



LUOMU OSANA KESTÄVÄÄ GASTRONOMIAA

**LUOMUA.
ILMAN
MUUTA.**





Mistä aiheutuu ruokapalvelun suurin ympäristövaikutus?

- a) Energian käytöstä.
- b) Raaka-aineiden tuotannosta.
- c) Jätteiden käsittelystä ja hävikin hallinnasta.

Miten voi eniten vähentää raaka-aineiden ympäristövaikutuksia?

- a) Valitsemalla lähiruokaa, jolla on lyhyt kuljetusmatka.
- b) Valitsemalla mahdollisimman vähän pakattuja raaka-aineita.
- c) Vähentämällä lihan osuutta ruokalistalla.

Totta vai tarua?

- a) Suomalainen ruoka on lähes luomua.
- b) Luomu ylläpitää luonnon monimuotoisuutta.
- c) Luomu on tavanomaista tuotantoa parempi eläinten hyvinvoinnille.
- d) Luomu sitoo hiiltä peltomaahan.

Kuinka hyvin raaka-aineiden tuotannon ympäristövaikutukset kuuluvat oppilaitoksesi opetukseen?

- a) Hyvin
- b) Kohtuullisesti
- c) Melko huonosti
- d) Ei ollenkaan



Mistä aiheutuu ruokapalvelun suurin ympäristövaikutus?

- a) Energian käytöstä.
- b) Raaka-aineiden tuotannosta.
- c) Jätteiden käsittelystä ja hävikin hallinnasta.

Miten voi eniten vähentää raaka-aineiden ympäristövaikutuksia?

- a) Valitsemalla lähiruokaa, jolla on lyhyt kuljetusmatka.
- b) Valitsemalla mahdollisimman vähän pakattuja raaka-aineita.
- c) Vähentämällä lihan osuutta ruokalistalla.

Totta vai tarua?

- a) Suomalainen ruoka on lähes luomua. **TARUA**
- b) Luomu ylläpitää luonnon monimuotoisuutta. **TOTTA**
- c) Luomu on tavanomaista tuotantoa parempi eläinten hyvinvoinnille. **TOTTA**
- d) Luomu sitoo hiiltä peltomaahan. **TOTTA**

Kuinka hyvin raaka-aineiden tuotannon ympäristövaikutukset kuuluvat oppilaitoksesi opetukseen?

- a) Hyvin
- b) Kohtuullisesti
- c) Melko huonosti
- d) Ei ollenkaan

**LUOMUA.
ILMAN
MUUTA.**



AGENDA



- Määritelmät
- Ruokapalveluiden ympäristövaikutukset
- Mitä luomu on? Miten se vastaa kestävyyshaasteisiin?
- Materiaalia



KESTÄVÄ KEHITYS ON RAVINTOLA-ALAN OPETUSSUUNNITELMISSA

- Perustutkinnon suorittanut osaa:
 - ✓ Toimia kestävän kehityksen toimintatapojen mukaisesti ja koota ympäristöystävällisen lautasmallin.
- Miten käytännössä?

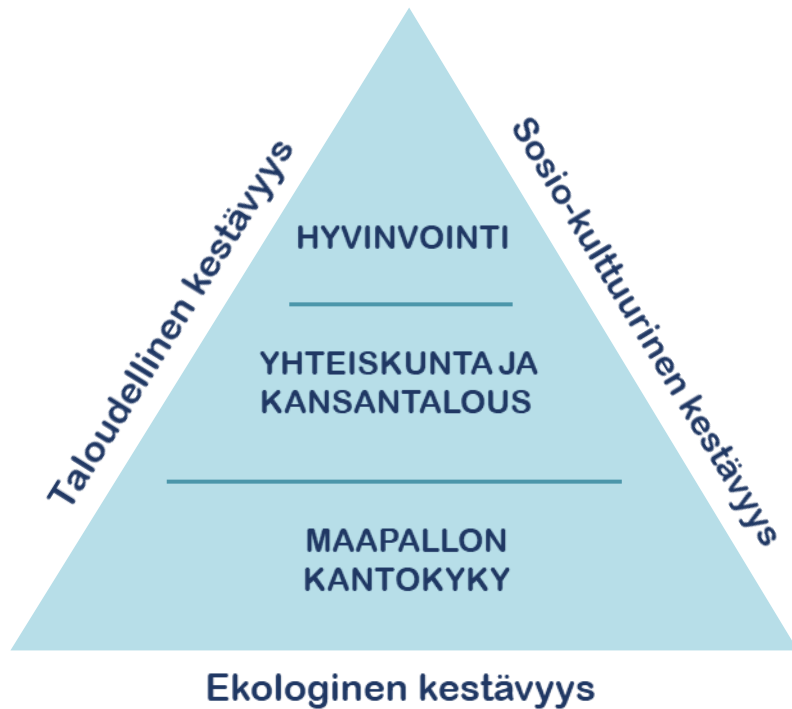


VASTUULLINEN RUOKA ON TRENDI



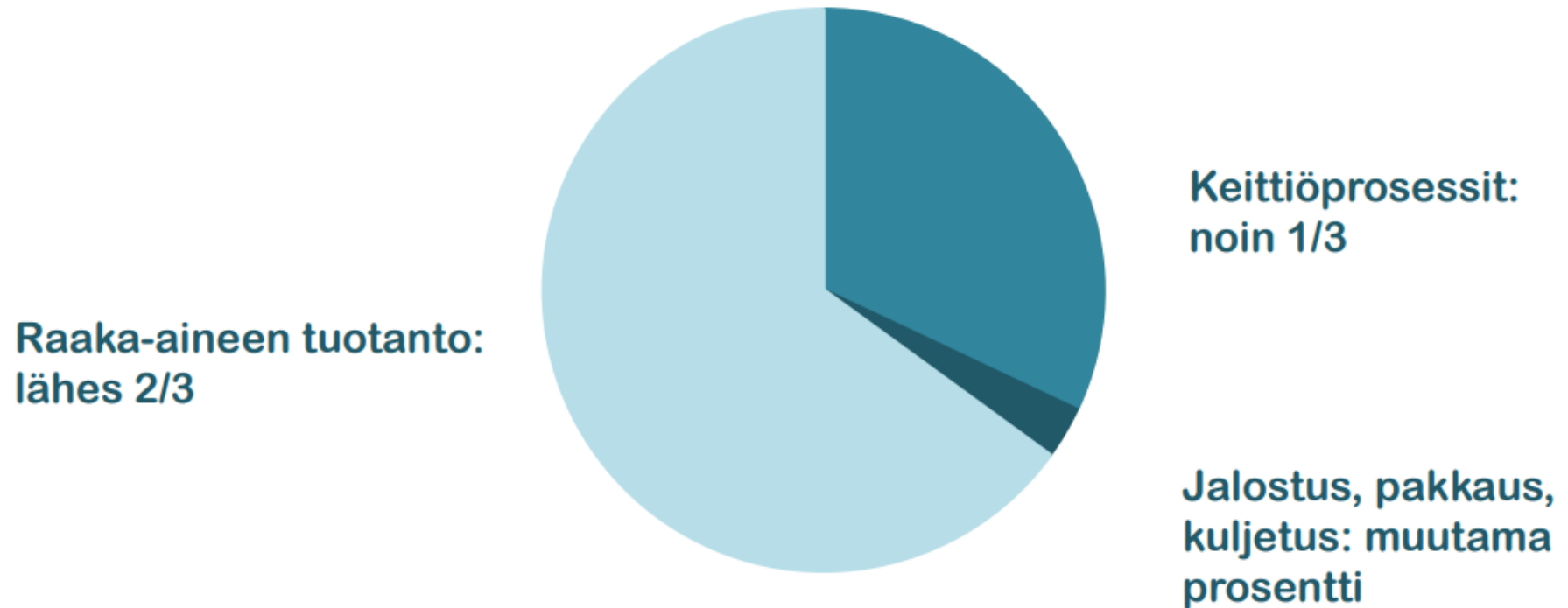
- Välitämme entistä enemmän siitä, mitä syömme.
- Tiedostava ruokailija tietää, että vastuullisilla ruokavalinnoilla voi olla valtava vaikutus.
- Vastuullisuudesta puhutaan paljon, mutta kuluttajalla on vaikeuksia ymmärtää mitä se käytännössä tarkoittaa.
- Myös ruokapalveluista odotetaan vastauksia siihen, miten syödä vastuullisesti.

MÄÄRITELMIÄ



- **Kestävä kehitys** on kehitystä, joka tyydyttää nykyisen yhteiskunnan tarpeet tekemättä myönnytyksiä tulevien sukupolvien kustannuksella.
- **Vastuullisuus** on kestävän kehityksen tavoitteiden huomioimista kaikessa toiminnassa.
- **Kestävä gastronomia** yhdistää gastronomisen ammattitaidon kestävän kehityksen periaatteisiin.

RAAKA-AINEIDEN TUOTANNOSTA SUURIMMAT VAIKUTUKSET YMPÄRISTÖÖN



YMPÄRISTÖVAIKUTUKSET OVAT MONINAISIA

Maatalous on yksi merkittävimmistä uhkista luonnon monimuotoisuudelle.

Yli 20 % suomalaisten ilmasto-vaikutuksista tulee ruuantuotannosta.

Maatalous on Suomessa merkittävin ihmisen aiheuttama vesistöjen ravinnekuormituksen lähde.

Suomalaisten vesijalanjäljestä lähes puolet tulee ulkomailta tuoduista tuotteista. Suomessa kulutetaan lukuisia maataloustuotteita, jotka tulevat vesivaroiltaan niukoilta alueilta.



Suurin osa keittiöprosessien ympäristövaikutuksista syntyy rakennusten lämmityksestä ja astiahuollon energiankulutuksesta.

Keittiössä syntyvän ruokahävikin ympäristövaikutuksista suurin osa aiheutuu valmiin ruoan poistamisesta.

Keittiön siivouksen suurimmat ympäristövaikutukset aiheutuvat veden kulutuksesta sekä kemikaalien käytöstä.

Pakkausmateriaalin määrällä ja laadulla on vähäinen ympäristövaikutus.

Jalostuksen ja kuljetuksen energiankäytöllä on vain vähäinen ympäristövaikutus.

■ Keittiöprosessit ■ Jalostus, pakkaus, kuljetus ■ Raaka-aineen tuotanto

**LUOMUA.
ILMAN
MUUTA.**



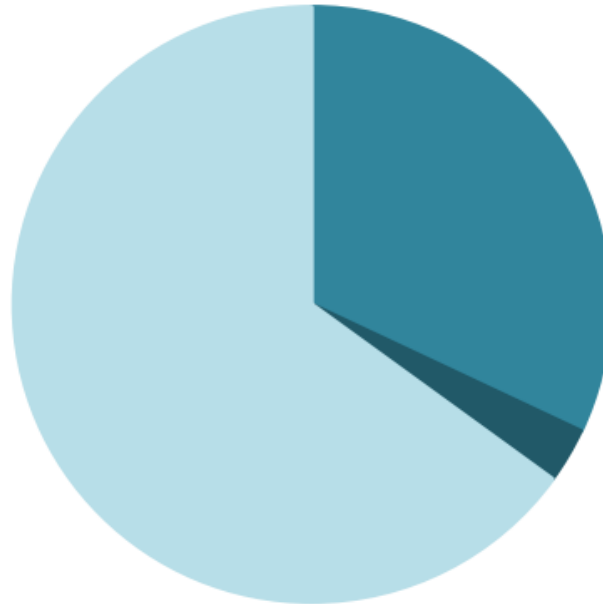
YMPÄRISTÖVAIKUTUKSIA VOI VÄHENTÄÄ

Vähentämällä hävikkiä.

Lisäämällä kasvisruokaa.

Lisäämällä luomuruokaa.

Välttämällä tuontituotteita,
joilla on iso vesijalanjälki.



Kierrättämällä materiaalit/jätteet.

Minimoimalla energiankäytön:
tehokkaat työskentelytavat,
energiapihit laitteistot,
vähäpäästöisen energian käyttö.

Valitsemalla ympäristömerkittyjä
kemikaaleja ja materiaaleja.

Ohjaamalla asiakkaita kestäviin
valintoihin viestinnän avulla.

Suosimalla fiksuja pakkaus-
materiaaleja ja vähän pakattuja
tuotteita.

Suosimalla tuotteita, joiden
kuljetusmatka on lyhyt.

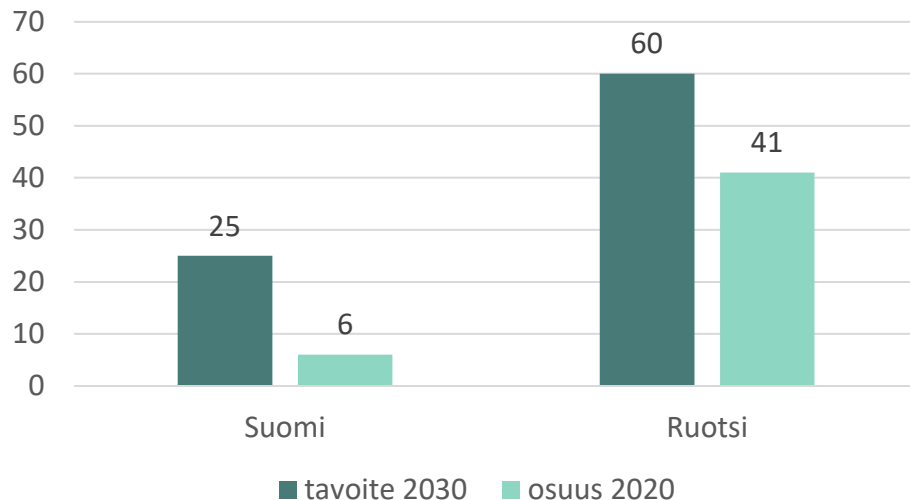
■ Keittiöprosessit ■ Jalostus, pakkaus, kuljetus ■ Raaka-aineen tuotanto

**LUOMUA.
ILMAN
MUUTA.**



VALTIOVALTA KANNUSTAA LUOMUN LISÄÄMISEEN

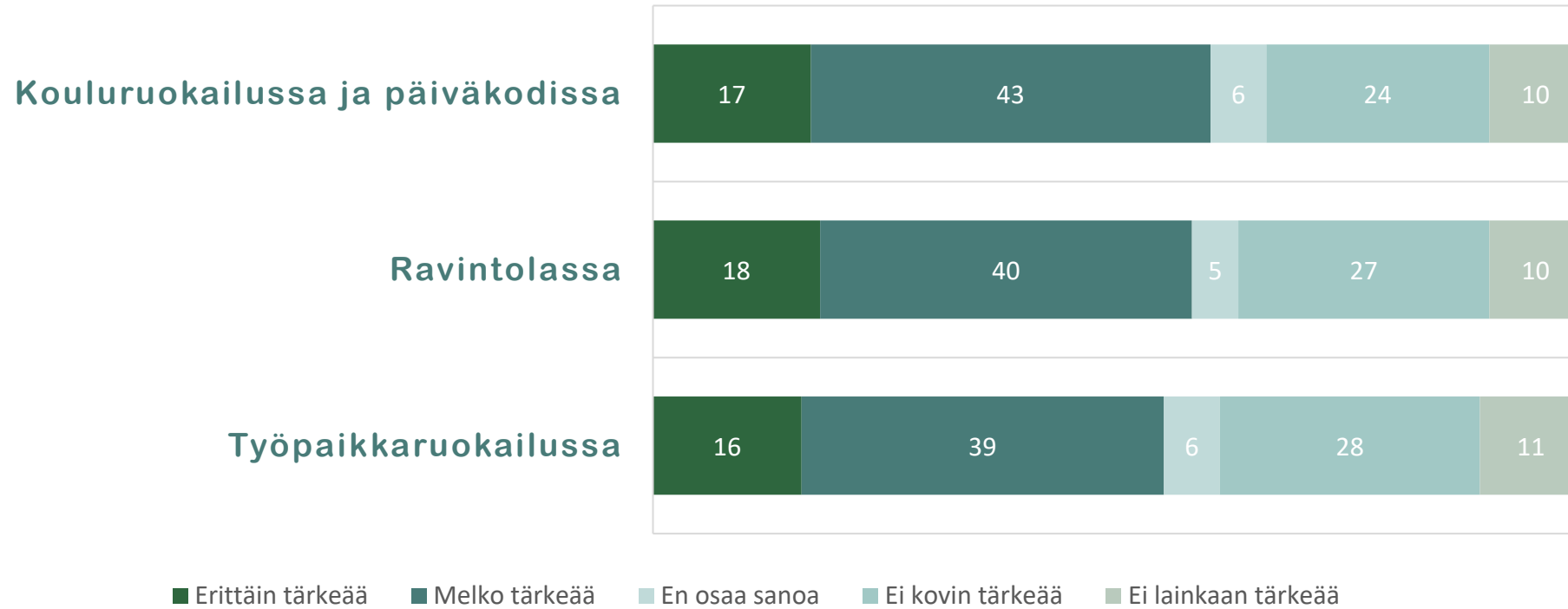
Luomun osuus julkisissa ruokapalveluissa
Nykytilanne ja tavoitteet



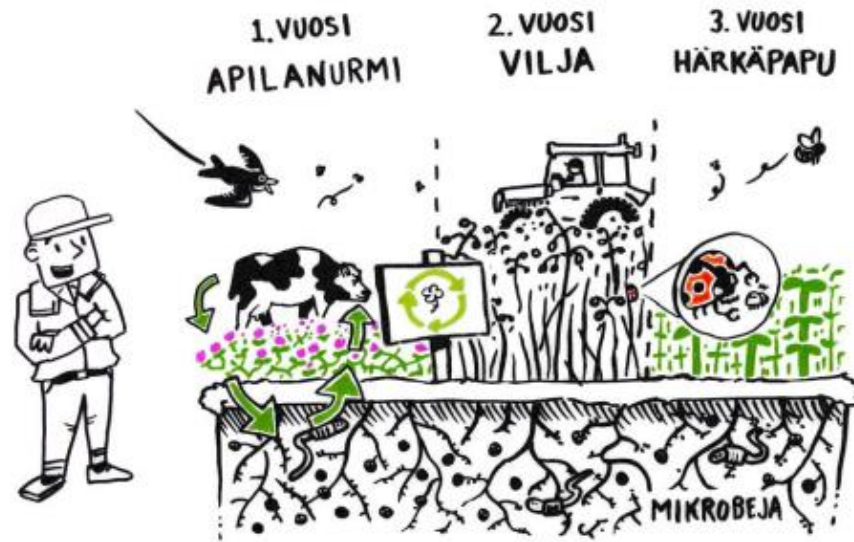
- Ammattikeittiöiden tarjoamasta ruoasta 25 % tulee olla luomua vuoteen 2030 mennessä.
- Suomi on jäljessä muita Pohjoismaita.

KULUTTAJAT TOIVOVAT LUOMURUOKAA MYÖS RUOKAPALVELUIHIN

Miten tärkeänä pidät luomun tarjoamista...



MITÄ LUOMU OIKEASTAAN ON?



Luomu yhdistää ympäristön kannalta parhaat tuotantotavat, korkeat vaatimukset eläinten hyvinvoinnille sekä kuluttajien toiveet korkealaatuisista ja luonnollisista tuotteista.

[Katso video: Fiksu valinta](#)

**LUOMUA.
ILMAN
MUUTA.**



YMPÄRISTÖ KIITTÄÄ



- Luomun positiivisia ympäristövaikutuksia on luonnon monimuotoisuuden ja maan kasvukunnon ylläpito sekä haitallisen vesistökuormituksen hillitseminen.
 - Positiiviset ympäristövaikutukset ovat luomun menetelmien ansiota.
 - mm. monipuoliset viljelykierrot, laiduntavat eläimet, kiello käyttää kemiallisia torjunta-aineita ja keinolannoitteita.
- Luomu on tavanomaista tuotantoa omavaraisempaa.
 - Luomutiloille ei osteta keinolannoitteita eli luomutuotanto ei ole riippuvainen venäläisellä maakaasulla tuotetusta typestä
 - Luomussa ravinteiden saanti perustuu viljelykiertoihin, typpeä sitovien palkokasvien viljelyyn ja kierrätysravinteisiin.

LAJITYYPILLISTÄ ELÄMÄÄ



Luomueläimet...

- Saavat mahdollisuuksia lajityypilliseen tekemiseen.
- Ulkoilevat laitumella tai ulkotarhassa vähintään kesäajan.
- Liikkuvat vapaasti väljemmissä tiloissa, eikä käytössä ole häkkejä tai muita liikkumisen estäviä rakenteita.
- Lääkitään kuten tavanomaisetkin, jos ne sairastuvat.
 - Tuotteen varoaika lääkityksen jälkeen on kaksinkertainen tavanomaiseen tuotteeseen verrattuna.



LUONNOLLISTA RUOKAA



- Luomutuotannossa torjunta-aineiden käyttö on äärimmäisen rajoitettua.
 - Tauteja ja tuholaisia vastaan saa käyttää vain muutamia luonnossa esiintyviä aineita.
 - Rikkakasvien torjunta-aineet on kielletty kokonaan.
- Lisäaineiden käyttö on luomuelintarvikkeiden valmistuksessa tiukasti säänneltyä.
 - Suuri osa luomussa sallituista lisäaineista on peräisin luonnosta.
 - Ei fosfaatteja, keinotekoisia makeutus- tai väriaineita eikä arominvahventeita.



VILLIÄ LUOMUA



- Riista tai luonnonkalat eivät voi olla luomua.
 - Vain viljely kala ja tarhattu riista voi olla luomua.
- Luonnontuotteet voivat olla luomua, jos ne on kerätty luomusertifioidulta keruualueelta.
 - Tällaisia tuotteita ovat esimerkiksi metsämarjat, villiyrtit, sienet ja mahla.
- Luomukeruualueella ei ole viimeisen kolmen vuoden aikana käytetty lannoitteita tai torjunta-aineita.
- Luomukeruualueiden tuotantoketjua valvotaan vuosittain kuten muutakin luomutuotantoa.
 - Tuotteet ovat jäljitettävissä metsään asti.
- Suomessa on maailman suurin luomusertifioitu keruuala, noin 6,9 miljoonaa hehtaaria.

VALVOTTUA TUOTANTOA

- Luomu on osa EU:n lainsäädäntöä ja samat säädökset ovat voimassa koko EU:ssa.
- Jokainen luomuviljelijä ja luomutuotteiden valmistaja sitoutuu noudattamaan luomusäädöksiä ja liittyy luomuvalvontaan.
- Suomessa luomua valvovat viranomaiset vuosittaisin tarkastuksin.
- Vain valvontajärjestelmässä mukana olevat tuotteet saa merkitä EU:n luomumerkillä.
- Ruokapalveluiden ei tarvitse kuulua luomuvalvontaan, vaikka ne käyttävät luomuraaka-aineita. Tämän takia ruokapalvelut eivät voi käyttää viestinnässä EU:n luomumerkkiä.
- Luomun käytöstä voi kuitenkin viestiä muuten. Muista kertoa luomua käytöstä oikein – se on vastuullisuutta.
 - Portaat luomuun –ohjelma tarjoaa mallin ja ohjeistuksen luomun käyttöön ja viestintään ammattikeittiössä.



AMMATTIKEITTIÖIDEN VALINNOILLA ON VAIKUTUSTA

- Suomessa on noin 11 400 ammattikeittiötä (pl. jakelukeittiöt).
- Vuoden aikana ammattikeittiöissä valmistetaan yli 750 miljoonaa ateriaa.

(Lähde: Taloustutkimuksen Horeca-rekkari 2021)



- Suomalaiset käyttävät 7600 miljoonaa euroa hotelli-, kahvila- ja ravintolaostoihin.

(Lähde: Tilastokeskus)

Miten kestävät raaka-ainevalinnat mukaan kaikkiin ruokapalveluihin?

**LUOMUA.
ILMAN
MUUTA.**





Mitä on Luomu? Pro Luomun verkkosivujen aineisto

- Vaikutukset ympäristöön ja yhteiskuntaan
- Tuoteryhmäkohtaiset infoaineistot

Viesti luomusta oikein -hankkeen aineisto

- Luomu ammattikeittiössä ja kaupassa
- Luomun käyttäjän käsikirja
- Luomun valvonta ammattikeittiöissä
- Opetusmateriaalia (mm. luomun perusteet, viestintä, käyttö ammattikeittiöissä, omavalvonta)

Ruokavirasto

- Luomuvalvonta
- Tilastotietoa





Luomua ravintola /Portaat luomuun -ohjelma

- Luomutuotteiden käytön lisääminen ammattikeittiöissä asteittain
- Luomuviestintä
- Luomu ruokalistalla
- Luomu omavalvonnassa

Ekoruokakone

- Luomun lisääminen ruokalistalle ilman lisäkustannuksia
- Raaka-aineiden ympäristövaikutukset
- Sesonkiruokalistan suunnittelu
- Luomuraaka-aineiden saatavuustietoja
- Reseptipankki

EkoCentria

- Vastuulliset elintarvike- ja ruokapalveluhankinnat
- Kestävän kehityksen mukainen ruokatuotantoprosessi
- Kasvisruokareseptiikkaa
- Uutiset 2040





Aineisto on alun perin tuotettu
maa- ja metsätalousministeriön rahoittamassa *Mitä
se luomu oikeastaan on* -hankkeessa v. 2018-2019
ja päivitetty
Luomutetaan ruokapalvelut -hankkeen aikana.