



Miten luomua suurkeittiöön?

Suunnittelija Tiina Ahola, tiina.ahola@palmia.fi
Palmian catering-palvelut
Lisää luomua -kiertue 1.10.2012 Hyvinkää



Catering-palvelut

- 100.00 aterialla päivässä, noin 1600 ammattilaista
- Helsingin kaupungin omistama liikelaitos
- Toiminut vuodesta 2003
- Koulupalvelut n. 150 koulua
- Päiväkotipalvelut n. 300 päiväkotia
- Lounasravintolat n. 60 ravintolaa
- Potilasruokailu
- Kotiateriat
- Catering Pakkala



Luomutilanne tänään

- Luomu on osa Vastuullinen ateria 2012 – 2015 ohjelmaa
- Päiväkodeissa luomua n. 14,3 %
(kaupunginvaltuuston asettava tavoite 50 % v. 2015)
- Kouluissa lähinnä ruokateemoissa, viime syksynä mm. Vihreä viikko -ruokateema
- Lounasravintolat ja ammattikorkeakoulut: nautitaan päivittäin noin 11.300 luomua & Reilua kahvikuppia, kahviloissa luomusämpylöitä ja ruisleipää, lounaan osana luomuleipä, luomupasta, tofu tms.



Luomutavoitteet

- Vastuullinen ateria -ohjelman mukaisesti lisäämme luomun käyttöä
- Päiväkotien vuoden 2013 luomuprosentin noususta neuvotellaan parhaillaan
- Pyrimme lisäämään juureksia, kasviksia ja maitotaloustuotteita päiväkodeissa
- Kouluravintolat: toteutetaan normaalilla ruokalistalla, jos taloudellisesti mahdollista
- Lounasravintolat: pyrimme lisäämään luomun määrää kahvilatuotteissa ja lounaslistalla



Luomun haasteet suurkeittiössä

- Saatavuus: satokauden saanti
- Määrät: suuri tarve yksittäistä tuotetta samanaikaisesti
- Pakkauskoot: suurkeittiöpakkaukset
- Käsittelyaste: esikäsitelty suurtalouskeittiöille
- Kuljetukset: saatavuus tukkujen kautta
- Ravitsemussuositukset: päiväkoteissa suola, rasva, maidon D-vitamiini
- Hinta: päiväkodit, koulut, lounasravintolat



Mikä lopulta ratkaisee?

- Vaikka ruoka olisi ravitsemussuositusten mukaista, paikallisesti tuotettua ja luomuraaka-aineista tehtyä - jos se ei maistu asiakkaille, on työ turhaa.

Ratkaisevaa on

maku, maku ja maku!



Kiitos!

Tiina Ahola
tiina.ahola@palmia.fi

