KOULUTUS TEKEE HYVÄÄ. LÄPI ELÄMÄN.

Hankintatreffit

Äänekoski 5.2.2019

Projektipäällikkö Anu Arolaakso, Savon koulutuskuntayhtymä, Kehityspalvelut, EkoCentria

Turun yliopisto
University of Turku

HELSINGIN YLIOPISTO
RURALIA-INSTITUUTTI

EkoCentria
SAVON KOULUTUSKUNTAYHTYMÄ

MAASEUTU.FI

Elinkeino-, liikenne- ja ympäristökeskus

Euroopan maaseudun kehittämisen maatalousrahasto: Eurooppa investoi maaseutualueisiin

MMM TAVOITE 20/2020

- ammattikeittiöiden tarjoamasta ruoasta 20 % tulee olla luomua vuoteen 2020 mennessä
    - Julkinen sektori toimii kestävien hankintojen edelläkävijänä ja esimerkkinä muille sektoreille
    - Ammattikeittiöiden kautta parannetaan luomuruoan saatavuutta
- viljellystä peltoalasta tulee olla 20 % luomutuotannossa
    - Peltoalasta luomussa 11,4 %

(Suomen hallituksen Lisää luomua! -hallitusohjelma /2013)

EU tukee kouluruokailua – Suomi painottaa tukea luomulle

SAVON KOULUTUSKUNTAYHTYMÄ

Koulujakelujärjestelmä

Nestemäiset maitotuotteet

- Luomu rasvaton maito ja piimä 31 cnt /l
- Tavanomainen rasvaton maito ja piimä13 cnt /l

HEVI tuotteille tuki verottomasta hankintahinnasta

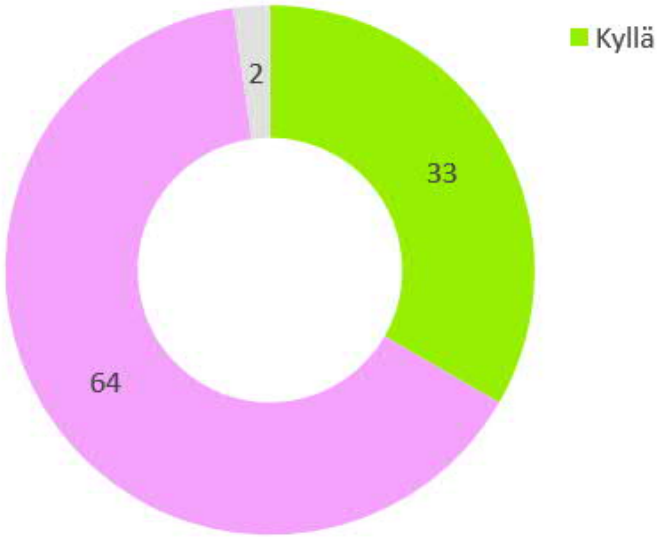
- Tuettavat tuotteet herne, kurkku, lanttu, porkkana, tomaatti, herukat, mansikka, mustikka, puolukka ja omena
- Luomu HEVI 75 %
- Tavanomainen HEVI 65 %

Lisätietoa www.ruokavirasto.fi

SAVON KOULUTUSKUNTAYHTYMÄ

Onko edustamassasi organisaatiossa tehty päätös luomutuotteiden käytön lisäämisestä

Onko luomunkäytölle asetettu numeraalinen tavoite



taloustutkimus

Ammattikeittiöiden luomun käyttöselvitys 2018

Luomu ammattikeittiöissä

Luomun käyttö ammattikeittiöissä

- koko Suomessa n. 10 % (Taloustutkimus Oy, Luomun käyttöselvitys 2018)
  - arvioidaan kasvavan n. 15 % vuoteen 2020 mennessä
- Keski-Suomessa luomun osuus n. 0,5 % (HY, Ruralia, Työtä ja hyvinvointia -raportti 2014)
  - arvioidaan kasvavan n. 1 % vuoteen 2020 mennessä

Kysynnän kasvu ammattikeittiöissä (koko Suomi)

- luomuruoan kasvua arvioi 50 %
- luomua käyttää lähes 90 % keittiöistä ainakin joskus

Lähde: Food Service Feedback 2017, Taloustutkimus Oy

Luomu hankinnoissa

- luomu on kansainvälisesti hyväksytty kriteeri
- tuotekehityksen kautta mukaan ruokalistalle; yhteistyö ammattikeittiön kanssa on tärkeää
- tarve uudistaa ruokalistalla olevien luomuraaka-aineiden valikoimaa; asiakaspalautteet, ruokalistan kehittäminen
- tuottaja voi aktiivisesti tarjota tuotteitaan ammattikeittiölle esim. teemapäiviin
- myös julkinen sektori haluaa erottautua massasta
- räätälöidyt ”private label” -tuotteet tai tuoteperhe

Hankintapaikat

- lähiruoka pääasiassa suoraan tuottajalta
- luomutuotteet pääasiassa toimitustukusta
- hedelmät, marjat ja vihannekset pääasiassa toimitustukusta

Lähde: Food Service Feedback 2017, Taloustutkimus Oy

Tärkeimmät kriteerit toimittajille

- Toimitusvarmuus
- Saatavuus
- Hinta
- Pakkauskoko
- Logistiikka

Lähde: Food Service Feedback 2017, Taloustutkimus Oy