



KOULUTUS
TEKEE
HYVÄÄ.

LÄPI
ELÄMÄN.

Luomuluonnontuotteet ammattikeittiöissä

13.4.2022

- Savon koulutus kuntayhtymän asiantuntijatiimi
- Edistää kestävän ruokaketjun toteuttamista julkisissa ruokapalveluissa, mm. lähi- ja luomuruoan käytön lisäämistä ja hankintaosaamista.

Sivustot:

www.ekocentria.fi

www.luomuravintola.fi

www.ekoruokakone.fi

Hankkeet (käynnissä):

[Luomutetaan ruokapalvelut \(LuRu\) -hanke](#)

[Vastuulliset ruokapalvelut \(Varuke\) -kehitysohjelma](#)

Aineistot:

[Ruokapalveluiden hankintaopas](#)

[Lähi-opas](#)

[Elintarvikkeiden hankintaopas](#)

www.ymparistoosaava.fi

[Uutiset 2040](#)

Lähi ruokaviestit 2007-2011

Vastuullisuusviesti 2016



Ammattikeittiöt Suomessa

- n. 11 421 ammattikeittiötä (pl. jakelukeittiöt)
 - n. 2 900 julkisella sektorilla
- valmistetaan n. 750 milj. aterialla vuosittain
 - n. 360 milj. julkisella sektorilla

Lähde: Taloustutkimus Oy, Horeca 2020 -rekkari



Luomutetaan ruokapalveluiden pilottiruokapalvelut

- 11 pilottia, suurin Leijona Catering Oy ja pienin Valteri koulu
- yhteensä n. 26 1010 010 annosta/vuosi

Lisätietoa hankkeesta <https://www.luomuravintola.fi/luru--hanke>

Luonnontuotteiden käyttö

- yleisesti ammattikeittiöissä käytetään marjoja ja sieniä sekä yrttejä
- erikoisluonnontuotteiden käyttö vielä vähäistä
 - mm. pakuri, mahla, kuusenkerkkä, nokkonen
- yksityiset ravintolat ja kahvilat sekä pitopalvelut käyttävät luonnontuotteita useimmin (alle 100 asiakasta/vuorokausi)
- julkisella sektorilla luonnontuotteita käytetään eniten vanhustenpalveluissa



Kuva: Savolaisuus on makuasia -hanke

Lähde: Arktiset Aromit ry/EkoCentria selvitys, Luonnontuotteiden käyttö ruokapalveluissa (2021)
N 118

Luonnontuotteiden käyttö

	alle 500 kg	501-1000 kg	1001-5000 kg	yli 5000kg	emme käytä
marjat	52,6%	23,7%	18,7%	2,5%	2,5%
sienet	69,5%	13,6%	0,8%	0,0%	16,1%
yrtit	64,4%	8,5%	0,0%	0,0%	27,1%
pakuri	15,3%	0,0%	0,0%	0,0%	84,7%
mahlaa	14,4%	0,0%	0,0%	0,0%	85,6%
muu, mikä?	17,8%	2,5%	2,5%	0,9%	76,3%

Lähde: Arktiset Aromit ry/EkoCentria selvitys, Luonnontuotteiden käyttö ruokapalveluissa (2021)

Luonnontuotteiden käytön näkymät

- selvitykseen vastaajista
 - 64 % haluaisi lisätä metsämarjojen käyttöä
 - 57 % haluaisi lisätä yrttien käyttöä
 - 50 % haluaisi lisätä sienien käyttöä (mm. rouskut, kantarelli, suppilovahvero)
 - kiinnostusta myös mm. pakurin, mahlan, nokkosen ja kuusenkerkän käytön lisäämiselle



Kuva: Savolaisuus on makuasia -hanke

Lähde: Arktiset Aromit ry/EkoCentria selvitys, Luonnontuotteiden käyttö ruokapalveluissa (2021)

Luonnontuotteiden jalostusaste

- metsämarjat mieluiten
 - pakasteena ja kokonaisina, yhtä marjalaatua (82 % vastaajista)
- metsäsienet mieluiten
 - pilkottuna tai kokonaisina
 - pakasteena (50 % vastaajista)
 - suolattuina (42 %)
- muut luonnontuotteet
 - yrtit mieluiten kuivattuna
 - mahla nestemäisenä
 - pettu jauheena



Kuva: Savolaisuus on makuasia -hanke

Lähde: Arktiset Aromit ry/EkoCentria selvitys, Luonnontuotteiden käyttö ruokapalveluissa (2021)

Luonnontuotteiden hankinta

- 66 % vastaajista ostaa tuotteet mieluiten suoraan kerääjiltä
- 60 % vastaajista ostaa tuotteet tukusta
- Kerääjä.fi -palvelun kautta ostaa 21 % vastaajista
- vähäisesti sopimuskerääjiä tai itsepoimintaa
- tuotteet halutaan ostaa pienemmissä toimituserissä

Lähde: Arktiset Aromit ry/EkoCentria selvitys, Luonnontuotteiden käyttö ruokapalveluissa (2021)

[HILMA](#), julkiset hankinnat, hankintailmoitukset.fi

[Koulujakelutuki](#), luomutuotteille korkeampi tukiosuus



Kuva: Savolaisuus on makuasia -hanke

Haasteita

- tietoa saatavilla olevista luonnontuotteista vähän
- tietoa luonnontuotteiden hankintapaikoista vähän
- saatavuus huono
- pakkauskoko liian pieni
- laatu ei ole riittävän korkea
- tuotteet eivät ole suoraan käyttövalmiita (esim. marjat puhdistamattomia)
- hinta liian korkea

Toivotaan

- parempaa tiedottamista tuotteista ja niiden saatavuudesta
- tietoa hankintapaikoista
- rohkeampaa yhteydenottoa suoraan keittiöihin
- isoille keittiöille sopivia pakkauskokoja
- yhteistyötä tuotekehityksessä
- innovatiivisia uusia tuotteita
- laadukkaita, heti käyttövalmiita tuotteita
- sopivaa hinnoittelua

Lähde: Arktiset Aromit ry/EkoCentria selvitys, Luonnontuotteiden käyttö ruokapalveluissa (2021)

Luomuluonnontuotteet

Luonnontuotteet ovat luomuelintarvikkeita vain, jos ne on tuotettu EU:n luomuasetuksen mukaisesti.

Suomessa 6,1 milj. ha luomukeruualue

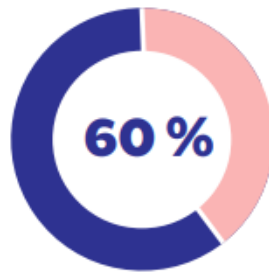
- selvitykseen vastaajista 35 % olettaa, että kaikki luonnontuotteet ovat luomua -> tarvitaan lisää tiedottamista



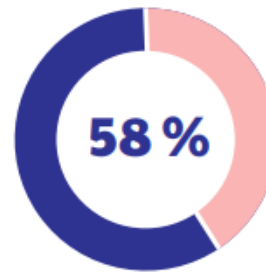
Luomua halutaan syödä myös kodin ulkopuolella



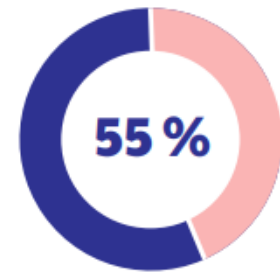
LUOMUN TARJOAMISTA julkisissa ruokapalveluissa pidetään lähdes YHTÄ TÄRKEÄNÄ, kuin kaksi vuotta sitten.



60 %
PITÄÄ LUOMUN TARJOAMISTA KOULUISSA JA PÄIVÄKODEISSA VÄHINTÄÄN MELKO TÄRKEÄNÄ.



58 %
PITÄÄ LUOMUN TARJOAMISTA RAVINTOLOISSA VÄHINTÄÄN MELKO TÄRKEÄNÄ.



55 %
PITÄÄ LUOMUN TARJOAMISTA TYÖPAIKKARUOKAILUSSA VÄHINTÄÄN MELKO TÄRKEÄNÄ.

Lähde: Luomun kuluttajabarometri 2021 (Kantar TNS Agri Oy). Kysytty: Miten tärkeänä pidät luomun tarjoamista...?

Lähde: [Luomun kuluttajabarometri 2021/Kantar/Pro Luomu ry](#)

Luomua ravintola -palvelu



Mukana n. 2 200 ruokapalvelutoimipaikkaa

www.luomuravintola.fi

Luomua ravintola -palvelu

Ammattikeittiöille

- näkyvyyttä
- kilpailuvaltti
- työkalu OIVA-tarkastuksiin
- luotettavuutta luomuviestintään
- tietoa luomusta ja luomun saatavuudesta
- tunnustusta luomuosaamiselle
- Ekoruokakoneen täysi käyttöoikeus

Tuottajille

- tietoa luomua käyttävistä ruokapalveluista
- tietoa luomun käyttömääristä
- tietoa ammattikeittiöissä käytettävistä luomutuotteista
- tietoa luomutuotetoiveista

Lue lisää [luomuravintola.fi/ammattilaisille](https://www.luomuravintola.fi/ammattilaisille)

KOULUTUS
TEKEE
HYVÄÄ.

LÄPI
ELÄMÄN.



Kuva: Savolaisuus on makuasia -hanke

KIITOS!

Lisätietoja Anu Arolaakso

p. 044 785 4048

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