

LUOMUN KÄYTTÖ ON MAHDOLLISTA

Luomun käyttö julkisissa ammattikeittiöissä ei olekaan kallista

Portaat luomuun -ohjelma selvitti yhdessä **Pro Luomu ry:n** kanssa luomutuotteiden käytön hintaa ruokalistalla. Hintavertailu toteutettiin **Laurea amk:ssa**. Hintavertailun pohjana oli todellinen suuren ruokapalvelun kiertävä ruokalista (koulu ja päiväkot). Tavoitteena oli laskea, miten luomutuotteiden vaihtaminen ruokalistalle vaikuttaa annoksen hintaan. Laskelmassa tehtiin vertailua tavanomaisilla toteutetun ja osittain luomuksi vaihdettujen ruokalistojen kesken. Hintavertailussa ruokalistalle lisättiin luomukasviksia huomioiden uudet pohjoismaiset ravitsemussuositukset.

Uudet pohjoismaiset ravitsemussuositukset (2013):

- kiinnitetään aiempaa enemmän huomiota yksittäisten ravintoaineiden sijaan ruokavalion kokonaisuuteen, eri ruoka-aineiden laatuun ja merkitykseen ravintoaineiden lähteenä sekä yhteyttä terveyteen
- uudet ravitsemussuositukset suosivat kasvien käyttöä lihanuotteiden tilalla
- edesauttavat sesonginmukaisten kasvien käyttöä ruokalistalla



LISÄÄ NÄITÄ

- hedelmät ja marjat
- kasvikset ja palkokasvit
- pähkinät, mantelit ja siemenet
- kalat ja muut merenelävät



MUUTA NÄITÄ

- voi ja voita sisältävät levitteet kasviöljyiksi ja kasviöljypohjaisiksi tai rasvattomiksi maitovalmisteiksi
- vaaleat viijät täysjyväviljoiksi
- rasvaiset maitovalmisteet vähärasvaisiksi tai rasvattomiksi maitovalmisteiksi



RAJOITA NÄITÄ

- suola
- lihavalmisteet ja punainen liha
- runsaasti lisättyä sokeria sisältävät juomat ja ruoat
- alkoholi



LIIKUNTA

- liiku kohtuullisen kuormittavuuden teholla vähintään 150 minuuttia viikossa
- TAI**
- liiku rasittavalla teholla 75 minuuttia viikossa
- lasten tulisi liikkua monipuolisesti vähintään 60 minuuttia päivässä



Uudet pohjoismaiset ravitsemussuositukset (2013)

HINTAVERTAILUN LASKELMA

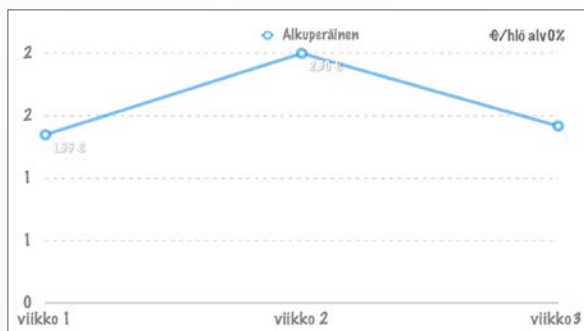
- perustana oli todellinen kiertävä ruokalista. Laskelmassa huomioitiin ainoastaan pääruoka, ei koko ateriaa
- kolme versiota: alkuperäinen ja kaksi luomuvärsiä

- raaka-aineet helposti saatavia (sekä kotimaisia että ulkomaisia)
- tuoreita ja pakasteita
- hinnat listahintoja ilman alennuksia

1. VERSIO

Alkuperäinen laskelma ei sisällä yhtään luomutuotetta.

Raaka-ainehinnat 1,82e/vko/hlö. Annoshinta n. 0,36e/hlö

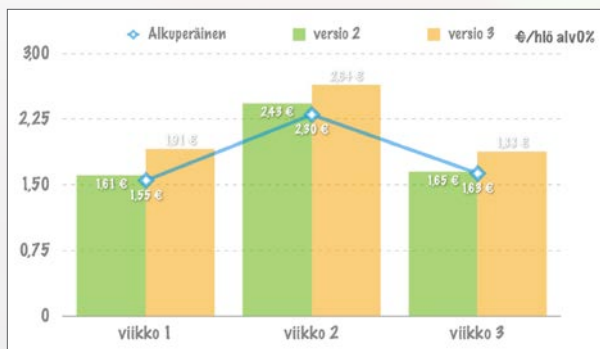


3. VERSIO

Luomuksi vaihdettu edellisten (16 kpl) lisäksi luomuksi seuraavat raaka-aineet (18 kpl), yhteensä 34 kpl:

- liemet, mustapippuri, valkopippuri, peruna (FI), paprika, perunasuikale, tomaattisose, valkosipuli, tilli, voi (FI), vehnä jauho (FI), sokeri, naudan jauheliha (13-15%, FI), purjo, vihreä papu, persilja, appelsiini täysmehu, omenakuutio

Raaka-ainehinnat 2,143e/vko/hlö. Annoshinta n. 0,43e/hlö

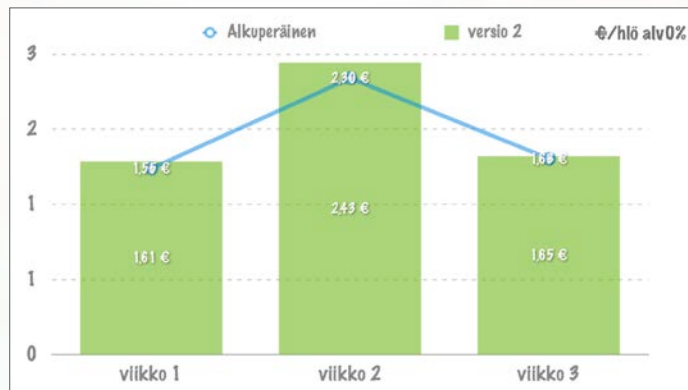


2. VERSIO

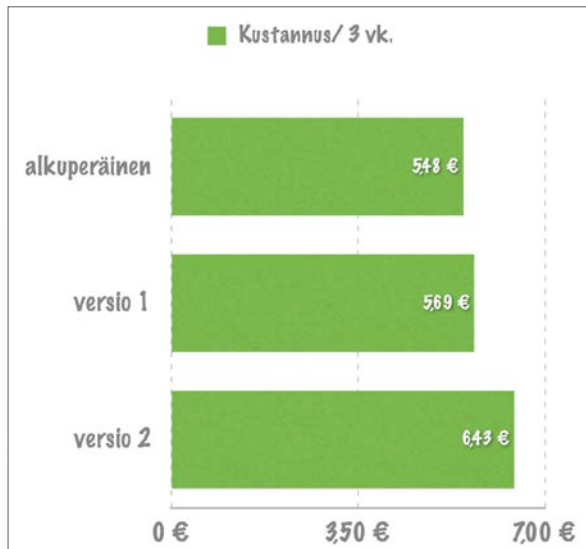
Luomuksi vaihdettu seuraavat tuotteet (16 kpl):

- sipulikuutio, porkkana kuutio, porkkana (FI), riisi, pasta, perunasoseaines (FI), ohrasuurimo (FI), vihreä linssi, punainen linssi, makaroni (FI), kananmuna (FI), kevyt maito (FI), laktoositon, maitojuoma (FI), kermaviili (FI), kuivattu herne (FI)

Raaka-ainehinnat 1,89e/vko/hlö. Annoshinta n. 0,38e/hlö



Kustannusten erot eri versioiden välillä



ERO VAIN 0,02€/ANNOS/HLÖ

Hintavertailu osoittaa, että luomun käyttö ammattikeittiöissä tulee vain hieman tavanomaisia raaka-aineita kalliimmaksi.

- Versiossa 1 luomuksi vaihdettiin 16 tuotetta, kolmen viikon raaka-ainehankintojen **hintaeroksi muodostui 0,21 e/3 vkoa/hlö. Annosta kohden ero on 0,02e**
- Versiossa 2 luomuksi vaihdettiin yhteensä 34 tuotetta (myös liha), **hintaeroksi muodostui 0,74 e/3 vkoa/hlö. Annosta kohden ero on 0,05e**

VASTUULLISEN JA KUSTANNUSTEHOKKAAN RUOKALISTAN TOTEUTTAMINEN ALKAA HUOLELLISESTA SUUNNITTELUSTA

Portaat luomuun -ohjelman ja Pro Luomu ry:n teettämän hintavertailun perusteella voidaan todeta, että julkisen sektorin ammattikeittiöissä on mahdollista käyttää säännöllisesti luomua.

Luomun käyttö tulee aloittaa huolellisella suunnittelulla ja vähittäisellä raaka-aineiden luomuksi vaihtamisella. Luomutuotteiden käyttö tulee kalliiksi, jos raaka-aineet vaihdetaan suoraan luomuksi olemassa olevaan ruokalistaan. Suunnitteluvaiheessa päätetään käytettävistä raaka-aineista ja siitä, mitkä vastuullisuuden kriteerit huomioidaan raaka-ainehankinnoissa sekä mietitään

tuoteturvallisuuteen liittyviä asioita. Jotta voidaan käyttää laadukkaampia ja arvokkaampia raaka-aineita, tulee vähentää ruoanvalmistuksessa käytettävien raaka-aineiden määrää ja hankkia vähemmän jalostettuja raaka-aineita. Ruokalistaan voi suunnitella siten, että käytetään harvemmin punaista lihaa tai pitkälle jalostettuja tuotteita. Raaka-aineina voi käyttää edullisempia tuotteita, kuten myllytuotteita, kasviksia ja lihasta halvempia ruhonosia. Jos luomuraaka-aineiden käyttö aloitetaan esimerkiksi perustuotteista, kuten viljatuotteet, juurekset ja maidot, ei raaka-ainekustannuksissa ole merkittävää eroa tavanomaisiin. Käyttöä voidaan pikkuhiljaa lisätä ammattikeittiöille soveltuvien luomutuotteiden valikoiman kasvaessa. Kun luomutuotteiden käyttö ja kysyntä lisääntyvät, myös tuotantovolyymit kasvavat, mikä vaikuttaa myös hankintahintaan. Esimerkiksi marjojen, kasvien ja juuresten hankinta on edullisinta sesongin aikana tuoreena.

Luomu vaatii niin tuottajalta, keittiöltä kuin ruokailijaltakin uuden oppimista. Luomutuotteiden käyttö ja niiden lisääminen vaatii nykykäytänteiden kriittistä arviointia ja ajatus-tavan muuttamista. Onnistunut lopputulos tuo tyytyväisiä asiakkaita ja säästäjiä.

Tarkempi ruokalistasuunnittelu mahdollistaa luomutuotteiden käytön lisäämättä kustannuksia. Esimerkiksi Ruotsissa luomutuotteiden osuutta kuntien ruokapalveluissa on lisätty ilman raaka-ainekustannuksia korottamatta. Ruotsissa useissa kunnissa luomun osuus on 25 % ja esim. Lundissa lähes 50 %. Tanskassa Kööpenhaminan päiväkodeissa luomuraaka-aineiden osuus on yli 80 %.

HUOM: kun keittiössä käytetään luomua säännöllisesti ja ne kuuluvat hankintasopimuksiin, ovat luomutuotteet usein selvästi tukkujen ovh-hintoja edullisempia.

Hintavertailu-laskelman pohjaksi saatujen reseptien perusteella koostettu kolmen viikon ruokalista:

Ruokalista (lapset ja nuoret)

vk1	vk2	vk3
jauhelihakastike+pasta	jauhelihaperunasoselaatikko	nakkikeitto
broilerkiusaus	kasviskiusaus	kinkkukiusaus
papukasviskeitto	keltainen broilerkastike + ohra	kasvislasagnette
hernekeitto	kirjolohikeitto	lempää kasviskeitto
soijaperunasoselaatikko	pinaattikeitto	broiler-kasviskeitto

MIKSI LUOMUA?

Julkisen sektorin ruokapalveluiden toimintaa ohjaa kuntien taloudellisten resurssien lisäksi yleisesti vallitseva poliittinen ohjaus. Suomen hallitus julkisti toukokuussa 2013 "Lisää luomua" -luomualan kehittämissuunnitelman, jonka tavoitteiden mukaisesti mm. julkisten ruokapalveluiden tarjoamasta ruoasta 20 % tulisi olla luomua vuoteen 2020 mennessä. Luonnonmukaisesti tuotettujen tuotteiden käytön lisäämistä ruokapalveluissa on suositeltu jo 04/2009 julkistetussa valtioneuvoston periaatepäätöksessä.

Hallituksen ja valtioneuvoston asettamien linjausten ja tavoitteiden taustalla on sitouttaa valtio ja kunnat merkittävästi edistämään energia-, ympäristö- ja cleantech-ratkaisuja. Päätösten mukaan valtiolla ja kunnilla on velvollisuus ottaa huomioon vihreän teknologian ratkaisut kaikissa julkisissa hankinnoissa. Tavoitteena on vähentää energian ja materiaalin käyttöä sekä haitallisia ympäristövaikutuksia tuotteen, palvelun tai rakennuksen koko elinkaaren aikana. Julkisilla hankinnoilla on merkittävä rooli innovaatioiden edistäjänä ja myös innovatiivisten luomutuotteiden kehittämisessä.

Suomen maatalouspolitiikan strategiseksi tavoitteeksi on nostettu lähi- ja luomuruoan osuuden kääntäminen vahvaan nousuun ja tavoitteena on luomutuotteiden tuotannon, jalostuksen, markkinoinnin ja viennin kasvattaminen ja tehostaminen.

Julkisilla hankinnoilla on merkittävä rooli innovaatioiden edistäjänä ja myös innovatiivisten luomutuotteiden kehittämisessä.

LUOMUN KÄYTTÖ NYT

Luomutuotteiden käyttö ammattikeittiöissä on viimeisten kahden vuoden aikana lisääntynyt merkittävästi. Tänä päivänä luomua käyttää viikoittain hieman useampi kuin joka neljäs suurkeittiö. Luomutuotteiden käytön lisäämistä toivoo n. 40 % keittiöistä. Keittiöissä käytetyimpiä luomutuotteita ovat viljat tuotteet (hiutaleet ja leipä), piimä, porkkana, peruna ja muut vihannekset ja kasvikset. (Suurtaloustutkimus 2013, Taloustutkimus oy)

Portaat luomuun -ohjelman ja Taloustutkimus Oy:n tekemien selvitysten mukaan julkisen sektorin ammattikeittiöiden luomun käytön lisäämisen yhtenä merkittävänä esteenä nähdään liian korkea luomutuotteiden hankintahinta.

MIKSI LUOMU MAKSAA?

Luomu on erikoistuote, jonka tuotantokustannukset ovat tavanomaista tuotantoa korkeammat. Suomessa luomua on vielä verrattain vähän tarjolla, näin ollen hinta voi muodostua hyvinkin korkeaksi tavanomaisiin tuotteisiin verrattuna. Maabrändityöryhmän ja hallituksen luomuohjelman siivittämänä luomu on kuitenkin parin viime vuoden aikana lähtenyt vauhdikkaaseen kasvuun. Tarjonnan lisääntyessä myös hintaero tavanomaisesti tuotettuihin elintarvikkeisiin nähden pienenee. Tällä hetkellä luomun käytön esteenä onkin saatavuus enemmän kuin hinta. Hintaero ei tule poistumaan kokonaan. Luomun kilpailuvalttina on laatu, jonka takana on tuotannon jäljitettävyyys, ympäristön ja eläinten hyvinvointi sekä puhtaat luonnolliset tuotteet.

Tällä hetkellä luomun käytön esteenä onkin saatavuus enemmän kuin hinta.



“Luomun käytön lisääminen ammattikeittiöissä vaatii muutoksia sekä pannulla että henkilöstön päässä.”

- Anya Hultberg, Københavns Madshus, Tanska

LUOMUA. ILMAN MUUTA.

www.portaatluomuun.fi



Vuodesta 2002 lähtien toiminutta Portaat luomuun – ohjelmaa ylläpitää Savon koulutuskuntayhtymän alainen kehittämissyksikkö EkoCentria ja sitä rahoittaa maa- ja metsätalousministeriö.

EkoCentria / Portaat luomuun
Savon ammatti- ja aikuisopisto
PL 13 (Sammakkolammentie 2)
70201 KUOPIO • p. 044 785 4048
www.portaatluomuun.fi



Luomua lautaselle!

– hintavertailu ammattikeittiöissä



Portaat luomuun

Ohjelma ammattikeittiöille