

RUOKAPALVELUT KOHTI 25 % LUOMUTAVOITETTA

Kuntapäättäjät ruokaturvan rakentajina

22.9.2026 / Kuopio



Maa- ja metsätalous-
ministeriö

Ohjelma

- Tilaisuuden avauspuheenvuoro / europarlamentaarikko Elsi Katainen
- Luomu Pohjois-Savossa / Pirkko Tuominen, ProAgria
- Luomulla voidaan vaikuttaa - mikä on päättäjien rooli? Aura Lamminparras, Pro Luomu ry
- Kriisinkestävä ruokajärjestelmä / Mervi Metros, MTK
- Kouluruokailun palapeli - mitä kaikkea ruokalautaselle “pitää mahtua”? Jonna Parviainen, Servica Oy
- Tuottajan kommenttipuheenvuoro / Panu Hiekkala, Pohjolan Hedelmä Oy



Luomu tänään Pohjois-Savossa

Pirkko Tuominen

ProAgria Itä-Suomi

Uutta Virtaa Järvi-Suomen luomuun -hanke

Uutta Virtaa Järvi-Suomen Luomuun on kehittämishanke, jonka tavoitteena on elvyttää toiminta-alueensa luomutuotantoa ja parantaa alueellista yhteistyötä sekä tuoda luomutuotantoa ja sen periaatteita tutummaksi kuluttajille. Toteuttajina yhteistyössä ProAgria Itä-Suomi, ProAgria Etelä-Savo ja Luomuliitto.

1. Tuetaan nykyisten luomutuottajien toimintamahdollisuuksia sekä kannustetaan uusia siirtymään luomuun.
2. Erityinen huomio kohdistetaan luomukotieläintiloihin.
3. Tehostetaan toimijoiden välistä alueellista markkinointiyhteistyötä ja etsitään uusia markkinakanavia.
4. Viestitään luomutuotannon – ja tuotteiden erityspiirteistä ja hyödyistä kuluttajille

Toteutusaika 1.4.2025 -31.12.2027 Pohjois-Savo, Pohjois-Karjala, Etelä-Savo

- Hanketta rahoittavat EU:n maaseuturahasto sekä Itä-Suomen Elinvoimakeskus
- Hankkeen toimintaa tukevat Luonnonmukaisen tuotannon edistämissäätiö, Fanny ja William Ruthin Säätiö, Ilmari Räsäsen Säätiö, Keskitien Säätiö sekä Savo-Karjalan Luomuyhdistys ry ja Saimaan Luomu ry.



Euroopan unionin
osarahoittama



Elinvoimakeskus ProAgria

**LUOMU
LIITTO.**

Mitä luomu on?



Ei kemiallista kasvinsuojelua

Kasvinvuorotus,
mekaaninen torjunta,
luontaiset viholliset



Ei kemiallisia lannoitteita

Biologinen
typensidonta,
karjanlanta,
kierrätyslannoitteet



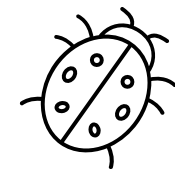
Lajityypillistä hoitoa

Luomurehut,
laidunnus-ulkoilu-
vapaa liikkuminen,
ryhmäkasvatus,
lääkinnän varoajat



Vähemmän lisäaineita

Luomuraaka-aineet,
ei keinotekoisia väri-
makeutus-
aromiaineita, ei GMO



Luomu tänään Suomi

- Luomuvalvonnassa 14,2 % peltoalasta (eniten Pohjois-Karjala, Kainuu, Pirkanmaa)
- 10% kaikista maataloista (n. 3800 kpl)
- Keskimääräinen tilakoko 82,6 ha -> suurempi kuin tavanomaisessa.
- Kaura, ohra, vehnä, rypsi, herne, ruis..
- Luomueläimiä n. joka 4. tilalla
- Luomukeruuantuotantoa 6,9 milj hehtaarilla

Lisätietoja: <https://proluomu.fi/material/luomu-suomessa/luomu-suomessa-tilastot/>



Luomu tänään P-Savo

- 12,3 % pelloista ja 9,3 % tiloista (260 kpl) luomussa.
- Keskikoko n. 73 ha
- Kaura ym. viljat (myös elintarvike)
- Herne, rypsi
- Mustaherukka, mansikka , pensasmustikka, omena ym.
- Vihannekset
- Naudan-, lampaan- ja sianliha, maito
- Hunaja



Luomulla voidaan vaikuttaa – mikä on päättäjien rooli?

toiminnanjohtaja Aura Lamminparras
Pro Luomu ry

RUOKAPALVELUT
KOHTI 25 %
LUOMUTAVOITETTA



Kysely ja haastattelut ovat osa Ruokapalvelut kohti luomutavoitetta -hanketta, jota toteuttavat Savonia-ammattikorkeakoulu ja Pro Luomu ry ja rahoittaa maa- ja metsätalousministeriö.



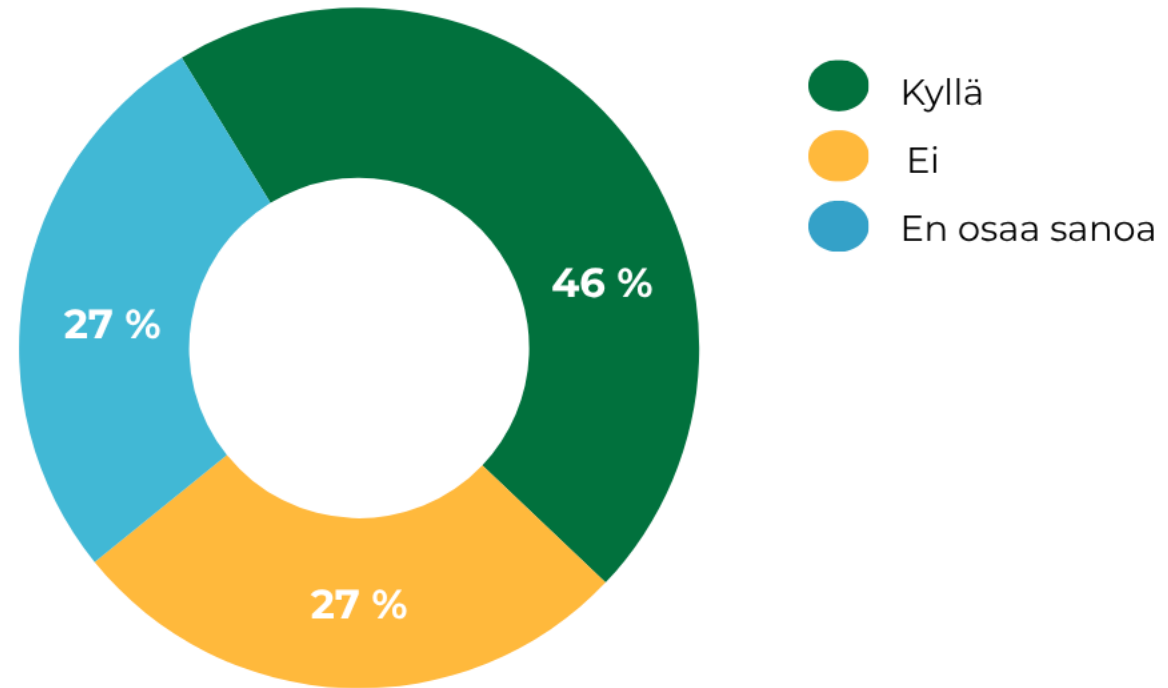
PRO LUOMU 



Maa- ja metsätalous-
ministeriö

JÄRVI-SUOMEN ALUEEN RUOKAPALVELUISTA 46 % TEKEE JO TOIMIA LUONNON MONIMUOTOISUUDEN EDISTÄMISEKSI

**Kuuluuko organisaationne/
ruokapalvelunne ympäristötyöhön
luonnon monimuotoisuuden
edistäminen?**



N=48

Ruokapalvelukysely on osana Luonnon monimuotoisuustuuppaukset ruokaketjuun Järvi-Suomessa -hanketta, joka on saanut EU:n maaseuturahoitusta Kaakkois-Suomen, Keski-Suomen, Etelä-Savon ja Pohjois-Savon ELY-keskuksilta, joiden tehtäviä hoitavat nykyisin Kaakkois-Suomen, Keski-Suomen ja Itä-Suomen elinvoimakeskukset.

**TAVOITE VUOTEEN 2030
MENNESSÄ:**

**JULKISTEN KEITTIÖIDEN
HANKINNOISTA
LUOMUA**

25%

Pohjois-Savo 2025

Kotimaista 75%

Lähiruoka 11%

Luomu 5%

Kujala, S., Viitaharju, L., Hakala, O., Bowker, E. & Laaksonen, S.-T. (2026). Julkisilla elintarvikehankinnoilla työtä ja hyvinvointia – Osa B: Lähi- ja luomuruoan käyttö julkiskeittiöissä. Helsingin yliopisto Ruralia-instituutti, Raportteja 251.

Jos lähiruokahankinnat loppuisivat kokonaan...

Maakunnan tuotos: -3,2 milj. €

Maakunnan työtulot: -0,6 milj. €

Maakunnan työllisyys: -15 työllistä

Vielä julkaisematon: Kujala, S., Hakala, O. & Viitaharju, L. (julkaistaan syksyllä 2026). Julkisilla elintarvikehankinnoilla työtä ja hyvinvointia - Osa C: Lähiruokan käytön aluetalousvaikutukset ja ratkaisuja käytön edistämiseen. Helsingin yliopisto Ruralia-instituutti,

A group of young cows, mostly black and white Friesians, with one brown and white cow in the center, standing in a grassy forest clearing. They are all wearing yellow ear tags. The background is a dense forest of tall, thin trees.

Paikallisella luomulla
myös positiivisia
vaikutuksia **alueen
monimuotoisuuteen.**
Luomussa esimerkiksi
kaikki lehmät
laiduntavat.

**PÄÄTTÄJÄN TEHTÄVÄ
EI OLE SUUNNITELLA
RUOKALISTAA**



Päätäjän tehtävä on
luoda suunta ja
mahdollisuudet
ruokapalvelulle.

1. Onko kunnalla tavoite
kestävälle ja luomuruualle?
2. Onko ruokapalvelulla resurssit
ja mandaatti toteuttaa sitä?
3. Seurataanko tavoitteen
toteutumista samalla tavalla
kuin muitakin strategisia
tavoitteita?

KIITOS!

Aura Lamminparras
toiminnanjohtaja, Pro Luomu ry
aura.lamminparras@proluomu.fi

Anu Arolaakso
TKI-asiantuntija, projektipäällikkö,
Savonia-ammattikorkeakoulu
anu.arolaakso@savonia.fi

A red circular logo with the word "SERVICA" in white capital letters.

SERVICA

A photograph of a food service area. In the foreground, a woman in a grey sweater is serving food from a white tray into a blue bowl. In the background, a woman in a red headscarf and grey uniform is working behind a counter. The setting appears to be a modern, well-lit kitchen or cafeteria.

Vastuulliset ruokapalvelut – Servica tukemassa alueen kestävyyttä

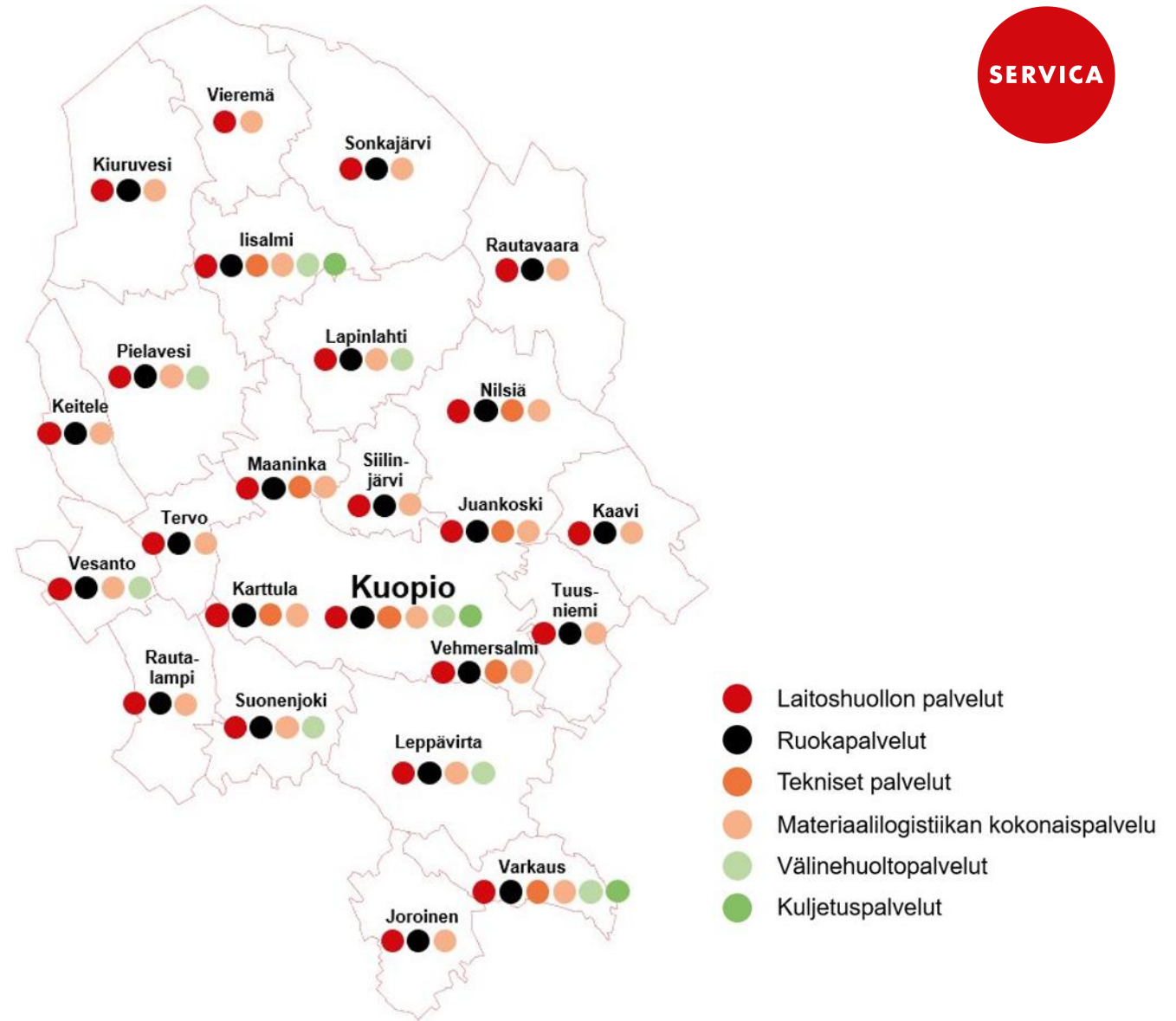
Tänään aiheitamme

- Servica Oy
- Vastuulliset ruokapalvelut
 - Ilmastoystävälliset valinnat
 - Elintarvikehankinta
- Ruokalistasuunnittelu
 - Mistä palasista ruokalistasuunnittelu koostuu



Mitä me teemme?

- Tuotamme omistaja-asiakkaillemme ruoka-, kuljetus- ja välinehuoltopalvelut, laitoshuollon ja tekniikan palvelut sekä materiaalilogistiikan kokonaispalvelut
- Noin **1 750 servicalaista** mahdollistaa sujuvan ja turvallisen arjen Pohjois-Savossa
- Liikevaihto **152 M€**
- Veropalauma **34 M€**
- omistajia **33**



Servican ruokapalvelut lukuina

- Päivittäin tarjotut ateriat **37 100**
- Kunta-asiakkaan aterioita **25 00**
- Henkilöstö **521**
- Osuus liikevaihdosta **33 %**

- Tuotantokeittiöitä **11**
- Palvelukeittiöitä **100**

- Tuotantotavat
 - Kylmävalmistus
 - C-C
 - lämmintuotanto



SERVICA



Vuoden aikana valmistamme asiakkaillemme:

- Perunoita 90 000 kg
- Makaronilaatikkaa 46 000 kg
- Kalakeittoa 43 000 kg
- Kaura- ja ohrasuurimopuuroa 70 000 kg
- Makkarakeittoa 34 000 kg
- Pottuvelliä 46 000 kg
- Perunasosetta 70 000 kg
- Broileri- ja tonnikalakiusausta 100 000 kg
- Broileri-pastavuokaa 40 000 kg

Luotettavin palvelukumppani kestävämpään arkeen

Vastuullisuusohjelman
päämäärät

Ilmasto ja resurssiviisas arki

Vuonna 2030:

- Oman toimintamme kasvihuonekaasupäästöt (scope 1–2) ovat vähentyneet 80 % vuoden 2023 tasosta.
- Jokaisessa palvelussa on käytössä vähintään yksi kiertotaloutta edistävä ratkaisu tai toimintamalli.
- Ruokalistojen hiilijalanjälki on pienentynyt 25 %.
- Ruokahävikki on puolittunut.



Reilu ja luotettava kumppani

- Työntekijät ja toimittajamme sitoutuvat eettiseen ohjeistukseen
- Pitkäjänteiset kumppanuutemme tukevat yhteistä kehittämistä, vahvistavat varautumista ja valmiussuunnittelua sekä edistävät alueellista elinvoimaa.

Kestäviä palveluita yhdessä

- Yhteiset vastuullisuus- ja ilmastotavoitteet sisältyvät kaikkiin keskeisiin palvelusopimuksiin.
- Palvelukohtaiset vastuullisuusmittarit ovat vakiintunut osa palvelujen johtamista.

Työtä ihmiseltä ihmiselle

- Henkilöstötyytyväisyys on vähintään 4,0.
- Työtapaturmien määrä on nolla.

Ihmiset



Monimuotoisuuden ja osallisuuden edistäminen (mm. eri käyttäjäryhmien mahdollisuudet osallistua palvelujen kehittämiseen)

Työturvallisuuden ja työhyvinvoinnin jatkuva parantaminen sekä kattavat koulutusmahdollisuudet.

Erityistä tukea tarvitsevien työllistäminen

Reilun, kestävän ja ilmastoviisaan ruokajärjestelmän edistäminen (mm. yhdenvertaiset mahdollisuudet hyvään ravitsemukseen, ruokakasvatus)

Ruokalistan hiilijalanjäljen pienentäminen lisäämällä kasvis- ja kalavaihtoehtoja ja huomioimalla päästöt ruokalistasuunnittelussa

Ilmasto ja ympäristö



Ruokahävikin vähentäminen ja hävikin systemaattinen seuranta

Energiatehokkuutta edistävät ratkaisut ja valinnat palvelu- ja tuotantokeitteissä

Kestävää kehitystä ja terveyttä edistävä ruokapalvelu

Huoltovarmuus ja varautuminen

Asiakaslähtöisyys, asiakkaan osallisuus ja asiakastyytyväisyys ohjaavat vastuullisen ruokapalvelun rakentamista

Jatkuva parantaminen: Pilotit, kokeilut ja tietoon perustuva johtaminen kehitystyön lähtökohtana

Vastuullisuuskriteerit osana elintarvikehankintoja, markkinavuoropuhelu ja alueellisen elinvoiman tukeminen lähiruokahankinnoilla

Elintarviketurvallisuuden ja palvelun korkean laadun varmistaminen, sopimuksenmukaisuus

Lakien, asetusten sekä suositusten huolellinen noudattaminen (mm. kansalliset ravitsemussuositukset, Ravitsemushoitosuositus)

Vastuulliset palvelut



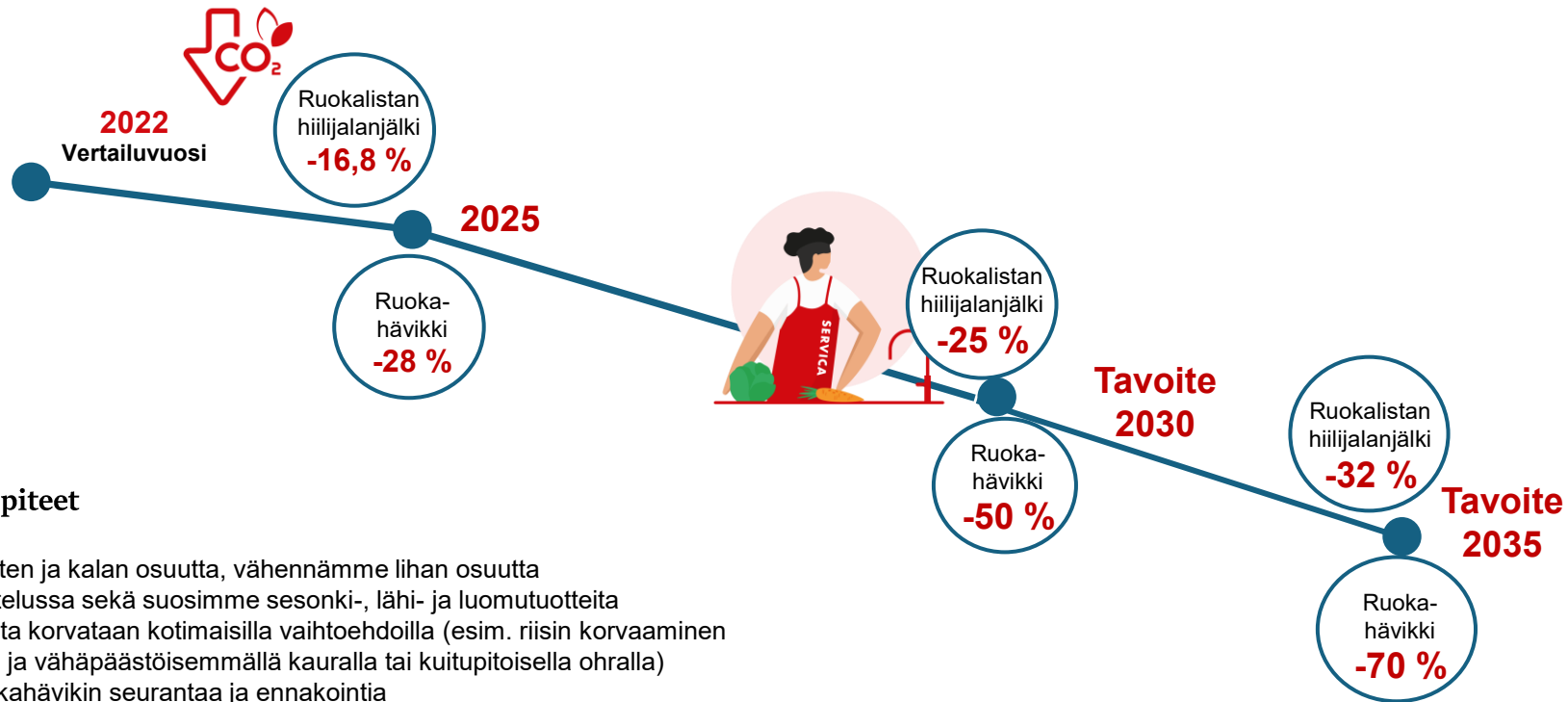
Hyvä hallintotapa



VASTUULLISET RUOKAPALVELUT

Vastuulliset ruokapalvelut

Ilmastotavoitteet



» Keskeiset toimenpiteet

- Lisäämme kasvisten ja kalan osuutta, vähennämme lihan osuutta ruokalistasuunnittelussa sekä suosimme sesonki-, lähi- ja luomutuotteita
- Tuontiraaka-aineita korvataan kotimaisilla vaihtoehdoilla (esim. riisin korvaaminen terveellisemmällä ja vähäpäästöisemmällä kauralla tai kuitupitoisella ohralla)
- Tehostamme ruokahävikin seuranta ja ennakkointia
- Kehitämme yhteistyötä hävikkiruokaa hyötykäyttöön välittävien yritysten ja järjestöjen kanssa
- Suunnittelemme ja toteutamme viestintää ja kampanjoita lautashävikin määrän pienentämiseksi
- Tuemme ilmastönäkökulmien tuomista osaksi ruokakasvatusta
- Huomioimme ilmastotavoitteet myös palvelusopimuksissa
- Kehitämme elintarvikkeiden päästölaskentaa (toimittaja- / tuotekohtainen data sekä fLAG-päästöjen kartoitus ja huomiointi)

Ruokapalvelujen mittarit

- Lähiruuan osuus (%) kaikista elintarvikeostoista
- Luomuruuan osuus (%)
- Elintarvikeostojen raaka-aineiden kotimaisuusaste (kg, %)
- Koulujen ja päiväkotien ruokalistat ateriakokonaisuuden hiilijalanjälki viiden viikon kiertävällä ruokalistalla sisältäen ruokajuoman ja leivän (kgCO₂e/ateria)
- Syntyneen ruokahävikin määrä kouluissa ja päiväkodeissa, tarjoilu- ja lautashävikki yhteensä (g/hävikki per asiakas)

Vuonna 2025

SERVICA

Tuoreen lihan, perunan, leivän
ja leipomotuotteiden sekä
maidon ja
maitotaloustuotteiden
kotimaisuusaste 100 %



Kaikkien elintarvikkeiden
kotimaisuusaste 80 %



Kotimaiset tuore- ja
pakastekasvikset 77,6 %



Kalasta 100 % oli WWF:n
vihreällä tai keltaisella listalla



Lähiruoan osuus kaikista
hankituista elintarvikkeistamme
oli 11,9 %



Kaikki käyttämämme
puurohiutaleet ovat kotimaisia
ja luomua. Luomutuotteiden
osuus 0,85 %.



SERVICA

kuntatalous
ravitsemus hyvinvointi

mielikuva

Lähiruoka

turvallisuus maistuvuus
kotimaisuus

ilmastoviisaus
osallistaminen



Ruokalistasuunnittelu

- Tuotehallinta ja tuotteistaminen perustuu Servican ja asiakkaan väliseen palvelusopimukseen
- Eri asiakkaiden sopimuksiin on kirjattu ruokalistasuunnittelun perusteet, joista 5 viikon ruokalista koostuu
- Sopimuslaadun yksi tärkein mittari on ravitsemuslaadun seuranta ja tätä ohjaa eri ikäryhmien ravitsemussuositukset
 - Syödään ja opitaan yhdessä - kouluruokasuositus (VRN 2017)
 - Suomalaiset ravitsemussuositukset (VRN 2025)
 - Vireyttä seniorivuosiin – ikääntyneiden ruokasuositus (VRN 2020)
 - Ravitsemushoitosisuositus (VRN 2023)
- Suunnittelussa huomioidaan
 - Vähäsuolaisuus
 - Runsaskuituisuus
 - Rasva on laadultaan pehmeää
 - Vähän lisättyä sokeria enintään 10 %
 - Sydänmerkki –aterioiden kriteerit

Ravitsemuskriteerit ovat elintarvikekilpailutuksissa laatuvaatimuksina



SERVICA



Kiitos!

SUURKEITTIÖMARKKINAT JA NIIDEN MONINAINEN MERKITYS

Panu Hiekkala

Yrittäjä

Pohjolan Hedelmä Oy

Kuopio/ Jännevirta

22.9.2026



Taustaa

- . Pohjoista luomuhedelmän viljelyä sekä kesäkurpitsaa ja viljaa
- . Puhtaus, aromikkuus, pohjoisuus
- . Tuotannossa noin 5000 kääpiöomenapuuta ja 700 –päärynäpuuta, myös ostoja muilta luomuhedelmäviljelmiltä
- . Tuorehedelmiä, jalosteita
- . 10 000 luomukesäkurpitsaa, joista sato tuoremyyntiin



Yrityksen ja tuotteiden kehitysvaiheita

- . Ensimmäiset hedelmäpuut peltoon 2010
- . Hedelmätuotteiden tuotekehitys alkoi 2020 ja on edennyt vaiheittain, tuotteiden määrä kasvanut tasaisesti
- . Yhtiöittäminen Pohjolan Hedelmä Oy:ksi keväällä v.2023
- . Investointi omaan tuotantokeittiöön ja lisävarastotiloihin v.2024



Mitä hedelmäjalosteita nyt tuotannossa

- . Omena- ja päärynäpohjaisia soseita, hilloja, smoothieita, mehuja, glögiä ja siirappia
- . Kaikki luomua
- . Uniikkeja kaupallisessa mittakaavassa, Suomessa ei muita kotimaista luomua raaka-aineena käyttäviä kaupallisen mittakaavan valmistajia
- . Valvonnasta vastaa Ruokavirasto ja Kuopion elintarvikevalvonta



Asiakkuuksien kehittyminen

- . Voidaan jakaa kuluttaja- ja suurkeittiöasiakkuuksiin
- . Painopiste siirtynyt suurkeittiöasiakkuuksiin
- . Segmentointia luomuun, lähiruokaan, lapsiin, nuoriin, vanhuksiin..
- . Toiminnan voluumi ja toimitusten ”järkevyys”, suurempien erien tuoma kustannustehokkuus sekä sopiva ja ennustettava toimitusrytmi kannustaneet suurkeittiöasiakkuuksiin
- . Suurimmat asiakkaat: Servica Oy, Siilinjärven ja Muuramen kunnat, Mikkelin kaupunki, hotelleja- ja ravintoloita, tapahtumataloja (mm. Finlandia- ja Tampere –talot). Yhteistyö Polkka Oy:n kanssa alkaa lokakuussa 2026.



Mitä asiakas saa?

On äärimmäisen oleellista, mitä asiakas saa hankinnoilleen vastineeksi. Pyrkimyksenämme on tuottaa:

- korkealaatuisia, ravitsemuksellisesti ja makuominaisuuksiltaan asiakkaan tarpeita ja odotuksia vastaavia tai ne ylittäviä tuotteita
- lisä- ja säilöntäaineettomia turvallisia elintarvikkeita (pastorointi)
- hinta –laatusuhteeltaan kilpailukykyisiä elintarvikkeita
- tarvittaessa uutta reseptiikkaa sekä kehittää kokonaan uusia asiakaslähtöisiä tuotteita ja valmistusmenetelmiä. Olemme mukana pakastekuivaukseen, elintarvikevientiin ja luomuelintarvikkeiden ravitsemuksellisiin ominaisuuksiin liittyvissä yritysryhmä- ja muissa hankkeissa. Tämä varmistaa, että tuotekehitys ja valmistusprosessit ovat jatkuvan rakenteellisen kehittämisen kohteina.
- Lisäksi asiakas saa paikallista ja alueellista huoltovarmuutta ja kriisinkestävyyttä sekä alueellista omavaraisuutta, joiden merkitystä ei nyky maailmassa voi ylikorostaa. Säilömme vuotuisen sadon varastoon tavalla, jossa sen elintarvikekelpoisuus säilyy minimissään yhden vuoden.



Tulevaisuuden näkymiä ja tavoitteita

- kehittää ja laajentaa toimintaa erityisesti suurkeittiöiden kanssa Suomessa. Tässä tavoitteena on pitkäaikaiset kumppanuudet, jotka voidaan saavuttaa olemalla luotettava ja turvallinen yhteistyökumppani ympärivuotisesti sekä tarjoamalla hinta –laatusuhteeltaan kilpailukykyisiä tuotteita ja kehittämällä tarvittaessa uusia tuotteita ja yhteistyömahdollisuuksia
- Selvittää mahdollisuudet ruokavientiin. Hyvän pohjan tälle tarjoaa huippupuhtaat ja aromikkaat raaka –aineet sekä pohjoinen, hedelmänviljelykartalla arktinen brändi



KIITOS!



KOHTI 25 % LUOMUTAVOITETTA

1

**TEHDÄÄN
PÄÄTÖS**
luomun
lisäämisestä.



2

LUOMUTETAAN
eli sitoutetaan
oma porukka.



3

**LUOMUA RESEPTIIKKAAN
JA RUOKALISTOILLE**

Suunnittelulla ja
tuotekehityksellä
kustannukset kuriin.



4



**YHTEISTYÖLLÄ
SE ONNISTUU**

Jatkojalostajat ja
tuottajat mukaan.

5



**ENNAKOIDAAN
JA VARMISTETAAN
SAATAVUUS**

Luomun kysyntä
näkyväksi tukuille.

6

Muistetaan luomu
**KILPAILUTUKSISSA
JA HANKINNASSA**



7



KERROTAAN
luomun käytöstä
myös asiakkaille.

25 %
LUOMUA
SAAVUTETTU

Euroopan unionin virallinen luomutuotannon päivä 23.9.

