

LuomuInnovaatiot – Innovatiivisia ratkaisuja luomun käytön lisäämiseksi ruokaketjussa

Ruokasektorin ilmastovaikutukset ovat merkittäviä, ja luomutuotannolla on tutkitusti pääosin positiivinen tai neutraali vaikutus luonnon monimuotoisuuteen. Luomutuotannon kasvattaminen tukee Suomen kestäväen ruokajärjestelmän tavoitteita, kuten hiilijalanjäljen pienentämistä ja biodiversiteetin turvaamista. LuomuInnovaatiot-hanke edistää luomutuotteiden käyttöä ammattikeittiöissä tukien Suomen tavoitetta nostaa luomun osuus julkisissa ruokapalveluissa 25 %:iin vuoteen 2030 mennessä.

Hankkeen taustalla on tarve ratkaista luomun käytön esteitä, kuten rajallista saatavuutta, korkeampaa hintaa ja puutteellista tietoa luomutuotteista. Hanke tukee kansallisia ja EU-tason tavoitteita, kuten Farm to Fork -strategiaa, hiilineutraaliutta ja luonnon monimuotoisuuden vahvistamista.

Hankkeen laajempänä tavoitteena on lisätä luomutuotteiden käyttöä ammattikeittiöissä, vahvistaa ruokaketjun yhteistyötä ja osaamista sekä kehittää pysyviä toimintamalleja ja oppimateriaaleja luomun käytön tueksi, näihin tavoitteisiin pääsemiseksi, hankkeen päätavoitteet ovat:

1. Tuottaa ajankohtaista tietoa luomutuotteiden saatavuudesta, hinnasta ja käyttömahdollisuuksista sekä puutteista.
2. Kehittää uusia toimintamalleja ja yhteistyökäytäntöjä ruokaketjun eri toimijoiden välille.
3. Lisätä tulevien ammattilaisten osaamista luomun ja kestäväen ruokaketjun teemoista.

Hankkeen keskeiset toimenpiteet tavoitteiden saavuttamiseksi ovat:

- Kartointi luomutuotteiden saatavuudesta, käytöstä ja esteistä.
- Yhteiskehittämistyöpajat, joissa ruokaketjun eri toimijat kehittävät ratkaisuja luomun käytön lisäämiseksi.
- Oppimateriaalin tuottaminen ja Flavoria Innovation Festival -innovaatiokurssi, jossa monialaiset opiskelijatiimit suunnittelevat uusia luomuratkaisuja.
- Tulosten jalkauttaminen seminaarien, verkkomateriaalien ja verkostoitumisen avulla

Hankkeen kohderyhmiä ovat kaikki ruokaketjun toimijat – ammattikeittiöt, viljelijät, jalostavat yritykset, tukkuliikkeet, kauppa, tutkijat ja kehittäjät. Hankkeen tavoitteiden toteutumista seurataan ennalta määrätyillä indikaattoreilla, kuten julkaistujen raporttien ja aineiston määrillä. Hankkeen toteutuksesta ja seurannasta vastaa projektiryhmä ja hankkeelle asetetaan ohjausryhmä.

Hankkeessa toteutetaan 3–4 yhteiskehittämistyöpajaa, yksi kooste luomutuotteiden ammattikeittiö saatavuudesta ja hintavertailusta ja lisäksi 2–3 raporttia koosteesta ja työpajoista. Innovaatiokurssille koostetaan oppimateriaali, jota voidaan hyödyntää myös muissa oppilaitoksissa, ja Flavoria Innovation Festival -innovaatiokurssi järjestetään kaksi kertaa. Kurssilta saatuja innovatiivisia ratkaisuja luomun käytön lisäämiseksi (15 kpl) hyödynnetään työpajoissa ja sopivia ratkaisuja voidaan pilotoida Flavoria-tutkimusalueella. Lisäksi hankkeen aikana järjestetään 2 seminaaria/webinaaria.

Hankkeen tulokset julkaistaan avoimesti verkossa raportteina, koosteina ja oppimateriaaleina. Tuloksia esitellään myös alan seminaareissa, webinaareissa ja messuilla, ja ne jaetaan Turun yliopiston sekä yhteistyötahojen digitaalisten kanavien kautta. Oppimateriaali jää pysyvästi opetuskäyttöön, ja hankkeen verkostoitumisalusta mahdollistaa yhteistyön jatkumisen hankkeen päätyttyä. Tulokset ovat hyödynnettävissä valtakunnallisesti ja tukevat luomun käytön lisäämistä koko suomalaisessa ruokajärjestelmässä.

Hankkeen kesto on 24 kuukautta (1/2026–12/2027). Hankkeen toteuttaa Turun yliopiston ravitsemus- ja ruokatutkimuskeskus.