

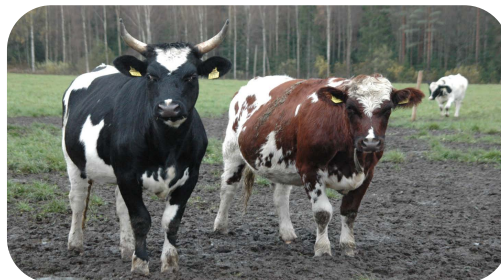
Luomuperunaa onnistuneesti ammattikeittiöihin

Sari Iivonen 29.8.2018

Tutkittua tietoa luomusta



**Elintarvikkeet ja
ravitseminen**



Ympäristövaikutukset



**Yhteiskunta ja
markkinat**



Alkutuotanto

Luomuperuna tie ammattikeittiöihin takkuaa, koska...

- Luomuperunan saatavuus suurempina tasalaatuisina erinä on heikkoa
- Luomuperunan hinta on korkeampi kuin tavanomaisesti tuotetun perunan hinta
- Luomuperunan jalostusaste on alhainen; harvoin kuorittua ja pidemmälle prosessoitua. Ammattikeittiöt ovat resurssi- ja hygieniasyistä siirtyneet käyttämään pidemmälle jalostettuja tuotteita.

livonen ym. 2014. Luomukasvituotannon kannattavuus ja tarjontaketjujen toimivuus Suomessa. Helsingin yliopisto, Ruralia –instituutti, Raportteja 125.

Nuutila ym. 2013. Luomuperunan laatu hallintaan – kasvua kulutukseen. Ladattavissa Luomuinstituutin nettisivuilta hakusanalla luomuperuna.

Miksi toisille luomuperunan käyttö on mahdollista? Tarkastelun kohteena onnistuneet tapaukset



HELSINGIN YLIOPISTO
RURALIA-INSTITUUTTI

RAPORTEJA 177

**LUOMUPERUNAA
ONNISTUNEESTI
AMMATTIKEITTIÖIHIN**

HANNA-MAIJA VÄISÄNEN JA SARI IIVONEN



Tämä tutkimus oli osa ”Perunan menekinedistämisen, tiedotuksen ja koulutuksen edistäminen” -hanketta, jota toteuttivat Perunantutkimuslaitos, Helsingin yliopisto Ruralia-insituutti, ProAgria, Turun yliopisto, Kaffeli ry ja Klåvus Group Oy Ab. Hanke toteutettiin vuosien 2016–2017 aikana ja sen rahoitti Maa- ja metsätalousministeriö.

Raportti ladattavissa osoitteesta:
<https://helda.helsinki.fi/bitstream/handle/10138/234461/Raportteja177.pdf?sequence=1>

Tutkimusaineisto

- 8 keittiö-tuottajaparia haastateltavana
- Kaikki keittiöt olivat Portaat luomuun – ohjelmassa ja ilmoittivat käyttävänsä luomuperunaa.
- Ammattikeittiöt edustivat kokoluokaltaan erilaisia julkisen ja yksityisen sektorin ammattikeittiöitä (30-900 annosta/päivä) eri puolilla Suomea.
- Luomuperunantuottajien luomuruokaperunan viljelyala vaihteli 0,25 aarista 3 hehtaariin.
- Haastattelututkimuksessa oltiin kiinnostuneita erityisesti toimijoiden käsityksistä ja kokemuksista tuottaja-keittiöyhteistyössä.

Onnistumista selittävät avaintekijät

1. Keittiöhenkilökunnan henkilökohtainen sitoutuminen luomutuotteiden käyttöön ja kestävään kehitykseen

”Mun halu todistaa tämä näille pienille paikoille, että Suomen yksi suurimpia ravintoloita voi käyttää luomua, että ei siihen ole mitään esteitä.”

”Mulla on niinkun periaatteena se, et asiakkaat ei välttämättä halua tai pyydä, vaadi multa luomua, mutta mä mielellään pakkosyötän heille luomua. Mua ärsyttää niin kun se, että julkisessa keittiössä kukaan ei halua tai siis asiakas jos ei pyydä, sille ei tarjota sitä. Ja se taas tekee sen, et markkinat ei tuu ikinä kehittyyn.”

”Yks syy on hinta, et se on niin kun suhteessa niin kun edullinen luomuraaka-aine, suhteessa volyymeihin.”

Suurin osa keittiöistä käytti pestyä, kuorellista luomuperunaa annosperunana, lohkopерunana, keitoissa ja muusissa. Kuoriperunaa käytettiin eri tavoin, jopa keitoissa.

2. Jos on tahtoa ja halu ymmärtää molemminpuolisia tavoitteita, löytyy ratkaisuja

”Se vaatii sen molemminpuolisen jouston. Eli ymmärryksen siitä tekemisestä.” (Keittiö)

”Et siin on semmonen nöyrytymisen paikka. Ja tota sitten on sen ajattelumallin niin kun, et me ajatellaan jo, meil on ihan eri tulokulma samaan asiaan, siihen perunaan meillä viljelijöillä kun keittiöllä.” (Viljelijä)

Keittiöillä on mahdollisuudet muuttaa toimintatapojaan

- Kuoriperunan käyttö, hävikin hallinta ja reseptiikka
- Tilausrytmin sovittaminen viljelijän kanssa

”Et sun pitää vaan hyväksyä se ei välttämättä tuu siinä tukkuuormassa. ” (Keittiö)

Viljelijöillä oli halua panostaa laatuun ja keittiöt arvostivat suoratoimitusten laatua

”Kyllä se on se laatuajattelu ennen muuta. Me pystytään suoraan kommunikoimaan keskenämme keittiöiden kanssa, sillain heidän toivomuksensa otetaan huomioon” (Viljelijä)

3. Yrittäjämäinen asenne edistää ratkaisujen löytymistä

"Sanotaan, että mennään rauhallisesti eteenpäin, mutta määrätietoisesti. Ei suinpäin aleta: luomu, luomu, luomu, vaan kaikki muutos pidetään hallussa, niin silloin tää etenee kokoajan parempaan suuntaan ja luomun käyttö lisääntyy. Keittiö on kehittänyt hävikin hallintaa parantamalla laskentaa. Me ei olla nostettu yhtään loppukäyttäjän hintoja sen varjolla, että meillä olis luomua. Päinvastoin meidän hinnat on samana. "

Yksi ratkaisu oli kuorinnan alihankintaketjun rakentaminen

"Kyllä se on multakin vaatinu sitten sitä hokemista sinne kuorimoon päin, että etsi nyt vaan niitä luomutuotteita, että mä ihan oikeesti ostan niitä. " (keittiö)

... mikä mahdollistaa viljelijällekin suurempien volyymien toimittamisen ja investoinnit tuotantoon.

Näissäkin tapauksissa haasteita löytyi

HAASTE 1. Luomun lisäarvotekijöitä ei tunneta keittiöissä, eikä niitä markkinoida asiakkaille

”Suomalainen peruna on monille riittävän luomua ja se on ehkä se isoin haaste tässä.” (Keittiö)

”Varsinkin täällä tuntuu, ainakin täällä maakunnassa paikalliset ihmiset kun se on liian tavallista se paikallinen ruoka, että sitä ei sillai ehkä osata arvostaa. Monestikin ne on kauempaa, kaupunkialueilta tulee sitten näitä ihmisiä, jotka haluaa sen luomupöydän.” (Keittiö)

HAASTE 2. Keittiöiden pienet tilausmäärät ja vakiintumaton tilausrytmi eivät mahdollista pitkiä kuljetuksia, eivätkä luo tulevaisuudenuskoa. Toisaalta lähiluomun ostaminen voi olla vaikeaa, jos viljelijöitä ei ole lähialueilla.

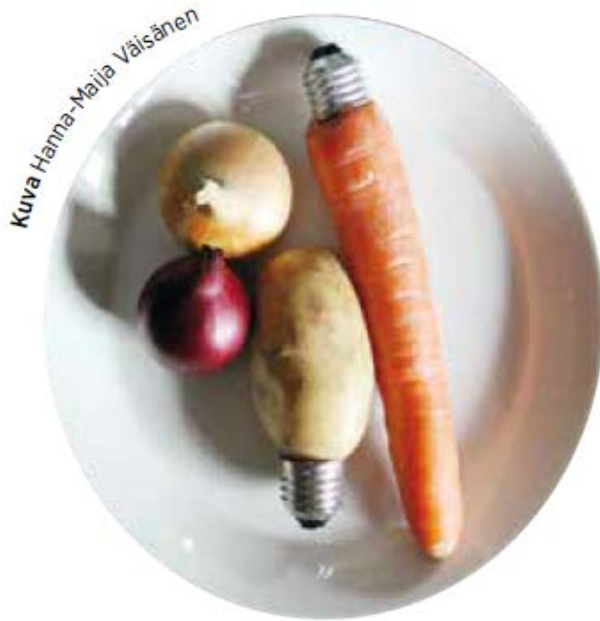
”Haastavaa on arvata tilausmääriä. No haasteita on minusta se, että hyvin niin kun ailahtelee heidän tilaukset, välillä olis kysyntää. Aika isojakin määriä luvataan ottaa, että pittää saada se viljely ja nämä määrät sitten sopivat. Pikkusen välillä tahtoo olla, ei kohtaa se, että uskaltas enempiinkin laittaa, kun tietäis.” (Viljelijä)

Kehittämisehdotuksia

- ☐ Tuoreus, maku, laatu ja tuotteen alkuperän jäljitettävyyys ovat lähiluomun valttikortteja. Näitä pitää korostaa yhä enemmän.
- ☐ Luomun lisäarvoa tulisi avata paremmin loppukäyttäjille ja keittiöille.
- ☐ Yhteistyötä on lisättävä edelleen tuottajien, kuorimoiden, paikallistukkureiden ja keittiöiden kesken. Tarvitaan kokeiluja ja tiedon välittämistä kokeiluista.
- ☐ Yksityiset ammattikeittiöt arvostavat lyhyitä toimitusketjuja laadun varmistamiseksi. Lyhyiden toimitusketjujen logistiikassa on yhteistyön tarvetta, jotta kannattavuutta saadaan paremmaksi.
- ☐ Suomessa julkisten luomuostojen osuus on vähäinen. Tarvitaan poliittisia päätöksiä julkisten luomuostojen lisäämiseksi. Organisaatioiden sitoutuminen kestävään kehitykseen antaa toimijoille taustatuen, mutta kestävyysmuutoksen tekemisessä avainhenkilöiden sitoutuminen on tärkeintä.

Milloin kuorellisen perunan käytöstä tuli näin vaikeaa?

”Oon aika huono ennustaja, mutta jos mä ennustasin näin, että kuoritun perunan menekki laskee, jos ihmiset tajuu ne kaikkinaiset ongelmat mitä siihen sisältyy ja kuoripäällisen käyttö lisääntyy.” (Viljelijä)



Kuorellista luomuperunaa voidaan käyttää monin tavoin. Sen osoittivat ammattikeittiöiden **käyttöinnovaatiot**. Luomukuoriperuna on myös terveellinen ja ekologinen vaihtoehto, jonka toimittaminen on myös viljelijöille kannattavampaa ja hankkiminen keittiöille edullisempaa.

Tunnethan luomutiedon lähteet?

Luomu.fi

www.luomu.fi

Luomuinstituutin nettisivut

www.luomuinstituutti.fi

**Organic
eprints**





LUOMUINSTITUUTTI



Kiitos!

www.luomuinstituutti.fi

www.luomu.fi

#tutkittuatietoaluomusta