



LUOMUKO KALLISTA?

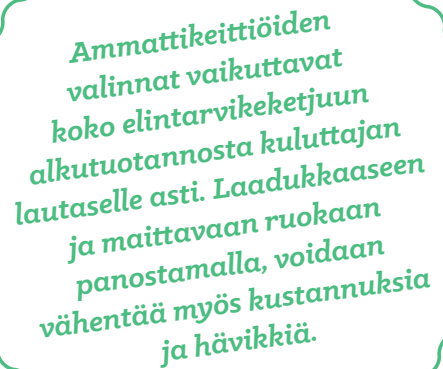
*Luomun käyttöhintavertailu
ammattikeittiöissä*

Ruokapalvelut osana elintarvikeketjua

Suomessa nautitaan julkisissa ruokapalveluissa n. 380 miljoonaa ateriaa vuodessa, joihin hankitaan elintarvikkeita n. 350 miljoonalla eurolla. Suuren volyyminsa vuoksi julkiset ammattikeittiöt ovat merkittävässä roolissa koko elintarvikeketjun kestävyyskehittämisessä. Meidän kulutuksen ympäristövaikutuksista noin kolmannes aiheutuu ruokailusta ja näistä vaikutuksista suurin osa muodostuu alkutuotannossa. Suuntaamalla osan hankinnoista luomutuotteisiin voivat julkiset ruokapalvelut vaikuttaa merkittävästi luomutuotannon ja kulutuksen kehittymiseen sekä omalta osaltaan pienentää ruokaketjun haitallisia ympäristövaikutuksia Suomessa.

Ruokapalveluille on asetettu tavoite

Suomen hallitus on asettanut **tavoitteen vuodelle 2020, jonka mukaan julkisten keittiöiden aterioiden raaka-aineista 20 % tulee olla luomua**. Tämän käyttöhintalaskelman avulla osoitetaan, että luomun määrää on mahdollista lisätä **ilman lisäkustannuksia**.



*Ammattikeittiöiden
valinnat vaikuttavat
koko elintarvikeketjuun
alkutuotannosta kuluttajan
lautaselle asti. Laadukkaaseen
ja maittavaan ruokaan
panostamalla, voidaan
vähentää myös kustannuksia
ja hävikkiä.*

Käyttöhintalaskelma

20 % luomun käyttötaoiteen toteutuminen onnistuu parhaiten asteittain. Käyttöhintalaskelman lähtökohtana on todellinen kahdeksan viikon kiertävä kouluruokalista, jossa ei ole yhtään luomua. Listasta tehtiin ruokalistasuunnittelun avulla kaksi kuuden viikon laskelmaa, joista ensimmäisessä luomun osuus on 10 % ja toisessa 20 %. Vertailun vuoksi tehtiin myös laskelma, johon ilman ruokalistasuunnittelua vaihdettiin luomuksi kaikki mahdolliset tuotteet.

Tämän ruokalistasuunnittelun ja laskelman perusajatuksena on, että viikon aikana on yhtenä päivänä keittoa ja muuten kala-, siipikarja-/liha-, kasvis- ja puuropäivä. Lihapäiviä vähentämällä tai resepteissä lihan osuutta pienentämällä ja puuropäiviä sekä kasvisraaka-aineita lisäämällä on mahdollista hankkia hieman arvokkaampia luomuraaka-aineita.

LASKELMAN TULOKSET

Luomun osuuden kasvattaminen ilman lisäkustannuksia on mahdollista ruokalistasuunnittelun avulla, kun

1. Kalliimpien ruokalajien osuutta vähennetään (liha, siipikarja, einokset, lihaleikkeleet) ja edullisten määrää lisätään (puurot, kasvikset, sesongin tuotteet)
2. Lihan osuutta pienennetään ruoissa korvaamalla sitä osittain juureksilla ja/tai palkokasveilla (lihakastikkeet, pataruoat)
3. Ruoan hävikki minimoidaan. Ruokaa pyritään valmistamaan mahdollisimman tarkkaan oikea määrä. Ylimääräinen ruoka pyritään käyttämään mahdollisimman hyvin hyödyksi elintarviketurvallisuus huomioiden.



TUNNISTE

Eri ruokalistalaskelmien kuvaus

0 % -lista

Todellinen olemassa oleva sekaruokalista, jonka ruoissa ei ole käytetty luomuraaka-aineita.

Max % -lista

0 % -ruokalistan reseptiikkaa muutetaan siten, että kaikki mahdolliset luomuna sopimustukun kautta saatavat raaka-aineet vaihdetaan luomuksi. Muuten ruokalistat pysyvät samoina.

10%kg -lista

Ruokalistan aterioiden raaka-aineiden määrästä (kg) 10 % on luomuraaka-aineita. Listan ruokalajeja ja reseptiikkaa muokataan noudattaen ravitsemussuosituksia ja kestävän kehityksen periaatteita, eikä viikoittainen keskihinta ylitä 0 % -listan keskihintaa.

10%€ -lista

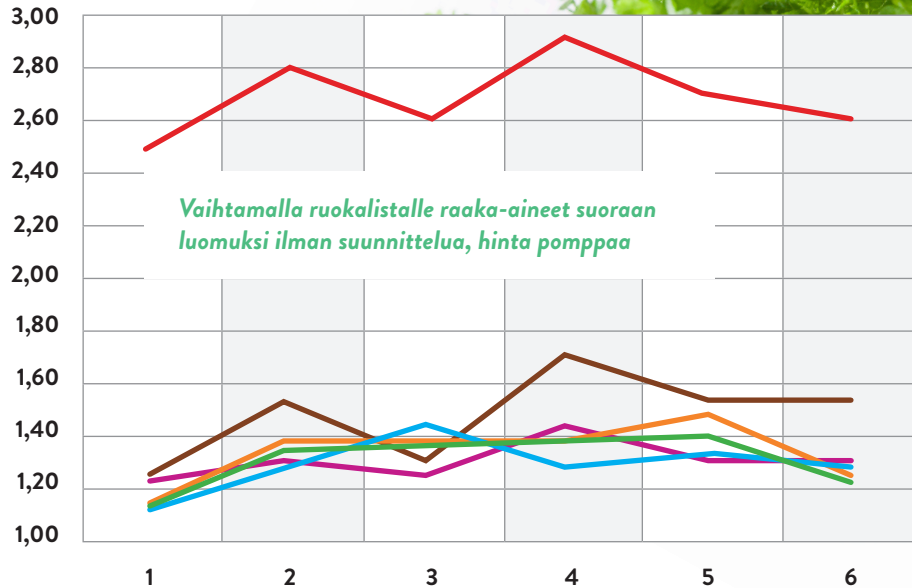
Ruokalistan aterioiden raaka-aineiden hinnasta (€) 10 % on luomuraaka-aineita. Listan ruokalajeja ja reseptiikkaa muokataan noudattaen ravitsemussuosituksia ja kestävän kehityksen periaatteita, eikä viikoittainen keskihinta ylitä 0 % -listan keskihintaa.

20%kg -lista

Ruokalistan aterioiden raaka-aineiden määrästä (kg) 20 % on luomuraaka-aineita. Listan ruokalajeja ja reseptiikkaa muokataan noudattaen ravitsemussuosituksia ja kestävän kehityksen periaatteita, eikä viikoittainen keskihinta ylitä 0 % -listan keskihintaa.

20%€ -lista

Ruokalistan aterioiden raaka-aineiden hinnasta (€) 20 % on luomuraaka-aineita. Listan ruokalajeja ja reseptiikkaa muokataan noudattaen ravitsemussuosituksia ja kestävän kehityksen periaatteita, eikä viikoittainen keskihinta ylitä 0 % -listan keskihintaa.

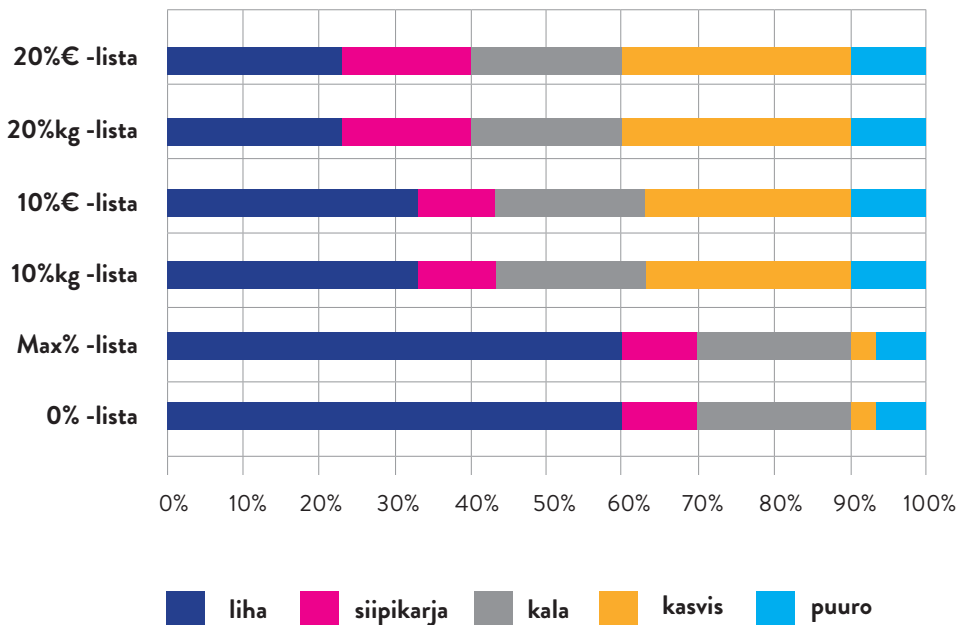


Eri ruokalistoilta olevien aterioiden raaka-aineiden viikoittainen keskihinta.
 (Raaka-ainehinnat ovh-hintoja ilman sopimusalennuksia.)



RUOKALISTAN PÄÄRAAKA-AINEIDEN VAIHTAMINEN

Jotta luomun osuutta laskelmassa voitiin kasvattaa, vähennettiin liha-aterioiden määrää ja lisättiin vastaavasti kasviksia ja juureksia sisältäviä aterioita. Pääraaka-aineena lihaa sisältäviä aterioita oli 0 % -listalla 18, kasvispääruokia 1 ja puuroaterioita 2 kuuden viikon aikana. 10 % -listalla liharuokien määrä laskettiin kymmeneen ja kasvisruokien määrä nostettiin kahdeksaan. 20 % -listalla osa liharuoista on korvattu siipikarjalla ja kasvisruoilla.



Ruokalistojen pääruokien pääraaka-aineiden määrät ruokalistoilla



Kerrataanpa vielä...

Tärkein lähtökohta luomutuotteiden käyttöönottamiselle tai niiden lisäämiselle on **kirjattu poliittinen päätös tai päätös yleensä**. Päätöksen lisäksi tulee laatia selkeät tavoitteet sekä niiden seuranta.

Ruokalistan muutos tulee tapahtua **vaiheittain**. Asetettuihin tavoitteisiin päästään ainoastaan ruokalistasuunnittelun kautta. Tämä hintavertailu osoittaa, että ruokalistaa ja reseptiikkaa muuntamalla on mahdollista tuottaa julkisten ruokapalvelujen kautta nykyistä vastuullisempaa ruokaa ilman lisäkustannuksia.

Vähentämällä kalliimpien ruokalajien (liha, einokset, lihaleikkeleet) osuutta ja vastaavasti edullisempien (puurot, kasvikset, sesongin tuotteet) määrää lisäämällä on mahdollista hankkia hieman arvokkaampia luomuraaka-aineita. Lihan osuutta voi myös vähentää resepteissä korvaamalla sitä osittain

Ainoastaan ruokalistasuunnittelun avulla on mahdollista lisätä luomun määrää ilman lisäkustannuksia.

juureksilla (mm. lihakastikkeet ja -keitot, pataruoat). Hävikin minimoiminen ja mahdollisen ylijäämäruoan hyötykäyttö säästää myös rahaa. Älä suunnittele ruokalistoja raaka-aineiden osalta liian määritteleviksi vaan jätä mahdollisuus käyttää ruoanvalmistuksessa sesonkituotteita ja ylijäämäruokaa.

Ennakoi luomutuotteiden tarve. Ruokalistat suunnitellaan usein 6 viikon kiertäviksi listoiksi, jolloin on helppo ennakoida myös luomun käyttömäärät ja -viikot. Toimita tiedot tavarantoimittajalle ajoissa, niin tavarantoimittaja osaa varautua tarpeeseen. Ennakointi auttaa myös luomutuottajia suunnittelemaan tuotannon siten, että tavarantoimittajalla on riittävästi tavaraa varastossa.

EkoCentrian Ekoruokakonetta (www.ekoruokakone.fi) käytettiin laskelman reseptien ja ruokalistojen suunnitteluun. Se tarjoaa raaka-ainepankin, mahdollisuuden luoda reseptiikkaa ja ruokalistoja ja saada tiedot näiden hinnoista, ravintosisällöistä ja luomuosuudesta suhteutettuna sekä määrään että hintaan. Ekoruokakoneeseen on kerätty myös tietoa raaka-aineiden ympäristövaikutuksista. Kaikki tässä laskelmassa suunnitellut ruokalistat ja reseptit löytyvät Ekoruokakoneesta. Laskelmissa käytetyt hinnat ovat ovh-hintoja ilman alennuksia.

Luomun käyttöhintalaskelma on tuotettu Luomutarjonnan lisääminen ja monipuolistaminen ammattikeittiöissä -hankkeessa, jota rahoittaa maa- ja metsätalousministeriö. Hanketta ylläpitää Savon koulutuskuntayhtymä/EkoCentria.



www.ekocentria.fi