

Markus Lehtinen

Luomulihan käyttö ammattikeittiöissä

Opinnäytetyö

Syksy 2012

Liiketalouden, yrittäjyyden ja ravitsemisalalan yksikkö
Palvelujen tuottamisen ja johtamisen koulutusohjelma



SEINÄJOEN AMMATTIKORKEAKOULU

Opinnäytetyön tiivistelmä

Koulutusyksikkö: Liiketalouden, yrittäjyyden ja ravitsemisalan yksikkö

Koulutusohjelma: Palvelujen tuottamisen ja johtamisen koulutusohjelma

Tekijä: Markus Lehtinen

Työn nimi: Luomulihan käyttö ammattikeittiöissä

Ohjaaja: Eija Putula-Hautala

Vuosi: 2012

Sivumäärä: 44

Liitteiden lukumäärä: 3

Eettisten ja ekologisten arvojen huomioiminen elintarvikkeissa sekä niiden valmistuksessa ovat kasvaneet nykypäivänä kulutuksen myötä. Kuluttajat haluavat yhä enemmän tietää käyttämiensä elintarvikkeiden alkuperästä ja tuotantotavoista.

Tutkimuksen tarkoituksena oli selvittää Portaat Luomuun -ohjelmassa olevien keittiöiden luomulihan käyttöä, halukkuutta luomulihan käytön lisäämiseen sekä asiakkaiden mahdollisia vaatimuksia. Lisäksi haluttiin selvittää, mitä luomulihatuootteita ammattikeittiöt haluaisivat käyttää, sekä asioita jotka vaikuttavat luomulihan käyttöön.

Tutkimus oli luonteeltaan kvantitatiivinen, ja aineisto kerättiin sähköisen kyselylomakkeen avulla. Linkki kyselyyn lähetettiin sähköpostilla 168 ammattikeittiön ympäri Suomen. Lisäksi suoritettiin puhelinhaastattelu seitsemälle kyselyyn osallistuneelle ammattikeittiölle. Vastaukset analysoitiin Excel-taulukkolaskentaohjelmaa sekä Webropol-datan analysointi- ja kyselytyökalua hyödyntäen.

Kyselyyn vastasi 54 ammattikeittiötä, joten vastausprosentti oli 32 %. Kyselyyn vastanneista ammattikeittiöistä 54 % oli julkisen sektorin keittiöitä ja 46 % yksityisen sektorin keittiöitä. Vastanneista 34 % käytti luomulihaa useamman kerran viikossa ja viikoittain ruoanvalmistuksessa. Luomulihan käytön haasteina pidettiin erityisesti kustannustehokkuutta ja toimitusvarmuutta.

Luomulihan käyttöä haluttiin lisätä tulevaisuudessa, ja erityisesti sian- ja siipikarjan lihaa haluttiin lisätä, mutta niiden tuottaminen on haasteellista kustannustehokkaasti. Keittiöt uskovat luomulihan käytöstä riippumatta pystyvänsä toimimaan pääosin samalla tavalla kuin tälläkin hetkellä. Raaka-ainekustannusten sekä kasvivaihtoehdon uskottiin lisääntyvän luomulihan käytön myötä.

Tutkimuksen tuloksista saadaan lisätietoa luomulihan käytöstä sekä niitä voidaan hyödyntää jatkojalostajille ja teollisuudelle lisätietona siitä, miten ammattikeittiöt näkevät luomulihan käytön toiminnassaan ja millaisena raaka-aineena se koetaan.

Avainsanat: luomuliha, käyttö, ammattikeittiöt

SEINÄJOKI UNIVERSITY OF APPLIED SCIENCES

Thesis abstract

Faculty: Business School, School of Hospitality Management

Degree programme: Hospitality Management

Author: Markus Lehtinen

Title of thesis: Organic meat usage in professional kitchens

Supervisor: Eija Putula-Hautala

Year: 2012

Number of pages: 44

Number of appendices: 3

Appreciation of the ethical and ecological values of food has increased along with the consumption. Consumers want to know more about the origin of the food and about the manners of production.

The aim of the study was to clarify the use of organic meat in the kitchens in the Portaat Luomuun- program, their willingness to increase the use of organic meat and the customers' demands. Furthermore one wanted to study what kind of organic meat the professional kitchens would like to use and what factors affect the use of the organic meat.

The study had a quantitative character and the material was collected with the help of an electric questionnaire. The link to the inquiry was sent around Finland to 168 professional kitchens by e-mail. A telephone interview was performed to seven professional kitchens which had participated in the inquiry. The answers were analyzed by using Excel spreadsheet and the analysis and inquiry tool Webropol-data.

54 professional kitchens answered the inquiry so the answering per cent was 32 %. 54 % of the kitchens were public sector kitchens and 46% were private sector kitchens. 34 % of the kitchens answered that they used organic meat in cooking several times per week and every week. Especially the cost efficiency and reliability of delivery were considered as challenges of the use of the organic meat.

Kitchens wanted to increase the use of the organic meat in the future, especially pork meat and poultry, but the production is cost-effectively challenging. The kitchens believe that they can operate mainly in the same way as at the moment if they use organic meat. Some kitchens believed that the material costs and the vegetable alternatives will increase with the use of the organic meat. Additional information about the use of the organic meat is obtained from the results of the study and they can be utilized for the upgraders and industry as additional information about how the professional kitchens see the use of the organic meat in their operations how they find it as raw material.

Keywords: organic meat, usage, professional kitchens

SISÄLTÖ

Opinnäytetyön tiivistelmä.....	2
Thesis abstract.....	3
SISÄLTÖ.....	4
Kuvio- ja taulukkoluetelo.....	6
1 JOHDANTO.....	7
2 LUOMU ELINTARVIKEMARKKINOILLA.....	8
2.1 Luomun määrittelemine.....	8
2.2 Luonnonmukainen maatalous.....	8
2.3 Luonnonmukainen eläintuotanto.....	9
2.4 Yleisimmät luomumerkit.....	11
2.5 Luomun tarjonta Suomessa.....	13
3 LUOMUN KÄYTTÖ JULKISISSA AMMATTIKEITTIÖSSÄ.....	14
3.1 Portaat Luomuun - ohjelma.....	14
3.2 Luomun käytön haasteet ammattikeittiöissä.....	16
3.3 Luomulihan saatavuus.....	17
4 RUOAN VALINTAAN VAIKUTTAVIA TEKIJÖITÄ.....	18
4.1 Kuluttaja valintojen edessä.....	18
4.2 Ruoan kulutus tulevaisuudessa.....	19
4.3 Luomulihan käytön tulevaisuuden näkymät.....	21
5 LUOMULIHAN KÄYTTÖ AMMATTIKEITTIÖISSÄ.....	24
5.1 Tutkimuksen tavoitteet.....	24
5.2 Tutkimusaineisto ja käytettävät menetelmät.....	24
5.3 Tulosten analysointi.....	25
5.3.1 Luomulihan käyttö nykyisin.....	28
5.3.2 Luomulihan käyttö tulevaisuudessa.....	32
5.3.3 Luomulihan käyttöön vaikuttavia tekijöitä.....	35
5.4 Johtopäätökset.....	38
6 POHDINTA.....	39
LÄHTEET.....	40

LIITTEET.....45

Kuvio- ja taulukkoluetelo

Kuva 1. Luomu - valvottua tuotantoa - merkki (Luomu - valvottua tuotantoa - merkki 2010)	11
Kuva 2. EU:n luomumerkki (Euroopan Unionin luomutunnus 2012)... ..	12
Kuva 3. Leppäkerttu - merkki (Leppäkerttu - merkki [Viitattu: 9.11.2012])..	Virhe. Kirjanmerkkiä ei ole määritetty.
Kuva 4 . Demeter-merkki (Biodynaaminen tuotanto [Viitattu: 22.10.2012])..	Virhe. Kirjanmerkkiä ei ole määritetty.
Kuva 5. Skenaarionelikenttä (Nieminen-Sundell 2008, 3)... ..	Virhe. Kirjanmerkkiä ei ole määritetty.

Kuvio 1. Suhtautuminen luomutuotannon ja luomun kulutuksen suosion muutoksiin (Alasaari & Suvanto 2012, 16).. ..	23
Kuvio 2. Toimiala (n=54).. ..	25
Kuvio 3. Keittiön sijainti suuralueittain (n=52).. ..	26
Kuvio 4. Portaiden jakautuminen suuralueittain (n=54).. ..	27
Kuvio 5. Ruoanvalmistuksen raaka-aineena käytettävä liha (n=54).. ..	28
Kuvio 6. Luomulihan käytön jakautuminen portaiden kesken (n=51).. ..	29
Kuvio 7. Luomulihan pääsääntöinen hankintakanava (n=32).. ..	30
Kuvio 8. Käytetyimmät luomulihatuotteet ammattikeittiöissä (n=31).. ..	31
Kuvio 9. Halukkuus lisätä luomulihan käyttöä tulevaisuudessa (n=54).. ..	32
Kuvio 10. Keittiöiden käyttämät luomulihatuotteiden jalostusasteet tulevaisuudessa (n=54).. ..	33
Kuvio 11. Mitä luomulihaa vastanneet haluavat käyttää? (n=54).. ..	34
Kuvio 12. Keittiön toimintatapojen/ruoanvalmistuksen mahdolliset muutokset lisääntyneen luomulihan käytön myötä vastanneiden näkökulmasta (n=51).. ..	36
Kuvio 13. Luomulihan käyttöön vaikuttavat asiat (n=53).. ..	37

1 JOHDANTO

Luomuruoka sekä ekologisesti ja eettisesti valmistetut elintarvikkeet ovat nykypäivänä saaneet näkyvyyttä niin mediassa kuin kuluttajien keskuudessa. Nykypäivän kuluttajat valitsevat elintarvikkeita hyvin erilaisin perustein, jolloin voidaan puhua kulutuksen monipuolistumisesta. Nykypäivän kuluttaja asettaa yhä enemmän erilaisempia laatuvaatimuksia käyttämälleen ruoalle, jolloin tavanomaisesti tuotettujen elintarvikkeiden tilalle halutaan vaihtoehtoisin menetelmin tuotettuja elintarvikkeita, kuten esimerkiksi luomua, lähiruokaa tai reilun kaupan tuotteita. (Mononen & Silvasti 2006, 10 - 11.)

Ammattikeittiöiden tulee ottaa toiminnassaan huomioon kuluttajien kulutusmuutokset, jotta niiden toiminta palvelisi mahdollisimman hyvin asiakkaiden tarpeita. Erittäin luomuelintarvikkeiden käyttö on lisääntynyt ammattikeittiöissä. Jotta ammattikeittiöt pystyvät tarjoamissaan aterioissa käyttämään eettisesti ja ekologisesti tuotetuimpia raaka-aineita, tulee yhteistyötä sekä verkostoitumista eri toimijoiden sekä yleisesti ruoka-alan kesken lisätä, jotta kuluttajien tarpeisiin pysytään vastaamaan paremmin ja vaihtoehtoisin menetelmin tuotettujen elintarvikkeiden tuottaminen saataisiin kannattavaksi. (Andersen ym 2010, 9.)

Tämän työn tarkoituksena on selvittää eettisiä asioita sekä kestävästä kehitystä huomioivien keittiöiden näkökulmia ja ajatuksia luomulihaan liittyen sekä nyt ja tulevaisuudessa. Tarkoituksena on myös kartoittaa keittiöiden ajatuksia siitä, miten asiakkaat suhtautuvat heidän valmistamaansa aterioita kohtaan mikäli luonnonmukaisesti tuotettua lihaa käytetään ruoanvalmistuksessa.

Tutkimustuloksien avulla halutaan saada lisätietoa ammattikeittiöiden luomulihaan käytöstä, luomulihaan lisäämisen halukkuudesta sekä keittiöiden tarpeista luomulihaan liittyen. Tutkimustuloksien toivotaan kertovan luomulihaan nykytilasta sekä antavan lisätietoa eri ruoka-alan toimijoille, jotta he pystyisivät paremmin vastaamaan kuluttajien sekä ammattikeittiöiden tarpeisiin tulevaisuudessa.

2 LUOMU ELINTARVIKEMARKKINOILLA

2.1 Luomun määrittelyminen

Luomutuotannon tarkoituksena ja pääperiaatteena on tuottaa tuotanto siten, että se sopeutuu luonnonvaroihin ja pyritään olla vahingoittamatta ympäristöä. Koko elintarvikeketjun kokonaisvaltainen näkemys niin alkutuotannosta lopulliseen tuotteeseen halutaan pitää lähtökohtana luomutuotannolle ja siihen soveltuvana. (Miten Luomu määritellään? [Viitattu: 10.7.2012].)

Luomutuotteen tunnistaa luomumerkistä jonka tarkoituksena on taata kuluttajalle tuotteen luonnonmukaisuus. Luomuelintarvike on myös GMO-vapaa, sillä geenimuuntelu on luomutuotannossa kiellettyä. Luomun tarkoituksena on pyrkiä suunnittelemaan tuotanto pitkälle aikavälille ja omavaraisuus pyritään ottamaan huomioon luomutuotannossa. Luonnonvarojen säästeliäs käyttäminen kuuluu myös luomun periaatteisiin. (Luomu [10.7.2012].)

2.2 Luonnonmukainen maatalous

Laadukas elintarvike tuotetaan luomutuotannossa sopusoinnussa luonnon kanssa. Maan viljavuudesta huolehtiminen onkin luomuviljelyn keskeisin piirre, joka saavutetaan maan ravinnetasapainon ja rakenteen kunnossapidolla käyttämällä elopeärsisiä lannoitteita, esimerkiksi kompostoitua karjanlantaa sekä maaperään muokattavia kasvustoja eli viherlannoitteita. Luonnonmukaisessa viljelyssä pellot on jaettu lohkoihin, jolloin joka lohkoissa viljellään eri kasveja vuorotellen. Vuoroviljelyn tarkoituksena on auttaa ennaltaehkäisemään tuholaisia ja rikkakasveja jo etukäteen. (Leskinen, Pöytäniemi & Väisänen 1999, 8).

Viljelijät käyttävätkin luonnonmukaisessa maataloudessa menetelmiä, jotka ovat mahdollisimman tasapainossa ihmisen ja luonnon välillä. Viljelymenetelmät pyritään pitämään sellaisina jotka kuormittaisivat ympäristöä mahdollisimman vähän, tällöin menetelmät ovat hyvin käytännönläheisiä. (Maatilalla [Viitattu: 20.7.2012]).

2.3 Luonnonmukainen eläintuotanto

Luonnonmukaisen eläintuotannon tarkoituksena on tuottaa eläintuotteet ottaen huomioon eläinten lajikohtaiset käyttäytymistarpeet sekä taata eläinten hyvinvointi tuotannossa (Luomueläimet [Viitattu: 20.7.2012]). Eläintuotannossa eläimet saavat liikkua vapaana ja pääsevät säännöllisesti ulos. Eläimille annetaan mahdollisuus hoitaa jälkeläisensä lajinmukaisesti, ilman erillisen sijoittamista eri karsinoihin syntymän jälkeen (Leskinen ym. 1999, 8).

Luomueläinten hoidossa tuleekin ottaa huomioon lajikohtaisten ympäristöjen luominen, ja huomio tulisi kiinnittää seuraaviin käytänteisiin: ulkoilmaan pääsy pysyvästi, ravitsemuksellisesti ja käyttäytymistarpeisiin sopiva laidunmaa, eläinten eristys- ja kytkemiskielto sekä lyhyet kuljetusajat. Luonnonmukaisessa tuotannossa eläimiä pyritään hoitamaan siten, että kärsimystä ja kipua olisi mahdollisimman vähän koko eliniän aikana. (Kotieläinten hoito [Viitattu: 20.7.2012]).

Eläinten ruokintaan tulee myös kiinnittää huomiota luonnonmukaisessa eläintuotannossa. Ruokintaan tarkoitettulle rehulle onkin asetettu tiukat asetukset EU - tasoisesti, sillä rehun laatu ja koostumus vaikuttavat esimerkiksi luomulihaan ja muihin eläintuotteisiin. Luomueläinten rehun tulee olla luonnonmukaisista aineksista koostettua sekä rehun tulisi sisältää välttämättömissä tapauksissa vähimmäismäärän lisäaineita ja jalostuksen apuaineita. Rehun valmistuksessa tulee käyttää vain mekaanisia, biologisia ja fyysisiä menetelmiä. EU:n asetus luomuviljelystä edellyttää, että luomueläinten ruokintaan käytetty rehu on 85% luomurehua. Tosin nautakarjaa pitävän viljelijän on pitänyt 1.1.2008 lähtien käyttää 100% luomurehua, jotta tuotteet voidaan markkinoida luomuna ja käyttää EU-merkkiä. (Rehu [Viitattu: 8.8.2012]).

Elintarviketurvallisuusvirasto Eviran laatiman Luonnonmukaisen tuotannon ohjeen mukaan (Tautien ennalta ehkäisy ja eläinlääkinnälliset hoidot 2010, 22 - 23.) luonnonmukaisessa eläintuotannossa pyritään korostamaan sairauksien ennaltaehkäisyn merkitystä. Eläimen immuunijärjestelmä ja vastustuskyky paranee kun eläin voi hyvin ja sen annetaan elää lajinmukaisesti. Mikäli eläin kuitenkin sairastuu, tulee sen hoito aloittaa viipymättä. Lääkkeiden käytössä on noudatettava seuraavaksi esiteltyjä luonnonmukaiseen eläintuotantoon määriteltyjä sääntöjä:

- Lääkintään saa käyttää vain Suomessa hyväksytyjä tuotantoeläimille tarkoitettuja lääkevalmisteita.
- Homeopaattisen tai antroposofisen valmisteiden sisältämän lääkeaineen pitoisuus on pienempi kuin 1/10 000 (D4).
- Ennaltaehkäisevä lääkevalmisteiden käyttö on kielletty pois lukien fysioterapeuttiset ja homeopaattiset lääkkeet. Eläinlääkärin määräämät ennaltaehkäiseväksi tarkoitetut lääkehoidot ovat kuitenkin sallittuja.
- Tuotannon edistämiseen ja eläimen kasvuun vaikuttavat aineet eivät ole sallittuja (myös kokkidiostaatit, antibiootit ja muut kasvun edistämiseen tarkoitetut valmisteet).
- Hormonien yms. vastaavien lisääntymisen sääntelemiseen tarkoitettujen aineiden käyttö yksittäiselle eläimelle lääkinnällisenä hoitona on sallittu.
- Rokotteiden (immunologiset eläinlääkkeet) antaminen on sallittua.

Jotta lääkehoitoa saanut eläin tai siitä saatavat tuotteet voidaan luovuttaa elintarvikkeeksi, tulee viimeisen hoitokerran jälkeen lääkevalmisteelle sen myyntiluvassa tai lääkeaineelle eläinlääkärin määrättyä varoaikaa noudattaa. Luomutuotannossa oleville eläimille varoaika on kaksinkertainen tavallisessa tuotannossa olevaan eläimeen verrattuna. Eläinlääkkeiden käytössä on myös rajoituksia, sillä eläimen (esim. lehmät, emakot ja hevoset) joiden tuotantoelinkaari on yli vuoden, voidaan 12 kuukauden aikana hoitaa lääkkeillä 3 kertaa. Eläimen (esim. sika ja siipikarja) jonka tuotantoelinkaari on alle vuoden, voidaan hoitaa lääkehoidolla kerran eläimen elinaikana. Mikäli edellä mainitut hoitokerrat ylittyvät, kyseistä eläintä ei voida pitää enää luomukelpoisena, jolloin kyseisen eläimen siirtymävaihe luomukelpoiseksi on aloitettava alusta. (Tautien ennalta ehkäisy ja eläinlääkinnälliset hoidot 2010, 22 - 23.)

2.4 Yleisimmät luomumerkit

Luomumerkkien ja merkitsemisjärjestelmän tarkoituksena on varmistaa kuluttajille, että heidän ostamansa luomuelintarvike todellakin on tuotettu EU:n lainsäädännön mukaisesti (Luomumerkki ja merkitseminen [Viitattu: 3.8.2012]).

Suomessa esiintyvät seuraavat luomumerkit:

- Luomu – valvottua tuotantoa – merkki (Kuva 1).

Suomalaisten viranomaisten valvoma merkki, jonka myöntää Elintarviketurvalisuusvirasto joka valvoo, että EU:n luomuasetusta noudatetaan viljelyssä. Merkki myönnetään rehuille, maataloustuotteille, elintarvikkeille ja alkoholi-juomille mikäli vähintään 95% tuotteen maataloudesta peräisin olevat ainesosat ovat luonnonmukaisesti tuotettu. Merkki voidaan myöntää kotimaiselle tai ulkomaiselle tuotteelle. (Luomu - valvottua tuotantoa - merkki [Viitattu: 9.11.2012]).



Kuva 1. Luomu - valvottua tuotantoa - merkki (Luomu - valvottua tuotantoa - merkki 2010).

- EU:n luomumerkki (Kuva 2).

EU:n luomumerkki, Eurolehti, on pakollinen kaikissa Euroopan unionin alueella tuotetuissa ja pakatuissa luomutuotteissa joiden sisältämät ainesosat on pääosin EU:sta peräisin. Merkin käyttö edellyttää tunnuksen käyttöön liittyvien ohjeiden ja säännösten noudattamista sekä toimijan kuulumista luomuvalvontaan. (Euroopan Unionin luomutunnus [Viitattu: 9.11.2012]).



Kuva 2. EU:n luomumerkki (Euroopan Unionin luomutunnus 2012).

- Leppäkerttumerkki (Kuva 3).

Merkin myöntäjänä toimii Luomuliitto ja tuotteiden tulee täyttää Luomuliiton sekä viralliset luomutuotannon ehdot. Merkki voidaan myöntää vain kotimaassa tuotetulle tuotteelle. (Leppäkerttu - merkki [Viitattu: 9.11.2012]).



Kuva 3. Leppäkerttu - merkki (Leppäkerttu - merkki [Viitattu: 9.11.2012]).

- Demeter-merkki (Kuva 4).

Tuote saa merkin, mikäli sen ainesosat on 90% tuotettu Biodynaamisen yhdistyksen tuotantoehtoja noudattaen sekä tuotteen tulee täyttää EU:n luomuasetuksen ehdot (Luomumerkit kertovat valvotusta luomutuotannosta [Viitattu: 3.8.2012]).



Kuva 4 . Demeter-merkki (Biodynaaminen tuotanto [Viitattu: 22.10.2012]).

Ulkomaisia luomumerkkeitä voi kauppojen hyllyllä nähdä ruoan tuonnin lisääntymisen myötä. Tavallisempia ulkomaisia luomumerkkeitä on ruotsalainen Krav, norjalainen Debio sekä saksalainen Bioland. (Suomessa tavattavia ulkomaisia ympäristömerkkejä [Viitattu: 9.11.2012].)

2.5 Luomun tarjonta Suomessa

Luomuviljely on vakiinnuttanut asemaansa Suomessa ja n. 8% tuotantopinta-alasta on luonnonmukaisessa viljelyssä kokonaisviljelyalaa katsottaessa. Vastavasti luomutuotteiden markkinaosuus myydyistä tuotteista on vain n. 1,5% mikä kertoo siitä, että tuotantoketju ei toimi sujuvasti. (Koikkalainen 2012, 76.)

Jo viljelyssä olevalla luomupeltoalalla sekä luomutiloilla voitaisiin tuottaa paljon nykyistä enemmän luomuelintarvikkeita, sillä nykyinen luomualalta saatava sato päättyy vain osittain luomumarkkinoille. Suomessa on merkittävä määrä kotieläintiloja, joilla pellot ovat luomuviljelyssä, kun taas eläintuotanto on tavallisessa tuotannossa. Haasteena luomueläintuotannon kasvulle on riittävä luomuvalkuaisrehun saanti, sillä tällä hetkellä sitä ei riitä kasvavan kotieläintuotannon tarpeisiin. (MMM:n suuntaviivoja luomualan kehittämisohjelmalle "Luomu 20/2020" 2012, 1.)

Luomuelintarvikkeiden tarjonta Suomessa EU:hun verrattuna painottuu pääosin myllytuotteisiin ja kasviksiin. Luomumaito- ja lihatuotteiden valmistusta harjoittavia yrityksiä oli Suomessa keskimäärin yhtä paljon kuin Euroopassa. Juomien, öljy- ja rasvatuotteiden valmistusta luomuna oli Suomessa vähemmän kuin Euroopassa keskimäärin. Pitkälle jalostettujen luomuelintarvikkeiden valmistus Suomessa on myös vähäistä. (Luomuelintarvikkeiden valmistus Suomessa 2011, 19.)

3 LUOMUN KÄYTTÖ JULKISISSA AMMATTIKEITTIÖSSÄ

Julkisella ruokapalvelulla ja joukkoruokailulla on merkittävä rooli suomalaisessa ruokakulttuurissa. Julkisten ruokapalveluiden kehittäminen on ollut ravitsemuspolitiikan merkittävimpiä kulmakiviä jo 1970-1980 lukujen vaihteesta lähtien, jonka ansiosta nykyinen hyvin ohjattu ja järjestetty ruokapalvelujärjestelmä on syntynyt Suomeen. (Joukkoruokailun merkityksestä 2010, 18.)

Kunnat valmistavat n. 400 miljoonaa ateriaa vuodessa joka on 50% kodin ulkopuolella nautituista aterioista. Kunnat pääsääntöisesti itse järjestävät ruokapalvelunsa ja kunnilla on n. 9000 keittiötä käytössä. Näistä yli puolet ovat valmistuskeittiöitä joissa ruoka valmistetaan ja tarjotaan samassa paikassa. Julkisten ruokapalveluiden asiakkaina ovat esim. päiväkodit, koulut, terveyskeskukset, sairaalat, vanhainkodit ja kunnan henkilöstö. (Kuntien ruokapalvelut tänään 2008, 7.)

Monessa ammattikeittiössä käytetään luonnonmukaisesti tuotettuja elintarvikkeita sekä raaka-aineita, ja luomuelintarvikkeiden käyttö ammattikeittiöissä on ollut tassisessa kasvussa. Eniten ammattikeittiöt käyttävät luomuna viljatuotteita, vihanneksia sekä marjoja ja hedelmiä. Useat keittiöt ovat kiinnostuneita lisäämään yhteistyötä ja ostamaan luomuelintarvikkeita suoraan tuottajilta, jolloin mahdollisuus omaleimaisiin tuotteisiin kasvaa. Myös kunnat olisivat kiinnostuneita hankkimaan tuotteita suoraan tuottajilta, jolloin pystytään tukemaan kestävää paikallistaloutta. (Niemi 20.2.2012b.) Luomuelintarvikkeiden käyttö ravintoloille on selkeästi lisäarvo ja luomun kysynnän ollessa kasvussa ravintoloilla on mahdollisuus luomua käyttämällä vastata asiakkaiden tarpeisiin (Simonen & Takanen 2008, 22).

3.1 Portaat Luomuun - ohjelma

Portaat Luomuun-ohjelma on maksuton ja vapaaehtoinen Maa- ja metsätalousministeriön tukema hanke, josta vastaa Savon ammatti- ja aikuisopiston yhteydessä toimiva hanketoimija EkoCentria. Ohjelma on ollut toiminnassa vuodesta 2002 lähtien. Ohjelman tarkoituksena on auttaa ammattikeittiöitä lisäämään luomuelintarvikkeiden käyttöä ja kestävä kehityksen huomioon ottaminen toiminnassa. (5 syytä liittyä [Viitattu: 18.8.2012].)

Ohjelmassa on 5 porrasta, joita etenemällä luomun käyttö lisääntyy keittiössä. Ohjelmassa jokainen keittiö etenee omassa tahdissa ja vähittäisellä luomun lisäämisellä autetaan asiakkaiden odotusten, luomuelintarvikkeiden saatavuuden ja keittiön toiminnan kehittymistä. Portaiden kriteerinä käytetään valitsemalla merkittävä luomutuote, jota käytetään aterioiden valmistuksessa tai tarjotaan osana ateriala vähintään kahtena päivänä viikossa jatkuvasti. Merkittävä tuote voi olla esimerkiksi luomupuurohiutale. (Näin ohjelma toimii [Viitattu: 18.8.2012].)

1. Porras

Luomuna käytetään pysyvästi vähintään yhtä merkittävää raaka-ainetta. Tämän lisäksi keittiöllä käytetään mahdollisuuksien mukaan muita luomutuotteita.

2. Porras

Luomuna käytetään pysyvästi vähintään kahta merkittävää raaka-ainetta. Tämän lisäksi keittiöllä käytetään mahdollisuuksien mukaan muita luomutuotteita.

3. Porras

Luomuna käytetään pysyvästi vähintään neljää merkittävää raaka-ainetta. Tämän lisäksi keittiöllä käytetään mahdollisuuksien mukaan muita luomutuotteita.

4. Porras

Luomuna käytetään pysyvästi vähintään kahdeksaa merkittävää raaka-ainetta. Tämän lisäksi keittiöllä käytetään mahdollisuuksien mukaan muita luomutuotteita.

5. Porras

5.Portaalla oleva keittiö käyttää runsaasti luomuelintarvikkeita jokaisesta raaka-aineryhmästä. Tavallisia tuotteita käytetään vain siinä tapauksessa, mikäli luomuvaihtoehtoa ei ole saatavilla. (Näin ohjelma toimii [Viitattu: 18.8.2012].)

Portaat Luomuun-ohjelma on suunnattu ensisijaisesti julkisille ruokapalvelukeittiöille, mutta ohjelmaan on liittynyt myös yksityisiä ravintoloita joista osa on myös ohjelman korkeimmalla tasolla (Niemi 20.2.2012a). Valtaosa ohjelmassa olevista keittiöistä ovat päiväkotien ja koulujen keittiöitä. Ohjelman alkaessa vuonna 2002 oli vain kolme porrasta ja ohjelmaan liittyneistä keittiöistä suurin osa oli ensimmäisellä portaalla vuonna 2009. Päiväkotien ja Steiner-päiväkotien keittiöistä yli puolet olivat edenneet kolmannelle tasolle, sillä luomuruoka tuki koulujen strategiaa. 2010 toteutetun uudistuksen tavoitteena oli rohkaista julkisen puolen keittiöitä luomuruoan käyttöön jonka takia portaiden määrää lisättiin viiteen ja samalla ensimmäiselle tasolle pääsyä madallettiin. Madallettu porttas auttaa tuotteen valintaa, joka olisi ympärivuotisesti saatavilla isollekin yksikölle ja joka on soviteltavissa ruokapalvelun budjettiin. (Uudistettu Portaat Luomuun-ohjelma 2011, 27.)

3.2 Luomun käytön haasteet ammattikeittiöissä

Luomun käyttöön vaikuttavat monet tekijät. Erityisesti ammattikeittiöiden haasteena luomun käytölle on epävarmuus luomutuotteiden jatkuvasta saatavuudesta sekä luomutuotteen korkeampi hinta. Julkisten ruokapalveluiden hankinnoissa halutaan yleensä keskittää hankinnat tietyille toimittajille, jotta useita hankintasopimuksia ei tarvittaisi ja tuotteiden toimitus ja kuljettaminen keittiöihin olisi hyvin keskittynyttä. Keskitettäessä hankintoja tietyille tavarantoimittajille, haasteena voi olla se, että luomutuotteiden tarjonta ei välttämättä ole runsasta kyseisillä tavarantoimittajilla. (Luomu julkisten ruokapalveluiden hankinnoissa 2010.)

Luomuelintarvikkeiden pakkauskoot ja jalostusmuoto eivät välttämättä aina sovellu ammattikeittiöille, jolloin luomuelintarvikkeita tulisi myös löytyä suurtaluspakkauksina (Luomutuotteiden käyttö Portaat Luomuun - keittiöissä 2011, 27). Haasteita luo myös PK - sektorin ongelmat, sillä tuotevirtojen pienet volyymit sekä tuotekehityksen ja markkinoinnin resurssien puute estävät toimialalla toimivien PK - yritysten tuotteiden löytämisen ammattikeittiöihin. Myös luomuelintarvikekentän sirpaleisuus heikentää toimijoita löytämästä toisiaan ja solmimasta yhteistyöverkostoja, jakaa osaamista sekä kehittyä yhteistyöllä. Ammattikeittiöiden tuotekehitysvaatiukset sekä toiminta on erilaista kuin kuluttajamarkkinoilla jolloin pienen luo-

muelintarviketoimijan on haastavaa vastata ammattikeittiöiden vaatimuksiin yksinään. (Keskeiset ongelmat ja haasteet [Viitattu 20.9.2012].)

Suomessa julkisissa ruokapalveluissa hankintoja säätelee hankintalaki, jonka tarkoituksena on tehostaa julkisten varojen käyttöä, ohjata tekemään laadukkaita hankintoja ja turvata kaikille yrityksille sekä yhteisöille tasapuolisen mahdollisuuden tarjota palveluita ja tavaroita julkisissa tarjouskilpailuissa. (L 30.3.2007/348.) Valtioneuvoston periaatepäätöksenä kestävien valintojen edistämisestä julkisissa hankinnoissa (2009) esitetään, että julkisten ruokapalveluiden elintarvikehankintojen kestävyyttä lisätään, ja että valtionhallinnon keittiöissä ja ruokapalveluissa tarjotaan vuoteen 2015 mennessä mm. luonnonmukaisesti tuotettua ruokaa vähintään 2 kertaa viikossa.

3.3 Luomulihan saatavuus

Luomutuotannossa olevia maatiloja on Suomessa 4000, joista 570 tilalla on luomutuotantoehdot täyttävää kotieläintuotantoa. Tiukat säännökset ovat pääsyyinä luomukotieläintuotannon vähyydelle. (Koikkalainen 2012, 76.)

Kysyntä luomulihalle on nousussa, mutta vastaavasti tarjontaa ei ole tarpeeksi. Suomessa tuotetaan vähän luomulihaa muuhun luomutuotantoon verrattuna, sillä luomutuotannolla on korkeammat kustannukset ja tuotantovaatimukset ovat erittäin haastavat. Eniten luomuna tuotetaan kuitenkin naudanlihaa sekä hieman sianlihaa. Vaikka korkeat kustannukset ja vaativat tuotantovaatimukset pitävät luomulihan tuotannon vähäisenä, myös elintarviketeollisuuden myöhäinen reagoiminen luomulihan kysynnän kasvuun pitää tuotannon vähäisenä. Suomessa luomulihan tuottaminen on erittäin vähäistä, koska tuottajia on vähän ja uusia tulee hitaasti. (Keppola 2012.)

4 RUOAN VALINTAAN VAIKUTTAVIA TEKIJÖITÄ

4.1 Kuluttaja valintojen edessä

Ihmisen ruoan valintaan vaikuttavat monet tekijät sillä monet mekanismit vaikuttavat siihen mitä ihminen valitsee syötäväksi ja mitä ei. Ruokakaupan valtavat valikoimat antavat ihmiselle vaihtoehtoja syömiselle ja ruoan käytölle. Vaikka ihmisen geneettinen perimä ei säätele ruoan valintaa, on niilläkin kuitenkin merkityksensä, sillä esimerkiksi ihmisillä on synnynnäinen mieltymys makeaan. Maultaan makeat elintarvikkeet on rinnastettu runsaaseen energian saantiin jolloin ihminen on pystynyt valitsemaan ne elintarvikkeet joissa on runsaasti energiaa. Vaikka synnynnäisiä mieltymyksiä on, ihmisen ympärillä oleva ympäristö muokkaa mieltymyksiä koko ajan. Ruoan aistittava laatu on yksi merkittävimmistä ruoan valintaan vaikuttavista tekijöistä, sillä ihminen voi jättää syömättä ruoan mikäli maku, ulkonäkö, haju tai rakenne ei ole miellyttävä. (Väre 2005.)

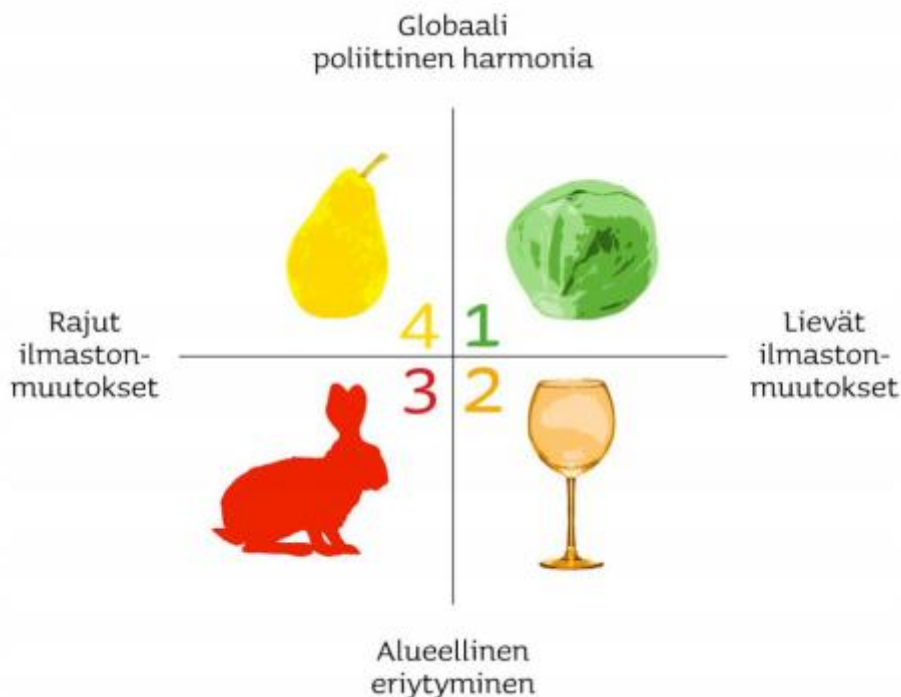
Ympäröivä kulttuuri vaikuttaa ihmisen syömistapoihin sääntelemällä mitä syömmekä ja mitä on soveliaista syödä. Kulttuuriin sisältyy monenlaisia ruokaan liittyviä mieltymyksiä, arvoja ja ruoanvalmistustapoja. (Väre 2005.) Suomalaisissa elintarvikekuluttajissa on yhä suurempi joukko ihmisiä, jotka arvostavat elintarvikkeissa tuoreutta, säilöntäaineettomuutta sekä lyhyitä jakeluteitä kuin tuotteen alhaisempaa hintaa joka on saatu suurtuotannon etujen myötä. Nykypäivän kuluttajalle on tärkeää tietää myös käyttämiensä elintarvikkeiden tuotantohistoriasta. (Eronen, Kiviluoma, Kivinen, Käyhky & Ollila 2011, 10.)

Kuluttajien muuttuvat ja yksilöllisemmät tarpeet sekä hintojen vaikutus tuotteisiin on elintarviketeollisuuden yksi haaste uusien tuotteiden kehittämistyössä. Erilaisuutuva kuluttajakäyttäytyminen on vahvistuva ilmiö joten sen ennustaminen on hyvin haasteellista. Kuluttajakäyttäytymisen erilaistuminen ja yksilöllisemmät tarpeet johtavat siihen, että tuotteiden elinkaari lyhenee. (Hyrylä 2010, 47.) Erityisesti taloudellisesti epävarmoina aikoina elintarvikkeiden hintaan kiinnitetään erityisen paljon huomiota (Peltoniemi & Yrjölä 2012, 10).

4.2 Ruoan kulutus tulevaisuudessa

Tulevaisuudessa ruoka on muutakin kuin pelkästään nälän tyydyttämistä, sillä se on kokonaisvaltainen hyvinvointiin liittyvä asia, johon liittyy yhdessäoloa, tekemistä sekä itsensä toteuttamista. Myös eettiset, ekologiset ja vastuulliset arvot ohjaavat yhä enemmän kuluttajien ostotottumuksia. Jotta erilaisia kulutustottumuksia voitaisiin ymmärtää ja niihin pystyttäisiin vastaamaan paremmin, tulisi yhteistyötä koko ruokajärjestelmän toimijoiden kesken lisätä. (Andersen ym 2010, 7.)

Riitta Nieminen-Sundellin (2008) toimittamassa Ruokamuutos 2030 raportissa kuvataan neljä erilaista tulevaisuuden ruokaskenaariota (Kuva 5). Skenaariot eivät ole ennusteita vaan ajatusleikkejä jotka lähtevät liikkeelle nykyisistä faktoista päätyen tutkimaan eri kehityssuuntia. Ilmaston muutos sekä poliittinen toiminta ovat kaksi pääteemaa joiden ympärille skenaariot jäsentyvät. Kuvan 5. vasemmanpuoleisilla skenaarioilla ilmastonmuutos on rajua kun taas oikeanpuolisissa se on maltillista. Vaaka-akselin yläpuolella kuvaavissa skenaarioissa kulutusta, alkutuotantoa ja teollisuutta säädelään poliittisin sopimuksin. Paikallisiin toimintaratkaisuihin perustuvat toimintaympäristöt ovat vaaka-akselin alakentillä.



Kuva 5. Skenaarionelikenttä (Nieminen-Sundell 2008, 3).

- Skenaariossa 1. hiilijalanjälkimerkinnät muokkaavat ruokakäytänteitä ja ilmastomuutosta sekä kotieläintuotannon kasvihuonepäästöjä pyritään hillitsemään. Kuluttajat suosivat luonnonmukaisia elintarvikkeita ja kiinnostus kasvisruokaan kohtaan on nousussa vaikka lihaa syödään enemmän kuin väitetään. Luomu- ja lähiruoan suosiminen on yleistä ja ekologisuutta, eettisyyttä sekä ruoan laatua pidetään tärkeämpänä kriteerinä kuin terveellisyyttä. Kohonneet lihan hinnat pakottavat kuluttajia siirtymään vähitellen kasvissyöntiin, tosin lihaa syödään harvemmin esimerkiksi juhlassa. (Nieminen-Sundell 2008, 7-11.)
- Skenaario 2. puolestaan on hyvin tuhlaileva, luonnonvaroja ja ympäristöä kuormittava. Ihmiset jatkavat kulutustottumuksiaan kuten ennenkin ja esimerkiksi eksoottisia hedelmiä tuodaan ympäri maailman Suomeen. Luomu- ja lähiruoka on jäänyt lähinnä hyvätuloisten erottautumiskeinoksi jolloin maku ja laatu ovat korostettuna. Tosin pieni osa ihmisistä on valinnut arvo- ja taloudellisiin syihin vedoten itsetuotetun ruoan ja ekoelämäntavan. Valta-kunnallisten sopimusten sekä muiden toimien puuttuessa ympäristöystävälliset valinnat ovat jätetty kuluttajien vastuulle. Väestön ruokavaliota ohjaa yhä enemmän teollisuus ja funktionaalisia elintarvikkeita kehitetään ruoan terveysvaikutteiden ollessa pinnalla. Kotieläintuotanto on voimistunut ja tilakoko on suurentunut, se esittääkin suurta osaa koko Suomen maatalous-tuotannosta. Ilmastomuutos etenee ja taloudelliset edut jylläävät, jolloin toimenpiteisiin ei ryhdytä ja ääriolosuhteet kärjistyvät aiheuttaen haasteita maataloustuotannolle. (Nieminen-Sundell 2008, 15-17.)
- Skenaariossa 3. Ilmastomuutos, maailmanlaajuinen ruokakriisi sekä ihmisten eriarvoistuminen ovat arkipäivää. Ruoan hinta kallistuu entisestään kuivuuden tuhotessa satoja. Protektionismi EU:n jäsenvaltioissa lisääntyy paikallisessa politiikassa ja oman ruokatuotannon suojeleminen on lisääntynyt. Kuluttajille ilmastomuutoksen vaikutukset ovat huomattavissa, mutta oma etu ajaa kuluttajien tottumuksia, sillä monille ruoka on edelleen nautinnon väline. Syömisen eriarvoistuminen lisääntyy hintojen ja viljelyn katovuosien myötä. Luomu- ja lähiruoan suosiminen on lähinnä kuluttajan innostuksen ja kiinnostuksen varassa. Kuivuuden lisäksi viljelijöiden riesana on rikkakasvi-

en, uusien tuhoeläinten ja kasvitautien lisääntyminen jotka pilaavat satoa merkittävästi. (Nieminen-Sundell 2008, 21-22.)

- Skenaariossa 4. Vaikeuksista pyritään selviämään. Ilmastonmuutos vaikuttaa viljelyyn esimerkiksi runsaina sateina sekä keskilämpötilojen nousuna. Huonot satovuodet vaikuttavat myös kotieläintuotantoon. Ruoan hinta on nousemassa ja ilmastopakolaisten määrä ja ruoka-apu kasvaa mikä saa päättäjät säättämään tuotantoa ja kulutusta sääteleviä lakeja. Kuluttajilla on selkeä kiinnostus, sekä halu muuttaa tottumuksiaan, omien valintojensa vaikutuksesta ilmastonmuutokseen, mutta tarkalleen ei ole tietoa mitkä ja millaiset valinnat ovat ympäristön kannalta parhaita. Vaikka luomuruoka on kuluttajalle ensisijainen vaihtoehto, vaihtelevien sääolojen vuoksi turmeltuneet viljasadot sekä edullinen ja tuotantovarma ruoka saavat kuluttajat kääntymään geenimodifioidun ruoan puoleen. Tuottajat ja kuluttajat haluavat tarttua entistä enemmän uusiin mahdollisuuksiin, esimerkiksi hedelmien ja marjojen viljely lisääntyy koska kasvukausi ja talven lämpeneminen antavat mahdollisuuden näiden elintarvikkeiden viljelylle. (Nieminen-Sundell 2008, 29-32.)

Vaikka edellä mainitut skenaariot ovatkin ajatusleikkiä, on tulevaisuutta hyvä miettiä, sillä ajattelu antaa aikaa tulevan reagoimiselle. On tärkeää tunnistaa megatrendit, esimerkiksi ilmastonmuutos sekä kansainvälistyminen, jotta tulevaisuuden ruoan innovointi onnistuisi. Realistisemmat tulevaisuuden visiot liittyvät veden ja ruoan riittävyyteen, jolloin esimerkiksi ratkaisuksi maailman ruokakriiseihin voisi olla oman ruokaketjun huolehtiminen esimerkiksi viljelemällä kotona tai kodin läheisyydessä olevalla kasvihuoneella. Tärkeintä tulevaisuuden visioinnissa on kuitenkin rikkoa jo entuudestaan totuttuja ajatusmalleja. (Nelimarkka 2011.)

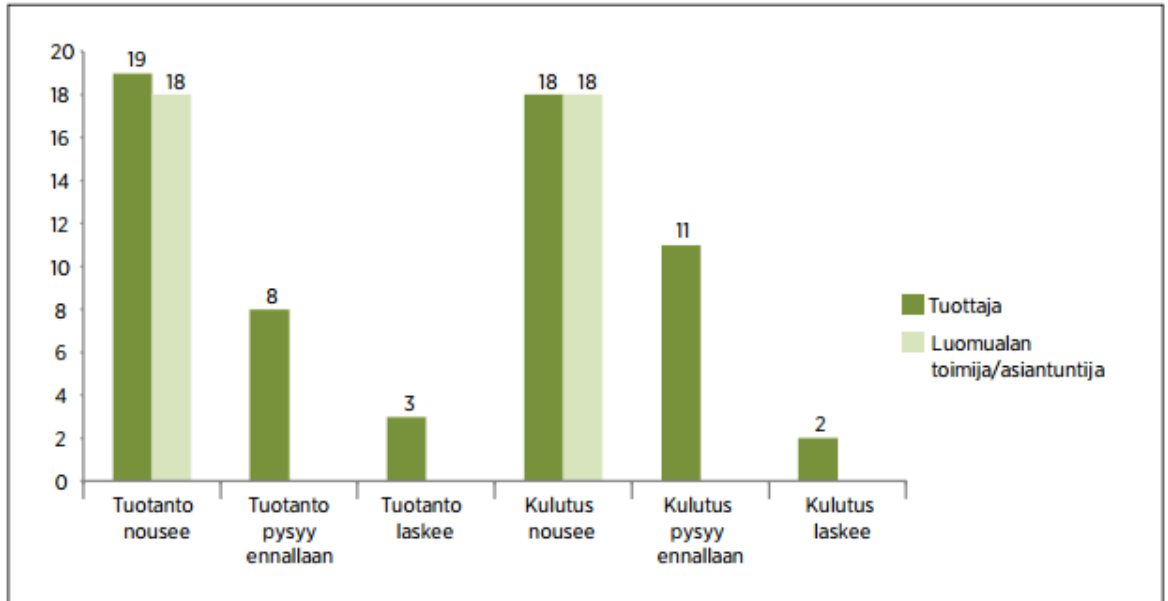
4.3 Luomulihan käytön tulevaisuuden näkymät

Materialistisen kuluttamisen ja elämäntavan kritiikki sekä muut ideologiset tekijät liitetään useasti luomuun ja luomutuotteiden kuluttamiseen. Viljelijöille luomu on yleensä ensisijaisesti elämäntapa, jolloin työtä pidetään yleisesti mielekkäämpänä kuin tehotuotantotiloilla. Kuluttajilla on halu tukea vaihtoehtoista maataloutta, jol-

loin tuetaan myös pieniä maaseutuyhteisöjä, erilaisia yhteistyömuotoja sekä perinteitä, kulttuuria unohtamatta. Luonnon näkökulmasta luomutuotannolla kehitetään maaperää sekä vaalitaan maaperän elinvoimaisuutta. (Kakriainen, Mononen & Silvasti 2006, 131-132.)

Ylen aamutv:n haastattelussa, (Luomulihaa vai teholihaa? 2011) tuleva luomukarjatilallinen Raija Rehnberg kertoi, että luomuruoan ja erityisesti luomulihan kysynnän kasvu sekä globaalimpi näkökulma tulevaisuuden ruokatuotannon hoidosta saivat heidät siirtymään luomukarjatilallisiksi. Kuluttajien kiinnostuminen ruoan tuotantotapoihin ja eläinten hyvinvointi ovat lisänneet luomulihan kysyntää, mutta haasteena luomulihan hankinnalle ovat luomulihan vähäinen saanti. Rehnberg kertoi, että erityisesti eettiset syyt, lihan hyvä laatu sekä eläinten hyvinvointi ovat luomulihan valtteja tehotuotettuun lihaan verrattuna. Samaisessa haastattelussa kotieläinten jalostustieteen professori Jarmo Juga kertoo että luomun ehdotonta paremmuutta lihan osalta on vaikea osoittaa, vaikka luomun liikkeelle lähettävänä voimana toimiikin ympäristötehokkuus. Tähän hän esittää esimerkin broilerista, joka on kaikissa laskelmissa mitattuna ympäristötehokkaampi tuotantoeläin kasvihuonekaasupäästöjen osalta kuin esimerkiksi nauta, oli kyseessä luomuna tuotettu tai tehotuotettu. Vaikka kuluttajien keskuudessa luomua arvostetaankin, valitaan se edullisempi vaihtoehto hyvin usein, mikäli hinta on liian korkea. Juga muistuttaa myös, että kuluttajat itse päättävät mihin painopiste laitetaan lihan valinnassa. (Luomulihaa vai teholihaa?.)

Alasaaren ja Suvannon (2012, 16-18) Luomutuottajien käyttäjäprofiilitutkimuksen raportin mukaan luomualan toimijoista/asiantuntijoista suurin osa uskoo luomutuotannon sekä kulutuksen kasvavan. Muutaman luomutuottajan tulevaisuuden näkymät olivat hieman eriävät sillä heidän mielestä luomutuotanto sekä kulutus tulevat laskemaan tulevaisuudessa, syyksi mainittiin mm maanviljelyn heikon kannattavuuden sekä kuluttajien haluttomuuden maksaa tuotteista enemmän tavallisesti tuotettuun verrattuna (Kuvio 1). Tutkimuksessa myös tiedusteltiin luomutuotannon tulevaisuuden näkymiä tuottajien näkökulmasta, ja lihan, erityisesti naudan tuottaminen koettiin todennäköisimpänä tuotantosuuntana. Vastaavasti sika- ja siipikarjan luomutuottamiseen ei uskottu, sillä kustannustehokkuus sekä rehun hankinta koettiin estävän tuotantoa.



Kuvio 1. Suhtautuminen luomutuotannon ja luomun kulutuksen suosion muutokseen (Alasaari & Suvanto 2012, 16).

5 LUOMULIHAN KÄYTTÖ AMMATTIKEITTIÖISSÄ

5.1 Tutkimuksen tavoitteet

Tutkimuksen tavoitteena on kartoittaa Portaat Luomuun- ohjelmassa olevien keittiöiden luomulihan nykyistä käyttöä, halukkuutta lisätä luomulihan käyttöä sekä asiakkaiden mahdollisia vaatimuksia. Tavoitteena oli myös että tutkimus antaisi jatkojalostajille ja teollisuudelle lisätietoa siitä, miten ammattikeittiöt näkevät luomulihan käytön toiminnassaan ja millaisena raaka-aineena se koetaan.

5.2 Tutkimusaineisto ja käytettävät menetelmät

Tutkimusmenetelmänä käytettiin kvantitatiivista tutkimusmenetelmää. Kvantitatiivisessa, eli määrällisessä tutkimuksessa pyritään keräämään tietoa standardoidussa muodossa tietyltä ennalta määritetyltä joukolta. Asioiden ja ilmiöiden vertaileminen, kuvaileminen sekä selittäminen pohjautuvat kerättyyn aineistoon, joka muutetaan tilastollisesti käsiteltävään muotoon esim. erilaisiksi taulukoiksi, joiden perusteella tehdään päätelmiä. (Hirsjärvi, Remes & Sajavaara 2008, 130, 136.)

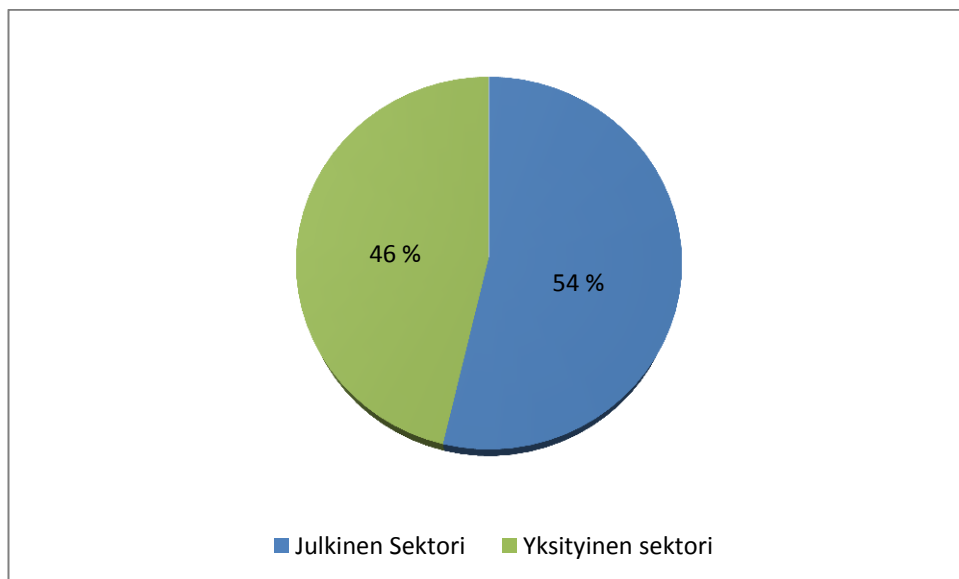
Tutkimus toteutettiin strukturoidun kyselylomakkeen (Liite 1) avulla, joka lähetettiin sähköisesti Portaat Luomuun – ohjelmassa olevalle 168 keittiölle ympäri Suomen. Kyselylomakkeen rakenne koostui 5 eri osiosta: perustiedoista, nykyisestä luomulihan käytöstä, luomulihan käytön tulevaisuudesta, luomulihan käyttöön vaikuttavista tekijöistä sekä vastaajan yhteystiedoista. Kyselyyn oli mahdollisuus vastata jokaiselle vastaajalle lähetetyn henkilökohtaisen linkin avulla 27.9.2012 – 17.10.2012 välisenä aikana. Kyselyyn osallistui edellä mainittuna ajankohtana 54 keittiötä jolloin vastausprosentiksi saatiin 32 %.

Lisäksi suoritettiin syventävä puhelinhaastattelu, johon osallistui seitsemän keittiötä ympäri Suomen. Puhelinhaastatteluun pyrittiin valitsemaan keittiöt siten, että jokaisesta suur-alueesta (Etelä-Suomi, Itä-Suomi, Länsi-Suomi ja Pohjois-Suomi) kaksi keittiötä haastateltiin puhelimitse. Kaikkien muiden suur-alueiden osalta, paitsi Länsi-Suomen, saatiin haastateltua kaksi keittiötä. Länsi-Suomen alueelta

haastateltiin vain yhtä keittiötä. Haastattelun aikana kysyttiin keittiöiden mielipiteitä ja ajatuksia luomulihan hankinnasta ja sekä yhteistyöstä keittiöiden kesken erityisesti luomulihan hankintaan liittyen. Haastattelua ei nauhoitettu, joten haastattelun aikana ilmenneet asiat pyrittiin kirjaamaan mahdollisimman hyvin.

5.3 Tulosten analysointi

Kyselyyn vastasi 54 keittiötä ympäri Suomen (Kuvio 2), joista julkisen sektorin keittiöitä oli 54 % (29 kpl) vastaajista ja yksityisen sektorin keittiöitä 46 % (25 kpl). Julkisen sektorin toimijoiksi katsottiin mm. peruskoulut tai lukiot, muut oppilaitokset, päiväkodit, hoitokodit/palvelukeskukset, sairaalat/terveyskeskukset, ateriapalvelun tuotantokeittiöt ja kunnalliset ruokapalvelut. Yksityisen sektorin toimijoiksi tutkimuksessa katsottiin kahvilat, ravintolat, hotellit, pitopalvelut, henkilöstöravintolat, maaseutumatkailuyritykset, kurssi/leirikeskukset sekä kioskit.

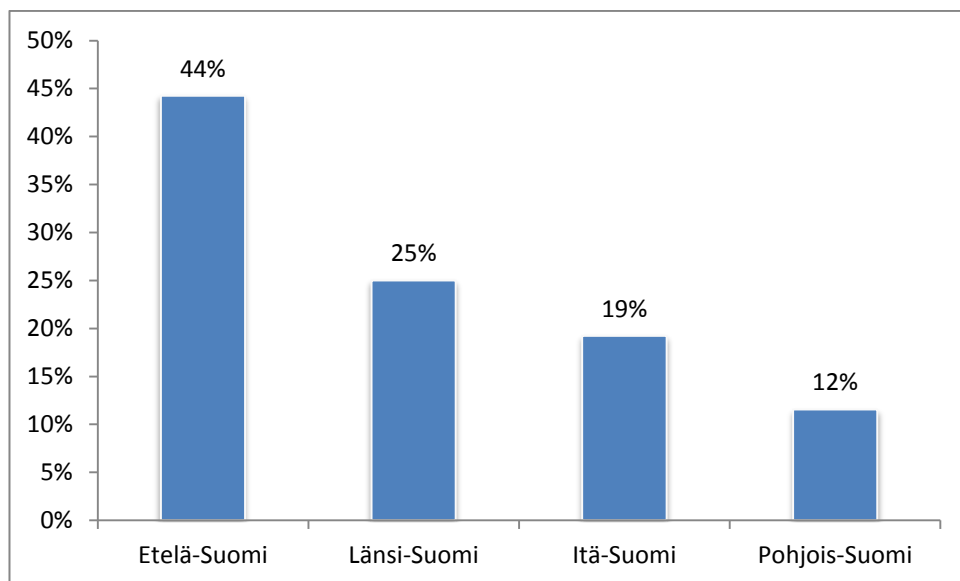


Kuvio 2. Toimiala (n=54)

Tutkimukseen vastanneista keittiöistä merkittävä osa, 72 % (39 kpl) oli perinteisiä valmistuskeittiöitä, joissa ateriat tarjoillaan keittiön yhteydessä. Vastaajista 15 % (8 kpl) kertoi toimivansa valmistus/jakelukeittiöinä, joissa aterioiden tarjoilu tapahtui keittiön yhteydessä sekä keittiöstä toimitettiin aterioita myös jakelukeittiöihin. 11 % (6 kpl) vastaajista ilmoitti keittiötyypikseen keskuskeittiön, jossa aterioita valmistetaan monille eri jakelukeittiöille. Vastaajista 2 % (1 kpl) kertoi keittiönsä olevan

kuumennus/palvelukeittiö, jossa ateriat yleisesti valmistetaan tai kuumennetaan esikypsennetyistä puolivalmisteista joko vesihautteessa tai uunissa.

Keittiöt sijaitsivat ympäri Suomen (Kuvio 3), keittiöistä 44 % (23 kpl) sijaitsivat Etelä-Suomessa, 25 % (13 kpl) Länsi-Suomessa, 19 % (10 kpl) Itä-Suomessa sekä 12 % (6 kpl) Pohjois-Suomessa. Luomuelintarvikkeisiin ja yleisesti luomuun ollaan kiinnostuneita sekä luomutuotteita käytetään esimerkiksi Etelä-Suomen isoimmissa kasvukeskuksissa muuta maata enemmän (Luomun ketjubarometri 2012 [Viitattu: 9.11.2012]).



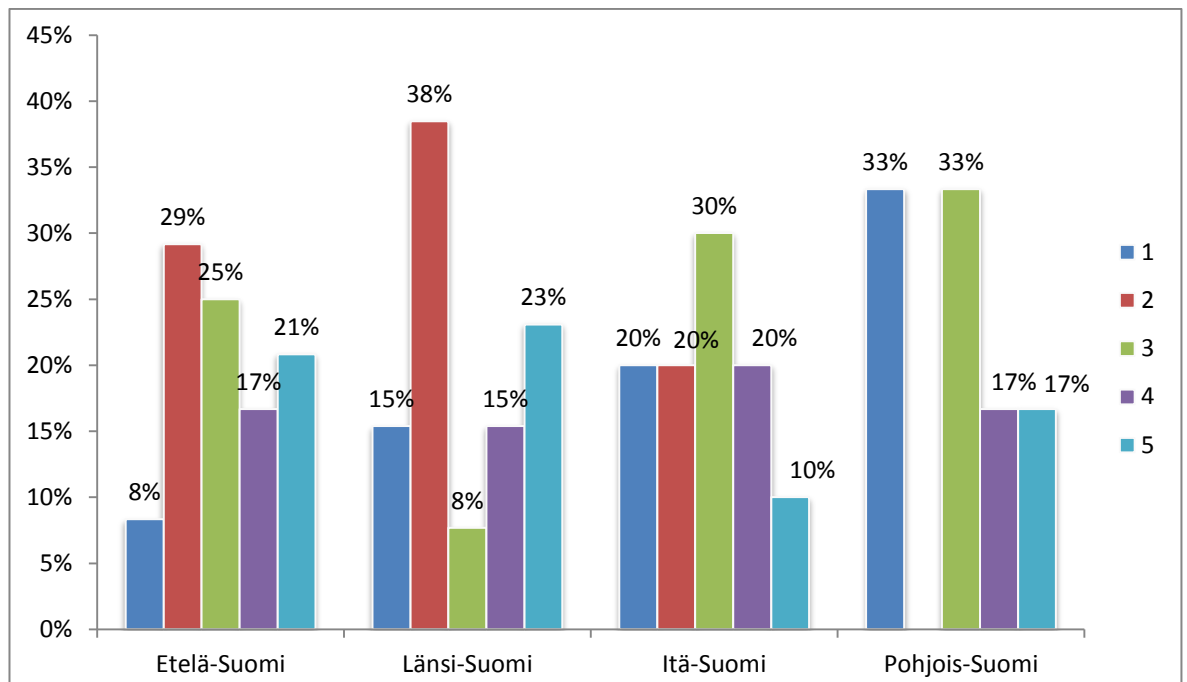
Kuvio 3. Keittiön sijainti suuralueittain (n=52)

Keittiöiden henkilöstömäärä, esimiehet mukaan lukien, koostui vähäisellä henkilöstömäärällä toimivista keittiöistä (alle 5 työntekijää) sekä suuremmalla henkilöstömäärällä toimivista keittiöistä (n. 10 työntekijää), sillä keittiöistä 22 % (12 kpl) oli 1-2 työntekijän keittiöitä, 30 % (16 kpl) vastaajista kertoi henkilöstömääräkseen 3-5 työntekijää. Henkilöstömäärältään suurempien keittiöiden osalta 26 % (14 kpl) vastaajista kertoivat olevansa 6-10 työntekijän keittiöitä sekä loput 22 % (12 kpl) vastaajista kertoivat työntekijämääräkseen yli 10 työntekijää.

Keittiöistä 41 % (22 kpl) kertoivat olevansa portaalla 1 tai 2, jolloin keittiöt käyttävät yhtä tai kahta merkittävää tuotetta luomuna. Vastaajista 24 % (13 kpl) ovat portaalla 3, jolloin kyseiset keittiöt käyttävät pysyvästi neljää merkittävää tuotetta luomuna. 17 % (9 kpl) vastaajista ovat edenneet portaalle 4. Merkittävää on huomata,

että vastaajista 19 % (10 kpl) on edennyt jo portaalle 5, jolloin luomuraaka-aineita käytetään runsaasti joka raaka-aineryhmästä.

Portaalla 5 olevia keittiöitä sijaitsi eniten Etelä ja Länsi-Suomessa, sillä ohjelman korkeimmalle portaalle edenneistä 44 % (8 kpl) oli kyseisiltä alueilta. 1 ja 2 portaan keittiöistä 71 % (7 kpl) sijaitsi Länsi ja Pohjois-Suomessa. Keittiöt, jotka olivat portaalla 3, sijaitsivat pääosin Pohjois, Itä ja Etelä-Suomessa. Merkittäviä alueellisia eroja ei ollut havaittavissa portaalla 4, sillä kyseisellä portaalla olevat keittiöt sijaitsivat hyvin tasaisesti ympäri Suomen (Kuvio 4).



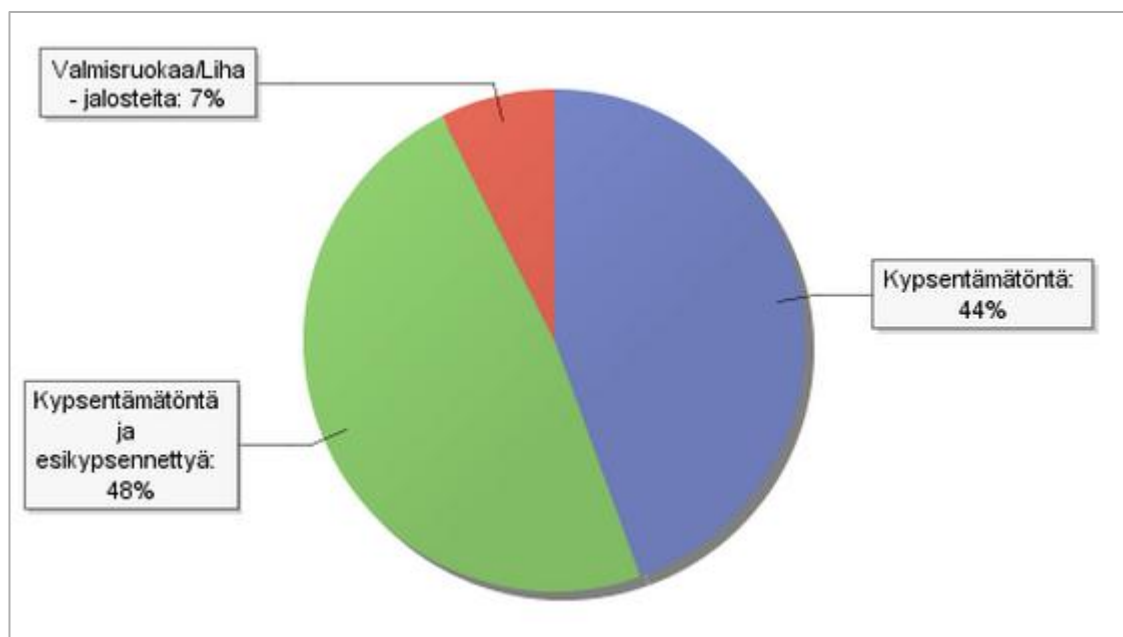
Kuvio 4. Portaiden jakautuminen suuralueittain (n=54)

Keittiöistä 28 % (15 kpl) valmisti alle 100 lounasta päivässä, 22 % (12 kpl) vastaajista 101-200 lounasta päivässä, 19 % (10 kpl) 201-400 lounasta päivässä. Vain 4 % (2 kpl) keittiöistä valmisti 401-600 lounasta päivässä, 13 % (7 kpl) keittiöistä valmisti 601-1000 lounasta päivässä sekä loput 15% (8 kpl) keittiöistä valmistsivat suuria määriä lounaita päivässä eli yli 1000 lounasta.

Vastanneista lähes kaikki 96 % (52 kpl) käytti perinteistä valmistus ja tarjoilu-menetelmää ruoanvalmistuksessa. Vastaajista 4 % (2 kpl) käytti valmistustapana cook and chill - valmistustapaa. Cook and chill - menetelmässä ruoka jäädytetään valmistamisen jälkeen nopeasti ja kuljetetaan jäädytettynä kuumennuskeitti-

öön lämmitettäväksi ja tarjoiltavaksi. Ero perinteiseen valmistustapaan on se, että ruoan valmistus ja sen jälkeen tapahtuva tarjoilu erotetaan toisistaan ajallisesti, sillä cook and chill – menetelmällä valmistettu ruoka kuumennetaan ennen haluttua tarjoiluhetkeä. (Jurvanen 2011, 16.)

Vastanneista 48 % (26 kpl) käytti ruoanvalmistuksessa kypsentämätöntä ja esikypsennettyä lihaa, toisaalta 44 % (24 kpl) vastaajista käyttivät vain kypsentämätöntä lihaa ruoan valmistukseen. Yllättävänä voidaan pitää valmisruoan ja lihajalosteiden käytön vähyyttä, sillä tutkimukseen osallistuneista keittiöistä vain 7 % (4 kpl) vastasivat käyttävänsä valmisruokaa sekä lihajalosteita ruoanvalmistukseen (Kuvio 5). Luomulihaa käytettäessä ruoanvalmistus muuttuu, sillä lihajalosteisiin kuuluvia makkaroita ja valmiita lihapullia sekä yleisesti ottaen luomutuotteiden suppea valikoima asettaa keittiöille haasteita luomutuotteiden käytön lisäämiseen (Luomun ketjubarometri 2012 [Viitattu: 9.11.2012]).



Kuvio 5. Ruoanvalmistuksen raaka-aineena käytettävä liha (n=54)

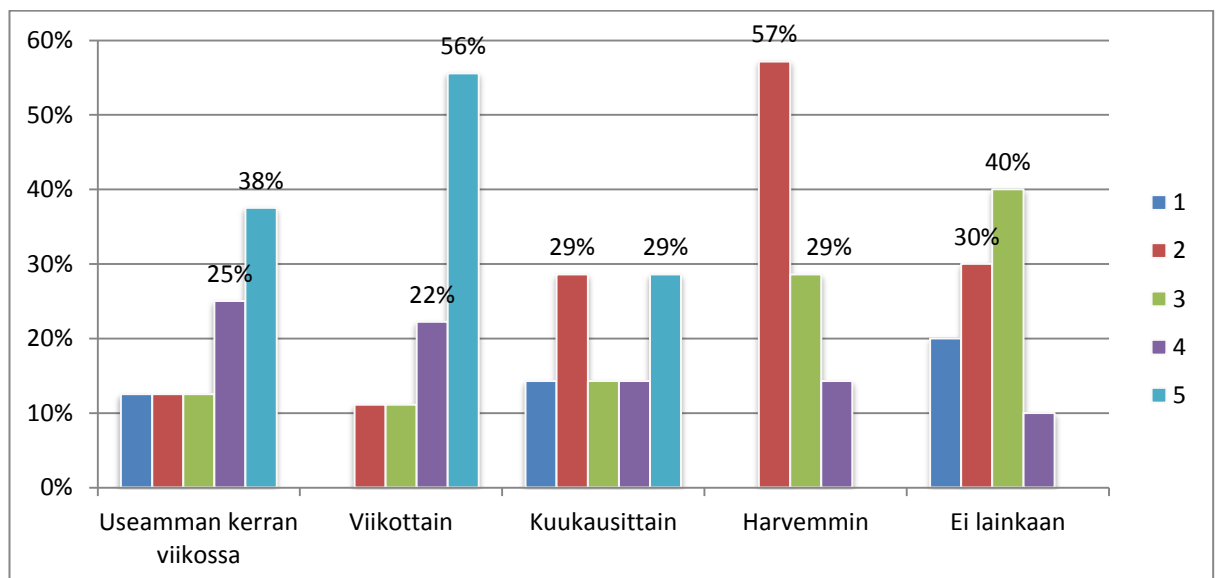
5.3.1 Luomulihan käyttö nykyisin

Luomulihaa käytettiin tutkimukseen osallistuneissa keittiöissä, mutta pääsääntöisesti luomulihaa käytettiin harvoin tai ei lainkaan. Mikäli luomulihaa käytettiin, pääsääntöisesti hankintakanavana toimi lihantuottaja sekä pienteurastamot. Luomulihan kotimaisuutta sekä alkuperän merkitystä pidettiin tärkeinä asioina tutkimuk-

seen osallistuneille keittiöiden keskuudessa. Keittiöt olivat myös halukkaita lisäämään luomulihaa käyttöä tulevaisuudessa, joten eettisesti tuotettuun ruokaan halutaan panostaa.

Useamman kerran viikossa luomulihaa raaka-aineena ruoanvalmistuksessa käyttivät 16 % (8 kpl) vastanneista keittiöistä, vastaavasti viikoittain luomulihaa käyttivät 18 % (9 kpl) keittiöistä. Kuukausittain sekä samoin sitä harvemmin käyttivät 14 % (7 kpl) vastanneista keittiöistä. Runsaat 39 % (20 kpl) keittiöistä ei käyttänyt lainkaan luomulihaa ruoanvalmistuksessaan, mitä voidaan pitää hyvinkin ymmärrettävänä, sillä kustannustehokkaan luomulihaa saatavuutta sekä toimitusvarmuutta ei pystytä täysin takaamaan kaikkien ammattikeittiöiden tarpeisiin. (Keppola 2012.)

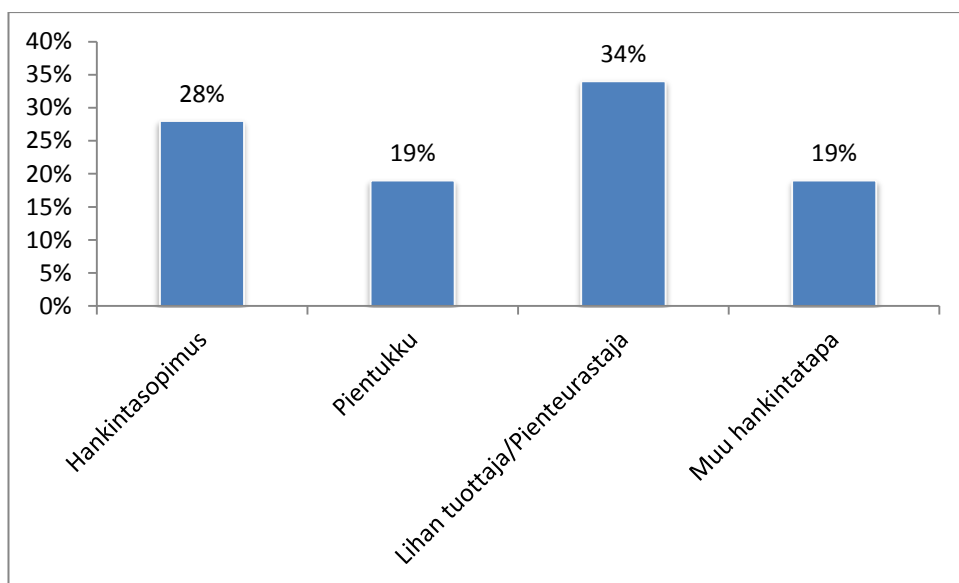
Luomulihaa käyttivät useamman kerran viikossa ja viikoittain 94 % (8 kpl) portaalla 5 olevista keittiöistä. Kuukausittain luomulihaa käytti 29 % (2 kpl) portaalla 2 olevista keittiöistä ja 29 % (2 kpl) portaalla 5 olevista keittiöistä. Luomulihaa eivät käyttäneet lainkaan 70 % (14 kpl) portailla 2 ja 3 olevista keittiöistä. Portaalla 1 olevista keittiöistä 13 % (1 kpl) kertoi käyttävänsä luomulihaa useamman kerran viikossa (Kuvio 6).



Kuvio 6. Luomulihaa käytön jakautuminen portaiden kesken (n=51)

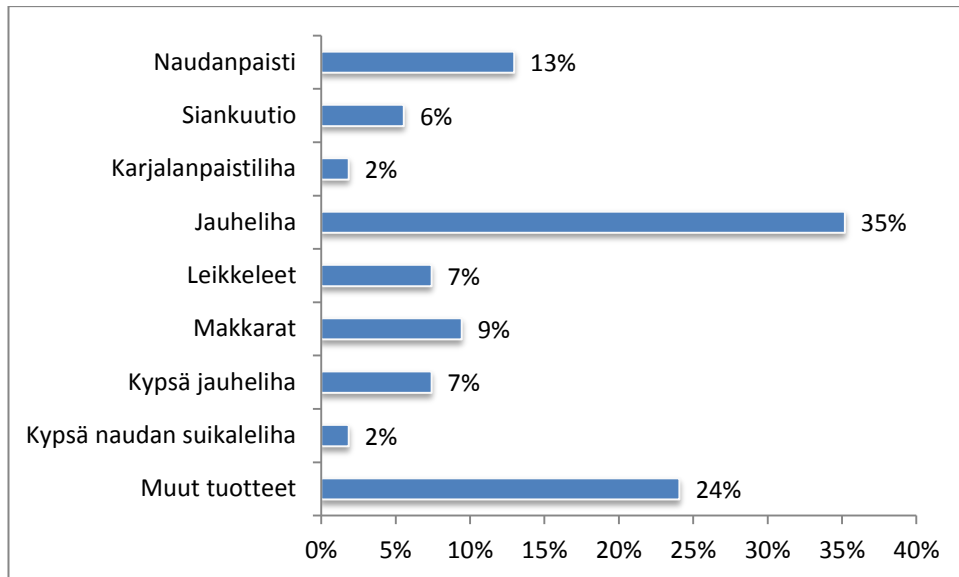
Luomulihaa käyttävistä keittiöistä 28 % (9 kpl) hankkivat luomulihansa pääosin hankintasopimuksessa olevalta lihantoimittajalta sekä vastaajista 34 % (11 kpl) suoraan lihan tuottajalta/pienteurastamoilta. Luomulihaa hankittiin myös pientukku-

jen valikoimista. Vastaajista 19 % (6 kpl) käyttivät luomulihan hankintakanavana pientukkuja. Myös muita luomulihan hankintatapoja käytettiin, esimerkiksi vähittäistavarakaupoista sekä oman navetan tuotantoeläinten tuotteet (Kuvio 7). Puhe-
linhaastatteluissa kävi ilmi, että keittiöt hankkivat luomulihaansa pääosin hankintasopimuksen lihan toimittajalta, tosin osa keittiöistä käytti lihan hankintakanavana myös pientukkuja sekä pienempiä tuottajia. Osa haastatelluista keittiöistä olisi halunnut lisätä luomulihaa hankintaa pienemmiltä tuottajilta, ajatuksena paikallisen ja lähellä tuotetun ruoan tuottamisen tukeminen ja ylläpitäminen. Haasteeksi kuitenkin nousi erityisesti toimitusvarmuuden puuttuminen suuria määriä tilattaessa.



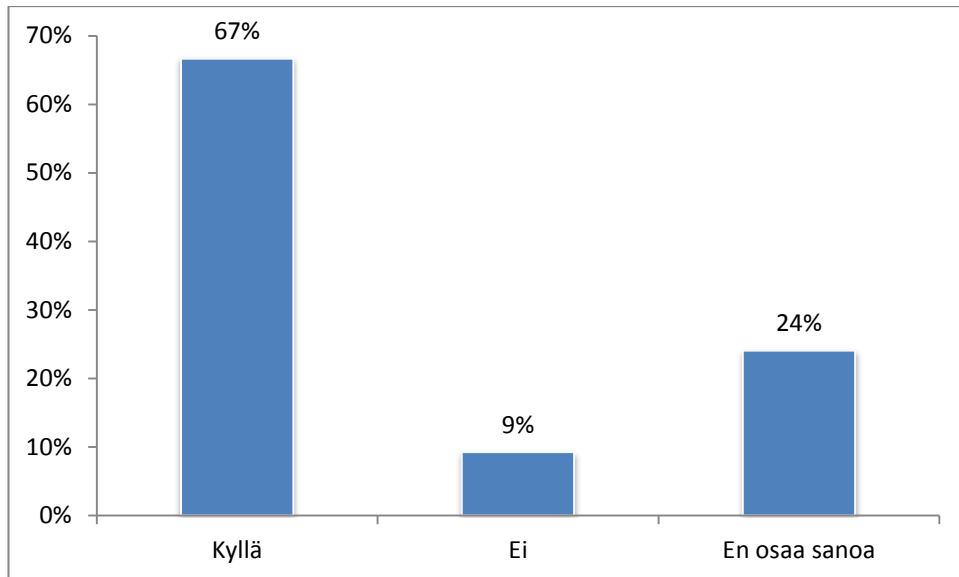
Kuvio 7. Luomulihaa pääsääntöinen hankintakanava (n=32)

Luomulihaa hyödyntävät keittiöt käyttivät hyvin tyypillisiä luomulihatuotteita keittiössään, sillä vastaajista 35 % (19 kpl) käytti luomujauhelihaa ruoanvalmistuksessa. Naudanpaistia käytti 13 % (7 kpl) vastaajista. Kypsiä luomulihatuotteita käytettiin keittiöissä vähemmän esikypsentämättömiin tuotteisiin verrattuna. Vastaajista 24 % (13 kpl) käyttivät luomuna mm. erilaisia naudan fileitä, karitsaa, vuolta, lammasta, eri ruhon osia sekä myös siipikarjan lihaa (Kuvio 8).



Kuvio 8. Käytetyimmät luomulihatuotteet ammattikeittiöissä (n=31)

Luomulihan käytön lisäämiseen olivat halukkaita 67 % (36 kpl) vastaajista joten eettisesti tuotettuun ruokaan halutaan panostaa. Vastaajista 9 % (5 kpl) ei aikonut lisätä luomulihan käyttöä tulevaisuudessa eikä 24 % (13 kpl) vastaajista osannut sanoa tulevaisuuden suunnitelmiaan luomulihan käytön suhteen (Kuvio 9). Haastatteluun osallistuneista keittiöistä kaksi kertoi lisäävänsä luomulihan käyttöä asteittain tulevaisuudessa, suurin osa vastanneista kuitenkin kertoivat luomulihan käytön olevan satunnaista ja uskoivat käytön pysyvän myös sellaisenaan tulevaisuudessa. Yhteistyön lisääminen ruoka-alalla toimivien kesken ja sitä kautta luomulihan käytön lisääntyminen tulevaisuudessa koettiin haastateltujen keittiöiden mielestä hyvin ristiriitaiselta ajatukselta. Viisi keittiötä ei suoraan tyrmännyt ajatusta yhteistyön lisäämisestä toimijoiden kesken, mutta piti sitä kuitenkin haasteellisenä toteuttaa sillä verkostoituminen koettiin työläänä. Keittiöistä kaksi, ei pitänyt ajatusta lainkaan mahdollisena, sillä resurssit ja keittiöiden erilaiset toimintatavat koettiin estävän keittiöiden yhteistyön.



Kuvio 9. Halukkuus lisätä luomuliinan käyttöä tulevaisuudessa (n=54)

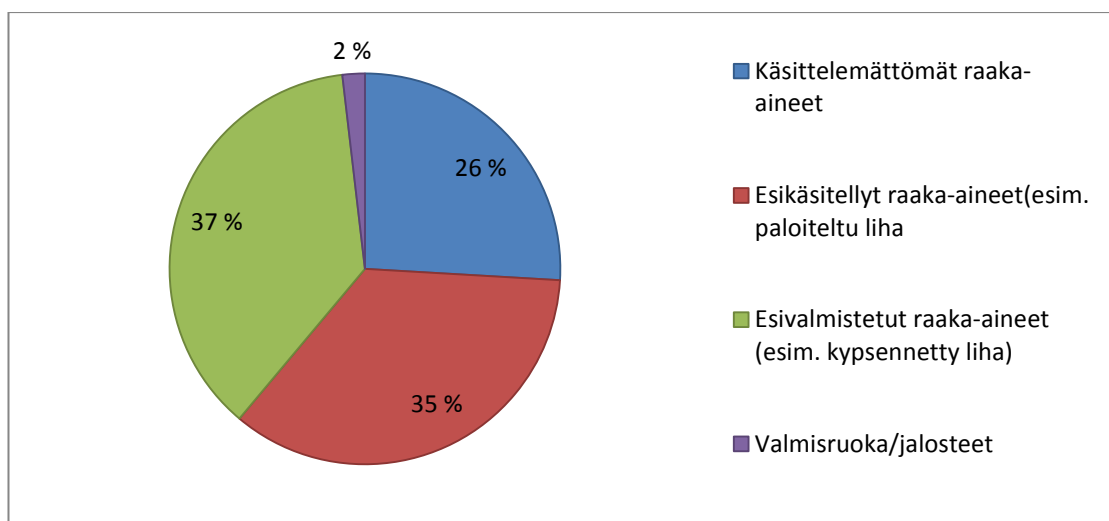
Luomuliinan alkuperän merkitys oli keittiöille suuri, sillä vastaajista 91 % (48 kpl) pitivät kotimaisuutta tärkeänä luomuliinan alkuperänä. Lopuille vastaajille lihan alkuperällä ei ollut merkitystä. Puhelinhaastatelluilta keittiöiltä lihan hankintaan liittyen keskeisin viesti oli kaikilta keittiöiltä kotimaisen lihan tärkeys ja alkuperän jäljitettävyyden jatkuvuus. Kotimaisen lihan tuotanto ja sen jatkuvuus ovat myös kuluttajille lihaketjun toiminnan jatkuvuuden kannalta erittäin keskeisiä käsitteitä vastuullisuutta ajateltaessa (Forsmann-Hugg & Mäkelä 2010).

5.3.2 Luomuliinan käyttö tulevaisuudessa

Tutkimukseen osallistuneissa keittiöissä haluttiin käyttää tulevaisuudessa esikäsiteltyjä, esivalmistettuja sekä käsittelemättömiä raaka-aineita ruoanvalmistukseen. Keittiöissä haluttiin käyttää sian ja siipikarjan lihaa tulevaisuudessa enemmän. Keittiöt toivoivat elintarviketeollisuuden valmistavan tulevaisuudessa jalostetumpia sekä kustannustehokkaampia luomuliinatuotteita markkinoille.

Vastaajien halukkuus käyttää eri jalostusasteella olevia luomuliinatuotteita jakaantui selkeästi esikäsiteltyjen, esivalmistettujen sekä käsittelemättömien raaka-aineiden kesken. Vastaajista 37 % (20 kpl) haluaisi käyttää esivalmistettuja raaka-aineita ruoanvalmistuksessa, tällaisia lihatuotteita voisi olla erilaiset kypsät ja kypsennetyt lihat. Vastaajista 35 % (19 kpl) haluaisi käyttää esikäsiteltyjä raaka-

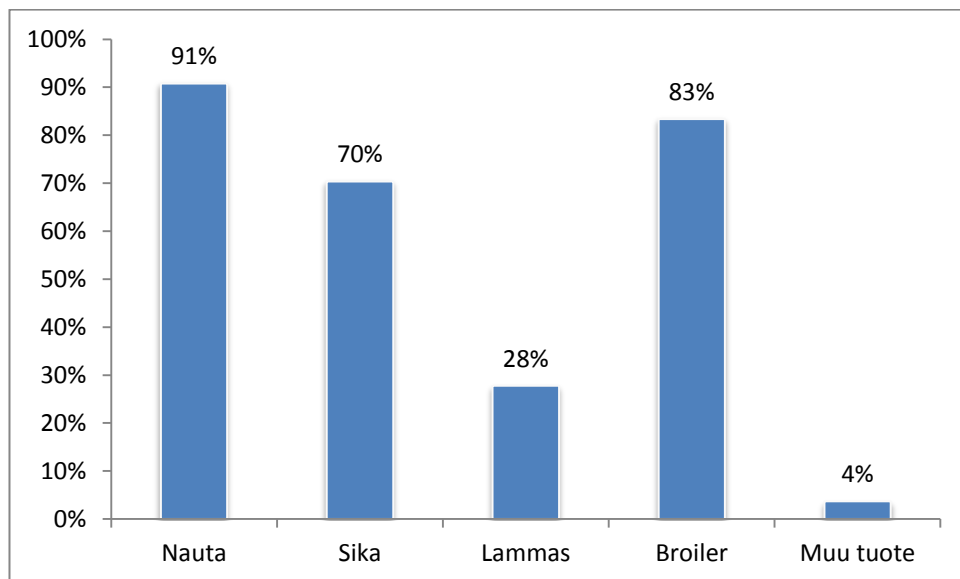
aineita ruoanvalmistuksessaan, esim. paloitetua lihaa, raakaa jauhelihaa yms. 26 % (14 kpl) vastanneista keittiöistä haluaisivat käyttää mahdollisimman käsittelemättömiä raaka-aineita, esim. kokonaisia fileitä. Valmisruokien sekä lihajalosteiden käytön halukkuus ensisijaisesti oli vähäistä, sillä vain 2 % (1 kpl) vastaajista olisi halukas käyttämään valmisruokia/lihajalosteita keittiönsä ruoanvalmistuksessa (Kuvio 10). Valmisruokien sekä lihajalosteiden käyttö on tutkimukseen osallistuneiden keittiöiden keskuudessa nykyisinkin vähäistä (Kuvio 5), joten tulosten perusteella voidaan päätellä että tulevaisuudessa ei haluta ensisijaisesti käyttää ruoanvalmistukseen valmisruokia sekä jalostetumpia lihatuotteita.



Kuvio 10. Keittiöiden käyttämät luomulihatuotteiden jalostusasteet tulevaisuudessa (n=54)

Keittiöt haluaisivat käyttää perinteisiä lihoja luomuna (Kuvio 11), sillä 91 % (49 kpl) vastaajista haluaisi käyttää naudanlihaa ruoanvalmistuksessa. Nauta on yleisin luomutuotannossa oleva eläin (Keppola 2012). Keittiöt haluaisivat käyttää luomutuotettuna myös sian ja broilerin lihaa, sillä vastaajista 83 % (15 kpl) haluaisi käyttää broilerin lihaa sekä 70 % (38 kpl) vastaajista sianlihaa. Näiden luomulihojen tuottaminen on erittäin vähäistä sillä sianlihan, broilerin yms. siipikarjan lihan tuottaminen luomuna on haasteellista tuottaa kustannustehokkaasti (Alasaari ym 2012, 17 - 18). Lampaanlihaa haluaisi käyttää vastaajista 28 % (15 kpl). Lisäksi 4 % (2 kpl) vastaajista käyttää muita lihatuotteita luomuna, kuten riekkoa, poroa sekä hirveä. Elintarviketurvallisuusvirasto Evira ei määritä luonnosta ja järvistä metsästettyjä ja kalastettuja eläimiä luomuksi, sillä luomutuotteeksi voidaan kutsua vain tuotetta, jonka tuottaminen on toteutettu luonnonmukaisen tuotannon ohjei-

den, säännösten ja tarkastusten mukaisesti (Luonnonvaraiset tuotteetko automaattisesti luomua? 2010).



Kuvio 11. Mitä luomulihaa vastanneet haluavat käyttää? (n=54)

Teollisuuden toivottiin valmistavan nykyistä enemmän erilaisia luomuliha tuotteita ammattikeittiöiden käyttöön, sillä keittiöistä 69 % (34 kpl) toivoivat teollisuuden valmistavan uusia ja erilaisia luomuliha tuotteita. 31 % (15 kpl) vastaajista ei nähnyt tarvetta luomuliha tuotteiden lisääntyvän markkinoilla. Keittiöt toivoivat teollisuuden valmistavan esimerkiksi enemmän leikkeleitä ja makkaroita, lihapyöryköitä, jauhe- lihapihvejä sekä erilaisia murekkeitä. Broileri- ja siipikarjatuotteita toivottiin hyvin paljon. Teollisuuden toivottiin myös valmistavan lisääaineettomia sekä edullisempia tuotteita markkinoille. Tutkimukseen osallistuvat keittiöt toivovat teollisuuden valmistavan enemmän jalostetumpia luomuliha tuotteita markkinoille, vaikka keittiöt käyttävät kuitenkin vain 7 % valmisruokia ja lihajalosteita ruoanvalmistuksessa nykyisin (Kuvio 5) sekä niiden käyttöä ei tulevaisuudessa haluttu lisätä ensisijaisesti (Kuvio 10). Haastatteluun osallistuvista keittiöistä osa koki luomuliha nykyisen markkinoinnin olevan hyvin vähäistä tuottajien, tukkujen ja teollisuuden puolelta, minkä koettiin estävän luomuliha saatavuutta ja tietoisuutta siitä, mitä tuotteita on tarjolla.

5.3.3 Luomulihan käyttöön vaikuttavia tekijöitä

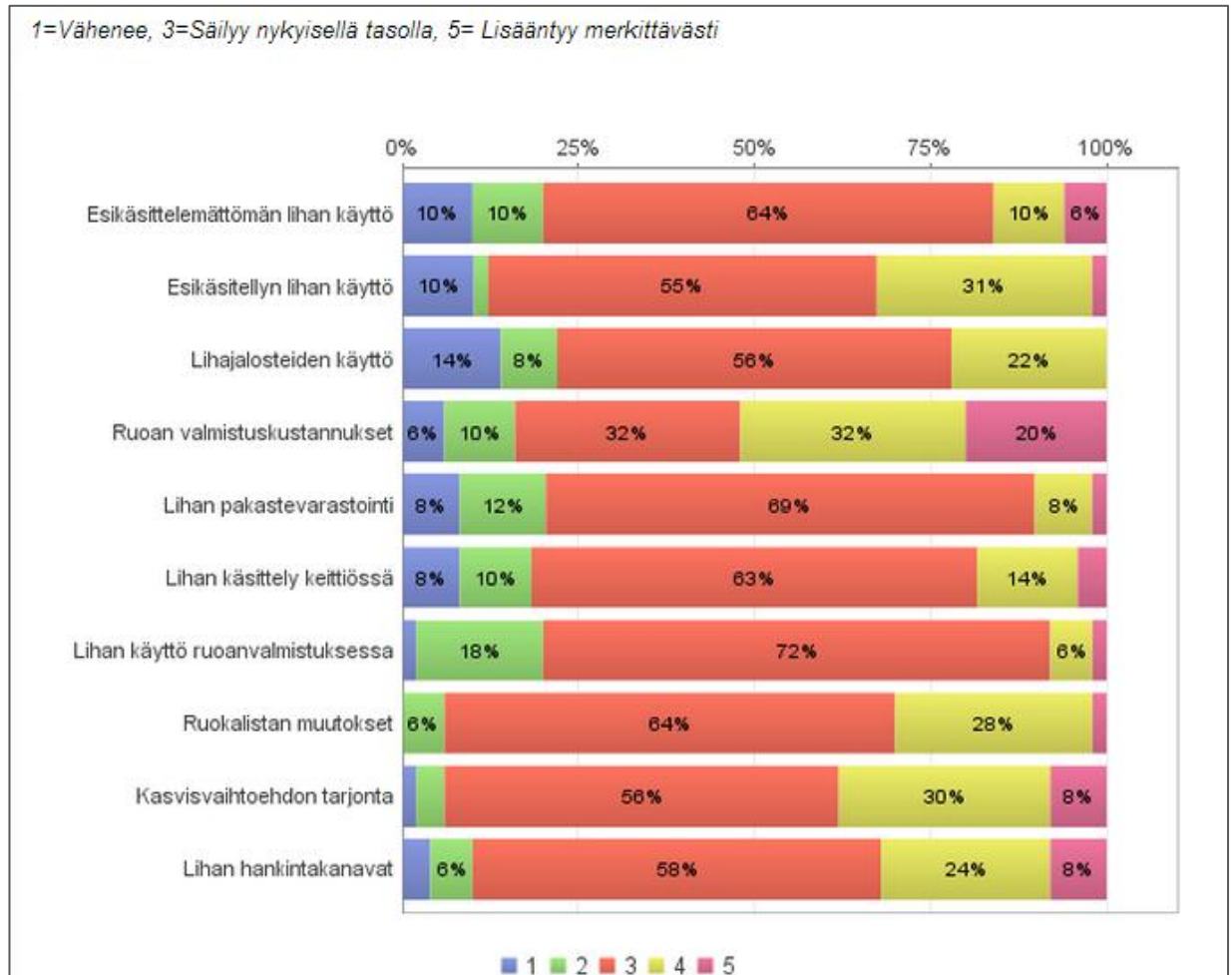
Tutkimuksessa haluttiin selvittää myös miten keittiöt uskovat luomulihan muuttavan heidän toimintatapojaan sekä ruoanvalmistusprosessejaan. Lisäksi haluttiin selvittää miten keittiöiden ulkopuoliset paineet ja odotukset vaikuttavat luomulihan käyttöön. Keittiöille esitettiin edellä mainittuihin aiheisiin liittyen väittämiä, joihin keittiöt vastasivat itselleen sopivin vaihtoehdoin.

Toimintatapojen muuttumisiin sekä ruoanvalmistuksen muutoksiin liittyvissä väittämissä (Kuvio 12) pääosin keittiöt uskoivat pystyvänsä toimimaan samalla tavalla kuin tälläkin hetkellä. 64 % vastaajista uskoi esikäsittelemättömän lihan käytön pysyvän ennallaan. Toisaalta pientä hajontaa vastaajien kesken aiheutti esikäsitellyn lihan käyttö, sillä 55 % vastaajista uskoi käyttävänsä esikäsiteltyä lihaa nykyisellä tasolla, kun taas 33 % vastaajista uskoi esikäsitellyn lihan käytön lisääntyvän luomulihan käytön myötä. Lihajalosteiden käytön keittiöistä 56 % uskoi pysyvän ennallaan, tosin 22 % vastaajista uskoi jalosteiden käytön vähenevän luomulihan käytön myötä, johtuen varmasti siitä että luomutuotettuja lihajalosteita on hyvin vähän tarjolla markkinoilla.

Selkeimmin eroavaisuuksia keittiöiden kesken syntyi ruoan valmistuskustannuksista, sillä vain 32 % uskoi kustannusten pysyvän nykyisellään, kun taas 52 % keittiöistä uskoi kustannusten lisääntyvän luomulihan käytön myötä. Lihan pakastevarastoinnin uskottiin säilyvän ennallaan, sillä vastaajista 69 % keittiöistä uskoi pakastevarastoinnin säilyvän nykyisellä tasolla, vastaavasti 12 % vastaajista uskoi pakastevarastoinnin vähenevän. 63 % keittiöistä uskoi lihan käsittelyn keittiöllä pysyvän ennallaan vaikka luomulihaa alettaisiin käyttää ruoanvalmistuksessa. Keittiöistä 72 % uskoi lihan käytön ruoanvalmistuksessa pysyvän heidän keittiöissä nykyisellä tasolla vaikka luomulihaa käytettäisiin. Vastaajista 20 % uskoi lihan käytön ruoanvalmistuksessa vähenevän, mikäli luomulihaa alettaisiin käyttää raaka-aineena (Kuvio 12).

Ruokalistan ennallaan pysymiseen uskoi 64 % vastaajista, kun taas 30 % uskoi muutoksien lisääntyvän luomulihan käytön myötä. Kasvisvaihtoehdon tarjonnan lisääntymiseen ruokalistalla uskottiin pysyvän ennallaan 56 % mielestä, toisaalta 38 % vastaajista uskoi kasvisvaihtoehdon ja kasvisruoan tarjonnan lisääntyvän

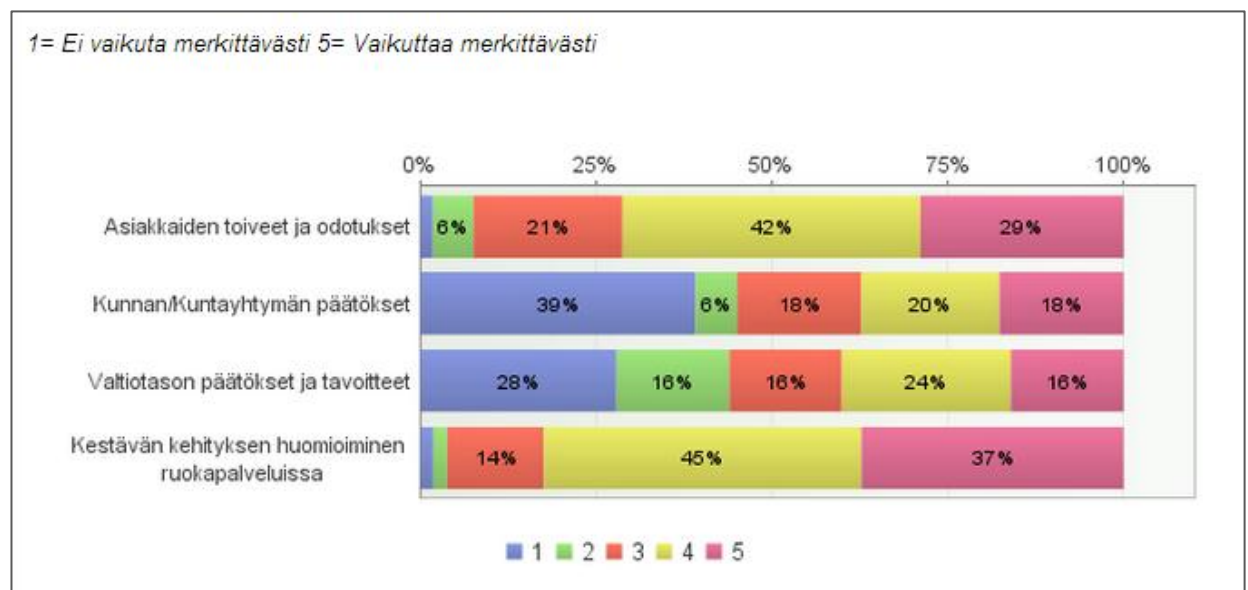
keittiöiden ruokalistalla. 32 % vastaajista uskoi lihan hankintakanavien lisääntyvän luomulihan käytön myötä, toisaalta 58 % uskoi nykyisen lihan hankintakanavan riittävän luomulihan käyttöön oton jälkeenkin.



Kuvio 12. Keittiön toimintatapojen/ruoanvalmistuksen mahdolliset muutokset lisääntyneen luomulihan käytön myötä vastanneiden näkökulmasta (n=51)

Keittiöiden omasta toiminnasta riippumattomat asiat ja keittiön ulkopuolelta tulevat odotukset luomulihan käytön suhteen hajaannutti tuloksia enemmän kuin toimintatapoihin ja ruoanvalmistukseen liittyvissä väitteissä (Kuvio 13). Vastaajien mukaan asiakkaiden toiveet ja odotukset vaikuttavat heidän luomulihan käyttöönsä ruoanvalmistuksessa, sillä 71 % vastaajista katsoi asiakkaiden toiveiden vaikuttavan luomulihan käyttöön. Toisaalta 45 % mielestä kuntayhtymän ja kunnan päätöksien ei nähty vaikuttavan merkittävästi luomulihan käyttöön heidän keittiössään, kun taas vastaavasti 38 % vastaajista uskoi kunnan ja kuntayhtymän päätöksien vaikuttavan merkittävästi heidän luomulihan käyttöön. Hajontaa voidaan selittää sillä, että

tutkimukseen osallistui sekä julkisen että yksityisen sektorin keittiöitä, jolloin julkisen sektorin keittiöiden toimintaan vaikuttavat kunnan ja kuntayhtymän tekemät päätökset. Selkeintä hajontaa vastaajien kesken aiheutti valtiotason päätösten ja tavoitteiden vaikutus omaan luomulihaan käyttöön, sillä 44 % vastaajista ei uskonut valtion päätösten vaikuttavan heidän luomulihaan käyttöönsä kun taas vastaavasti 40 % uskoi juuri näiden päätösten ja tavoitteiden vaikuttavan heidän luomulihaan käyttöönsä. Valtioneuvoston periaatepäätöksen mukaan julkisissa hankinnoissa tulee ottaa huomioon kokonaisuus, jossa on otettu huomioon niin ekologisesti kuin taloudellisesti paras ratkaisu. Haitallisten ympäristövaikutusten sekä materiaalisen kuluttamisen vähentäminen tuotteen ja palvelun koko elinkaaren aikana on Valtioneuvoston periaatepäätöksen päätavoitteita. (Valtioneuvoston periaatepäätös kestävien valintojen edistämisestä julkisissa hankinnoissa 2009, 1.) Keittiöt olivat yksimielisiä siitä, että kestävän kehityksen huomioiminen ruokapalveluissa vaikuttaa heidän luomulihaan käyttöönsä, sillä keittiöistä 82 % uskoi kestävän kehityksen huomioimisen vaikuttavan heidän luomulihaan käyttöönsä.



Kuvio 13. Luomulihaan käyttöön vaikuttavat asiat (n=53)

Keittiöt uskoivat, että mikäli he käyttäisivät luomulihaa ruoanvalmistuksessa, asiakkaiden arvostus heidän valmistamaa ateriaa kohtaan nousisi, sillä 83 % (43 kpl) vastaajista uskoi arvostuksen nousevan heidän tuottamaansa ateriaa kohtaan.

Vapaan sanan mukaan keittiöt haluaisivat enemmän luomulihaa joka on hinnaltaan edullista ja jonka toimitusvarmuus pystytään takaamaan. Keittiöt kokivat

myös tasalaatuisuuden tärkeänä, ja että tasalaatuisuus pystyttäisiin varmistamaan jokaisella tilauskerralla. Pienien tuottajayrityksien siirtyminen isojen lihatalojen omistukseen pidettiin myös ongelmallisena ja harmillisena asiana, sillä sen uskottiin vievän luomulihan saatavuutta alaspäin. Keittiöt toivoivat hyvin paljon broilerin ja siipikarjalihan luomutuotannon aloittamista ja lisäämistä, ratkaisuksi ehdotettiin niin viennin lisäämistä kuin valtion tuen lisäämistä luomusiipikarjan kasvatukselle.

5.4 Johtopäätökset

Tutkimukseen osallistui hyvin kirjava joukko niin julkisen kuin yksityisen sektorin keittäitä ympäri Suomen. Jokaisessa tutkimukseen osallistuneessa keittiössä käytettiin lihaa ruoan valmistuksessa, vaikka kyseessä oli hyvin erilaisia keittäitä, ruoanvalmistuksessa käytettävän lihan jalostusaste oli hyvinkin samanlainen suurimassa osassa keittiöistä.

Osa keittiöistä käytti luomulihaa, osa ei, mikä on toisaalta hyvin ymmärrettävää luomulihan ollessa tavallisesti tuotettuun lihaan verrattuna hieman kalliimpaa. Positiivista oli havaita, että keittiöt kuitenkin ovat halukkaita tulevaisuudessa lisäämään luomulihan käyttöä ruokapalveluissaan. Merkittävää luomulihan käyttöön liittyvä asia on erityisesti lihajalosteet, sillä tutkimukseen osallistuneet keittiöt eivät käyttäneet vastausten perusteella lihajalosteita merkittävästi, mutta niitä kuitenkin toivottiin teollisuudelta enemmän markkinoille, jolloin voitaisiin olettaa että lihajalosteiden ja valmisruoan merkitys ruoanvalmistuksessa on kasvamassa. Ylivoi- maisesti suurin tarve keittiöillä on luomusiipikarjan lihalle, sillä kyseinen asia tuli monesti esille tutkimustuloksissa.

Keittiöissä ajatellaan luomulihan vaikuttavan omiin toimintatapoihinsa ja ruoan valmistukseen vähän. Merkittävimpiä eroja voidaan kuitenkin huomata esimerkiksi kustannusten suhteen sillä keittiöt uskovat luomulihan käytön tuovan hieman lisäkustannuksia raaka-ainehankintoihin.

6 POHDINTA

Koska luomu ja luomuliha ovat erittäin laajoja käsitteitä, tietoa ja materiaalia opin-
näytetyötä varten löytyi hyvin, tosin luomulihaan ja sen käyttöön liittyvä raja-
saalta helpotti aiheen rajaamista. Haasteeksi tosin osoittautui erityisesti luomuli-
haan liittyvien tietojen vähäisyys, sillä luomulihan kulutus on hyvin vähäistä Suomes-
sa jolloin saatavissa oleva materiaali aiheeseen liittyen on hyvin yksipuolista ja
suppeaa.

Luomuruoka on hyvin ajankohtainen käsite ja trendi nykypäivänä, ja toisaalta voi-
daan olettaa että se vakiinnuttaa asemaansa elintarvikemarkkinoilla tulevaisuu-
dessa. Opinnäytetyönä tekemäni tutkimusta luomulihan käyttöön liittyen voidaan
pitää ajankohtaisena, mutta toisaalta nykypäivänä luomuruoka on ajankohtainen ja
runsaasti esillä oleva asia, joten tuoko laatimani tutkimus kuitenkin mitään mul-
listavaa ja uutuusarvoltaan tärkeää lisätietoa julki? Tutkimustuloksien pääsanoma-
na voidaan tulkita se, että keittiöt kokevat luomulihan saatavuuden ja kustannus-
tehokkuuden esteenä tai haasteena luomulihan käytölle, mikä tiedetään jo nyt
muiden luomututkimuksien ja selvityksien perusteella (esim. Luomun ketjubaro-
metri 2012, Luomun toimialaraportti 2010).

Opinnäytetyötä olisi voinut rajata vieläkin selkeämmin, sillä liha käsitteenä kattaa
hyvin laajalti erilaisia tuotteita ja asioita, joiden huomioiminen opinnäytetyöhön
laaditussa kyselylomakkeessa piti ottaa huomioon. Näin työskentely olisi voinut
olla hieman selkeämpää ja johdonmukaisempaa. Toisaalta tiukempi aiheen rajaa-
minen olisi voinut lisätä työn rakenteen luomisen haastavuutta ja teoreettisen viite-
kehyksen kokoamista.

Opinnäytetyöni teoreettisessa viitekehyksessä olisi voinut ottaa enemmän huomi-
oon kansainvälinen näkökulma jotta luomulihan käytöstä muualla maailmassa olisi
saatu tietoa.

LÄHTEET

- 5 syytä liittyä. 2012. [Verkkosivusto]. Kuopio: EkoCentria, Portaas Luomuun. [Viitattu: 18.8.2012]. Saatavana: <http://www.portaasluomuun.fi/ajankohtaista>
- Alasaari, K. & Suvanto, H. 2012. Tulevaisuuden luomutuottaja 2025: Luomutuottajien käyttäjäprofiilitutkimus. [Verkkajulkaisu]. Helsinki: Helsingin yliopisto Ruralia-instituutti. [Viitattu: 25.10.2012]. Saatavana: <http://www.helsinki.fi/ruralia/julkaisut/pdf/Raportteja87.pdf>
- Andersen, T. Borg, P. Kurppa, S. Marttila, J. Palokangas, S. Parkkinen, M. Pyykkönen, R. & Turunen, S. 2010. Huomisen ruoka: Esitys kansalliseksi ruokastrategiaksi. [Verkkajulkaisu]. Helsinki: Ruokastrategian valmistelun johtoryhmä. [Viitattu 11.11.2012]. Saatavana: [http://www.mmm.fi/attachments/mmm/tiedotteet/5qZTC31Sw/Huomisen_ruoka - Ehdotus kansalliseksi ruokastrategiaksi.pdf](http://www.mmm.fi/attachments/mmm/tiedotteet/5qZTC31Sw/Huomisen_ruoka_-_Ehdotus_kansalliseksi_ruokastrategiaksi.pdf)
- Biodynaaminen tuotanto. Ei päiväystä. [Verkkosivusto]. Helsinki: Ruokatieto ry. [Viitattu: 22.10.2012]. Saatavana: <http://opetus.ruokatieto.fi/WebRoot/1043190/sisaltosivu.aspx?id=1100870>
- Eronen, K. Kiviluoma, A. Kivinen, S. Käyhty, M. & Ollila, P. 2011. Lähiruoka pien-tuottajat ja kuluttajat toisiaan etsimässä. Helsinki: Helsingin yliopisto.
- Euroopan Unionin luomutunnus. 25.10.2012. [Verkkosivusto]. Helsinki: Elin-tarviketurvallisuusvirasto Evira. [Viitattu: 9.11.2012]. Saatavana: http://www.evira.fi/portal/fi/evira/asiakokonaisuudet/luomu/markkinointi_ ja_ merkinnat/eu_n_luomutunnus/
- Forsmann-Hugg, S. & Mäkelä, J. 2.6.2010. Muuttuva lihankulutus. Miten ja miksi suomalaiset syövät lihaa?. [Verkkajulkaisu]. Jokioinen: Maa- ja elintarviketalouden tutkimuskeskus. [Viitattu: 10.11.2012]. Saatavana: <https://portal.mtt.fi/portal/page/portal/mtt/hankkeet/lihaketju/8806557A4A2C7102E040A8C0023C711C>
- Hirsjärvi, S., Remes, P. & Sajavaara, P. 2008. Tutki ja kirjoita. 13.- 14. osin uud. p. Helsinki: Tammi.
- Hyrylä, L. 2.11.2010. Elintarviketeollisuus. [Verkkajulkaisu]. Helsinki: Työ- ja elinkeinoministeriö. Toimialaraportti 4/2010. [Viitattu 9.10.2012]. Saatavana: http://www.temtoimialapalvelu.fi/files/1125/Elintarviketeollisuus_2010_web_final%281-11-2010%29.pdf
- Joukkoruokailun merkityksestä. 2010. Joukkoruokailun kehittäminen Suomessa: Joukkoruokailun seuranta- ja kehittämistyöryhmän toimenpidesuositus [Verkkajulkaisu]. Helsinki: Sosiaali- ja terveysministeriö. [Viitattu: 14.8.2012]. Saatava-

na:

http://www.stm.fi/c/document_library/get_file?folderId=1082856&name=DLFE-11471.pdf

Jurvanen, P. 2011. Jurvasen palsta: Cook-Chill on aitoa ruokaa. Metos uutiset (1). 16.

Kakriainen, S. Mononen, T. & Silvasti, T. 2006. Luomutuotteiden kuluttamisen motiivit Suomessa ja Saksassa. Teoksessa: Mononen, T & Silvasti, T. (toim.) Ruokakysymys: Näkökulmia yhteiskuntatieteelliseen elintarviketutkimukseen. Helsinki: Gaudeamus. 131 - 132.

Keppola, E. 22.6.2012. Miksi Suomesta ei saa luomulihaa?. [Verkkolehtiartikkeli]. Helsinki: Taloussanomat. [Viitattu: 20.8.2012]. Saatavana: <http://www.taloussanomat.fi/paivittaistavarat/2012/06/22/miksi-suomesta-ei-saa-luomulihaa/201231237/12>

Keskeiset ongelmat ja haasteet. Ei päiväystä. Luomumarkkinoiden kehittämisen strategiset tavoitteet 2007 – 2015. [Verkkojulkaisu]. Helsinki: Ruokatieto ry. [Viitattu: 20.9.2012]. Saatavana: http://www.ruokatieto.fi/Suomeksi/Ruokafaktaa/Luomua_tilastoissa/Strategiset_linjaukset

Koikkalainen, K. 2012. Luomutuotanto lisääntyy. Teoksessa: Ahlstedt, J. & Niemi, J. (toim.) Suomen maatalous ja maaseutuelinkeinot 2012. Helsinki: MTT Taloustutkimus. 76.

Kotieläinten hoito. [Verkkosivusto]. Bryssel: Euroopan Komissio/Maatalouden ja maaseudun kehittämisen PO. [Viitattu: 20.7.2012]. Saatavana: http://ec.europa.eu/agriculture/organic/animal-welfare/husbandry_fi

Kuntien ruokapalvelut tänään. 2008. Joukkoruokailun valmiussuunnitteluohje. [Verkkojulkaisu]. Helsinki: Huoltovarmuuskeskus. [Viitattu: 14.8.2012]. Saatavana: <http://www.huoltovarmuus.fi/static/pdf/219.pdf>

L 30.3.2007/348. Laki julkisista hankinnoista.

Leskinen, M., Pöytäniemi, E. & Väisänen, H-M. 1999. Luomuelintarvikkeiden jatkojalostus. Mikkeli: Helsingin yliopisto Maaseudun tutkimus- ja koulutuskeskus.

Leppäkerttu-merkki. Ei päiväystä. [Verkkosivusto]. Helsinki: Luomuliitto. [Viitattu: 9.11.2012]. Saatavana: <http://www.luomuliitto.fi/luomutuotanto/leppakerttumerkki/>

Luomu. [Verkkosivusto]. Jokioinen: MTT Tietopalvelut. [Viitattu: 10.7.2012]. Saatavana: <https://portal.mtt.fi/portal/page/portal/agronet/luomu>

- Luomu ammattikeittiöissä. 2011. Luomun toimialaraportti 2010. [Verkkajulkaisu] Espoo: Kurmakka-Organic Food Oy. [Viitattu: 20.8.2012]. Saatavana: <http://www.luomu.fi/wp-content/uploads/2012/01/LuomuToimialaraportti2010.pdf>
- Luomu julkisten ruokapalveluiden hankinnoissa. 27.7.2010. [Verkkosivu]. Helsinki: Suomalaisen ruokakulttuurin edistämishjelma. [Viitattu: 20.8.2012]. Saatavana: http://www.sre.fi/ruoka.fi/www/fi/ajankohtaista/uutiset.php?we_objectID=444
- Luomun ketjubarometri. 2012. [Verkkajulkaisu]. Kauniainen: Pro Luomu ry. [Viitattu: 9.11.2012]. Saatavana: http://www.proluomu.fi/wp-content/uploads/2012/09/Luomun-ketjubarometri_raportti-030412_final.pdf
- Luomu – valvottua tuotantoa – merkki. 19.11.2010. [Verkkosivusto]. Helsinki: Elintarviketurvallisuuskeskus Evira. [Viitattu: 9.11.2012]. Saatavana: http://www.evira.fi/portal/fi/evira/asiakokonaisuudet/luomu/markkinointi_ja_merkinnat/aurinkomerkki
- Luomuelintarvikkeiden valmistus Suomessa. 2011. Luomun toimialaraportti 2010. [Verkkajulkaisu] Espoo: Kurmakka-Organic Food Oy. [Viitattu: 19.8.2012]. Saatavana: <http://www.luomu.fi/wp-content/uploads/2012/01/LuomuToimialaraportti2010.pdf>
- Luomueläimet. 19.6.2012. [Verkkosivusto]. Helsinki: Elintarviketurvallisuuskeskus Evira. [Viitattu: 20.7.2012]. Saatavana: <http://www.evira.fi/portal/fi/evira/asiakokonaisuudet/luomu/elaimet/>
- Luomulihaa vai teholihaa?. 2011. Ylen aamu-tv. [TV-ohjelma]. Yle 1, 4.8.2011.
- Luonnonvaraiset tuotteetko automaattisesti luomua?. 4.10.2010. [Verkkosivusto]. Helsinki: Elintarviketurvallisuusvirasto Evira. [Viitattu: 9.11.2012]. Saatavana: <http://www.evira.fi/portal/fi/evira/asiakokonaisuudet/luomu/elintarvikkeet/luonnon tuotteet>
- Luomumerkit kertovat valvotusta luomutuotannosta. [Verkkosivusto]. Helsinki: Kuluttajavirasto. [Viitattu: 3.8.2012]. Saatavana: <http://www.kuluttajavirasto.fi/fi-FI/eko-ostaja/ymparistomerkit/luomumerkki/>
- Luomumerkki ja merkitseminen. [Verkkosivusto]. Bryssel: Euroopan Komissio/Maatalouden ja maaseudun kehittämisen PO. [Viitattu: 3.8.2012]. Saatavana: http://ec.europa.eu/agriculture/organic/consumer-confidence/logo-labelling_fi
- Luomutuotteiden käyttö Portaati Luomuun-keittiöissä. 2011. Luomun toimialaraportti 2010. [Verkkajulkaisu]. Espoo: Kurmakka-Organic Food Oy. [Viitattu:

20.8.2012]. Saatavana: <http://www.luomu.fi/wp-content/uploads/2012/01/LuomuToimialaraportti2010.pdf>

Miten luomu määritellään?. [Verkkosivusto]. Helsinki: Luomu.fi. [Viitattu: 10.7.2012]. Saatavana: <http://www.luomu.fi/luonnonmukainen-tuotanto/miten-luomu-maaritellaan/>

Maatilalla. [Verkkosivusto]. Bryssel: Euroopan Komissio/Maatalouden ja maaseudun kehittämisen PO. [Viitattu: 20.7.2012]. Saatavana: http://ec.europa.eu/agriculture/organic/organic-farming/what-organic/the-farm_fi

MMM:n suuntaviivoja luomualan kehittämisohjelmalle "Luomu 20/2020". 30.3.2012. [WWW-dokumentti]. Helsinki: Maa- ja metsätalousministeriö. [Viitattu: 21.10.2012]. Saatavana: http://www.mmm.fi/attachments/luomu/66XvsujSO/mmm_luomuohjelma_2012.pdf

Mononen, T & Silvasti, T. (toim.) 2006. Ruokakysymys: Näkökulmia yhteiskunta-teelliseen elintarviketutkimukseen. Helsinki: Gaudeamus.

Nelimarkka, M. 21.02.2012. Heikot signaalit näyttävät ruoan tulevaisuuden – ehkä. [Verkkosivusto]. Helsinki: Ruokatieto ry. [Viitattu: 5.10.2012]. Saatavana: http://uutiset.ruokatieto.fi/WebRoot/1043198/X_Uutistenhallinta-2-1-palsta_uusi.aspx?id=1199331

Niemi, E. 20.2.2012a. Lisää luomua ammattikeittiöissä. [Verkkosivusto]. Helsinki: Luomu.fi. [Viitattu: 18.8.2012]. Saatavana: <http://www.luomu.fi/tietopankki/lisaa-luomua-ammattikeittioissa/>

Niemi, E. 20.2.2012b. Tuottajalta ammattikeittiöön. [Verkkosivusto]. Helsinki: Luomu.fi. [Viitattu: 15.8.2012]. Saatavana: <http://www.luomu.fi/tietopankki/tuottajalta-ammattikeittioon/#more-5557>

Nieminen-Sundell, R.(toim.) 2008. Kansallinen ennakointiverkosto Ruokamuutos 2030. [Verkkojulkaisu]. Helsinki: Kansallinen ennakointiverkosto, Sitra. [Viitattu: 23.10.2012]. Saatavana: http://www.foresight.fi/wp-content/uploads/2009/08/RUOKAMUUTOS%202030_Final.pdf

Näin ohjelma toimii. 2012. [Verkkosivusto]. Kuopio: EkoCentria, Portaas Luomuun. [Viitattu: 18.8.2012]. Saatavana: http://www.portaasluomuun.fi/nain_ohjelma_toimii

Peltoniemi, A & Yrjölä, T. 2012. Kuluttajien ja tuottajien näkemyksiä ruoan ostopäätöksistä ja tuotantotavoista. [Verkkojulkaisu]. Helsinki: Kuluttajatutkimuskeskus. [Viitattu: 22.10.2012]. Saatavana: http://www.kuluttajatutkimuskeskus.fi/files/5622/2012_138_tyoseloste_ruoan_ostopaatokset.pdf

- Rehu. [Verkkosivusto]. Bryssel: Euroopan Komissio/Maatalouden ja maaseudun kehittämisen PO. [Viitattu: 8.8.2012]. Saatavana: http://ec.europa.eu/agriculture/organic/animal-welfare/feed_fi
- Simonen, P & Takanen, O. 2008. Luomu&Tila, Reseptejä Suomesta. Porvoo: WS Bookwell Oy.
- Suomessa tavattavia ulkomaisia ympäristömerkkejä. 4.7.2011. [Verkkosivusto]. Helsinki: Kuluttajavirasto. [Viitattu: 9.11.2012]. Saatavana: <http://www.kuluttajavirasto.fi/fi-FI/eko-ostaja/ymparistomerkit/ulkomaiset-merkit/>
- Tautien ennalta ehkäisy ja eläinlääkinnälliset hoidot. 2010. Luonnonmukaisen tuotannon ohjeet 2 Eläintuotanto. [Verkkojulkaisu]. 2. uud. p. Helsinki: Elintarviketurvallisuusvirasto Evira. [Viitattu: 15.9.2012]. Saatavana: http://www.evira.fi/files/attachments/fi/evira/asiakokonaisuudet/luomu/lomakkeet_ja_ohjeet/luomuohje_2_elaintuotanto_nettiluomu_15032010_2-painos.pdf
- Uudistettu Portaati Luomuun-ohjelma. 2011. Luomun toimialaraportti 2010. [Verkkojulkaisu] Espoo: Kurmakka-Organic Food Oy. [Viitattu: 18.8.2012]. Saatavana: <http://www.luomu.fi/wp-content/uploads/2012/01/LuomuToimialaraportti2010.pdf>
- Valtioneuvoston periaatepäätös kestävien valintojen edistämisestä julkisissa hankinnoissa. 8.4.2009. [WWW-dokumentti]. Helsinki: Valtioneuvosto. [Viitattu: 10.10.2012]. Saatavana: <http://valtioneuvosto.fi/tiedostot/julkinen/periaatepaatokset/2009/kestavien-valintojen-edistaminen/fi.pdf>
- Väre, T. 1.3.2005. Vatsan täytettä, osa 2: Ruoan valinta. [Verkkojulkaisu]. Oulu: Akuutti. [Viitattu: 22.10.2012]. Saatavana: http://yle.fi/vintti/yle.fi/akuutti/arkisto2005/010305_a.htm

LIITTEET

Liite 1: Kyselylomake

Liite 2: Puhelinhaastattelun saatekirje

Liite 3: Puhelinhaastattelun kysymykset

LIITE 1 Kyselylomake



Luomulihan käyttö ammattikeittiöissä

Hyvä vastaanottaja! Olen restonomiopiskelija Seinäjoen ammattikorkeakoulusta, ja teen opinnäytetyönäni tutkimusta luomulihan käytöstä ammattikeittiöissä, jotka ovat Portaat Luomuun -ohjelmassa. Tutkimuksessa perehdyn erityisesti julkisen sektorin keittiöiden luomulihan käyttöön. EkoCentria ja Portaat Luomuun -ohjelma toimivat toimeksiantajana opinnäytetyössäni.

Tutkimuksen tarkoituksena on kartoittaa luomulihan nykyistä käyttöä ammattikeittiöissä, halukkuutta lisätä luomulihan käyttöä sekä asiakkaiden mahdollisia vaatimuksia. Toivoisin opinnäytetyöni antavan myös jatkojalostajille ja teollisuudelle lisätietoa siitä miten ammattikeittiöt näkevät luomulihan käytön toiminnassaan ja millaisena raaka-aineena se koetaan.

Toivoisin että voitte käyttää hetken aikaa kyselyn täyttämiseen. Vastaukset käsitellään luottamuksellisesti eikä yksittäisen vastaajan vastaukset tule julki tutkimustuloksissa. Kysymyksiin vastaaminen tapahtuu valitsemalla sopivin vastausvaihtoehto. Monivalintakysymyksissä ilmoitetaan, mikäli useamman vaihtoehdon valitseminen on mahdollista. Mahdolliset puhelinhaastattelut tehdään keittiöille suuralueittain (suur-alueet: Etelä-Suomi, Itä-Suomi, Länsi-Suomi ja Pohjois-Suomi). Vastausaikaa on 17.10.2012 saakka.

Sähköpostiosoitteiden lähde: Portaat Luomuun-ohjelman postituslista.

Kiittäen, Markus Lehtinen
puh. 045 - 26X XXXX
Markus.Lehtinen@seamk.fi

Perustiedot:

1. Toimiala

- Peruskoulu tai lukio
- Muu oppilaitos
- Päiväkoti
- Sairaala/Terveyskeskus

- Hoitokoti/Palvelukeskus
- Henkilöstöravintola
- Kahvila
- Ravintola
- Hotelli
- Maaseutumatkailu
- Kurssikeskus/Leirikeskus
- Useita toimialoja, mitä?
- Muu, mikä?

2. Keittiötyyppi

- Keskuskeittiö
- Valmistuskeittiö
- Kuumennus/palvelukeittiö
- Jakelukeittiö
- Valmistus/Jakelukeittiö

3. Keittiön maakunta

- | | | | | | | | |
|---|--|--|--------------------------------------|--|--|---|---|
| <input type="radio"/> Uu-
simaa | <input type="radio"/> Varsi-
nais-
Suomi | <input type="radio"/> Sata-
kunta | <input type="radio"/> Pir-
kanmaa | <input type="radio"/> Kanta-
Häme | <input type="radio"/> Kymen-
laakso | <input type="radio"/> Ete-
lä-
Kar-
jala | <input type="radio"/> Poh-
jois-
Kar-
jala |
| <input type="radio"/> Ete-
lä-
Savo | <input type="radio"/> Keski-
Suomi | <input type="radio"/> Etelä-
Poh-
janmaa | <input type="radio"/> Poh-
janmaa | <input type="radio"/> Keski-
Poh-
janmaa | <input type="radio"/> Pohjois-
Pohjan-
maa | <input type="radio"/> Kai-
nuu | <input type="radio"/> Lap-
pi |

4. Henkilöstön määrä?

Esimiehet mukaan lukien

- 1-2 työntekijää
- 3-5 työntekijää
- 6-10 työntekijää
- 10 tai enemmän

5. Millä portaalla keittiönne on Portaat Luomuun-ohjelmassa?

- 1
- 2
- 3

- 4
- 5

6. Valmistettavien lounaiden määrä keittiössänne päivässä?

- alle 100 lounasta
- 101-200 lounasta
- 201-400 lounasta
- 401-600 lounasta
- 601-1000 lounasta
- 1001 lounasta tai enemmän

7. Aterioiden pääsääntöinen valmistustapa?

- Kylmävalmistus
- Cook and Chill-valmistus
- Perinteinen valmistus ja tarjoilu-valmistus
- Muu, mikä

8. Ruoanvalmistuksen raaka-aineena käytettävä liha on pääsääntöisesti..?

- Kypsentämätöntä
- Kypsentämätöntä ja esikypsennettyä
- Valmisruokaa/Lihajalosteita

Luomulihan käyttö nykyisin:

9. Kuinka usein käytätte luomulihaa ruoanvalmistuksessa?

Mikäli vastaatte Ei lainkaan, siirtykää kysymykseen 12.

- Useamman kerran viikossa
- Viikoittain
- Kuukausittain
- Harvemmin
- Ei lainkaan

10. Luomulihan pääsääntöinen hankintakanava?

- Hankintasopimuksen lihantoimittaja
- Pientukku
- Lihan tuottaja/Pienteurastaja

Muu lähde, mikä?

11. Minkälaista luomulihaa käytätte ammattikeittiössänne?

Voit valita useamman vaihtoehdon

- Naudanpaisti
- Siankuutio
- Karjalanpaistiliha
- Jauheliha
- Leikkeleet
- Makkarat
- Kypsä jauheliha
- Kypsä naudansuikaleliha
- Muuta, mitä?

12. Haluaisitteko lisätä luomulihan käyttöä tulevaisuudessa ammattikeittiössänne?

- Kyllä
- Ei
- En osaa sanoa

13. Luomulihan alkuperän vaatimus?

- Kotimainen
- Ulkomainen
- Ei merkitystä

Luomulihan käyttö tulevaisuudessa:

14. Millä jalostusasteella olevia luomulihat tuotteita haluaisitte käyttää keittiössänne?

- Käsittelemättömät raaka-aineet
- Esikäsitellyt raaka-aineet (esim. paloitettu liha)
- Esivalmistetut raaka-aineet (esim. kypsennetty liha)
- Valmisruoka/jalosteet

15. Mitä luomulihaa haluaisitte käyttää?

Voit valita useamman vaihtoehdon

- Nauta

- Sika
 Lammas
 Broiler
 Muu, mikä?

16. Toivoisitteko teollisuuden valmistavan lisää erilaisia luomulihatuotteita?

- Kyllä, millaisia?
 Ei

Luomulihan käyttöön vaikuttavia tekijöitä:

17. Miten uskotte luomulihan käytön muuttavan keittiönne toimintatapa- ja ruoanvalmistusta seuraavien väittämien osalta?

1=Vähenee, 3=Säilyy nykyisellä tasolla, 5= Lisääntyy merkittävästi

	1	2	3	4	5
Esikäsittelemättömän lihan käyttö	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Esikäsitellyn lihan käyttö	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Lihajalosteiden käyttö	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Ruoan valmistuskustannukset	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Lihan pakastevarastointi	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Lihan käsittely keittiössä	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Lihan käyttö ruoanvalmistuksessa	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Ruokalistan muutokset	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Kasvisvaihtoehdon tarjonta	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Kasvisvaihtoehdon tarjonta	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>

18. Miten seuraavat asiat vaikuttavat luomulihan käyttöön keittiöissänne?

1= Ei vaikuta merkittävästi 5= Vaikuttaa merkittävästi

	1	2	3	4	5
Asiakkaiden toiveet ja odotukset	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Kunnan/Kuntayhtymän päätökset	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Valtiotason päätökset ja tavoitteet	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Kestävän kehityksen huomioiminen ruokapalveluissa	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>

19. Uskotteko asiakkaiden arvostuksen tarjoamaanne ateriaa kohtaan lisääntyvän, mikäli käytätte luomulihaa?

- Kyllä
- Ei
- En osaa sanoa

20. Vapaa sana (esim. toiveita päättäjille, tuottajille, jatkojalostajille, tukuille...)

Vastajan yhteystiedot:

21. Saako teihin ottaa yhteyttä puhelimitse haastattelua varten?

Mikäli vastaatte Kyllä, kirjatkaa yhteystietonne.

- Kyllä
- Ei

22. Yhteystietonne?

Puhelinhaastattelu tehdään enintään 8 yhteystietonsa jättäneelle ammattikeittiölle.

Nimi

Yritys / Organisaatio

Puhelin

Sähköposti

Osoite

Postitoimipaikka

Postinumero

LIITE 2 Puhelinhaastattelun saatekirje

Hyvä vastaanottaja!

Olen restonomiopiskelija Seinäjoen ammattikorkeakoulusta, ja teen opinnäytetyönäni tutkimusta luomulihan käytöstä ammattikeittiöissä, jotka ovat Portaat Luomuun - ohjelma. Tutkimuksessa perehdyn erityisesti julkisen sektorin keittiöiden luomulihan käyttöön. EkoCentria ja Portaat Luomuun -ohjelma toimivat toimeksiantajana opinnäytetyössäni.

Olisitko Sinä vielä kiinnostunut antamaan aiheeseen liittyen minulle pienimuotoisen haastattelun? Kysymykset tulevat liittymään yleisesti luomulihan hankintaan, yhteistyön lisäämiseen sekä itse luomulihaan. Haastattelussa ilmi tulleita asioita käsittelen työssäni luottamuksellisesti ja nimettömästi.

Sopisiko Sinulle haastattelu (viikonpäivä) X.1X.2012 klo XX.XX? Haastatteluun kuluu aikaa noin 10-15 minuuttia.

Kiitos jo etukäteen!

Yhteistyöterveisin,

Markus Lehtinen
puh. 045 – 26X XXXX
Markus.Lehtinen@seamk.fi

LIITE 3 Puhelinhaastattelun kysymykset

Kysymys 1:

Käytättekö luomulihan hankintakanavana isoa tai pientä tuottajaa, vai määräytyykö lihan hankinta hankintasopimusten perusteella?

Kysymys 2:

Miten koette ajatuksen, jossa luomulihaa käyttävät keittiöt toimisivat yhteistyössä toistensa kanssa luomulihan hankinnassa?