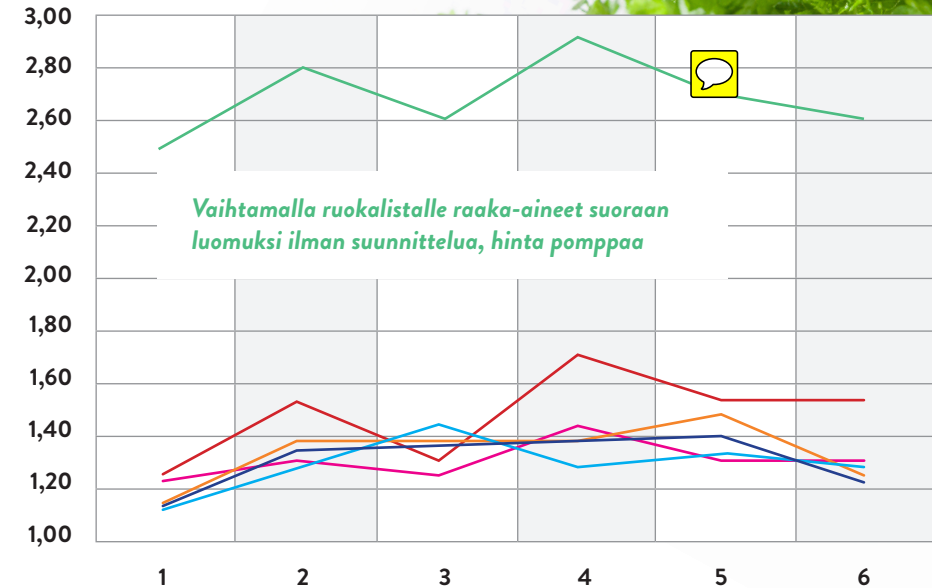
Ruokalistan aterioiden raaka-aineiden hinnasta (€) 10 % on luomuraaka-aineita. Listan ruokalajeja ja reseptiikkaa muokataan noudattaen ravitsemussuosituksia ja kestävän kehityksen periaatteita, eikä viikoittainen keskihinta ylitä listan 1. keskihintaa.

20 % kg -lista

Ruokalistan aterioiden raaka-aineiden määrästä (kg) 20 % on luomuraaka-aineita. Listan ruokalajeja ja reseptiikkaa muokataan noudattaen ravitsemussuosituksia ja kestävän kehityksen periaatteita, eikä viikoittainen keskihinta ylitä listan 1. keskihintaa.

20 % € -lista

Ruokalistan aterioiden raaka-aineiden hinnasta (€) 20 % on luomuraaka-aineita. Listan ruokalajeja ja reseptiikkaa muokataan noudattaen ravitsemussuosituksia ja kestävän kehityksen periaatteita, eikä viikoittainen keskihinta ylitä listan 1. keskihintaa.

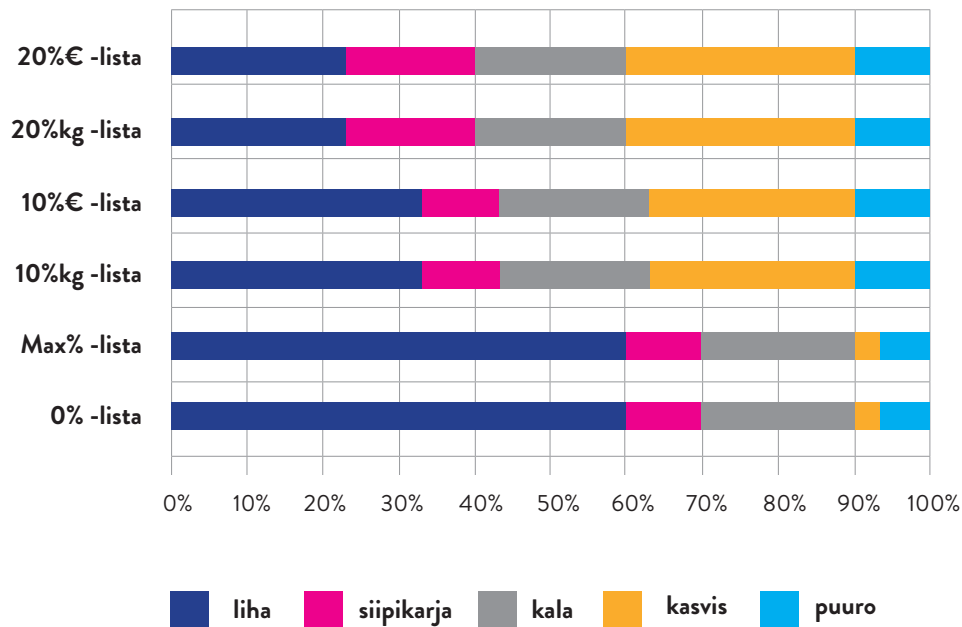


— 0%-lista — 10%€ -lista
— max % -lista — 20%€ -lista
— 10%kg -lista — 20%kg -lista

Eri ruokalistoilla olevien aterioiden raaka-aineiden viikoittainen keskihinta.
(Raaka-ainehinnat ovh-hintoja ilman sopimusalennuksia.)

RUOKALISTA PÄÄRAAKA-AINEIDEN VAIHTAMINEN

Jotta luomun osuutta laskelmassa voitiin kasvattaa, vähennettiin liha-aterioiden määrää ja lisättiin vastaavasti kasviksia ja juureksia sisältäviä aterioita. Pääraaka-aineena lihaa sisältäviä aterioita oli 0 % -listalla 18, kasvispääruokia 1 ja puuroaterioita 2 kuuden viikon aikana. 10 % -listalla liharuokien määrä laskettiin kymmeneen ja kasvisruokien määrä nostettiin kahdeksaan. 20 % -listalla osa liharuoista on korvattu siipikarjalla ja kasvisruoilla.



Ruokalistojen pääruokien pääraaka-aineiden määrät ruokalistoilla

Kerrataanpa vielä...

Tärkein lähtökohta luomutuotteiden käyttöönotolle tai niiden lisäämiselle on **kirjattu poliittinen päätös tai päätös yleensä**. Päätöksen lisäksi tulee laatia selkeät tavoitteet sekä niiden seuranta.

Ruokalistan muutos tulee tapahtua **vaiheittain**. Asetettuihin tavoitteisiin päästään ainoastaan ruokalistasuunnittelun kautta. Tämä hintavertailu osoittaa, että ruokalistaa ja reseptiikkaa muuntamalla on mahdollista tuottaa julkisten ruokapalvelujen kautta nykyistä vastuullisempaa ruokaa ilman lisäkustannuksia.

Vähentämällä kalliimpien ruokalajien (liha, einekset, lihaleikkeleet) osuutta ja vastaavasti edullisempien (puurot, kasvikset, sesongin tuotteet) määrää lisäämällä on mahdollista hankkia hieman arvokkaampia luomuraaka-aineita. Lihan osuutta voi myös vähentää resepteissä korvaamalla sitä osittain

Ainoastaan ruokalistasuunnittelun avulla on mahdollista lisätä luomun määrää ilman lisäkustannuksia.

juureksilla (mm. lihakastikkeet ja -keitot, pataruoat). Hävikin minimoiminen ja mahdollisen ylijäämäruoan hyötykäyttö säästää myös rahaa. Älä suunnittele ruokalistoja liian määritteleviksi vaan jätä mahdollisuus käyttää ruoanvalmistuksessa sesonkituotteita ja ylijäämäruokaa.

Ennakoi luomutuotteiden tarve. Ruokalistat suunnitellaan usein 6 viikon kiertäviksi listoiksi, jolloin on helppo ennakoida myös luomun käyttömäärät ja -viikot. Toimita tiedot tavarantoimittajalle ajoissa, niin tavarantoimittaja osaa varautua tarpeeseen. Ennakointi auttaa myös luomutuottajia suunnittelemaan tuotannon siten, että tavarantoimittajalla on riittävästi tavaraa varastossa.

EkoCentrian Ekoruokakonetta (<http://www.ekoruokakone.fi/>) käytettiin laskelman reseptien ja ruokalistojen suunnitteluun. Se tarjoaa raaka-ainepankin, mahdollisuuden luoda reseptiikkaa ja ruokalistoja ja saada tiedot näiden hinnoista, ravintosisällöistä ja luomuosuudesta suhteutettuna sekä määrään että hintaan. Ekoruokakoneeseen on kerätty myös tietoa raaka-aineiden ympäristövaikutuksista. Kaikki tässä laskelmassa suunnitellut ruokalistat ja reseptit löytyvät Ekoruokakoneesta. Laskelmissa käytetyt hinnat ovat ovh-hintoja ilman alennuksia.

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



www.ekocentria.fi