

Tämä on rinnakkaistallenne. Sen viitetiedot saattavat erota alkuperäisestä /

This is a self-archived version of the original article. This version may differ from the original in pagination and typographic details.

Version: publisher's version

Käytä viittauksessa alkuperäistä lähdettä: /

To cite this article please use the original version:

Tossavainen, Heli 2023. Ammattikeittiöissä halutaan luomuttaa. Luomulehti (1), 46-47.

Ammattikeittiöissä halutaan luomutta

Lähes kaikissa ammattikeittiöissä käytetään luomua ainakin joskus. Keittiöt ovat myös kiinnostuneita lisäämään luomun käyttöään vähintään kansalliseen 25 prosentin tavoitteeseen. Jotta keittiöiden luomuttaminen onnistuu, tulee sopivien luomutuotteiden saatavuutta sekä koko ruokaketjun yhteistyötä parantaa.

Luomutetaan ruokapalvelut (LuRu) -hankkeessa tehdyn valtakunnallisen kyselyn mukaan luomua käyttää päivittäin jo 53 prosenttia julkisista keittiöistä.

Kyselyyn vastanneissa ruokapalveluissa luomun osuus raaka-aineista vaihtelee nolhasta 25 prosenttiin. Eniten luomua käytetään päiväkotij- ja kouluruokailuissa. Suosituimmat luomutuotteet julkisissa ruokapalveluissa ovat hiutaleet ja suurimot sekä maito. Kysely toteutettiin maaliskuussa 2022, ja siihen vastasi lähes sata julkisia ruokapalveluja tuottavaa toimijaa eri puolilta Suomea.

LuRu-keittiöissä toivotaan luomukasviksia

LuRu-hankkeen 11 pilottikeittiöissä on tehty suunnitelmaa luomun lisäämisestä asteittain siten, että raaka-ainekustannukset eivät kuitenkaan merkittävästi nouse. Esimerkiksi luomuporkkanasta ja luomukaalista ollaan kiinnostuneita, jos niitä vain olisi saatavilla sopivassa muodossa. Porkkanan tulisi olla vähintään pestyä ja kuorittua, joihinkin keittiöihin myös pilkottua tai raastettua. Kaali ostetaan valmiina suikaleena tai raasteena. Ihannetilanteessa luomukasvikset tilataan samasta tukusta kuin muutkin raaka-aineet, mutta toki paikallinen kuorijayrittäjäkin voi näitä toimittaa.

Riittävän suuri volyyymi ja hyvä valikoima luomukasviksia edellyttää monen eri luomutilan yhteistyötä. Jos yksi tila tuottaa porkkanaa, toinen punajuurta ja kolmas kaalia, niin silloin kukin voi keskittyä siihen kasviin, jota parhaiten osaa viljellä. Kun sato on valmis, sitä aletaan jalostaa sitä mukaa, kun ammattikeittiöasiakkaat sitä tilaavat.

Luomukasvisten jatkojalostusta voidaan tehdä luomutilalla, tai kuorinta voidaan teettää myös alihankintana, jolloin raaka-aine säilyy koko prosessin ajan alkuperäisen luomutuottajan omistuksessa. Tällöin



Tuotekehityspäivässä kasvikset pilkottiin käsin, mutta yleensä ammattikeittiöt käyttävät pilkkomiseen koneita tai tilaavat raaka-aineen valmiiksi pilkottuna.



viljelijän on kuitenkin tehtävä ilmoitus Ruokavirastoon alihankintana tehtävästä jalostuksesta ja kuvattava toiminta luomusuunnitelmassaan. Alihankintaa toteuttavan yrityksen kanssa on myös tehtävä sopimus luomuvalvonnan toteuttamisesta. Alihankkija vastaa yrityksensä tiloissa toteutetun luomutarkastuksen kuluista. Mikäli luomuraaka-aineita käsitellään samoissa tiloissa kuin tavanomaisia, on tuotanto erotettava ajallisesti tavanomaisesta erästä.

Luomun kysyntä näkyväksi ja ennustettavaksi

Julkisen puolen keittiöissä asiakasmäärät voidaan ennustaa pitkiksi ajoiksi etukäteen, ja näin myös luomutuotteiden käyttömäärät ovat ennakoitavissa. Hankkeen aikana kootaan ajantasaista tietoa pilottikeittiöiden raaka-ainetarpeista ja -toiveista. Monet keittiöt ovat lähteneet luomuttamisessa liikkeelle helpoista raaka-aineista, kuten maidosta ja hiutaleista, mutta toiveissa on saada hankittua jossain vaiheessa myös luomukasviksia ja luomulihaa.

Lahden tuotekehityspäivässä kokkailtiin luomuraaka-aineista muun muassa talonpojan kasvisvuokaa ja tempelasagnea.



Viljelijä Elina Vauhkonen (vas.) ja keittiöalan ammattilainen Tiina Räsänen työstävät yhdessä porkkanapannarin taikinaa.

Hankkeessa järjestetään alueellisia markkinavuoropuheluja, joissa luomutuottajat, -jatkojalostajat ja ammattikeittiöiden asiakkaat kohtaavat ja keskustelelevat luomuraaka-aineiden toimitusketjujen haasteista ja mahdollisuuksista.

Tuotekehitystä yhteistyössä keittiöammattilaisten kanssa

Hankkeessa järjestetään yhteisiä tuotekehityspäiviä viljelijöiden, jatkojalostajien ja keittiöammattilaisten kanssa. Pilottikeittiöt esittävät omia toiveitaan kehitettävistä resepteistä, ja viljelijät ja jatkojalostajat tuovat mukanaan reseptiin sopivia raaka-aineita. Tuotekehityspäivissä on tähän mennessä kokeiltu esimerkiksi pakkaskuivattuja kasviksia, uusia kasviproteiineja sekä lihatuotteita.

Tuotekehityspäivissä tuottajat ja jatkojalostajat pääsevät kuulemaan ruokapalvelujen tarpeita ja toiveita. Parasta antia on yhdessä tekeminen ja ajatusten vaihto. Tuotekehitystä tarvitaan, koska luomuraaka-aineet eivät aina käyttydy samalla tavalla kuin tavanomaiset. Kokemuksia luomuraaka-aineiden käyttäytymisestä eri resepteissä saadaan hankkeen aikana myös pilottikeittiöiltä heidän päivittäisen työnsä tuloksena. ◀

Valtakunnallisessa Luomutetaan ruokapalvelut (LuRu) -hankkeessa on mukana 11 julkisella sektorilla toimivaa ruokapalvelutoimijaa, jotka lisäävät luomun käyttöä vähitellen kohti kansallista 25 prosentin luomutavoitetta. Hanketta rahoittaa maa- ja metsätalousministeriö.

