

LUOMU UUDELLAMAALLA

Vastuullinen uusimaalainen ruoka-hanke 2022



Euroopan maaseudun
kehittämisen maatalousrahasto:
Eurooppa investoi maaseutualueisiin



Elinkeino-, liikenne- ja
ympäristökeskus



AMMATTIKORKEAKOULU
University of Applied Sciences

Sisällysluettelo

- Luomu Uudellamaalla
- Luomutoimijat Uudellamaalla kunnittain 2022
- Luomumaatilojen määrä Uudellamaalla kasvaa reilut 8%
- Luomuviljelty peltoala kasvaa Uudellamaalla tasaisesti
- Luomurukiin tuotantoala Uudellamaalla melkein kolminkertaistui vuonna 2021
- Uudenmaan luomukotieläintilat 2021
- Luomuperuna- ja puutarhatuotanto Uudellamaalla
- Luomu käy hyvin kaupaksi Uudellamaalla
- Uudellamaalla eniten luomuelintarvikkeita jalostavia yrityksiä
- Luomua arvostetaan ammattikeittiöissä Uudellamaalla
- Luomuntuottajia ja käyttäjiä Uudeltamaalta

Luomu Uudellamaalla

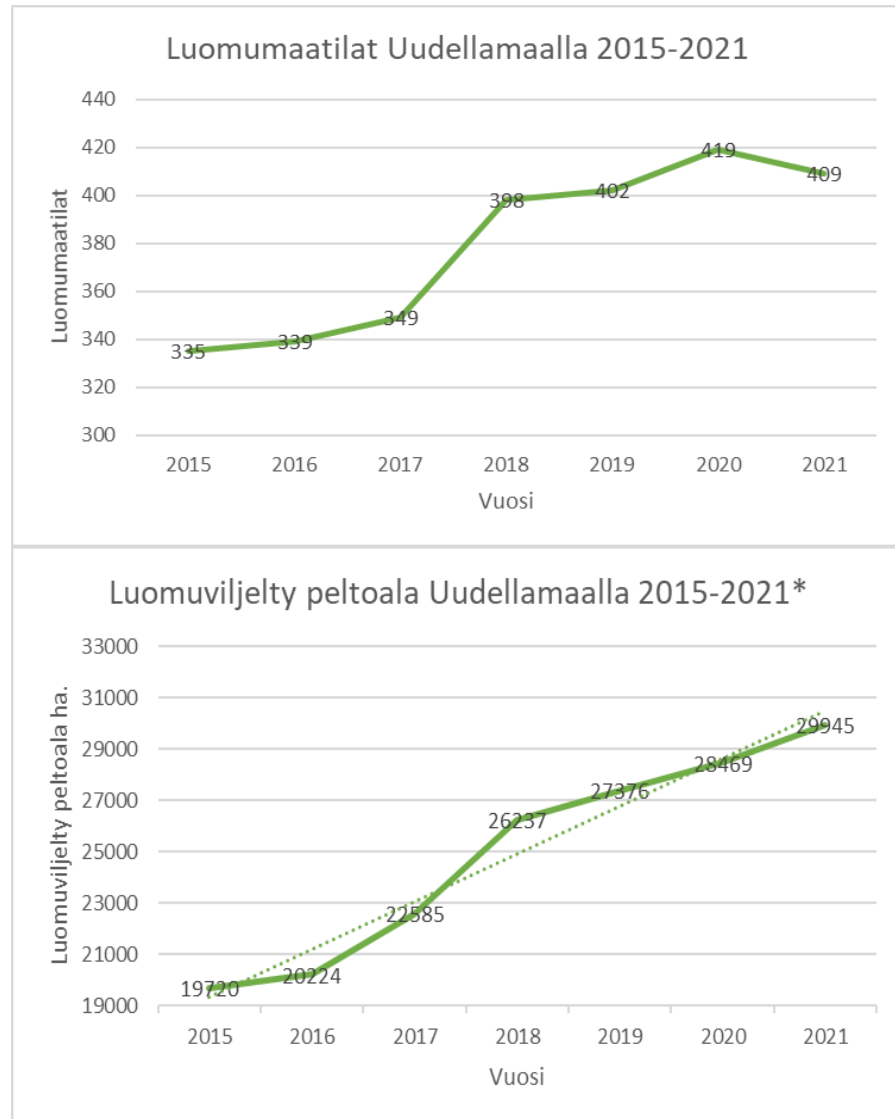
- Uudellamaalla oli vuonna 2022 (elokuu) alkutuotannon luomutoimijoita yhteensä 413, joista luomumaatiloja 401
- Uudellamaalla eniten luomutoimijoita löytyy Lohjalta, 70 kpl. (n. 17 % Uudenmaan luomutoimijoista)
- Uudenmaan maatiloista luomutilojen osuus on 13,9 %, ja niiden keskikoko on 73,2 ha (koko Suomi 11.1 %, 66,7 ha)
- Uudellamaalla viljelystä peltoalasta on luomua 16,5%, yhteensä 29 945 ha (sisältää siirtymävaiheessa olevan peltoalan)
- Uusimaa on luomun käyttäjätilaston ykkönen
- Uudellamaalla on eniten luomuelintarvikkeita jalostavia yrityksiä
- Luomuliiton Vuoden 2021 Luomutuote -palkinnot tulivat Uudellemaalle Krannin tilan 00-tyyppiselle pizzajauhalle sekä Malmgårdin Pikkuhelmiä-yksijyvävehnälle

LOHJA JATKAA UUDENMAAN LUOMUISIMPANA KUNTANA

Luomutoimijat Uudellamaalla kunnittain 2022

Lohja	70	Pornainen	14
Loviisa	45	Inkoo	12
Raasepori	33	Lapinjärvi	10
Mäntsälä	29	Siuntio	10
Vihti	28	Kirkkonummi	7
Porvoo	25	Karkkila	7
Askola	24	Hyvinkää	6
Myrskylä	20	Vantaa	6
Tuusula	16	Espoo	3
Nurmijärvi	15	Järvenpää	2
Pukkila	15	Helsinki	1
Sipoo	14	Hanko	1

Luomumaatilojen määrä laski, mutta peltoala nousi vuonna 2021



- Luomumaatilojen määrä Uudellamaalla laski vuonna 2021 noin 2,4 % vuodesta 2020
- Vuodesta 2015 uusimaalaisten luomutilojen määrä on kuitenkin kasvanut reilut 22 %
- Vaikka luomumaatilojen määrä laski hieman, niin luomuviljelty peltoala kasvoi reilut 5 %
- Vuodesta 2015 luomuviljelty peltoala Uudellamaalla on kasvanut melkein 52 %
- Vuoden 2021 luvussa myös siirtymävaiheessa olevat peltoala, eli alaa viljellään luonnonmukaisesti, mutta satoa ei vielä voida markkinoida luomutuotteena



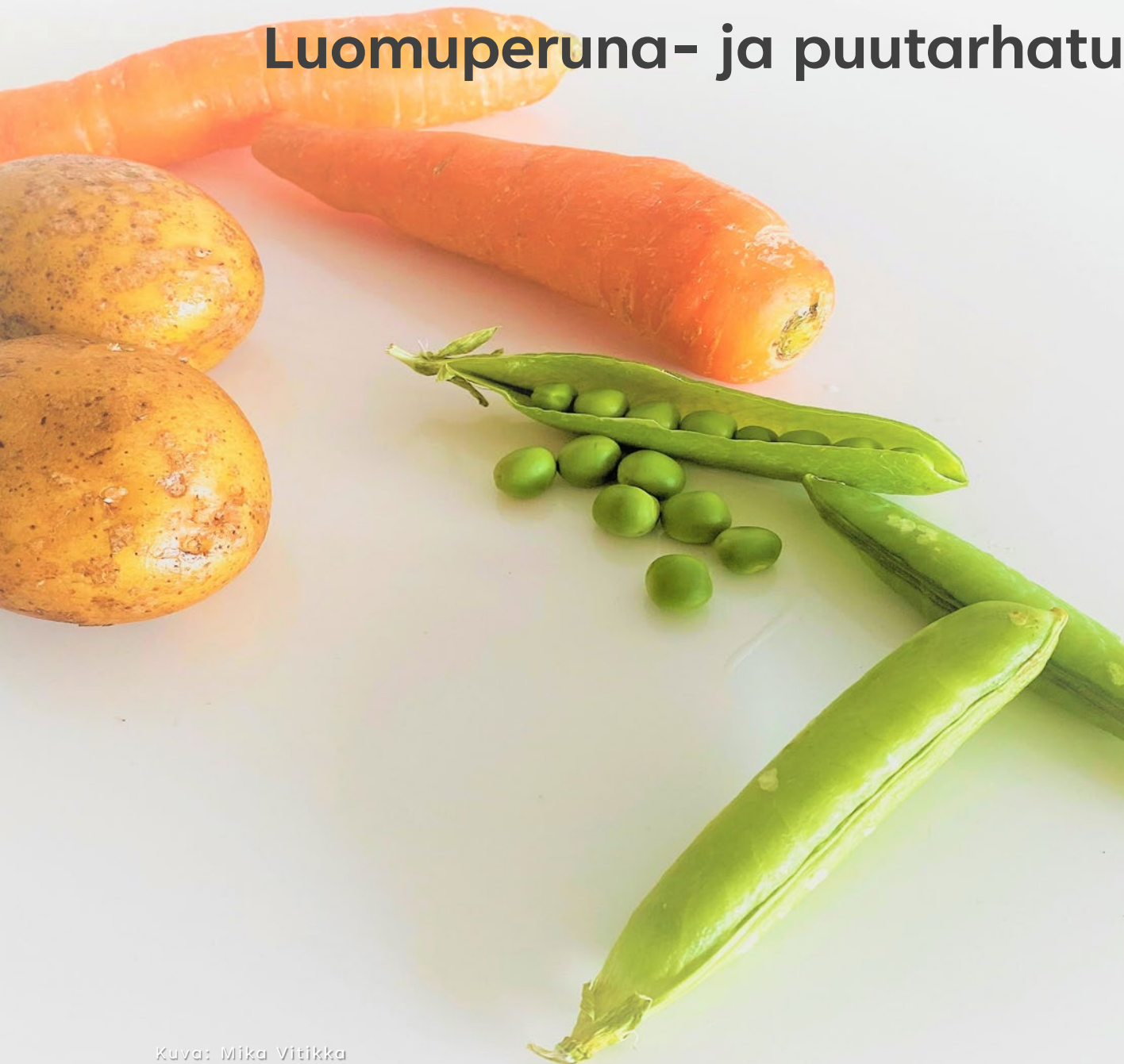
LUOMUHYVÄKSYTTY TUOTANTOALALLA UUDELLAMAALLA 2021

Tärkeimmät vilja- ja valkuaiskasvit ja nurmi



- Uudenmaan viljelyin luomuviljakasvi on kaura, sen tuotantoala on kasvanut vuodesta 2013 reilut 75 %
- Uudellamaalla on Suomen suurimmat luomurukiin ja -härkäpavun tuotantoalat
- Luomurukiin tuotantoala on melkein kolmikertaistunut viimeisen kymmenen vuoden aikana (390 ha/2012->1035 ha/2021)

Luomuperuna- ja puutarhatuotanto Uudellamaalla



Kuva: Mika Vitikka

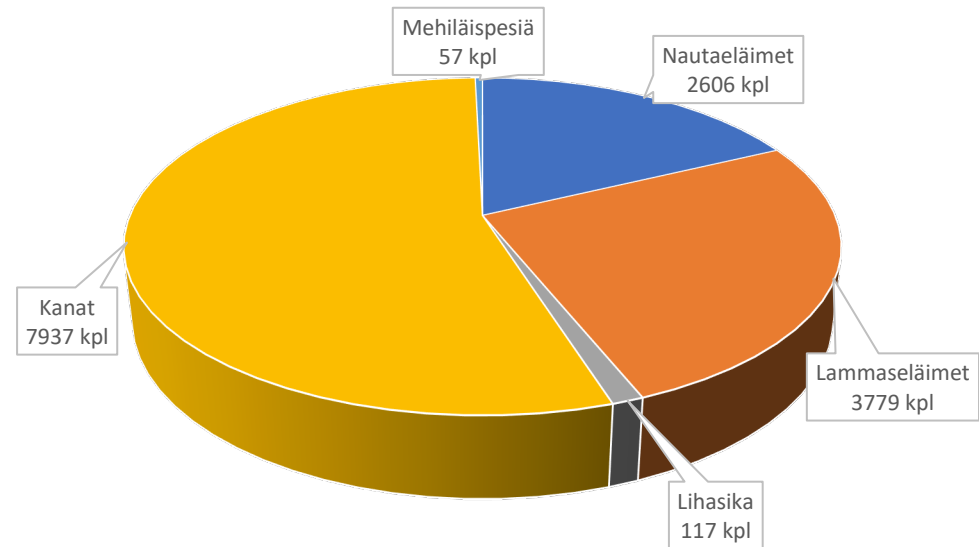
- Uudellamaalla on Suomen suurin puutarhakasvien luomuhyväksytty tuotantoala 261,4 ha pitkälti tarhaherneen ansiosta
- Tarhahernettä viljellään yhä eniten Uudellamaalla (197,3 ha), vaikkakin tuotantoala väheni vuodesta 2020 64%
- Luomuperunaa viljellään varsin vähän ja sen tuotantoala on kahdeksassa vuodessa melkein puolittunut

Uudenmaan luomukotieläintilat 2021



Kuva: Bovikin luomutila /Terhi Vitikka

- Vuonna 2021 Uudellamaalla oli 55 kappaletta luomukotieläintiloja
- Viimeisen viiden vuoden aikana luomukanojen määrä Uudellamaalla on melkein tuplaantunut
- Luomuporsaiden määrä on pudonnut vuodesta 2014 (316 kpl) 63% (117 kpl)



UUELLAMAALLA ENITEN LUOMUELINTARVIKKEITA JALOSTAVIA YRITYKSIÄ*

Elintarvikejalostajat Ely-alueittain lkm



Lähde: Luonnonmukaisen tuotannon valvontaraportti 2021, Ruokavirasto



Tammisaarella toimivan Jalofoodsin Jalotempe Härkäpapu valmistetaan fermentoimalla perinteisin tavoin kotimaista luomuhärkäpapua ja -tattaria.

* Elintarvikkeiden jalostuksella tarkoitetaan monimutkaisempaa, esim. useampaa raaka-ainetta sisältävän elintarvikkeen prosessointia.

Esimerkkejä uusimaalaisista luomutuotteista

Backers

luomumallaslimppu on klassikko ja saaristolaisleipien aatelia. Vuoden 2014 uusmaalainen tuote, Backers luomumallaslimppu on 100 % luomua, maidoton ja vegaaninen.



Raikastamon

luomulimonadeja, -mehuja ja mocktail-juomia löytyy kaupoista ympäri Suomen. Limonadeissa makuina mm. kola, sitruuna, omena-seljankukka ja mustikka-lime.



Krannin tilan 00-pizzajauho valmistetaan Jaarli-keivätvehnästä ja se on ensimmäinen tutkitusti laadukas kotimainen, vahvasitkoinen pizzajauho. Se valittiin vuoden 2021 luomutuotteeksi.



Tammisen luomu ylikypsä savusaunapalviviipale sai kunniamaininnan vuoden 2020 luomutuotekilpailussa. Se on perinnesavustamon savusaunassa kypsennetty kokolihaleikkele.



LUOMU KÄY HYVIN KAUPAKSI UUDELLAMAALLA

- Uusimaa on luomun käyttäjätilaston ykkönen
- Luomutuotteita ostetaan pääkaupunkiseudulla muuta maata enemmän
- Luomua aktiivisesti ostavien* ja tulevaisuudessa sitä lisäävien kuluttajien määrä kasvaa nopeiten pääkaupunkiseudulla
- Suomessa on vähintään säännöllisesti luomua ostavia 2,2 miljoonaa aikuista
- Yli puolet suomalaisista ostaa luomua säännöllisesti, muutamasta kerrasta viikossa kertaan kuukaudessa

*AKTIIVIOSTAJAT = OSTAA LUOMUTUOTTEITA VÄHINTÄÄN VIIKOITTAIN



Kuva: Mika Vitikka

LUOMUA ARVOSTETAAN AMMATTIKEITTIÖISSÄ UUDELLAMAALLA



RAVINTOLA
RESTAURANT

Kuva: Mika Vitikka

Lähde: <https://www.luomuravintola.fi/>

- Uudellamaalla sijaitsee reilu kolmannes koko Suomen [Portaat luomuun -ohjelman](#) ravintoloista
- Vuodesta 2014 lähtien käydystä [Luomu SM-kilpailusta](#)* on tullut Uudellemaalle 34 voittoa eri sarjoista

Vuoden 2022 uusimaalaiset Luomu SM- voittajat:

- Julkiset ruokapalvelut suuret: **Palvelukeskus Helsinki**, päiväkodeissa luomua 25 %
- Yksityiset ravintolapalvelut
pienet: **Ravintola Härmän Rati**/Järvenpää, luomua 96 %
suuret: **UniCafe/Ylva Palvelut Oy**, Helsinki, luomua 5,3 %
- Julkisten ruokapalvelujen sarjan tuplavoittajaksi nousi **Palvelukeskus Helsinki**, kun sen luomun käyttö lisääntyi viime vuonna 6,7 % -yksikköä.
- Porvoolainen ravintola **Zum Beispiel** palkittiin eniten luomun osuutta lisänneiden yksityisten ravintoloiden sarjassa ykkössijalla. Se nosti luomun käyttöastetta 6 % -yksikköä ja sen luomun käyttöaste on 68 %.

* Luomu SM on kaikille luomua käyttäville ravintoloille ja ruokapalveluille tarkoitettu kilpailu, jossa etsitään eniten luomun käyttöä lisännyttä toimijaa.



UUSIMAALAISIA LUOMUTUOTTAJIA JA TOIMIJOITA

AIRIKKALAN TILA



Airikkalantie 48, 01860 Perttula

P. 046 810 2444

tila@airikkala.fi

facebook.com/airikkalantila

instagram.com/airikkala.fi

Kuva: Airikkalan tila

- Uotilan kylässä, Nurmijärvellä sijaitsevalla Airikkalan tilalla on pitkät perinteet maataloudesta. Talonpoikaistila on ollut samalla suvulla vuodesta 1553
- Airikkalan tilaa hoitavat jo 19. sukupolvessa Mona ja Ilari Airikkala ja siellä tuotetaan pääasiassa luomulammasta, villoja ja taljoja
- Luomutuotantoon Airikkalan tila siirtyi keväällä 2017
- Airikkalat viljelevät myös pienimuotoisesti parsaa, jonka viljely käynnistyi vuoden 2017 keväällä
- Vuonna 2021 tilalle istutettiin 70 omenapuuta, joista odotellaan tulevaisuudessa satoa
- Airikkalan tila myy tuotteitaan verkkosivujen kautta suoramyyntinä

www.airikkala.fi

SAMSARA OY

LUOMULEIVÄN PIONEERI

- Samsara Oy on ollut ensimmäisiä luomuleipomoita Suomessa ja valmistanut luomuleipää jo vuodesta 1977 lähtien
- Leipomon kaikki tuotteet valmistetaan puhtaista, luonnonmukaisesti tuotetuista raaka-aineista ilman lisä- tai säilöntäaineita ympäristöä kunnioittaen
- Samasaran leivissä käytetään aina esitaikinaa, jota ammattikielellä puhutaan raskituksesta, joka vaikuttaa oleellisesti myös leivän säilyvyyteen
- Samasaran leipävalikoimassa tällä hetkellä ovat: Ruislimppu, Ruisreikäleipä, Ruisvuokaleipä, Kruskaleipä, Maalaisleipä, Siemenvuoka, Kauraleipä, Grahamleipä ja Spelttivehnäleipä
- <https://www.samsara.fi/>





BarLaurea

- Espoon Leppävaarassa sijaitseva BarLaurea on Laurea-ammattikorkeakoulun opetusravintola, joka toimii restonomiopiskelijoiden oppimisympäristönä
- Portaat luomuun tasolla 5
- Luomu-SM voittaja 2015, 2016, 2017, 2019, 2020 ja 2021 (keskisuuri julkinen toimija)
- Luomunkäyttöprosentti 42
- BarLaurean toimintaa ohjaavia arvoja ovat lähi- ja luomuruoka, kestävä kehitys ja hävikin hyödyntäminen
- Vuosittain BarLaureassa koulutetaan noin 200 restonomiopiskelijää
- Toimintaa ohjaa ravintolapäällikkö Taneli Kesäläinen ja keittiömestari Jarmo Vähä-Savo

<https://barlaurea.fi/>

MÄNTYMÄEN LUOMUKANALA

- Mäntymäen luomutila sijaitsee Palopuron kylällä Hyvinkäällä
- Tila on ollut Latostenmaan suvussa jo vuodesta 1879, nyt sitä pyörittää jo viides sukupolvi
- Mäntymäen luomutilalla kasvatetaan luomukanoja ja tuotetaan luomukananmunia
- Mäntymäen luomukanalassa pakataan kaikki kananmunat käsityönä ja toimitetaan pk-seudulla valikoiduille K-kauppiaille, Food Market Herkkuihin ja REKO-lähiruokarenkaille sekä ravintoloille
- Mäntymäen luomukanala valmistaa myös kanaliementä, joka on ainoa omista munintansa lopettaneista kanoista valmistettu liemi Suomessa
- Tilalla on myös lauantaisin suoramyyntiä



MÄNTYMÄEN LUOMUKANALASSA LUOMU+ TARKOITTAA

- Ulkoilua jokaisena vuodenaikana
- Lyhyet kuljetusmatkat ja tuoreet munat
- Omavaraisuus
- Vastuu ympäristöstä
- Hiilijalanjälki eli ilmastovaikutus

[\(lue lisää\)](#)

MALMGÅRD

- Malmgårdin kartano sijaitsee entisen Pernajan kunnan alueella Loviisassa
- Malmgårdissa viljellään luonnonmukaisesti lähes 500 hehtaarin peltoalaa
- Kartanon pitkät perinteet ulottuvat 1600-luvulle asti, ja se on ollut Creutzin kreivillisen suvun omistuksessa jo yli 400 vuotta
- Nykyinen isäntä kreivi Henrik Creutz edustaa 13. sukupolvea
- Tilalla on myös luomutuotteiden jalostusta ja myyntiä sekä panimotoimintaa
- Kartanon puodissa myydään mm. jauhoja, hiutaleita, mysliä, oman panimon juomia sekä muita lähialueen tuottajien tuotteita



Kuvat: [Malmgård](https://www.malmgard.fi/)



Luomuliitto myönsi vuoden 2021 luomutuote-palkinnon Malmgårdin Pikkuhelmiä-yksijyvävehnälle kuluttajatuotteiden sarjassa. Pikkuhelmet yksijyvästä kuoritaan läheisessä luonnonmukaisesti hyväksytyssä myllyssä, jonka jälkeen ne murskataan, lajitellaan ja pakataan Malmgårdissa. Yksijyvävehnä/ Einkornvehnä (*Triticum monococum*) on vehnien perusmuoto.



LÄHDEAHON OMENA



www.omenatila.fi/

<https://www.facebook.com/lahdeahonomena>

- Lähdeahon omenatila sijaitsee Uudellamaalla Pornaisten kunnan Laukkosken kylässä
- Eila ja Aarto Torvasti perustivat luomuomenatilan vuonna 2000
- Tilan viljelyala on 2 hehtaaria, josta omenaviljelyssä on hehtaari
- Lähdeahon kylmäpuristettua, pastöroitua luomuomenamehua on myynnissä 3 litran hanapakkauksissa tilalta suoraan
- Lähdeahon omenatila tarjoaa ympäristöystävällistä kuivauspalvelua ympäri vuoden
- Tilan päärakennus toimii myös vuokrattavana majoitustilana

RIILAHDEN KARTANO /RILAX GÅRD



Jessica Aminoff on Riilahden kartanotilan 12. viljelijä

Kuva: Riilahden kartano

- Riilahden kartano on vanha sukutila vuodelta 1645 joka sijaitsee Raaseporin Bromarvissa
- Riilahden kartanon päätuotantosuuntana on hiilineutraalin Hereford-luomunaudanlihan tuotanto
- Lihantuotannosta tulevat hiilipäästöt kompensoidaan pidentämällä tilan omien metsien kiertoaikaa
- Pelloilla tuotetaan myös luomurehua eläimille sekä luomuviljaa myyntiin
- Liha myydään luomutuotteina suoraan asiakkaille
- Kesäkaudella tilan karja laiduntaa vapaana ylläpitäen kulttuurihistoriallista luonnonmaisemaa
- Muihin palveluihin kuuluu mökkivuokraus, seikkailu- ja elämyspalvelut, kokouspalvelut sekä kesäisin ratsastus

<https://www.rilax.fi/>

MAMA MEM'S

- Mama Mem's on helsinkiläinen perheyrittäjä, joka valmistaa käsin tuoretofua aidon vietnamilaisen reseptin mukaan
- Mem Vu, eli Mama Mem, tuli Suomeen pakolaisena Vietnamista vuonna 1989
- Mama Mem oli sitä mieltä, että ruoan kautta hänen lapsensa ja läheisensä pääsisivät parhaiten osaksi vietnamilaista kulttuuria
- Mama Mem's Oy:n perustaja ja Memin poika Ha Hoang, kertoo äitinsä halunneen ruokkia hyvin sekä perheensä että kaikki muutkin



- Mama Mem's valmistaa tuoretofunsa luomusertifioiduista ranskalaisista soijapavuista
- Tuoretofun valmistamisen sivuvirrat käytetään hyväksi toisissa tuotteissa ja lannoitteena
- Mama Mem's tuoretofua käytetään useassa ravintolassa Uudellamaalla, ja sitä löytyy myös hyvin varustetuista K-kaupoista

KIITOS

Lisätietoja:

Mika Vitikka
Projektiasiantuntija
Laurea-ammattikorkeakoulu
mika.vitikka@laurea.fi

Vastuullinen uusimaalainen ruoka –hanke käynnistyi marraskuussa 2021. Uudenmaan ELY-keskuksen ja Euroopan maaseudun kehittämisen maatalousrahaston rahoittaman hankkeen tavoitteena on tukea Uudenmaan ruokatuotannon kasvua ja alueen yrittäjyyttä, kasvattaa työllisyyttä sekä maaseutu- että kaupunkiympäristössä sekä yhdistää ja tukea näiden alueiden yhteistyötä. Hanke jatkuu vuoden 2023 maaliskuun loppuun. Hanketta koordinoi Laurea-ammattikorkeakoulu.

