



**LUOMU-
TAVOITETTA**



Suomen hallitus on asettanut ammattikeittiöille luomukäytön tavoitteeksi 20 % vuoteen 2020 mennessä.

Julkiset ruokapalvelut ovat merkittävä tekijä koko elintarvikeketjussa suuren volyyminsa vuoksi. Tämän vuoksi julkisilla ruokahankinnoilla on keskeinen rooli koko ruokajärjestelmässä.

Luomun käytön tulee olla riittävän vaivatonta ja se ei saa lisätä liikaa kustannuksia. Kaikki toiminta alkaa päätöksistä ja suunnittelusta. Ammattikeittiöiden luomun käytön lisääminen ei tässä suhteessa tee poikkeusta.

TÄRKEINTÄ LUOMUN KÄYTÖN LISÄÄMISESSÄ ON

- Tahtotila
- Päätökset
- Reseptiikan, ruokalistan ja valmistusmenetelmien muokkaus
- Hankintojen tarkka suunnittelu
- Hävikin seurannan tehostaminen

Vastaavasti luomutuotteille on taattava riittävä saatavuus, jalostusaste ja logistiikka.

TÄRKEINTÄ SAATAVUUDEN VARMISTAMISESSA ON

- Yhteistyö
- Riittävä ja avoin tiedottaminen
- Tuotekehitys ja markkinointi, jotta kysyntä ja tarjonta kohtaisivat paremmin.

LUOMUMARKKINAT

Luomun kysyntä kasvaa Suomessakin jatkuvasti. Vuoden 2016 aikana luomuelintarvikkeiden myynti vähittäiskaupoissa lisääntyi 14 %. Luomun osuus vähittäiskaupasta on nyt 2 %.

LÄHDE Pro Luomu ry

Ammattikeittiöistä 17 % käyttää luomua päivittäin ja 37 % viikoittain. Lähes kaikki ammattikeittiöt käyttävät luomutuotteita ainakin joskus. Julkisen sektorin ammattikeittiöissä luomun käyttö on vähäisempää kuin yksityisissä ammattikeittiöissä, keskimäärin 6 % vuonna 2015. Kuitenkin myös julkisella sektorilla lähes puolet keittiöistä on asettanut tavoitteeksi lisätä luomunkäyttöä 15 % vuoteen 2020 mennessä.

Lähteet: Food Service Feedback 2016 / Taloustutkimus Oy, EkoCentria



LUOMUTUOTTEIDEN SAATAVUUS JA HANKINTA

Saatavilla olevien luomutuotteiden määrä kasvaa kysynnän mukaan. Vähittäiskaupoissa on tarjolla jo yli 3 000 luomutuotetta. Myös ammattikeittiöiden tarpeisiin sopivia tuotteita on paremmin saatavilla. Tukuista löytyy luomutuotteita kaikista tuoteryhmistä. Valikoimat vaihtelevat eri tukkutoimijoiden kesken.

Tukkujen mukaan luomutuotevalikoima on kasvanut joissakin tuoteryhmissä jopa kymmeniä prosentteja. Suurimpina tuoteryhminä ja kasvun vetureina ovat myllytuotteet, pastat, pakasteleipä, kahvit, kananmunat sekä puna- ja valkoviinit.

Tuoretuotteiden saatavuus on vahvasti sidoksissa satokausiin. Tuoretuotteita kannattaa satokausina kysyä ja hankkia myös pienemmiltä alueellisilta tukkutoimijoilta. Sesonkituotteiden hankinta on hankintalain mukaan mahdollista ilman kilpailutusta, jos hankinta kohdistuu esim. teemapäivään tai -viikkoon.

Suurimpien tukkujen rinnalle on noussut vaihtoehtoisia myyntikanavia myös ammattikeittiöille. Erikoistukut, tuottajien suoramyynti ja Rekorenkaat täydentävät tukkujen luomuvaihtoehtoja. On tärkeää tuntea paikallinen luomutarjonta.

LUOMU KILPAILUTUKSISSA

Hankintalainsäädännön mukaisesti julkisissa hankinnoissa voi hankintakriteeriksi määritellä luomun, joka on kansainvälisesti hyväksytty tuotantotapa. Luomutuotteille tulee määritellä myös laatukriteerit. Uuden hankintalain mukaan kansallinen kynnsarvo on 60 000 €. Tämä antaa hyvät mahdollisuudet hankkia luomutuotteita esimerkiksi sesonkiaikoina tai teemapäivinä sekä aloittaa tuotekehitys luomutuottajien kanssa.

Valtioneuvoston kesäkuussa 2016 antaman periaatepäätösten mukaisesti elintarvikehankinnoissa tulee huomioida elintarviketurvallisuus, kestävä kehitys, tuotantotapojen eettisyys sekä eläinten hyvinvointi ja kohtelu.

Lue lisää elintarvikkeiden hankinnoista:
www.ekocentria.fi/aineistot
www.portaatluomuun.fi/ammattilaiset
www.lahisopas.fi

KOULURUOKA- SUOSITUKSET KANNUSTAVAT LUOMUN KÄYTTÖÖN

Tammikuussa 2017 julkistetuissa uusissa kouluruokasuosituksissa kannustetaan lisäämään lähi- ja luomuruoan osuutta. Suositukset kannustavat myös kasvisruokailun lisäämiseen ja vastaavasti punaisen lihan ja lihajalosteiden (leikkeleet ja makkarat) vähentämiseen. Ruokalistojen suunnittelussa tulee vuorotella suosituksen mukaisesti keittoja, pääruokakastikkeita, vuokaruokia, pata- ja kappaluruokia. Suunnittelussa tulee huomioida muuttuva maailma ja muutokset ruokailutottumuksissa sekä huomioida kestävä kehitys näkökulmasta. Kasvispainotteisella ruokavaliolla voidaan vähentää ruoan ympäristökuormitusta.

Uudet kouluruokasuositukset tukevat luomun käyttöhintalaskelman tuloksia, joiden mukaan luomun osuutta ruokalistalla voidaan lisätä vähentämällä juuri lihan ja lihajalosteiden osuutta ja korvata liha kasviksilla ja kasviproteiinituotteilla.

***Uuden hankintalain mukaan
kansallinen kynnsarvo on 60 000 €.***

KOULUJAKELU- JÄRJESTELMÄ

Syksyllä 2017 kouluilla on mahdollisuus saada EU-rahotteista tukea koulujakelujärjestelmän kautta hedelmien ja vihannesten tarjoamiseen. Järjestelmään yhdistetään myös entinen koulumaitotuki. Suomessa on esitetty, että järjestelmästä jaettavasta tuesta isompi osa kohdistuisi luomutuotteiden tarjoamiseen. Maa- ja metsätalousministeriö on mm. esittänyt, että koululaisille jaetun luomumaidon tuki olisi 27 senttiä litralta ja tavanomaisesti tuotetun maidon tuki 9 senttiä litralta.

EU-määrärahasta tuetaan myös ruokakasvatuksellisia liitännäistoimia, joiden tavoitteena on tutustuttaa oppilaita muun muassa terveellisiin ruokailutottumuksiin, maatalouteen ja ruoantuotantoon sekä ympäristöasioihin.



*Yksinkertaisinta päästä
20 % luomutavoitteeseen on
vaihtaa ruokailun yhteydessä
tarjottava maito luomuksi.*

VAIHTAMINEN LUOMUKSI

Luomun liittyy aina tiiviisti keskustelu hinnasta. Luomutuotteet ovat nyt ja tulevat jatkossakin olemaan hieman tavanomaisia tuotteita kalliimpia. Elintarvikkeiden valinnassa tärkeässä roolissa on ruokalistan ja hankintojen suunnittelu. Suurin osa ruokalistan ympäristövaikutuksista aiheutuu naudanlihan ja maidon tuotannosta. Näin ollen on suositeltavaa vähentää lihan ja maidon osuutta ruokavaliossa ja lisätä ruokavaliioon kasvipohjaisia kuituja. Tämä vaikuttaa positiivisesti myös ravitsemukseen.

Ruokalistaa voi muuttaa vastuullisemmaksi lisäämällä luomutuotteiden käyttöä. Tavoitteena on, että elintarvikkeiden hankintakustannukset eivät lisäänty. Ruokalistan luomuistamisessa tulee tarkastella reseptiikkaa ja eri ruokalajien määrää ruokalistalla sekä valmistusmenetelmiä. Samalla voi tarkastella ruokalistalle valittujen raaka-aineiden ympäristövaikutuksia. Luomun lisääminen onnistuu parhaiten laatimalla vuosittaiset tavoitteet.

ESIMERKIKSI NÄIN

- Kalliimpien ruokalajien osuuden vähentäminen (liha, siipikarja, einekset ja jalosteet)
- Lihan osuuden vähentäminen reseptiikassa
- Hävikin tehokas vähentäminen
- Valmistusmenetelmien tarkastelu (vähennetään kalliiden einekseen ja komponenttien käyttöä)

Ruokalistalle voi lisätä puuro- ja kasvisruokapäiviä. Näin voi hankkia arvokkaampia luomutuotteita lisäämättä kustannuksia. Tutustu EkoCentrian ja Luomuinstituutin yhteistyönä tekemään luomun käyttöhintalaskelmaan osoitteessa www.ekoruokakone.fi/ruokalista

RUOKALISTA- SUUNNITTELUN KAUTTA

Käyttöhintalaskelma osoitti, että luomun osuutta on mahdollista lisätä jopa hallituksen asettamaan tavoitteeseen, oli mittarina määrä tai arvo.

Hintalaskelman lähtökohtana oli todellinen ruokalista, jossa ei ollut yhtään luomuraaka-ainetta. Muutokset tehtiin kuuden viikon ruokalistalle siten, että viikon aikana oli yhtenä päivänä keittoa ja muuten kala-, siipikarja-/liha-, kasvis- ja puuropäivä. Puurot – erityisesti ohrasuurimopuuro ja mannapuuro – ovat kouluissa suosituimpien ruokien joukossa. Puuron määrää tulisi lisätä yhteen kertaan viikossa. Ohrasuurimopuuron ja mannapuuron rinnalle tulisi löytää lisää maistuvia vaihtoehtoja.

Luomummaksi vaihteittain

www.portaatluomuun.fi/ammattilaiset

HELPOINTA ON VAIHTAA SUORAAN

1. Kappaletuote tai lisäke vaihdetaan luomuun: hedelmä, maito, leipä, levite, keitetty peruna, riisi, pasta, pinaattihukainen

2. Reseptin raaka-aine vaihdetaan luomuksi: sipuli, juurekset, mausteet, jauhot, liha, siipikarja

Jos haluaa välttyä lisäkustannuksilta, tulee tehdä ruokalistasuunnittelua ja reseptimuutoksia

1. Kalliimpien ruokalajien osuutta vähenetään (liha, siipikarja, einekset, lihaleikkeleet) ja edullisten määrää lisätään (puurot, kasvikset, sesongin tuotteet)

2. Lihan osuutta pienennetään korvaamalla liha osittain juureksilla (Bolognese, pataruoat)

3. Ruoan hävikki minimoidaan. Ruokaa pyritään valmistamaan mahdollisimman tarkkaan oikea määrä. Ylimääräinen ruoka pyritään käyttämään mahdollisimman hyvin hyödyksi elintarviketurvallisuus huomioiden.

20 % LUOMUA

Käyttöhintaselvityksen mukaan luomun osuutta on helppointa lisätä vaihtamalla leivän,

levitteenä käytetyn margariinin, hedelmiä tai juuresraasteita sekä pääruoan komponentteja, kuten sipulia, perunaa ja juureksia luomuksi. Yksinkertaisinta päästä 20 % luomutavotteeseen on vaihtaa ruokailun yhteydessä tarjottava maito luomuksi.

Hintalaskelmassa tehtyjen muutosten jälkeen 20 % luomua sisältävä ruokalista on jopa edullisempi kuin alkuperäinen. Kuitenkin tarjottavien aterioiden ravintosisällöt säilyvät suositusten mukaisina.

Selvityksen tulokset ovat suuntaa-antavia, mutta ne osoittavat luomun käytön lisäämisen mahdolliseksi ilman lisäkustannuksia. Muutokset ja laskelmat löytyvät osoitteesta:

www.ekoruokakone.fi/ruokalista

MUISTA KIINNITTÄÄ LUOMU

Suurissa ammattikeittiöissä on käytössä tuotannonohjausjärjestelmät, joiden avulla tehdään ruokalistasuunnittelua, muutetaan reseptiä kaa sekä tilataan raaka-aineita. Valittaessa luomutuotteita ruokalistalle, tulee muistaa myös kiinnittää luomutuotteet reseptiikkaan ja tuotannonohjausjärjestelmän tilauskantaan. Näin tiedot luomutuotteiden tilauksesta ja käyttömäärästä menevät automaattisesti tavarantoimittajalle, joka pystyy reagoimaan tuotteen riittävyteen.

EKORUOKAKONE.FI

Ekoruokakone on ammattikeittiöille tarkoitettu työkalu, jonka avulla voi suunnitella luomun lisäämistä reseptiikkaan ja tehdä ruokalistasuunnittelua. Työkalun toiminta perustuu mittavaan raaka-ainelistaukseen. Kone kertoo, mitkä raaka-aineet on vaihdettavissa luomuksi, annoksen hinnan ja hinnan muutokset vaihdettaessa tuotteita luomuksi. Saat heti selville annoksen luomuprosentin sekä tärkeimmät ravintoarvot. Osa tuotteista on lisätty myös ympäristötietoja. Kone muistuttaa sesongeista ja kertoo myös, mistä luomutuotteita on saatavilla.

Ekoruokakoneesta löydät paljon valmista reseptiikkaa, jota voi muokata omaan käyttöön sopivaksi tai ottaa ruokalistalle sellaisenaan. Saat kaikki Ekoruokakoneen toiminnot käyttöösi liittymällä Portaati luomuun -ohjelmaan.

Luomua ilman lisäkustannuksia

www.ekoruokakone.fi/ruokalista

RUOKALISTAMUUTOKSIA

Muokkaamalla ruokalistaa voi lisätä luomutuotteita listalle ilman lisäkustannuksia. Esimerkiksi vähentämällä liharuokien osuutta.

0 % LUOMUA

MA

Palapaisti, peruna, lisäkesalaatti, punajuuri, sekaleipä, margariini, maito

TI

Kalakeitto, lisäkesalaatti, lihaleikkele, sekaleipä, margariini, vatattu puolukkapuuro, maito

KE

Kaalikärryle, porkkanamuhennos, peruna, lisäkesalaatti, puolukkamurska, näkkileipä, margariini, maito

TO

Uunibroileri, peruna, currykastike, sekaleipä, margariini, hedelmärahka, maito

PE

Jauhelihabolognese, spagetti, maustekurkku, hehkuvan punainen kaalisalaatti, näkkileipä, margariini, maito

LUOMUA

0 % / kg
0 % / €
ra 1,72 €/ annos

20 % LUOMUA

MA

Pinaattihukainen, peruna, puolukkamurska, porkkanaraaste, sekaleipä, margariini, maito

TI

Kalakeitto, lihaleikkele, näkkileipä, margariini, maito

KE

Kaalikärryle, peruna, lisäkesalaatti, puolukkamurska, näkkileipä, margariini, maito

TO

Uunibroileri, täysjyväriisi, currykastike, porkkanaraaste, näkkileipä, margariini, maito, omena

PE

Kasvisbolognese, spagetti, hehkuvan punainen kaalisalaatti, näkkileipä, margariini, maito

LUOMUA

20 % / kg
30 % / €
ra 1,58 €/ annos

PALAPAISTI

Annosmäärä: 100 kpl Annoskoko: 175 g Annostyyppi: Pääruoka

RAAKA-AINEET	RAAKAPAINO	HINTA	LUOMUA
Nauhanliha	9 000 g	13,26 €	×
Vesi	6 000 g	0 €	×
Jauhot	1100 g	0,83 €	×
Sipuli	900 g	1,25 €	×
Tomaattisose/pyre	300 g	2,08 €	×
Lihaliemi, jauhe	100 g	12,29 €	×
Suola	45 g	1,5 €	×
Valkopippuri, jauhettu	5 g	30,33 €	×

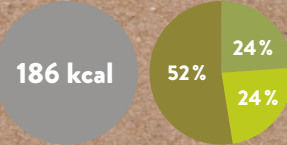
RAAKA-AINEET	RAAKAPAINO	HINTA	LUOMUA
Nauhanliha	5 000 g	18,11 €	✓
Vesi	9 000 g	0 €	×
Kasvissekoitus,pakaste	2000 g	4,17 €	✓
Jauhot	1620 g	0,94 €	×
Sipuli	1440 g	1,21 €	✓
Tomaattisose/pyre	360 g	3,70 €	✓
Lihaliemi, jauhe	180 g	15,33 €	×
Suola	30 g	1,50 €	×
Valkopippuri, jauhettu	5 g	36,09 €	✓

Vaihda luomuksi
esim. näin

Annoksen hinta Luomu-prosentti



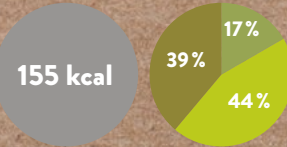
Energia / annos Ravintosisältö / 100g



Annoksen hinta Luomu-prosentti



Energia / annos Ravintosisältö / 100g



Proteiini
Hiilihydraatit
Rasva

KALAKEITTO

Annosmäärä: 100 kpl Annoskoko: 300 g Annostyyppi: Pääruoka

RAAKA-AINEET	RAAKAPAINO	HINTA	LUOMUA
Peruna, käsitelty	9 000 g	1,78 €	×
Kevytmaito	7 200 g	0,96 €	×
Pakastekala (sei)	6 429 g	6,02	×
Vesi	6 000 g	0 €	×
Sipuli	857 g	1,25 €	×
Voi	300 g	8,04 €	×
Suola	145 g	0,76 €	×
Tilli	40 g	10,87 €	×
Maustepippuri,	12 g	8,80 €	×

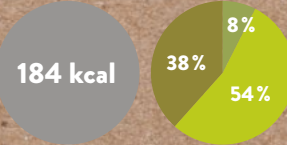
RAAKA-AINEET	RAAKAPAINO	HINTA	LUOMUA
Peruna, käsitelty	9 500 g	1,49 €	✓
Kevytmaito	7 500 g	1,67 €	✓
Pakastekala (sei)	5 000 g	6,02	×
Vesi	6 000 g	0 €	×
Sipuli	1 000 g	1,21 €	✓
Voi	300 g	11,95 €	✓
Suola	145 g	0,76 €	×
Tilli	50 g	47,23 €	✓
Maustepippuri kokonainen	12 g	8,80 €	×

Vaihda luomuksi
esim. näin

Annoksen hinta Luomu-prosentti



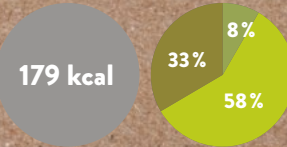
Energia / annos Ravintosisältö / 100g



Annoksen hinta Luomu-prosentti



Energia / annos Ravintosisältö / 100g



Proteiini
Hiilihydraatit
Rasva

RAAKA-AINEIDEN
KÄYTÖSSÄ EROJA

Luumun käyttöhintalaskelman tueksi Savon ammatti- ja aikuisopiston ruokatuotannon opiskelijat tekivät pienimuotoisen raaka-aineiden vertailutestin. Testissä haluttiin selvittää, eroavatko luomu- ja tavanomaisten raaka-aineiden käyttö ruoanvalmistuksessa toisistaan. Testissä kiinnitettiin huomiota raaka-aineen laatuun, valmistukseen, syntyvän jätteen määrään, saantoon, aistinvaraiseen arviointiin: ulkonäkö, maku, haju, suutuntuma, väri sekä erityisten makujen voimakkuus.

Testiin valittiin tavallisia kouluissa ja oppilaitoksissa tarjottavia ruokia, joiden raaka-aineet ovat helposti saatavilla myös luomuna. Testattavia ruokia olivat makaronilaatikko, peruna-kasvis-kiusaus, jauhelihapihvi, tomaattinen pastakastike, paistettu broileri, kaali- porkkanaraaste, ohrapuuro, kaurapuuro, omenapiirakka, vaniljakastike, mansikkakiisseli. Ruokailun yhteydessä vertailtiin myös kiisselin pohjana käytettyä vadelmamehua. Ruuat valmistettiin kahdessa eri keittiössä sekä luomuna että tavanomaisena täysin identtisillä ohjeilla.

Testin tuloksena huomattiin, että luomu- ja tavanomaisilla raaka-aineilla on sekä maku-, väri- että koostumuseroja. Valmistuksen yhteydessä huomattiin myös, että tiettyjä raaka-aineita ei luomuna olisi tarvinnut yhtä paljon kuin tavan-

omaisena. Myös valmiiden ruokien koostumuk-
sissa ja värissä havaittiin pieniä eroja.

TESTAUKSEN HUOMIOT
RAAKA-AINEISSA

Kaurahiutale: Luomuhiutale oli väriltään tummempi, valmiin puuron rakenne paksumpi. Luomuhiutaleita olisi riittänyt vähemmän kuin tavanomaisia samaan nestemäärään.

Ohrasuurimo: Luomusuurimot olivat väriltään vaaleampia. Luomu sakeni paremmin ja nopeammin. Tavanomaiselle suurimolle ei riittänyt sama kypsennysaika kuin luomusuurimolle.

Vadelmamehutiiviste: Luomumehussa voimakkaampi ja luonnollisempi tuoksu ja väri. Ei-luomussa keinotekoinen väri. Valmiin tuotteen makuero oli suuri. Luomu oli paljon raikkaampi ja maistui vadelmalta.

Pasta: Pastat olivat raakana samanlaisia. Tavanomainen pasta pehmeni nopeammin ja meni ”klönttiin”.

Jauheliha: Luomujauheliha oli tuoreempi tuoksu. Luomujauheliha rakeutui paremmin, tavanomaisesta irtosi enemmän nestettä. Kypsennyshävikki tavanomaisessa hieman isompi.

Kananmuna: Luomukananmunat vahtoutuivat

nopeammin. Peruskakkupohjaan olisi riittänyt pienempi määrä luomumunia kuin tavanomaisia. Luomukananmunan väri tummempi kuin tavanomaisen.

Kasvikset: Yleisesti havaittiin, että luomukasviksissa nesteen määrä oli suurempi kuin tavanomaisissa. Eli luomukasvikset olivat mehukkaampia. Tästä johtuen testissä valmistettuun luomukasviskiusaukseen olisi riittänyt pienempi määrä nestettä kuin vastaavaan tavanomaiseen.

Mausteista huomioitiin yleisesti, että luomumausteiden väri ja tuoksu olivat voimakkaampia. Luomumausteita ei olisi tarvinnut käyttää samaa määrää kuin vastaavia tavanomaisia mausteita. Testissä käytettiin suolan lisäksi mm. pippureita, paprikajauhetta, kanelia, aitoa vaniljaa.

KYLMÄLEIVONTA

Luomusämpylät tai -leivän voi helposti ja edullisesti valmistaa keittiössä itse. Kylmäleivontamenetelmässä taikina tehdään edellisenä päivänä, nostetaan kylmään kohoamaan ja aamulla taikina leikataan sämpylöiksi ja paistetaan. Tällä menetelmällä säästää monta työvaihetta.

Kylmäleivonnasta tehtiin hankkeessa esimerkkilaskelma, jossa otettiin huomioon myös leivontaan kuluva työaika. Laskelma ja luomuleipä reseptejä löytyy Ekoruokakoneesta.

TYÖAIKAMENEKKI	PERINTEINEN LEIVONTA	KYLMÄ- LEIVONTA
Taikinan valmistus, raaka-aineiden mittaust, pyöritys koneessa	15 min	15 min
Nostatus	40 min	0 min
Leivonta	30 min	10 min
Nostatus	50 min	0 min
Paistaminen	15 min	15 min
Kokonaisaika	2 h 30 min	40 min
Työaikakustannus (2300€ kk/ 16€ h)	40 €	10,7 €
Luomujauho (80 sämpylää)	0,07 €	0,07 €
Työ mukana	0,57 €	0,20 €
Leipomosta/kaupasta ostettu luomusämpylä (keskihinta 70 c/kpl)	56 €/80 kpl,	
Itse kylmäleivonnalla valmistettu luomusämpylä (hinta 20 c/kpl)	16 €/ 80 kpl	



YHDELLÄ TUOTTEELLA 20 % TAVOITTEeseen

Yksi luomutuote voi riittää!

Ruokapalveluilla on mahdollista saavuttaa hallituksen asettama 20 % luomutavoite ottamalla käyttöön yksi merkittävä luomutuote. Tällainen on esimerkiksi luomumaito.

Luomumaitoa on nyt saatavilla suurkeittiöille sopivassa 10 l novo-pakkauksessa. Tämän lisäksi rasvattoman homogenoidun luomumaidon on saanut täydentää D-vitamiinilla 1.9.2016 alkaen maa- ja metsätalousministeriön antaman asetuksen mukaisesti.



CASE-MUURAME

Muuramen ruokapalvelut siirtyivät tarjoamaan luomumaitoa viidessä suurimmassa yksikössään 1.12.2016. Päätös luomumaidon käytöstä tehtiin ravitsemispäällikkö Ilja Saralahden tahtotilan ja kunnan hallinnon tuen myötä. Taloudellisesti panostus oli merkittävä, mutta uuden hankintasopimuksen, ruokalistamuutosten sekä reseptien ja valmistusmenetelmien muokkausten ja hävikin seurannan tehostamisella mahdollista. Elintarvikkeiden hankintaan ei käytetä enempää rahaa luomumaidon vuoksi kuin aikaisemminkaan. Luomumaidon myötä luomuprosentti nousi lähes 15 % ja on nyt n. 20 %

Ravitsemispäällikön mukaan luomumaito tukee hyvin hankinnoissa huomioitavaa kotimaisuutta. Tämän lisäksi se tukee hallituksen tavoitteita luomun käytön lisäämisestä, tuo positiivista imagoa sekä ruokapalveluille että Muuramen kunnalle.

LÄHTEET: Aineisto ammattikeittiöille luomun lisäämisen avuksi on tuotettu Luomutarjonnan lisääminen ja monipuolistaminen ammattikeittiöissä -hankkeessa, jota on rahoittanut MAVI/MMM. Luomun käyttöön liittyviä hinta- ja ympäristövaikutuslaskelmia ovat olleet tekemässä tutkimuskoordinaattori ja keittömestari Jaakko Nuuttila, Luomuinstituutti sekä erikoistutkija Tuomas Mattila, Suomen ympäristökeskus (Syke)

*Luomua ilman
lisäkustannuksia*

www.ekoruokakone.fi