

Tiia Pesu

## **LUOMUTUOTTEIDEN KÄYTÖN EDISTÄMINEN KANRESTAN AMMATTIKEITTIÖISSÄ**

# **LUOMUTUOTTEIDEN KÄYTÖN EDISTÄMINEN KANRESTAN AMMATTIKEITTIÖISSÄ**

Tiia Pesu  
Opinnäytetyö  
Kevät 2022  
Agrologi YAMK  
Maaseudun kehittäminen  
Oulun ammattikorkeakoulu

## TIIVISTELMÄ

Oulun ammattikorkeakoulu  
Agrologi YAMK, Maaseudun kehittämisen tutkinto-ohjelma

---

Tekijä(t): Tiia Pesu

Opinnäytetyön nimi: Luomutuotteiden käytön edistäminen Kanrestan ammattikeittiöissä

Työn ohjaaja(t): Outi Virkkula

Työn valmistumislukukausi ja -vuosi: Kevät 2022

Sivumäärä: 36 + 1 liite

---

Opinnäytetyön tarkoituksena on kartoittaa tekijät, joilla Kanresta Oy voi lisätä luomutuotteiden käyttöä ammattikeittiöissään, osana kestävän kehityksen mukaista toimintaansa. Opinnäytetyön pää tavoitteena on edistää luomutuotteiden käyttöä Kanrestalla. Lisäksi tavoitteena on tukea Kanrestan mahdollisuuksia saavuttaa vähintään Suomen hallituksen asettama 25 prosentin luomutavoite vuoteen 2030 mennessä.

Opinnäytetyön kirjallisuuskatsauksessa selvitettiin luomuruoan käsitettä sekä luomutuotannon merkitystä ympäristölle ja kestäväälle kehitykselle. Opinnäytetyö oli tutkimusotteeltaan laadullinen. Aineisto kerättiin haastatteluin ja analysoitiin aineistolähtöistä sisällönanalyysiä käyttäen.

Tulosten perusteella Kanresta ei voi saavuttaa Portaat Luomuun – luomuohjelman kuudennen portaatan 85 prosentin luomutavoitetta vuoteen 2023 mennessä. Sen sijaan Suomen kansallisen hankintastrategian luomuohjelman mukaisen 25 prosentin luomutavoite on saavutettavissa Kanrestalla jo vuoteen 2023 mennessä. Vuoteen 2030 mennessä, se on saavutettavissa helposti.

Haastattelujen tuloksena selvisi, että Kanrestalla 25 % luomutavoitteen saavuttaminen vuonna 2023 vaatii ohjausta yksiköihin, valmista reseptiikkää ja tietyt sovitut luomutuotteet, jotka otetaan käyttöön kaikissa Kanrestan ravintoloissa. Tavoitteen saavuttaminen edellyttää tukkujen kanssa tehtyjä nettohintalistauksia, joissa on mahdollisimman paljon luomutuotteita listattuna sekä entistä tiiviimpää yhteistyötä pienluomutuottajien kanssa.

Tutkimuksen tulokset ovat linjassa aiempiin luomututkimuksiin. Luomuruoan käyttöä edistävät poliittiset päätökset, hankinta sekä tietoisuus luomuruoasta ja sen terveellisyydestä. Luomun hankintaa voidaan edistää yrityksen strategialla, hyvillä ohjeilla sekä suunnittelulla, tarpeiden määrittelyllä sekä sellaisilla sopimuksilla, jotka tukevat luomun käyttöä.

---

Asiasanat: Ammattikeittiöt, ekologinen kestävyys, kestävä kehitys, luomu, luomuruoka

## ABSTRACT

Oulu University of Applied Sciences  
Master's Degree Program in Rural Development

---

Author(s): Tiia Pesu

Title of thesis: Increasing the use of organic food in the Kanresta professional kitchens

Supervisor: Outi Virkkula

Term and year when the thesis was submitted: Spring 2022

Number of pages: 36 + 1 appendix

---

This thesis examines how to increase the use of organic food in Kanresta professional kitchens. According to the Finnish government, the public professional kitchens should use more organic food. By the year 2030, the use of organic food should be 25 % of all the food served in professional kitchens.

The aim of the thesis was to provide how Kanresta can increase the use of organic food. It is also examined whether it is possible in the Kanresta procurement processes to acquire organic food. The literature review studies the concept of organic food, organic production, and sustainable development. Portaati Luomuun programme is introduced. The programme helps professional kitchens to increase their use of organic food.

The research approach was qualitative. Altogether 15 restaurant managers or head chefs of Kanresta were interviewed. The data was analysed by using content analysis.

The results showed that Kanresta cannot achieve the highest objective (using over 85 % organic food) of the Portaati Luomuun programme. The 25 % objective of organic food can be achieved already by the year 2023. The Portaati Luomuun programme would be a good help in achieving the goal. Kanresta could achieve the goal by changing 8-10 significant products to organic products. Kanresta's procurement process enables good organic food acquisition but there should be even more contracts with suppliers which would increase the use of organic products.

The results of the study are in line with previous organic studies. The use of organic food is promoted by political decisions, procurement and awareness of organic food and its health. The acquisition of organic can be promoted through the company's strategy, good guidelines and planning, the definition of needs and agreements that support the use of organic.

---

Keywords: Professional kitchens, Ecological Sustainability, Sustainable Development, Organic, Organic food

# SISÄLLYS

1	JOHDANTO .....	6
1.1	Kohdeorganisaation esittely .....	7
1.2	Tutkimuskysymykset .....	7
2	LUONNONMUKAINEN MAATALOUS JA VILJELY SUOMESSA .....	8
2.1	Luomun määritelmät EU, FAO ja IFOAM ja luomuviljely .....	8
2.2	Luonnonmukainen maatalous ja ekologinen kestävyys .....	9
2.3	Luonnonmukainen tuotanto Suomessa .....	10
2.4	Luomumarkkinat Suomessa ja maailmalla .....	12
2.5	Luomu ruoantuotannon laatujärjestelmänä .....	14
3	LUOMURUOKA AMMATTIKEITTIÖSSÄ .....	16
3.1	Portaat luomuun – luomuohjelma .....	17
3.2	Luomuraaka-aineiden hankinta ammattikeittiöissä .....	19
4	TUTKIMUKSEN TOTEUTUS .....	20
4.1	Aineistonkeruu ja menetelmät .....	20
4.2	Aineiston analyysi .....	20
5	TULOKSET .....	22
5.1	Luomu trendinä .....	22
5.2	Luomun hankinta ja yhteistyö .....	23
5.3	Luomun käyttö ja tarjonta .....	24
6	JOHTOPÄÄTÖKSET .....	27
7	POHDINTA .....	30
7.1	Aiheita jatkotutkimukselle ja kehittämiselle .....	30
7.2	Työn luotettavuus ja eettisyys .....	31
	LÄHTEET .....	32
	LIITTEET .....	

# 1 JOHDANTO

Hallituksen luomualan kehittämisen tavoitteet vuoteen 2020- ohjelma hyväksyttiin Valtioneuvoston periaatepäätöksenä toukokuussa 2013. Kyseisellä luomuohjelmalla pyrittiin siihen, että vuoteen 2020 mennessä Suomen viljelyalasta olisi luomua 20 prosenttia. Asetettu tavoite ei toteutunut. (Maa- ja metsätalousministeriö 2021, 9.) Suomen kansallisessa hankintastrategiassa uudeksi luomun käytön tavoitteeksi julkisissa keittiöissä on määritelty 25 prosenttia vuosikymmenen loppuun mennessä, mikä on myös luomuohjelman tavoitteena. Tämänhetkinen arvio luomun osuudesta julkisissa keittiöissä on noin 15 prosenttia. (Maa- ja metsätalousministeriö 2021, 11.) Euroopan komission Vihreän kehityksen ohjelmassa nostetaan luomu keskeiseksi tekijäksi kestävässä maatalous- ja ruoantuotannon kehittämisessä. Heidän julkaisemassa suunnitelmassa mainitaan luonnonmukaisen tuotannon merkitys kestävä ja muutoksiin sopeutuvan maatalouden suunnan näyttäjänä. Luomua on kehitettävä koko ruokajärjestelmän yhteistyöllä ja se tulee huomioida kaikessa ruoka-alan kehittämisessä sekä resurssien jakamisessa. (Maa- ja metsätalousministeriö 2021, 8.)

Tämän opinnäytetyön tarkoituksena on kartoittaa tekijät, joilla Kanresta voi lisätä luomutuotteiden käyttöä ammattikeittiöissään, osana kestävä kehityksen mukaista toimintaansa. Opinnäytetyön päätavoitteena on edistää luomutuotteiden käyttöä Kanrestalla sekä se, että Kanresta saavuttaisi vähintään Suomen hallituksen asettaman 25 prosentin luomutavoitteen vuoteen 2030 mennessä. Kanrestan ravintolat kuuluvat Portaati Luomuun- ohjelmaan ja ovat tällä hetkellä järjestelmän tasolla neljä, (korkein taso on kuusi, missä luomuraaka-aineita on yli 85 % kaikista raaka-aineista), mikä tarkoittaa, että yrityksen ravintoloilla on valtakunnallisesti kahdeksan luomutuotetta päivittäisessä käytössä, se on noin 20–50 % raaka-aineista. Kanresta haluaa olla edelläkävijänä ja tavoittelee Portaati Luomuun – ohjelman ylintä tasoa, jossa käytössä olisi luomua yli 85 prosenttia raaka-aineista vuoteen 2023 mennessä. (Savon koulutuskuntayhtymä 2021a.)

Opinnäytetyön tavoitteena on tunnistaa eri mahdollisuuksia lisätä Kanrestan ammattikeittiöissä luomutuotteiden käyttöä. Mahdollistaako esimerkiksi Kanrestan nykyinen hankintaprosessi luomuraaka-aineiden hankinnan? Opinnäytetyössä selvitetään myös luomuruoan käsitteen sekä luomutuotannon merkitystä ympäristölle ja kestävä kehitykselle. Tutkimusosuus noudattaa laadullista tutkimusmenetelmää. Aineistonkeruumenetelmänä toimivat teemahaastattelut, jotka tein Kanrestan ravintola- ja keittiöpäälliköille (N=X). Aineisto on analysoitu aineistolähtöistä sisällönanalyysia käyttäen.

## **1.1 Kohdeorganisaation esittely**

Kanresta Oy on Suomen kansanterveysyhdistyksen tytäryhtiö, jonka tuotot menevät hyvän tekemiseen. Kanresta jakaa osinkonsa Suomen kansanterveysyhdistyksen Suomen terveydelle -keräykseen. Kanrestan jäsenjärjestöjä ovat MIELI Suomen mielenterveysseura ry, Lastentautien tutkimussäätiö, Suomen Sydänliitto ry sekä Vanhustyön keskusliitto ry. Kanrestalla on Yhteiskunnallinen yritys -merkin käyttöoikeus, joka on osoituksena liiketoiminnallisten ja yhteiskunnallisten tavoitteiden onnistuneesta yhdistämisestä. Yhteiskunnallinen yritys -merkin voi saada yritys, joka on perustettu tuottamaan yhteiskunnallista hyvää ja joka käyttää suurimman osan voitostaan yhteiskunnallisen tai ympäristöongelman ratkaisemiseen. Kanrestan liiketoiminta koostuu 33 ravintolasta kahdeksalla eri paikkakunnalla Suomessa. (Kanresta Oy 2021.) Toimin Kanrestalla Oulun alueen ravintolatoimenjohtajana, olen vastuussa Oulun kolmen ravintolan tuloksellisesta toiminnasta. Ravintolat ovat Oulun Teatterin Teatteriravintola Vänmanni, pääkirjaston Kirjaston kahvila Tarina sekä Oulun kaupunginsairaalan ravintola.

## **1.2 Tutkimuskysymykset**

Opinnäytetyössä haetaan vastauksia seuraaviin tutkimuskysymyksiin: Miten Kanresta voi lisätä luomutuotteiden käyttöä? Lisäksi arvioidaan, että mahdollistaako Kanrestan nykyinen hankintaprosessi luomuraaka-aineiden hankinnan? Tutkimuksessa selvitetään myös, mitä esteitä ja haasteita luomuruoan hankintaan voi liittyä. Tutkimuskysymysten kautta haetaan vastauksia myös siihen, millaisia luomutuotetoiveita Kanrestan ammattikeittiöillä on.

## 2 LUONNONMUKAINEN MAATALOUS JA VILJELY SUOMESSA

### 2.1 Luomun määritelmät EU, FAO ja IFOAM ja luomuviljely

EU:n määritelmän mukaan luonnonmukainen tuotanto on kestävää maanviljelyä (KUVIO1), joka ei ole haitallista ympäristölle tai eläimille. Siihen lasketaan mukaan koko prosessi raaka-ainetuotannosta, käsittelystä, varastoinnista ja myynnistä, kuljetukseen ja jakeluun asti. EU:ssa luomuviljelijöiden tulee käyttää luonnonvaroja ja energiaa kestävällä tavalla ja huolehtia eläinten hyvinvoinnista sekä edistää luonnon monimuotoisuutta. (Euroopan parlamentti 2018.)



KUVIO 1. Mitä on luomuviljely? (Pro Luomu ry 2021)

FAO, Food and Agriculture Organization eli maailman maatalousjärjestön mukaan luonnonmukainen maatalous on kokonaisvaltainen tuotantojärjestelmä, mikä edistää maatalouden ekosysteemin terveyttä. Se mahdollistuu käyttämällä biologisia ja mekaanisia menetelmiä, välttämällä synteettisten materiaalien käyttöä. (Luomuinstituutti 2014.) Vastaavasti IFOAM, International Federation of Or-



ganic Agriculture Movementsin mukaan luonnonmukainen maatalous ylläpitää maaperän, ekosysteemin ja ihmisen terveyttä. Se pohjautuu paikallisiin ekologisiin prosesseihin ja paikallisiin luonnon kiertoihin. Luonnonmukainen maatalous auttaa ympäristöä yhdistämällä perinteen, innovaatiot ja tieteellisen tiedon. (Luomuinstituutti 2014.)

## **2.2 Luonnonmukainen maatalous ja ekologinen kestävyys**

Ekologinen kestävyys on uusiutuvien luonnonvarojen, kuten kasvien, eläimien ja kokonaisien ekosysteemien käyttämistä vain uusiutumisen ja luonnollisen kasvun antamissa rajoissa. Loppuun kuluttamisen sijaan, käytetään vain ekosysteemin tuotto. Kaikkia systeemiin haitallisesti vaikuttavia tekijöitä, kuten saastumista vierailta aineilla, geeniaineksen häviämistä, maan viljavuuden kulumista ja ilmastoon haitallisesti vaikuttavia tekijöitä vältetään. (Rajala 2012, 11.)

Luonnonmukainen maatalous on kestävä kehityksen periaatteiden mukaista maataloutta. Se on kokonaisvaltaisen, ekologisen näkemyksen pohjalta lähtevää maataloutta, jossa luonnontalouden omat toimintaperiaatteet otetaan viljelyssä tietoisesti huomioon, kun kehitetään ekologisesti kestävä ja luonnontalouden toimintaan sopeutuvaa maataloustuotantoa. Sen tuotannossa käytetään hyväksi luonnontalouden luonnollisia kiertoja ja toimintoja eikä keinotekoisia menetelmiä käytetä lainkaan. Toisin sanoen luonnonmukainen maatalous on pyrkimystä kohti ekologisesti, yhteiskunnallisesti ja taloudellisesti tasapainotettua ja kestävä tuotantojärjestelmää. (Rajala 2012, 19.)

Luonnonmukainen viljely on omavaraista ja tasapainoista maataloutta, joka perustuu paikallisiin luonnonvaroihin. Luonnonmukaisen viljelyn viljelytoimet sopeutetaan vallitseviin luonnonoloihin. Luonnonmukaisessa viljelyssä maataloustuotannon ekologiset, taloudelliset ja yhteiskunnalliset vaikutukset otetaan huomioon niin paikallisesti kuin maailmanlaajuisestikin. Ihmisten tehtävänä on harjoittaa maataloutta kestävästi, luontoa säilyttäen ja monipuolistaen. Luonnonmukaisen viljelyn tavoitteena on tuottaa riittävästi korkealaatuisia elintarvikkeita oikeudenmukaisesti jaettuna sekä antaa viljelijälle kohtuullinen toimeentulo. Sekä luoda monilajinen ja perimältään monipuolinen viljely-ympäristö. Luonnonmukaisen viljelyn tavoitteena on myös säästeliäs uusiutumattomien luonnonvarojen käyttö niin, että ympäristöhaitat jäävät mahdollisimman pieniksi sekä parantaa maan luontaista viljavuutta pitkällä aikavälillä. Siinä pyritään myös luomaan toimiva yhteys elintarvikkeiden tuottajien sekä kuluttajien välille. Luonnonmukaisessa viljelyssä pyritään mahdollisimman suljettuihin ravinnekiertoihin ja aine- ja energiavirtojen minimointiin kytkemällä kaupunkiyhteisöjen, maatalouden ja luonnontalouden toiminnot toisiinsa. (Rajala 2012, 22.)

Maataloudesta syntyy merkittäviä kasvihuonekaasuja, niitä ovat typen oksidit ja metaani. Typen oksideja vapautuu peltomaasta kemiallisten typpilannoitteiden, lannan käytön sekä kasvinjäänteiden hajotuksen myötä. Keski-Euroopassa toteutetussa pitkäkestoisessa kenttäkokeessa on osoitettu, että luomutuotannon pelloilta typenoksidien päästöt pinta-alaa kohden tarkasteltuna ovat 40 % alhaisempia kuin tavanomaisessa tuotannossa olevilta pelloilta, näin ollen luomutuotanto hillitsee ilmastonmuutosta (Skinner ym., 2019; Autio & Iivonen, 2019, 43).

Luomussa käytettävät viljelymenetelmät, kuten viljelykierto monipuolisilla palkokasveilla sekä monivuotisten nurmien käyttö viljelykierrossa ja lannan käyttö edistävät orgaanisen aineksen ja hiilen kertymistä maahan (Gattinger ym. 2012; Reganold ja Wachter 2016; Autio ja Iivonen, 2019, 43).

Nykyisen tutkitun tiedon perusteella luomutuotannon etuja ympäristön kannalta ovat muun muassa alhaisempi paikallinen vesistöjen typpikuormitus, alhaisempi kemikaalikuormitus, maan kasvukannon ja maatalousympäristön monimuotoisuuden ylläpito, pienempi energiankäyttö ja vähäisempi riippuvuus fossiilienergiasta. Nämä kaikki hyödyt ovat saavutettavissa, vaikka ilmastovaikutukset satokiloa kohden olisivatkin samalla tasolla kuin tavanomaisessa tuotannossa. Suurin kritiikki luomutuotantoa kohtaan liittyy kuitenkin alhaisempiin satotasoihin. Luomutuotannossa satotasoa on mahdollista nostaa erityisesti ravinnehuollon optimoinnilla (Talgre ym. 2014; Valkama ym. 2016; Autio & Iivonen 2019, 45).

## **2.3 Luonnonmukainen tuotanto Suomessa**

Luomu eli luonnonmukainen tuotanto on hyvän ruoan tuottamista kestävin, luontoa vaalivin keinoin. Luomussa korostuu myös eläinten hyvinvoinnin huolehtiminen. Luomutuotteen tunnistaa luomumerkistä, mikä kertoo tuotteen luonnonmukaisuudesta. Luomutuotannossa geenimuuntelu on kiellettyä. (Luomu Wiki 2021.) Luomutuotanto on kokonaisvaltaista tilanhoitoa, myrkyttömyyttä. Se on elintarvikejärjestelmä, jossa yhdistyvät parhaat käytännöt ympäristön ja ilmaston kannalta. (MTK 2021.) Luomutuotanto on tarkoin säädeltyä ja valvottua. Luomutuotanto perustuu ravinteiden kierrätykseen, maaperän kunnon ja luonnon monimuotoisuuden ylläpitämiseen sekä tuotantoeläinten hyvinvointiin ennaltaehkäisevästi mahdollistaen mahdollisimman pitkälle lajintyypin käyttäytymisen. Siinä myös vältetään käyttämästä uusiutumattomia luonnonvaroja. (Vorne & Karppinen 2017, 80.)

Luomu tuotannon menetelmät pohjautuvat luomun periaatteisiin: terveys, ekologia, oikeudenmukaisuus ja huolenpito. Kasvintuotannossa hyödynnetään luonnon omia menetelmiä ainoastaan luonnonmukaisia torjunta-aineita käyttäen. Eläinten kasvatuksessa huomioidaan ja taataan lajille tyypillinen käyttäytyminen sekä hyvinvointi. Luomuelintarvikkeissa vastaavasti vältetään keinotekoisia aineita ja käytetään vain 47 lisäainetta, kun tavanomaisessa elintarviketuotannossa lisäaineita on käytössä lähes 400. (Savon koulutuskuntayhtymä 2021b.)

Vuonna 2020 Suomen koko peltoalasta oli luomuviljelyn käytössä 13,9 %. Eniten luomupeltoalaa on Pohjois-Pohjanmaalla, lähes 40 tuhatta hehtaaria. Luomutilojen keskipinta-ala oli 62,9 hehtaaria. Suomessa tuotettiin vuonna 2020 luomuviljoja lähes 156 miljoonaa kiloa, joka oli koko maan viljasadosta 5 prosenttia. Luomuviljan sato oli kuitenkin 9 prosenttia suurempi kuin edellisenä vuotena ja kaura oli edelleen merkittävin luomuvilja. Luomun osuus koko tuotannosta on suurin palkoviljoissa, tattarissa ja seosviljoissa. (Pro Luomu ry 2021.) Avomaan luomuvihanneksia viljeli vuonna 2020 198 yritystä yhteensä 1399 hehtaarilla. Viljelyala lisääntyi noin 10 % edelliseen vuoteen verrattuna. (Pro Luomu ry 2021.)

Luomutiloja oli Suomessa yhteensä 5010 vuonna 2020, mikä on 11 prosenttia kaikista Suomen tiloista. Luomulihan tuotanto kasvoi 17 prosenttia, sitä tuotettiin yhteensä 4,4 miljoonaa kiloa. Vuonna 2020 Suomessa oli 1126 luomukotieläintilaa. Luomumaitoa tuottavia tiloja oli 144 ja naudanlihaa tuottavia 426. Muita luomutiloja (sika, broileri, kana) oli vähemmän. Eniten eri maakunnista luomukotieläintiloja oli Pohjois-Pohjanmaalla (128 tilaa) ja Pirkanmaalla (114). (Pro Luomu ry 2021.)

Luomutuotannon kannattavuutta on tutkittu, esimerkiksi luomusipulin tuotantokustannukset ovat noin 50 prosenttia suuremmat tavanomaiseen tuotantoon verrattuna. Porkkanalla luomun ja tavanomaisen tuotannon välillä on vieläkin suurempi ero tuotantokustannuksissa, siinä luomussa tuotantokustannukset ovat noin 150 prosenttia suuremmat kuin tavanomaisessa tuotannossa. (Iivonen ym. 2014, 16.)

## 2.4 Luomumarkkinat Suomessa ja maailmalla

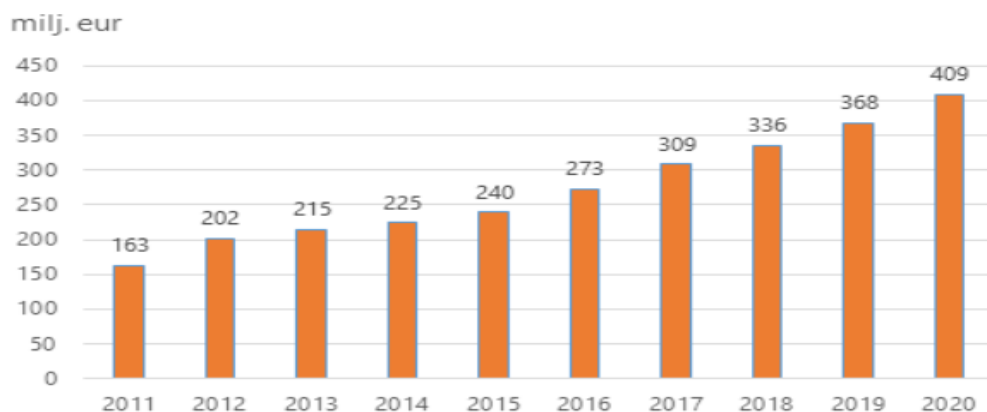
Tuotteiden kasvanut kysyntä sekä kuluttajien odotukset elintarvikkeiden laadusta, ympäristön saastuminen, luonnonvarojen säästämistarve, maan kasvukunnon hoito, kasvien ja eläinten terveys sekä muuttuva maatalous- ja maaseutupoliittinen tilanne ovat luoneet tarpeen luonnonmukaisen viljelyn kehittämiseen. (Rajala 2012, 20.) Luomutuotteina voidaan markkinoida vain sellaisia jalostamattomia maataloustuotteita, elintarvikkeita sekä keräilytuotteita, joiden tuotannossa on noudatettu voimassa olevia luonnonmukaisen tuotannon säännöksiä. (Deboo 2010, 24.)

Luomutuotteiden maailman tuotantoa ja kulutusta on tutkittu. Tutkimuksen arvioiden mukaan luomumarkkinoiden suurin maa on Saksa volyymiltaan 8,6 miljardia euroa, toisena on Ranska 5,5 miljardia euroa, kolmantena on Yhdistynyt kuningaskunta 2,6 miljardia euroa ja neljäntenä on Italia 2,3 miljardilla eurolla. Tutkimuksessa todettiin, että suurin osa luomutuotteista on tullut Ukrainasta ja Saksaan Ukrainasta tulleiden luomutuotteiden osuus on ollut jopa 39,68 prosenttia, Puolaan on tullut luomutuotteita Ukrainasta 17,61 prosenttia, Sveitsiin 15,49 prosenttia, Alankomaihin 8,39 prosenttia sekä Itävaltaan 6,85 %. (Tkachenko 2020, 162.)

Luomun kulutus Suomessa on vahvassa kasvussa, luomua myytiin päivittäistavarakaupoissa 409 miljoonalla eurolla vuonna 2020. Myynti lisääntyi 9,7 prosenttia vuoteen 2019 verrattuna. Suurin luomun markkinaosuus oli lastenruoissa. Viidennes suomalaisista kertoo koronapandemian lisänneen kiinnostusta luomuruokaa kohtaan. Ympäristötietoisuus on kasvanut ja sitä myötä myös kiinnostus luomuruokaan on lisääntynyt. (Pro Luomu ry 2021.)

Myös Alkon luomualkoholijuomien myynti kasvoi litroina yli 29 prosenttia edelliseen vuoteen verrattuna. Alkon valikoimassa oli jo 1270 mietoa luomuviiniä ja 31 luomuolutta. Viidessä vuodessa Alkon luomutuotevalikoima on yli kolmikertaistunut. (Pro Luomu ry 2021.)

Luomun myynti on yli tuplaantunut vuosikymmenessä (2011–2020). Vuonna 2020 luomua myytiin vähittäiskaupoissa 409 miljoonalla eurolla (KUVIO 2), myynti lisääntyi 9,7 % edellisvuoteen verrattuna. (LUKE 2021). Luomun markkinaosuus Suomen päivittäistavarakaupassa oli 2,6 prosenttia. Suurimmat tuoteryhmät luomumyynnissä olivat hedelmät, vihannekset ja maito. Eniten myyntiään kasvattaneita tuoteryhmiä olivat jauhot sekä makeuttaminen ja maustaminen (LUKE 2021; Pro Luomu ry 2021.)



KUVIO 2. Luomumyynti Suomessa 2011–2020 (LUKE 2021)

Myydyimpiä luomutuotteita vuonna 2020 olivat banaani, kananmunat, maito, kahvi ja jauheliha. Korkeimmat markkinaosuudet tuoteryhmittäin kuten (KUVIO 3) luomulla oli lastenruoissa (24 %), kananmunissa (21 %) ja kasviöljyissä (18 %). (LUKE 2021.)

Tuoteryhmä	Luomun osuus (%) tuoteryhmän myynnin arvosta
Lastenruoat	24 %
Kananmunat	21 %
Kasviöljyt	18 %
Hiutaleet ja suurimot	14 %
Jauhot	9,5 %
Kahvi ja tee	8 %
Mehut ja mehukeitot	8 %
Hedelmät	7 %
Vihannekset	5,5 %
Maito	4,5 %
Kasvijuomat	4,5 %

KUVIO 3. Luomun markkinaosuus eri tuoteryhmissä v. 2020 (LUKE 2021)

Luomuluonnontuotteiden kysyntä on kasvussa niin kotimaan kuin globaaleilla markkinoilla. Suomen luomumarjakaupalla on suuri merkitys. Suomen luomumarjamäärät vaihtelevat satokausien mukaan, jos saadaan hyvä marjasato, luomumarjaa saadaan parhaimmillaan talteen lähes viisi

miljoonaa kiloa. Luomusertifioituna kerätään mustikkaa, puolukkaa ja lakkaa. Etenkin luomumustikalle on tilausta ja sitä käytetään paljon myös kotimaisiin luomujalosteisiin. Mustikalla riittää kysyntää myös varsinkin Aasiassa, mutta myös Lähi-Idässä. Jäädetyt ja puhdistettujen marjojen vienti on yli kaksinkertaistunut tällä vuosituhannella, viennin arvo on noussut yli 25 miljoonaan euroon. (Ristioja 2018, 24–27.)

Ristiojan (2018) mukaan Suomessa on maailman suurin luonnontuotteiden keruualue jopa 11,6 miljoonaa hehtaaria. Tuohon alueeseen kuuluu koko Lappi sekä muutama Koillismaan ja Kainuun alueen kunta. Mainittu alue on noin 30 prosenttia koko maailman luonnontuotteiden luomukeruualueesta, joka on noin 39 miljoonaa hehtaaria. Luomukeruualueen suuruutta kuvaa myös se hyvin, että se on 40 prosenttia Suomen maapinta-alasta. (Ristioja 2018, 24–25.)

## **2.5 Luomu ruoantuotannon laatujärjestelmänä**

Meillä on vain yksi maapallo, jonka luonnonvarat ja päästöjensitomiskapasiteetti ovat rajalliset. Jokainen voi omilla valinnoillaan vaikuttaa ympäristön tilaan. Yksi asia, millä voi vaikuttaa on ruokavali. Ruoka on ilmastovaikutuksiltaan toiseksi merkittävin kulutusryhmä asumisen jälkeen. (Eko-Centria, 2014.) Luomutuotannon tavoitteena on tuottaa tuotteita, joiden tuotannossa noudatetaan tarkoin korkeita terveyteen, ympäristöön ja eläinten hyvinvointiin liittyviä vaatimuksia. Samalla edistetään luonnon monimuotoisuutta ja luonnonvarojen suojelua. (Vorne & Karppinen 2017, 79.)

Luomu voidaan määrittää ruoantuotannon laatujärjestelmäksi, joka yhdistää ympäristön ja ilmaston kannalta parhaat käytännöt, runsaan biologisen monimuotoisuuden, luonnonvarojen säästämisen, eläinten hyvinvoinnin sekä elintarvikkeet, jotka on tuotettu luonnonmukaisista aineksista ja luonnollisin menetelmin. (Luomu 2021.)

Tämänhetkisen tutkimuksen mukaan luomu ei automaattisesti ole ympäristölle kestävämpi vaihtoehto. Luomuhehtaari tuottaa vähemmän päästöjä vesistöihin, mutta jos asiaa tarkastelee tuotettua kiloa kohden, edut häviävät, tai jopa kääntyvät päinvastaisiksi. Luomusatojen koko voi vaihdella, mutta se on useimmiten noin 30–50 % pienempi tavanomaiseen satoon verrattuna. (Ruralia-instituutti, 2006; Satokausi Media Oy, 2019.) Toisaalta luomuviljelystä päätyy vähemmän torjunta-aineita luontoon ja luomupellolla viihtyy enemmän lajeja kuin tavanomaisella pellolla. Lisäksi luomu on maaperän kasvukunnon kannalta katsottuna parempi, koska maassa on silloin parempi orgaa-

nisen aineksen määrä. On myös viitteitä siitä, että vähemmän intensiivisessä luomuviljelyssä varastoituisi enemmän hiiltä maaperään tavalliseen tuotantoon verrattuna. Jos tämä pitää paikkansa, saattavat hiilijalanjälkitulokset kääntyä vielä entisestään luomun eduksi. Myös luomuun olennaisesti kuuluva eloperäisen aineksen kierrätys sekä monipuolinen viljelykierto hillitsevät maatalouden vesistö- ja ilmastopäästöjä. (Ruralia-instituutti, 2006; Satokausi Media Oy, 2019.)

### 3 LUOMURUOKA AMMATTIKEITTIÖSSÄ

Luomua käyttää päivittäin noin 15 % ammattikeittiöistä (Taloustutkimus 2020). Ammattikeittiöt käyttävät luomuraaka-aineista eniten viljatuotteita, maitoa ja maitovalmisteita sekä vihanneksia ja kasviksia. Myös luomuperuna on ollut yleisesti käytössä. (Väisänen & Iivonen 2018, 17.) Ammattikeittiöissä luomukasvien käyttöä vaikeuttaa niiden alhainen jalostusaste sekä korkea hinta. Esimerkiksi juuresten ja perunan toimittaminen suurkeittiöille edellyttää, että tuotteet ovat vähintään pesettyjä ja kuorittuja, niiden tulisi tarvittaessa olla myös pilkottuja. Osa luomutuottajista on luopunut kokonaan suurkeittiöasiakkaista. Tuottajilla ei ole itsellään sellaista jalostuslaitteistoa eikä tiloja, että he voisivat palvella suurkeittiöitä. (Iivonen ym. 2014)

Ammattikeittiöissä kaivataan lisää uusia luomutuotteita ja – tuoteryhmiä. Eritoten kysyntää on esikäsittelyistä luomukasvis- ja vihannestuotteista. Ammattikeittiöt arvostavat luomuraaka-aineiden korkeaa laatua ja makua. Luomussa yhdistyy monta arvostettua asiaa, kuten luomun puhtaus, turvallisuus, ravinteikkaus sekä maukkaus. (Pro Luomu ry 2018.)

Luomutuotteita pidetään julkisissa ruokapalveluissa monesti liian kalliina, koska niiden hankintahinta on korkeampi kuin tavanomaisten raaka-aineiden. Taloustutkimuksen teettämän selvityksen (Taloustutkimus Oy:n Food Service Feedback 2015 – kyselytutkimuksen) mukaan, luomun lisääminen ruokalistalle ei välttämättä kuitenkaan nosta raaka-aineiden kokonaiskustannuksia, varsinkin jos tekee ruokalistan muokkauksia. Voidaan lisätä edullisempien raaka-aineiden kuten kasvien ja viljatuotteiden osuutta ja vastaavasti vähentää kalliimpien raaka-aineiden kuten lihan osuutta. (Taloustutkimus 2016.)

Luomujuuresten hankinnassa suurimmat haasteet ovat riittävä määrä, oikea jalostusaste ja julkisen sektorin määrärahojen riittävyys luomuvaihtoehdon hankkimiseen. Ammattikeittiöt hankkivat luomukasvikset useimmiten erilaisten tukkujen kautta, eivätkä he välttämättä tunne tuotteita ja tuottajia tuotteiden takana, joten tukkujen rooli korostuu entisestään luomutuotteiden esiintuomisessa. Myös tukkujen logistiikka on etuna keittiöille, sillä se helpottaa keittiöissä tavaroiden vastaanottoa. (Väisänen & Iivonen 2018, 17.) Anu Arolaakson (EkoCentria 2016) mukaan luomutuotteiden käytöstä kannattaa kertoa asiakkaille näkyvästi esimerkiksi yrityksen nettisivuilla, sillä tieto voi olla asiakkaalle ratkaiseva tekijä ruokapaikan valinnassa. Luomuraaka-aineet voi mainita ruokalistassa, erillisellä merkinnällä tai ruokalistalla voi myös lukea, että käytämme aina luomuna seuraavia raaka-aineita ja tuotteita. (Pro Luomu ry, 2018.)



### 3.1 Portaat luomuun – luomuohjelma

Luomutuotteiden käyttö on yleisintä ammattikeittiöissä, jotka ovat mukana Portaat Luomuun – ohjelmassa. Portaat luomuun -ohjelma on vapaaehtoinen ja se on kaikenkokoisille yksityisille sekä julkisille ruokapalveluille tarkoitettu ohjelma, jotka haluavat lisätä luomutuotteiden käyttöä osana kestävän kehityksen mukaista toimintaansa. Ohjelmassa voi edetä luomun käytössä omaan tahtiin. Ohjelma on maksullinen ja siinä on kuusi tasoa, joita etenemällä keittiöt vähitellen lisäävät luomutuotteiden käyttöä. Vähittäisellä lisäämisellä autetaan keittiön oman toiminnan, luomutuotteiden saatavuuden sekä asiakkaiden odotusten kehittymistä samaan tahtiin. Valtaosa ammattikeittiöistä on portaalla kaksi (portaat 1–6). Ohjelmaan voi liittyä mille portaalle tahansa. Liittymällä ohjelmaan toimija sitoutuu noudattamaan laatimaansa luomusuunnitelmaa ja toimimaan sen mukaisesti. Ohjelmaan mukaan liittyneet toimipaikat saavat näkyvyyden ohjelman sivustolla, mikäli ovat ansainneet vähintään yhden Luomua-tähden eli ovat Portaat luomuun -ohjelman kakkosportaalla. (Savon koulutuskuntayhtymä 2021a.)

Portaiden tasot on määritelty tähtiluokituksin ks. (KUVIO 4). Yhden tähden saa, kun ravintola on portaalla 2 ja 3. Kaksi tähteä saa, kun ravintola on portaalla 4 ja kolme tähteä saa, kun ravintola on portaalla 5 ja 6. (Savon koulutuskuntayhtymä 2021a.)



KUVIO 4. Portaat Luomuun –ohjelman portaat (Savon koulutuskuntayhtymä 2022)

Ohjelmassa mukana olevat ravintolat saavat käyttöönsä tähtiluokituksen mukaisen Luomua -tähti-logon, jota he voivat käyttää asiakasviestinnässä. Toiselle portaalle pääsy oikeuttaa ravintolan ensimmäiseen tähtitarraan sekä näkyvyyteen Luomuravintola.fi ravintolahakupalvelussa. Porrastuotteiksi kannattaa valita sellaisia tuotteita, joita on saatavilla jatkuvasti. Tuotteita voi käyttää ruoanvalmistuksessa sekä leivonnassa.

Luomutuotteiden käyttöprosentti keittiöissä lasketaan kaikkien elintarvikkeiden yhteenlasketuista kilomääristä tai hankintahinnoista. Prosentit lasketaan organisaation ilmoitettujen keittiöiden yhteismääristä. Kilomääräisen kokonaiskäyttöprosentin voi suhteuttaa annosmäärien mukaiseen kuluutukseen ja laskea hankintojen kokonaiskilomäärät sen mukaan. (Savon koulutuskuntayhtymä 2021a.)

Portaat luomuun -ohjelman ensimmäisellä portaalla keittiössä käytetään vähintään yhtä merkittävää raaka-ainetta pysyvästi luomutuotteena. Toiselle portaalle pääsee, kun keittiössä käytetään vähintään kahta merkittävää raaka-ainetta pysyvästi luomutuotteina. Esimerkiksi käytetään jatkuvasti puurohiutaleita vain luomutuotteina ja ruokajuomana tarjotaan luomumaitoa tai luomupiimää. Toisella portaalla luomun viitteellinen käyttöprosentti on 5–15 prosenttia ja kolmannelle portaalle pääsee, kun keittiössä käytetään vähintään neljää merkittävään raaka-ainetta pysyvästi luomutuotteina. Luomupuurohiutaleiden ja luomumaidon lisäksi tarjotaan vain esimerkiksi luomuruisleipää ja piimä on vaihdettu myös pysyvästi vain luomutuotteeksi. Viitteellinen luomun käyttöprosentti on kolmannella portaalla 15–20 prosenttia. Neljännellä portaalla keittiössä käytetään vähintään kahdeksaa merkittävää luomutuotetta pysyvästi, lisäksi käytetään muita luomutuotteita mahdollisuuksien mukaan. Keittiössä on käytössä jatkuvasti luomupuurohiutaleet, luomumaito ja -piimä sekä luomuruisleipä. Lisäksi keittiössä on vaihdettu liemijauheet tai mausteet, kananmunat ja juurekset tai peruna pysyvästi luomutuotteiksi. Neljännellä portaalla luomun viitteellinen käyttöprosentti on 20–50 prosenttia. Viidennellä portaalla keittiössä on käytössä vähintään kaksikymmentä merkittävää raaka-ainetta pysyvästi luomutuotteina. Käytössä on jatkuvasti luomupuurohiutaleet, luomumaito ja -piimä sekä luomuruisleipä. Lisäksi keittiössä on käytössä luomuliemijauheet tai mausteet, luomukananmunat, luomuvihanneksia, luomuperunaa, luomujauhot, luomukahvi, -tee ja -sokeri sekä -raastejuurekset ja -hedelmät/marjat. Viidennellä portaalla luomun viitteellinen käyttöprosentti on jo 50–85 prosenttia. Kuudennella eli ylimmällä portaalla keittiössä käytetään runsaasti luomutuotteita jokaisesta raaka-aineryhmästä. Tavanomaisia tuotteita käytetään vain silloin, jos luomuvaihtoehtoja ei ole saatavissa. Kuudennella tasolla viitteellinen luomun käyttöprosentti on yli 85 prosenttia. (Savon koulutuskuntayhtymä 2021a.)

### 3.2 Luomuraaka-aineiden hankinta ammattikeittiöissä

Euroopan komissio on laatinut ympäristöä säästäville julkisille hankinnoille elintarvike- ja ateriapalvelujen hankintaan tuotekohtaiset ohjeet. Eritelmiä on ehdotettu useille tuoteryhmille. Lisäksi on annettu ohjeistus ateriapalvelujen toteuttamista varten. Elintarvikkeita koskevat perusvaatimukset liittyvät luonnonmukaisiin tuotantomenetelmiin ja pakkausjätteisiin. Lisävaatimuksiin sisältyy myös muita näkökohtia, kuten integroitujen tuotantostandardien mukaisesti tuotettujen elintarvikkeiden hankinta sekä eläinten hyvinvointi. Ateriapalveluja koskevien perusvaatimusten painopisteinä ovat luomuelintarvikkeet, jätteiden määrän vähentäminen sekä jätteiden lajittelu. (Euroopan komissio, 2002.)

Koska luomu on kansainvälisesti määritelty tuotantotapa, sitä voidaan käyttää julkisissa kilpailutuksissa tuotteen laatua määrittelevänä kilpailukriteerinä. Luomutuotteille on tarjouspyynnössä laadittava myös muita ravitsemukseen liittyviä laatukriteereitä. (Savon koulutuskuntayhtymä 2021c.) Ammattikeittiöt hankkivat mielellään luomutuotteet samojen hankintakanavien kautta kuin kaikki muutkin tuotteet. Tukut ovat lisänneet luomuvalikoimiaan viime aikoina. Luomutuotteita paljon käyttävät ammattikeittiöt hyödyntävät luomutuotteiden hankintaan myös muita kanavia. (Savon koulutuskuntayhtymä 2021c.) Luomutuotteet maksavat enemmän kuin tavalliset elintarvikkeet. (Deboo 2010, 27).

Kanrestan luomuraaka-aineiden hankintastrategia on toteutettu niin, että isoimmat hankinnat ovat kilpailutettu ja keskitetty. Yksittäisillä yksiköillä on liikkumavaraa muiden toimittajien, kuten paikallisten toimittajien ja pientilojen osalta. Yrityksellä ei ole tällä hetkellä ketjumaista ohjausta luomun käyttöön. Luomun tämänhetkinen käyttö riippuu hyvin paljon ravintolan konseptista, kuinka paljon luomua käytetään ja minkälaisissa tuotteissa se tuo ravintolalle lisäarvoa. (Kanresta Oy 2019.)

## 4 TUTKIMUKSEN TOTEUTUS

### 4.1 Aineistonkeruu ja menetelmät

Opinnäytetyön tutkimusosa toteutettiin laadullisella tutkimusotteella. Laadullisella tutkimuksella tutkitaan ihmisten käsityksiä ja ajatuksia ja saada sitä kautta arvokasta tietoa ja ymmärrystä asioihin (Laadullisen tutkimuksen verkkokäsikirja.) Aineistonkeruumenetelmänä oli teemahaastattelu (Teemahaastattelukysymykset, liite 5, josta löytyvät kysymykset). Teemahaastattelut pidettiin yksilöhaastatteluina etänä Teams-sovelluksessa 31.1.-28.2.2022 15:lle Kanrestan ravintolajohtajalle/keittiöpäälliköille. Haastattelut kestivät 15 minuutista puoleen tuntiin. Kaikki haastattelut nauhoitettiin myöhempää litterointia varten.

Haastattelun 18 kysymystä jaettiin teemoittain kolmeen eri osa-alueeseen. Ensimmäiset seitsemän kysymystä käsittelivät luomua trendinä. Seuraavat neljä kysymystä käsittelivät luomun hankintaa sekä yhteistyötä ja viimeiset seitsemän kysymystä käsittelivät luomun käyttöä ja tarjontaa. Haastattelut tehtiin mahdollisimman objektiivisesti eikä haastateltavia ohjailtu. Haastatteluista kertyi litteroinnin tuloksena yhteensä 70 sivuinen tekstiaineisto. Tutkimuksen analyysimenetelmänä käytettiin sisällönanalyysiä (Tuomi & Sarajarvi, 2018).

### 4.2 Aineiston analyysi

Haastatteluissa lähdettiin hakemaan vastauksia seuraaviin kysymyksiin:

1. Miten Kanresta voi lisätä luomutuotteiden käyttöä?
2. Sekä miten Kanrestan nykyinen hankintaprosessi mahdollistaa luomuraaka-aineiden hankinnan?
3. Millaisia luomutuotetoiveita Kanrestan ammattikeittiöillä on?
4. Mitä esteitä ja haasteita luomuruoan hankintaan voi liittyä?

Haastattelut jäsenneltiin sisällönanalyysiä käyttäen tiiviiseen ja selkeään muotoon Excel-taulukoon. Sisällönanalyysillä pyritään järjestämään aineisto tiiviiseen ja selkeään muotoon kadotta-

matta sen sisältämää informaatiota. Analysoinnin tarkoituksena on lisätä informaatiota käsiteltävästä asiasta/ilmiöstä. Analyysillä haetaan selkeyttä aineistoon, jotta siitä voidaan tehdä luotettavia johtopäätöksiä. (Tuomi & Sarajärvi 2018.)

Aineistolähtöinen sisällönanalyysi on kolmivaiheinen prosessi. Ensimmäisessä vaiheessa puhtaaksikirjoitettu aineisto pelkistetään, toisessa vaiheessa se ryhmitellään ja kolmannessa vaiheessa pyritään luomaan teoreettisia käsitteitä. Sisällönanalyysi on tekstianalyysia ja sillä tarkoitetaan pyrkimystä kuvata muun muassa teemahaastattelujen sisältöä sanallisesti (Tuomi & Sarajärvi 2018.) Teemahaastattelun 18 kysymystä ryhmiteltiin ja pelkistettiin Excel-taulukkoon kysymyksittäin. Vastaukset luokiteltiin ensin pelkistettyihin ilmaisuihin ja sen jälkeen alaluokkiin, yläluokkiin sekä pääluokkiin.

Sisällönanalyysissä keskitytään yleensä siihen, mistä asioista, aiheista ja teemoista aineisto kertoo. Kielellistä muotoa ei yleensä oteta systemaattisen analyysin kohteeksi. Siinä tehdään analyysia, joka keskittyy kuvaamaan julkituotuja ja ilmeisiä sisältöjä. Aineiston sisällöistä pyritään tekemään johtopäätöksiä, jotka kertovat jostakin tutkimuksellisesti yleisemmin kiinnostavasta asiasta. (Tuomi & Sarajärvi 2018.)

## 5 TULOKSET

### 5.1 Luomu trendinä

Haastatteluista ilmeni, että luomuruokaa käytetään Kanrestalla statuksena ja imagotekijänä. Se on ollut Kanrestalle selvä arvovalinta. Kanresta on lähtenyt jo varhain mukaan luomun käyttöön ja on aktiivisesti edistänyt sitä yhtenä osana liiketoimintaa. Luomu on Kanrestalla osa vastuullisuusteikkoja. Haastatteluissa ennustettiin, että tulevaisuudessa luomulla on markkinoinnissa merkittävämpi osa kuin mitä tällä hetkellä. Luomuruokaa pidettiin osana lupausta vastuullisuusteemojen alla ja välttämättömyytenä tämän hetken maailmassa.

Ammattikeittiöille asetettua 25 prosentin luomuraaka-ainetavoitetta haastatteluissa osa arvioi mahdollisena saavuttaa sekä realistisena. Osa arvioi tavoitteen helposti saavutettavaksi jo pelkästään kuiva-aineilla. Osa piti tavoitetta haastavana. Haastattelujen mukaan toimenpiteitä pitäisi tehdä aika paljon niin julkiselle kuin yrityspuolelle, jotta tavoitteen saavuttaminen olisi mahdollista. Tavoitteen saavuttamista pidettiin helpompana tilausravintoloissa verrattuna lounas- ja henkilöstöravintoloihin. Asetettu tavoite olisi saavutettavissa hinnoittelun, tuotteistuksen sekä reseptiikan avulla. Myös tuotteiden saatavuus täytyisi olla hyvä.

Portaat Luomuun -ohjelman ylintä, yli 85 prosentin luomuraaka-ainetavoitetta pidettiin mahdollisena saavuttaa Kanrestalla koko yrityksen tasolla. Jotkut yksittäiset paikat voisivat sen saavuttaa, mutta silloin täytyisi ravintolan olla erikoistunut luomuun ja niissä pitäisi olla yksilöllisempi ruokatuote. Haastatteluista kävi ilmi, yli 85 prosentin luomuraaka-aine tavoitetta ei pidetty juurikaan tärkeänä asiana.

Haastatteluista ilmeni, että luomun merkitys trendinä on menettänyt merkitystään korona-aikana. Sitä pidettiin kuitenkin edelleen nousevana trendinä tietoisuuden kasvamisen myötä. Sitä pidettiin myös osana vastuullisuustyötä. Haastatteluissa ennustettiin, että myös muita ekologisesti kestäviä tuotteita tulee luomun rinnalle. Toiveena oli, että trendin sijaan luomusta tulisi vallitseva käytäntö ja sen tulisi kattaa koko Suomen viljely. Osa haastateltavista piti eettisyyttä ja lähiruokaa luomua tärkeämpänä trendinä. Osa ajatteli, että luomu trendinä kilpailee muiden kuluttajatrendien kanssa. Osa piti trendiä kalliina, mutta tärkeänä trendinä tietoisuuden lisäämiseksi. Sitä pidettiin myös välttämättömänä ilmastotyössä ja osana ympäristönsuojelua.

Haastattelujen perusteella ammattikeittiöiden ruokahankintojen kehitykseltä tulevaisuudessa odotetaan luomulle kasvavaa kehityssuuntaa. Haastatteluista tuli ilmi, että luomun ennustetaan yhdistyvän muihin innovaatioihin viljelyssä sekä ruokatuotekehityksessä, mikä nostaa luomun arvoa entisestään.

Uhkana luomun käytön edistämisessä pidettiin korkeaa hintaa, tuholaisia, satokausivaihteluita, heikkoa saatavuutta, laadun vaihtelua, tuotantoa, toimitusvarmuutta, hankintaa sekä väärinkäytöksiä. Ilmastomuutos voi olla molempia, uhka tai mahdollisuus, riippuu siitä, minkälaiseksi Suomen ilmasto tulee muuttumaan, sekä kuinka osataan hyödyntää ja ennakoida tulevaisuuden tarpeet. Mahdollisuutena luomun käytön edistämisessä pidettiin kestäväää kehitystä, vastuullisuus, yhteistyön luomutuottajien kanssa, puhtaan ja hyvän ruoan sekä luomutietoisuuden kasvattaminen.

## **5.2 Luomun hankinta ja yhteistyö**

Ammattikeittiöiden ruokahankintojen kehityksen luomun osalta tulevaisuudessa nähtiin niin, että tavarantoimittajilla tulisi olla laajemmat valikoimat, jotta luomuraaka-aineet olisivat helpommin saatavissa ja hankittavissa. Haastatteluista ilmeni, että konsernin pitäisi tehdä sellaisia ostosopimuksia, että luomuraaka-aineita saisi tukkupuolelta. Toivottiin myös, että luomuraaka-aineet olisivat helpommin tilattavissa ja löydettävissä, että niitä olisi helpompi tilata ja hankintaketjun tulisi olla mahdollisimman yksinkertainen.

Luomuraaka-aineiden koettiin olevan liian kalliita tai niiden saatavuus koettiin huonoksi, etenkin talvikaudella. Myös eri luomutuotteista oli tietämättömyyttä sekä niiden saatavuudesta ja siitä, mistä niitä saa hankkia. Eri hankintasopimuksista oltiin tietämättömiä ja koettiin, että raaka-aineita täytyi tilata ainoastaan päätukkurin kautta.

Haastatteluissa tuli ilmi, että Kanrestan hankintasopimukset antavat hyvin liikkumavaraa luomuraaka-aineiden ostamiseen, mutta ne eivät tue tällä hetkellä luomun hankintaa tuloksen tekoa tukeen. Jotta ammattikeittiöiden ruokahankinnat kasvavat luomun osalta tulevaisuudessa, tulee ammattikeittiöiden tehdä luomua tukevia hankintasopimuksia ja varmistaa toimitusvarmuus halutuille luomutuotteille, etenkin niille, mitkä tulevat koko yrityksen kaikille ravintoloille käyttöön. Toimitusvarmuus paranisi tuotannon määrää lisäämällä. Luomuraaka-ainekysynnän osa totesi vastaavan hyvin luomutoimittajien tarjontaan ja osa oli sitä mieltä, että tällä hetkellä ei vastaa tarjontaan ihan niin hyvin kuin aiemmin. Syksyyn asti on raaka-aineita saanut hyvin, mutta talvella luomuraaka-

ainetarjonta käy suppeaksi. Kanrestan tulisi myös etsiä uusia luomutuottajia sopimuskumppaneiksi. Luomutoimittajien tarjonnan tulee vastata Kanrestan luomuraaka-ainekysyntään myös talviaikana. Kanresta voisi kirjata tarvitsemansa luomutuotteet ja ilmoittaa ne luomutuottajille, jotta he voivat vastata Kanrestan kysyntään.

Haastatteluissa ennustettiin, että viiden vuoden päästä luomun pitäisi tulla suoraan pientuottajilta ammattikeittiöille ja sitä, että keittiöt tulevat tekemään yhteistyötä tuottajien kanssa tuotantosuunitelmien suhteen. Kymmenen vuoden päästä luomun ennustettiin olevan vallitseva toimintatapa luomutoimittajien kanssa.

### **5.3 Luomun käyttö ja tarjonta**

Haastatteluissa todettiin, että luomuruoan käyttöä voidaan edistää Kanrestalla luomua tukevilla hankintasopimuksilla. Ravintolat tulee ohjata ostamaan lisää luomutuotteita tukkujen nettohintalistalta sekä Kanrestalle pitää brändätä omia luomutuotteita ja mainostaa niitä. Luomu tulee ottaa yhdeksi Kanrestan arvoksi. Luomun käyttöä edistäisi myöskin se, että tuotteet saisi tilattua suoraan luomun pientuottajilta ja siitä olisi välikädet pois välistä. Näin luomun pientuottajat saisivat tuottoja enemmän ja Kanresta saisi luomutuotteet edullisemmin. Luomutuottajat täytyy saada yhteistyöhön, jotta he voivat vastata ammattikeittiöiden kysyntään.

Haastatteluissa tuli ilmi, että luomuruoan myyntihinta voi olla 5–20 % korkeampaa tavanomaiseen ruokaan verrattuna. Mitä lähemmäksi luomun hintaa saa suhteessa muuhun ruokaan, sitä enemmän sen käyttö lisääntyisi. Kehitysidea tähän oli, että eri luomutuottajien tuotteita voisi ostaa keskitetysti suoraan tuottajilta, jolloin välikädet jäisivät välistä pois ja tuottajille jäisi enemmän luomun tuottamisesta. Luomun pientuottajilla voisi olla oma verkkokauppa, johon he ilmoittaisivat tuotteensa, josta suuretkin asiakkaat kuten ammattikeittiöt voisivat ne tilata luotettavasti suoraan paikalle toimitettuna Woltin, Foodoran yms. ansaintalogiikkaa hyödyntäen. Ratkaisusta hyötyisivät asiakkaat ja tuottajat. Hinta saataisiin pysymään molempia osapuolia tyydyttävänä, kun tukku-kauppa jää pois välistä.

Jos luomun saa suunniteltua ja hinnoiteltua tuotteisiin, kuten tilausravintoloissa, on hinta helpommin edelleen perusteltavissa eli hinnoiteltavissa asiakkaille. Edullisissa lounas- ja henkilöstöpaikoissa eivät kaikki asiakkaat ole valmiita maksamaan luomulounaasta. Heille saattaa olla tärkeämpää ravinnosta saatavien makroravinteiden määrä ja suhde. Kuten haastateltava nro 1 kertoo:



*”Meidän asiakaskunnallemme ei luomu oo mitenkään niin tärkeä, et ne haluaa sitä määrää ja puuroo ja proteiiniä.”*

Ammattikeittiöille asetettua 25 % luomu raaka-aineiden käyttötavoitetta arvioitiin niin, että etenkin tilausravintoloilla, on se helpompi saavuttaa reseptiikan ja tuotteistuksen avulla, kun taas lounas- ja henkilöstöravintoloille se on haasteellisempaa. Portaas Luomuun – luomuhjelman kuudennen portaas eli yli 85 % prosentti luomuraaka-ainetavoitetta arvioitiin, että lounaspaikoilla sitä ei ole mahdollista saavuttaa eikä se ole helppoa tilausravintoloillakaan. Haastatteluissa kävi ilmi, että ainostaan ravintoloille, jotka ovat erikoistuneet luomuun, ylin taso on mahdollinen.

Haastateltujen Kanrestan ammattikeittiöillä on luomutuotetoiveena tuotteita, mitkä olisi hintojen puolesta sopivaa ottaa käyttöön. Toiveita ovat etenkin uudet perunat, kasvikset, liha- ja maitotaloustuotteet, kananmunat, leikkeleet, suklaa, tuoremehut, virvoitusjuomat sekä kahvitustuotteet. Haastatteluissa kävi ilmi, että korona-aika ja inflaatio ovat nostaneet ruoan hintoja, mikä voi muodostua Kanrestalle lisähaasteeksi siirtyä enenevässä määrin luomun käyttöön. Asiakkaat katsovat entistä tarkemmin ruoan, lounaan sekä menujen hintoja. Haastateltava numero kahden mukaan:

*”Jos valtalinjatuotanto olisikin luomua, niin sitten luomu olisi edullisempaa esim. Valiolla.”*

Portaas Luomuun -ohjelman mukaan merkittävä luomutuote on yksittäinen tuote tai tuoteryhmä, jota käytetään aterian valmistuksessa tai tarjotaan aterian osana vähintään 2 kertaa viikossa jatkuvasti. Merkittävä raaka-aine voi olla esimerkiksi kananmuna. Jos keittiössä on jatkuvassa käytössä vähintään kahdeksan merkittävää tuotetta, luomun käyttöprosentti on tuolloin 20–50 prosenttia ja se oikeuttaa luomuhjelman neljännelle portaalle. (Portaas Luomuun 2021.)

Luomuraaka-aineiden käytön vahvuutena pidettiin sitä, että luomutuotteen alkuperä on tiedossa ja, että kyseistä tietoa voi hyödyntää hyvin markkinoinnissa sekä myynnissä. Kotimaisen luomun käyttöä pidettiin jo itsessään ympäristötekona sekä osana vastuullisuutta. Ammattikeittiöiden vahvuutena nähtiin se, että osaa tehdä sellaista ruokalistasuunnittelua, jossa osaa käyttää luomua mahdollisimman paljon ja hyvin kannattavasti.

Heikkoutena ammattikeittiöillä pidettiin luomun saatavuutta, hankintasopimusten tulisi olla mahdollisimman kattavia sekä toimitusvarmuuden täytyisi olla luotettavalla tasolla. Myös luomusta tiedottaminen eri kanavia pitkin pidettiin tärkeänä ns. imagon hyödyntämiseksi.

Haastatteluiden sekä kurssien innostamana vien Kanrestalla eteenpäin hankeidea luomua Kanrestan ammattikeittäihin. Olen valmistellut Kanrestalle kyseisen hankkeen toimintasuunnitelman niin, että vain rahoitus täytyy hakea rahastosta. Rahoitus hankkeelle tulee hakea ELY-keskuksen kautta Uudistuva ja Osaava Suomi- ohjelman 2021–2027 Hiilineutraali Suomi Euroopan aluekehitysrahastosta.

## 6 JOHTOPÄÄTÖKSET

Tulosten perusteella Kanresta ei voi saavuttaa Portaas Luomuun – luomuohjelman kuudennen portaas 85 prosentin luomutavoitetta vuoteen 2023 mennessä. Suomen kansallisen hankintastrategian luomuohjelman 25 prosentin luomutavoite on saavutettavissa Kanrestalla jo vuoteen 2023 mennessä. Vuoteen 2030 mennessä se on saavutettavissa helposti.

Haastattelujen tuloksena selvisi, että Kanrestalla 25 % luomutavoitteen saavuttaminen vuonna 2023 vaatii ohjausta yksiköihin, valmista reseptiikkaa ja tietyt sovitut luomutuotteet, jotka otetaan käyttöön kaikkiin Kanrestan ravintoloihin. Lisäksi tarvitaan yhteistyötä tuottajien ja tukkujen kanssa. Tavoitteen saavuttaminen edellyttää tukkujen kanssa tehtyjä nettohintalistauksia, joissa on mahdollisimman paljon luomutuotteita listattuna sekä entistä tiiviimpää yhteistyötä pienluomutuottajien kanssa. Suomen hallituksen vuonna 2021 käynnistämän luomuohjelman 25 prosentin luomutavoitteen ammattikeittiöt voivat saavuttaa vaihtamalla vähintään kahdeksan, mieluiten kymmenen merkittävää raaka-ainetta luomutuotteiksi.

Haastatteluiden mukaan luomua pidetään edelleen nousevana trendinä. Luomuraaka-aineiden lisääminen on osa vastuullisuustyötä. Luomutuotteiden käytön lisääminen ammattikeittiöissä on välttämätöntä ilmastotyössä sekä osana ympäristönsuojelua. Ammattikeittiöiden täytyy myös tehdä tätä vastuullisuustyötä.

Kanrestan nykyinen hankintaprosessi mahdollistaa tällä hetkellä hyvin luomun käytön, mutta nykyiset hankintasopimukset eivät kuitenkaan tue tarpeeksi luomun käyttöä. Kanrestalla tulisi huomioida luomun käyttö tulostavoitteita asetettaessa. Kanresta voi lisätä luomutuotteiden käyttöä teemmällä hankintasopimuksia, jotka tukevat luomun käyttöä. Kanrestalla tulisi neuvotella useita luomutuotteita tukun nettohintalistalle, mikä lisääisi niiden käyttöä. Kanrestan tulisi myös selkeästi ohjeistaa keittiöpäälliköitä sekä ravintolajohtajia luomutuotteiden käyttöön, jotta niiden käyttö lisääntyisi selkeästi. Valmiit luomutuotevalikoimailistaukset sekä esimerkiksi Ekoruokakoneen (ekoruokakone.fi) avulla tehty luomureseptiikka auttavat keittiöpäälliköitä sekä ravintolajohtajia heidän jokapäiväisessä työssään.

Luomutuotteiden käytön lisääminen pitää tehdä mahdollisimman helpoksi. Luomun käytön lisääminen täytyy saada koko yrityksen ja sen ammattikeittiöiden tavoitteeksi, koska muuten sen toteutta-

minen käytännössä on hankalaa. Luomutuotteita Kanresta voi lisätä vaihtamalla kuiva-aineet luomuiksi. Hinta ei ole merkittävästi korkeampi. Myös maitotuotteiden ja kananmunien osalta tulisi sopimus kilpailuttaa luomuraaka-aineiden osalta. Taloustutkimus Oy (2020) tekemän tutkimuksen mukaan erityisesti luomuviljatuotteiden ja -vihannesten käytön arvioidaan lisääntyvän ammattikeittiöissä tulevaisuudessa. Yksityisellä sektorilla useissa tuoteryhmissä kuten juurekset, vihannekset, kananmunat sekä peruna aiotaan vaihtaa luomuun julkista sektoria enemmän. Kanrestalla tulisi harkita luomuperunaan siirtymistä koko yrityksen tasolla. Tukut ovat eri raaka-aineiden päätoimittajia ammattikeittiöille, joten luomutuotteet toivotaan saada samaa kautta. Tosin tukun kautta otettuna luomuperunan hinta on kuitenkin korkeampi, koska hankintaketjuun tulee lisää välikäsiä. Toinen hyvä vaihtoehto olisi, jos Kanresta voisi sopia luomuperunan tuottajan kanssa suoramarkkinasta. Suoramyynti takaa tuotteelle tuoreuden ja hyvän laadun. Luomuperunaketjut ovat olleet menestyksekkäitä, kun tuottaja ja ammattikeittiö ovat olleet yhteistyössä. Keskeistä onnistumisessa on ollut se, että luomuperunaketju on tuonut lisäarvoa molemmille. (Väisänen & Iivonen 2018.)

Luomun lisääminen ei tapahdu hetkessä. Sen eteen täytyy nähdä vaivaa ja tehdä ruokalistasuunnittelua ja -muutoksia. Ruokalistat tulee suunnitella niin, että niissä huomioidaan luomutuotteiden saatavuus. Saatavuusongelman eteen täytyy tehdä toimenpiteitä. Kanrestan täytyy varmistaa luomuraaka-aineiden saatavuus tietyille sovituille tuotteille, ilmoittamalla tuottajille/tukuille, mitä luomutuotteita käytetään Kanrestan ammattikeittiöissä.

Haastatteluissa ilmeni, että luomutuotteita myydään liian pienessä pakkauskoossa. Luomutuotteiden jalostusasteeseen voi yrittää vaikuttaa ilmoittamalla hyvissä ajoin tuottajille, minkälaisille luomutuotteille on kysyntää. Tilaukset tulisi hoitaa keskitetysti toimintavarmuuden takaamiseksi. Ammattikeittiöiden tuotevalikoiman kehittäminen vaatii toimenpiteitä luomujalostajilta ja luomun jalostusasteen nostoa, sillä ammattikeittiöt tarvitsevat sekä suurempia pakkauskokoja että puolivalmis- teita. Luomuraaka-aineen jalostusastetta täytyisi saada nousuun. (Taloustutkimus 2020.)

Muita keinoja luomutuotteiden lisäämiseen ruokalistasuunnittelussa ovat lihan vähentäminen, kasvisien ja perunan lisääminen, vilja- ja jyvätuotteiden sekä leivän lisääminen, luomusesonkikasvisien ja -juuresten lisääminen sekä osittainen lihan korvaaminen esimerkiksi luomukikherneellä tai luomukasviksilla.

Haastatteluista kävi ilmi, että Kanrestalla tulisi brändätä luomutuotteita, kuten lounas- ja vitriinituotteita ja mainostaa niitä. Ehdotettiin mainoksia/kylttejä, joissa ilmoitettaisiin, että Kanresta käyttää

luomumaitoa tai käyttämämme kahvi on luomua. Ruokalistoissa voisi olla maininnat eri luomuroista. Myös erilaisia luomuteemapäiviä ja -viikkoja voisi järjestää.

Haastatteluissa selvisi, että luomuraaka-aineiden hinnat ovat syynä siihen, miksi niitä ei ole otettu joissakin Kanrestan ammattikeittiöissä käyttöön. Luomuraaka-aineiden hinta ei voi olla esteenä luomutuotteiden käytön lisäämiselle, koska luomutuotteiden lisääminen ei välttämättä maksa yhtään enempää ruokalistasuunnittelun avulla.

Luomun käytön arvioidaan lisääntyvän tulevaisuudessa niin ammattikeittiöissä kuin yleisestikin Suomessa. Se edellyttää, että asiakkaat löytävät ja ymmärtävät luomuruoan merkityksen. Kotimaisuus ja lähellä tuotettu ovat luomun tuomia etuja. Luomua voi lisätä myös ilman lisäkustannuksia. Ruokalistaa ja reseptiikkaa muuntamalla on mahdollista tuottaa nykyistä kestävämpää ruokaa. Helppo tapa kestävyuden lisäämiseen, on korvata osa raaka-aineista luonnonmukaisesti tuotetuilla raaka-aineilla.

## 7 POHDINTA

Opinnäytetyön tavoitteena oli löytää keinoja luomutuotteiden lisäämiselle Kanrestan ammattikeittiöihin. Lähdin hakemaan myös vastauksia siihen, millaisia luomutuotetoiveita Kanrestan ammattikeittiöillä oli. Tutkimuksessa selvitin myös, mitä esteitä ja haasteita luomuruoan hankintaan voi liittyä. Opinnäytetyössä selvitin luomuruoan käsitteen sekä luomutuotannon merkityksen ympäristölle ja kestäväälle kehitykselle. Käytin tutkimusosuudessa laadullista tutkimusmenetelmää. Aineistonkeruumenetelmänä olivat teemahaastattelut, jotka tehtiin Kanrestan ravintola- ja keittiöpäälliköille luomun käytön edistämisestä Kanrestan ammattikeittiöissä. Haastattelu analysoitiin aineistolähtöistä sisällönanalyysia käyttäen.

Kanrestan keittiöpäälliköt sekä ravintolajohtajat osallistuivat hyvin teemahaastatteluihin ja sain soveltua 15 haastatteluun. Teemahaastatteluiden tekeminen sujui hyvin. Litteroinnin tuloksena syntyi 70 sivuinen aineisto. Käsittelin teemahaastatteluista koostuvaa aineistoa aineistolähtöisen sisällönanalyysin avulla, mikä oli mielenkiintoista tehtävää. Molemmat menetelmävalinnat (teemahaastattelu ja aineistolähtöinen sisällönanalyysi) soveltuivat hyvin tähän opinnäytetyöhön. Olen kuvannut tutkimuksen tulokset avoimesti. Tein sisällönanalyysin tarkasti. Nämä asiat tuovat työhöni uskottavuutta sekä luotettavuutta. Haastavaa työssä oli löytää tutkittua tietoa aiheesta.

Opinnäytetyöni tutkimuksen tulokset ovat linjassa aiempiin luomututkimuksiin. Luomuruoan käyttöä edistävät poliittiset päätökset, hankinta sekä tietoisuus luomuruoasta ja sen terveellisyydestä. Luomun hankintaa voi edistää yrityksen strategialla, hyvillä ohjeilla sekä suunnittelulla, tarpeiden määrittelyllä sekä sellaisilla sopimuksilla, jotka tukevat luomun käyttöä.

### 7.1 Aiheita jatkotutkimukselle ja kehittämiseksi

Jatkokehitysideana on tutkia luomutuotteiden saatavuutta suoraan tuottajilta Kanrestan ravintoloihin tai vaihtoehtoisesti eri tukkuliikkeistä. Aiheena voisivat olla kuiva-aineiden kuten luomupuurohiutaleiden, -jauhojen, -papujen ja -linssien saatavuuden sekä luomumaidon, -piimän, -kananmunien sekä -perunoiden saatavuuden tutkiminen. Luomutuotteiden hintoja sekä saatavuuden varmistamista voisi myös tutkia. Paikallisten luomutuotteiden saatavuudesta olisi myös tärkeää saada tutkittua tietoa. Tietoa tarvitaan, jotta voidaan edistää luomutuotteiden käyttöä ammattikeittiöissä.

Luomualan kehittämisohjelma on onnistunut edistämään yhteistyötä luomualan järjestöjen ja muiden toimijoiden kanssa. Se on tarjonnut toimijoille rahoitusta eri hankkeiden muodossa ja näin edistänyt luomun lisäämiseen tähtäävää viranomais- ja sidosryhmäyhteistyötä. (Taloustutkimus 2020.) Haastatteluiden innostamana aion edistää luomun käyttöä Kanrestalla hankkeena: Luomua Kanrestan ammattikeittiöihin. Olen valmistellut Kanrestalle kyseisen hankkeen toimintasuunnitelman.

## **7.2 Työn luotettavuus ja eettisyys**

Hyvää tutkimusta ohjaa eettinen sitoutuneisuus, mikä koskee myös tutkimuksen laatua. (Tuomi & Sarajärvi, 2018.) Olen opinnäytetyössäni kaikissa työvaiheissa noudattanut eettisesti vastuullisia ja oikeita toimintatapoja sekä hyvää tieteellistä käytäntöä. Olen ollut rehellinen ja tarkka esimerkiksi tulosten tallentamisessa ja esittämisessä. Olen raportoinut yksityiskohtaisesti tekemääni tutkimusta.

Toin haastateltaville esille, että kaikki haastattelut nauhoitetaan myöhempää litterointia varten sekä sen, että heidän henkilötietonsa eivät tule julki missään tutkimuksen julkaisuvaiheessa. (Arene ry, 2020.) Olin keskusteluiden aikana objektiivinen enkä ohjaillut haastateltavia omilla mielipiteilläni. Haastateltavat keittiöpäälliköt sekä ravintolajohtajat saivat tuoda eri haastattelun kysymyksiin vapaasti omat näkemyksensä. Pyrin saamaan tiedon heiltä heidän kokemusten ja käsitysten kautta (Vilkkä 2021).

## LÄHTEET

Ammattikorkeakoulujen opinnäytetöiden eettiset suositukset. Ammattikorkeakoulujen rehtorineuvosto Arene ry. 2020. Hakupäivä 25.4.2022. <https://www.arene.fi/wp-content/uploads/Raportti/2020/AMMATTIKORKEAKOULUJEN%20OPINN%C3%84YTET%C3%96IDEN%20EETTISET%20SUOSITUKSET%202020.pdf?t=1578480382>

Autio, Sari & Iivonen, Sari 2019. Luomutuotannosta eväitä ruokajärjestelmän kestävyysmuutokseen. Tieteessä tapahtuu 3/2019. 43, 45. Hakupäivä 23.3.2022. <https://journal.fi/tt/article/view/80468/41023>

Deboo, Ana 2010. Living Green: Producing and Obtaining Food. World Book Inc. Yhdysvallat, 24.

EkoCentria 2014. Hakupäivä 17.12.2021. <https://www.ekoruokakone.fi/luomutuotanto>

Euroopan komissio 2002. - GPP Training Toolkit - Osa 3: Hankintasuosituksien. Hakupäivä 12.1.2022. [https://ec.europa.eu/environment/gpp/pdf/toolkit/food\\_GPP\\_product\\_sheet\\_fi.pdf](https://ec.europa.eu/environment/gpp/pdf/toolkit/food_GPP_product_sheet_fi.pdf)

Euroopan parlamentti 2018. EU:n määritelmä luomuviljelylle. Hakupäivä 23.3.2022. <https://www.europarl.europa.eu/news/fi/headlines/society/20180404STO00909/eu-n-luomuelintarvikkeiden-markkinat-faktoja-ja-saantoja-infografiikka>

Gattinger, Andreas, Muller, Adrian, Haeni, Matthias, Skinner, Colin, Fließbach, Andreas, Buchmann, Nina, Mäder, Paul, Stoltze, Matthias, Smith, Pete, El-Hage Sci-alabba, Nadia and Niggli, Urs 2012. Enhanced topsoil carbon stocks under organic farming. PNAS [www.pnas.org/cgi/doi/10.1073/pnas.1209429109](http://www.pnas.org/cgi/doi/10.1073/pnas.1209429109)

Iivonen, Sari, Koivisto, Anu, Mikkola, Minna, Väisänen, Hanna-Maija, Tuomisto, Jussi, Kivijärvi, Pirjo ja Mattila, Tiina 2014. Luomukasvituotannon kannattavuus ja tarjontaketjujen toimivuus Suomessa. Helsingin yliopisto. Ruralia-instituutti. Hakupäivä 1.4.2022. <https://helda.helsinki.fi/bitstream/handle/10138/229346/Raportteja125.pdf?sequence=1&isAllowed=y>

Kallinen, Timo & Kinnunen, Taina. Laadullinen tutkimus. Teoksessa Jaana Vuori (toim.) *Laadullisen tutkimuksen verkkokäsikirja*. Tampere: Yhteiskuntatieteellinen tietoaarkisto. Hakupäivä



8.4.2022. <https://www.fsd.tuni.fi/fi/palvelut/menetelmaopetus/kvali/mita-on-laadullinen-tutkimus/laadullisen-tutkimuksen-ominaispiirteet/>

Kanresta Oy 2021. Hakupäivä 15.12.2021. <https://www.kanresta.fi/yritys/>

Kosonen, Minna 2014. Tutkittua tietoa luomusta: Luomun määritelmiä järjestöissä, EU:ssa ja tutkimuksissa. Helsingin yliopisto. Ruralia Instituutti. Luomuinstituutti. EU: FAO:n ja IFOAM'in luomun määritelmät. Hakupäivä 23.3.2022. [https://luomuinstituutti.fi/wp-content/uploads/2014/02/Luomun\\_maaritelmia\\_MinnaKosonen\\_18032014.pdf](https://luomuinstituutti.fi/wp-content/uploads/2014/02/Luomun_maaritelmia_MinnaKosonen_18032014.pdf)

Kuokkanen, A., Nurmi, A., Mikkilä, M., Kuisma, M., Kahiluoto, H. ja Linnanen, L. 2018. Agency in regime destabilization through the selection environment: The Finnish Food system's sustainability transition. Research Policy 47: 1513–1522. <https://journal.fi/tt/article/view/80468/41023>

Luke, Luonnonvarakeskus 2021. Luonnonvara- ja biotalouden tutkimus 19/2021. Luomubuumi – Lisää luomutuotteita rohkeilla kokeiluilla ja paremmalla osaamisella. Loppuraportti. Helsinki. Hakupäivä 18.5.2022. [https://jukuri.luke.fi/bitstream/handle/10024/547263/luke-luobio\\_19\\_2021.pdf?sequence=5&isAllowed=y](https://jukuri.luke.fi/bitstream/handle/10024/547263/luke-luobio_19_2021.pdf?sequence=5&isAllowed=y)

Luomu 2021. Luomun määritelmä. Hakupäivä 8.12.2021. <https://luomu.fi/>

Luomu Wiki 2021. Mitä on luomu? Hakupäivä 9.12.2021. [https://www.luomuwiki.fi/doku.php?id=luomuwiki:mitae\\_luomu\\_on#luomutuotanto\\_on](https://www.luomuwiki.fi/doku.php?id=luomuwiki:mitae_luomu_on#luomutuotanto_on)

Maa- ja metsätalousministeriö, Helsinki 2021. Luomu 2.0- Suomen kansallinen luomuohjelma vuoteen 2030. Hakupäivä 24.11.2021. 8,9,11. [https://julkaisut.valtioneuvosto.fi/bitstream/handle/10024/163286/MMM\\_2021\\_13.pdf?sequence=4&isAllowed=y](https://julkaisut.valtioneuvosto.fi/bitstream/handle/10024/163286/MMM_2021_13.pdf?sequence=4&isAllowed=y)

MTK 2021. Luomutuotanto. 9.12.2021. <https://www.mtk.fi/-/luomu>

Nuutila, Jaakko, Risku-Norja, Helmi, Arolaakso, Anu 2018. Public kitchen menu substitutions increase organic share and school meal sustainability at equal cost. Espoo, Kuopio. Hakupäivä 19.5.2022. [https://link.springer.com/epdf/10.1007/s13165-018-0215-0?author\\_access\\_token=QgfvLCUJs5OHN5ffQURn7ve4RwlQNchNByi7wbcMAY7\\_cj-PBFh-uUTI\\_y38bsH7D75L5Mu-yNVU3hPmBS5ZCo9FjLoOCnSURhT4Dx2tNSs5Lm4n9RmkpgB8OqpE7C25C6nV69o8t3ZRXLYC6wQqR3w%3D%3D](https://link.springer.com/epdf/10.1007/s13165-018-0215-0?author_access_token=QgfvLCUJs5OHN5ffQURn7ve4RwlQNchNByi7wbcMAY7_cj-PBFh-uUTI_y38bsH7D75L5Mu-yNVU3hPmBS5ZCo9FjLoOCnSURhT4Dx2tNSs5Lm4n9RmkpgB8OqpE7C25C6nV69o8t3ZRXLYC6wQqR3w%3D%3D)

ProAgria Oulu 2022. RUOKEVA- hanke, Ruokaa kestävästi ja vastuullisesti. Oulun Maa- ja kotitalousnaiset. Euroopan maaseuturahasto, Pohjois-Pohjanmaan ELY-keskus. Hakupäivä 30.4.2022. <https://proagria-mkn.maps.arcgis.com/apps/MapSeries/index.html?appid=795dbe07cab7449a9009dd19e22e158a>

Pro Luomu ry 2018. Luomu on tavallista ruokaa ammattikeittämissä. Hakupäivä 13.12.2021. <https://proluomu.fi/luomu-on-tavallista-ruokaa-ammattikeittioissa/>

Pro Luomu ry 2020. Luomu Suomessa 2020. Hakupäivä 15.12.2021. <https://proluomu.fi/wp-content/uploads/2021/06/luomu-suomessa-2020.pdf>

Pro Luomu ry 2021. Kestävä kehitys. Hakupäivä 8.12.2021. <https://proluomu.fi/mita-on-luomu/kestava-kehitys/>

Rajala, J. A., Mynttinen, R. A., Schepel, I., Koskimies, H., Piirainen, A., Leskinen, M., Roiha, U., Suokas, B., Dredge, K., Koikkalainen, K., Kottila, M-R., Terhemaa, P., & Heinonen, S. (2012). *Luonnonmukainen maatalous*. Ruralia-instituutti. 11–22. <https://luomu.fi/tietoverkko/materiaalit/oppikirjat/>

Ristioja, Anne 2018. Toimialaraportit. Luonnontuoteala. Lapin ELY-keskus. Työ- ja elinkeinoministeriö. 24–27. Hakupäivä 26.1.2022. [https://julkaisut.valtioneuvosto.fi/bitstream/handle/10024/160687/Luonnontuoteala\\_2018.pdf;jsessionid=5C03E41EE1D3698F91D378F0EA39B578?sequence=1](https://julkaisut.valtioneuvosto.fi/bitstream/handle/10024/160687/Luonnontuoteala_2018.pdf;jsessionid=5C03E41EE1D3698F91D378F0EA39B578?sequence=1)

Ruokavaliot 2019. Mitä tarkoittaa luomu? Hakupäivä 8.12.2021. <https://www.ruokavaliot.fi/mita-tarκοittaa-luomu>

Ruralia-instituutti 2006. Kritiikkiä luomusta. Hakupäivä 19.5.2022. <https://www2.helsinki.fi/fi/ruralia-instituutti/koulutus/luomutietoverkon-materiaalit/maatalous-ja-ilmastonmuutos>

Satokausi Media Oy 2019. Luomun kritiikki. Hakupäivä 1.4.2022. <https://satokausi.fi/luomu/>

Savon koulutuskuntayhtymä 2021a. Portaat luomuun -ohjelma. Hakupäivä 17.12.2021. <https://www.luomuravintola.fi/portaiden-kriteerit>

Savon koulutuskuntayhtymä 2021 b. Mitä on luomu? Hakupäivä 8.12.2021. [https://www.luomuravintola.fi/mita\\_on\\_luomu](https://www.luomuravintola.fi/mita_on_luomu)

Savon koulutuskuntayhtymä 2021 c. Luomuraaka-aineiden hankinta. Hakupäivä 12.2.2022. <https://www.luomuravintola.fi/fi/page/37>

Savon koulutuskuntayhtymä 2022. Portaatt luomuun -ohjelma. Hakupäivä 1.4.2022. [https://www.luomuravintola.fi/ohjelman\\_toiminta](https://www.luomuravintola.fi/ohjelman_toiminta)

Skinner, C., Gattinger, A., Krauss, M., Krause, M., Krause, H.-M., Mayer, J., van der Heijden, M.G.A ja Mäder, P. 2019. The impact of long-term organic farming on soil-derived greenhouse gas emissions. Nature Scientific Reports 9:1702. Hakupäivä 23.3.2022. <https://journal.fi/tt/article/view/80468/41023>

Talgre, L., Lauringson, E., Roostalu, H. ja Makke, A. 2014. Phosphorus and potassium release during decomposition of roots and shoots of green manure crops. Biological Agriculture & Horticulture 30 (4): 264 -271. Hakupäivä 23.3.2022. <https://journal.fi/tt/article/view/80468/41023>

Taloustutkimus Oy 2016. Food Service Feedback 2015 -kyselytutkimus. Hakupäivä 18.5.2022. <https://proluomu.fi/luomu-on-tavallista-ruokaa-ammattikeittiossa/>

Taloustutkimus Oy 2020. Ammattikeittiot 2020. Hakupäivä 20.5.2022. <https://mmm.fi/ruokaketjun-kehittaminen>.

Tkachenko, Alina 2020. Prospects of Ukraine on the European organic food products. Ljubljana School of Business. Slovenia. 162. Hakupäivä 1.4.2022. <https://archer.chnu.edu.ua/xmlui/bitstream/handle/123456789/537/2.pdf?sequence=1#page=162>

Tuomi, Jouni & Sarajärvi, Anneli 2018. Laadullinen tutkimus ja sisällönanalyysi. E-kirja. Hakupäivä 18.3.2022. <https://www.ellibslibrary.com/reader/9789520400118>

Valli, Raine 2018. Ikkunoita tutkimusmetodeihin 1. Metodien valinta ja aineistonkeruu: virikkeitä aloittelevalle tutkijalle. E-kirja. PS-kustannus. Jyväskylä. Hakupäivä 11.4.2022. <https://www.ellibslibrary.com/reader/9789524515160>

Vilkka, Hanna 2021. Näin onnistut opinnäytetyössä: ratkaisut tutkimuksen umpikujiin. E-kirja. Hakupäivä 7.4.2022. <https://www.ellibslibrary.com/reader/9789523701236>

Vorne, Virpi & Karppinen, Sirpa 2017. Pellolta pöytään 2016. Tilastoja elintarvikeketjusta. Luonnonvara- ja biotalouden tutkimus. Helsinki: Luonnonvarakeskus. 79–80.

Väisänen, Hanna-Maija & Iivonen, Sari 2018. Luomuperunaa onnistuneesti ammattikeittiöihin. Helsingin yliopisto. Ruralia-instituutti. 17, 21. Hakupäivä 6.4.2022. <https://helda.helsinki.fi/bitstream/handle/10138/234461/Raportteja177.pdf?sequence=1&isAllowed=y>

**LUOMUTUOTTEIDEN KÄYTÖN EDISTÄMINEN KANRESTAN AMMATTIKEITTIÖISSÄ OPIN-  
NÄYTETYÖN HAASTATTELUKYSYMYKSET****1. LUOMU TRENDINÄ**

- a) Mitä luomuruoka merkitsee Kanrestalle?
- b) Miten arvioit ammattikeittiöille asetettua 25 %:n tavoitetta? Entä Portaat Luomuun ylittää, yli 85 prosentin luomuraaka-ainetavoitetta?
- c) Millaisena trendinä pidät luomua? Entä millaista kehityssuuntaa arvioit luomulle tulevaisuudessa?
- d) Miten näet ammattikeittiöiden ruokahankintojen kehityksen luomun osalta tulevaisuudessa?
- e) Millaisia ulkoisia mahdollisuuksia ja/tai vastaavasti uhkia tunnistat?

**2. HANKINTA ja YHTEISTYÖ**

- a) Millaista liikkumavaraa Kanrestan hankintasopimukset antavat luomuraaka-ainehankintaan?
- b) Millaisiin muutoksiin on tarvetta?
- c) Miten hyvin Kanrestan luomuraaka-ainekysyntä vastaa olemassa olevaan luomutoimittajien tarjontaan?
- d) Millaista yhteistyötä ennustat viiden, entä 10 vuoden päähän?

**3. KÄYTTÖ ja TARJONTA**

- a) Millä keinoin luomuruoan käyttöä voidaan edistää Kanrestan ruokaravintoloissa? Millainen hinta luomulla voi olla verrattuna tavanomaiseen ruokaan, jotta sen käyttö lisääntyisi?
- b) Mitä vahvuuksia ja/tai vastaavasti heikkouksia ammattikeittiöllä on luomun käytön edistämiseksi?
- c) Millä toimenpiteillä Kanrestan luomun käyttöä voidaan nostaa, jotta saavutamme ammattikeittiöille asetetun 25 % luomun käyttötavoitteen vuoteen 2030 mennessä?

- d) Mitä ajatuksia em. käyttötavoite herättää?
- e) Mitä luomutuotteita käytätte teidän ravintolassa/kahvilassa tällä hetkellä?
- f) Mitä luomutuotteita olisitte valmis ottamaan vielä käyttöön tulevaisuudessa?