

Ammattikeittiöiden luomukysyntä otettava todesta

Suomessa on 17 500 ammattikeittiötä, jotka tarjoavat n. 700 miljoonaa ateriala vuotta. Ateriala valmistamiseen käytetään arviolta 350 miljoonaa kiloa raaka-ainetta. Lähes puolet ammattikeittiöistä on päättänyt lisätä luomun käyttöä.

Kiinnostus luomua kohtaan on kasvanut merkittävästi parin viime vuoden aikana myös julkisen sektorin ammattikeittiöissä. Viime vuodenvaihteessa ammattikeittiöille tehdyn selvityksen mukaan 47 % julkisista ruokapalveluista on tehnyt strategisen päätöksen lisätä luomuraaka-aineiden käyttöä. Vuonna 2016 vain 22 % oli tehnyt vastaavan päätöksen.

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.

Luomumaito tuplasi luomun käytön

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

Ammattikeittiöiden luomutavoite on edelleen mahdollista saavuttaa. Esimerkiksi luomumaidon lisääntynyt käyttö tuplasi julkisen sektorin luomuosuuden kahdessa vuodessa: vuonna 2016 luomun osuus oli 6 %, ja nyt se on 12 %. Luomumaidon käytön lisääntymisen taustalla on maa- ja metsätalousministeriön päätös maksaa luomumaidolle korotettua koulujakelutukea syksystä 2017 lähtien.

- 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.

Aktiivisempaa myyntiä

Ammattikeittiöt peräänkuuluttavat tuottajilta aktiivisempaa tiedottamista ja suoraa yhteydenottoa. Tarvitaan ammattikeittiöiden tarpeisiin räätälöityjä kotimaisista luomuraaka-aineista valmistettuja tuotteita.

Tuotesuunnittelu tulee tehdä yhteistyössä keittiön, jatkojalostajan ja tuottajien kesken. Tuotteiden esikäsittely, riittävän iso pakkauskoko, tasainen laatu ja toimitusvarmuus; siinä ovat tärkeimmät kriteerit ammattikeittiöille tarjottaville luomutuotteille. Tuotteiden tulee olla hinnaltaan ammattikeittiöille sopivia, koska ammattikeittiömarkkina on täysin eri kuin vähittäiskauppa ja yksittäiset kuluttajat.

Luomuna tarvitaan runsaasti lisää maitoa ja maitotuotteita, perunaa, juureksia, vihanneksia sekä mylly- ja leipomotuotteita, lihaa ja lihatuotteita. Kasvisruokailun yleistymisen myötä myös kotimaisille luomukasviproteiinituotteille on kysyntää. Ammattikeittiöt ovat valmiita lisäämään luomutuotteiden käyttöä keskimäärin 1 000 – 5 000 kiloa/tuote/vuosi.

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.

Lähteet:

Savon koulutus kuntayhtymän ja Pro Luomun teettämän Luomutuotteiden käyttö ruokapalveluissa -selvityksen toteutti Taloustutkimus Oy 20.11.2018-14.1.2019. Tulokset ovat suuntaa-antavia, mutta alhaisen vastaajamäärän vuoksi eivät kaikilta osin yleistettävissä. Ruokapalveluhankinnoista päättävälle henkilölle suunnattua kyselyä rahoitti maa- ja metsätalousministeriö. Lisäksi Savon koulutus kuntayhtymän Portaat luomuun -ohjelman asiakkaille käynnissä oleva kysely, johon vastausprosentti tällä hetkellä 19 %.

Lisätietoja:

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

Jaana Elo, elintarvike-asiantuntija, Luomuliitto p. 040 9641 518, neuvonta@luomuliitto.fi