

Uutisaiheet

[Luomumarkkinat kasvavat nopeasti](#)

[Ruokatrendien asiantuntija Hanni Rützler Luomupäivään](#)

[Tuottajalta ammattikeittiöön](#)

[Lisää luomua ammattikeittiöissä](#)

[Hinnan ei tarvitse olla este luomuannokselle](#)

[Oikeasti luomua?](#)

[Luomu- ja lähiruokaa ammattikeittiöille](#)

[Luomumarkkinat kasvavat nopeasti](#)



Luomumarkkinoiden arvo Suomessa nousi vuoden 2010 vajaasta 82 miljoonasta lähes 120 miljoonaan euroon vuonna 2011. Luomutuotteiden osuus kaikkien ostojen volyymistä nousi prosentista 1,4 prosenttiin. Kasvuprosentti oli siis jopa 40, mikä on ennätysellistä Suomessa. Joissakin Euroopan maissa on nähty vastaavia ja Suomi on selkeästi jäljessä luomumyynnissä luomun kärkimaista, mutta edelleen myös keskiarvosta.

[Lue lisää »](#)

[Ruokatrendien asiantuntija Hanni Rützler Luomupäivään](#)



- Ammattikeittiöt siirtyvät kohti terveellisempää ja ekologisempaa ruokaa. "Nopeammin, lisää ja halvemmalla" -teesit eivät toimi enää markkinoilla, vaan kuluttajat haluavat myös muuta, toteaa Luomupäivässä 14.3. esitelmöivä Hanni Rützler.

Hanni Rützler katsoo globaaleja ruokatrendejä Wienistä käsin Future Food -studioissaan, jota hän luonnehtii teorian ja käytännön yhdistäjäksi. Rützler aloitti ravitsemustieteen ja terveystieteiden opintoja ja on nyt tunnettu ja arvostettu tutkija, kirjoittaja ja konsultti. [Lue lisää »](#)

[Tuottajalta ammattikeittiöön](#)



Monet yritykset ovat kiinnostuneita luomutuotteiden ostamisesta suoraan tuottajilta. Tällöin on mahdollista saada hyvin omaleimaisia tuotteita, joita etsivät erityisesti pienemmät ravintolat. Esimerkiksi kunnissa halu voi syntyä kestävän paikallistalouden tukemisesta.

Esimerkiksi Helsingin kaupungin ruokapalveluista vastaavan liikelaitos Palmian on ollut vaikea löytää paikallisia tuotteita ja lähi- sekä luomuraaka-aineiden tuottajia.

[Lue lisää »](#)

Lisää luomua ammattikeittiöissä



Luomun käyttö ammattikeittiöissä lisääntyi vuonna 2011 Taloustutkimuksen mukaan. Vastanneista yrityksistä 43 prosenttia käytti luomua jonkin verran vuonna 2010 ja vuonna 2011 luku on jopa 61 prosenttia. Päivittäin luomua käyttävät nyt 6 prosenttia keittiöistä.

Luomun saatavuus ammattikeittiöille paranee vähitellen. Tukut panostavat luomuun yhä enemmän. Ketjuohjauksessa toimivat ravintolayritykset ostavat suuria eriä tukuista ja pienemmät ravintolat tekevät enemmän yhteistyötä suoraan tuottajien kanssa.

[Lue lisää »](#)

Hinnan ei tarvitse olla este luomuannokselle



Esimerkiksi Tanskassa luomun käyttö ammattikeittiöissä on ollut arkipäivää jo vuosikymmenen ajan. Kööpenhaminan päivakodeissa luomuraaka-aineiden osuus on yli 80 prosenttia. Helsinki ja Turku tekivät vuonna 2011 strategiset päätökset luomun käytön edistämiseksi päiväkotien ja koulujen ruokapalveluissa.

Tanskan kaikista kunnallisista elintarvikehankinnoista kymmenesosa on luomua. Kööpenhaminassa tarjotaan päivittäin 80 000 ateriaa ja ruokakustannuksia syntyy 40,3 miljoonaa euroa vuodessa. Kaupungin julkisten ruokapalveluiden tarjonnasta keskimäärin 75 prosenttia on luomua. [Lue lisää »](#)

Oikeasti luomua?



Eurooppalaiset tutkijat viettävät seuraavat 3 vuotta tutkien erityisesti luomutuotteille ominaisia kemiallisia sormenjälkiä *"Fast methods for authentication of organic plant based foods"* (AuthenticFood) - tutkimushankkeessa. Helsingin yliopiston Ruralia-instituutin tutkijat edustavat tutkimusryhmässä Suomea.

Luomutuotteiden kysyntä on kasvanut vauhdilla viimeisten 10 vuoden aikana. Globaaleilla elintarvikemarkkinoilla luomutuotteista saatava parempi hinta on lisännyt houkutusta saattaa markkinoille väärennettyjä luomutuotteita. [Lue lisää »](#)

Luomu- ja lähiruokaa ammattikeittiöille



Mikkelin kaupungilla työskentelevä Eija Piispa kutsuu itseään leikkillisesti "ison perheen äidiksi". Ruokaa laitetaan keskuskeittiöllä yli kuudelle tuhannelle joka päivä. Eijan ja kollegoidensa ansiosta Mikkelin kaupunki on tarjonnut lähi- ja luomuruokaa parhaansa mukaan jo paljon ennen valtakunnallista keskustelua aiheesta. Eija Piispa kertoo LuomuTIETOverkon verkkoluennossa miten suurkeittiö tässä onnistuu ja mitä tuottajan kannattaa tehdä saadakseen ammattikeittiön asiakkaakseen. [Lue lisää »](#).