



**KOHTI**  
**25 %**

**LUOMUTAVOITETTA**

Malli ruokapalveluiden luomun käytön lisäämiseen

Materiaali on tehty maa- ja metsätalousministeriön rahoittamassa Luomutetaan ruokapalvelut -hankkeessa, jota toteuttivat 1.1.2022-31.12.2024

Savon koulutuskuntayhtymä, Pro Luomu ry ja Savonia-ammattikorkeakoulu.

Hankkeen tavoitteena oli tuottaa ruokapalveluille konkreettisia malleja luomun käytön lisäämiseksi ruokalistalle ilman hankintakustannusten nousua sekä lisätä vuoropuhelua ketjun toimijoiden välillä ja näin parantaa luomutuotteiden saatavuutta.

Lisää hankkeesta: [luomuravintola.fi/luru](https://luomuravintola.fi/luru)



Maa- ja metsätalousministeriö

**PRO LUOMU**

 **SAVON**  
KOULUTUSKUNTAYHTYMÄ

**SAVONIA**  
AMMATTIKORKEAKOULU

# TEHDÄÄN PÄÄTÖS LUOMUN LISÄÄMISESTÄ

1

Suomessa on tehty kansallinen päätös, jonka tavoitteena on 25 % luomua julkisten keittiöiden raaka-aineista vuoteen 2030 mennessä.

- Ensimmäinen askel on kirjata tavoite luomun käytön lisäämisestä kunnan ja ruokapalvelun strategisiin tavoitteisiin.
- Varataan tarvittavat resurssit mm. suunnitteluun ja tuotekehitykseen.
- Arviointi ja seuranta kirittävät luomutavoitteeseen pääsyä.
- Tee luomusuunnitelma!

Suunnitelmallisuus ja luomun käytön lisääminen vaihe vaiheelta auttavat **pitämään kustannukset kurissa** ja **edistävät haluttujen luomutuotteiden saatavuutta.**



Luomusuunnitelma on hyvä laatia **riittävän pitkälle ajalle**, esimerkiksi viidelle vuodelle.

2

# LUOMUTETAAN ELI SITOUTETAAN PORUKKA



Ruokapalveluissa on huomattu, että luomun osuutta saadaan kyllä lisättyä, kun löytyy tahtoa ja innostusta.

Ajatus luomusta täytyy ensin myydä omalle porukalle tietoa lisäämällä ja osallistamalla.

## Puhu päättäjille

- Esittele onnistuneita esimerkkejä muista kunnista sekä kerro, mitä annettavaa luomulla on kuntasi vastuullisuustavoitteiden saavuttamisessa.

## Osallista

- Anna henkilökunnalle mahdollisuus vaikuttaa, mitä luomutuotteita otetaan käyttöön ja osallista heidät tuotekehitysprojekteihin.
- Tehkää luomun lisäämisestä yhteinen tavoite ja osallistukaa esimerkiksi Luomu SM -kilpailuun.

## Lisää tietoa

- Tietävätkö kaikki, mitä luomu on ja mitä vaikutuksia luomun käytön lisäämisellä on?
- Vierailkaa luomutilalla ja tutustukaa Luomun tietokortteihin.
- Jakakaa kokemuksia luomun lisäämisestä sekä oman porukan että muiden ruokapalveluiden kesken.

# LUOMUA RESEPTIIKKAAN JA RUOKALISTOILLE

3

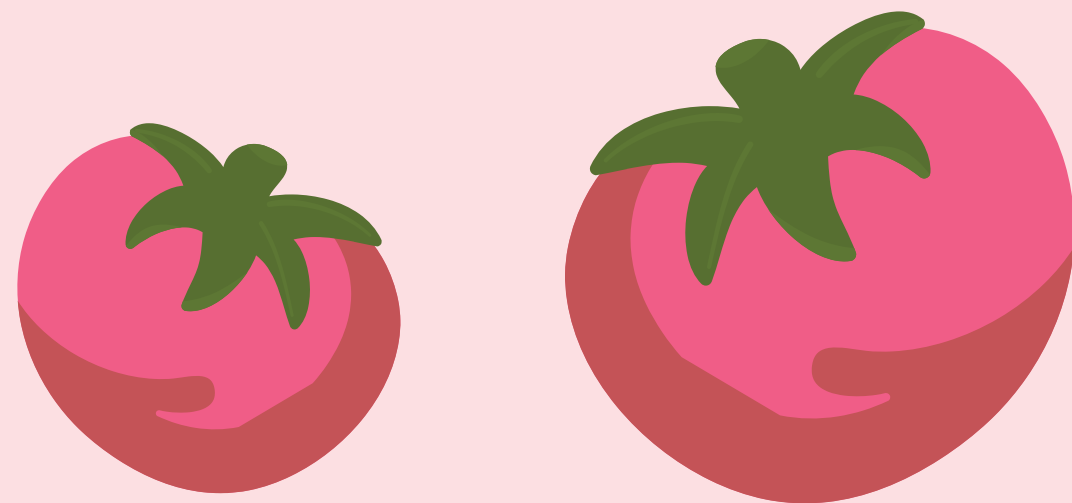
Suunnittelulla ja tuotekehityksellä kustannukset kuriin.

## 1. Valitse luomuksi vaihdettavat tuotteet

Luomun käyttö kannattaa aloittaa helposti saatavilla tuotteilla.

## 2. Testaa reseptiikassa

Luomutuotteet tulee testata sopivaksi omaan ruoanvalmistusprosessiin. Joskus luomuraaka-aineen määrää voi vähentää esimerkiksi intensiivisemmän maun vuoksi.



## 3. Muokkaa reseptejä ja ruokalistoja

Kustannusvaikutuksia voi tasoittaa pienilläkin muutoksilla resepteihin ja ruokalistoihin, esimerkiksi kehittämällä hybridireseptejä.

## 4. Kustannukset kuriin käyttöhinalaskelmalla

Vaikka luomutuotteiden ostohinta olisi kalliimpi, niiden käyttöhinta ei välttämättä kasva samassa suhteessa.

## 5. Kiinnitä tuotannonohjausjärjestelmään

Kun luomutuotteet on testattu ja reseptiikka vakioitu, kiinnitä luomutuotteet tuotannonohjausjärjestelmään.



4

# YHTEISTYÖLLÄ SE ONNISTUU!

Useimmiten tärkeintä luomun lisäämiseksi on löytää hyvä keskusteluyhteys tuottajan tai jatkojalostajan ja ruokapalvelun välille.

## Tee yhteistyötä yrityksen tai luomutuottajan kanssa

- Kerro halutusta jalostusasteesta, pakkauskoosta ja toimituskanavasta.
- Pyydä rohkeasti koe-eriä ja tuote-esittelyitä luomutuotteista.
- Kutsu yritys yhdessä kokkaamaan ja kokeilemaan tuotteita ja reseptiikkaa juuri teidän valmistusmenetelmillänne sekä ehdota tuotekehitysyhteistyötä.
- Luomutuotteita on mahdollista ostaa suoraan tuottajilta ja monet näin toimivatkin. Lähiluomu edistää oman alueen taloutta ja on usein tärkeää paikallisille asiakkaille.

Jatkojalostajat  
ja tuottajat  
mukaan.



## Ruokapalvelut, yhdistäkää voimanne!

Jos toivomaanne raaka-ainetta ei ole vielä saatavilla luomuna, tehkää yhteistyötä toisten ruokapalvelujen kanssa.

- Tehkää yhdessä kysyntä näkyväksi yrityksille
- Kertokaa luomutoiveista myös erilaisissa tapahtumissa ja ruoka-alan toimijoiden kesken

Luomun kysyntä näkyväksi

# ENNAKOIDAAN JA VARMISTETAAN SAATAVUUS

LUOMU

5

On tärkeää ennakoida ja selvittää hyvissä ajoin, mitä luomuna on saatavilla sekä sisällyttää luomutuotteet tarjouskilpailuihin.

Riittävän ajoissa annetut ennakkotiedot tarvittavista raaka-ainemääristä auttavat tavarantoimittajia varmistamaan toimitukset.

Pidempi ennakointi ja sitoutuminen ovat tärkeitä alkutuottajan pohtiessa, mitä seuraavalla kaudella viljellään.

## 1. Etsi tarvitsemasi luomutuotteet

Suoratoimituksena luomua on usein helpointa hankkia lähialueen tuottajalta. Etsi Luomua -palvelu on luomutuotteiden hakupalvelu ammattikeittiöille ja luomuyrittäjille.

Tukuista löytyy jo paljon luomutuotteita, mutta valikoiman kehittäminen vaatii ruokapalveluilta aktiivisuutta.

## 2. Varmista luomutuotteiden saatavuus

Järjestä markkinavuoropuhelu, tuotekehityspäivä tai luomutilatreffit yhdessä keittiöammattilaisten, viljelijöiden ja jatkojalostajien kesken.

## 3. Laadi ennusteet käyttömääristä

Hyödynnä tuotannonohjausjärjestelmää.

6

Muistetaan luomu

# KILPAILUTUKSISSA JA HANKKEISSA

Luomun saatavuuden varmistamiseksi ja valikoiman kasvattamiseksi kysyntä tulee tehdä näkyväksi elintarvikekilpailutuksissa.

Kilpailutuksiin on hyvä nostaa esille myös sellaisten luomutuotteiden tarve, joilla vielä ei ole riittävää saatavuutta. Tämä antaa tuottajille signaalin, että kysyntää on.



## Vinkkejä hankintaan

- Tehkää markkinakartoitus ja markkinavuoropuhelu.
- Arvioikaa kilpailutettavien luomutuotteiden käyttömäärä.
- Määritelkää valituille tuotteille vähimmäis- ja laatuksiteerit.
- Valitkaa hankintamenettely.
- Olkaa aktiivisia yhteishankintayksiköiden toiminnassa. Kun luomu saadaan mukaan hankintasopimukseen, niille saadaan sopimushinnat.
- Pohtikaa, voiko luomutuotteita hankkia suora hankintana esimerkiksi teema- tai juhlapäiviin.

## Tiesitkö?

Luomutuotanto on tarkkaan valvottu, sertifioitu tuotantotapa, joka perustuu EU:n lainsäädäntöön.

## Tiesitkö?

Luomua voi käyttää tarjouspyynnöissä tuotteen laatua määrittelevänä hankintakriteerinä.



# KERROTAAN LUOMUN KÄYTTÖSTÄ ASIAKKAILLE

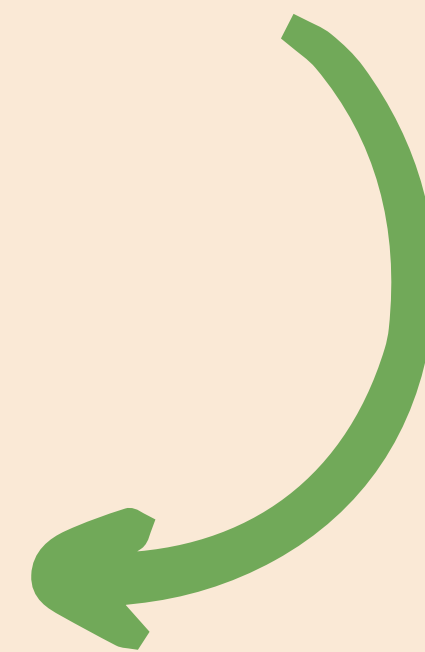
7



Jos tekee hyviä tekoja, eikö niistä kannata myös kertoa?

Luomu yhdistää monta eri vastuullisuuden ulottuvuutta sekä tukee useita YK:n kestävä kehityksen tavoitteita.

Luomun käyttö ja sen lisääminen kannattaa ottaa osaksi ruokapalvelun ja kunnan vastuullisuusviestintää ja -raportointia.



- Annosta voi kutsua luomuksi vain silloin, jos kaikki raaka-aineet ovat luomua.
- Luomusta voi kuitenkin kertoa asiakkaille, vaikka käytössä olisi vain yksikin luomutuote. Silloin turvallisinta on käyttää esimerkiksi ilmauksia “sisältää luomua” tai “tässäkin on luomua” sekä merkitä luomuraaka-aineet ainesosaluetteloon.
- Linjastolla ja ruokalistoilla voi käyttää esimerkiksi Luomutetaan ruokapalvelut -hankkeessa tuotettua Tässäkin on luomua -logoa.

**Tiesitkö?** Noin 60 % suomalaisista pitää vähintään melko tärkeänä sitä, että ruokapalveluissa ja ravintoloissa tarjotaan luomua.



**25 %**

**LUOMUA**

**SAAVUTETTU**

# TAVOITTEESSA PYSYMINEN VAATII TYÖTÄ

- Seuraa luomuostoja säännöllisesti
- Kehitä pitkäjänteisesti yhteistyötä tavarantoimittajien kanssa
- Kysy luomutuotteita tukusta ja yrityksiltä, ja pidä huoli, että ne pysyvät kilpailutuksissa
- Muista luomu ruokalistamuutoksissa
- Mikäli luomutuotteita poistuu valikoimasta, etsi korvaava tuote tai muokkaa reseptiikkaa
- Sitouta myös uudet työntekijät luomun käyttöön

Luomuprosentti voi vaihdella esimerkiksi saatavuuden takia. Luomun käytön lisääminen siellä, missä se onnistuu helposti, auttaa myös tasaamaan mahdollisia notkahduksia muualla.

## Mikä on seuraava tavoitteenne?

Kun 25 % luomua on saavutettu, voi pyrkiä kohti seuraavaa askelta. Uudet tavoitteet kannattaa asettaa realistisiksi, ja varata niihin myös resursseja.

Korkeamman luomutavoitteen voi kohdistaa ensin vain joihinkin tuoteryhmiin, tiettyihin toimipisteisiin tai vaikkapa yhdelle teemaviikolle.

