



Elintarvikeyritysten luomuosaimisen erityistarpeet

Tiivistelmä kehittämisehdotuksista

Luomupetuksen nykytila ja kehittämistarpeet -hanke (LUKOKE)



Selvityksen tausta

Kansallisen Luomu 2.0 -ohjelman tavoitteiden saavuttamisen edellytyksenä on, että elintarvikeyrityksissä ja ammattikeittiöissä työskentelevillä on riittävä luomuosaaminen.

Suomen kansallisen Luomu 2.0 -ohjelman tavoitteena on kasvattaa merkittävästi luomutuotantoa, -kulutusta ja -vientiä vuoteen 2030 mennessä.

Luomupetuksen nykytila ja koulutuksen kehittämistarpeet -hankkeessa (LUKOKKE) selvitettiin, miten luomu näkyy ruokaketjun osajien koulutuksessa ja elintarvikeyritysten toiminnassa keskittyen maa- ja metsätalousministeriön Luomu 2.0 -ohjelman tavoitteisiin. Elintarvikeyrityksille ja ammattikeittiöille tehdyt selvitykset liittyvät seuraaviin tavoitteisiin: *Ammattikeittiöiden luomun käytön lisääminen ja Luomuelintarvikkeiden valikoima ja jalostusasteen nosto.*

Tiivistelmä esittelee elintarvikeyrityksille ja ammattikeittiöille tehdyn selvityksen tuloksista nousseita luomuosaamisen erityistarpeita ja kehittämissuhteita.

Selvityksen toteutus ja tulokset

Tutkimusmenetelmät

- Sähköinen kyselytutkimus. Vastaajat: 44 elintarvikeyritystä ja 23 ammattikeittiötä. Osa haastateltu puhelimitse.
- Työpajojen teemakeskustelut. Osallistujat: elintarvikeyritysten, ammattikeittiöiden ja koulutuksen järjestäjien edustajia
- Kyselyt ja työpajat toteutettiin toukokuun 2023 ja toukokuun 2024 välisenä aikana

Tulokset

Luomuosaamisen nykytilanne ja osaamistarpeet elintarvikeyrityksissä ja ammattikeittiöissä. Tulosten pohjalta tuotettiin ehdotuksia luomuosaamisen kehittämiseksi sekä Luomu 2.0 -ohjelman tavoitteiden saavuttamiseksi.

Raportti:

[Koulutustarveselvitys elintarvikeyritysten luomuosaamisen erityistarpeista](#)

Selvityksen tulokset

Luomuosaaminen elintarvikeyrityksissä

- Yritykset arvioivat luomuosaamisensa pääasiassa hyväksi. Osaamistarpeita löytyi erityisesti luomuvientiin, luomun jatkojalostukseen ja luomuviestintään liittyen.
- Yritysten luomuosaamisella on suuri merkitys luomukysynnän ja -kulutuksen lisäämisessä. Kasvu on suoraan riippuvainen elintarvikkeiden jalostusasteen nostamisesta ja kuluttajien ja ammattikeittiöiden tarpeita vastaavien uusien luomutuotteiden markkinoille saattamisesta. Osaamisvaje voi rajoittaa luomutuotteiden pääsyä kansainvälisille markkinoille ja vähentää kuluttajien ja ammattikeittiöiden kiinnostusta luomutuotteita kohtaan kotimaassa.
- Tarvitaan lisää koulutusta ja tiedotusta luomun eduista ja erityispiirteistä.

Luomuosaaminen ammattikeittiöissä

- Ammattikeittiöiden osaamistarpeet liittyvät luomulainsäädännön ja viestinnän vähäiseen tuntemukseen sekä verkosto-osaamiseen. Vain osa hallitsee luomutuotteiden käytön ja viestinnän erityisvaatimuksia, mikä voi johtaa viestinnällisiin virheisiin ja siihen, että luomutuotteiden käytöstä ei kerrota asiakkaille.
- Yhteistyötä ruokaketjun toimijoiden välillä on parannettava, jotta luomutuotteiden saatavuus, hinta ja jalostusaste vastaisivat paremmin ammattikeittiöiden tarpeita.

Yritysten koulutustarpeet

1

Luomu osaksi strategista päätöksentekoa

Päätökset määrittävät, millainen rooli ja osuus luomulla on yrityksen toiminnassa

2

Luomuosaamisen tason tunnistaminen ja osaamisen lisääminen yrityksissä

Kun yritys tunnistaa osaamistarpeet, niitä voidaan ratkaista systemaattisesti

3

Markkinoiden tunteminen ja yhteistyön kehittäminen

Yhteistyö vahvistaa markkinatuntemusta ja edistää luomutuotevalikoiman kehittämistä

4

Luomutietouden lisääminen ja viestintä

Lisätään kuluttajien, koulutuksen järjestäjien ja yritysten luomutietoutta

5

Luomupetoksen ja oppilaitosyhteistyön kehittäminen yritysten ja ammattikeittiöiden tarpeisiin

Yhteistyö lisää kaikkien osapuolten ymmärrystä ja osaamista sekä edistää asiakaslähtöisten tuotteiden saattamista markkinoille

1. Luomu osaksi strategista päätöksentekoa

Yrityksen strategiset linjaukset määrittävät sen, millainen rooli ja osuus luomulla on yrityksen toiminnassa. Strategisella päätöksellä on merkittävä rooli yrityksen toiminnan kehittämisessä. Päätös sisältää selkeät toimintaohjeet ja tavoitteet luomutoiminnan kehittämiselle. Lisäksi määritellään henkilöstön luomuosaamisen perustaso ja eri työtehtävissä tarvittava luomun erityisosaaminen.



Kehittämisehdotukset

- Lisätään yritysjohton ja koulutuksen järjestäjien ymmärrystä strategisten päätösten, tavoitteiden ja linjausten merkityksestä luomutoiminnan ja -opetuksen kehittämisessä
- Lisätään yritysten tarpeisiin kohdentuvaa ja uutta tietoa tuottavaa tutkimusta
- Lisätään luomutiedotusta, joka parantaa kuluttajien ymmärrystä luomun lisäarvosta ja eroista tavanomaiseen tuotantoon

2. Luomuosaamisen tason tunnistaminen ja osaamisen lisääminen

Kun yritys tunnistaa osaamistarpeet, niitä voidaan ratkaista systemaattisesti. Yrityksen vastuulla on ajantasaisen luomutiedon tunnistaminen, hankkiminen ja siirtäminen yrityksen sisällä.



Kehittämissuhteet

- Kartoitetaan, mitä ja minkä tasoista luomuosaamista yrityksen eri tehtävissä tulee olla
- Varmistetaan, että kaikilla yrityksen työntekijöillä on perustieto luomutuotannosta ja -tuotteista. Hankitaan tarvittaessa lisäkoulutusta ulkopuolisen kouluttajan avulla.
- Vahvistetaan yritysten eri osa-alueiden luomuosaamista täsmäkoulutuksilla hyödyntäen monipuolisia oppimisympäristöjä, kuten luomutiloja ja ammattikeittiöitä.
- Vahvistetaan oppilaitosyhteistyötä ja vuoropuhelua kaikilla koulutusasteilla, jotta koulutuksen järjestäjät osaavat huomioida yritysten osaamistarpeet.

3. Markkinoiden tunteminen ja yhteistyön kehittäminen



Yhteistyö vahvistaa markkinatuntemusta ja edistää luomutuotevalikoiman kehittämistä. Verkosto-osaamisen kehittyminen sidosryhmien välillä tarjoaa mahdollisuuksia kysynnän ja kannattavuuden kasvuun.

Kehittämissuositukset

- Kartoitetaan yrityksen asiakkaiden luomutarpeet ja tehdään markkinakartoitusta luomutuotteiden kysynnälle
- Ohjataan yrityksen asiakkaita valitsemaan luomutuotteita paremmalla tiedottamisella ja tuotetietoudella
- Vahvistetaan luomuverkostoja
- Tehdään tiiviimpää yhteistyötä sidosryhmien kanssa, jotta luomuraaka-aineiden saatavuus ja tuotekehitys paranevat
- Tuodaan markkinoille asiakaslähtöisiä luomutuotteita. Hyödynnetään oppilaitosyhteistyötä tuotekehitysprojekteissa
- Lisätään koulutusta luomun toimitusketjujen hallinnasta
- Vahvistetaan tuotekehitysosaamista kaikilla koulutusasteilla ja lisätään koulutustarjontaa
- Sitoutetaan yrityksen henkilöstö tuotekehitykseen
- Kehitetään Ruokaviraston ja maa- ja metsätalousministeriön viestintää sekä ohjeistusta vastaamaan yritysten tarpeita. Parannetaan erityisesti tiedon saatavuutta ja ymmärrettävyyttä.

4. Luomutietouden lisääminen ja viestintä



Lisätään kuluttajien, koulutuksen järjestäjien ja tuottajien luomutietoutta. Ehkäistään tiedon puutteesta syntyviä asennevinoumia, jotka vaikuttavat heikkoon strategiseen päätöksentekoon ja toteutukseen oppilaitoksissa ja yrityksissä. Kasvatetaan yritysten luomuosaamista verkostojen tuella.

Kehittämisehdotukset

- Parannetaan koulutuksen roolia yritysten vastuullisen toiminnan ja kestävämmän ruokatuotannon kehittämiseksi
- Lisätään yhteistyötä koko ruokaketjun toimijoiden kanssa luomutoiminnan kehittämiseksi
- Lisätään monitieteistä tutkimusta luomusta ja tuotetaan siihen pohjautuvaa koulutusmateriaalia osaamisen vahvistamiseksi
- Kehitetään luomuun liittyviä käytännönläheisiä lyhytkoulutuksia yrityksille

5. Luomupetuksen ja oppilaitosyhteistyön kehittäminen yritysten ja ammattikeittiöiden tarpeisiin



Yhteistyö lisää ymmärrystä ja osaamista kaikille osapuolille ja edistää asiakaslähtöisten tuotteiden saattamista markkinoille.

Kehittämisehdotukset 1/2

- Parannetaan ammattikeittiöiden luomuosaamista sisällyttämällä luomu ammatillisen koulutuksen ruokatuotannon tutkintoihin
- Parannetaan ammattikeittiöiden luomutuotteiden hankintaosaamista ja tehdään luomukysyntä näkyväksi
- Parannetaan ammattikeittiöiden sekä ruoka-alan opiskelijoiden osaamista luomuraaka-aineiden ja -tuotteiden sisällyttämisessä reseptiikkaan ja ruokalistoille
- Parannetaan ruoka-alan opiskelijoiden osaamista luomun hyödyntämisessä liiketoiminnassa, tuotekehityksessä, markkinoinnissa ja asiakasryhmien hallinnassa
- Vahvistetaan ymmärrystä luomusta kaikille ruokaketjun osapuolille lisäämällä luomun perusopetusta eri koulutusasteilla

5. Luomupetuksen ja oppilaitosyhteistyön kehittäminen yritysten ja ammattikeittiöiden tarpeisiin



Yhteistyö lisää ymmärrystä ja osaamista kaikille osapuolille ja edistää asiakaslähtöisten tuotteiden saattamista markkinoille.

Kehittämisehdotukset 2/2

- Kehitetään eri alojen koulutusta kansainvälisillä markkinoilla toimimisesta luomun vientiosaamisen vahvistamiseksi
- Lisätään yrityksille soveltuvaa luomun erikoistumiskoulutusta esim. lyhytkoulutusten, verkko-opintojen sekä työpajojen avulla.
- Vahvistetaan luomuun liittyviä tutkimus- ja kehittämishankkeita sekä projektityyppisiä opintoja koko ruokaketjussa. Niiden avulla voidaan luoda uusia innovaatioita ja kehittää yritysten toimintaa. Samalla myös verkostot vahvistuvat.
- Parannetaan yritysten ja ammattikeittiöiden yhteistyötä, jotta saadaan keittiöille sopivien luomutuotteiden valikoimaa ja saatavuutta paremmaksi.
- Parannetaan yritysten tiedottamista ja markkinointia luomutuotteista ja niiden saatavuudesta

Kehittämistoimenpiteet ja roolit elintarvikeyritysten ja ammattikeittiöiden luomuosaamisen vahvistamiseksi

Työelämän tarpeet

Asenne

Luomuosaamiseen liittyvät haasteet:

- tiedon puute
- koulutuksen puute
- osaaminen heikkoa
- resurssien puute
- luomu ei kiinnosta
- johto ei ole riittävän sitoutunut

Kehittämistoimenpiteet luomuosaamisen vahvistamiseksi

Yhteistyö koko ruokaketjun kanssa

Markkinointi

Luomuviestintä

Luomun merkitys

Yritys

Työntekijä

Oppilaitokset

Kehittäjät

Virkahenkilöt, virastot

Työtehtäviin perehdyttäminen

Luomuosaajan passi

Luomulainsäädäntö

Tuotetestaukset

Täydennyskoulutukset

Faktatietoa ja luomututkimusta

Hankintaosaaminen

Vientiosaaminen

Ymmärrys luomun lisäarvosta ja tuotetuntemus

Luomun sisällyttäminen opetukseen

Luomun ja tavanomaisen tuotannon erot

Asiakastarpeiden tunnistaminen ja myyntityö

Resurssit kehittämiseen

Luomupetuksen nykytila ja kehittämistarpeet -hanke (LUKOKE)

- Selvityshanke, jossa kartoitetaan luomukoulutuksen tilanne ja kehittämistarpeita Suomessa ja kansainvälisesti. Pää tavoitteena tuottaa tietoa luomupetuksen lisäämiseksi ja kehittämiseksi eri koulutusasteilla Suomessa sekä kansainvälisten verkostojen rakentamiseksi. Selvitystyö kattaa ammatillisen toisen asteen sekä korkea-asteen koulutukset ja elintarvikealan yritykset Suomessa.
- Hankkeen toteuttajat: Helsingin yliopisto (HY), Savon koulutuskuntayhtymä (SAKKY) ja Hämeen ammattikorkeakoulu (HAMK, koordinaattori). Hankkeen rahoittaja maa- ja metsätalousministeriö ja vastuuviranomaisena Ruokavirasto.

[Luomu kasvuun : Yhteenvedo luomupetuksen nykytilasta ja kehittämissihtdotukset eri koulutusasteille](#)

[Koulutustarveselvitys elintarvikeyritysten luomusaamisen erityistarpeista](#)

[Eurooppalainen koulutustarjonta ja verkostoyhteistyö \(englannin kielinen\)](#)