



Porras kerrallaan LISÄÄ LUOMUA ammattikeittiöihin –
suoramyyntiin ja käsittelyyn helpotuksia



Portaat luomuun

Ohjelma ammattikeittiöille



Jaana Elo
KoKo Palvelut
1.2.2017

Helpotuksia tuottajille – Lisää luomua ammattikeittiöille

- Paikallinen vähittäismyynti = maakuntaa vastaava alue
- Vähittäismyynti = ammattikeittiöt, tarjoilu
- Voimaan 1.2.2017
 - Lehtivihannekset 50 000 kg / vuosi
 - Muut kasvikset ja sienet 100 000 kg / vuosi
 - Jäädyltetty ternimaito 2500 kg / vuosi
 - Hunaja 2500 kg / vuosi
 - Kananmunat 30 000 kg / vuosi (poikkeusalueella)
 - **Kysyntää ja tarjontaa sesonkien mukaan!**



Jalosteita maatilalta ammattikeittiöille – Mahdollisuuksia kokeilla

- Pienimuotoinen ja vähäriskinen elintarvikkeiden valmistus ja myynti – alle 10 000 euro / vuosi
 - Ei elintarvikehuoneistoilmoitusta, ei omavalvonnan rasitteita
 - Tuotekehityksen yhteistyötä – testataan tuotteiden toimivuutta
- Marjat hilloksi ja mehuiksi
- Perunat kuorittu
- Porkkanat raastettu
- Sipulit silputtu
- Jauhot leiväksi



Hankintalain mahdollisuudet – LUOMU saa olla hankintakriteeri

- 60 000 euro kynnyсарvo kilpailutukselle
 - Pienet toimijat
 - Paikalliset tuotteet – Lähiluomua
 - Erikoistuotteet
 - Tuotetestaukset ??
- Lyhyt logistiikkaketju
 - Vastuulliset hankinnat
 - Alueellinen / paikallinen yhteistyö kuljetuksissa, "vie mennessäs, tuo tullessas"



EU tukee terveellistä kouluruokailua – Suomi painottaa tuen LUOMUlle

- Tavoite: kouluissa ja päiväkodeissa tarjolla suomalaista luomumaitoa ja luomukasviksia
 - Luomumaito 27 cnt / l
 - Tavanomainen maito 9 cnt / l
 - Luomu HEVI 75 % tuki verottomasta hankintahinnasta
 - Painotus satokauteen – sesonkiajattelu
 - > Testataan tuotteiden toimivuutta; Luomupäivä / Luomuviikko
 - Tavanomainen HEVI 65 % tuki verottomasta hankintahinnasta
- Tulossa syksyllä 1.8.2017



Pk-yritysten neuvontahanke - tulossa

- Hallituksen kärkihanke – Eviran hanke
- Viranomaisneuvonnan uudistaminen
 - Hyvät käytännön ratkaisut
 - Elintarvikealan yrittäjille tukimateriaalia
 - Paikallisia neuvontatilaisuuksia, työpajoja, koulutustilaisuuksia
 - Neljä pilottiryhmää:
 - Ravintolat
 - Leikkaamot, jauhelihaa raakalihavalmisteita valmistavat laitokset
 - Alkutuotannon yhteydessä tapahtuva myynti, tarjoilu, valmistus
 - Maahanmuuttajataustaiset / etniset ryhmät
 - Lisätietoja pk-neuvonta@evira.fi

