

YHTEENVEDOT ALUSTUKSISTA LUOMUVAKKA-HANKKEEN JA LOUNAIS-SUOMEN LUOMUVILJELYN RY:N JÄRJESTÄMÄSSÄ SAAKO TURUSTA LUOMURUOKAA? -MINISEMINAARISSA TURUN MESSUKESKUKSELLA 2.10.2011

5.10.2011 / SR



Kuvassa vasemmalta: Anita Karppinen, Laura Suvanto, Hannu Aaltonen ja Laura Mäkilä.

KAUPPIAS HANNU AALTONEN, KUPITTAAN CITYMARKET

Aaltonen kertoi, että kaupan näkökulmasta luomutoiminta on edelleen hyvin harrastelijamaista, sillä edes luomumaitotuotteissa ei ole täydellistä toimitusvarmuutta. Erityisen keho tilanne on luomulihan kohdalla. Vasta kustakin saapuvasta kuormasta nähdään, mitä sillä kertaa saatiin myyntiin. Lisäksi Aaltonen peräänkuulutti luomutukkuja, sillä 23 000 elintarvikkeen valikoimaa ei voida ylläpitää yksittäistoimituksilla.

Kupittaa Citymarketin elintarvikemyynnistä on tällä hetkellä 2,5 % luomua ja viimeisen vuoden aikana myyntiin on otettu 400 uutta luomutuotetta. Vain hullu ei lähde mukaan luomumarkkinaan, -Aaltonen toteaa, varsinkin kun asiakkaat ovat valmiita maksamaan luomusta. Hintojen polkemiseen ei ole tällä hetkellä mitään syytä eikä tarvetta. Aaltonen korostaa, että luomu on samanlaista koko EU:n alueella, eikä hänen mielestään ole syytä sotkea asioita osa-luomulla tai vastaavilla apubrändeillä.

Kauppiaan pitää kaiken kaikkiaan olla hereillä, ja huomata, että asiakkaat ovat muuttuneet. Viimeisen 5 vuoden aikana on tapahtunut paljon, esimerkiksi kaupassakäyntitiheys on laskenut, millä on suoraa vaikutusta muun muassa myytäviin tuotteisiin ja niiden pakkauskoisiin. Huomioitavaa on myös, että voim kysyntä on kasvussa ensimmäistä kertaa 20 vuoteen.

RUOKAPALVELUESIMIES LAURA MÄKILÄ, RUOKAPALVELU KATERINKI

Katerinki valmistaa vuodessa 9,2 miljoonaa, eli päivittäin noin 38 000, ateriala turkulaisille. Katerinki on linjannut lisäävänsä sesonginmukaisen ruoan, kasvisruoan ja luomuruoan tarjontaa palveluissaan niin, että vuoteen 2015 mennessä näitä olisi tarjolla kahdesti viikossa. Tällä hetkellä Kateringin käyttämät kaura- ja 4-viljan hiutaleet ovat luomua, samoin varrasleipä. D-vitamiinimatonta luomumaitoa ei käytetä.

Luomun käytön lisäämisen hidasteena ovat Mäkilän mukaan epävarmuus tuotteiden saatavuudesta, sekä monesti suurtaloukseen sopimattomat pakkauskoot. Luomuraaka-aineiden alhainen jalostusaste on ongelma, sillä henkilökuntapulan lisäksi moniakaan keittiöitä ei ole varusteltu niin, että esimerkiksi multajuuresten vastaanotto olisi mahdollista.

Mäkilä muistuttaa, että luomun lisäksi Katerinki huomioi tällä hetkellä myös lähituotannon, biojäteseurannan, GMO-vapauden ja WWF:n kala-asetuksen, mutta toteaa samalla, että painotukset voivat muuttua asiakkaan toiveista riippuen. Koska lähituotantoa ei ole määritelty,

se ei kelpaa kilpailuskriteeriksi hankintalain mukaan, luomu sen sijaan kelpaa.

KEITTIÖMESTARI PASI KURONEN, RAVINTOLALAIVA CINDY

Cindyssä on tarjoiltu lähituotteita ja luomua nelisen vuotta. Asiakkaat ovat olleet kiinnostuneita tuottajista, ja Cindyssä on koettu hyvin positiiviseksi tarjota ruoalle lisäarvoa tarinoiden kautta. Kuronen on pannut merkille asiakkaiden hämmästyksen siitä, mitä kaikkea Turun seudulla tuotetaan.

Cindyllä käytetään nyt 11 luomuraaka-ainetta, ja uusia kontaktejakin haetaan. Kuronen pitää tiivistä yhteistyötä tavarantoimittajien kanssa antoisana, mutta tuotteiden pitkät toimitusajat ja harvakseltaan tapahtuva jakelu, varsinkin yhdistettynä ravintolan pieniin varastotiloihin, on ongelmallista. Se myös huonontaa ravintolan mahdollisuuksia ottaa vastaan varsinkin lyhyen varoitusaajan ryhmätilauksia. Luomutuotteiden saaminen tukkutoimijan kautta voisi olla ratkaisu.

Kuronen on samaa mieltä kauppias Aaltosen kanssa siitä, ettei luomua ostavaa asiakasta pysty tällä hetkellä mitenkään ryhmittämään, vaan luomuasiakas voi olla kuka tahansa. Kuronen tietää, että Cindylle tullessaan turkulaiset tietävät jo ennalta ruokalistan luomu- ja lähiruokapainotuksen, vaikkei sitä ole erikseen ravintolan markkinoinnissa korostettu.

LUOMUVILJELIJÄ LAURA SUVANTO, KAARLEJOKI OY

Kaarlejoki toimittaa luomua 20 turkulaiselle ruokapiirille, useille tukuille, suoramyyntitiloille ja keittiöille ympäri Suomen. Viljelyala on 30 vuoden kuluessa 15-kertaistunut. Oma viljely pidetään mahdollisimman monipuolisena, viljelyssä on viljojen lisäksi useita hehtaareja erikoiskasveja (marjoja, vihanneksia, juureksia), lisäksi myyntivalikoimassa on yhteistyötilojen tuotteita.

Kaarlejoella luomussa ollaan kokonaisvaltaisesti ja ajatuksena on tehdä työtä, johon uskotaan. Monipuolisuus on tilalla haaste, mutta myös tasaa työhuippuja ja varmentaa taloudellista tulosta epäsuotuisina sato- / korjuukausina.

Monipuolisen tuotevalikoiman haastavuus piilee esimerkiksi esikäsittelyssä ja pakkaamisessa, erimuotoisille ja –painoisille raaka-aineille eivät käy samat työvälineet ja pakkaukset.

ANITA KARPPINEN, EKOCENTRIA (PYHÄJÄRVI-INSTITUUTTI)

Karppisen esittelemä ammattikeittiöiden Portaat Luomuun –valmennusohjelma ei ole vielä maakunnassa kovinkaan laajasti tunnettu. Ruokapalvelu Katerinki on tänä vuonna hakeutunut Portaat Luomuun –ohjelmaan, ja toivottavasti paikallinen esimerkki vetää mukaan myös muita keittiöitä.

Keittiö voi päästä viisiportaisen ohjelman ensimmäiselle portaalle jo käyttäessään vakituisesti yhtä luomutuotetta. Keittiö on voinut käyttää luomua jo ennen ohjelmaan liittymistäkin. Ohjelmaan liittyy myös imagollinen näkökulma, koska ohjelman ravintolat löytyvät www.portaatluomuun.fi –sivuston luomukeittiöhakemistosta, ja ne saavat käyttöönsä ohjelman tunnuksen.



Kuva luomuteeman ympärille rakennetulta yhteisosastolta Turun Ruokamessuilla 2011.

Lisätietoa:

Sari Raimoranta p. 040 5010700
etunimi.sukunimi@mtk.fi