

# LuomuHäme Visio 2030 – hämäläisen luomun tiekartta

Outi Vahtila ja  
Annika Michelson

**HAMK**  
HÄMEEN AMMATTIKORKEAKOULU  
HÄME UNIVERSITY OF APPLIED SCIENCES



# LuomuHäme Visio 2030 – hämäläisen luomun tiekartta

Outi Vahtila ja Annika Michelson

Tiekartta on tuotettu Luomussa vara parempi -hankkeessa.



Euroopan maaseudun  
kehittämisen maatalousrahasto:  
Eurooppa investoi maaseutualueisiin

Hämeen ammattikorkeakoulu

LuomuHäme Visio 2030 – hämäläisen luomun tiekartta

Outi Vahtila ja Annika Michelson

E-JULKAISU

ISBN 978-951-784-828-2

ISSN 1795-424X

HAMKin e-julkaisuja 5/2020

**JULKAISIJA**

Hämeen ammattikorkeakoulu

Häme University of Applied Sciences

PL 230

13101 HÄMEENLINNA

puh. (03) 6461

[julkaisut@hamk.fi](mailto:julkaisut@hamk.fi)

[www.hamk.fi/julkaisut](http://www.hamk.fi/julkaisut)

CC-BY-SA 4.0

Ulkoasu ja taitto: Mainostoimisto KMG Turku

Kannen kuva: Outi Vahtila

Hämeenlinna, lokakuu 2020

# Sisällys

<b>1. Tiekartan tarkoitus ja työn toteuttaminen .....</b>	<b>5</b>
<b>1.1. Tiekartan olemus ja tarkoitus .....</b>	<b>5</b>
<b>1.2. Työn toteuttaminen .....</b>	<b>6</b>
<b>2. Hämääläisen luomun nykytila .....</b>	<b>9</b>
<b>2.1. Alkutuotanto.....</b>	<b>9</b>
<b>2.2. Jatkojalostus .....</b>	<b>9</b>
<b>2.3. Käyttö julkisissa ammattikeittiöissä .....</b>	<b>11</b>
<b>2.4. Koulutus, neuvonta ja tutkimus Hämeessä .....</b>	<b>13</b>
<b>2.5. Hämääläisen luomun SWOT-analyysi.....</b>	<b>14</b>
<b>3. Hämeen luomun kehittäminen .....</b>	<b>16</b>
<b>3.1. Valtakunnalliset luomutavoitteet.....</b>	<b>16</b>
<b>3.2. Alueellinen suunnitelma 2014–2020 .....</b>	<b>16</b>
<b>3.3. Luomun kasvun esteet Hämeessä .....</b>	<b>17</b>
<b>4. Hämääläisen luomun kasvun rakentaminen.....</b>	<b>22</b>
<b>4.1. Hämääläisen luomun visio 2030.....</b>	<b>23</b>
<b>4.2. LuomuHäme 2030 -ohjelma .....</b>	<b>23</b>
<b>4.3. Hämääläisen luomun kehittämisen painopisteet.....</b>	<b>24</b>
<b>Lähteet.....</b>	<b>27</b>
<b>Liite .....</b>	<b>29</b>



# 1. Tiekartan tarkoitus ja työn toteuttaminen

Hämäläisen luomun tiekartta *Hämeen LuomuVisio 2030* tuotettiin Hämeen ammattikorkeakoulun koordinoimassa Luomussa vara parempi-hankkeessa. Tiekartta rakennettiin yhteistyössä hankkeen osatoteuttajina toimivien Luonnonvarakeskuksen, ProAgria Etelä-Suomen ja koulutuskeskus Salpauksen kanssa. Tiekartan laatiminen käynnistyi huhtikuussa 2019 ja se valmistui toukokuussa 2020.

## 1.1. Tiekartan olemus ja tarkoitus

Tiekartta on tulevaisuuden suunnittelun työkalu, jolla tarkoitetaan pitkän aikavälin vaiheittain toteutettavaa laajaa suunnitelmaa (MOT sanakirja, 2020). Tiekarttatyö kytkeytyy EU-ohjelmakauden 2021–2027 suunnitteluun. Tavoitteena on tuottaa tietoa ja ehdotuksia Hämeen ELY-keskuksen alueellisen kehittämisstrategian laatimisen tueksi. Alueelliset kehittämisstrategiat ja -suunnitelmat määrittelevät kunkin alueen kehittämisen painopisteet. Suunnitelmat konkretisoituvat, kun ELY-keskukset myöntävät ohjelman tukia oman suunnitelmansa pohjalta. Kullakin alueella on hie-man omanlaisensa painotus tukien myöntämisessä. (Työ- ja elinkeinoministeriö, 2020; Maaseutu.fi, 2020).

Tiekartassa kuvataan hämäläisen luomun nykytila ruokajärjestelmässä. Se sisältää ehdotuksen hämäläisen luomun visiosta, kehittämisalueista ja painopisteistä. Lisäksi tiekartta ottaa kantaa toteutusstrategiaan. Tiekarttatyön keskeisenä kysymyksenä oli, miten hämäläisen luomun tuotantoa, jalostusta ja käyttöä voidaan nostaa merkittävästi nykyisestä tasosta.

## 1. Tiekartan tarkoitus ja työn toteuttaminen



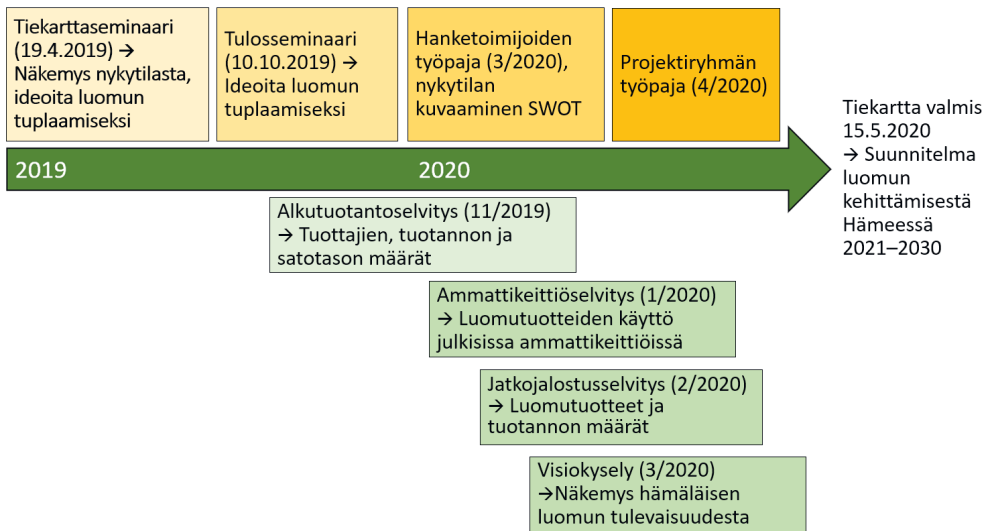
Kuvio 1. Kanta- ja Päijät-Hämeen kunnat.

Tiekartta käsittää sekä Kanta- että Päijät-Hämeen maakunnat (kuvio 1).

## 1.2. Työn toteuttaminen

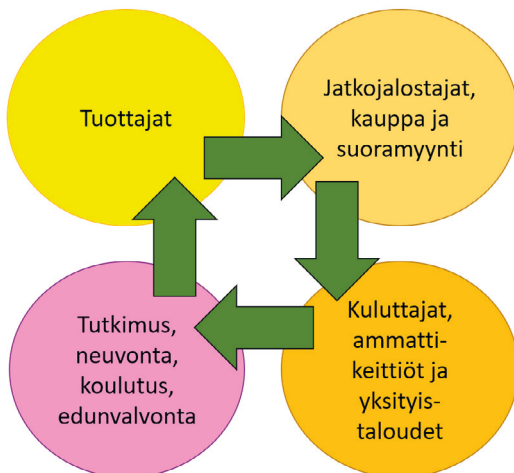
Hämäläisen luomun tiekartta on syntynyt hankkeessa rakennetun Hämeen luomuverkoston yhteistyönä. Kokonaisuuden hahmottuminen on tapahtunut vähitellen useiden tilaisuuksien, selvitysten ja monien keskustelujen myötä. Koko prosessi on kestänyt vuoden ajan ja tärkeimmät dokumentoidut vaiheet on kuvattu kuviossa 2.





Kuvio 2. Tiekartan laatimisprosessi toteutettiin vuosina 2019–2020.

Tiekartan rakentaminen käynnistettiin hankkeen aloitusseminaarissa 17.4.2019. Tilaisuudessa toteutettiin työpaja, jossa luomua tarkasteltiin tavoitteen ”Tuplataan hämäläinen luomu” pohjalta. Tavoitetta lähestyttiin tuottajien, koulutuksen, neuvonnan, tutkimuksen, kaupan ja jatkojalostuksen näkökulmista (kuvio 3). Työpajassa pohdittiin, mitkä ovat hämäläisen luomutuotannon kaksinkertaistamisen edellytykset ja mahdollisuudet, mitä ongelmia ja haasteita on nähtävissä ja millaisilla käytännön keinoilla tavoite voitaisiin saavuttaa.



Kuvio 3. Tiekarttaseminaarissa luomutuotannon kaksinkertaistamista tarkasteltiin eri näkökulmista osallistavaa prosessia hyödyntäen.

Työpajaan osallistui noin 40 henkilöä. Osallistujien yhteinen näkemys oli, että Hämeessä on hyvät edellytykset rakentaa kansallinen luomusaamisen keskittymä. Yksittäisiä kehittämisehdotuksia tuli runsaasti ja ne ovat luettavissa liitteestä 1. Tuloksia täydennettiin 10.10.2019 pidetyssä koetoinnin tulosseminaarissa.

Alkutuotannon selvitys tehtiin vuoden 2019 lopulla. Siinä selvitettiin hämäläisen luomutuotannon keskeiset tunnusluvut Ruokaviraston ja Luken keräämien tilastotietojen pohjalta. Tilastoista saatiin tiedot luomutoimijoiden lukumäärästä, tuotantoaloista, kotieläintuotannon määrästä sekä tuottajien sijoittumisesta maakunnassa. Tilastoista ei pystytty selvittämään kotieläintilojen sijaintikuntia eikä alhaisen jalostusasteen toimijoiden tarkempia tietoja. Myöskään kasvihuonetuotannon tietoja ei pystytty analysoimaan.

Luomun käyttöä julkisissa ammattikeittiöissä ryhdyttiin selvittämään vuoden 2020 tammikuussa. Pro Luomu ry tutkii luomun kulutusta Suomessa. Pro Luomu on teettänyt Taloustutkimuksella valtakunnallisia tutkimuksia. Tutkimuksista ei kuitenkaan ollut saatavissa maakuntakohtaisia tuloksia (Taloustutkimus Oy, 2019). Julkisten ammattikeittiöiden yhteyshenkilöt selvitettiin kuntien ja oppilaitosten nettisivujen kautta sekä ottamalla puhelimitse yhteyttä kuntien ruokapalveluvastaaville. Vastuuhenkilöille lähetettiin kyselylomake. Hankkeessa tehdyssä selvityksessä saatiin hyvin kattava tulos julkisten ammattikeittiöiden luomun käytöstä Hämeessä.

Jatkojalostajaselvitys perustui Ruokaviraston rekisteriin luomun jatkojalostajista (vastaus tietopyyntöön 7.10.2019). Kartoituksessa haastateltiin kaikkien niiden luomuvalvontaan ilmoittautuneiden 30 yrityksen edustajaa, jotka ovat antaneet luvan tietojensa luovuttamiseen. Jatkojalostajaselvitys toteutettiin helmikuussa 2020 puhelinhaastatteluna. Selvityksessä kartoitettiin yritysten luomutuotantoon liittyvät asiat, erityisesti tuotettavat luomutuotteet ja luomun osuus tuotannosta. Selvitystä voidaan pitää luotettavana ja kattavana, mutta on huomioitava, että 16 yrityksen edustajaa ei ollut antanut lupaa tietojensa luovuttamiseen. Oletuksena on, että kyseiset yritykset ovat melko pieniä toimijoita.

Luomuverkoston näkemyksiä hämäläisen luomun visiosta kartoitettiin visiokyselyllä maaliskuussa–huhtikuussa 2020. Kyselyssä oli annettu 10 valmista visiolauseketta sekä mahdollisuus kirjoittaa oma visio. Lisäksi kyselyssä oli erilaisia tuotantoon ja jalostukseen liittyviä väittämiä. Kyselyllä kartoitettiin mihin asioihin kehittämisessä kannattaa panostaa. Selvitysten tuloksia ja muuta aineistoa käsiteltiin useita kertoja hankkeen työryhmissä.

## 2. Hämmäläisen luomun nykytila

Seuraavissa kappaleissa esitellään hämmäläisen luomun nykytilaa tilastojen ja tehtyjen kyselyiden ja haastattelujen pohjalta. Lisäksi kuvataan Hämeen alueen koulutusta, neuvontaa ja tutkimusta sekä tarkastellaan tilannetta kehittämistyössä yleisesti käytetyn SWOT -työkalun avulla.

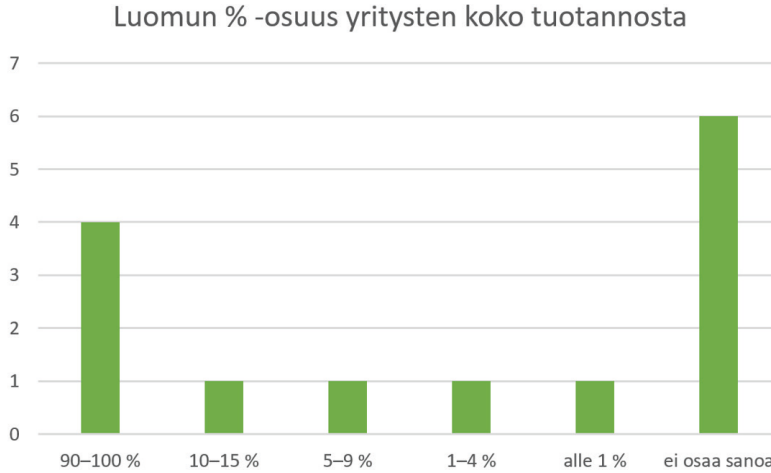
### 2.1. Alkutuotanto

Ruokaviraston 2019 tilastojen mukaan Hämeessä on luomuviljeltyä peltoa yhteensä 15 478 hehtaaria, joka on 8,3 prosenttia peltoalasta. Alkutuotannon luomutoimijoita Hämeessä on 252, josta on maatiloja 245. Luomueläintiloja on 54, joista suurin osa on emolehmätiloja. Luomutiloja on eniten Orimattilassa (48), Hämeenlinnassa (28) ja Janakkalassa (20) (Vahtila ym., 2020; Vahtila & Jaakkola, 2019).

Luomupellosta suurin osa, noin 7 000 hehtaaria on nurmella. Pinta-alassa on mukana sekä kotieläintilojen rehuala että kasvinviljelytilojen viherlannoitukseen käytetty nurmiala. Viljoista kauraa viljellään eniten, noin 2 000 hehtaarin alalla. Leipäviljoista vehnää oli viljelyssä noin 500 hehtaaria ja ruista 300 hehtaaria. Mallas- ja rehuohraa sekä härkäpapua viljeltiin 200 hehtaarin ja hernettä 100 hehtaarin alalla. Parhaaseen hehtaarisatoon, 2 640 kg/ha päästiin kauralla. Muiden viljojen keskisato oli noin 1 800 kg/ha. Luomuperunan ala oli alle 100 ha ja kokonaissato 200 000 kiloa. (Ruokavirasto, 2019a; Ruokavirasto, 2019b; Luonnonvarakeskus: Luomusato ELY-keskuksittain, 2019; Ruokavirasto, 2019c).

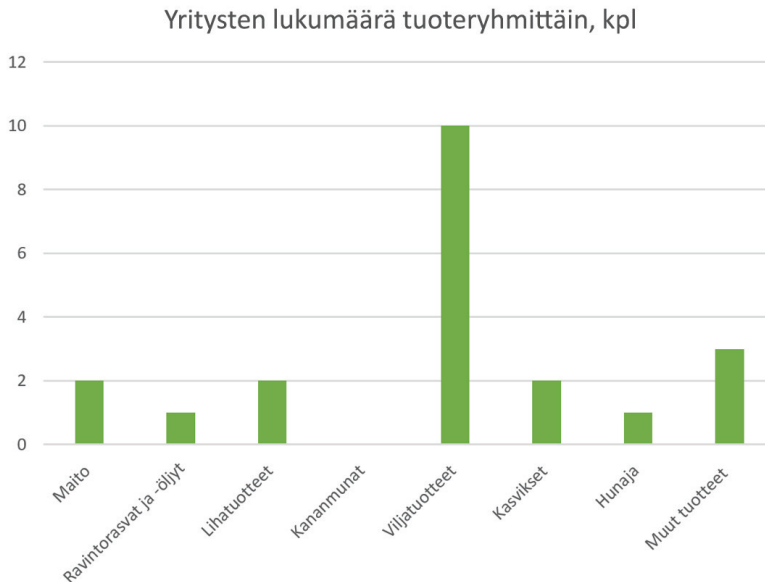
### 2.2. Jatkojalostus

Luomutuotteita valmistavia yrityksiä on Hämeessä 17 kappaletta. Kokonaan luomun jatkojalostukseen erikoistuneita yrityksiä Hämeessä on neljä. Muilla yrityksillä on sekä tavanomaisen että luomuraaka-aineen jalostusta. Näillä yrityksillä luomun osuus tuotannosta oli hyvin pieni, enimmillään 15 prosenttia (kuvio 4).



Kuvio 4. Luomun prosenttiosuus hämääläisten yritysten koko tuotannosta on hyvin pieni.

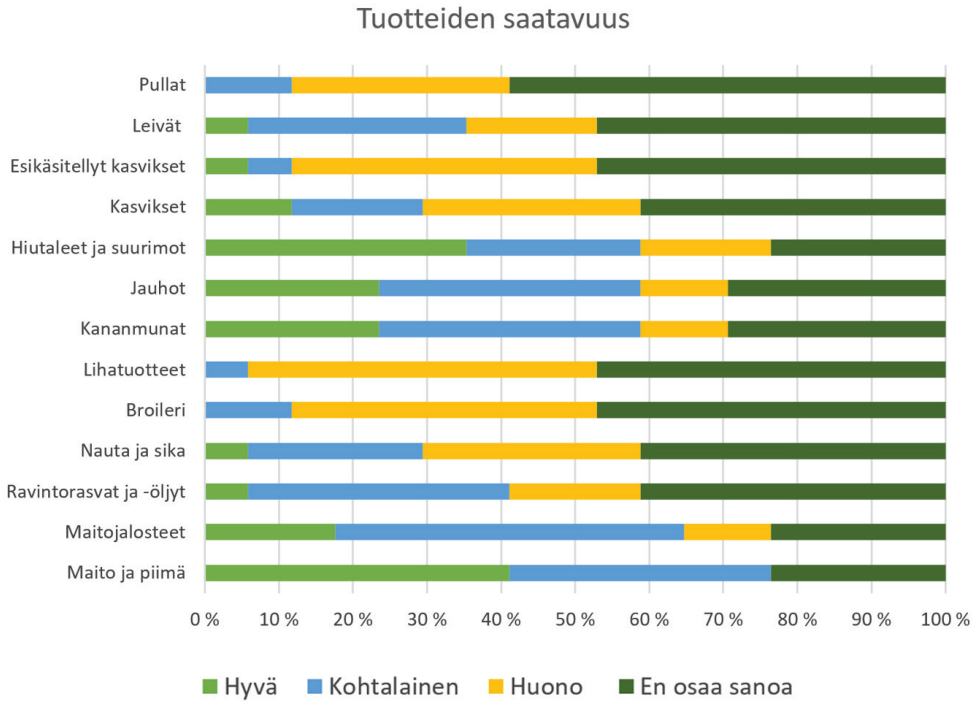
Eniten jatkojalostetaan luomuviljaa, yhteensä kymmenessä yrityksessä ja luomumaitoa kahdessa yrityksessä (kuvio 5). Hämeessä on vain kaksi kasvisten jatkojalostajaa, jotka käyttävät tuotteissaan kaalia ja sipulia. Yksi yritys on erikoistunut luomurypsiöljyn valmistukseen. Pientä osaa edustavat kumina, hunaja, mehut, hillot, marmeladit ja suklaa. Hämeessä toimii kaksi luomulihaa käsittelevää teurastamoa.



Kuvio 5. Hämeessä on eniten luomuviljaa jalostavia yrityksiä.

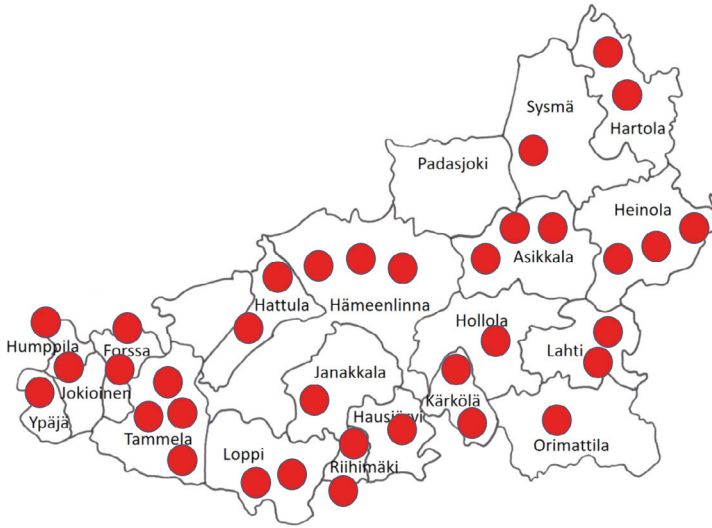


Eniten luomutuotteina käytetään maitoa ja piimää sekä jauhoja, hiutaleita ja suurimoita. Luomutuotteiden saatavuutta pidetään yleisesti ottaen huonona lukuun ottamatta maito- ja viljatuotteita. Lihatuotteiden ja kasvisten saatavuus on erityisen huono. Merkittävällä osalla ammattikeittiöistä ei ole selkeää käsitystä luomutuotteiden tarjonnasta (kuvio 8).



Kuvio 8. Luomutuotteiden saatavuudesta on paljon epätietoisuutta.

Ammattikeittiöissä suositaan ensisijaisesti kotimaisia tuotteita ja lähiraaka-aineita. Vain harvoilla ammattikeittiöillä on tehty periaatepäätös luomun käytöstä. Esteenä periaatepäätöksen tekemiselle nähdään se, että kotimaista luomua ei ole riittävästi tarjolla eikä haluta ostaa ulkomaalaisia luomutuotteita. Yleinen käsitys on, että yhteishankintasopimukset eivät sisällä luomua. Kolme toimijaa oli liittynyt Luomun Portaati-järjestelmään.



Kuvio 9. Yhden kunnan alueella toimii lukuisia julkisia ammattikeittäitä.

Ammattikeittäillä on sekä kunnan omaa että ostopalveluna tuotettua ruokapalvelutuotantoa (kuvio 9). Suurimmat kunnat ovat kokonaan ulkoistaneet ruokapalvelutoiminnan. (Vahtila & Michelson, 2020a; Vahtila & Michelson, 2020d)

## 2.4. Koulutus, neuvonta ja tutkimus Hämeessä

Hämeen ELY-keskuksen alueellisessa maaseutusuunnitelmassa todetaan, että Hämeessä sijaitsevaa korkeatasoista maa- ja elintarviketalouden tutkimus-, koulutus- ja kehittämisosaamista on mahdollista hyödyntää alueen yritysten kilpailukyvyyn kehittämisessä. (Lindqvist, 2013)

Hämeen ammattikorkeakoulu on vahva biotalouden kouluttaja, joka kouluttaa agrologeja (AMK), hortonomeja (AMK), bio- ja elintarviketekniikan insinöörejä (AMK) ja biotalousinsinöörejä (AMK). Luonnonvarakeskuksen Jokioisten toimipisteessä on vahvaa luonnonvara-alan tutkimusosaamista ja ProAgria Etelä-Suomessa on pitkät perinteet luomuneuvonnasta.

Hämeen ammattikorkeakoulun Mustialan opetus- ja tutkimusmaatilan siirtyminen luomutuotantoon ja Luomussa vara parempi -hankkeessa toteutettu koe- ja kokeilutoiminta on tiivistänyt merkittävästi Luonnonvarakeskuksen, ProAgria Etelä-Suomen ja HAMKin yhteistyötä. Jokioisten toimipisteen ja HAMKin Tammelan toimipisteen fyysinen läheisyys mahdollistaa sujuvan yhdessä tekemisen Mustialan luomututkimuksessa.

## 2.5. Hämmäläisen luomun SWOT-analyysi

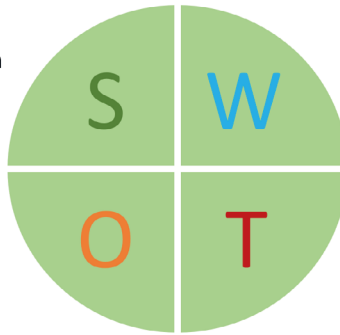
Hankkeessa tehtiin SWOT-analyysi maaliskuussa 2020. Kuviossa 10 on SWOT-analyysin kiteytetyt tulokset. Erityisesti esille nousi alueen hyvä sijainti ja tuotanto-olosuhteet sekä alueella oleva osaaminen. Ongelmina nähtiin kysynnän ja tarjonnan kohtaaminen sekä toimitusketjujen puutteet.

### Vahvuudet

Hyvä sijainti  
Hyvät tuotanto-olosuhteet  
Kiinnostus luomutuotantoon  
Viljan ja maidon jatkojalostus

### Mahdollisuudet

Osaaminen ja verkostot  
Tuotannon isot volyymit ja monimuotoisuus  
Uudet tuotteet ja vienti  
Luomuviestintä



### Heikkoudet

Tukipolitiikka  
Kysynnän ja tarjonnan kohtaamattomuus  
Yhteistyön puute ja toiminnan jähmeys  
Toimitusketjut

### Uhat

Kannattavuus  
Viljelyongelmat  
Kysynnän ja tarjonnan kohtaamattomuus  
Uutisointi

Kuvio 10. Hämmäläinen luomu, SWOT-analyysin kiteytetyt tulokset.



### **Vahvuudet (S)**

Häme on lähellä pääkaupunkiseutua, mikä mahdollistaa pääkaupunkiseudun isojen markkinoiden hyödyntämisen. Sääolosuhteet ja maalajit soveltuvat hyvin viljan lisäksi luomuvihannes- ja avomaatuotannolle. Hämmäläiset viljelijät ovat kiinnostuneita luomutuotannosta. Alueella toimii suuria viljan, maidon ja lihan jatkojalostuksen erikoistuneita yrityksiä.

### **Heikkoudet (W)**

Hämmäläisten luomutuottajien yhteistyön mahdollisuuksia ei ole hyödynnetty täysimääräisesti. Esteenä ovat tilojen väliset pitkät välimatkat. Hämeelle on tyypillistä maltillinen eteneminen. Luomutuotanto on vahvasti riippuvainen tukipolitiikasta ja tuotteiden myynti luomuna on epävarmaa. Luomutuotteiden saatavuus on huono, tuotteita on vähän ja jalostusaste on alhainen. Luomun tuotanto- ja toimitusketjut eivät toimi.

### **Mahdollisuudet (O)**

Hämeessä kuluttajat ovat lähellä. Alueella on monipuolista tuotantoa ja isoja luomutiloja. Luomun kasvuun ja tuotekehitykseen on suuret mahdollisuudet. Hämmäläiselle luomulle on hyvät vientimahdollisuudet. Erilaisen yhteistyörenkaiden (esim. tuoreverkko) kautta on mahdollisuus luoda hämmäläiselle luomulle oma imago. Alueella on paljon luomuun liittyvää osaamista. Kehittämisen ja viestinnän mahdollistavat alueella toimivat tutkimuslaitokset, oppilaitokset, neuvonta ja luomuyönteinen hallinto.

### **Uhat (T)**

Luomu koetaan kalliina, kysyntä on hiipumassa ja kannattavuus riippuu ratkaisevasti tukipolitiikasta ja markkinahinnoista. Tuotannon ja kuluksen välillä on epäsuhta, joka näkyy viiveenä kulutuskäyttäytymisessä. Kotieläintuotteisiin (liha, maito) liittyvä uutisointi mediassa vaikeuttaa luomueläintuotteiden tuotantoa. Luomussa kasvitautien ja tuhoeläinten torjunta sekä rikkakasvien hallinta on haastavaa. Luomun jatkojalostuksessa nähdään paljon sääntöjä ja valvontaa. Hämmäläinen luomu on jäljessä luomutuotannon kehittämisessä, muut alueet ovat ajaneet ohi (esim. Kainuu).

## 3. Hämeen luomun kehittäminen

### 3.1. Valtakunnalliset luomutavoitteet

Suomen luomustrategian tavoitteena on lisätä luomutuotantoa, monipuolistaa kotimaisten luomutuotteiden valikoimaa sekä parantaa luomuruoan saatavuutta vähittäiskaupoissa ja ammattikeittiöissä. Valtioneuvosto on asettanut määrälliset tavoitteet 16.5.2013, jonka mukaan vuoteen 2020 mennessä 20 prosenttia Suomen viljelyalasta on luonnonmukaisesti viljeltyä peltoa ja 20 prosenttia ammattikeittiöiden hankinnoista on luomua. (Maa- ja metsätalousministeriö, 2014)

Luken tutkimuksen mukaan luomutuotannon tuplaaminen nykyisellä pinta-alalla on haasteellista. Suurin osa luomusadosta tuotetaan keskimääräistä isommilla tiloilla. Tarvitaan keinoja, jotka motivoisivat ammattimaisten ja tuotantoon tähtäävien luomutilojen toimintaa ja kehittymistä. Näitä keinoja ovat maatalouspolitiikan tuotantoa ohjaavat keinot ja tuotannon tehostamiseen liittyvät asiat, erityisesti ravinnetalouden ja kasvin-suojelun hallinnassa. (Koivisto ym., 2020)

Pro Luomu on selvittänyt valtakunnallisesti luomun käyttöä. Pro Luomun mukaan tärkein este luomun käytölle ammattikeittiöissä on luomutuotteiden hinta. Esteeksi nähdään myös suomalainen lähiruoka eli mieluummin käytetään suomalaista ruokaa tai lähiruokaa. Kolmantena esteenä luomun huono saatavuus. Tukkujen osalta suurimmaksi esteeksi koettiin se, että ammattikeittiöiden edustajilla ei ole tietoa tukkujen luomutarjonasta tai haluttua luomutuotetta ei ole tukun valikoimassa. (Taloustutkimus Oy, 2020)

### 3.2. Alueellinen suunnitelma 2014–2020

Hämeen ELY-keskuksen alueellinen maaseutusuunnitelma *Vihreän kasvun Häme vuosille 2014–2020* on laadittu vuonna 2013. Siinä lähi- ja luomuruoan kasvu on nähty yhtenä mahdollisuutena. Suunnitelmassa todetaan, että luomutuotannossa on Hämeellä selkeät kasvun mahdollisuudet. Tavoitteeksi on asetettu, että luomutuotannon osuus kasvaa, lähi- ja luomuruoan käyttö lisääntyy yksityisellä ja julkisella sektorilla ja lähi- ja luomuruoan kauppaan kehitetään uusia toimintamuotoja (Lindqvist, 2013).

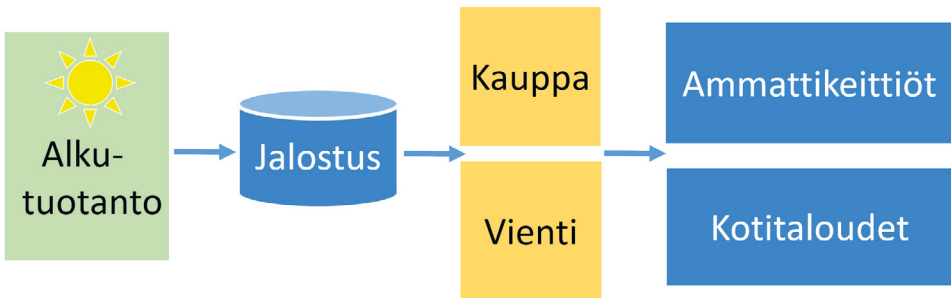
*Kestävää ruokaa ja kasvua Hämeessä* -teemaohjelma on vuosille 2015–2020. Kehittämisohjelman tarkoituksena on parantaa hämäläisen maa- ja elintarviketalouden yritysten kilpailukykyä vastuullisesti. Siinä todetaan, että luomu kiinnostaa, mutta tuotantomäärät ovat kuitenkin pieniä

ja tuotantoketjussa on vielä paljon kehitettävää. Kysyntä ja tarjonta eivät vielä luomussa kohtaa. (Kasvua Hämeessä, n.d.)

Valtakunnallisista luomun tavoitteista Hämeessä ollaan vielä kaukana sekä tuotannossa että kulutuksessa. Seuraavaksi esitellään niitä ongelmia, jotka estävät luomun kasvua.

### 3.3. Luomun kasvun esteet Hämeessä

Luomun tuotantoketju pellolta pöytään koostuu alkutuotannosta, jalostuksesta, kaupasta ja kulutuksesta (kuvio 11). Jalostusta tapahtuu sekä teollisessa mittakaavassa että pienissä jatkojalostusyriyksissä. Tässä tiokartassa tukku- ja vähittäiskauppaa on käsitelty yhtenä toimijana. Vienti muodostuu tällä hetkellä pääosin teollisuuden toimittamista tuotteista.



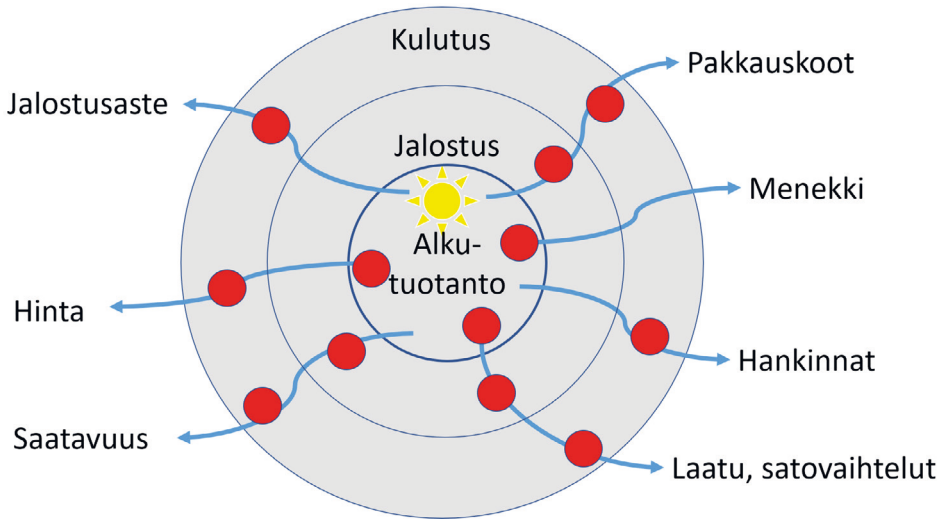
Kuvio 11. Luomutuotteen polku pellolta pöytään.

Luomun kasvun esteitä löytyy niin tuotannosta, jalostuksesta kuin kulutuksestakin. Alkutuotannossa tuotannon lisäämisen suurimpana pullonkaulana on epävarmuus tukipolitiikasta ja tuotteen menekistä. Mikäli tuotetta ei pystytä myymään luomuna, kannattavuus kärsii. Ongelmia tuottavat jatkojalostusasteen alhaisuus ja vuosittaiset laatu ja satovaihtelut. (Kuvio 12)

Jatkojalostuksessa on osittain samoja ongelmia kuin alkutuotannossa. Erityisesti esille nousevat hankinnan kannalta oleelliset raaka-aineen tasainen saatavuus sekä vuosittaiset laatu vaihtelut. Keskittyminen luomuun edellyttäisi niin tuotantotilojen kuin pakkauskojen kehittämistä. (Vahtila & Michelson, 2020b; Vahtila & Michelson, 2020c)

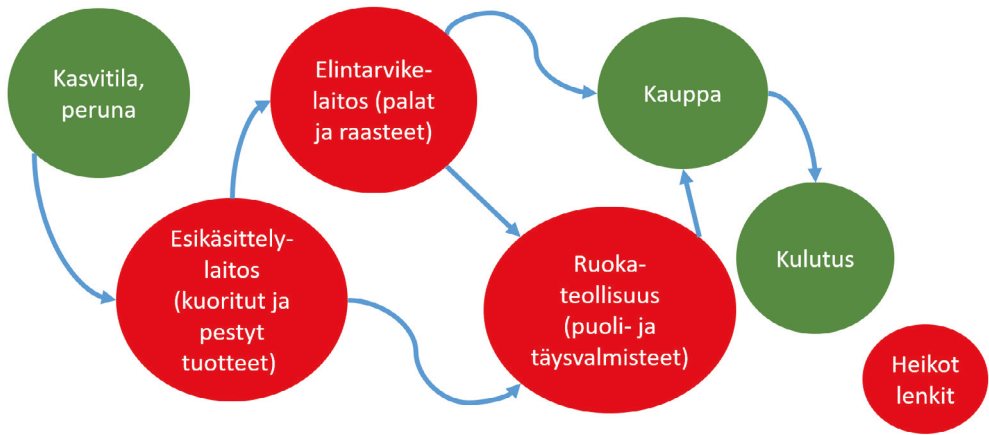
Hämäläisten ammattikeittiöiden näkemys on hyvin yksiselitteinen. Jalostusaste, saatavuus, tavanomaista tuotetta korkeampi hinta ja pakkausko

ovat merkittäviä pullonkauloja luomun käytön kasvulle. Merkillepantavaa on, että kansallisesta tavoitteesta huolimatta julkisten toimijoiden strategiat eivät tue luomutuotteiden hankinnan edistämistä. (Vahtila & Michelson, 2020a; Vahtila & Michelson, 2020d)



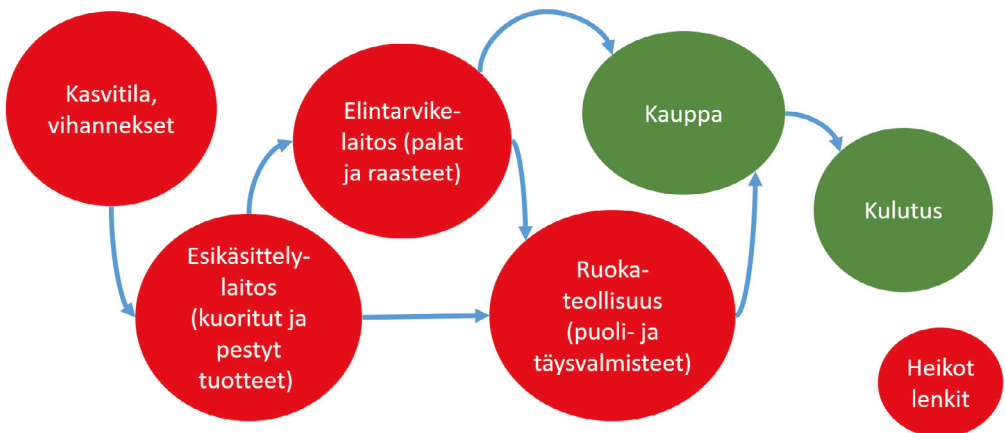
Kuvio 12. Luomun kasvua rajoittavat pullonkaulat alkutuotannossa, jalostuksessa ja kulutuksessa (ammattikeittiöt).

Ammattikeittiöiden saatavuusongelmat selittyvät sekä tuotannon että jatkojalostuksen heikoilla lenkeillä. Luomun tuotantoketjujen lähemmässä tarkastelussa eri tuotteiden kohdalla on merkittäviä eroavaisuuksia. Seuraavassa on esitelty perunan, vihannesten, viljan, maidon ja lihan polut pelloilta pöytään. Parhaiten toimivat viljan ja maidon tuotantoketjut ja eniten kehitettävää on perunan ja vihannesten sekä lihan tuotantoketjuissa. Kuvioissa heikot lenkit on merkitty punaisella värillä.



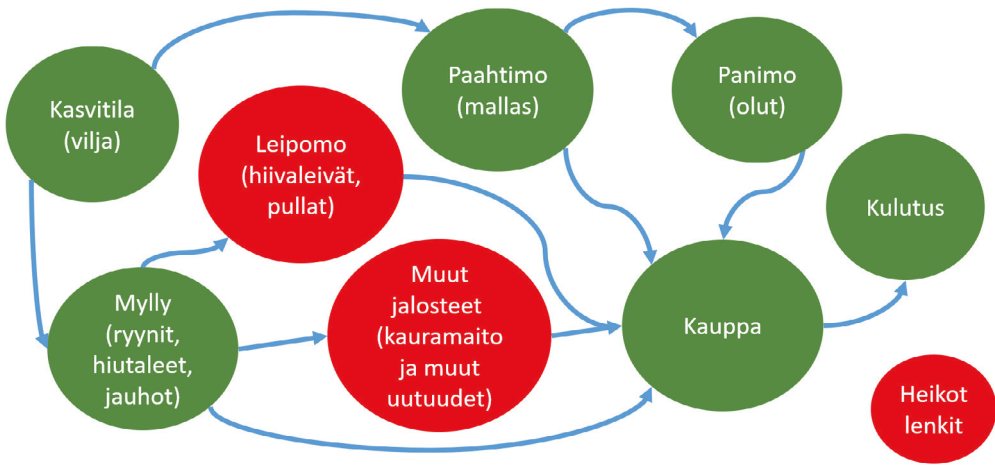
Kuvio 13. Perunan polku pellolta pöytään.

Hämeessä on runsaasti perunan tuotantoon soveltuvia alueita ja tuottajia. Perunan tuotantoketjussa ongelmana on luomuun erikoistuneiden tuottajien ja elintarvikeyritysten puute. Ammattikeittiöt edellyttävät, että tuotteet ovat esikäsittelyjä. Vähimmäisvaatimuksena on pestyt tai kuoritut tuotteet (kuvio 13).



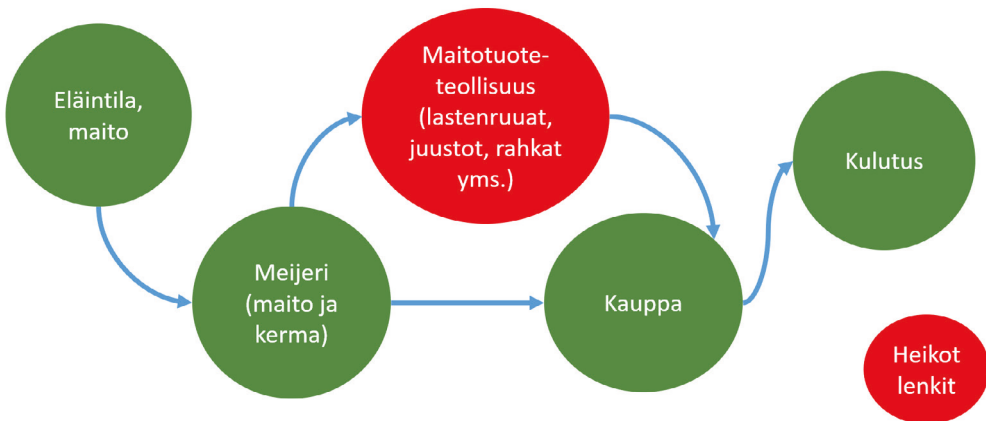
Kuvio 14. Vihannesten polku pellolta pöytään.

Hämeessä on runsaasti vihannestuotantoon soveltuvia alueita ja tuottajia. Vihannestuotannon tuotantoketjussa ongelmana on luomuun erikoistuneiden tuottajien ja elintarvikeyritysten puute. Ammattikeittiöt edellyttävät, että tuotteet ovat esikäsittelyjä. Vähimmäisvaatimuksena on paloina, suikaleina tai raasteena toimitetut tuotteet (kuvio 14).



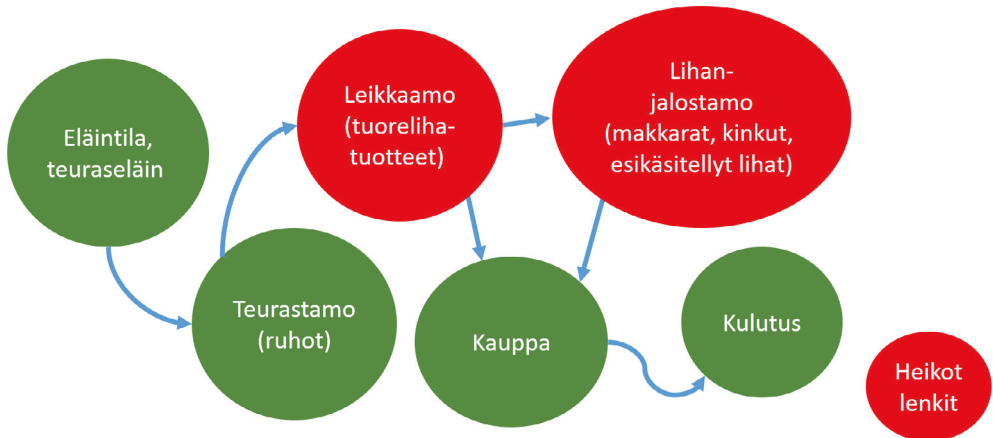
Kuvio 15. Viljan polku pellolta pöytään.

Hämeessä luomuviljan tuotantomahdollisuudet ovat hyvät ja tuotantoa on mahdollisuus lisätä merkittävästi. Viljan tuotantoketjussa on hyvin toimivat jauhatukseen ja paahtimoon perustuvat tuotantoketjut. Ongelmana on luomuun erikoistuneiden leipomoiden puute. Ammattikeittiöt edellyttävät, että leipomotuotteet ovat joko paistettuja tai paistovalmiita raakapakasteita. Viljassa näyttäisi olevan runsaasti mahdollisuuksia uusissa tuotteissa ja viennissä (kuvio 15).



Kuvio 16. Maidon polku pellolta pöytään.

Hämeessä on runsaasti lypsykarjatiloja ja maidon tuotantoketju perustuotteiden osalta toimii hyvin. Kiinnostus luomumaidon tuotantoon ylittää kysynnän ja tuotteet vastaavat ammattikeittiöiden tarpeeseen. Maidon tuotantoketjussa mahdollisuuksia näyttäisi olevan uusissa tuotteissa ja viennissä (kuvio 16).



Kuvio 17. Lihan polku pellolta pöytään.

Hämeessä on lihantuotantoon erikoistuneita tiloja ja luomueläinten teurastustoimintaa. Lihan tuotantoketjun ongelma on jatkojalostuksen puute. Ammattikeittiöt edellyttävät, että tuotteet toimitetaan paloina, suikaleina puoli- tai täysvalmisteina (kuvio 17).

## 4. Hämmäläisen luomun kasvun rakentaminen

Hämmäläisen luomun kasvu on tulevaisuuden tekemistä, joka tulee todeksi vain innostuneiden toimijoiden myötä. Alla esitellyssä huoneentaulussa (kuvio 18) on kuvattu hämmäläisen luomun tiekarttakokonaisuus, joka koostuu visiosta, LuomuHäme-ohjelmasta ja keskeisistä kehittämisen painopisteistä sekä kehittämiseen osallistuvista tahoista.

LuomuHäme VISIO 2030		
Hämeestä luomumaakunta 10 vuodessa	Hämeestä luomutuotannon ja jatkojalostuksen keskittymä	
LuomuHäme 2030 -ohjelma: 20 prosenttia alkutuotannosta ja ammattikeittiöiden tarjonnasta on luomua. Ohjelmaa koordinoi <b>Hämeen luomumoottori</b> -koordinaatiohanke.		
Alkutuotanto	Jatkojalostus	Kulutus (ammattikeittiöt ja kotitaloudet)
Lisää isoja tuottajia ja pienten verkostoitumista, enemmän volyymiä. Lisää kasvisten ja marjojen tuotantoa. Sopimuksia jalostajien, ammattikeittiöiden ja kauppojen kanssa.	Lisää kasvisten, marjojen ja lihan jalostusta, uusia viljatuotteita, uusia pakkauskokoja. Sopimuksia tuottajien, ammattikeittiöiden ja kauppojen kanssa.	Periaatepäätöksiä, lisää reseptejä, tuotetietoutta ja hankintaosaamista. Sopimuksia tuottajien, jatkojalostajien ja kauppojen kanssa.
Tutkimusta, koulutusta, neuvontaa. Koko ketjun kattavia hankkeita, joissa yritys kohtaista konsultaatiota, tuotekehitystä, pilotointia ja tiedotusta.		

Kuvio 18. LuomuHäme 2030 -ohjelma on kokonaisuus.



#### 4.1. Hämmäläisen luomun visio 2030

Hämmäläisen luomun visioiksi valikoitui kaksi toisiaan tukevaa tavoitetilaa. Ne olivat *Hämmeestä luomumaakunta kymmenessä vuodessa ja Hämeessä on luomutuotannon ja jatkojalostuksen keskittymä*. (Vahtila & Michelson, 2020e) Näistä jälkimmäinen luo mielikuvaa yritystoiminnan vahvasta kehittämisestä. Visiokyselyyn vastanneet olivat innostuneet myös kirjoittamaan seuraavia iskulauseeksi sopivia lauseita:

*Hyvinvointia Hämeeseen – valitse luomu!*

*Häme, luonnollinen maakunta!*

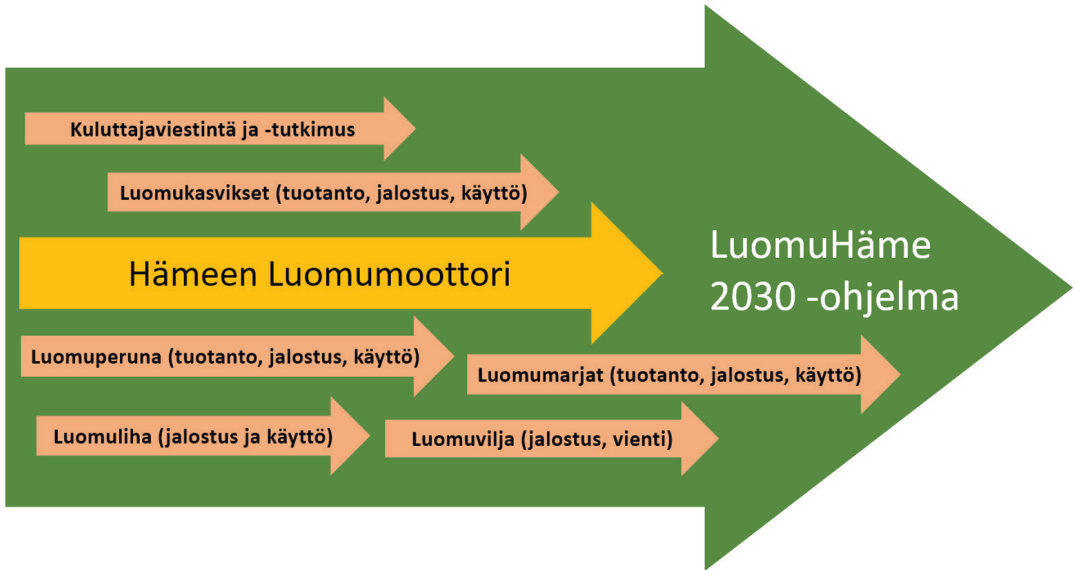
*Luonnollisesti Hämeestä!*

*Hämeessä luomun ehdoilla!*

*Luomusta lähiruokaa!*

#### 4.2. LuomuHäme 2030 -ohjelma

Molemmat visiot soveltuvat hyvin maakunnallisen ohjelmatyön kehittämisen pohjaksi. Maakunnallinen luomuohjelma varmistaisi myönteisen etenemisen edellyttämän määrätietoisen kehittämisen. Onnistumisen ytimenä näyttää olevan kokonaisvolyymien kasvattaminen, uusien tuotteiden sekä koko ketjun yhtäaikainen kehittäminen. Tarvitaan Hämeen luomumootoria, joka varmistaa osaamisen kehittämisen ja päämäärätietoisen toiminnan laajan luomun hankesalkun avulla (kuvio 19).

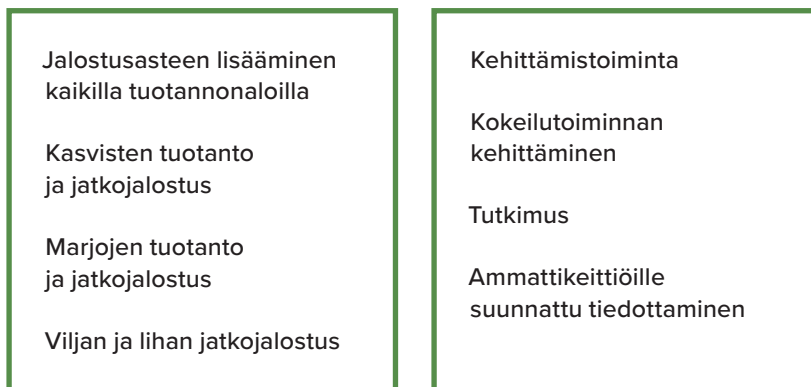


Kuvio 19. LuomuHäme 2030 -ohjelma muodostuu koordinoitihankkeesta ja laajasta hankesalkusta.

Iso joukko pieniä, helposti hallittavissa olevia tuotannonalakohtaisia osaprojekteja mahdollistaisi mahdollisimman monen toimijan osallistumisen kehittämistoimintaan. Kaikkien yhteisenä päämääränä tulisi olla Hämeen Luomuvision 2030. Toimitusketjujen laadun takaamiseksi osaprojektien sisältö tulee määrittellä koko ketjun yhteistyössä. Avainasemassa onnistumiselle on ammattikeittiöiden sitoutuminen tuotekehitysprosessiin. Mikäli tuotteiden käyttöä ei varmisteta, valuu aikaisempien vaiheiden kehitystyö hukkaan.

### 4.3. Hämmäläisen luomun kehittämisen painopisteet

Luomun kasvu edellyttää sitä, että jalostusastetta nostetaan kaikilla tuotannonaloilla (kuvio 20). Tuotantoa tulisi lisätä erityisesti perunan, vihannesten ja marjojen osalta. Jatkojalostuksessa painopisteen tulisi olla erityisesti lihatuotteiden, kasvisten ja marjojen jalostuksessa. Viljatuotteiden painopiste tulisi olla uusien vientiin soveltuvien viljatuotteiden kehittämisessä, mutta kotimaan markkinoille kaivataan myös luomuleipomoja. Lihan osalta pitäisi varmistaa teurasruhojen jalostaminen lihatuotteiksi.



Kuvio 20. Luomun kehittämisen painopistealueet.

Ammattikeittäöiden käyttöön pitäisi kehittää sekä esikäsiteltyjä tuotteita että puoli- ja täysvalmisteita. Tarvitaan uusia tuotteita, reseptejä ja pakkauskojoja sekä hyvin toimiva toimitusketju.

Tuotannon volyymin nostamisen lisäksi tulee tukea pienten tuottajien yhteistyötä ja verkostoitumista. Myös luomutuotannon tuotantotekniikkaan on löydetävä uusia ratkaisuja. Tuotannon kannattavuuden kannalta tärkeää on riittävien satotasojen varmistaminen, koska hinnalla luomu ei todennäköisesti jatkossakaan voi kilpailla merkittävästi.

Julkishallinnon tulee tehdä päätöksiä luomuraaka-aineiden hankintaperiaatteista, ja hankintoihin liittyvää osaamista on parannettava. Hankintojen kytkeminen strategiaan periaatteisiin mahdollistaa hankintojen tekemisen siten, että luomu pystytään sisällyttämään hankintaprosesseihin. Ammattikeittäöiden tietoisuutta luomusta on lisättävä. Käyttöä pitää suunnata ruokalista- ja reseptisuunnittelulla. Kehittäminen edellyttää sopimustoimintaa. Digitaalisuuden mahdollisuudet tulisi hyödyntää entistä paremmin.

Hämeen luomuhjelman toteuttaminen on laajaa yhteistyötä. Toiminnassa tarvitaan tutkimusta, koulutusta, neuvontaa, aktiivisia yrittäjiä ja luomuyönteistä julkishallintoa. Esimerkkejä kehittämishankkeiden sisällöstä on esitetty kuviossa 21.

4. Hämääläisen luomun kasvun rakentaminen

Toimijat	Koulutus ja tiedotus	Jäljitettävyys ja merkinnät	Tutkimus ja tuotekehitys	Markkinat ja yhteistyö
Tuotanto	Viljely-, talous-, tuotantotekniikka-osaaminen Sopimukset Imagon rakentaminen Erilaiset tapahtumat, kuten pellonpiennar- ja kotieläinpäivät	Digitaalinen kirjanpito (mm. varasto-kirjanpito) Paikkatieto Logistiikka	Kasvituotanto ja eläimet; maaperä, viljelykierto, lajikkeet, lannoitteet, kasvinsuojelu  Raaka-ainetietous	Alueellinen brändi  Verkostoyhteistyö (esim. luomuaamukahvit, luomuosuuskunta, hämäläisten luomutuotteiden pörssi, luomupeltöpörssi)  Sopimustoiminta
Jatkojalostus	Luomun prosessi-osaaminen Omavalvonta Pakkaus Investoinnit ja rahoitus Imagon rakentaminen	Luomumerkinnät, digitaalinen omavalvonta  Logistiikka	Uudet tuotteet, pakkauskoot	Alueellinen brändi  Verkostoyhteistyö (esim. luomuaamukahvit, luomuosuuskunta, hämäläisten luomuraaka-aineiden pörssi)  Sopimustoiminta
Kauppa	Tuotetietous Reseptiikka, tuote-esittelyt, maistatukset	Luomumerkinnät  Logistiikka	Markkina-tutkimukset  Kuluttajakäyttäytyminen	Luomukauppa-auto  REKO-ryhmät
Ammatti-keittiöt	Tuotetietous Reseptiikka Hankinnat	Digitaalinen omavalvonta  Luomumerkinnät	Reseptiikka  Asiakaskäyttäytyminen  Asiakaskokemukset	Luomuverkostot
Kuluttajat	Tuotetietous Reseptiikka	Luomumerkinnät  Logistiikka	Kuluttajaprofiilit  Ravitsemus	Hankintapiirit  Sopimukset

Kuvio 21. Esimerkkejä kehittämishankkeiden sisällöstä.

Hämääläisen luomun tiekartta odottaa tekijöitä, jotka näkevät luomun tulevaisuuden mahdollisuutena.

## LÄHTEET

Kasvua Hämeessä. (n.d.). Kestävää ruokaa ja kasvua Hämeessä. Hämeen maa- ja elintarviketalouden kehittämisen teemaohjelma 2015–2020.

<https://docplayer.fi/26826628-Kestavaa-ruokaa-ja-kasvua-hameessa-hameen-maa-ja-elintarviketalouden-kehittamisen-teemaohjelma.html>

Koivisto, A., Koikkalainen, K., Kokkinen, M., Jakkonen, A.-K. & Partala, A. (2020). *Tuplasti luomua. Millä keinoilla luomutuotteiden määrä saadaan kaksinkertaistettua nykyisellä luomupinta-alalla?* Luonnonvara- ja biotalouden tutkimus 19/2020.

<http://urn.fi/URN:ISBN:978-952-326-934-7>

Lindqvist, A. (toim.). (2013). *Vihreän kasvun Häme: Hämeen elinkeino-, liikenne- ja ympäristökeskuksen alueellinen maaseutus suunnitelma 2014–2020*. Hämeen ELY-keskus 11/2013. <http://urn.fi/URN:ISBN:978-952-257-895-2>

Luonnonvarakeskus. (2019). Luomusato ELY-keskuksittain, Häme. Haettu tilastotietokanta, maataloustilasto, tuotanto, luomusatomatilat 17.4.2020 osoitteesta <https://stat.luke.fi/>

Maa- ja metsätalousministeriö. (2014). *Lisää Luomua! Hallituksen luomualan kehittämisohjelma ja luomualan kehittämisen tavoitteet vuoteen 2020*.

Valtioneuvoston periaatepäätös 16.5.2103. Haettu 19.4.2020 osoitteesta [https://mmm.fi/documents/1410837/1890227/Luomualan\\_kehittamisohjelmaFI.pdf](https://mmm.fi/documents/1410837/1890227/Luomualan_kehittamisohjelmaFI.pdf)

Maaseutu.fi. (17.2.2020). Alueelliset suunnitelmat. Haettu 20.4.2020 osoitteesta <https://www.maaseutu.fi/maaseutuverkosto/maaseutuohjelma/alueelliset-suunnitelmat>

MOT sanakirja. Tiekartta. Haettu 20.4.2020 MOT kielikoneesta.

Ruokavirasto. (2019a). Luomuhyväksytyt tuotantoala 2019. Haettu 17.4.2020 osoitteesta <https://www.ruokavirasto.fi/globalassets/viljelijat/luomutilat/tilastot/lkasva2019.pdf>

Ruokavirasto. (2019b). Luomutilat ja luomutuotantoala 2019. Haettu 17.4.2020 osoitteesta <https://www.ruokavirasto.fi/globalassets/viljelijat/luomutilat/tilastot/luomu-2019ep.pdf>

Ruokavirasto. (2019c). Luonnonmukainen eläintuotanto 2019. Haettu 17.4.2020 osoitteesta <https://www.ruokavirasto.fi/globalassets/viljelijat/luomutilat/tilastot/lelain2019b.pdf>

Taloustutkimus Oy. (2020). *Ammattikeittiöiden luomun käyttökysely. Tutkimusraportti. Luomutuotteiden käyttö ruokapalveluissa Pro Luomu ry ja EkoCentria*. Haettu 18.2.2020 osoitteesta [https://proluomu.fi/wp-content/uploads/sites/11/2018/04/ammattikeittioiden-luomun-kayttoselvitys\\_2019\\_ttiivitelma.pdf](https://proluomu.fi/wp-content/uploads/sites/11/2018/04/ammattikeittioiden-luomun-kayttoselvitys_2019_ttiivitelma.pdf)

Työ- ja elinkeinoministeriö. (n.d.). EU:n alue- ja rakennepolitiikan kansallisen ohjelmatyön valmistelu. Haettu 20.4.2020 osoitteesta <https://tem.fi/ohjelmakauden-2021-2027-kansallinen-valmistelu>

Vahtila, O. & Jaakkola, E. (2019): Luomumaatilat ja alhainen jalostusaste. Tilastotiedot Hämeen ELY-keskuksen alueelta. Hämeen ammattikorkeakoulu. 2019. Haettu 21.4.2020 osoitteesta <https://drive.google.com/file/d/103P-cxLLuPvJtR2ALZlkTuUS37oovQnR/view?usp=sharing>

Vahtila, O. & Michelson, A. (2020a). Ammattikeittiöiden rooli luomun käytössä on merkittävä. *HAMK Unlimited Journal* 28.5.2020. <http://urn.fi/URN:NBN:fi-fe2020052238632>

Vahtila, O. & Michelson, A. (2020b). Hämeessä on tilaa uusille luomutuotteiden jatkojalostajille. *HAMK Unlimited Professional* 5.6.2020. <http://urn.fi/URN:NBN:fi-fe2020060440751>

Vahtila, O. & Michelson, A. (2020c). Luomun jatkojalostus Hämeessä, tutkimustulokset 2/2020. Luomussa vara parempi -hanke. Haettu 21.4.2020 osoitteesta <https://drive.google.com/file/d/1O1OuPTFLoiqjWuRSvDd7uxo8qs3JVhmO/view>

Vahtila, O. & Michelson, A. (2020d). Luomun käyttö julkisissa ammattikeittiöissä Hämeessä. Tutkimustulokset 1/2020. Luomussa vara parempi -hanke. Haettu 21.4.2020 osoitteesta [https://drive.google.com/file/d/1MPoqxn\\_YO4XtWyl8z8s9fZRZk4Z5vlXK/view](https://drive.google.com/file/d/1MPoqxn_YO4XtWyl8z8s9fZRZk4Z5vlXK/view)

Vahtila, O. & Michelson, A. (2020e). Hämmäläisen luomun visio 2030, tutkimustulokset 3/2020. Luomussa vara parempi -hanke. Haettu 21.4.2020 osoitteesta [https://drive.google.com/file/d/1f\\_HmV2euhRBUBPrbLCYDcTsOoG2Sgiih/view](https://drive.google.com/file/d/1f_HmV2euhRBUBPrbLCYDcTsOoG2Sgiih/view)

Vahtila, O., Thunberg, T., Michelson, A. & Korhonen, J. (2020). Luomussa vara parempi -hankkeesta vetoa luomun kehittämiseen Hämeessä. *HAMK Unlimited Professional* 20.1.2020. <http://urn.fi/URN:NBN:fi-fe202001202614>

## Liite

### Hämäläisen luomun tiekartta -seminaari 17.4.2019, yhteenveto työpajan tuloksista

Syntyi yhteinen näkemys, että Hämeeseen rakennetaan luonnonvara-alan luomuosaamiskeskittymä.

Tunnistetut kehittämisalueet ja toimenpide-ehdotukset:

#### Koulutus ja tiedotus

- Yleinen luomutietämyksen lisääminen
- Kuntien luomu- ja kilpailutusosaaminen
- Tuotantotekniikkaan liittyvä koulutus
- Erilaiset pellonpiennar- ja kotieläinpäivät, tuote-esittelyt, maistatukset
- Hintalappuihin luomumerkinnot

#### Tuotanto, markkinat, yhteistyö

- LuomuHäme, Suomen suurin luomualue
- Luomuverkosto (kattaa kaikki osapuolet)
- Luomuruokajärjestelmän aamukahvit
- Tuottajien välillä: karja- ja kasvitilojen yhteistyö, esim. lanta. "Farmers Club", kumppanusmaatalous
- Tuottajat-kauppa
- Luomuosuuskunta, hämäläisten luomutuotteiden pörssi, Reko -ryhmä, luomu kauppa-auto
- Luomupeltopörssi
- Tilan brändäys, tarinallistaminen
- Jatkojalostusinvestointien rahoitusratkaisut
- Erilaiset sopimukset

#### Tutkimus ja tuotekehitys

- Luomututkimus, luomututkimusaiheiden kartoitus
- Uusien lajikkeiden jalostaminen, uusien lannoitteiden kehittäminen
- Opetuksesta käytäntöön -toimintamalli
- Uudet tuotteet
- Pakkauskojien kehittäminen
- Jäljitettävyyys

Luomun osuuden kasvattaminen on EU:n ja Suomen maatalouspolitiikan strateginen tavoite ja sitä varten on laadittu sekä kansallisia että alueellisia kehittämissuunnitelmia.

Hämeessä luomutuotannon nykytilaa ja tarvittavia kehittämistoimia on selvitetty Euroopan Unionin maaseudun kehittämisrahaston rahoittamassa Luomussa vara parempi -hankkeessa. Hankkeen tavoitteena on lisätä luomutuotantoa, luomutuotteiden jalostusta, saatavuutta ja käyttöä Hämeessä. Hanke toteutetaan tutkimuksen, koulutuksen ja neuvonnan yhteistyönä. Hanketta koordinoi Hämeen ammattikorkeakoulu ja muina toteuttajina ovat Luonnonvarakeskus, ProAgria Etelä-Suomi ja Koulutuskeskus Salpaus.

Hankkeessa on rakennettu LuomuHäme – Visio 2030 - hämäläisen luomun tiekartta. Tiekartassa on esitelty hämäläisen luomun tuotantoa, jatkojalostusta ja luomun käyttöä ammattikeittiöissä. Teos sisältää tuotantotilastojen ja haastattelujen avulla kerättyä tietoa luomun nykytilasta Hämeessä. Niiden pohjalta on luotu raaka-ainelähtöiset Pellolta pöytään -polut. Polut nostavat esille luomun kasvuun liittyvät heikot lenkit ja pullonkaulat. Teoksen lopusta löytyy ajatuksia siitä, miten kehittämistyötä tulisi jatkaa sekä esimerkkejä tarpeellisista hankkeista. Hämäläisen luomun kasvu edellyttää laajaa yhteistyötä ja koko ketjun samanaikaista kehittämistä.



Euroopan maaseudun  
kehittämisen maatalousrahasto:  
Eurooppa investoi maaseutualueisiin