



**KOULUTUS
TEKEE
HYVÄÄ.
LÄPI
ELÄMÄN.**

Ammattikeittiöiden merkitys luomun tuplaamisessa

Anu Arolaakso, Savon koulutuskuntayhtymä/EkoCentria

Ammattikeittiöt

- 12 500 ruokaa valmistavaa keittiötä
 - julkisia n. 2 500
- n. 700 milj. annosta/vuosi
 - julkinen sektori 250 milj. annosta/vuosi
- 350 milj. euroa julkisen sektorin elintarvikehankintoihin

Lyhyttä matematiikkaa

Luomutavoite 20 % vuoteen 2020

- 350 milj. € ostoista 70 milj. € luomuun
- n. 700 milj. annoksesta 140 milj. luomuannosta
- n. 700 milj. annosta -> n. 350 milj. kiloa raaka-ainetta
 - > n. 70 milj. kiloa luomua

Ammattikeittiöt ja luomu

- 9/10 ravintolasta käyttää luomua edes joskus
- 40 % uskoo luomukysynnän kasvavan
- yli 40 % haluaa lisätä luomun käyttöä
- eniten käytetään maitoa ja maitotaloustuotteita, viljatuotteita, vihanneksia ja kasviksia sekä hedelmiä ja marjoja
- luomun käytön syitä ympäristön hyvinvointi ja maku/laatu

Luomun osuus

- julkisissa keittiöissä n. 12 % (v. 2016, 6 %)
- käytössä olevia luomutuotteita n. 13 kpl
- 47 % organisaatioista on tehnyt päätöksen luomun käytön lisäämisestä (v. 2016, 22 %)

Lähde: Luomun käyttö ammattikeittiöissä selvitys 2018/Taloustutkimus Oy, vastauksien määrä ei edusta koko sektoria

Ruotsissa luomun osuus 30 %, tavoite 60 % 2030

Tanskassa, Kööpenhaminassa luomun osuus 90 %

PIENI TEKO, SUURI VAIKUTUS

Luomua
RAVINTOLA

#TasteLuomu