

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, H. & Sarén, S. 2025. Luomua lautasille: Tuottajilta tuotteet, keittiöiltä kestävätkä ratkaisut. Luomulehti (1), 30-31.

Luomua lautasille – Tuottajilta tuotteet, keittiöiltä kestävät ratkaisut

Julkisten ruokapalveluiden tavoitteena on, että käytetyistä raaka-aineista 25 prosenttia on luomua vuoteen 2030 mennessä. Jotta tähän tavoitteeseen päästään, tarvitaan rohkeutta niin tuottajilta kuin ruokapalveluilta. Asiakassuhteen luominen ammattikeittiön suuntaan alkaa yksinkertaisimmillaan puhelinsoitolla.

Luomutetaan ruokapalvelut-hankkeen selvityksen mukaan yli 60 prosenttia julkisista ruokapalveluista käyttää luomuraaka-aineita ja 30 prosenttia haluaa lisätä luomun käyttöä. Luomuna halutaan ostaa etenkin kasviksia, juureksia, marjoja ja hedelmiä.

Ruokapalvelut perustelevat luomun käytön lisäämistä monin eri tavoin. Tärkeimmät perusteet luomun lisäämiselle ovat laatu, maku ja asiakkaiden hyvinvointi. Luomun käytöllä halutaan kehittää myös oman organisaation vastuullista toimintaa sekä vaikuttaa tuotantoeläinten ja ympäristön hyvinvointiin.

Luottamuksellisia asiakassuhteita

Luomutuotanto vaatii pitkäkestoista tuotannon suunnittelua, jotta viljelykierto toteutuu ja maa säilyttää kasvukuntonsa. Luomussa toivotaan siten myös pitkäkestoisia asiakassuhteita. Julkisen sektorin ammattikeittiöt ovat sopiva kumppani luomuyrittäjille, koska ne pystyvät ennustamaan raaka-ainetarpeet pitkälle etukäteen. Koulujen, päiväkotien, sairaaloiden ja varuskuntien ruokailijamäärissä ei ole suuria päivittäisiä heittoja.

Jotta luomuraaka-aineet saadaan mukaan hankintoihin, ruokapalvelujen on tärkeää lisätä luomuraaka-aineet tarjouspyyntöihin ja tuottajien on seurattava aktiivisesti oman alueensa kilpailutuksia.

Olli Häkkinen (vas.) Nojosniemen tilalta esittelee tuotteitaan Muuramen kunnan ruokapalvelupäällikkö Ilja Saralahdelle Jyväskylän Luomutreffeillä.



Hedelmälosteita Muurameen

Yksi esimerkki luottamuksellisesta asiakassuhteen syntyisestä on ruokapalvelujen ja Pohjolan Hedelmän välinen yhteistyö. Muuramen kunnan ruokapalvelupäällikkö Ilja Saralahti etsi ruokalistalleen uusia makuja neljä vuotta sitten. Pohjolan Hedelmän yrittäjä Panu Hiekkala vei itse henkilökohtaisesti ensimmäiset näytteet yrityksen omena- ja päärynätuotteista Muurameen. Tuotteita muokattiin vielä keittiön toiveiden mukaan.

- Tällä hetkellä meillä on Pohjolan Hedelmän omenasose puuron kaverina ja banaani-päärynäsmoothie kiertävällä päiväkotien ja iltapäivätoiminnan välipalalaitalla vakituisesti, Saralahti kertoo.

- Näiden tuotteiden kilpailuetuina ovat etenkin alhainen sokeripitoisuus ja aito maku. Lisäksi plussaa ovat myös joustavat toimitukset, nopea reagointi palautteisiin sekä mahdollisuudet vaikuttaa pakkauskoikiin, hän toteaa.

- Pientuottajalle on äärettömän tärkeää tehdä yhteistyötä sekä tuotteiden kehittämistä sellaisen toimijoiden kanssa, jotka eivät lyö hiljaisuudessa hanskoja tiskiinkin, kun kehittämiskohteita tulee esille, vaan nostavat ne rakentavassa hengessä esille, Hiekkala kuvailee asiakassuhteen syntymistä.

- Muuramen kunta on ollut tässä suhteessa esimerkillinen, mikä on kannustanut yrittämme lisäämään tuotekehitystä, laajentamaan tuotevalikoimaa ja kasvattamaan volyymia sekä osaltaan antanut rohkeutta investoida omiin tuotantotiloihin, hän jatkaa.

Luomutuotteet esiin Etsi luomua -palvelussa

Luomutetaan ruokapalvelut -hankkeessa rakennettiin vuoden 2024 aikana uusi Etsi luomua -palvelu. Palvelussa luomua tuottavat yritykset luovat palveluun oman profiilin ja kuvaavat saatavilla olevat luomutuotteet. Palvelu toimii kohtamispaikkana,

mutta varsinainen kaupankäynti tapahtuu sen ulkopuolella.

Vuoden 2025 alusta yritykset voivat myös ilmoittaa palvelun kautta myytävistä luomutuote-eristä suoraan ruokapalveluille ja vastaavasti tilata ilmoituksia ruokapalveluilta luomutarpeesta. Palvelu on yrittäjille maksuton ainakin vuoden 2025 loppuun asti. ◀

Lue lisää: etsiluomua.fi



Vuoden Luomutuote -kisassakin menestynyt Pohjolan Hedelmän Panu Hiekkala valmistaa luomuomena- ja päärynätuotteita ammattikeittiölle.