



Kasvisvoittoisen ruokavalion edistäminen tarvitsee sekä tuotteita että työkaluja

Ruokapalvelut uskovat kotimaisten kasviproteiinien käytön lisääntyvän ja monipuolistuvan vuonna 2021–2022 tehdyn kyselyn mukaan. Avuksi kaivataan työkaluja asiakkaiden ohjaamiseen, käytännön tekemiseen liittyvää lisäkoulutusta, uutta reseptiikkaa sekä vatsaystävällisiä kasviproteiinituotteita. Vastauksissa nousi esille myös tarve löytää kotimainen vaihtoehto soijalle.

Kysely selvitti myös sitä, miten tärkeäksi ruokapalvelussa toimivat arvioivat raaka-aineen tuottamisessa käytetyt kestävyttä edistävät toimenpiteet. Eniten hankintapäätöksiin vaikutti hiilijalanjälkimerkintä sekä tieto raaka-aineen viljelyssä ja/tai jalostuksessa käytetyistä kemikaaleista. Kolmannes vastaajista ei uskonut tuotannollisen lisätiedon vaikuttavan hankintapäätökseen. Kiinnostavan avoimeksi jää kuitenkin kahden kolmasosan mielipide eli kasvaisiko kotimaisen proteiiniraaka-aineen kysyntä sillä, jos tuotantoon liittyvää tietoa olisi enemmän tarjolla.

FutureCrops 2.0 -hanke lisäsi suurkeittiöiden ja viljelijöiden välistä vuoropuhelua myös OKRA-messuilla 2023 käydyillä keskusteluilla molempien osapuolten kanssa sekä Turun yliopiston Brahea-keskuksen kasvisruokatemppauksella marraskuussa 2022.

Nykytila

- Kyselyyn vastanneista 40 ruokapalveluyksiköstä lähes kaikki hyödyntävät nykyisin kotimaisia kasviproteiineja.
- Kaikista käytössä olevista kasviproteiiniraaka-aineista arviolta noin kolmannes on kotimaista alkuperää. Kotimaisen raaka-aineen osuus on kuitenkin vaihdellut paljon yksiköiden välillä, ja myös kotimaisen alkuperän tunnistamisessa on ollut epävarmuutta.

Yleisimmin hyödynnetyt kasviproteiininlähteet ammattikeittiökyselyn mukaan

- Pavut 90 %
- Linssit 68 %
- Soijajauho/-rouhe/-suikaleet 60 %
- Kasvismaidot/-kermat/juustonkaltaiset valmisteet 50 %
- Quorn 45 %
- Tofu 40 %
- Herneet 33 %
- Muut siemenet (aurionkukka, kurpitsa tms.) 23 %
- Maidot/kermat/juustot (lakto-ovo-vege) 23 %
- Pähkinät ja mantelit 18 %
- Täysviljaan pohjautuvat tuotteet 18 %
- Kvinoa 8 %
- Seitan 8 %

Ruokapalvelut uskovat kotimaisten kasviproteiinien käytön muuttuvan lähitulevaisuudessa...

- **Kasvaa ja monipuolistuu huomattavasti 36%**
- **Kasvaa jonkin verran 72%**
- **Pysyy ennallaan 5%**
- **Vähenee 0%**

Ruokapalveluiden hankintapäätökset

- Kyselyä tehtäessä (2021–2022) erilaiset tuotannossa huomioitavat ominaisuudet eivät olleet kovin selviä. Kolmasosa vastaajista koki, ettei lisäinformaatio kasviproteiinien tuotannosta vaikuttaisi hankintapäätökseen.
- Suurin vaikutus kyselyssä tarjotuista vaihtoehtoista oli hiilijalanjälkimerkinnällä sekä raaka-aineen viljelyssä ja/tai jalostuksessa käytettyjen kemikaalien määrällä.
- Ruokapalveluiden vapaissa toiveissa kotimaisille kasviproteiineille painottui soijan korvaaminen. Tarvetta määriteltiin myös helppokäyttöisyyden kautta – kasviproteiineja toivottiin pyöryköiden, pihvien ja jauhepalojen muodossa. Myös vatsavaivaisille ja allergikoille sopivia kasviproteiineja toivottiin vapaissa vastauksissa.

Millaisella tuotekohtaisella ympäristönäkökulmiin liittyvällä lisäinformaatiolla katsoisitte olevan vaikutusta raaka-aineidenne hankintapäätöksiin?

- Hiilijalanjälkimerkintä 56 %
- Tuotteen raaka-aineen viljelyssä ja/tai jalostuksessa käytettyjen kemikaalien määrä 38 %
- En usko, että lisäinformaatiolla olisi vaikutusta hankintapäätöksiimme 31 %
- Tuotteen elinkaaren aikaiset kuljetusmatkat 28 %
- Biodiversiteetin eli luonnon monimuotoisuuteen liittyvien näkökulmien esiintuominen 26 %
- Luomumerkintä 18 %
- Vesijalanjälkimerkintä 5 %
- Tuotteen raaka-aineen viljelyssä maaperään sitoutuvan hiilen määrä 5 %
- Viljelykiertojen hyödyntäminen raaka-aineen viljelyssä 3 %



Ruokapalvelut toivovat uusia vatsaystävällisiä tuotteita. Käytön esteeksi voivat muodostua hintatason lisäksi epätietoisuus tuotteen käyttötavasta. Reseptiikka ja käyttövinkit otetaan mieluusti vastaan.

Tärkeimmät laatu- ja ravitsemusnäkökulmat liittyen kotimaisiin kasviproteiineihin

- Gluteenittomuus
- Ei sisällä maitoproteiinia
- Laktoosittomuus tai vähälaktoosisuus
- Vähäsuolaisuus
- Tuotteen ulkonäkö
- Ei sisällä jäämiä muista viljatuotteista
- Miellyttävä suutuntuma
- Hyvä säilyvyys

Selvityksen teki Turun yliopiston Brahea-keskus 25.11.2021–31.1.2022 osana Kysyntälähtöiset, hiiltä sitovat ja monimuotoisuutta lisäävät viljelykierrot (FutureCrops 2.0) -hanketta.

Kyselyyn vastasi 40 ruokapalveluyksikköä. Puolet vastaajista edusti julkista ruokapalvelua, loput lounas- ja tilausravintoloita.

95 % vastanneista yksiköistä hyödyntää hankinnoissaan elintarviketukkuja, 57 % käyttää myös tavarantoimittajien suoratoimituksia.

www.kookkireseptit.fi

Lisätietoja

Mervi Louhivaara, mervi.louhivaara@pji.fi

Marjo Keskitalo, marjo.keskitalo@luke.fi

Luke.fi, julkaistu 11/2023

<http://urn.fi/URN:NBN:fi-fe20231114146526>

Tämä tietokortti pohjautuu Luonnonvarakeskuksen FutureCrops 2.0 -hankkeen toimintaan, jossa mm. kartoitettiin ruokapalveluiden kasvisproteiinien käyttöön liittyviä tekijöitä.