



Luomu ammattikeittiössä kommenttipuheenvuoro

23.3.2021 webinaari
Merja Jokiniemi

luomutavoitteet ammattikeittiöille

2020 mennessä 20%

toteutui 12%

2030 mennessä 25%

miten saavutetaan?

”Suuri tuotantoala ei takaa luomun päätymistä
kuluttajalle”

potentiaali luomuostoihin

160 milj euroa

mikä avuksi?

-huomioidaan strategisessa päätöksenteossa ja tavoitteiden toteutumista seurataan sekä reagoidaan riittävän nopeasti tarvittaviin muutoksiin

-luomu ymmärretään yhtenä osana laajempaa, vastuullista ruokapalvelua

-jakelutuen haun ja ohjeistuksen selkeyttäminen, luomutuotteiden suurempi tuki jatkossakin

-parhaiden käytäntöjen jakaminen koko luomuketjussa

tuottajien/tavarantoimittajien panos

- todellinen vuoropuhelu ammattikeittiöiden kanssa
- jalosteita, puolivalmisteita joissa luomua
- enemmän luomukeruutuotteita
- hinnoittelun vääristymä korjattava
 - vk/sk hinta
 - ei erikoistuote-katetta
 - sesongin tuotteet edullisemmin
- aktiivisempi kohdennettu markkinointi ja tiedotus
- julkisen kilpailuttamisen aikataulujen ymmärrys

tiedotus ja koulutus

- enemmän selkeää, tutkittua tietoa luomutuotannosta
- kotimainen / luomu / lähi / villi
- ravintola-alan koulutuksen päivittäminen

Portaat luomuun -ohjelma

-vuodesta 2002 valmentanut julkisia ja yksityisiä ammattikeittiöitä luomutuotteiden käyttöön

-ohjelmassa mukana noin 2 400 keittiötä

-määritelty tarkat kriteerit, joiden täytyessä pääsee mukaan ohjelmaan ja saa käyttöönsä sertifikaatin sekä tiedotusmateriaalia asiakasviestintään

-luomutesti

porrastasot



ohjelman kehittymisestä

-2021 alussa sivusto ja lomakkeisto uusiutui täysin

-tulossa käyttötietojen sähköinen tilastointi

-2015 asti käytössä ollut auditointijärjestelmä,
keittiöt tarkastetaan vuosittain ja todennetaan
luomun käyttö

-kehitetään koko ajan ammattikeittiöiden tarpeiden
mukaisesti

luomuvalvonta-selvitys 2012:

”Selvitystyön aikana ei ole tullut esiin erityisiä tarpeita säädöstää tai valvoa luomutuotteiden käyttöä ammattikeittiöissä”

-ammattikeittiöissä toivotaan Portaat luomuun – ohjelman hyväksymistä ja tunnustamista riittäväksi ravintoloiden sertifiointijärjestelmäksi

-kunnalliset terveystarkastajat kiittäneet ohjelmaa Oiva-tarkastusten tukena luomun toteamisessa



Oppilasravintola
Timjami

Kiitos!

merja.jokiniemi@tampereensteinerkoulu.fi

050 323 3499