



Portaat luomuun

Ohjelma ammattikeittiöille

HoReCa-tapaaminen *Muistio*

19.3.2015 klo 12-14.30

Postitalo, Helsinki

Paikalla

Mika Heiskanen (Finlandia-talo)

Leila Fogelholm (Fazer Food Services)

Jarkko Knuutinen (Meira Nova)

Marko Kapanen (Heinon Tukku)

Regina Ekroos (Espoo catering)

Marja-Riitta Kottila (Pro Luomu ry)

Anu Arolaakso (EkoCentria/Portaat luomuun)

Reetta Toivanen (EkoCentria, siht)

Luomumyynnin kehitys

- *Marja-Riitta Kottila kertoi alustavia tilastolukuja luomun HoReCa-myynnistä*
- *Luomumyynnin osalta pientä laskua, mutta tukkujen edustajat kertoivat kuitenkin myynnin volyymin kasvaneen monessa tuoteryhmässä.*
- *Muut luomutuotteet tuoteryhmään kuuluvat mm. tee ja mehut.*
- *Luomu TOP5 vähittäiskaupassa kananmunat, hiutaleet, lastenruoat. Myynnistä merkittävinä yksittäinen tuo maito ja tuoteryhmistä hedelmät ja vihannekset*
- *v. 2011 asetettuun tavoitteeseen (luomumarkkinat kolminkertaistuu v. 2015 mennessä) ei päästä.*
- *Tavoitteena myös että vuonna 2015 luomumarkkinoiden koko olisi 330 miljoonaa €, todellisuus tällä hetkellä lähempänä 225 miljoonaa.*
- *Koonti myyntiluvuista toimitetaan osallistujille sen valmistuttua.*

Luomutuotannon kehitys/näkymät

- *Hitaimmin kehittyvä tuoteryhmä luomussa on liha. Luomulihaa tuotettiin viime vuonna yhteensä 3,1 miljoonaa kiloa (luullisena), kun edellisvuoden määrä oli 2,86 miljoonaa kiloa. Kaikesta lihantuotannosta Suomessa luomun osuus on yhä alle prosentin.*
- *Sianlihantuotanto viime vuonna hieman laski. notkahtamisen taustalla on muun muassa luomusikojen kasvatuksessa todetut tuotantotekniset ongelmat esimerkiksi emakkojen rehustuksessa. Suomessa on n. 10*
- *Luomusiipikarjaa tuotetaan pienimuotoisesti. Luomubroilerintuotantoa ollaan vasta rakentamassa Suomeen. Siipikarjanlihan tuotannosta vain 0,1 prosenttia oli luomua.*
- *Luomulampaanlihan tuotanto on kaksinkertaistunut parissa vuodessa. Viime vuonna luomulampaanlihaa tuotettiin Suomessa 220 000 kg, mikä oli yli viidennes kaikesta kotimaisesta lampaanlihasta.*
- *Luomun EU-tukikannustimien toivotaan lisäävän viljelijöiden kiinnostusta ja näin saadaan volyyymia enemmän?*
- *Suomessa on maailman laajimmat luomukeruualueet.*

Luomumarkkinat muualla ja meillä

- ***Ruotsissa luomumarkkinat kasvoivat viime vuonna n. 30 %***
- ***Tanskassa 7-8 %***
- ***Saksassa kasvu on maltillista n. 4-5 %, samaa luokkaa kuin meillä***
- ***meillä luomumarkkinat kasvoivat viime vuonna n. 5 %, päivittäistavarakaupan mrk-osuus 1,7 %***

Luomu ammattikeittiöissä

Saksan HoReCa-markkinat 2012

- *Ravintoloiden markkinat n. 70 Mrd €, josta luomun osuus n. 1 % = 350 Milj € (Suomessa vastaava ravintoloiden liikevaihto v. 2013 oli 5,6 Mrd € ja luomun osuus Horeca-sektorin tukkujen myynnin arvosta v. 2013 oli noin 0,6 %)*
- *n. 2 300 ammattikeittiöllä on sertifiointi*
- *ammattikeittiöissä käytetään yksittäisiä raaka-aineita luomuna (kuten myös meillä)*
- *Julkiset keittiöt käyttävät luomua ammattikeittiöistä eniten*
- *Samansuuntaisia huomioita, kuin meillä Suomessa-> luomun käyttö kasvaa ammattikeittiöissä hitaasti mutta varmasti, mahdollinen kasvu julkisella sektorilla, keittiöt ovat suunnannäyttäjiä, suoramarkkinointi tiloilta kasvaa*
- *Luomu on kilpailutuksissa laatuominaisuus*

Luomu ammattikeittiöissä

- ***Luomun käyttömäärät ja käytetyimmät tuotteet erillisessä esityksessä muistion liitteenä***
- ***EkoCentrian ja Pro Luomun yhteishankkeesta erillinen esitys muistion liitteenä***

Muuta keskusteltua

- ***Luomun vienti: Suomesta viedään luomukauraa myös jalosteena yli 80 % ja se on laadultaan hyvää. Luomuvehnässä Suomi ei ole iso tekijä. Ruisleipää viedään, perunajauhoa, marjaa, myös broilerit tähtää vientiin.***
- ***Markkinavertailussa olisi hyvä saada luvut myös kiloina, jolloin saataisiin todellinen myynnin kasvu. Hinta vääristää kuvaa, koska hinta muuttuu jatkuvasti. Volyymit kiloissa tarkempia vertailulukuja.***
- ***Jotta julkinen sektori voisi merkittävästi lisätä luomun käyttöä, tulisi olla strateginen päätös asiasta sekä hankinnoille varattu (korvamerkitty) raha. Jos ruokapalvelun asiakas (esim. kunta/kaupungin ruokapalvelut tms.) ei palvelusopimuksessa halua luomua, sitä ei kilpailuteta***
- ***Ammattikeittiöt, luonnonkala ja riista jäävät uuden EU-luomusasetuksen ulkopuolelle. Luomukala voi olla aina vain kasvatettua kalaa***

Muuta keskusteltua ...

- ***Luomun näkyväksi tekemistä auttaa, jos keittiömestareita koulutetaan esimerkiksi siinä, ettei asiakasta saa johtaa harhaan ja miten luomun SAA kirjoittaa esim. ruokalistalle***
- ***Luomujalosteita ja perusraaka-aineita kaivataan lisää***
- ***Julkisen sektorin helpointa lähteä lisäämään luomua mm. perunajauho, kananmuna, ketsuppi, hedelmäsäilykkeet tai tuotteista, joita tuodaan muutenkin ulkomailta***
- ***Julkisella sektorilla 90 %:sti ruoka tehdään itse ja vaihtelua saadaan oman tekemisen kautta***
- ***Yhteenvetona todettiin, että lähdetään etsimään tuotteita, yhteistyökumppaneita ja ratkaisuja ammattimaisesti.***
- ***Marja-Riitta muistutti 1.10.2015 järjestettävästä Luomuelintarvikepäivästä, jossa mm. julkistetaan Luomu SM-kisan voittaja***
- ***Portaat luomuun -ohjelman kriteerien muuttaminen. Onko tarpeen laatia eri kriteerit julkiselle ja yksityiselle sektorille?***