

Luomua päin

Suomessa luomu on kasvattanut markkinaosuutta selvästi Ruotsia hitaammin. Luomun läpilyöntiin tarvitaan koko ketjun kattavaa yhteistyötä, parempaa verkostoitumista sekä ostamisen helpottamista kuluttajille.

Marja-Riitta Kottila väitteli elokuun lopussa luomuketjusta. Monitieteisessä väitöskirjassaan Kottila tarkasteli koko ketjua tuottajalta kuluttajalle sekä pohti toimijoiden välistä vuorovaikutusta ja yhteistyötä.

Suomessa luomun osuus ruokamarkkinoista on selvästi pienempi kuin esimerkiksi Ruotsissa ja Tanskassa. Luomutuotteiden kysynnän kasvattamiseksi ja saatavuuden helpottamiseksi koko ketju ja yhteistyö eri toimijoiden välillä on saatava kuntoon, jotta teollisuus ja kauppiat kiinnostuvat luomutuotteista.

– Pienet tuotantomäärät, sirpaleiset markkinat, korkeat kustannukset, markkinatiedon puute ja luomuraaka-aineiden saatavuus ovat luomumarkkinoiden kehittämisessä ongelmia, joiden ratkaisemiseen tarvitaan koko luomuketjun osapuolien välistä yhteistyötä, Kottila kertoo.

Kaikki osalliset ovat periaatteessa luomun kannattajia, mutta vetovastuuta luomuketjun toimivuudesta ei ole ottanut kukaan. Osapuolten vuorovaikutuksessa painopiste on ollut tuotevirran sujuvuudessa ja luomun muut lisäarvot ovat jääneet vähemmälle huomiolle.

– Ketjussa tieto tuntui pysähtyvän kauppaan. Kuluttajat kokivat luomutuotteiden löytämisen kaupoista erittäin hankalaksi eikä heidän toiveita luomun suhteen kuunneltu.

Teoriasta lautaselle

Väitöskaronkassa Kottila halusi tarjota luomuruokaa.

– Nykyinen työni on edistää luomun käyttöä ammattikeittiöissä Portaat luomuun -ohjelman avulla EkoCentriassa.

Kottila otti yhteyttä Laurea ammattikorkeakoulun BarLaurean Ilari Paanaseen, joka sai Nordic Foodin Jaakko Lötjösen kanssa vapaat kädet menun suhteen. Ainoana rajoitukseksi oli luomun mahdollisimman kattava käyttäminen.

Kokkikaksikon kontaktit osoittautuivat kullannarvoisiksi. Koko menu oli luomua, paitsi villinä kasvanut kala. Pieniä yllätyksiä jäi ihan viimehetkillekin.

– Yhtäkkiä huomattiin, että mitenkä kahvimaito. Onkohan se luomua, Paananen nauraa.

Luomun lisäksi ruoassa pyrittiin huomioimaan sesongit, kaikkiaan ruoat olivat kuitenkin sellaisia, että ne pystyy hyvin toteuttamaan vaikka

Menu

Hiilostettua siikaa, lahnaterriiniä ja yrittisalaattia sekä jogurtti-punajuurikastiketta.

Kumlingen luomukaritsasta grillattua paahtopaistia, luomuolueissa pitkään haudutettua etuselkää, syysvihanneksia ja tummaa torvisienikastiketta.

Mustikkakukkoa, mustaherukoita ja Peltolan juustolan luomujäätelöä.

sydäntalvella. Hyvällä suunnitellulla ja raaka-ainevalinnoilla kustannukset pysyivät kurissa, mutta yllätyksiin on hyvä varautua.

– Rajatun saatavuuden takia, joissakin erikoistuotteissa vaaditaan aika pitkätkin tilausajat, Lötjönen kertoo.

Alkuperäisestä suunnitelmasta jälkiruoaksi aiottu uunijuusto jouduttiin vaihtamaan mustikkakukkoon, kun kyytön ternimaitoa ei ollut saatavilla.

– Hyvin näytti vieraille mustikkakukko ja luomujäätelökin maistuvan.

Hyvästä palautteesta huolimatta, jotain jäi kaksikolla hampaankoloon.

– Pippuri ei ollut luomua, kun ei tähän hätään löydetty.



Ilari Paananen jälkiruokia kokoamassa.

