

Luomun tuplaaminen julkisissa ammattikeittiöissä on mahdollista

Lähes puolet julkisista ruokapalveluista on päättänyt lisätä luomun käyttöä, kertoo hiljattain tehty selvitys.

Julkisten ammattikeittiöiden kiinnostus luomua kohtaan on kasvanut merkittävästi parin viime vuoden aikana. Viime vuodenvaihteessa tehdyn kyselyn mukaan 47 % julkisista ruokapalveluista on tehnyt strategisen päätöksen lisätä luomuraaka-aineiden käyttöään. Vuonna 2016 vastaavan päätöksen oli tehnyt vain 22 %. Tällä hetkellä julkisten ruokapalvelujen käyttämistä raaka-ainekiloista luomua on 12 %. Projektipäällikkö **Anu Arolaakso** Savon koulutuskuntayhtymästä pitää strategista päätöstä tärkeänä tekijänä luomun käytön nostamiseksi julkisissa ammattikeittiöissä.

– Lisäksi olisi hyvä laatia luomun lisäämiselle numeraaliset tavoitteet ja niiden seurantamittarit, jolloin päätöksiä olisi helpompi viedä konkreettisesti ruokapalveluiden toimintaan, hän toteaa.

Luomukysynnän ja -käytön kasvua tukee myös Portaat luomuun -ohjelmassa mukana olevien lähes 2 400 ammattikeittiön lisääntynyt luomun käyttö ja kysyntä. Portaat luomuun -keittiöille huhtikuun 2019 alussa tehdyn kyselyn mukaan kysytyimpiä luomutuotteita ovat maito ja maitotuotteet, peruna ja perunatuotteet, juurekset, vihannekset, mylly- ja leipomotuotteet sekä liha ja lihatuotteet. Ammattikeittiöt olisivat valmiita lisäämään näiden luomutuotteiden käyttöä keskimäärin 1 000 – 5 000 kiloa/tuote.

Savon koulutuskuntayhtymän ja Pro Luomun teettämän Luomutuotteiden käyttö ruokapalveluissa -selvityksen toteutti Taloustutkimus Oy 20.11.2018-14.1.2019. Kaikki vastaajat eivät antaneet vastausta kaikkien tutkimuskysymysten osalta, jolloin vastaajamäärät jäivät joidenkin asiakokonaisuuksien osalta vajaiksi. Siten kaikilta osin tulokset eivät ole yleistettävissä koko toimialaan. Ruokapalveluhankinnoista päättävillä henkilöillä suunnattua kyselyä rahoitti maa- ja metsätalousministeriö.

Luomumaito tuplaamisen veturina

Suomen hallitus asetti vuonna 2013 tavoitteen, jonka mukaan julkisen sektorin ammattikeittiöiden tarjoamasta ruoasta tulisi olla 20 % luomua vuoteen 2020 mennessä. Luomun käyttö on kuitenkin lisääntynyt hitaasti kotimaisten luomutuotteiden heikon saatavuuden takia.

Arolaakso uskoo, että ammattikeittiöiden luomutavoite on mahdollista saavuttaa. Hän muistuttaa, että esimerkiksi luomumaidon lisääntynyt käyttö tuplasi julkisen sektorin luomuosuuden kahdessa vuodessa: vuonna 2016 luomun osuus oli 6 %, ja nyt se on n. 12 %.

– Korkeampi tuki luomumaidolle sekä rasvattoman homogenoidun luomumaidon D-vitamiointi ovat vauhdittaneet julkisen sektorin luomun käytön lisäämistä. Kun markkinoille saadaan luomutuotteita, jotka ovat ammattikeittiöiden käyttöön sopivia ja hinta ei ole liian korkea sekä saatavuus varmaa, niin hallituksen 20 % luomutavoite on saavutettavissa, Arolaakso arvioi.

Luomumaidon käytön lisääntymisen taustalla on maa- ja metsätalousministeriön päätös maksaa luomumaidolle korotettua koulujakelutukea syksystä 2017 lähtien. Ruokaviraston tuketilaston mukaan luomumaidon osuus kaikesta koulujakelutukea saaneesta maidosta oli noin 9 % lukuvuoden 2017–2018 aikana. Kouluissa ja päiväkodeissa juotiin luomumaitoa yhteensä noin 1,5 miljoonaa litraa ja luomumaidon korotettua koulujakelutukea hyödynsi yhteensä 78 kuntaa tai kaupunkia.

Ympäristön hyvinvointi ensimmäistä kertaa syyksi valita luomu

Ympäristön hyvinvointi nousi ensimmäistä kertaa julkisten ruokapalvelujen syyksi suosia luomua. Selvitykseen mukaan luomu valitaan myös hyvän laadun ja maun vuoksi.

– Luomun käytön lisääminen nähdään ruokapalveluissa yhtenä osana kestäväen kehityksen toimintoja. Myös ymmärrys luomun ympäristöhyödyistä on lisääntynyt. Tämä omalta osaltaan lisää luomun arvostusta ja käyttöä, arvioi Arolaakso.

Lisätietoja:

Anu Arolaakso, hankepäällikkö, Savon koulutuskuntayhtymä p. 044 785 4048, [anu.arolaakso\(at\)sakky.fi](mailto:anu.arolaakso(at)sakky.fi)

Marja-Riitta Kottila, toiminnanjohtaja, Pro Luomu Ry p. 040 5819252, [marja-riitta.kottila\(at\)proluomu.fi](mailto:marja-riitta.kottila(at)proluomu.fi)