



Luomuelintarvikkeiden
käyttö
ammattikeittiössä

VIESTI LUOMUSTA OIKEIN -HANKE

LUOMU AMMATTIKEITTIÖSSÄ



Luomuelintarvikkeen matka ruokapöytään

- Millainen on luomuporkkanan matka asiakkaan lautaselle?
- Tutustu siihen videolta
- [Luomuporkkanan matka lautaselle](#)
Jos video ei näy yllä olevasta linkistä, se on katsottavissa Youtube-kanavalta nimellä Luomuporkkanan matka lautaselle.

Luomu ammattikeittiöissä

- Lähes joka kolmas ammattikeittiö käyttää jotain luomuraaka-ainetta viikoittain
- Eniten luomuraaka-aineita käytetään yksityisissä ravintoloissa

Käyttötiheys 2012 - 2016

taloustutkimus oy



Lähde: Taloustutkimus Oy/ Food Service Feedback 2016

Käytetyimmät luomutuotteet ammattikeittiöissä

- Viljavalmisteet
- Maito ja maitovalmisteet
- Vihannekset ja kasvikset



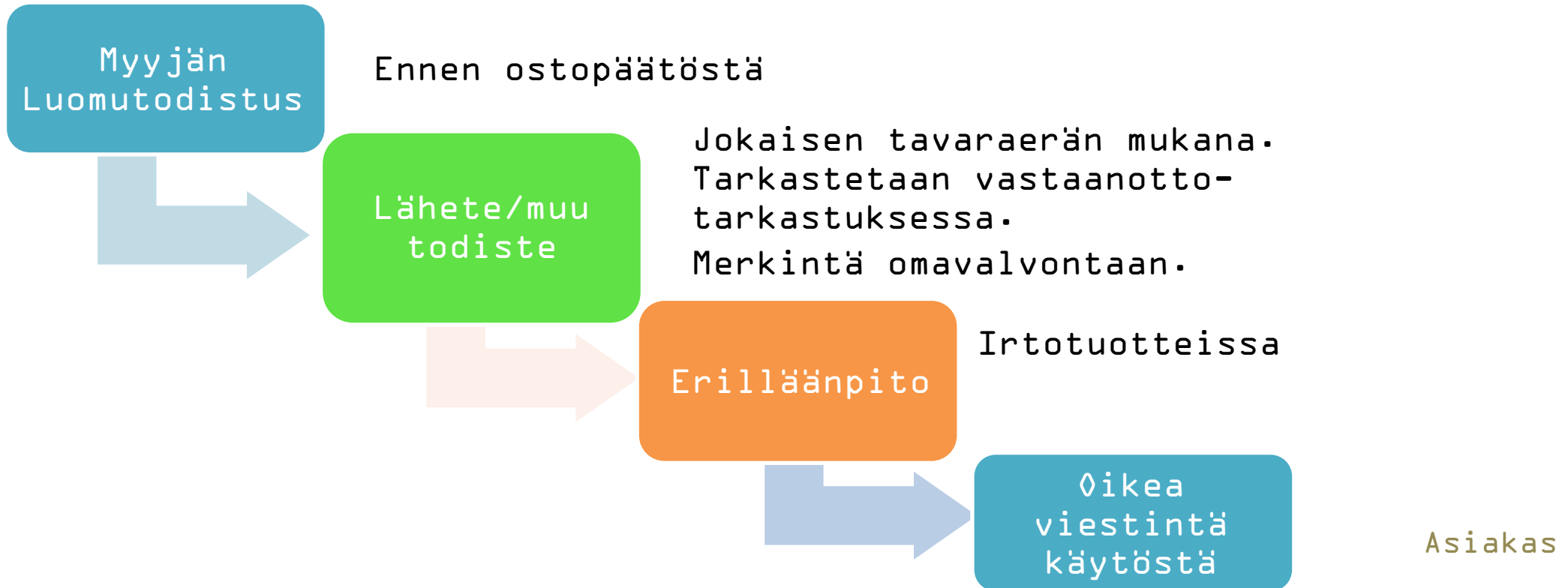
Pohdi miksi juuri nämä ovat käytetyimmät luomutuotteet ammattikeittiössä?



LUOMUELINTARVIKKEIDEN HANKINTA

Luomuelintarvikkeet keittiössä

Myyjä



Luomuelintarvikkeiden hankinta

- Julkiset ammattikeittiöt kuuluvat hyvin usein hankintayksikköön, jonka kautta ne hankkivat myös luomutuotteita.
- Hankintayksiköiden kilpailuttamalla sopimustuottajilla (yleensä tukuilla) ei välttämättä ole haluttuja luomutuotteita valikoimissaan, joten keittiö voi joutua turvautumaan useisiin hankintakanaviin.
 - Jos sopimustoimittaja ei voi toimittaa haluttua luomutuotetta, niin sen voi hankkia ohi sopimuksen.
 - Luomutuotteiden käyttöä voi mainiosti lisätä esim. teemapäivien avulla, jolloin luomutuotteet voi hankkia ilman kilpailutusta suoraostona.
- Yksityiset ammattikeittiöt voivat ostaa luomun vapaasti ilman julkista kilpailutusta.

Luomuelintarvikkeiden hankinta

- Isot tukut (Kespro, Metro Wihuri, Heimon Tukku, Meira Nova jne) varmistavat ostopäätöksiä tehdessään luomutuotteen aitouden luomutodistuksesta.
- Hankittaessa keittiöön suoraan luomutuotteita joko paikallisesta tukusta tai suoraan tuottajalta, on keittiön varmennettava myyjän luomutodistus ja tuotteen luomumerkinnät.
- EU:n lehtimerkki, valvontaviranomaisen tunnus ja tieto maatalousperäisten aineiden tuotantopaikasta ovat pakollisia merkintöjä pakatuissa luomuelintarvikkeissa, jotka on valmistettu EU:n alueella. Merkinnät tulee olla suurtaaluspakkauksissa sekä todentaa myös pakkaamattomista tuotteista.

Luomutodistus

- Myyjän kuuluminen luomuvalvontaan pitää varmistaa ennen ostotapahtumaa.
- Varmistus tehdään tarkastamalla myyjän voimassaoleva *luomutodistus* (siltä toimijalta, jolle tilaus tehdään ja jolta lasku tulee) esim. Eviran hakupalvelusta
- Riittää, kun luomutodistuksen varmistaa kerran sen kulloisenkin voimassaolon aikana.
- Jos myyjältä ei löydy voimassaolevaa luomutodistusta hakupalvelusta, ei tilausta luomutuotteista kannata tehdä.



Asetuksen (EY) N:o 834/2007 29 artiklan 1 kohdan mukainen toimijan asiakirjaselvitys

1. Asiakirjan numero: 2014-01234 (0000/0000/2014)

2. Toimijan nimi ja osoite:
Kuorimo Vihannes Mikkeli
Päätoiminta (tuottaja, jalostaja, tuoja jne.):
Jalostaja

3. Tarkastuslaitoksen/-viranomaisen nimi, osoite ja tunnusnumero:
Elintarviketurvallisuusvirasto Evira
Raja- ja luomvalvontayksikkö
Mustialankatu 3
00790 HELSINKI
FI-EKO-201

4. Tuoteryhmät/toiminta:
Ks. liite

5. Määritely seuraavasti:
Ks. liite

6. Voimassaolo:
17.7.2014 - 31.12.2015

7. Tarkastuspäivä:
Ks. liite

8. Tämä asiakirja on annettu asetuksen (EY) N:o 834/2007 29 artiklan 1 kohdan ja asetuksen (EY) N:o 889/2008 perusteella. Ilmoitetun toimijan toiminta on tarkastettu, ja toimija täyttää mainituissa asetuksissa säädetyt vaatimukset.

Tätä asiakirjaa ei voida käyttää vaatimuksenmukaisuusvakuutuksena yksittäisille tuotantoerille.

Päivämäärä, paikka: 17.07.2014 Helsinki

Asiakirjan antavan tarkastusviranomaisen puolesta allekirjoittanut:

Tarkastaja Marika Määttä

1

Liite
asetuksen (EY) N:o 834/2007 29 artiklan 1 kohdan mukaiselle toimijan asiakirjaselvitykselle
2014-01234 (0000/0000/2014)
Sivu 1/1

Tarkastuslaitoksen nimi ja tunnusnro:
Elintarviketurvallisuusvirasto Evira FI-EKO-201

4a. Toiminta	7. Tark.päivä	5. Tuotantotapa	4b. Tuoteryhmät
Elintarvikkeiden jalostus ja säilöntä	10.06.2014	luomu	Jalostetut tuotteet Peruna, porkkana ja kaali
Pakkausmerkintöjen laadinta; valmiiksi pakatut luomuelintarvikkeet, irtomyynti, teollisuus	10.06.2014	luomu	Jalostetut tuotteet Peruna, porkkana ja kaali
Pakkaaminen, valmiiksi pakatut elintarvikkeet sekä irtomyyntiin/teollisuudelle tarkoitettut elintarvikkeet	10.06.2014	luomu	Jalostetut tuotteet Peruna, porkkana ja kaali
Varastointi; valmiiksi pakatut elintarvikkeet ja irtotuotteet	10.06.2014	luomu	Jalostetut tuotteet Peruna, porkkana ja kaali

Tarkasta luomutodistuksesta seuraavat asiat:

1. Asiakirjan numero molemmilla sivuilla on sama
2. Luomutodistus on sen yrityksen, jonka kanssa olet aikonut tehdä kauppaa
3. Luomutodistus on voimassa
4. Tuoteryhmistä löytyvät ne tuotteet, joita olet aikonut hankkia ko. yritykseltä



X	253311	LUOMULANTTU PESTY 10KG	FI	19,00
		6405558344004 10,000		1,90
		FI-EKO-201		
X	253671	LUOMURUUKKUMIK -ÄÄ/TAMMI 12KHE	FI	15,60
		6405558598001 12,000		1,30
		FI-EKO-112		
X	252605	LUOMUBATAATTI 6KG	US	16,20
		6405558149008 6,000		2,70
		US-ECO-001		
X	253005	LUOMUTOMAATTI 5KG	FI	26,00
		6405558151008 5,000		5,20
		FI-EKO-103		

LUOMUJÄRJESTÄMÄN
 LUOMUJÄRJESTÄMÄN
 LUOMUJÄRJESTÄMÄN

VASTAANOTTO JA

VARASTOINTI

Vastaanottotarkastus



FI-EKO-201
Tuotettu Suomessa

1. Tuotteista pitää löytyä pakolliset luomumerkinnät: pakatuissa tuotteissa tulee olla EU:n lehtimerkki, valvontaviranomaisen tunnus ja tieto maatalousperäisten raaka-aineiden tuotantopaikasta. Merkinnät tulee löytyä myös pakkaamattomien tuotteiden yhteydestä.
2. Tuotteiden ja tuotteissa olevien tietojen pitää vastata saateasiakirjan (lähetylistä, rahtikirja) tietoja
3. Valvontaviranomaisen tunnus tuotteessa ja lähetylistassa tulee olla sama
4. Saateasiakirjassa on kaikkien luomutuotteiden kohdalla tuoterivillä maininta "luomu" tai vastaava ilmaus.
5. Saateasiakirjassa on tuotteita lähettävää yritystä valvovan viranomaisen tunnus
Vastaanottotarkastuksesta tehdään kirjaukset omaavalvontasuunnitelman mukaisesti.

Luomutuotteiden varastointi

- Luomutuotteilla EI tarvitse olla omaa varastoa.
- Erilläänpito: huolehdittava, etteivät luomutuotteet pääse sekoittumaan tavanomaisten tuotteiden kanssa
 - Luomutuotteet selkeästi merkittyjä
 - Avatut pakkaukset huolellisesti suljettuja
- Luomutuotteille pitää olla selkeästi merkityt omat varastoalueet ja niiden pitää olla selvästi luomumerkittyjä, jos valmistetaan tai käsitellään myös tavanomaisia tuotteita.
 - Ennen kuin viet luomutuotteita varastopaikalle, varmista, ettei joku toinen ole vienyt sinne tavanomaisia tuotteita



Onko kuvassa olevat luomutuotteet selkeästi merkitty? Mitä puutteita havaitset ja miten voisit parantaa tilannetta?

- Jos luomutuote pääsee sekoittumaan tavanomaisen kanssa, tuotetta ei voi myydä eikä käyttää luomuna.
- Muista kaikkien työntekijöiden perehdytys luomutuotteiden säilytykseen!

Lisätietoa luomutuotteiden vastaanotosta

- Katso video
- [Luomutuotteiden vastaanotto](#) -video
Jos video ei näy yllä olevasta linkistä, se on katsottavissa Youtube-kanavalta nimellä Luomutuotteiden vastaanotto.

LUOMUELINTARVIKKEET RUOANVALMISTUKSESSA

*Porkkana-
mandariiniraastetta

Kinkku-pastasalaattia
sis. gluteenia

*Juustoista
porkkanakeittoa
sis. maitotuotteita

Uunimakkara
*Paahdettuja perunoita

*Marjapiirakka
sis. kananmuna, gluteenia

*luomuporkkana,
luomuperuna,
luomukananmuna



Luomu ruoanvalmistuksessa

- Luomuruoka-annoksessa kaikki maatalousperäiset raaka-aineet tulee olla luomua, jos sen nimessä on käytetty luomu-etuliitettä, esim. luomuporkkanasosekeitto
- Luomuruoka-annoksessa myös mausteiden tulee olla luomua, vaikka niiden käyttömäärä jäisi kuinka vähäiseksi.
- Tavanomaisia raaka-aineita luomuruoka-annoksessa voivat olla erikseen luomuasetuksessa sallitut tuotteet ja lisäaineet.
- Luomuelintarvikkeita käytettäessä on varmistettava kaikissa ruoanvalmistusvaiheissa, että luomutuotteet eivät pääse sekoittumaan tavanomaisiin (ei luomuun). Luomutuotteiden sekoittumisen tavanomaiseen välttää parhaiten niin, ettei keittiössä ole vastaavia tavanomaisia tuotteita.
 - Estetään tuotteiden sekoittuminen
 - Luomut pitää olla selvästi merkittyjä koko ajan

Luomu ruoanvalmistuksessa



Miten työpaikkaruokalan keittiössä voisi järjestää luomusämpylöiden leivonnan niin, ettei sekoittumista muuhun leivontaan pääse tapahtumaan?

- Luomuleivonnassa muistettava:
 - Keinotekoiset aromit on luomutuotteissa kiellettyjä
 - Mitä voi käyttää vanilliinisokerin tilalla?
 - Tavallista leivinjauhetta ei saa käyttää
 - Millä leivinjauheen voi korvata?
 - Tuore hiivaa saa käyttää vapaasti, kuivahiiva soveltuvuus luomuleivontaan pitää varmistaa erikseen

Lisätietoja: portaatluomuun.fi

Luomuraaka-aineiden eroja tavanomaisiin verrattuna

Luomumaitoa ei ole homogenoitu, eikä siihen myöskään lisätä tavallisesti D-vitamiinia.

Poikkeuksena on, että **homogenoituun rasvattomaan luomumaitoon** on saanut lisätä D-vitamiinin 1.9.2016 lähtien.

Luomusokeri

- Lähes kokonaan valkaistu juurikassokeri -> käyttäytyy leivonnassa tavanomaisen sokerin tapaan
- Ruokosokeripohjaiset luomusokerit -> tummuusaste vaihtelee sokerin melassipitoisuuden mukaan
- Raakaruokosokeri -> sopii kahviin, teehen sekä leivonnaisiin, joissa sokerin tummuus ja karamellimainen maku ei aiheuta ongelmia

Luomurypsiöljy

- Yleensä meillä kylmäpuristettua rypsiöljyä -> tummempaa ja voimakkaamman makuista kuin tavanomainen kuumapuristettu rypsiöljy
- Sopii paistamiseen, leivontaan ja salaatinkastikkeisiin

Liemivalmisteet

- Luomukasvisliemijauhetta ja luomumausteita on saatavilla

Lisätietoja: portaatuomuuun.fi ja ekoruokakone.fi

Portaat luomuun -ohjelma

- Tavoitteena on auttaa ammattikeittäjiä lisäämään luomutuotteiden käyttöä sekä kannustaa huomioimaan kestävä kehitys toiminnassa.
- Ylläpitäjä Savon koulutus kuntayhtymä/EkoCentria, www.portaatluomuun.fi
- Tarjoaa tietoa luomutuotteiden saatavuudesta, tiedostusmateriaalia, vertaistukea
- Tarjoaa näkyvyyden uudessa Luomua-ravintola hakupalvelussa
- Ekoruokakoneen vapaa käyttö
- B-portainen ohjelma
- Ohjelmaan liittyneitä ammattikeittäjiä noin 2500



Luomu omavalvonnassa

- Kaikki ruuasta ja annoksista ja annetut tiedot pitää pystyä todentamaan.
- Keittiön omavalvonnassa täytyy huomioida luomun käyttö ja miettiä miten se dokumentoidaan.
- Erillistä "luomumavalvontaa" ei kuitenkaan vaadita ammattikeittiöiltä!
- Omavalvontasuunnitelmaan kirjataan, miten keittiössä luomutuotteita hankitaan, vastaanotetaan, varastoidaan ja käsitellään sekä miten luomun käytöstä kerrotaan asiakkaalle.
- Tunnistetaan riskikohdat eli missä luomutuotteet ja tavanomaiset voivat sekoittua.
- Kirjauksia ja dokumentaatiota tehdään omavalvontasuunnitelman mukaisesti.

Markkina- ja luomun käyttöä ja siitä kertomista

- Mitä markkina- ja luomun käytössä tarkastetaan?
- Katso video
- [Luomutuotteiden markkina- ja luomun käyttöä ja siitä kertomista](#) -video
Jos video ei näy yllä olevasta linkistä, se on katsottavissa Youtube-kanavalta nimellä Luomutuotteiden markkina- ja luomun käyttöä ja siitä kertomista.

Luomuelintarvikkeiden käyttö ammattikeittiössä

- Tämä diasarja on tuotettu Viesti luomusta oikein -hankkeessa.
- Hanketta toteutti Kaakkois-Suomen ammattikorkeakoulu 1.1.2015-30.6.2017
- Viesti luomusta oikein -hankkeen rahoitti maa- ja metsätalousministeriö
- Lisää materiaalia luomuviestintään www.xamk.fi/luomuviestinta



Kaakkois-Suomen
ammattikorkeakoulu



ruokaa ja luonnonvaroja