



PRO LUOMU



Maa- ja metsätalousministeriö

LUOMU OSANA KESTÄVÄÄ GASTRONOMIAA

*Tämä aineisto on tuotettu Mitä se luomu oikeastaan on? -
hankkeessa, jota rahoittaa maa- ja metsätalousministeriö.*

**LUOMUA.
ILMAN
MUUTA.**





TESTI

Mistä aiheutuu ruokapalvelun suurin ympäristövaikutus?

- a) Energian käytöstä.
- b) Raaka-aineiden tuotannosta.
- c) Jätteen käsittelystä ja hävikin hallinnasta.

Miten voi eniten vähentää raaka-aineiden ympäristövaikutuksia?

- a) Valitsemalla lähiruokaa, jolla on lyhyt kuljetusmatka.
- b) Valitsemalla mahdollisimman vähän pakattuja raaka-aineita.
- c) Vähentämällä lihan osuutta ruokalistalla.

Totta vai tarua?

- a) Suomalainen ruoka on lähes luomua.
- b) Luomu ylläpitää luonnon monimuotoisuutta.
- c) Luomu on tavanomaista tuotantoa parempi eläinten hyvinvoinnille.
- d) Luomu sitoo hiiltä peltomaahan.

Kuinka hyvin itse arvioit tuntevasi raaka-aineiden tuotannon ympäristövaikutukset?

- a) Hyvin
- b) Kohtuullisesti
- c) Melko huonosti
- d) Ei ollenkaan



TESTI

Mistä aiheutuu ruokapalvelun suurin ympäristövaikutus?

- a) Energian käytöstä.
- b) Raaka-aineiden tuotannosta.
- c) Jätteen käsittelystä ja hävikin hallinnasta.

Miten voi eniten vähentää raaka-aineiden ympäristövaikutuksia?

- a) Valitsemalla lähiruokaa, jolla on lyhyt kuljetusmatka.
- b) Valitsemalla mahdollisimman vähän pakattuja raaka-aineita.
- c) Vähentämällä lihan osuutta ruokalistalla.

Totta vai tarua?

- a) Suomalainen ruoka on lähes luomua. **TARUA**
- b) Luomu ylläpitää luonnon monimuotoisuutta. **TOTTA**
- c) Luomu on tavanomaista tuotantoa parempi eläinten hyvinvoinnille. **TOTTA**
- d) Luomu sitoo hiiltä peltomaahan. **TOTTA**

Kuinka hyvin itse arvioit tuntevasi raaka-aineiden tuotannon ympäristövaikutukset?

- a) Hyvin
- b) Kohtuullisesti
- c) Melko huonosti
- d) Ei ollenkaan

AGENDA



- Määritelmät
- Ruokapalveluiden ympäristövaikutukset
- Mitä luomu on? Miten se vastaa kestävyys haasteisiin?
- Lisätiedon lähteitä



VASTUULLINEN RUOKA ON TRENDI



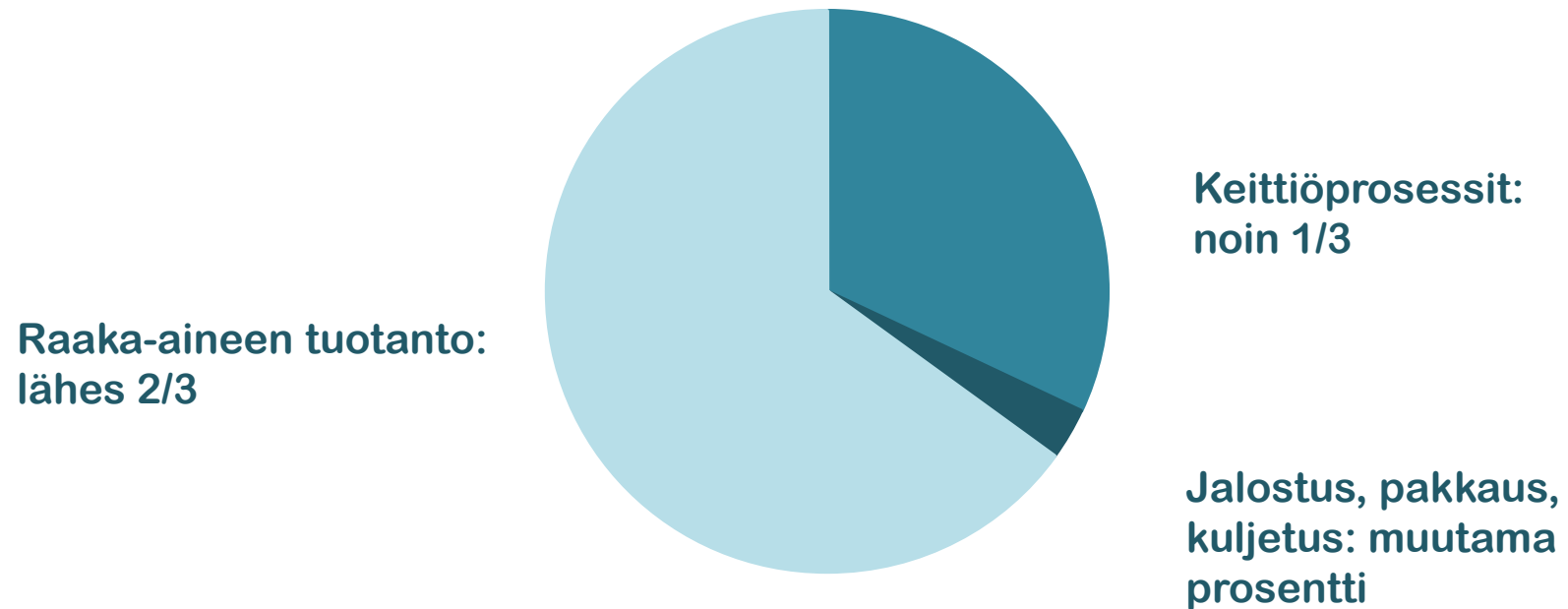
- Välitämme entistä enemmän siitä, mitä syömme.
- Tiedostava ruokailija tietää, että vastuullisilla ruokavalinnoilla voi olla valtava vaikutus.
- Vastuullisuudesta puhutaan paljon, mutta kuluttajalla on vaikeuksia ymmärtää mitä se käytännössä tarkoittaa.
- Myös ruokapalveluista odotetaan vastauksia siihen, miten syödä vastuullisesti.

MÄÄRITELMIÄ



- **Kestävä kehitys** on kehitystä, joka tyydyttää nykyisen yhteiskunnan tarpeet tekemättä myönnytyksiä tulevien sukupolvien kustannuksella.
- **Vastuullisuus** on kestävä kehityksen tavoitteiden huomioimista kaikessa toiminnassa.
- **Kestävä gastronomia** yhdistää gastronomisen ammattitaidon kestävä kehityksen periaatteisiin.

RAAKA-AINEIDEN TUOTANNOSTA SUURIMMAT VAIKUTUKSET YMPÄRISTÖÖN



 Keittiöprosessit  Jalostus, pakkaus, kuljetus  Raaka-aineen tuotanto

**LUOMUA.
ILMAN
MUUTA.**



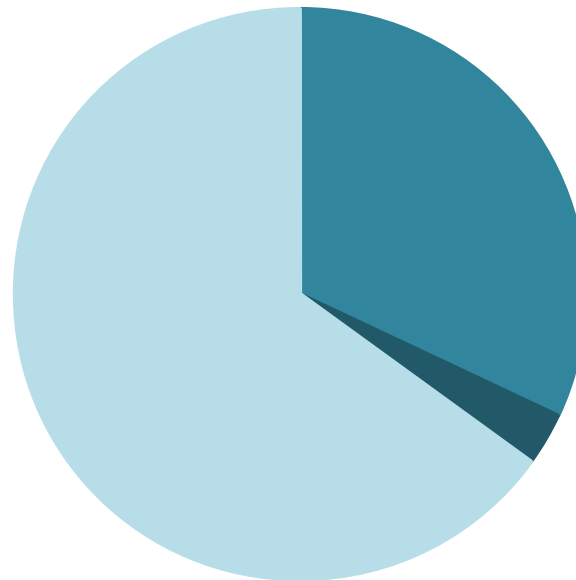
YMPÄRISTÖVAIKUTUKSET OVAT MONINAISIA

Maatalous on yksi merkittävimmistä uhkista luonnon monimuotoisuudelle.

Yli 20 % suomalaisten ilmasto-vaikutuksista tulee ruuantuotannosta.

Maatalous on Suomessa merkittävin ihmisen aiheuttama vesistöjen ravinnekuormituksen lähde.

Suomalaisten vesijalanjäljestä lähes puolet tulee ulkomailta tuoduista tuotteista. Suomessa kulutetaan lukuisia maataloustuotteita, jotka tulevat vesivaroiltaan niukoilta alueilta.



Keittiöprosessit

Jalostus, pakkaus, kuljetus

Raaka-aineen tuotanto

LUOMUA.
ILMAN
MUUTA.



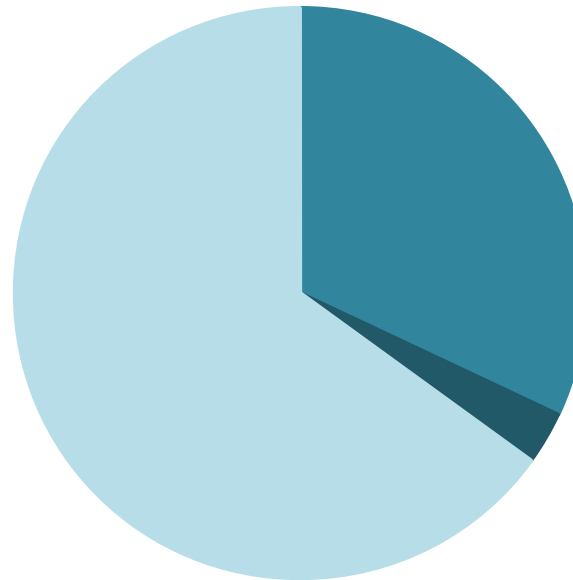
YMPÄRISTÖVAIKUTUKSIA VOI VÄHENTÄÄ

Vähentämällä hävikkiä.

Lisäämällä kasvisruokaa.

Lisäämällä luomuruokaa.

Välttämällä tuontituotteita,
joilla on iso vesijalanjälki.



Kierrättämällä materiaalit/jätteet.

Minimoimalla energiankäytön:
tehokkaat työskentelytavat,
energiapihit laitteistot,
vähäpäästöisen energian käyttö.

Valitsemalla ympäristömerkittyjä
kemikaaleja ja materiaaleja.

Ohjaamalla asiakkaita kestäviin
valintoihin viestinnän avulla.

Suosimalla fiksua pakkaus-
materiaaleja ja vähän pakattuja
tuotteita.

Suosimalla tuotteita, joiden
kuljetusmatka on lyhyt.



Keittiöprosessit



Jalostus, pakkaus, kuljetus



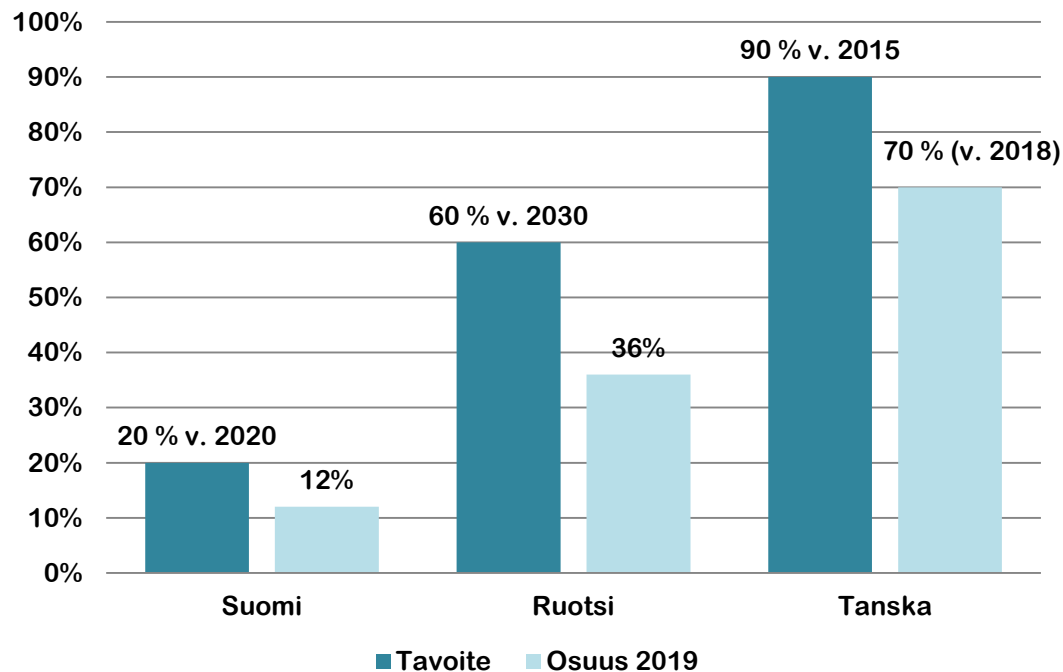
Raaka-aineen tuotanto

**LUOMUA.
ILMAN
MUUTA.**



VALTIOVALTA KANNUSTAA LUOMUN LISÄMISEEN

Luomun osuus julkisissa ammattikeittiöissä ja tavoitteet

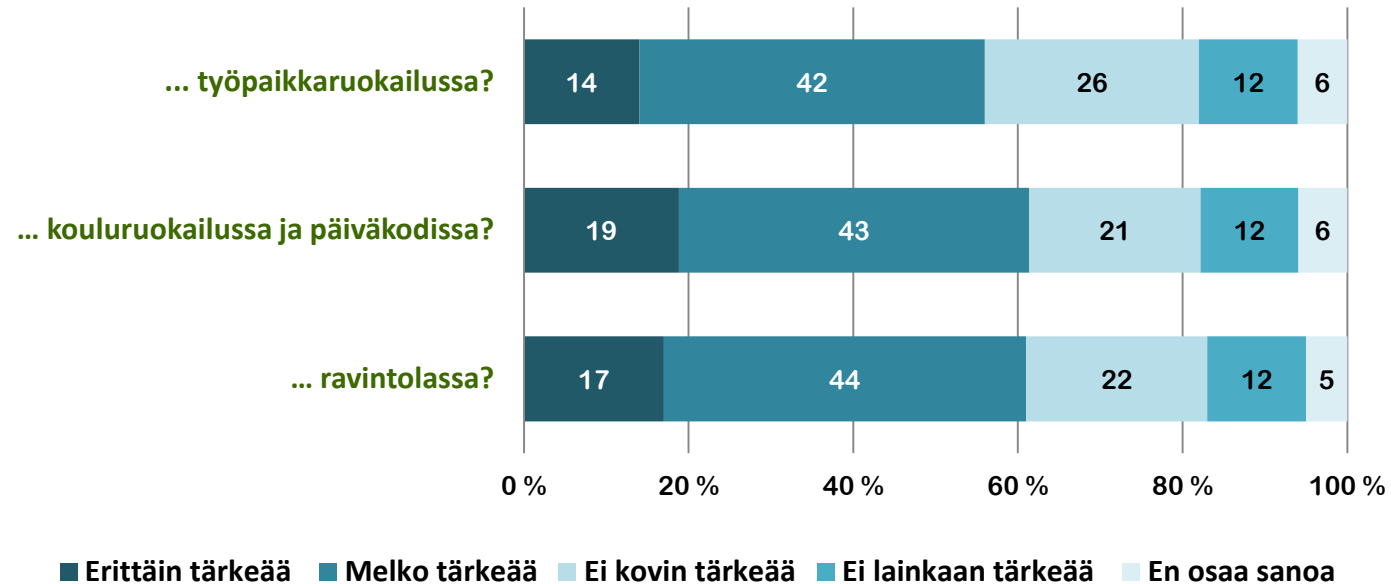


- Ammattikeittiöiden tarjoamasta ruoasta 20 % tulee olla luomua vuoteen 2020 mennessä.
- Suomi jäljessä muita Pohjoismaita.

KULUTTAJAT TOIVOVAT LUOMURUOKAA MYÖS PALVELUIHIN



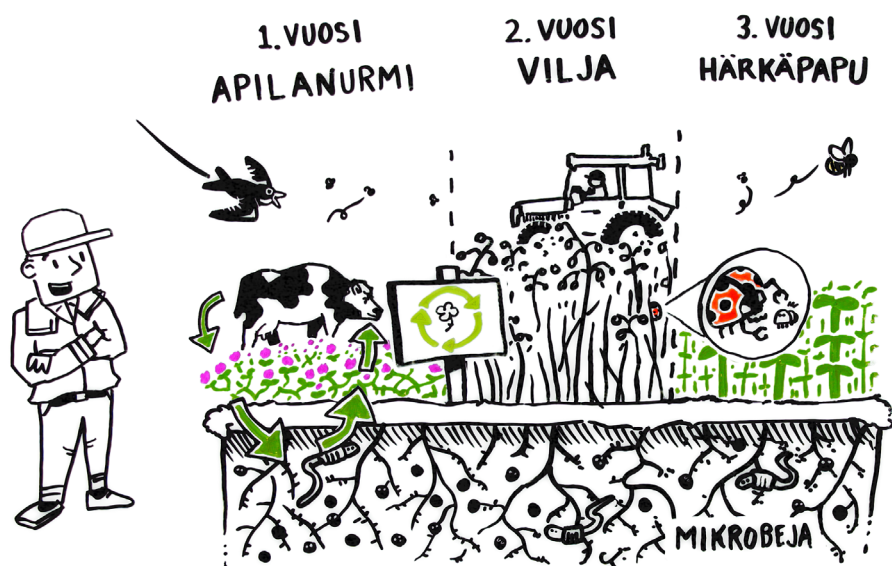
Miten tärkeänä pidät luomun tarjoamista...



MITÄ LUOMU OIKEASTAAN ON?

Luomu yhdistää ympäristön kannalta parhaat tuotantotavat, korkeat vaatimukset eläinten hyvinvoinnille sekä kuluttajien toiveet korkealaatuisista ja luonnollisista tuotteista.

https://www.youtube.com/watch?v=9_Gkv5oPk70



LUOMU EDISTÄÄ KESTÄVÄÄ KEHITYSTÄ

Luomutuotannon positiiviset vaikutukset – Luomu on osa ratkaisua

Positiivinen vaikutus vahvistuu	Hiilen sitominen maaperään lisääntyy 13 ILMASTOTEKOJA	Luonnon monimuotoisuus lisääntyy 30-50 % 15 MAANPÄÄLLINEN ELÄMÄ	Hyvinvoiva maaperä pidättää vettä hyvin 6 PUHDAS VESI JA SANITAATIO	Luomu on sertifioitu ja valvottu tuotantotapa 12 VASTUULLISTA KULUTTAMISTA	Tietyissä luomutuotteissa on enemmän ravinteita 3 TERVEYTTÄ JA HYVINVOINTIA	Luomu pitää huolta maasta ja säilyttää sen kasvukunnon myös tuleville sukupolville 2 EI NÄLKÄÄ	
Negatiivinen vaikutus pienenee	Teollisia maatalouskemikaaleja tarvitaan vähemmän 13 ILMASTOTEKOJA	Maatalouskemikaalit heikentävät luonnon monimuotoisuutta 15 MAANPÄÄLLINEN ELÄMÄ	Maatalouskemikaalit saastuttavat vesistöjä 6 PUHDAS VESI JA SANITAATIO	Ravinnepäästöt rehevöittävät vesistöjä 14 VEDENALAINEN ELÄMÄ	Tehomaatalous köyhdyttää ekosysteemejä 12 VASTUULLISTA KULUTTAMISTA	Maatalouskemikaalit ovat riski maataloustyöntekijöiden terveydelle 8 IHMISARVOISTA TYÖTÄ JA TALOUSKASVUA	Torjunta-ainejäämät ovat riski terveydelle 3 TERVEYTTÄ JA HYVINVOINTIA

Luomutuotanto ja kestävä kehitys – tavoitteet – raportti:
proluomu.fi/mita-on-luomu/kestava-kehitys/

LUOMUA.
ILMAN
MUUTA.

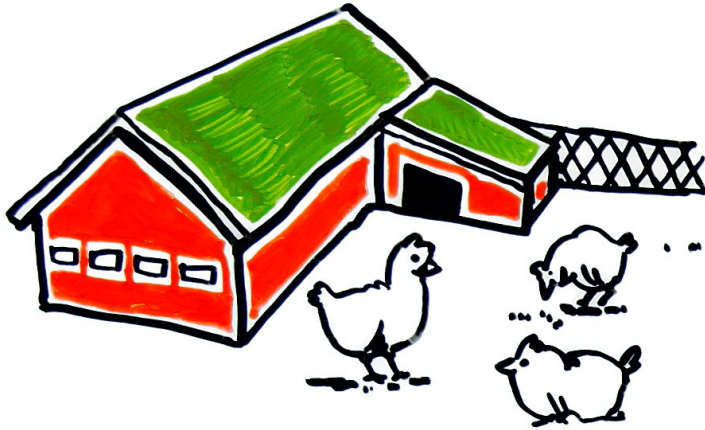


YMPÄRISTÖ KIITTÄÄ



- Luomutuotannon tärkein ja selkein ympäristövaikutus on luonnon monimuotoisuuden ylläpito.
 - Luomupelloilla elää tutkitusti lähes 30 % enemmän kasvi- ja eläinlajeja kuin tavanomaisesti viljellyllä pellolla.
- Luomukasvintuotanto perustuu ravinteiden tehokkaaseen kierrätykseen, jotta uusiutumattomia luonnonvaroja voidaan säästää.
- Luomutuotannossa käytettävät eloperäiset lannoitteet sekä luomutilojen viljelykiertoon kuuluva apilanurmi tekevät hyvää maan rakenteelle ja pieneliöstölle.
 - Maasta tulee muhevaa ja se pidättää ravinteet ja veden kasvien käytössä.
 - Muheva maa sitoo itseensä hiiltä ja auttaa hillitsemään ilmastonmuutosta.

LAJITYYPILLISTÄ ELÄMÄÄ



- Kaikki eläimet pääsevät ulkoilemaan kesäisin.
- Luomueläimillä on tilaa liikkua myös sisällä.
- Eläimiä ei suljeta häkkeihin (kanat, emakot).
- Luomurehu koostuu luomuviljellyistä raaka-aineista, jotka tuotetaan pääasiassa omalla luomutilalla tai hankitaan alueen muilta luomutiloilta.
- Luomueläimiä lääkitään, jos ne sairastuvat.
 - Tuotteen varoaika lääkityksen jälkeen on kaksinkertainen tavanomaiseen tuotteeseen verrattuna.

LUONNOLLISTA RUOKAA



- Luomutuotannossa torjunta-aineiden käyttö on äärimmäisen rajoitettua.
 - Tauteja ja tuholaisia vastaan saa käyttää vain muutamia luonnossa esiintyviä aineita.
 - Rikkakasvien torjunta-aineet on kielletty kokonaan.
- Lisäaineiden käyttö on luomuelintarvikkeiden valmistuksessa tiukasti säänneltyä.
 - Suuri osa luomussa sallituista lisäaineista on peräisin luonnosta.
 - Ei fosfaatteja, keinotekoisia makeutus- tai väriaineita eikä arominvahventeita.



VILLIÄ LUOMUA

- Riista tai luonnonkalat eivät voi olla luomua.
 - Vain viljely kala ja tarhattu riista voi olla luomua.
- Luonnontuotteet voivat olla luomua, jos ne on kerätty luomusertifioidulta keruualueelta.
 - Tällaisia tuotteita ovat esimerkiksi metsämarjat, villiyrtit, sienet ja mahla.
- Luomukeruualueella ei ole viimeisen kolmen vuoden aikana käytetty lannoitteita tai torjunta-aineita.
- Luomukeruutuotteiden tuotantoketjua valvotaan vuosittain kuten muutakin luomutuotantoa.
 - Tuotteet ovat jäljitettävissä metsään asti.



VALVOTTUA TUOTANTOA

- Luomu on osa EU:n lainsäädäntöä ja samat säädökset ovat voimassa koko EU:ssa.
- Jokainen luomuviljelijä ja luomutuotteiden valmistaja sitoutuu noudattamaan luomusäädöksiä ja liittyy luomuvalvontaan.
- Suomessa luomua valvovat viranomaiset vuosittaisin tarkastuksin.
- Vain valvontajärjestelmässä mukana olevat tuotteet saa merkitä EU:n luomumerkillä.
- Ruokapalveluiden ei tarvitse kuulua luomuvalvontaan, vaikka ne käyttävät luomuraaka-aineita.
- Muista kertoa luomun käytöstä oikein – se on osa vastuullisuutta.
 - Portaat luomuun -ohjelma tarjoaa mallin ja ohjeistuksen luomun käyttöön ja viestintään ammattikeittiössä.

AMMATTIKEITTIÖIDEN VALINNOILLA ON VAIKUTUSTA



- Suomessa on noin 17 500 ammattikeittiötä.
- Vuoden aikana ammattikeittiöissä valmistetaan yli 700 miljoonaa aterialla.
- Suomalaiset käyttävät 7 600 miljoonaa euroa hotelli-, kahvila- ja ravintolaostoihin.

→ Ammattikeittiön kestäväillä raaka-ainevalinnoilla on suuri merkitys ympäristölle!





Mitä on luomu? - Pro Luomun verkkosivujen aineisto

- Vaikutukset ympäristöön ja yhteiskuntaan
- Luomutuotanto ja kestävän kehityksen tavoitteet
- Tuoteryhmäkohtaiset infoaineistot
- Infograafeja ja muuta materiaalia opetuskäyttöön

Ruokapalvelualan ympäristöpassi / Ympäristöosaava

- Ruokapalvelualan ympäristövaikutukset

Viesti luomusta oikein -hankkeen aineisto

- Luomu ammattikeittiössä ja kaupassa
- Luomun käyttäjän käsikirja
- Luomun valvonta ammattikeittiöissä
- Opetusmateriaalia (mm. luomun perusteet, viestintä,
- käyttö ammattikeittiöissä, omavalvonta)

Ruokavirasto

- Luomuvalvonta
- Tilastotietoa





[Luomua ravintola](#) / Portaat luomuun -ohjelma

- Luomutuotteiden käytön lisääminen ammattikeittiöissä asteittain
- Luomuviestintä
- Luomu ruokalistalla
- Luomu omavalvonnassa

[Ekoruokakone](#)

- Luomun lisääminen ruokalistalle ilman lisäkustannuksia
- Raaka-aineiden ympäristövaikutukset
- Sesonkiruokalistan suunnittelu
- Luomuraaka-aineiden saatavuustietoja
- Reseptipankki

[EkoCentria](#)

- Vastuulliset elintarvike- ja ruokapalveluhankinnat
- Kestävän kehityksen mukainen ruokatuotantoprosessi
- Kasvisruokareseptiikkaa
- Uutiset 2040



OTA
YHTEYTTÄ

PRO LUOMU 



Maa- ja metsätalousministeriö

Toiminnanjohtaja Marja-Riitta Kottila,
Pro Luomu ry
marja-riitta.kottila@proluomu.fi
+358 40 581 9252

Asiantuntija Aura Lamminparras,
Pro Luomu ry
Aura.lamminparras@proluomu.fi
+358 40 556 8097

Hankepäällikkö Anu Arolaakso,
EkoCentria
Anu.Arolaakso@sakky.fi
+358 44 785 4048

*Tämä aineisto on tuotettu Mitä se luomu oikeastaan on? -
hankkeessa, jota rahoittaa maa- ja metsätalousministeriö.*

LUOMUA.
ILMAN
MUUTA.

