

Eija Muukka, Leena Kuosmanen, Meeri Ylinampa, Ulla Blomquist, Irma Kärkkäinen,
Kirsi Malaska, Taira Soininen, Jukka Soininen

Eija Muukka, Leena Kuosmanen, Meeri Ylinampa, Ulla Blomquist, Irma Kärkkäinen,
Kirsi Malaska, Taira Soininen, Jukka Soininen

Lähirookaa Suomen kunnissa

- selvitys lähirookien käytöstä julkisella sektorilla

Lähirookaa Suomen kunnissa

- selvitys lähirookien käytöstä julkisella sektorilla

Tässä julkaisussa raportoidaan EkoCentrian vuonna 2007 Manner-Suomen kuntien ruokapalveluista vastaaville tekemän kyselyn tulokset. Julkaisussa kuvataan elintarvikkeiden hankintatapoja, lähialueelta hankittavat tuotteet ja niiden kilpailutus- ja kuljetustavat sekä halukkuus lähituotteiden käyttöön kuntien ruokapalveluissa



EkoCentria
Savon ammatti- ja aikuisopisto

SAVON AMMATTI-JA AIKUISOPISTO



© 2008

ISBN 978-952-5395-10-5
ISSN 1796-3095
Savon Koulutuskuntayhtymän julkaisusarja A,
Tutkimukset ja raportit, julkaisu 4

Tämän aineiston toteuttamiseen on käytetty
maa- ja metsätalousministeriön tukea

JULKAISU

SAVON AMMATTI-JA AIKUISOPISTO



© 2008

Eija Muukka, Leena Kuosmanen, Meeri Ylinampa, Ulla Blomquist, Irma Kärkkäinen,
Kirsi Malaska, Taira Soininen, Jukka Soininen

Lähiruokaa Suomen kunnissa
– selvitys lähiruuan käytöstä kuntaruokailussa

TIIVISTELMÄ
SAVON AMMATTI- JA AIKUISOPISTO
EkoCentria

Eija Muukka, Leena Kuosmanen, Meeri Ylinampa, Ulla Blomquist, Irma Kärkkäinen,
Kirsi Malaska, Taira Soininen, Jukka Soininen

ISBN 978-952-5395-100-5

ISSN 1796-3095

Savon koulutus kuntayhtymän julkaisusarja A, Tutkimukset ja raportit, julkaisu 4, 58 s.
Syyskuu 2008

Avainsanat: kunnalliset ruokapalvelut, julkiset elintarvikehankinnat, kilpailuttaminen, lähiruoka, luomu, Portaas Luomuun, EkoCentria, Lähikeittiöhanke, puhelinhaastattelu

Tämä selvitys on ensimmäinen selvitys lähes kaikkien Suomen kuntien lähiruuan käytöstä ja kuvaa varsin kattavasti lähituotteiden käyttöä kuntaruokailussa.

Selvityksessä esitellään EkoCentrian Lähikeittiöhanke Lähikeittiöneuvojien Manner-Suomen kuntien ruokapalveluvastaaville vuonna 2007 puhelinhaastatteluna tekemän kyselyn tulokset. Haastateltuja kuntia oli 366, mikä vastaa 92 % Manner-Suomen kunnista. Selvityshypoteeseista ensimmäinen oli, että lähiruokaa hankitaan enemmän silloin kun ei kuuluta hankintarenkaaseen. Toisena hypoteesina oli, että lähiruuan käyttö on helpompaa keittiöissä, joissa valmistetaan pieni määrä aterioita. Kyselyllä haluttiin vastauksia siihen, mitä elintarvikkeita julkisen sektorin ruokapalveluihin hankitaan läheltä, kilpailutetaanko elintarvikkeet erikseen ja kuka tuotteet kilpailuttaa vai hankitaanko ne ilman kilpailutusta. Selvityksessä tarkastellaan lähiruuan käyttöä mahdollistavia tekijöitä sekä tekijöitä, jotka estävät tai vähentävät lähiruuan käyttöä. Lisäksi etsittiin keittiöitä, joissa on vähennetty tukkuostoja ja siirrytty käyttämään lähituotteita. Selvityksessä kysyttiin ruokapalveluvastaavilta myös keittiöiden luomutuotteiden käytöstä ja Portaas Luomuun -valmennusohjelman tunnettuudesta. Julkaisussa kuvataan elintarvikkeiden hankintatapoja, lähialueelta hankittavat tuotteet ja niiden kilpailutus- ja kuljetustavat sekä halukkuus lähituotteiden käyttöön kuntien ruokapalveluissa. Lähikeittiöhanke selvityksen mukaan kuntaruokailussa yleisimmin käytetty tuoteryhmä on peruna. Yli puolet selvitykseen vastanneista ilmoitti käyttävänsä kotimaisia marjoja ruokapalveluissa ja niitäkin pääasiassa sesongin aikana. Alle puolet vastanneista ilmoitti käyttävänsä lähileipää. Selvityksessä nousee esille tuoreen kalan käytön vähäisyys kuntaruokailussa. Vain viidesosa vastaajista ilmoitti käyttävänsä lähikalaa. Selvityksessä ei kysytty läheltä hankittujen tuotteiden käyttömääriä, joka voisi olla jatkossa mielenkiintoinen tutkimuksen kohde. Raportin lopussa esitellään yhdeksän esimerkin avulla kuinka lähituotteiden hankintaa toteutetaan eri kunnissa. Johtopäätösten mukaan tuoreille lähituotteille olisi tilaa kuntaruokailussa, mikäli tuotanto-, keruu- ja jatkojalostusmäärät saataisiin kasvamaan ja tuottajien yhteinen toimitusketju pelaamaan.

ABSTRACT
SAVO VOCATIONAL COLLEGE
EkoCentria

Eija Muukka, Leena Kuosmanen, Meeri Ylinampa, Ulla Blomquist, Irma Kärkkäinen,
Kirsi Malaska, Taira Soininen, Jukka Soininen

ISBN 978-952-5395-100-5

ISSN 1796-3095

Publication series A of Savo Consortium for Education, Studies and reports, publication 4, 58 p.
September 2008

Keywords: catering services in municipalities, public foodstuff procurement, tendering, local food, organic, Portaat Luomuun, EkoCentria, Lähikeittiöhanke, telephone survey

This report is the first published report on the use of local food in almost all of Finland's municipalities, and covers the use of local food products in public municipality catering fairly comprehensively.

The report presents the results of the telephone survey for the catering managers of Continental Finland carried out by EkoCentria's Lähikeittiöhanke's Local Cuisine Advisors in 2007. The count of participating municipalities totals to 366 which equals 92 % of municipalities in Continental Finland. The first hypothesis of the report was that the ratio of local products acquired is larger when the subject is not part of any procurement circle. The second hypothesis was that preparing food from local ingredients is easier for kitchens that prepare fewer meals. Interviews were used to learn which foodstuffs in public catering come from local suppliers, are they put out to tenders separately and if so, who does that, or are they acquired without tendering. The report takes a look at factors that enable and factors that reduce the usage of local food items. In addition, a search for kitchens that have cut their bulk purchase in order to favour local foodstuffs was conducted. The survey also enquired catering managers about the use of organic products in their kitchens and conspicuousness of Portaat Luomuun preparation programme. Publication introduces different procurement methods of foodstuffs, locally available items and their tendering conditions, and logistics options and willingness to utilize local resources in the public caterings of municipalities. According to the survey of Lähikeittiöhanke, the most common item group is potato. More than a half of the interviewees replied that they are serving domestic berries in catering when the berries are in season. Less than a half replied serving local bread. The survey would also indicate that the usage of fresh fish is relatively small – only a fifth said to be using local fish. The usage of locally attained products in general was not enquired in the survey. However, in the future that may prove an interesting subject for further studies. At the end of the report there are nine examples presenting case models of the procurement of local products in different municipalities. In conclusion, there would be room for local products in public municipality catering if production, harvest and processing quantities could be raised and the supply chain between producers was coalesced.

SAMMANFATTNING
SAVON AMMATTI- JA AIKUISOPISTO
EkoCentria

Eija Muukka, Leena Kuosmanen, Meeri Ylinampa, Ulla Blomquist, Irma Kärkkäinen,
Kirsi Malaska, Taira Soininen, Jukka Soininen

ISBN 978-952-5395-100-5
ISBN 1796-3095

Savon koulutuskuntayhtymä, publikationsserie A, Undersökningarna och rapporterna, publikation
4, 58 s.
September 2008

Nyckelord: kommunala mattjänster, offentlig livsmedelsupphandling, konkurrensutsättning, lokal mat, ekologisk mat, utbildningsprogrammet Steg för steg mot eko, EkoCentria, projektet Närkök, telefonintervju

Denna utredning är den första utredningen om användning av lokal mat i nästan alla finska kommuner och beskriver rätt täckande användning av närproducerade råvaror i kommunal kostverksamhet.

Utredningen redogör för resultaten av förfrågan som Närkökskonsulenterna inom projektet Närkök av EkoCentria utfört som telefonintervju till kommunernas förmän inom mattjänstbranschen i Kontinentala Finland år 2007. Det finns 366 intervjuade kommuner vilket motsvarar 92% av alla kommuner i Kontinentala Finland. Den första utredningshypotesen var att man anskaffar mera lokal mat om man inte hör till en upphandlingsring. Den andra hypotesen var att användning av lokalproducerat är lättare i de köken där man tillagar ett litet antal måltider. Målet för förfrågan var att utreda vilka livsmedel som upphandlas på nära håll till den offentliga sektorns mattjänster, om dessa livsmedel konkurrensutsätts skilt, vem som konkurrensutsätter produkterna eller om de upphandlas utan konkurrensutsättning. I utredningen granskas faktorer som möjliggör användning av lokal mat samt faktorer som hindrar eller minskar användning av lokal mat. Ytterligare sökte man fram sådana kök där man har minskat inköp i parti och gått över till användning av lokalproducerat. I utredningen blev förmännen inom kommunala mattjänster tillfrågade om användning av ekologiska produkter i köken och om de kände till utbildningsprogrammet Steg för steg mot eko. I publikationen beskrivs upphandlingssätt av livsmedel, produkter som anskaffas på nära håll och deras konkurrensutsättnings- och transportsätt samt kommunernas benägenhet att använda lokalproducerat i kommunal kostverksamhet. Enligt utredningen av projektet Närkök är potatis den mest allmänt använda produktgruppen i kommunala måltider. Över hälften av de som svarade på förfrågan uppgav att de använde inhemska bär i mattjänster och de används i huvudsak under säsongen. Under hälften av svararna använde lokalt bröd. I utredningen kommer det fram det lilla utnyttjandet av färsk fisk i kommunala måltider. Endast en femtedel av svararna uppgav sin användning av lokal fisk. I utredningen tillfrågades inte hur stora mängder lokalproducerat som användes, vilket skulle i fortsättningen vara ett intressant mål för en undersökning. I slutet av rapporten presenteras med hjälp av nio exempel hur upphandling av lokala matvaror förverkligas i olika kommuner. Enligt slutsatserna skulle det vara möjligt att använda mera färska lokala matvaror i kommunala mattjänster. Detta kräver att produktions-, plocks- och vidareförädlingsmängder skulle kunna höjas och att producenternas gemensamma leveranskedja skulle fungera.

Esipuhe

Matti Vanhasen toisen hallitusohjelman mukaan hallitus käynnistää suomalaisen ruokakulttuurin edistämishajelman, jonka tavoitteena on muun muassa luomu- ja lähiruuan edistäminen sekä kestävä kulutuksen ja tuotannon ohjelman toteuttaminen. Tämän seurauksena muun muassa ympäristöministeriö ja työ- ja elinkeinoministeriö perustivat laajapohjaisen julkisten hankintojen työryhmän pohtimaan ehdotusta kestävien hankintojen toimintaohjelmaksi. Toimintaohjelma julkistettiin helmikuussa 2008.

Kestävät hankinnat -toimintaohjelmassa on asetettu viidelle toimialalle tavoitteita julkishallinnon ympäristökuormituksen pienentämiseksi. Elintarvikkeet ovat yksi näistä toimialoista, jolle on annettu suositus hankintojen kestävydestä. Suosituksessa mainitaan muun muassa, että kestävällä tavalla tuotettua ruokaa tarjoillaan julkishallinnossa vähintään kerran kuukaudessa vuoteen 2010 mennessä ja vähintään kerran viikossa vuoteen 2015 mennessä. Julkisille hankijoille tullaan laatimaan ohjeet kestävästi tuotettujen elintarvikehankintojen periaatteista. Toimien tavoitteena on vähentää ruuanvalmistuksen aiheuttamia ympäristövaikutuksia.

Vuonna 2006 alkanut valtakunnallinen maa- ja metsätalousministeriön rahoittama ja Savon ammatti- ja aikuisopiston alaisuudessa toimivan EkoCentrian toteuttama Lähikeittiöhanke perustuu kestävä tuotannon ja kulutuksen (KULTU) toimintaohjelman suosituksiin. Hankkeen tavoitteena on alusta alkaen ollut julkisen sektorin lapsille ja nuorille tarjoaman ruuan lautaslaadun parantaminen. Ensimmäisenä toimintavuotena päiväkotit- ja ala-asteikäisiä lapsia tutustutettiin koko ruokaketjuun järjestämällä heille Makupäiviä lähialueiden luomutiloilla. Toisen toimintavuoden päätavoitteena oli levittää tietoa vuoden 2007 kesäkuussa voimaan astuneen julkisen sektorin hankintalain tuomista mahdollisuuksista lähihankintoihin järjestämällä aiheesta Tuore on mahdollista -seminaareja. Seminaarien pääkohderyhmänä olivat ruokapalveluhenkilöstö, jatkojalostajat ja tuottajat eli koko paikallinen elintarvikeketju. Lisäksi Lähikeittiöhankeessa toteutettiin vuonna 2007 puhelinkysely kuntien ruokapalvelujen lähiruuan käytöstä. Kyselyn tulokset raportoidaan tässä julkaisussa.

Puhelinkyselyn toteuttivat lähikeittiöneuvojat Eija Muukka, Leena Kuosmanen, Ulla Blomquist ja Meeri Ylinampa. Aineiston tallennuksesta ja tilastollisesta käsittelystä vastasi hankesihteeri Taira Soininen. Selvitystyötä ovat neuvoillaan tukeneet Savon ammatti- ja aikuisopiston tutkimuspäällikkö Jukka Soininen sekä hankepäällikkö, lehtori Irma Kärkkäinen ja assistentti Kirsi Malaska. Oikolukuvaiheessa apunamme ovat lisäksi olleet Anu Salo sekä Tommi Kamppuri. Raportti on ensimmäinen selvitys lähes kaikkien Suomen kuntien lähiruuan käytöstä ja kuvaa varsinkin kattavasti lähituotteiden käyttöä kuntaruokailussa. Tässä selvityksessä ei kysytty läheltä hankittujen tuotteiden käyttömääriä, joka voisi olla jatkossa mielenkiintoinen tutkimuksen kohde. Raportin lopussa esitellään yhdeksän esimerkin avulla kuinka lähituotteiden hankintaa toteutetaan eri kunnissa.

Haluamme erityisesti kiittää ruokapalveluhenkilöstöä, joka omien kiireidensä ohella jaksoi vastata kyselyymme. Lisäksi monet kiitokset ruokapalveluista vastaaville, jotka esimerkein kertoivat oman kuntansa tavasta hankkia ja käyttää lähiruokaa. Ilman teidän kaikkien panosta tämä raportti olisi jäänyt tekemättä.

Kuopiossa syyskuussa 2008

Sisällys

1 Johdanto.....	7
1.1 Yleistä.....	7
1.1.1 Lähituotteiden hankintaa mahdollistavia tekijöitä	9
1.1.2 EkoCentria	10
1.2 Tavoitteet	12
1.3 Rakenne	12
2 Aineisto ja menetelmä.....	13
2.1 Puhelinhaastattelu kunnan ruokapalveluista vastaaville	13
2.2 Aineiston kuvaus ja edustavuus	14
2.3 Aineiston analyysi	15
3 Tulokset.....	17
3.1 Tietoisuus Lähikeittiöhankkeesta.....	17
3.2 Hankinnat.....	18
3.3 Portaat Luomuun -valmennusohjelma.....	23
3.3.1 Tietoisuus ohjelmasta	23
3.3.2 Luomutuotteiden käyttö.....	23
4 Tulosten tarkastelua	24
4.1 Tietoisuus Lähikeittiöhankkeesta.....	24
4.2 Hankinnat.....	24
4.2.1 Hankintarenkaan vaikutus.....	24
4.2.2 Kilpailuttaminen	25
4.2.3 Kuvaus hankinnoista maakunnittain.....	26
4.2.4 Lähituotteiden hankinta	28
4.2.5 Läheltä hankittavia tuotteita.....	29
4.2.6 Lähituotteiden hankintaan vaikuttavia tekijöitä.....	32
4.2.7 Lähituotteiden käyttö.....	33
4.3 Portaat Luomuun -valmennusohjelma.....	35
4.4. Esimerkkejä lähiruuan käytöstä Suomen kunnissa	35
Lähteet.....	57

1 Johdanto

1.1 Yleistä

Globalisoituneet elintarvikemarkkinat ovat saaneet yhä useammat kuluttajat ja muut elintarvikeketjun toimijat kiinnostumaan entistä enemmän ruuan alkuperästä, laadusta, terveellisyydestä sekä elintarvikkeiden tuotantotavan eettisyydestä ja kestävydestä. Hankintojen kestävyys ja ympäristönäkökulman huomioiminen tulevat entistä tärkeämmiksi julkisella sektorilla (Kestävän kulutuksen ja tuotannon toimikunta 2005, KeHa-työryhmä 2008). Kestävän kulutuksen ja tuotannon toimikunnan (2005) mukaan julkisen sektorin ammattikeittiöt veloitetaan toimimaan edelläkävijöinä ja esimerkkeinä lähi- ja luomuruuan käytössä ja ottamaan elintarvikehankinnoissaan vastuu myös tuotteiden ympäristövaikutuksista. Valtioneuvoston kansliassa laadittiin Suomen EU -puheenjohtajakaudella ohjeet kokousjärjestelyjen toteuttamisesta kestävä kehityksen mukaisesti, luontoa säästäen ja ympäristövastuullisesti (Nikula 2006). Matti Vanhasen kakkoshallituksen ohjelmassa vuonna 2007 (Valtioneuvoston kanslia 2007) mainitaan, että ”Kestävän kulutuksen ja tuotannon ohjelma toteutetaan”. Hallitusohjelman mukaan hallitus käynnistää suomalaisen ruokakulttuurin edistämishjelman, jonka tavoitteena on muun muassa luomu- ja lähiruuan edistäminen. Lisäksi hallitusohjelman mukaan ”Kaikessa julkisen hallinnon päätöksenteossa parannetaan taloudellisten, sosiaalisten ja ekologisten näkökulmien yhteensovittamista ja tasapainottamista”. Kansallisen elintarviketalouden laatustrategian tavoitteena on välittää kuluttajille tietoa suomalaisen elintarvikeketjun toiminnasta ja elintarvikeketjun yhteisin toimenpitein kehittää tuotteiden ja toiminnan laatua sekä varmistaa laadun säilyminen (Laatuketju 2007).

Viimeisten kolmenkymmenen vuoden aikana julkisen sektorin ammattikeittiöiden ostotoiminnassa ja sitä ohjaavassa lainsäädännössä sekä käytännön ruuanvalmistusprosesseissa on tapahtunut merkittäviä muutoksia. Koulujen, päiväkotien ja laitosten kanssakäyminen elintarvikeketjun eri toimijoiden kanssa oli aikaisemmin monipuolista ja integroitui luontevasti osaksi kasvatus- ja opetustyötä sekä arkipäivän toimintoja. Keittiöiden ja ruokailijoiden suhteet paikallisiin raaka-aineiden toimittajiin ja elintarvikeketjun muihin toimijoihin ovat tällä vuosituhanella lähes katkenneet. Kuitenkin julkista ruokapalvelua pidetään yhtenä lähiruuan käytön potentiaalisimmista ryhmistä (Efektia ym. 2004, Kestävän kulutuksen ja tuotannon toimikunta 2005).

Lähiruualle ei ole olemassa yksiselitteistä määritelmää. Lähiruokatyöryhmä määritteli lähiruuan aluetaloudellisesti (Maaseutupoliittinen yhteistyöryhmä 6/2000). Sen ajatellaan olevan ruuantuotantoa ja kulutusta, joka käyttää oman alueensa raaka-aineita ja tuotantopanoksia edistäen oman alu-

eensa taloutta ja työllisyyttä. Työryhmän mukaan lähiruoka-ajattelu korostaa jäljitettävää laatua ja kestäviä menetelmiä koko tuotantoketjussa. Pulliainen (2006) on ottanut lähiruuan määritelmään vahvasti mukaan ympäristönäkökohdat. Hänen mukaansa ”Lähiruokaa on ruuantuotanto ja -kulutus, joka käyttää oman talousalueen raaka-aineita ja tuotantopanoksia pyrkien mahdollisimman pieneen ekologiseen jalanjälkeen edistäen näin kestäväällä tavalla oman alueen taloutta ja työllisyyttä”. Lähi-keittiöhankkeessa olemme määrittäneet lähiruuan elintarvikkeiksi, jotka ovat oman maakunnan tai alueen kannalta strategisesti merkittäviä. Tässäkin määritelmässä korostuu lähiruuan merkitys alueen hyvinvoinnille.

Isoniemi ym. (2006) kartoittivat kuluttajien ja kunnallisten päättäjien näkemyksiä lähi- ja luomuruuasta. Isoniemen ym. selvityksessä päättäjien näkemyksissä lähiruuasta korostui alueellisuuden merkitys. Suurkeittiöiden edustajille tärkeimpiä lähiruuan ominaisuuksia olivat lyhyt jakeluketju, henkilökohtainen kontakti tuottajaan ja valmistajaan sekä ruuan tuottaminen asuinseudulla. Kunnanjohdolle taas oli tärkeää, että ruoka on tuotettu omalla asuinseudulla ja valmistettu tietyn alueen tai maakunnan perinteen mukaan. Mitä suurempi kunta oli asukasluvultaan, sitä herkemmin hyväksyttiin lähiruuaksi myös ulkomaisista raaka-aineista valmistettu ruoka. Myös Paanasen ja Forsman-Huggin (2005) mukaan suurissa keittiöyksiköissä lähiruuaksi katsotaan kuuluvaksi kaikki Suomessa tuotettu ruoka.

Yleisin lähiruuan hankintatapa vuonna 2004 oli suora hankinta ilman tarjouskilpailua (Isoniemi ym. 2006). Lisäksi käytettiin rajoitettua avointa tarjouspyyntöä tai avointa hankintamenettelyä. Lähiruokaa käytettiin eniten tuoteryhmissä: peruna ja juurekset sekä leipä ja leipomotuotteet. Lähiperunan ja -porkkanan käyttö oli yleisintä vastanneiden suurkeittiöiden kesken. Kolme neljäsosaa vastaajista ilmoitti käyttävänsä lähiperunaa ja juureksia yli puolet tuoteryhmän käyttömäärästä. Lähiruuan käytön suurimmiksi esteiksi mainittiin tuotteiden epätasainen tarjonta, käytettävissä olevat määrärahat, tuotetarjoustien vähyys, kalleus, tuotteiden alhainen esikäsittelyaste ja yritysten tavarantoimituskyky (Isoniemi ym. 2006). Lähiruuan käytön hyödyiksi suurkeittiöissä koettiin raaka-aineiden turvallisuuden paraneminen (52 %) ja alkuperän selvittämisen helpottuminen (51 %) sekä kausituotteiden käytön lisääntyminen (41 %). Lähes kaikki suurkeittiöiden edustajat (90 %) sekä kunnanjohtajat (94 %) toivoivat lähiruuan käytön lisääntyvän.

1.1.1 Lähtuotteiden hankintaa mahdollistavia tekijöitä

Vuonna 2007 uudistettu hankintalaki kannustaa kilpailuttamaan julkisen sektorin hankinnat ja tämä koskee myös teemaviikkoja ja sesongin mukaisia hankintoja. Suomessa lähellä kasvatettujen tuoretuotteiden käyttö onnistuu parhaiten melko lyhyiden sesonkien aikana. Sesongin mukaisten viikkojen (esim. lähiruokaviikko/lähiruokapäivä) aikana keittiöillä on kuitenkin mahdollisuus tehdä hankintoja vuosisopimusten tai hankintasopimusten mukaisten yritysten lisäksi muilta yrityksiltä, jos hankinnan arvo jää hankintakaudella alle kansallisen kynnyksarvon 15 000 euroa (Lundström 2007). Nämä hankinnat suositellaan kilpailutettavaksi kunnan omien hankintaohjeiden mukaisesti.

Hankintayksikkö saa ja sen pitää määritellä tarkoin, mitä se haluaa ostaa (Nordberg 2007). Vain siten saa, mitä tilaa. Tarjouspyynnössä voidaan hankinnan valintaperusteena käyttää joko halvinta hintaa tai kokonaistaloudellista edullisuutta (Haapamäki 2007). Kokonaistaloudellisen edullisuuden vertailukriteerien on oltava mitattavia ja objektiivisia. Näitä voivat olla esimerkiksi hinta, laatu, toimitusaika, elinkaarikustannukset, esteettiset ominaisuudet, tekniset ansiot tai ympäristönäkökohdat. Lisäksi voidaan käyttää sopimusehtoja, jotka kaikkien tarjoajien on täytettävä pysyäkseen mukana tarjouskilpailussa. Ehdot voivat koskea esimerkiksi tuotteen toimitusta, sen pakkaamista, toimitusaikaa tai aikataulua. Tarjousten valintaperuste on kerrottava etukäteen tarjouspyynnössä, eikä vertailuvaiheessa enää saa ottaa muita tekijöitä mukaan. Myös vertailukriteerien painoarvot on ilmoitettava tarjouspyynnössä.

Ympäristönäkökohdat

Uusi julkisen sektorin hankintalaki sallii ympäristönäkökohtien huomioon ottamisen hankintakriteerinä, minkä perusteella voidaan vaatia mahdollisimman lyhyttä toimitusketjua tuotteille. Eri kuljetusmuodoille on laskettu niiden aiheuttamien hiilidioksidipäästöjen suuruus, joka voisi olla yhtenä valintakriteerinä. Ympäristölle koituvaa laskuun pitäisi hiilidioksidipäästöjen lisäksi lisätä myös kuljetusvälineiden rakentamiseen kuluvat luonnonvarat, laivojen meriin laskemien painolastivesien mukana kauas omasta eliöyhteisöstä tulleiden vieraiden lajien ympäristövaikutukset, tahalliset tai onnettomuuksista aiheutuneet öljypäästöt sekä kuljetusvälineiden romuttamisesta aiheutuvat ympäristöongelmat.

Myös pakkausten ekologisuutta ja mahdollisimman vähäistä pakkausjätteen määrää voidaan korostaa hankintakriteereissä (Haapamäki 2007). Tarjouspyynnössä voidaan vaatia myös, ettei mikään materiaaleista tai kemikaaleista saa olla ympäristölle haitallinen. Ympäristömerkkiä ei voida edellyttää, mutta sen myöntämisperusteita, kuten materiaalivalintaa, voidaan käyttää tarjouspyynnön

kriteereinä, mikäli ne liittyvät hankinnan kohteeseen (Nordberg 2007). Esimerkiksi voidaan ilmoittaa, että tietty ympäristömerkki täyttää hankinnalle asetetut ympäristövaatimukset, mutta tasapuolisuuden vuoksi on hyväksyttävä muukin selvitys. Teknisissä eritelmissä voidaan vaatia, että elintarvike on tuotettu luonnonmukaisesti, koska luomutuotanto on erikseen säädelty ja valvottu tuotantomuoto.

Laatu

Tarjouspyynnössä sanaa ”laatu” ei voi sellaisenaan käyttää vertailuperusteena, vaan se on käsitteenä avattava; mitä laatu on kyseisessä hankinnassa (Nordberg 2007). Hankinnassa laatu syntyy hankinnan kohteen tarkasta määrittelystä. Elintarvikehankinnoissa laatu -käsitteen alle voidaan sisällyttää esimerkiksi tuotteen koko, paino, muoto, suola- ja rasvapitoisuus, ravintoainepitoisuus, rakenne tai bakteerien määrä. Esimerkiksi ei osteta ”ruisleipää” vaan 100 % rukiista, viimeisen 24 tunnin sisällä toimitusajankohdasta leivottua ruisleipää.

1.1.2 EkoCentria

EkoCentria (ent. Luomukeittiökeskus) perustettiin lähes vuosikymmen sitten. Alusta saakka EkoCentrian toiminta on keskittynyt kestävyuden edistämiseen ammattikeittiöissä sekä alan oppilaitoksissa. EkoCentria toimii hankerahoituksella osana Savon koulutuskuntayhtymän alaista Savon ammatti- ja aikuisopistoa.

Lähikeittiöhanke; Tuore on mahdollista!

Yksi EkoCentrian toteuttamista valtakunnallisista hankkeista on maa- ja metsätalousministeriön rahoittama Lähikeittiöhanke. Hankkeen tärkein tavoite on julkisen sektorin asiakkaina oleville lapsille ja nuorille tarjotun ruuan laadun kehittäminen. Vuonna 2006 alkaneessa Lähikeittiöhankkeessa oli ensimmäisenä toimintavuotena neuvojat Helsingissä, Mikkelissä, Tampereella, Kuopiossa ja Rovaniemellä. Neuvojat tekivät yhteistyötä päiväkotijärjestäjien ja ala-asteikäisten lasten ja näiden sidosryhmien kanssa. Toiminnan tavoitteena oli lasten ja heidän sidosryhmiensä tietoisuuden herättäminen ruuan reitistä alkutuottajalta lasten lautasille. Lähikeittiöneuvojat järjestivät Makupäiviä lapsille, opettajille, päiväkotiohjaajille ja huoltajille eri puolilla Suomea yhteistyössä muun muassa keittömestareiden, MTK-liittojen, ProAgrioiden sekä muiden valtakunnallisten ja paikallisten elintarviketieteen kehittäjien ja toimijoiden kanssa.

Vuonna 2007 Lähikeittiöhankkeen alaisuudessa työskenteli neljä neuvojaa Mikkelistä, Tampereelta, Kuopiosta ja Rovaniemeltä käsin. Keskeisenä tavoitteena oli tiedottaa julkisen sektorin ruokapalveluhenkilöstölle uuden julkisen sektorin hankintalain tuomista mahdollisuuksista elintarvikehankinnoissa sekä edelleen tukea julkisen sektorin lapsille ja nuorille tuottamien aterioiden lautaslaadun kehittymistä. Tiedottaminen hankintalaista tapahtui seudullisissa ja alueellisissa Tuore on mahdollista! -seminaareissa, joita järjestettiin yhdessä elintarvikeketjun muiden toimijoiden kanssa. Lisäksi selvitettiin valtakunnallisesti lähiruuan käyttöä julkisen sektorin ruokapalveluissa.

Vuonna 2008 Lähikeittiöhankkeella on neuvojat Tampereella, Rovaniemellä ja Kuopiossa sekä kaksi osa-aikaista työntekijää Länsi-Suomessa sekä yksi Itä-Suomessa. Vuoden 2008 aikana keskitytään edistämään lähiruuan käyttöä yhdessä pilottikeittiöiden, paikallisten tuottajien sekä alueellisten ja valtakunnallisten ruokaketjun kehittäjien kanssa kehittämisrenkaissa. Tavoitteena on alueelle strategisesti merkittävien tuoretuotteiden käytön lisääminen kunnallisissa ruokapalveluissa erityisesti sesonkien aikana.

Lähiuokaviesti ja Lähiuokaviikot 2008

Vuonna 2007 ensimmäistä kertaa toteutetut Lähiuokaviikot ja Lähiuokaviesti ovat osa EkoCentrian toimintaa myös vuonna 2008. Elokuussa Lähiuokaviesti kulki Suomussalmelta itärajaa myötäillen kohti Helsinkiä. Syyskuussa Lähiuokaviikkojen aikana ammattikeittiöissä nautitaan tuoreista, sesongin mukaisista raaka-aineista valmistetusta ruuasta. Lähiuokaviikkojen valtakunnalliseen ohjelmaan kuuluu myös Helsingissä järjestettävä Lähiuokaseminaari.

Portaat Luomuun -valmennusohjelma

Kuluttajien ympäristötietoisuuden lisääntyminen haastaa ammattikeittiöt tarkastelemaan oman toimintansa ja käyttämiensä raaka-aineiden kestävyyttä. EkoCentria toteuttaa Finfood Luomun alaisuudessa Portaat Luomuun -valmennusohjelmaa, joka opastaa keittiöhenkilöstöä luomutuotteiden hankintaan, käyttöön ja viestintään. Ohjelmassa on mukana yli 250 ammattikeittiötä, jotka ruokailijoiden toiveiden sekä kestävästä kehityksestä asettamien haasteiden mukaisesti tarjoavat luomu- ja lähituotteita asiakkailleen.

1.2 Tavoitteet

Julkisen sektorin ruokapalveluista vastaaville suoritetun kyselyn tavoitteena oli selvittää lähiruuan käyttöä julkisen sektorin ruokapalveluissa vuonna 2007. Selvityshypoteeseista ensimmäinen oli, että lähiruokaa hankitaan enemmän silloin kun ei kuuluta hankintarenkaaseen. Toisena hypoteesina oli, että lähiruuan käyttö on helpompaa keittiöissä, joissa valmistetaan pieni määrä aterioita.

Kyselyllä haluttiin vastauksia siihen, mitä elintarvikkeita julkisen sektorin ruokapalveluihin hankitaan läheltä, kilpailutetaanko elintarvikkeet erikseen ja kuka tuotteet kilpailuttaa vai hankitaanko ne ilman kilpailutusta. Selvityksessä tarkastellaan lähiruuan käyttöä mahdollistavia tekijöitä sekä tekijöitä, jotka estävät tai vähentävät lähiruuan käyttöä. Lisäksi etsittiin keittiöitä, joissa on vähennetty tukkuostoja ja siirrytty käyttämään lähituotteita. Selvityksessä kysyttiin ruokapalveluvastaavilta myös keittiöiden luomutuotteiden käytöstä ja Portaat Luomuun -valmennusohjelman tunnettuudesta.

1.3 Rakenne

Johdannon jälkeen, luvussa kaksi, kuvaamme tutkimuksessa käytetyt aineistot ja menetelmät. Esitämme kyselyjen toteuttamistavan, ja kuvaamme lähemmin aineistoja ja sitä, kuinka tulokset esitetään. Päätulokset esitämme luvussa kolme. Luvussa neljä käsittelemme tulosten tarkastelua. Viidennessä luvussa esittelemme lähiruuan käyttöä julkisella sektorilla Suomessa ruokapalvelupäälliköiden kertomien esimerkkien perusteella.

2 Aineisto ja menetelmä

2.1 Puhelinhaastattelu kunnan ruokapalveluista vastaaville

Tätä selvitystä varten haastateltiin puhelimitse kuntien ruokapalveluista vastaavia henkilöitä. Puhelinhaastattelujen tekemisestä vastasivat Lähikeittiöhankkeen vuoden 2007 lähikeittiöneuvojat, joiden kesken Suomi jaettiin neljään osaan. Maakunnista Etelä-Suomen neuvojan aluetta olivat Varsinais-Suomi, Uusimaa, Itä-Uusimaa, Kanta-Häme, Päijät-Häme, Kymenlaakso, Etelä-Karjala ja Etelä-Savo. Länsi-Suomen neuvojan alueeseen kuuluivat Satakunta, Pohjanmaa, Etelä-Pohjanmaa ja Pirkanmaa. Itä-Suomen neuvojan aluetta olivat Keski-Suomi, Pohjois-Savo, Pohjois-Karjala ja Kainuu. Pohjois-Suomen neuvojan alueeseen kuuluivat Keski-Pohjanmaa, Pohjois-Pohjanmaa ja Lappi.

Kuntien ruokapalveluista vastaavien henkilöiden yhteystiedot poimittiin ACNielsenin (2006) HoReCa -rekisteristä. Koska kaikkien ruokapalveluista vastaavien yhteystietoja ei löytynyt rekisteristä, saatiin yhteystiedot joko kuntien internet-sivuilta tai kysymällä niitä kunnan puhelinvaihteesta. Yleisin vastaajien asema oli ruokapalvelupäällikkö/ravitsemispäällikkö tai -esimies (taulukko 1). Osassa kuntia sosiaalitoimi vastasi vanhusten, hoitolaitosten ja päivähoidon ruokailusta ja sivistystoimi koululaisten ruokailusta. Haastattelu pyrittiin tekemään kouluruokailusta vastaavalle henkilölle. Jos hankinnat tapahtuivat pääsääntöisesti samalla tavalla myös sosiaalitoimen hallinnon alla, ei kunnassa toteutettu toista haastattelua. Jos kunnassa tehtiin kaksi haastattelua, käsiteltiin vastaukset yleensä yhtenä vastauksena.

Taulukko 1. Kyselyyn vastanneiden henkilöiden asema (N=406).

Vastaajan asema	n	%
ruokapalvelupäällikkö/ ravitsemispäällikkö/-esimies	195	48
emäntä/keittäjä	139	34
ruoka- ja siivouspalvelupäällikkö	17	4
palvelupäällikkö	10	3
muu	37	9
tieto puuttuu	8	2
yhteensä	406	100

Haastattelut pyrittiin tekemään ennen Tuore on mahdollista! -seminaaria, jolloin ruokapalveluhenkilöstölle kerrottiin seminaarin sisällöstä ja tavoitteista sekä esitettiin kutsu seminaariin. Osa haastatteluista jäi ajan puutteen vuoksi tehtäväksi seminaarin jälkeen. Soittoaika sovittiin haastateltavien kanssa etukäteen. Haastattelut saatiin tehtyä lähes kaikkiin Manner-Suomen kuntiin (taulukko 2).

2.2 Aineiston kuvaus ja edustavuus

Lähes kaikissa haastatelluissa kunnissa (96 %) ruokapalvelujen järjestäjänä oli kunta. Joissakin tapauksissa kunnan ruokapalveluista vastasi ruokapalveluyhtiö. Suurimmassa osassa kuntia ruokapalveluiden johtamisesta vastasi yksi henkilö. Joistakin kunnista on haastateltu sekä koulujen että sosiaalipuolen ruokapalveluista vastaavia henkilöitä. Myös kunnista, joissa keittiöt itse hankkivat raaka-aineensa, on useampia vastauksia. Samasta kunnasta saadut useammat vastaukset käsiteltiin yhtenä vastauksena, minkä vuoksi vastaukset käsitellään kuntina eikä vastaajina. Osa vastauksista on kuitenkin ilmoitettu vastausten lukumäärän mukaan, mikä ilmenee kuvateksteistä.

Taulukko 2. Manner-Suomen kuntien lukumäärä vuonna 2007 sekä haastatteluun osallistuneiden kuntien lukumäärä ja osuus maakunnittain.

Maakunta	Kuntia (lkm)	Haastateltuja kuntia (lkm)	%
Lappi	21	17	81
Pohjois-Pohjanmaa	38	34	89
Kainuu	9	9	100
Pohjois-Karjala	16	16	100
Pohjois-Savo	23	21	91
Etelä-Savo	18	17	94
Etelä-Pohjanmaa	26	26	100
Pohjanmaa	17	11	65
Pirkanmaa	28	27	96
Satakunta	25	22	88
Keski-Pohjanmaa	12	10	83
Keski-Suomi	28	27	96
Varsinais-Suomi	53	53	100
Etelä-Karjala	12	11	92
Päijät-Häme	12	10	83
Kanta-Häme	16	16	100
Uusimaa	24	21	88
Itä-Uusimaa	10	8	80
Kymenlaakso	12	10	83
	400	366	92

Lähde: http://fi.wikipedia.org/wiki/Suomen_maakunnat (10.12.2007)

Kunnan keittiöiden valmistamien annosten lukumäärä on laskettu arkipäivänä valmistettujen aterioiden lukumäärän mukaan. Kunnat jaettiin valmistettujen aterioiden lukumäärän perusteella kolmeen luokkaan. Kuntia, joiden keittiöissä valmistettujen aterioiden lukumäärä on 1–999, kutsutaan tässä raportissa pieniksi, 1000–4999 ateriaa valmistavia kuntia keskisuuriksi ja yli 5000 annosta päivässä valmistavia kuntia suuriksi (taulukko 3). Jaottelu ei perustu mihinkään yleisesti käytössä

olevaan luokitteluun, vaan tässä selvityksessä haluttiin ruokapalvelut erottaa toisistaan koon mukaan, jolloin päädyttiin kyseiseen jaotteluun.

Taulukko 3. Arkipäivänä valmistettujen aterioiden lukumäärään perustuva luokittelu haastatelluissa kunnissa Manner-Suomessa (N=366).

	ateriaa/päivä	kunta (lkm)	kunta (%)
1	1–999	189	52
2	1000–4999	140	38
3	5000–	37	10
yht.		366	100

2.3 Aineiston analyysi

Tässä tutkimuksessa aineistoa analysoitiin määrällisin menetelmin SPSS 15.0 for Windows -ohjelmalla. Aineisto saatiin puhelinhaastatteluiden pohjalta täytetyistä puolistrukturoiduista kyselylomakkeista. Analysoitua aineistoa esitellään suorina jakaumina ja prosenttiosuuksina. Lisäksi kyselylomakkeiden avoimilla kysymyksillä kerättyä aineistoa analysoimalla laajennetaan ja syvennetään strukturoidun aineiston luomaa kuvaa.

Kun lähdetään tarkastelemaan aineiston mahdollisia analysointimenetelmiä, törmätään kolmeen peruskysymykseen: aineistossa käytettyjen muuttujien asteikko, normaalijakautuneisuus ja aineiston koko. Usein ihmistieteissä toteutetuissa tutkimuksissa päädytään käyttämään luokitteluasteikollista tai järjestysasteikollista muuttujaa, joudutaan kyseenalaistamaan normaalijakaumaoletus tai halutaan tutkia pientä aineistoa. Näissä tapauksissa parametristen testien taustaoletukset eivät aina täyty ja luotettavampi tai jopa ainoa mahdollinen vaihtoehto on käyttää parametrittomia eli jakaumasta riippumattomia testejä. Parametrittomat menetelmät edellyttävät vähemmän taustaoletuksia kuin parametriset menetelmät ja ne perustuvat tyypillisesti varsinaisia pistemääriä enemmän havaintojen järjestykseen. (Metsämuuronen 2005, 871–872; Metsämuuronen 2004, 8–10, 20–21; Holopainen & Pulkkinen 2002, 175, 183.) Tässä tutkimuksessa muuttujat ovat pääasiassa luokitteluasteikollisia tai korkeintaan järjestysasteikollisia. Yksin tämä seikka riittää rajaamaan tutkimusmenetelmiksi parametrittomat menetelmät.

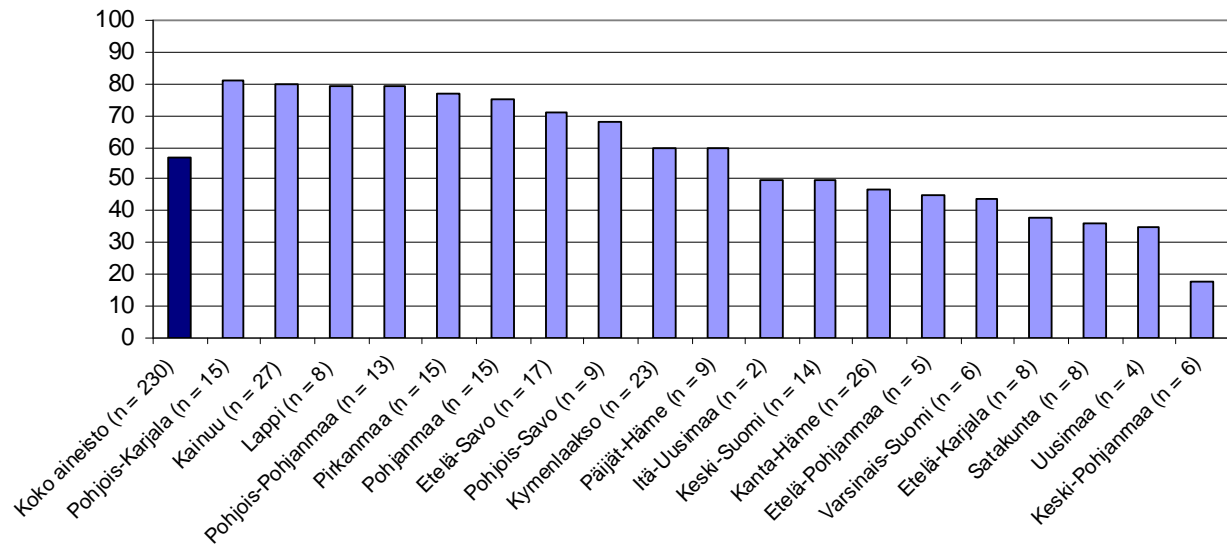
Tulosten käsittelyssä käytettiin erikokoisia ristiintaulukointeja, joiden analysointiin soveltuu χ^2 -testi. Tutkimuksessa χ^2 -testillä etsitään vastausta kysymykseen, jakautuuko muuttuja tilastollisesti merkitsevällä tasolla odotetusta poikkeavasti. Testin oletuksena on, ettei yksikään odotettu frek-

venssi ole ykköstä pienempi ja korkeintaan 20 % niistä on pienempiä kuin 5. (Metsämuuronen 2004, 134–135.) Tämä aiheuttaa tiettyjä rajoituksia, kun pienehköä aineistoa lähdetään analysoimaan suurilla ristiintaulukoinneilla. Tässä tutkimuksessa on kuitenkin pysytelty näiden raja-arvojen yläpuolella.

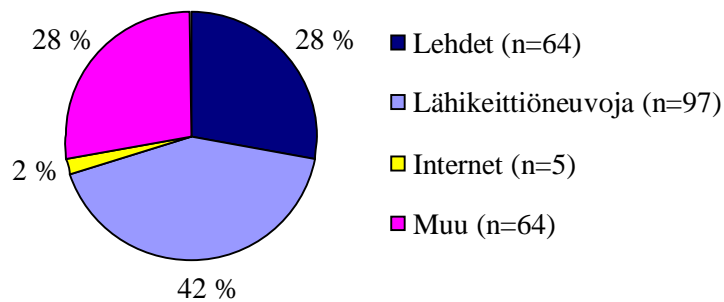
3 Tulokset

3.1 Tietoisuus Lähikeittiöhankkeesta

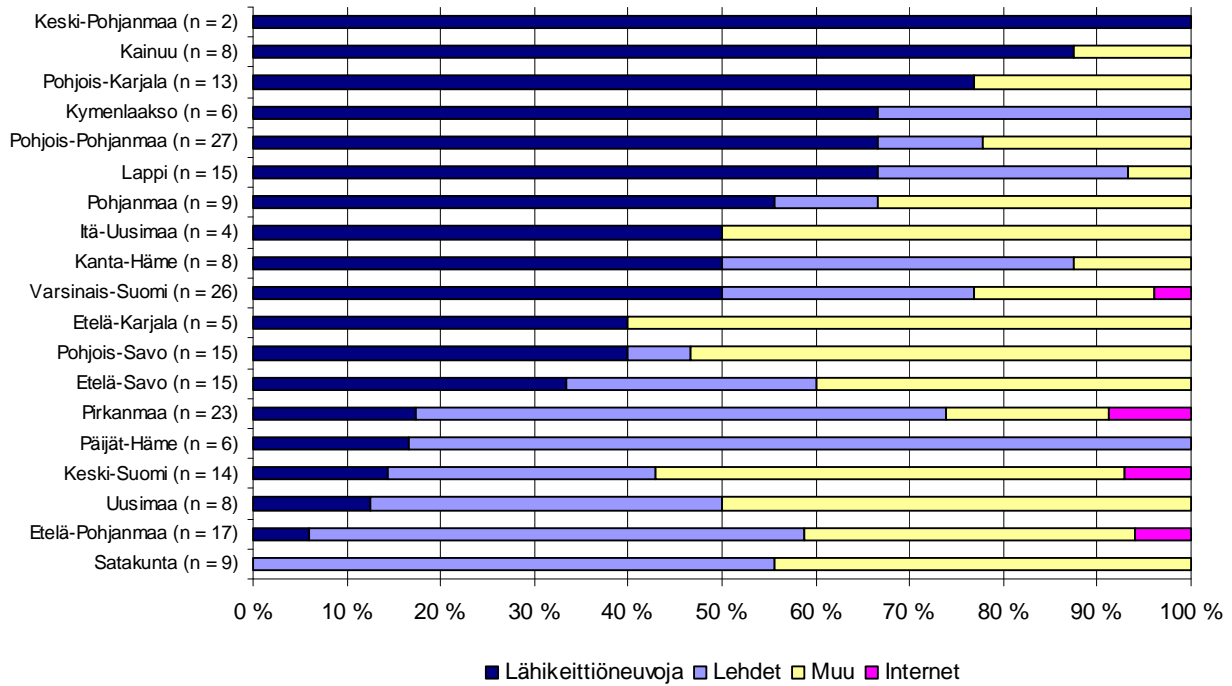
Kyselyyn vastanneista henkilöistä 57 % oli tietoisia Lähikeittiöhankkeesta (N=406).



Kuva 1. Vastaajien tietoisuus Lähikeittiöhankkeesta maakunnittain (N=406)

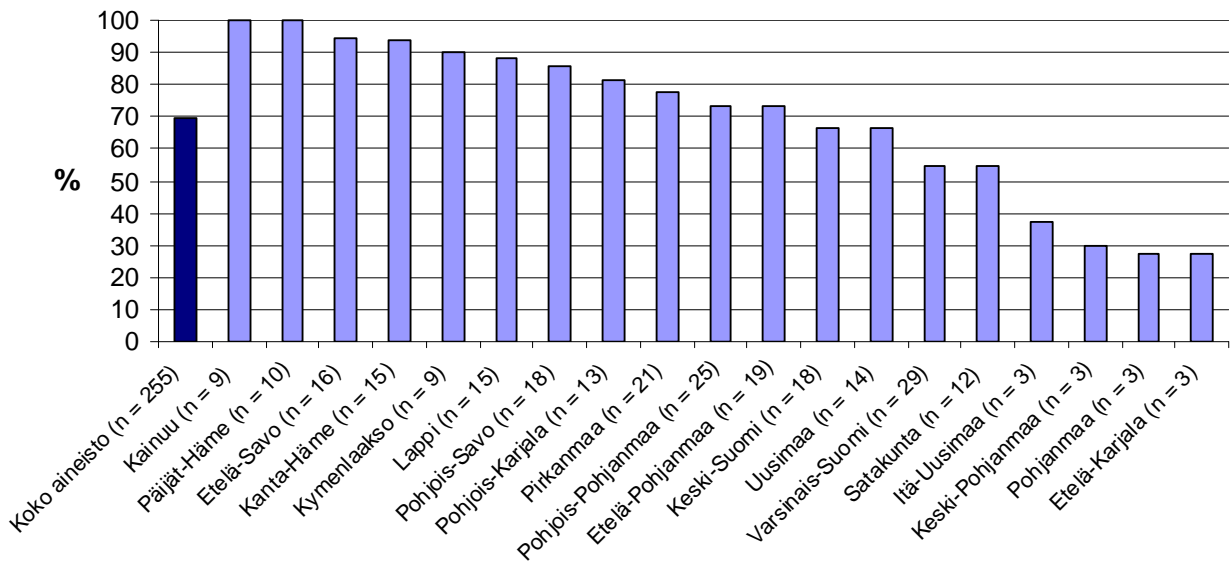


Kuva 2. Tiedon lähde Lähikeittiöhankkeesta tietoisilla henkilöillä (n=230, N=406).

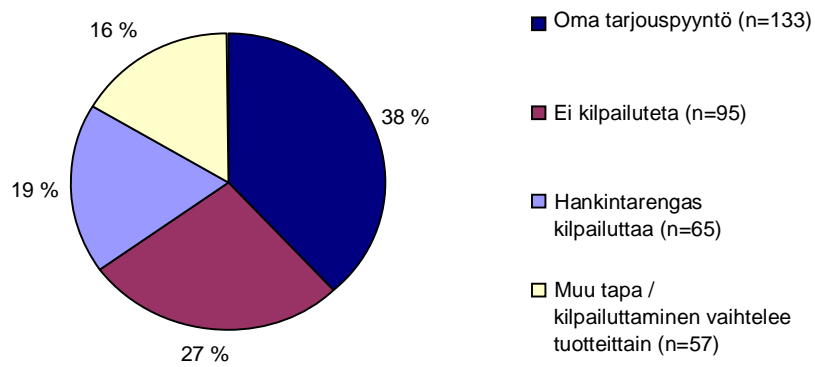


Kuva 3. Tiedon lähde Lähikeittiöhankkeesta tietoisilla henkilöillä maakunnittain (n=230, N=406).

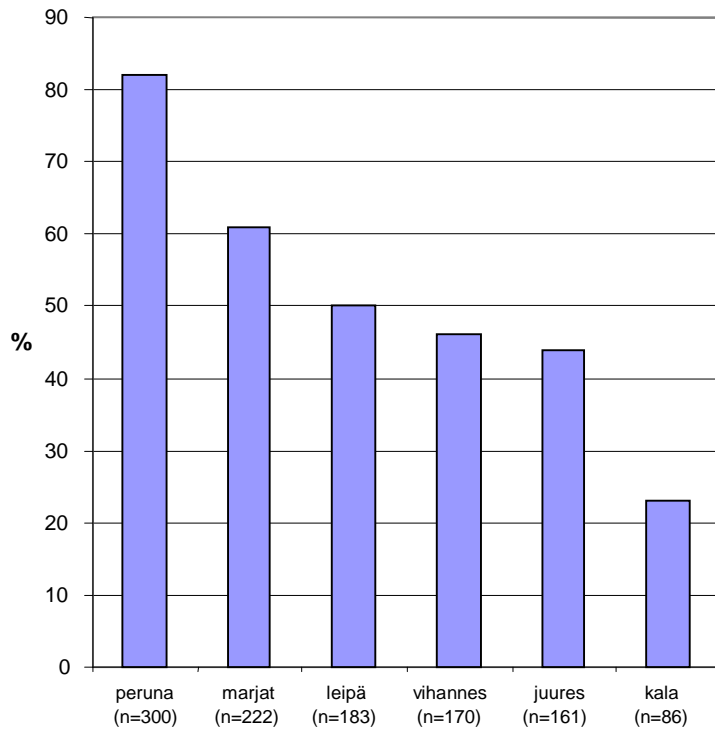
3.2 Hankinnat



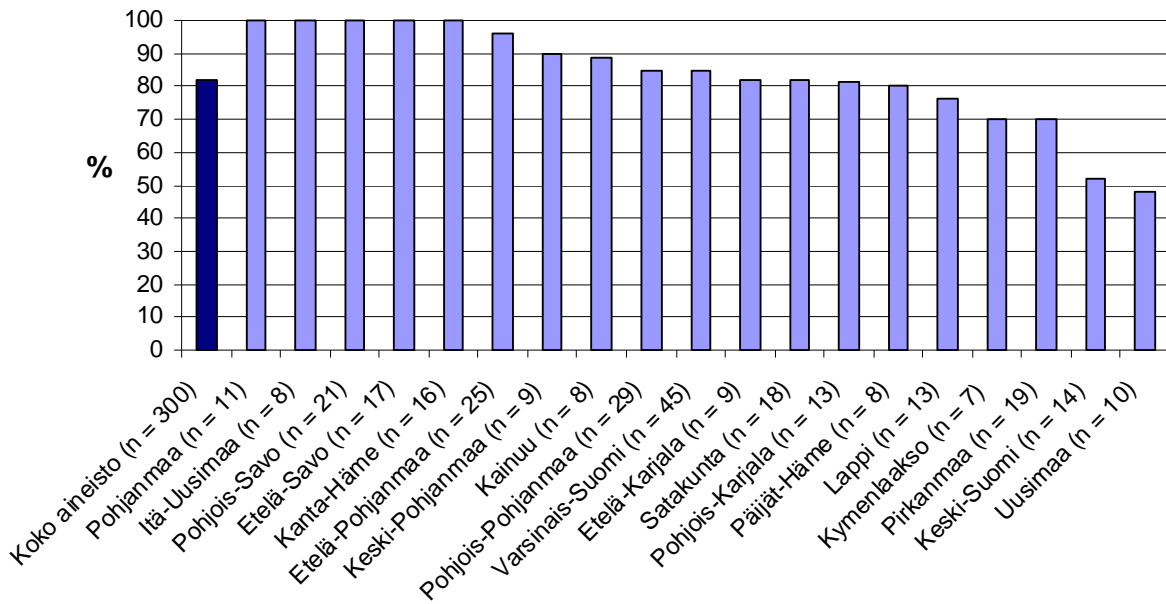
Kuva 4. Kuntien kuuluminen hankintarenkaaseen (N=366).



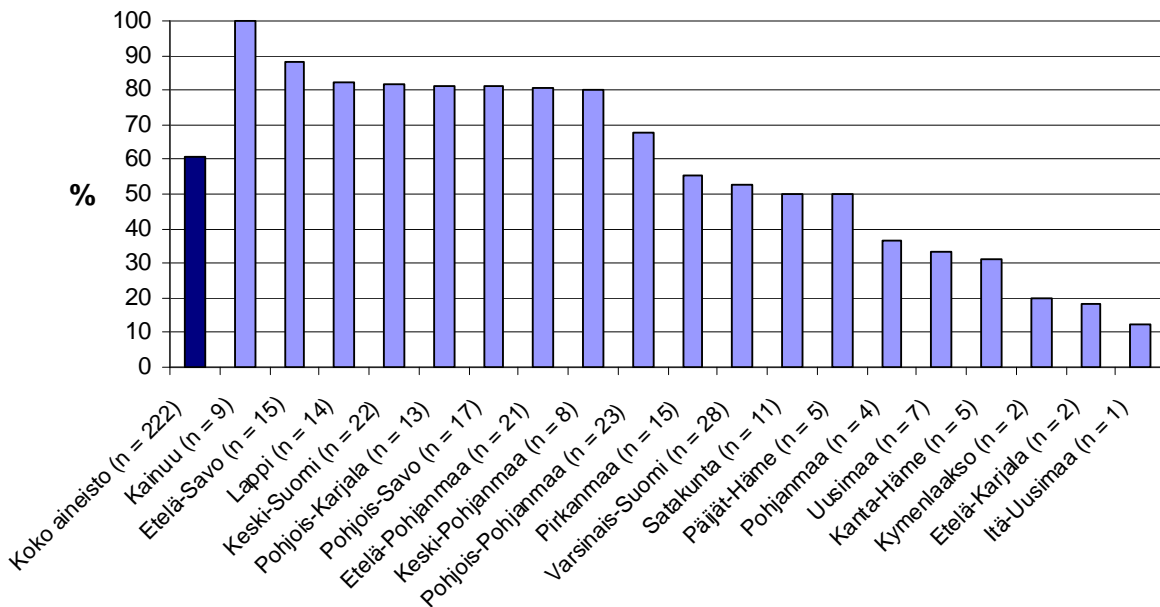
Kuva 5. Lähtutuotteiden kilpailuttamistapoja (vastaajia n=350, N=406).



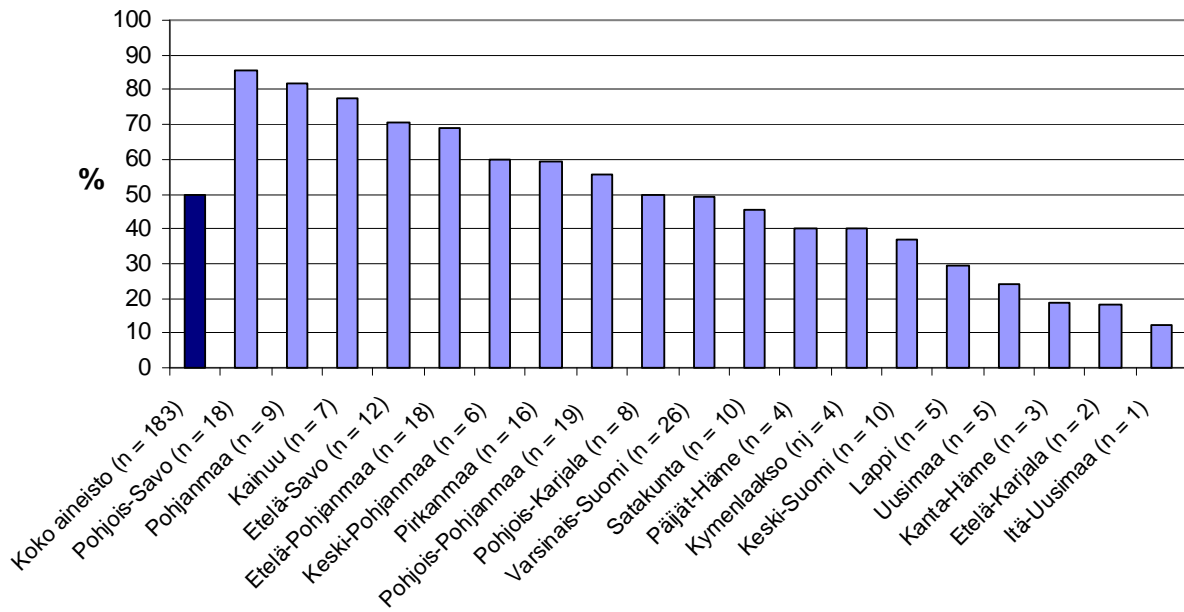
Kuva 6. Tuotteet (n= käyttävien kuntien lukumäärä), joita useimmin hankitaan lähituottajilta koko maassa (N=366).



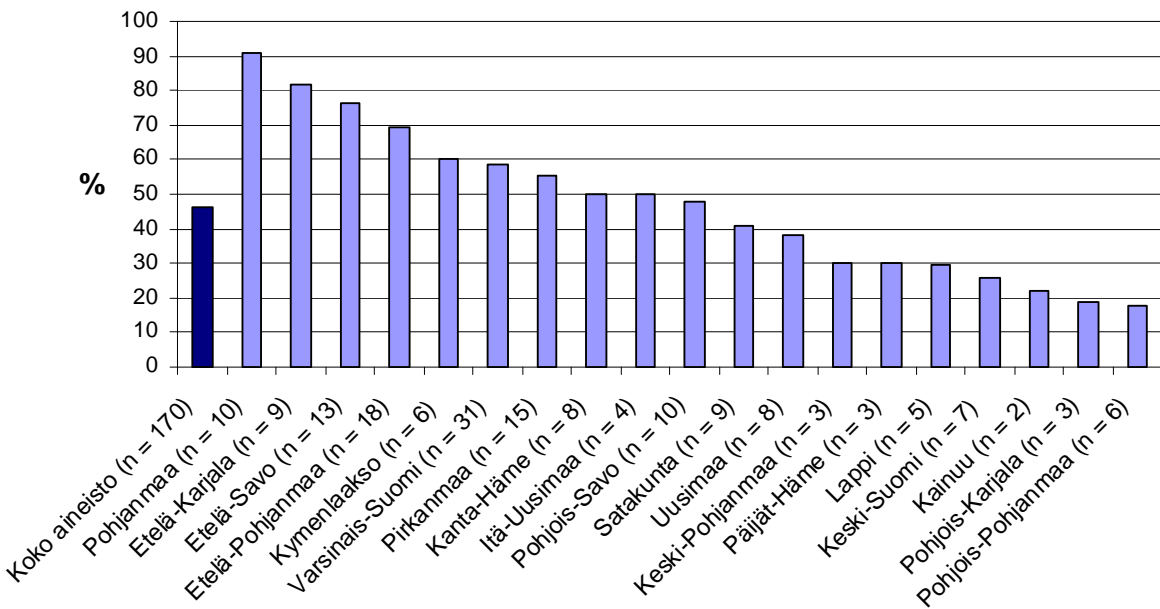
Kuva 7. Lähellä tuotettua perunaa käyttävät kunnat maakunnittain (N=366).



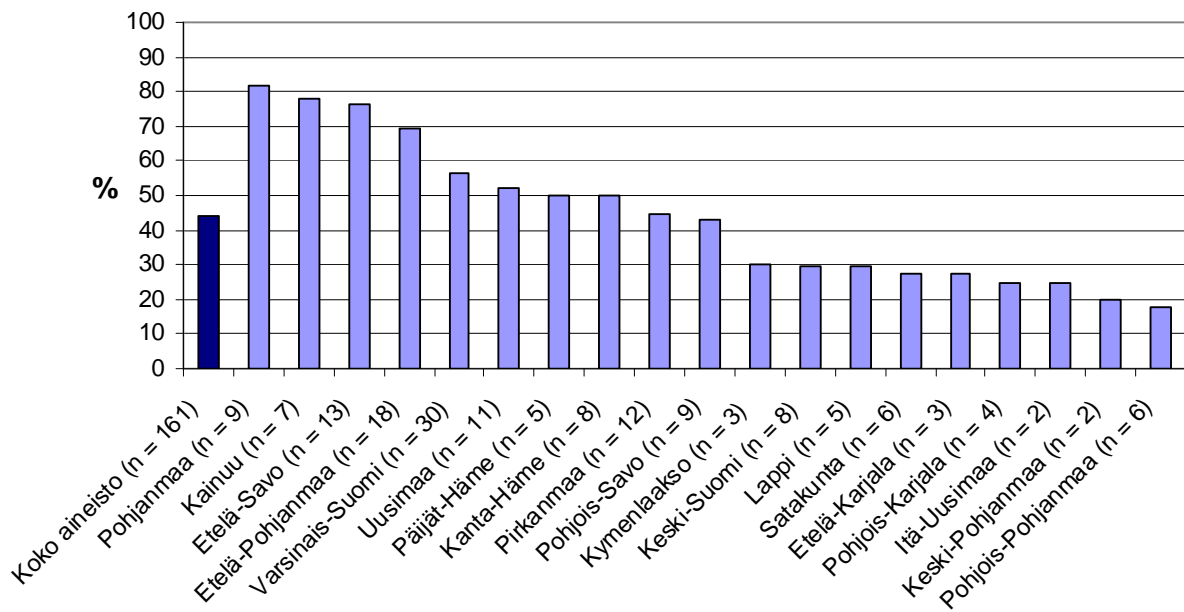
Kuva 8. Lähellä tuotettuja marjoja käyttävät kunnat maakunnittain (N=366).



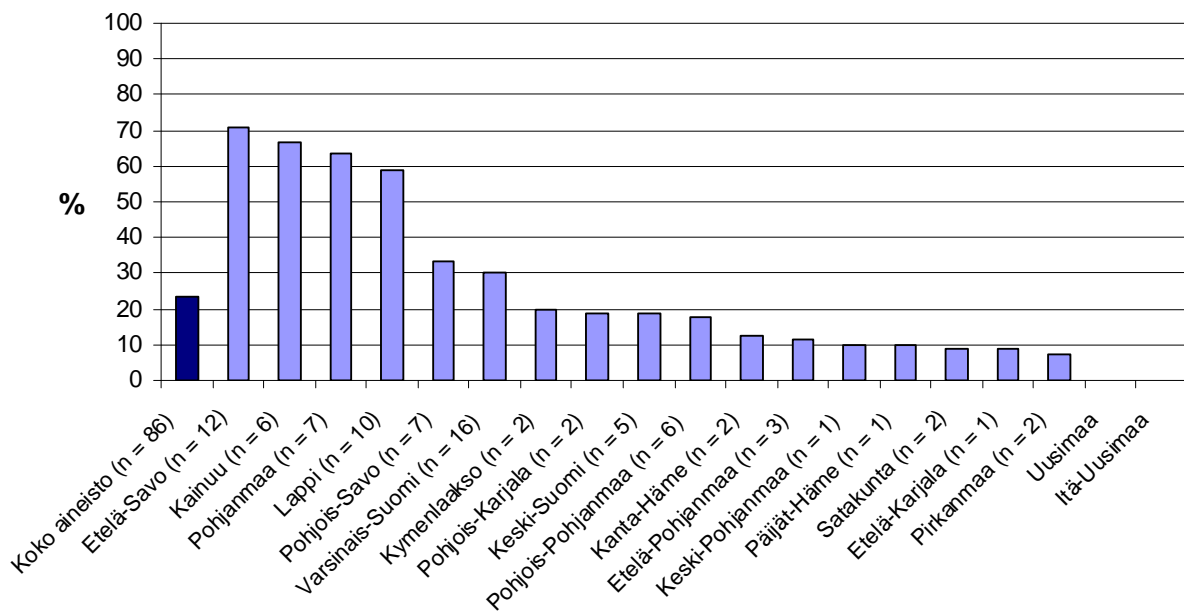
Kuva 9. Lähellä valmistettua leipää käyttävät kunnat maakunnittain (N=366).



Kuva 10. Lähellä tuotettuja vihanneksia käyttävät kunnat maakunnittain (N=366).



Kuva 11. Lähellä tuotettuja juureksia käyttävät kunnat maakunnittain (N=366).



Kuva 12. Lähialueelta pyydettyä kalaa käyttävät kunnat maakunnittain (N=366).

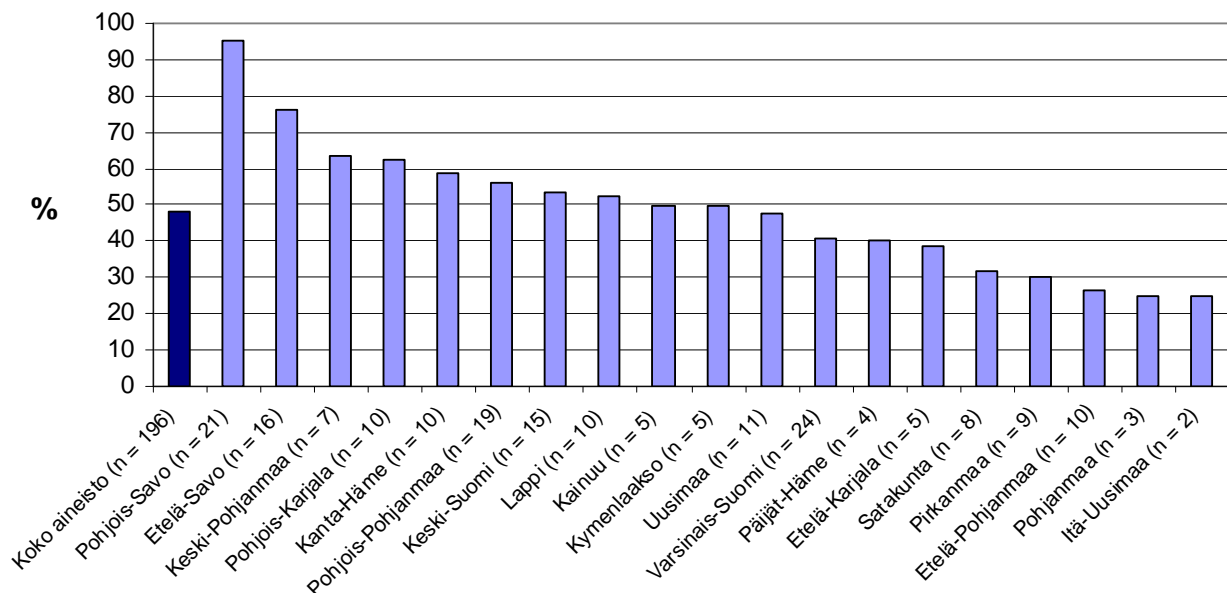
Halukkuus lähituotteiden käyttöön

Lähes kaikki vastaajat (n=320, N=366) olisivat halukkaita käyttämään enemmän oman maakunnan ja alueen kannalta strategisesti merkittäviä tuotteita. Kahdeksassa kunnassa on jo tietoisesti siirrytty tekemään enemmän lähihankintoja.

3.3 Portaat Luomuun -valmennusohjelma

3.3.1 Tietoisuus ohjelmasta

Vastaajista 48 prosenttia oli tietoisia Portaat Luomuun -valmennusohjelmasta (N=406).



Kuva 13. Portaat Luomuun -valmennusohjelmasta tietoiset vastaajat maakunnittain (N=406).

3.3.2 Luomutuotteiden käyttö

Kysymykseen vastanneista (n=371) henkilöistä 64 % ilmoitti, ettei heillä käytetä luomutuotteita. Päivittäin luomutuotteita käytäviä oli 3,5 % ja viikoittain käytäviä 2,7 %. Loput 30 % ilmoittivat käyttävänsä luomutuotteita sesonkiaikana tai jollakin muulla käyttötiheydellä. Päivittäin luomutuotteita käytäviä oli neljä sekä Pohjois- että Etelä-Savossa, kaksi Lapissa ja yksi Etelä-Pohjanmaalla, Keski-Suomessa ja Varsinais-Suomessa.

4 Tulosten tarkastelua

4.1 Tietoisuus Lähikeittiöhankkeesta

Tietoisuus Lähikeittiöhankkeesta -kysymyksellä selvitettiin valtakunnallisen Lähikeittiöhankkeen tiedotuksen onnistumista. Lähikeittiöhankkeesta on tiedotettu eri viestintäkanavien välityksellä mukaan lukien media, suoramarkkinointi, messut sekä henkilökohtaiset asiakaskontaktit. Vuonna 2007 kuntien ja seurakuntien ruokapalveluista vastaavia henkilöitä lähestyttiin sekä sähköpostitse että puhelimitse tiedottaen alueella järjestettävistä seminaareista. Lähes 60 % vastaajista oli kuullut Lähikeittiöhankkeesta (kuva 1). Vaikka Lähikeittiöhankkeesta on kirjoitettu paljon, oli lähikeittiöneuvojien rooli tiedottajana merkittävä. Lähes puolet oli saanut tiedon lähikeittiöneuvojalta, runsas neljäsosa lehdistä ja saman verran vastaajista ei muistanut tiedonlähdeään (kuva 2). Internetin web-sivustot olivat tiedon lähteenä vain kahdella prosentilla. Sähköpostia käytetään ammattikeittiöiden väliseen viestintään, sillä 162:sta tähän kysymykseen vastanneista 90 % ilmoitti tiedottavansa sähköpostilla Tuore on mahdollista! -seminaarista kollegoilleen. 60 prosentissa lomakkeista ei ollut vastattu tähän kysymykseen, mikä saattoi johtua siitä, että Tuore on mahdollista! -seminaari oli jo järjestetty paikkakunnalla, eikä siitä tiedottaminen ollut enää ajankohtaista.

Kyselyn perusteella näyttää siltä, että alueilla, joissa on ollut sama neuvoja hankkeen alusta alkaen, oli useimmin kuultu hankkeesta neuvojalta (kuva 3). Uudenmaan ja Itä-Uudenmaan sekä Satakunnan alueilla tieto oli saatu pääasiassa lehdistä. Lähikeittiöhankkeella oli neuvoja Uudenmaan alueella vuonna 2006 seitsemän kuukauden ajan, mutta ei lainkaan vuonna 2007. Myös Keski-Suomessa, Pirkanmaalla ja Etelä-Pohjanmaalla, jossa neuvoja vaihtui vuoden 2007 alussa, oli hankkeesta luetu pääosin lehdistä. Tulosten perusteella voidaan päätellä, että vakiintunut ja tunnettu organisaatio, jossa henkilökunnan vaihtuvuus on pientä, voisi saavuttaa parempia tuloksia kuin jatkuvasti vaihtuvat henkilöt.

4.2 Hankinnat

4.2.1 Hankintarenkaan vaikutus

Lähes 70 % kunnista kuului johonkin hankintarenkaaseen (kuva 4). Etelä-Karjalassa ainoastaan neljännes vastanneista kunnista, mutta Päijät-Hämeessä ja Kainuussa kaikki vastanneiden kuntien edustajat toteuttivat hankintojaan hankintarenkaan välityksellä. Tieto hankintarenkaaseen kuulumisesta puuttui kahdelta prosentilta vastaajista.

Toisin kuin oletettiin, ei hankintarenkaaseen kuulumisella näytä olevan vaikutusta lähituotteiden käyttöön, sillä hankintarenkaaseen kuulumisen ja lähituotteiden käytön väliltä ei löytynyt tilastollista merkitsevyyseroa ($p>0,05$). Silti joidenkin vastaajien mukaan hankintarengas rajoittaa kuntien omaa kilpailutusta. Toisaalta keskitetty hankinta koettiin hankintoja helpottavaksi tekijäksi.

4.2.2 Kilpailuttaminen

Lähituotteita hankitaan hyvin vaihtelevin keinoin. Osa keittiöistä ei kilpailuta läheltä hankittuja tuotteita, osa tekee lähituotteille oman tarjouspyynnön ja osalle hankintarengas kilpailuttaa myös lähituotteet (kuva 5). Lähes 40 % niistä, jotka ottivat tutkimuksessa kantaa kilpailuttamiseen ($n=350$, $N=406$), käyttivät läheltä hankituille tuotteille omaa tarjouspyyntöä. Rungas neljäsosa ei kilpailuta lähituotteita, viidesosalla vastaajista hankintarengas kilpailuttaa myös lähituotteet ja vajaassa viidesosassa osan lähituotteista kilpailuttaa hankintarengas tai ostaja itse. Arkipäivän ruokailijamäärän perusteella kolmeen luokkaan jaettujen keittiöiden kilpailuttamistavoissa ei löytynyt tilastollisesti merkitsevää eroa ($p>0,05$).

Jotkut keittiöt ovat aloittaneet tuoretuotteiden ostamisen vuosia sitten ilman kilpailutusta, ja toiminta jatkuu toistaiseksi. Nimenomaan tuoretuotteita ja sesongin mukaisia tuotteita ostetaan paikallisilta myös hankintarenkaan ohi, koska pienissä kunnissa joidenkin tuoretuotteiden tarve saattaa olla vähäistä. Useista vastauksista kävi ilmi, että tuoretuotteet (vihannekset, juurekset, peruna) ja leivät, jätetään usein hankintarenkaan kilpailutuksen ulkopuolelle kuntien itse kilpailutettaviksi. Jotkin tuoteryhmät oli tietoisesti jätetty hankintarenkaan ulkopuolelle, jotta ”voitaisiin suosia lähiruokaa” ja ”tukea paikallista yrittäjyyttä, huomioida työllisyysnäkökulma”. Paikallisten yrittäjien ja tuottajien toivottiin vastaavan tarjouspyyntöihin aktiivisemmin.

Läheltä hankituista tuotteista peruna kilpailutetaan erikseen hankintarenkaan ulkopuolella ylivoidmaisesti useimmin. Marjoja ostetaan suoraan poimijoilta tai paikallisilta tuottajilta päivän hintaan. Joissakin kunnissa myös koululaiset keräävät marjoja ja toimittavat niitä kouluille. Tämä aikaisemmin yleinen tapa voisi olla järkevää ottaa käyttöön ainakin paikkakunnilla, joissa marjamaastot ovat koululaisten saavutettavissa. Voisiko myös ruuan arvostus lisääntyä jos nuoret osallistuisivat itse raaka-aineiden hankintaan?

Jotkut vastaajat kokivat mahdollisuutensa vaikuttaa hankintoihin vähäiseksi kuuluessaan hankintarenkaaseen. Tähän käsitykseen on pyritty vaikuttamaan Lähikeittiöhanke vuonna 2007 elintarviketun toimijoille järjestämien Tuore on mahdollista! -seminaarien avulla. Seminaareissa on muistutettu ja kerrottu tapausesimerkein, että tuoreiden ja lyhyen toimitusketjun elintarvikkeiden hankinta on mahdollista. Erityistä huomiota on kiinnitettävä tarjouspyynnön laatimiseen. Hankintoja toteuttaville toimijoille (esimerkiksi hankintapäällikkö) on kerrottava mahdollisimman tarkasti ne vähimmäiskriteerit, jotka tuotteen on täytettävä, koska ostaja määrittelee, mitä ja minkä laatuista tuotteita hän haluaa. Ruuan valmistaja on viime kädessä asiantuntija siinä, millaisista raaka-aineista valmistettua ruokaa hän haluaa asiakkailleen tarjota.

4.2.3 Kuvaus hankinnoista maakunnittain

Yleistä hankinnoista

Lapissa lähes kaikki kunnat kuuluivat hankintarenkaaseen ja tuotteet hankittiin pääasiassa hankintarenkaan kilpailutuksen perusteella. Muutamat vastaajat kertoivat tekevänsä tuoretuotteissa lisäostoja lähitoimittajilta. Joissakin kunnissa peruna ja leivät, joissakin juurekset ja tuoretuotteet oli jätetty hankintarenkaan kilpailutuksen ulkopuolelle.

Pohjois-Pohjanmaalla kolme neljästä vastanneesta kunnasta kuului hankintarenkaaseen ja kaikki toimittajat valittiin hankintarenkaan kilpailutuksen kautta. Joidenkin kuntien keittiöille hankittiin elintarvikkeita lähikaupasta. Peruna ja leipä olivat elintarvikkeita, jotka useimmiten kilpailutettiin itse. Emänniltäkin kysytään toiveita hankittavista tuotteista, mutta he eivät yleensä osallistu tarjouskirjeiden laatimiseen. Yleisimmäksi hankintakriteeriksi mainittiin halvin hinta ja joskus myös ravitsemukselliset vaatimukset kuten esimerkiksi leivän alhainen suolapitoisuus.

Kainuussa lähes kaikki vastanneet kunnat kuuluivat Kainuun hankintarenkaaseen, jonka toimesta kilpailutus ja hankinnat tapahtuvat. Useissa kunnissa leivät, marjat, perunat ja juurekset oli jätetty hankintarenkaan kilpailutuksen ulkopuolelle, jolloin kunnat kilpailuttivat ne itse.

Pohjois-Karjalassa 80 % vastanneista kunnista kuului hankintarenkaaseen. Vastaajat ilmoittivat hankkivansa elintarvikkeet hankintarenkaan kautta. Jotkut hankkivat leivät, perunat, juurekset, raasteet, marjat ja joskus kalaa paikallisilta tuottajilta. Ongelmaksi kuitenkin koettiin se, etteivät paikalliset tuottajat tarjoa tuotteitaan vastaamalla tarjouspyyntöihin. Kunnassa, joka ei kuulunut hankinta-

renkaaseen, pyrittiin käyttämään paljon lähiruokaa, ja emännät huolehtivat itsenäisesti tarjouspyyntöjen tekemisestä.

Pohjois-Savon alueella lähes 90 % vastanneista kunnista kuului hankintarenkaisuun. Osa kunnista oli liittynyt suureen hankintarenkaaseen, osa kunnista pienempiin hankintayksiköihin tai hankki tuotteet itsenäisesti. Hankinnoista mainittiin erityisesti se, että tuoretuotteiden kilpailutuksen hoitaa jokainen kunta itse. Eräs vastaajista mainitsi myös, että ”Tilaus- ja juhlatarjoiluun voidaan käyttää enemmän paikallisia tuottajia, jos tilaaja niin tahtoo”.

Myös Etelä-Savon alueella lähes 90 % vastanneista kunnista kuului hankintarenkaisuun. Vaikka kaikki hankinnat tehdään hankintarenkaan kilpailutuksen perusteella, ovat myös paikalliset toimittajat päässeet mukaan hankintarenkaan kilpailutukseen. Tuoretuotteita kilpailutettiin joissakin Etelä-Savon kunnissa itse tai ostettiin suoraan pieniltä tuottajilta, jos sopivia tuotteita oli tarjolla.

Etelä-Pohjanmaalla 75 % vastanneista kunnista kuului hankintarenkaaseen. Hankintarenkaan ulkopuolelle oli osassa kunnista jätetty perunat, leipomotuotteet ja tuoretuotteet, jotka kunnat kilpailuttivat itse.

Pohjanmaan ja Keski-Pohjanmaan vastanneista kunnista 30 %, Pirkanmaalta 80 % ja Satakunnasta lähes puolet kuului johonkin hankintarenkaaseen. Kuntien keittiöihin hankittiin elintarvikkeita myös paikallisista lähikaupoista. Syiksi kerrottiin kunnan pienuus ja syrjäinen sijainti. Joissakin kunnissa oli lupa hankkia elintarvikkeita vapaasti myös lähituottajilta.

Keski-Suomen alueella 70 % kunnista kuului hankintarenkaaseen. Tarjouskilpailun perusteella valittiin yleensä hinnaltaan halvin tuote. Joissakin kunnissa oli lupa tehdä hankintoja suoraan viljelijöiltä tai marjojen kerääjiltä, jos näitä tuotteita vain olisi tarjolla. Vihanneksia hankittiin useista paikoista, eikä niitä kilpailutettu.

Varsinais-Suomen alueelta vastanneista kunnista runsas puolet kuului hankintarenkaisuun. Kysymykseen, jossa pyydettiin kuvailemaan hankintoja, olivat vastanneet pääasiassa kunnat, jotka eivät kuuluneet hankintarenkaisuun. Varsinais-Suomessa on paljon pieniä kuntia, mikä lienee syynä siihen, että moni vastaajista kertoi ostavansa paljon elintarvikkeita lähikaupasta tai oman kunnan tuottajilta. Joissakin kunnissa voitiin hankkia kalaa kalastajalta, marjoja poimijoilta sekä hedelmiä ja juureksia suoraan viljelijöiltä. Jotkut vastaajat taas kertoivat, ettei alueella ole lähituottajia.

Etelä-Karjalassa vain 30 % vastanneista kunnista kuului hankintarenkaaseen. Suurin osa vastanneista kunnista hoitaa kilpailutuksen itse. Osa vastaajista kertoi käyttävänsä lähikauppaa sekä ostavansa alueen yrittäjiltä.

Päijät-Hämeessä kaikki vastanneet kunnat kuuluivat hankintarenkaaseen. Hankintarenkaan ohi oli mahdollista ostaa pieniä määriä tuoretuotteita.

Kanta-Hämeessä lähes 90 % vastanneista kunnista kuului hankintarenkaaseen ja elintarvikkeet hankittiin hankintarenkaan kilpailuttamilta yrityksiltä. Osa kunnista käytti hyväkseen mahdollisuutta hankkia tuoretuotteita kuntakohtaisesti.

Uudellamaalla 70 % kunnista kuului hankintarenkasiin. Vastauksista kuitenkin puuttuvat pääkaupunkiseudun suuret kaupunkikunnat. Myös Uudellamaalla hankintarenkasiin kuuluvat kunnat hankkivat tuoretuotteita itsenäisesti.

Itä-Uudellamaalla vajaa 40 % vastanneista kunnista kuuluu hankintarenkaaseen. Jotkut kunnat hankkivat tuoretuotteensa viereisestä maakunnasta. Itä-Uudellamaalla ruokapalveluista vastasivat myös ruokapalveluyhtiöt, joille kunnat ovat ulkoistaneet ruokapalveluiden toteutuksen.

Kymenlaaksossa 90 % vastanneista kunnista kuului hankintarenkaaseen. Kunnat ilmoittivat hankkivansa elintarvikkeet hankintarenkaan kautta.

4.2.4 Lähituotteiden hankinta

Tämän tutkimuksen tarkoituksena oli selvittää, hankitaanko julkisen sektorin keittiöihin lähituotteita ja mitä nämä tuotteet ovat. Tutkimuksessa ei kysytty hankittavien tuotteiden määrää. Usein vastaajat kuitenkin kertoivat, mitä tuotteita he käyttävät säännöllisesti ja mitä ainoastaan sesonkiaikana.

Oletuksena oli, että lähiruuan hankinta on yleisempää silloin, kun ruuanvalmistusmäärät ovat pieniä. Tässä aineistossa, jossa kunnat oli jaettu kolmeen luokkaan valmistettujen ateriamäärien mukaan, ei löytynyt tilastollista merkitsevyyseroa yhdenkään lähituotteen hankinnassa ateriamääriin verrattuna. Tosin lähivihanneksia hankittiin prosentuaalisesti useammassa suurimman ruokailijamäärän kunnassa kuin pienemmissä. Läheltä hankittuja marjoja sen sijaan käytettiin prosentuaalisesti useammassa pienessä ja keskisuuressa kunnassa kuin suuren ruokailijamäärän kunnassa.

4.2.5 Läheltä hankittavia tuotteita

Suurimmassa osassa haastatelluista kunnista (93 %) käytettiin ainakin yhtä tässä tutkimuksessa tarkastelluista kuudesta lähituotteesta. Yleisimmät kuntien hankkimat lähituotteet olivat perunat, marjat, leivät, vihannekset, juurekset ja kalat (kuva 6). Lisäksi lähituottajilta hankittiin lihaa tai lihajalosteita, hedelmiä, viljatuotteita, sieniä, maitotaloustuotteita ja yrtejä. Perunoita ja leipää hankittiin useimmin ympäri vuoden. Erityisesti marjojen ja kalan hankinta oli enemmän kausiluonteista. Useimmiten oli myös toivomuksena lisätä näiden tuotteiden, eli perunan, juuresten, vihannesten ja marjojen lähihankintaa. Maakunnittain tarkasteltuna Uusimaa erottui selkeästi muista maakunnista, sillä Uudenmaan haastatelluista kunnista kolmasosassa ei käytetty lähituotteita lainkaan. Kuvista (7–12) selviää lähituotteita hankkivien kuntien lukumäärä maakunnittain.

Marjat

Läheltä hankituista elintarvikkeista marjat ja kala olivat useimmiten kilpailutuksen ulkopuolella. Lähes 60 % vastanneista kunnista hankittiin marjoja läheltä (kuva 8). Läheltä hankittujen marjojen käyttö oli yleisintä Itä-Suomessa, erityisesti marjamaakunnaksi mielletyssä Kainuussa sekä Lapissa. Osaan kunnista marjoja ostettiin läheltä vain sesonkiaikana tai syksyllä sen verran kuin paikalliset poimijat niitä tarjosivat. Ostosopimuksia oli tehty myös paikallisten marjanviljelijöiden kanssa. Joistakin vastauksista ilmeni, ettei esim. marjoja saatu ostaa paikallisilta poimijoilta hankintarenkään ohi. Helpoin tapa oli hankkia marjat tukusta.

Leipä

Suomessa on monipuolinen leipäkulttuuri. Ruoka–Suomi -teemaryhmän keräämien tietojen mukaan kolmasosa valtakunnan elintarvikeyrityksistä oli leipomoita (Ruoka–Suomi 2007). Leipien maku vaihtelee maan eri osissa, jonka vuoksi osa julkisen sektorin keittiöistä ja niiden asiakkaista suosii mielellään paikallista leipää vastapainoksi suurten valtakunnallisten leipomoiden koko maassa samalla reseptillä valmistetuille tuotteille. Lähileivän käytössä ei näytä olevan yhteyttä alueella toimivien leipomoiden lukumäärän kanssa. Yleisintä lähileivän käyttö oli Pohjois-Savossa, Kainuussa ja Pohjanmaalla ja vähäisintä Kanta-Hämeessä (kuva 9). Vaikka Kanta-Hämeessä, Uudellamaalla ja Etelä-Karjalassa on paljon leipomotoimintaa, eivät kunnat käyttäneet paikallisten leipomoiden palveluja. Erityisesti lähileivän käyttöön lukuisissa Pohjois-Savon kunnissa saattoi vaikuttaa osittain se, että valtakunnallinen Lähileipähanke toimi hyvin vahvasti Itä-Suomen alueella vuosina 2005–2007, jolloin siellä on mahdollisesti aktiivisesti tarjottu lähileipomoiden tuotteita julkiselle sektorille. Toisaalta Kainuun 19 leipomotoimintaa harjoittavasta yrityksestä (Ruoka–Suomi 2007) Lähilei-

pähänkkeessa oli vain kaksi leipomoa (Lähileipä 2007), mutta siellä lähileivän käyttö oli toiseksi yleisintä.

Peruna, vihannekset ja juurekset

Kaikista läheltä hankituista tuotteista oli perunan käyttö yleisintä kaikkialla Suomessa (kuva 7).

Lähellä tuotettuja vihanneksia ja juureksia käytettiin lähes puolessa vastanneista kunnista (kuva 10 ja 11). Sekä juuresten että vihannesten käyttö oli yleisintä Pohjanmaalla ja Kaakkois-Suomen alueella. Kainuussa taas käytettiin useissa paikoissa lähijuureksia, muttei lähivihanneksia. Puutarhayritysrekisterin (2005) mukaan puutarhayrityksiä oli lukumäärältään toiseksi eniten ja vihannesviljelyä kasvihuoneissa eniten Pohjanmaan TE -keskuksen alueella, joten siellä olisi hyvä mahdollisuus käyttää lähituotteita. Lukumääräisesti eniten puutarhayrityksiä sekä avomaatuotantoa oli Varsinais-Suomen alueella, jossa oli myös toiseksi eniten kasvihuoneviljelyalaa (Puutarhayritysrekisteri 2005). Kasvihuonevihannesviljelijöitä oli Kainuussa vähiten koko maassa, mikä lienee syynä vähäiseen lähivihannesten käyttöön. Kaakkois-Suomessa käytettiin lähivihanneksia ja lähijuureksia useissa paikoissa. Alue sijoittuikin sekä avomaa- että kasvihuonetuotannossa maan keskiarvon yläpuolelle.

Juureksista yleisimmin käytetty oli porkkana. Ongelmia aiheuttaa monesti se, että vaikka esimerkiksi porkkanaa olisi saatavissa, sen jalostusaste ei ole keittiön tarpeisiin riittävä. Ruoka-Suomi -teemaryhmän (2007) tietojen mukaan vihannesten sekä marjojen ja hedelmien jalostusta oli eniten Varsinais-Suomen, Uudenmaan, Satakunnan ja Etelä-Pohjanmaan alueilla. Tilastosta ei selviä missä päin Suomea on juureskuorimoita ja jalostajia. Alkutuottajien ja keittiön välille tarvittaisiin paikallisia jatkojalostajia, jotka käsittelevät raaka-aineet ammattikeittiöiden tarpeisiin sopiviksi.

Prosessoinnin vaikutus porkkanaraasteen ravintosisältöön

Nykyisin ammattikeittiöissä käytetyt raasteet valmistetaan usein kaukana keittiöstä, ja siksi niiden tulee kestää kuljetuksia sekä varastointia useita päiviä. Turvallinen säilytys onnistuu, jos raaste saadaan sellaiseksi, etteivät mikrobit pysty lisääntymään siinä. Samalla kuitenkin prosessoinnissa häviää porkkanan sisältämiä arvokkaita suojaravintoaineita. Ruokalajien ravintoarvoja laskettaessa käytetään kokonaisen porkkanan laskennallisia ravintoarvoja, joissa ei ole huomioitu prosessoinnin mahdollista vaikutusta lopputuotteen ravintoarvoon. Tämän asian selvittämiseksi tehtiin Oulun Yliopiston Biotekniikan laboratoriossa Sotkamossa keväällä 2007 porkkanaraasteen kivennäisainepitoisuutta mittaava pienimuotoinen koe (Julkaisematon aineisto saatu Leena Heinolalta 9.1.2008). Kokeessa selvitettiin pesun ja linkouksen vaikutusta porkkanaraasteen kivennäisainepitoisuuteen.

Kivennäisaineista tutkittiin kaliumin, kalsiumin ja magnesiumin pitoisuuden eroa tuoreessa porkkanaraasteessa ja pestyssä ja lingotussa porkkanaraasteessa. Käsittely laskee kaliumin, kalsiumin ja magnesiumin pitoisuudet reilusti alle puoleen siitä, mitä niiden määrät olivat tuoreessa porkkanaraasteessa. Todennäköistä on, että vesiliukoisina aineina kalium, kalsium ja magnesium liukenevat porkkanaraasteesta pesuveteen helposti. Kokeen suorittaneet tutkijat ovatkin sitä mieltä, että olisi hyvä tehdä perusteelliset, tieteelliset tutkimukset säilyviksi prosessoitujen salaattien suojaravintoaineista (vitamiinit ja kivennäisaineet) verrattuna tuoreisiin tuotteisiin. Ja jos tutkimustulokset ovat samansuuntaisia, sopii esimerkiksi kysyä, olisiko lapsille, sairaille ja vanhuksille parempi käyttää tuoretta porkkanaraastetta pitkälle prosessoidun raasteen sijasta.

Kala

Läheltä hankitun kalan käyttö oli yleisintä Etelä-Savossa. Myös Kainuussa, Lapissa ja Pohjanmaalla käytettiin lähikalaa (kuva 12). Vastauksissa ei kuitenkaan ilmennyt kuinka usein kalaa pystytään saamaan läheltä. Vaikka Suomessa on paljon järviä ja jokia, vain harvoilla paikkakunnilla on ammattikalastajia, jotka pystyvät toimittamaan tuoreet kalat esikäsiteltyinä keittiöihin. Läheltä pyydetyn ja sopivan kalamäärän toimittaminen keittiön tarvitsemana ajankohtana on haasteellista. Ratkaisu voisi olla se, että pyritään hankkimaan paikallista kalaa, mutta pidetään pakastekalaa varastossa raaka-aineen saannin varmistamiseksi. Tällainen vaatii joustavaa suhtautumista keittiöhenkilökunnalta, koska ruuanvalmistusohje saattaa muuttua raaka-aineen vaihtumisen vuoksi nopeasti.

Vaikka Ruoka–Suomi -teemaryhmän keräämien tietojen (Ruoka–Suomi 2007) mukaan kalanjalostuslaitoksia vuonna 2007 oli eniten Uudellamaalla ja Itä-Uudellamaalla, siellä ei käytetty lähikalaa. Kalanjalostuslaitosten osuus elintarvikeyrityksistä oli 7 %. Lähikalaa ei käytetty myöskään Päijät-Hämeessä, jossa kalanjalostuslaitoksia oli muutama ja niiden osuus 6 % alueen elintarvikeyrityksistä. Kalanjalostuslaitosten osuus alueilla, joissa lähikalaa käytettiin paljon (kuva 12), oli alueen elintarvikeyrityksistä 10 % muualla, paitsi Pohjanmaalla 14 %. Etelä-Karjalassa ja Satakunnassa taas oli lukuisia kalanjalostuslaitoksia (17 % ja 12 % yrityksistä) mutta harvassa paikassa käytettiin lähikalaa. Johtopäätöksenä voidaan ajatella, että joko keittiöt eivät ole selvillä alueensa kalanjalostuslaitoksista ja sitä kautta saatavasta paikallisesta kalasta, tai sitten mukavuussyistä käyttävät tukun kautta hankittavaa pakastettua ulkomaista kalaa.

4.2.6 Lähituotteiden hankintaan vaikuttavia tekijöitä

Vastauksista nousi esille yleisesti eri puolilla Suomea samoja hankintaa rajoittavia tekijöitä. Lähituotteita oltaisiin valmiita käyttämään, jos niiden hinta olisi kilpailukykyinen nykyisten hankintakanavien kautta saatavien tuotteiden kanssa. Usein hinnat on kilpailutettu niin alas, etteivät pienet tuottajat pärjää kilpailussa suurten kanssa. Toisaalta pienten tuottajien olisi mahdollista tehostaa toimintaansa, mutta se vaatii usein investointeja, joita tuottajat eivät uskalla tehdä lyhyiden hankintasopimusten vuoksi. Mikäli julkisen sektorin keittiöt todella haluavat käyttää lähiruokaa, vaatii se myös heiltä uudenlaista ajattelua. Pitäisi olla valmis aitoon yhteistyöhön tuottajien kanssa esimerkiksi kehittämällä yhdessä heidän raaka-aineistaan keittiön tarpeisiin sopivia tuotteita. Yhteiset palaverit keittiöiden hankinnoista vastaavien ja tuottajien kesken vaativat aluksi aikaa, mutta yhteistyön vakiintuessa palaverien tarve vähenee.

Useat keittiöt eivät olleet tyytyväisiä lähituotteiden toimitusvarmuuteen ja toimitusten luotettavuuteen. Keittiöhenkilöstö ja tuottajat eivät aina ymmärrä toinen toistensa tarpeita, mikä voi aiheuttaa ongelmia yhteistyössä.

Lähituottajat eivät uskalla sitoutua toimittajiksi, koska ammattikeittiössä tarvittavat tuotemäärät ovat kerralla suuria. Hyväksi käytännöksi on joissakin kunnissa todettu se, että elintarvikkeita ostetaan suoraan lähituottajalta niin pitkään kuin niitä on sadonkorjuun jälkeen tarjolla ja tämän jälkeen siirrytään tukun asiakkaaksi.

Ammattitaitoiset tuottajat eivät aina ole hyviä kauppiaita. Keittiöillä ei välttämättä ole tietoa paikkakunnan omasta elintarviketarjonnasta. Tarjontaa ei saata olla ollenkaan tai on vähän ja hajanaisesti. Tarjonnan puute tulee erityisesti esille Lapin alueen vastuksissa, mikä alueen pohjoisen sijainnin vuoksi onkin ymmärrettävää. Joillakin paikkakunnilla olisi perunoiden ja juuresten kasvattajia, mutta ei jatkojalostajia, jolloin ammattikeittiön hankintamahdollisuus tyrehtyy siihen.

Läheltä hankittujen tuotteiden laatuun oltiin pääosin tyytyväisiä, mutta jonkin verran oli myös päinvastaisia mielipiteitä. Tuottajat eivät aina ymmärrä, kuinka tärkeää ruuan valmistajille on raaka-aine-erien tasalaatuisuus. Tähän seikkaan tuottajien tulisi kiinnittää erityistä huomiota. Myös lähituotteiden jalostusaste koettiin usein riittämättömäksi. Keittiöillä ei ole mahdollisuutta ostaa multa-perunoita eikä -juureksia, vaan elintarvikkeiden täytyy olla kuhunkin käyttötarpeeseen sopivasti käsiteltyjä. Keskuskeittiöiden lukumäärän lisääntyessä prosessoitujen tuotteiden tarve on lisääntynyt.

Keskitettyjen hankintojen myötä on pyritty siihen, että tuotteet toimitetaan asiakkaalle yhdestä paikasta. Myös laskujen määrän tulee olla mahdollisimman vähäinen, koska laskujen käsittely vaatii aikaa ja lisää kustannuksia. Ongelmaa voisi helpottaa esimerkiksi se, että tuottajat verkostoituisivat. Tällöin yksi huolehtisi tuotteiden myynnistä ja kuljetuksesta keittiölle. Lähituotteet toimitettaisiin yhdellä kertaa, jolloin tuotteiden tilaukseen ja vastaanottoon sekä laskujen käsittelyyn käytettävä aika vähenisi.

4.2.7 Lähituotteiden käyttö

Pyydettyä vastaajaa kuvaamaan hankintoja, nousi vastauksista esille joitakin mielenkiintoisia tekijöitä. Joissakin tapauksissa tarjousten valintakriteerinä korostui halvin hinta. Joskus valintakriteereitä oli mietitty tarkemmin, jolloin tärkeimmäksi kriteeriksi oli valittu jokin ravitsemuksellinen tekijä, esim. leivissä suolapitoisuus. Vastauksista kävi ilmi, etteivät paikalliset toimittajat tarjoa tuotteitaan ammattikeittiöille. Tämä tuli esille myös Tuore on mahdollista! -seminaarien keskusteluosuuksissa. Ruokapalveluhenkilöstöllä ei ole tietoa siitä, mitä lähituotteita on tarjolla ja keneltä niitä olisi mahdollisuus hankkia.

Kaikista Suomen maakunnista tarvittaisiin ajantasaiset tiedot niistä paikkakunnan tuottajista ja jatkojalostajista, jotka voisivat toimittaa tuotteitaan ammattikeittiöihin. Näin keittiöillä olisi myös mahdollisuus lähettää tarjouspyynnöt haluamilleen toimittajille. Hyväksi käytännöksi on todettu myös tilanne, jossa jatkojalostaja ja ammattikeittiö tekevät yhteistyötä niin, että kehitetään yhdessä ammattikeittiölle sopiva tuote. Suomalaisen ruokaperinteen ylläpitämiseksi olisi myös tarpeen, että julkisen sektorin keittiöissä valmistettaisiin ruokaperinteen mukaisia aterioita paikallisista raaka-aineista aina kun se on mahdollista. Lähituotteiden käyttö keittiöissä riippuu hyvin monista tekijöistä.

Selvitykseen vastanneiden suoria lainauksia syistä, miksi lähituotteita ei käytetä:

”Hinta ratkaisee”, Lappi

”Lähituote hyvä, peruna toimitettuna toimii hyvin, mutta ei muut tuotteet. Laatu ja toimitusvarmuus vaihtelevat liikaa, siksi ei innostusta lähituotteisiin. Ajatus on kuitenkin kehittämisen arvoinen”, Pohjois-Pohjanmaa

”Tämä systeemi ollut käytössä. Tietoisesti lisätty käyttöä. Jos uusia tuottajia tulee, yleensä heitä kokeillaan onnistuuko yhteistyö”, Pohjois-Karjala

”Helpointa on olla käyttämättä”, Etelä-Pohjanmaa

”Ei saa riittävästi eikä riittävän usein”, Etelä-Pohjanmaa

”Pitäisi olla paremmin esikäsiteltyjä”, Pohjanmaa

”Tulee jo mitä saa”, Pohjanmaa

”Hyvin pärjää näin”, Pirkanmaa

”Pienillä ei riitä resurssit eikä laatu vastaa toiveita”, Pirkanmaa

”Määrät pieniä joten ei halua lähteä niitä etsiskelemään ja hakemaan itse (siis kuljetus)”, Pirkanmaa

”Iso este että pitää ottaa raakana [esim. liha], kypsä tuote palvelee paremmin”, Pirkanmaa

”Tukusta helpompi ostaa”, Satakunta

”Ei käytetä, hinta ratkaisee, tarvittaisiin isoja määriä kerralla”, Keski-Suomi

”Lähituotteista ei tarjontaa niin suuria määriä kuin tarvitaan. Keittiökohtaisesti tehdään joitain pieniä ostoja”, Uusimaa

Suoria lainauksia syistä, miksi lähituotteita on ryhdytty käyttämään uudelleen:

”Poronlihaa on alettu käyttämään, paikallisuus. Kaupungin strategiana yrittäjyyden tukeminen. Paikallisten alihankkijoiden käyttäminen ja kansallinen kulttuuri”, Lappi

”Paikallista, kun on mahdollista. Toivotaan aktiivista tarjontaa paikallisilta pienyrittäjiltä ja tuottajilta”, Pohjois-Pohjanmaa

”Aina ollut se periaate että perunat ja juurekset olisi saatava omalta paikkakunnalta. Enempi kiinnitetty tietoisesti huomiota että hankitaan lähiruokaa. Se tulee kalliimmaksi; jatkuvaan käyttöön ei voi ottaa”, Pohjois-Pohjanmaa

”Hyvä saatavuus, laatu on hyvä, ei juurikaan kalliimpaa kuin tukun kautta”, Pohjois-Savo

”Kaikki mitä voi otetaan läheltä, järvikalan ostoa lisätty, paikallista marmeladia tilattu ja valmistettu vanhuksille. Ruokapalvelupäällikkö haluaa tukea paikallisia yrittäjiä ja saada muutkin kunnassa asian taakse”, Pohjois-Savo

”Tarjouksia ei saada kaikilta + hinta esteenä. Oikeastaan vain marjat alkaneet vasta nyt tulla lähituotteina”, Etelä-Pohjanmaa

”Jos on mahdollista, vielä jos luomua niin sitä parempi. Vihannekset ja juurekset [käyttöä lisätty]”, Pirkanmaa

4.3 Portaat Luomuun -valmennusohjelma

Portaat Luomuun -valmennusohjelma tunnetaan melko hyvin, sillä puolet vastaajista oli tietoisia ohjelmasta. Luomutuotteiden päivittäisiä ja viikoittaisia käyttäjiä oli noin 6 % vastanneista. Sesonkiaikainen luomutuotteiden käyttö oli sen sijaan yleisempää. Joissakin keittiöissä käytettiin sesongin aikana luomutuotteita, koska niitä saatiin hankittua lähiseudulta ja niiden maku ja laatu oli koettu hyväksi.

4.4. Esimerkkejä lähiruuan käytöstä Suomen kunnissa

Seuraavassa on käytännön esimerkkejä, kuinka lähiruuan hankintaa on toteutettu yhdeksässä Suomen kunnassa.

Haapajärvi

Pohjois-Pohjanmaalla sijaitsevan Haapajärven kaupungin lähituotteiden käyttö alkoi oman pitäjän luomuperunan käytöstä ruokapalvelujohtaja Marjatta Tiiton omasta innostuksesta. *”Tosin päätös luomuperunan käyttämisestä oli helppo toteuttaa aikoinaan, koska oman kiinnostukseni lisäksi se oli myös silloisen koulutoimen linjaus asiassa ja paikkakunnallamme oli luomuperunan viljelijä”*, Tiitto kertoo. Haapajärven kaupungin alueella on vahvaa maataloustuotantoa ja aktiivista 4H-kerhotoimintaa. Arkipäivisin kaupungin kolme valmistus- ja kaksitoista palvelukeittiötä ravitsevat 2100 lounasasiakasta.

Haapajärvi ei ole mukana seudullisissa hankintarenkaissa, vaan elintarvikkeet kilpailutetaan itse. Hankinta-asiakirjoissa on pyritty mahdollistamaan lähihankintojen toteutuminen kunnallisissa ruokapalveluissa. Hankinta-asiakirjoihin on sisällytetty muun muassa maininta, että kaupunki jättää mahdollisuuden ostaa tuoretuotteita päivän hintaan myös muualta. Hintavertailu tehdään kuitenkin aina ennen ostamista. Lisäksi tarjouspyynnöissä tarjoukset on jaoteltu tuoteryhmittäin ja kaupunki pidättää oikeuden hyväksyä vain osan tarjouksista. Tarjouspyyntöihin on myös asetettu tarvittaessa rajoituksia muun muassa pakkauskokoon liittyen.

Haapajärven kaupungilla on sopimustuottajia, jotka myös jatkojalostavat tuotteitaan keittiöille sopiviksi. Tällä hetkellä paikalliset tuottajat myös kuljettavat tuotteensa itse keittiöihin. Viljelijöiden

toivottaisiin kuitenkin olevan nykyistä aktiivisemmin itse yhteydessä keittiöihin. Lisäksi alueelta toivottaisiin löytyvän nykyistä enemmän vihannesten ja yrttien viljelijöitä.

Vaikka lähituotteiden käyttöä rajoittavia tekijöitä löytyy (muun muassa pienet toimituserät, joskus hinta-laatusuhde), uskoo ruokapalvelujohtaja Marjatta Tiitto lähituotteiden käytön kasvavan entisestään lähivuosien aikana: *"Lähituotteet antavat ruokapalvelujen tuotteisiin ns. lisäarvoa. Uskon arvostuksen yhä lisääntyvän elintarviketuotteiden globalisoituessa. Vahinko, että kuntien päättäjillä ei ole vielä riittävää tahtotilaa tehdä taloudellisia satsauksia asian hyväksi. Se johtunee myös kuntien tukalasta taloustilanteesta. Tuotteiden hyvä laatu ja jalostusasteen nostaminen lisäävät kiinnostusta käyttämiselle. Ja totta kai sillä on myös aluetaloudellista merkitystä".*

Haapajärven kaupungissa ympäri vuoden ja sesongin mukaan käytössä olevat lähituotteet:

Ympäri vuoden käytössä	Sesongin mukaan (osuus koko vuoden hankinnoista)
Luomuporkkanat	Mansikat 20 %
Perunat	Raparperit 50 %
Mustikat	Metsäsienet 50 %
Puolukat	Persilja 10 %
	Tilli 10 %
	Salaatti 5 %
	Nauris 100 %
	Purjo 5 %
	Puutarhavadelmat 5 %

Juankoski

Pohjois-Savossa sijaitsevan Juankosken kaupungin lähituotteiden käyttö sai alkunsa, kun ruokapalvelujen jalostusastetta nostettiin vuonna 1998. Samaan aikaan siirryttiin ruokapalveluiden tuottamisessa keskitettyyn malliin ja samalla uudelleen organisoimisen myötä tulivat uusina tuoteryhminä mukaan kuorittu peruna ja porkkana. Ennen organisaatiomuutosta käytössä olivat paikallisten tuottajien multaporkkana ja -peruna.

Juankosken kaupungissa tarjoillaan päivittäin 1000 lounasta. Ruoka valmistetaan kahdessa valmistuskeittiössä, joiden lisäksi toimii neljä palvelukeittiötä. Kaupunki on mukana Pohjois-Savon kuntien hankintarenkaassa. Lähituotteiden käyttö perustuu kaupungin omaan hankintapolitiikkaan. Kaupungin valtuuston päätöksen mukaan lähituotteita ovat leipomotuotteet sekä perunat ja kasvikset. Lähituotteiden hankintaa on lisäksi mahdollistanut raaka-aineiden hyvä saatavuus sekä hyvä hinta-

laatusuhde. Lähituotteita ostetaan satokausina jonkin verran myös hankintarenkaan kilpailutuksen ulkopuolelta. Kuitenkin myös tällöin hankintapäätöksen yhteydessä suoritetaan hintavertailu. Kaupunki hyväksyy hankinnoissaan myös osatarjouksia tuoteryhmäkokonaisuuksista, kuten esimerkiksi kahvi- ja ruokaleivistä. Tarjouspyyntöihin on lisätty myös ehtoja pakkauskoosta sekä toimitusajasta ja -tiheydestä. Palautekeskustelua käydään jatkuvasti kaupungin ja tuottajien sekä toimittajien välillä. Hankintasopimukset neuvotellaan vuosittain.

Kaupungilla on myös muutama sopimusviljelijä, jotka esikäsittelevät tuottamansa raaka-aineet sopimuksen mukaan. Tuottajat toimittavat tuotteensa itse keittiöihin. Tällä hetkellä suurimpana haasteena lähituotteiden käytön jatkumiselle on tuottajien ikääntyminen - jatkajista on puutetta. Lisäksi sähköinen tilausjärjestelmä pitäisi saada toimimaan myös pienempien tuottajien kanssa.

”Raaka-aineen laatu, joustavat toimitukset, tarkoituksenmukaisuus sekä lisäksi tuotteen tuoma lisäarvo vaikuttaa. Tiedostetaan myös aluetaloudellinen merkitys”, Juankosken kaupungin palvelujohtaja Jari T. Korhonen listaa syitä lähituotteiden käyttöön. *”Uskon, että lähituotteiden käyttö säilyy vähintäänkin nykyisellä tasolla. Ehkä voi kasvaakin, jos vain tuotanto pysyy mukana. Paljon riippuu myöskin toimittajien omasta aktiivisuudesta. Esimerkiksi alueella on puutarhoja, mutta tuotteita ei tarjota. Onko liian vaikea toimittaa? Toiveissa kuitenkin olisi, että esimerkiksi marjat saisimme lähialueelta ympäri vuoden”,* arvioi Korhonen toimintaa viiden vuoden päähän.

Juankosken kaupungissa ympäri vuoden ja sesongin mukaan käytössä olevat lähituotteet

Ympäri vuoden käytössä	Sesongin mukaan (osuus koko vuoden hankinnoista)
Ruokaleipä	Marjoja satokautena; mansikka, vadelma, lakka, mustikka, pensasmustikka, herukat, puolukka, karpalo n. 3 %
Leivonnaiset	Lanttua 10 %
Peruna	Sipuli 50 %
Porkkana	Kurkku, tomaatti, paprika 5 %
	Salaatti, kesäkurpitsa, munakoiso (vähäistä)

Jämsä

Keskisuomalaisessa Jämsän kaupungissa valmistetaan päivittäin 3700 lounasta. Kaupungissa on kolme tuotanto- (valmistus-) ja 13 palvelukeittiötä sekä lisäksi 32 asiakaspistettä. Kaupunki on mukana Jämsän Jokilaakson julkisyhteisöjen hankintarenkaassa, jossa jäsenet hoitavat kilpailutukset

vuorotellen. Alun perin päätös lähituotteiden hankinnasta kaupungissa tehtiin sivistyslautakunnassa. Myöhemmin vastaava päätös tehtiin myös kaupunginhallituksessa hankintarenkaan esityksestä.

Jämsän kaupungilla on ollut viljelysopimukset paikallisten perunan ja juuresten viljelijöiden kanssa jo 1970-luvulta lähtien. Lisäksi apua lähituotteiden käyttöön on saatu Jämsän maatalous- ja puutarhaoppilaitoksen omasta tuotannosta sekä erilaisista lähiruokahankkeista.

”Tarjonta, kilpailukykyiset hinnat, pääsääntöisesti laadukkaat tuotteet sekä jatkojalostus”, listaa ruokapalveluesimies Merja Nieminen lähituotteiden käytön mahdollistavia tekijöitä. *”Myös osatarjoukset hyväksytään. Tarjouksen voi tehdä kaikista pyydyistä tuotteista tai joistakin määräytyistä tuotteista. Tarjouksen voi tehdä kaikkia osapuolia koskevana tai osatarjouksena”*, Nieminen jatkaa. Kaupungin sopimusviljelijät myös jalostavat tuotteitaan pääsääntöisesti. Nieminen toivoisi tuottajien olevan nykyistä aktiivisemmin yhteydessä keittiöihin, myös lisää sopivia tuottajia kaivattaisiin. *”Jatkojalostusta lisää - perunoistakin suikaletta tai viipaletta suoraan päivän tuotantoon toimitettuna. Gluteenittomia tuotteita leipomoon”*, Nieminen luettelee.

Tarjouspyyntöihin ei Jämsässä ole sisällytetty mitään toimitusehtoja, mutta toimituspäivät neuvotellaan keittiöille sopiviksi. *”Tuottajat tuovat itse tuotteensa. Toiset toimittavat tuotteet aamulla suoraan tuotantoon ja käyttövalmiit tuotteet palvelukeittiöihinkin. Toiset toimittavat ainoastaan tiettyinä päivinä, tiettyjä määriä ainoastaan tuotantokeittiöihin. Laadun pitää pysyä hyvänä ja tuotteiden turvallisina käyttää”*, Nieminen kertoo.

”On hyvä, että toimituspäivät ei ole sidottu tiettyihin päiviin vaan tuotteita saa tarpeen mukaan päivittäin. Tuoreista tuotteista, sopivasti jalostettuna (raasteet, kuutiot, suikaleet, palat, soseet, marmeladi) saadaan mainio maku keitoksiin. Kurkut ja tomaati ont kerätty toimitusta edeltävänä päivänä tai toimituspäivänä. Turhat, pitkät kuljetusmatkat jäävät pois ja saadaan työtä omalle alueelle”, Nieminen listaa lähituotteiden käytön etuja. Myös tulevaisuudesta on selkeä visio: *”Jos tarjonta pysyy entisellään tai kasvaa, myös lähituotteiden käyttö kaupungin ruokapalveluissa lisääntyy”*.

Jämsän kunnassa ympäri vuoden ja sesongin mukaan käytössä olevat lähituotteet:

Ympäri vuoden käytössä	Sesongin mukaan (osuus koko vuoden hankinnoista)
Peruna 60 %	Valkokaali 25 %
Porkkana 90 %	Punakaali 10 %
Lanttu 90 %	Purjosipuli 10 %
Sipuli 40 %	Persilja, tilli 20 %
Lehtisalaatti 98 %	Tomaatti 40 %
Leipä 50 %	Kurkku 40 %
	Puolukka 20 %
	Mansikka 5 %
	Musta- ja punaherukka 5 %
	Kukkakaali 5 %
	Kesäkurpitsa 25 %
	Paprika 25 %
	Hunaja 10 %

Konnevesi

Keski-Suomessa sijaitsevassa Konneveden kunnassa valmistetaan päivittäin ravitsemispäällikkö Mirja Minkkisen johdolla 650 lounasta seitsemässä valmistuskeittiössä. Ravintokeskuksessa valmistetaan ateriat terveyskeskukseen, vanhainkotiin, vanhusten palveluasuntolaan, toimintakeskukseen sekä avopalvelun kotiinkuljetusaterioille. Päiväkodissa valmistetaan ateriat päivähoitolapsille. Kirkonkylän koulukeittiöllä valmistetaan ateriat alakoululle, yläkoululle sekä lukiolle. Sivukylillä on neljä alakoulujen keittiötä, joissa yhdistelmätyöntekijät vastaavat myös aterioiden valmistuksesta. Konnevesi ei kuulu hankintarenkaaseen.

Konnevedellä on aina hankittu tuotteita oman tai lähikuntien alueelta. Esimerkiksi metsämarjat ja sienet, perunat sekä kalat ovat perinteisesti olleet oman alueen tuotantoa. *"Itselläni on ollut asiasta sellainen ajatus, että markka ja nyttemmin euro on viisasta pyörittää kotikonnuilla silloin kun se on mahdollista. Ahkerat ihmiset saavat lisätienestiä metsämarjoja poimimalla. Tutuus ja tunnettuus on hyvä asia, tietää mitä saa. Tutut ihmiset myyvät vain hyviä tuotteita tutussa ympäristössä. Kalastus ja maanviljely ovat luontaisia elinkeinoja kunnassamme. Yhteiskunnan muuttuminen muuttaa myös toimintaympäristöjä maaseudulla ja tällaisia yrittäjiä on aina vaan vaikeampi löytää. Paikalliset eivät niinkään aina muuta tuotantosuuntaa tällaiseen tuotantoon vaan esim. karjan pois laittamisen jälkeen tuotanto saattaa loppua kokonaan. Kaupunkilaiset maallemuuttajat tai paluumuuttajat saattavat olla potentiaalinen yrittäjä tällä saralla. Tämä muutos on varmaan osa elämäntapamuutosta ja liittyy isompiin filosofisiin ajatuksiin",* Minkkinen kertoo.

Ravitsemispäällikkö Minkkisen mukaan lähituotteiden hankintaan täytyy olla myös oma kiinnostus. Konnevedellä kuntapäättäjät ovat olleet myönteisiä lähiruuan käytölle, sillä *"edellisellä valtuustokaudella valtuusto on tehnyt esityksen, että Konnevedellä kunnan keittiöillä käytettäisiin lähellä tuotettua ruokaa. Valtuustonpäätöstä asiasta ei ole, mutta kaikkien valtuustoryhmien yhdessä allekirjoittama paperi lähiruoka-asiasta"*. Lähituotteiden käytön mahdollistaa myös se, että lähiseudulta löytyy sopivia tuottajia. *"Naapurikunnassa on perunantuottaja. Toisessa kunnassa on juuresten tuottaja, joka toimittaa luomuporkkanat, sipuli ja lantut. Valitettavasti tuotteet eivät riitä koko vuodeksi. Vielä on ollut marjanpomijoita, jotka toimittavat tuotteet keittiöille. Mansikan ja muiden puutarhamarjojen tuottajia on omassa kunnassa. Kalastajia on vielä ollut, ja heiltä saamme Konneveden tai Keitelelen kalaa. Kunnassa on hyvät sienestys- ja marjastusmahdollisuudet ja ihmisiä, jotka osaavat ja viitsivät poimia"*.

Konnevedellä lähituotteita ei kilpailuteta, koska hankintamäärät jäävät alle kilpailuttamisrajan. Lähituotteiden hinta muodostuu kysynnän ja tarjonnan mukaan esimerkiksi vuosittain marja- ja sienisadon mukaan. Perunat hankitaan sopimusviljelijältä naapurikunnasta. Juureksia, kuten esimerkiksi porkkanaa, ei tällä hetkellä ole saatavissa lähialueilta ympäri vuoden. Myös paikallista kaalia ja muita juureksia toivottiin saatavaksi tulevaisuudessa esikäsiteltyinä. Konnevedellä saadaan perunat kuorittuina, mutta lähituotteiden jalostusaste saisi yleensä olla parempi. Tuottajat tekevät aktiivisesti yhteistyötä keittiön kanssa muun muassa tarjoten koekäyttöön uusia perunalajikkeita. Lisäksi paikallisten kalastajien kanssa pohditaan yhdessä järvikalojen sopivuutta keittiössä valmistettaviin ruokalajeihin.

Lähituottajat kuljettavat tuotteensa itse sopimuksen mukaan. Perunat toimitetaan kolme kertaa viikossa, porkkanat kerran viikossa tai joka toinen viikko, kalat tilauksen mukaan ja metsämarjoja poiminnan mukaan yms. *"Lähituotteiden hankinnan suurimpina esteinä ovat negatiiviset asenteet, isommissa asioissa kilpailutus. Sienissä esim. suolasienten valmistus, sillä nykyinen asetus estää myymästä suoraan keittiöille. Minulla on kaksi suolasienten valmistajaa, joilta otan edelleen sienet eikä niitä kierrätetä 'tukun kautta'. Mielenkiintoista katsoa millaisen tuomion asiasta voisın saada"*.

Konnevedellä halutaan tarjota asiakkaille hyvää ruokaa parhaista raaka-aineista. Ravitsemispäällikkö Minkkisen mukaan *"suomalaisia metsämarjoja on aivan ihana tarjota asiakkaille, samoin lähellä kalastettua kalaa. Iäkkäille asiakkaille maistuu ateriakin paremmin, kun kertoo kuka kalan on kalastanut. Tässäkin tuttuus ja tunteminen ovat valttia"*. Konnevedellä toivotaan, että *"lait ja*

asetukset eivät käy sellaisiksi, että läheltä ostaminen käy mahdottomaksi. Ammattitaitoinen ja osaava keittiöhenkilökunta kyllä osaa katsoa keneltä voi tuotteita ostaa. Toivon, että tuotteiden tarjoajia olisi enemmän kuin nyt".

Konneveden kunnassa ympäri vuoden ja sesongin mukaan käytössä olevat lähituotteet:

Ympäri vuoden käytössä	Sesongin mukaan (osuus koko vuoden hankinnoista)
Peruna	Siika 100 %
Mustaherukka	Made 100 %
Puolukka	Kantarelli 100 %
Karpalo	Suppilovahvero 100 %
Punaherukka	Raparperi 50 %
Mansikka	Omena 20 %
Vadelma	
Mustikka	
Sienet	
Muikku, hauki, ahven	
Porkkana, sipuli, lanttu niin pitkälle kuin mahdollista	

Pälkäne

Pirkanmaalaisessa Pälkäneen kunnassa lähituotteiden käytön aloitus on ollut luonnollinen vaihtoehto. Lähituotteiden hankinnassa avainasemassa ovat olleet edullisuus, laadukkuus ja kokonaistaloudellisuus. Lisäksi Pälkäneen sijainti pääteiden varrella on helpottanut lähituotteiden toimitusta keittiöihin. Pälkäneen ruokahuolto- ja siivouspäällikkö Seija Snäkin-Laitinen pitää kuitenkin yhtenä tärkeimmistä syistä lähituotteiden tuomaa vaihtelua ruokalistaan.

Pälkäneellä lounastaa päivittäin 1500 ruokailijaa. Ruoka valmistetaan yhteensä 10 erikokoisessa valmistuskeittiössä. Kunta on mukana Valkeakosken hankintarenkaassa. *"Perunat ovat mukana yhteiskilpailuksessa. Muuten lähituotteita ei kilpailuteta, koska käyttö on satunnaista. Tarjouspyynnöt on tehty niin, että esimerkiksi porkkanan ja leivän osalta olisi pienillä tuottajilla mahdollisuus osallistua. Ei siis ole vaadittu, että tuottajan tulee pystyä toimittamaan kaikkiin pisteisiin. Jonkin verran myös käytetään hankintalaissa kirjoitettua mahdollisuutta eli käytetään tuotteita sesongin mukaan",* Seija Snäkin-Laitinen kertoo. *"Osatarjoukset hyväksytään. Esimerkiksi lihanjalostamo toimittaa kouluille tuoretta lihaa, mutta ei vaadita toimitusta myös Luopioisiin, jotta tuotteet riittävä. Tai perunan suhteen voi määritellä mihin yksiköihin tuottaa. Hankintarenkaasta riippumatta kunta voi itse tehdä päätökset tarjousten perusteella",* hän jatkaa.

Viljelijät eivät tällä hetkellä jalosta tuotteitaan keittiöiden tarpeiden mukaan, mutta ”ihanaa olisi, jos niin tekisivät”, Seija Snäkin-Laitinen miettii. Viljelijöiltä toivottaisiin lisää aktiivisuutta ja yhteistyötä ruokapalveluiden kanssa. Snäkin-Laitinen toivoisikin runsaasti lisää yhteydenottoja tuottajilta: ”Tuottajilta pitäisi saada lisää tietoa mitä alueella on tarjolla. Olisihan se ihanaa, jos esimerkiksi sadonkorjuun aikaan yksi auto kiertäisi ja keräisi tuotteita useammalta tuottajalta. Meilläkin pystyttäisiin tarjonnan mukaan sitten muuttelemaan ruokalistoja. Toiveissa olisi, että jotka vähänkin tuottavat, ottaisivat rohkeasti yhteyttä. Kalaa paikallisilta vesiltä, kurkkua, tomaattia, herneitä, salaattia, kaalia, porkkanaa, lisää kuorittua perunaa, kaikkia marjoja, raparperia, omenaa, kananmunia, lihaa. Eletään puutteessa kaikilta osin. Kaivattaisiin lisää ihan mitä vain lähituotteita, edes perunaa ja porkkanaa kun saisi kaikkiin keittiöihin koko vuoden!”, Snäkin-Laitinen huokaa.

Seija Snäkin-Laitinen kokee, että hyötyjä lähiruuan käytössä ovat erityisesti raaka-aineiden korkealaatuisuus ja puhtaus. Tulevaisuuden toiveena on lähituotteiden käytön lisääminen kunnassa. ”Toivottavasti esimerkiksi lähialueen marjojen osuutta saataisiin selvästi nostettua”, Snäkin-Laitinen toteaa.

Pälkäneen kunnassa ympäri vuoden ja sesongin mukaan käytössä olevat lähituotteet:

Ympäri vuoden käytössä	Sesongin mukaan (osuus koko vuoden hankinnoista)
Mansikka	Vadelma 8 %
Raparperi	Puolukka 20 %
Strutsin liha	Mustikka 15 %
Perunat multainen, osittain myös kuorittu	Leipä/leivonnaiset 20 %
	Porkkana 4 %
	Kala vähäistä

Salo

Varsinais-Suomessa Salon kaupungissa valmistetaan päivittäin 5500 lounasta yhdessä keskus- ja 12 valmistuskeittiössä sekä 18 palvelukeittiössä. Salo on mukana Salon seudun kuntien hankintarenkaassa, mutta lähituotteita hankitaan lisäksi myös pieniä määriä ilman kilpailutusta hankintarenkaan ulkopuolelta. Kaupunki hyväksyy elintarvikehankinnoissaan myös osatarjoukset, jos toimittaja määrittelee, ettei tuotetta ole riittävästi koko hankintarenkaan käyttöön.

Salon lähituotteiden käyttö sai alkunsa keskuskeittiömalliin siirtymisen myötä. Sekä ruokapalvelupäällikön että tuottajien yhteinen kiinnostus lähituotteiden käyttöön kunnallisissa ruokapalveluissa oli alkusysäyksenä nykyiselle toiminnalle. Ruokapalvelupäällikkö Kirsti Kakon mielestä juuri hyvät tuottajat mahdollistavat lähituotteiden käytön. Alueelle toivottaisiinkin lisää tuottajia. Kiinnostusta löytyisi muun muassa koko tuoretuoteryhmän hankkimisesta lähituottajilta.

Ainoa Salon lähituotteiden hankintaa vaikeuttava tekijä on hyvän toimittajan löytyminen. ”*Kun löytää hyvän yhteistyökumppanin, pitää siitä kynsin hampain kiinni: tietää aina, mitä saa ja mistä tuote on peräisin*”, ruokapalvelupäällikkö Kirsti Kakko toteaa. Seuraavien vuosien aikana Kakko uskoo lähituotteiden käytön lisääntyvän entisestään: ”*Toivottavasti löytyy hyviä yhteistyökumppaneita - uskon, että lähituotteiden käyttö lisääntyy. Lisäksi olisi toivottavaa, että alueelle syntyisi hyviä lähiruuan tuoretukkuja ja keittiöiden tarjouspyyntöihin saadaan vastauksia*”.

Salon kaupungissa ympäri vuoden ja sesongin mukaan käytössä olevat lähituotteet:

Ympäri vuoden käytössä	Sesongin mukaan (osuus koko vuoden hankinnoista)
Porkkana	Raparperi 100 %
Ruukkusalaatti	Omena vähäinen
Kuivattu herne	

Teuva

Etelä-Pohjanmaalla Teuvan kunnassa ruokailee päivittäin 1300 lounasasiakasta. Kaikki kunnan 11 keittiötä ovat pysyneet valmistuskeittiöinä. Kunnassa lähituotteiden käytön ovat mahdollistaneet hyvät tuottajat ja tuotteet sekä kilpailukykyiset hinnat.

”*Omassa keittiössäni lähituotteita on käytetty aina, esim. marjoja ja 4H-nuorten vihanneksia. Lisäksi 90-luvun puolenvälin jälkeen seudulla aloitettiin projekteja, joiden puitteissa käyttö laajeni*”, kertoo Lehtiharjun sairaalan ravitsemispäällikkö Anne Niemelä. ”*Oma kiinnostus on varmaan ollut liikkeellepaneva voima, mutta myös hankintarenkaassa asia on edennyt; keittiöiden päälliköt ovat isossa roolissa hankintarenkaassa ja päättäjät ovat olleet myötämielisiä*”, Niemelä jatkaa.

Teuva on mukana Suupohjan alueen kuntien elintarvikkeiden yhteishankintarenkaassa yhdessä Isojoen, Jurvan ja Kauhajoen kanssa. Hankintarengas kilpailuttaa hankinnat, eikä tuotteita pääsääntöisesti hankita kilpailuttamatta. Mahdollisuus on kuitenkin ostaa tarvittaessa edullisempaa tuotetta tai

esimerkiksi erikoistuotetta, jota ei ole normaalivalikoimissa, hankintarenkaan kilpailutuksen ulkopuolelta. Kunnassa hyväksytään myös osatarjoukset. *"Hankinnat käsitellään tuoteryhmittäin. Lähi tuottajilla saattaa olla myös sellaisia tuotteita, joita ei muuten ole saatavilla, esim. tiettyjä marjasekoituksia, tai jollain muulla tavoin käyttötarkoitukseen hyvin sopivia. Esimerkiksi mansikkarouhe, miedosti marinoitu liha jne."*, Anne Niemelä kertoo. Suupohjan hankintarenkaassa tarjoukset pyydetään keskitetyksi ja verrataan yhteisin kriteerein. Jokainen kunta tekee kuitenkin omat hankintapäätöksensä. *"Kaikkia toimittajia arvioidaan samoin perustein, esim. toimitusaika ja -varmuus, pakkauskoko sekä laatu esim. suola, rasva, kuitupitoisuus jne."*

Teuvan kunnalla ei ole omia sopimusviljelijöitä. Lähi tuottajat toimittavat keittiöihin tuotteita myös jalostettuina. Tuottajat pitävät kiitettävästi yhteyttä keittiöihin ja palautekeskustelua käydään toimistusten kehittämiseksi. Tuottajia alueella on Niemelän mukaan tarpeeksi, mutta lisääkin mahtuisi mukaan: *"Eihän lisä pahaa tekisi!"* Lisäksi ruokapalveluilta löytyy toiveita tuotteista nykyisten lähituotteiden rinnalle: *"Perunajalosteita. Nyt meillä on kuorittu peruna, mutta keittokuutioita, suikaleita jne. toivottaisiin. Naapurikunnassa kyllä jo saa, mutta ei meillä"*, Niemelä harmittelee.

Lähi tuotteiden hankkimista estäviä tekijöitä ei Anne Niemelän mielestä oikeastaan ole: *"Ei minun mielestäni, mutta suuremmilla keittiöillä on joskus ongelmia saatavuuden kanssa tai käyttävät esim. puolivalmisteita, joita ei lähituottajilla ole tarjolla"*.

Hyviksi puoliksi lähituotteiden käytölle edellisten lisäksi Niemelä nimeää myös joustavan ja hyvän palvelun. Tulevaisuudessa Niemelä arvelee toiminnan jatkuvan entisellään: *"Riippuu paljon tuottajista itsestään miten pystyvät toimittamaan. Mutta tietenkin myös siitä minkälaisia muutoksia tulee keittiöiden kannalta, esim. keskittäminen suurempiin yksiköihin. Tai kilpailuttaminen ja sitä myötä yksityisten ruokapalvelun tarjoajien lisääntyminen. Mutta luulisin, että vielä 5 vuoden periodilla pysyy lähes samanlaisena"*.

Teuvan kunnassa ympäri vuoden ja sesongin mukaan käytössä olevat lähituotteet:

Ympäri vuoden käytössä	Sesongin mukaan (osuus koko vuoden hankinnoista)
Kaikki mansikat, herukat, vadelmat, puolukat, mustikat, tyrni, raparperi... Sesonkiaikana tuoreena, muuten pakastettuna	
Mehuja	
Hilloja	
Perunat	
Possun jauheliha, raaka marinoitu kasler, säilykeliha	
Osa juureksista ja vihanneksista	

Vieremä

Pohjoissavolaisessa Vieremän kunnassa lounastaa päivittäin 900 asiakasta. Ruoka valmistetaan ja tarjoillaan yhdessä keskuskeittiössä sekä kahdessa valmistus- ja kolmessa kuumennuskeittiössä. Kunta on mukana Ylä-Savon hankintarenkaassa.

”Kävin noin kymmenen vuotta sitten lähiruokaseminaarissa Kajaanin maalaismarkkinoiden yhteydessä ja lähiruuan käyttämisen ideologia tuntui hyvältä. Leena Valtasen hieno esitys sai minut vakuuttumaan lähiruuan tärkeydestä. Olen sittemmin käynyt useassa vastaavassa tilaisuudessa ja sellainen järjestettiin pian Kajaanin seminaarin jälkeen myös Vieremällä. Vieremän seminaarikutsuja lähti noin kolmelle sadalle alkutuottajalle sekä kaikille kunnan päättäjille, mutta yhtään heistä ei seminaariin tullut. Paikalla oli vain oman- ja naapurikunnan keittiöiden työntekijöitä, henkilöitä, jotka olivat jo valmiiksi kokeneet 'herätyksen'. Lähiruuan käyttöä alettiin kuitenkin lisätä kaikissa kunnan keittiöissämme”, kertoo ruokahuoltopäällikkö Jaana Vidgrén lähiruuan käytön aloittamisesta kunnassa. Alussa tukea lähituotteiden käytön aloitukseen ei kunnan puolelta juurikaan tullut: *”Kuten aiemmasta voi päätellä, ei kunnan päättäjiä (eikä myöskään kuntamme alkutuottajia) kiinnostanut lähiruuan käytön lisääminen, joten lähiruuan ostamisen ja käytön edellytyksenä oli oma aktiivisuuteni. Kuitenkin lähiruoka mainitaan mm. kunnan elinkeino-ohjelmassa, mutta käytännössä asian eteenpäin vieminen on täysin oman kiinnostukseni varassa. Onneksi naapurikunnassa Kiuruvedellä alkoi samoihin aikoihin noin kymmenen vuotta sitten mittava yläsavolainen lähiruokahanke, jonka ansiosta olemme hyötäneet monista uusista lähiruokakanavista”.*

Lähituotteiden hankintaa mahdollistaviin toimenpiteisiin on kuitenkin kunnassa jo ryhdytty. ”Elintarvikehankintoja päätettäessä kunnanhallituksen pöytäkirjaan tulee lause: 'Vihannekset, perunat, hedelmät, marjat, kala- ja leipomotuotteet ruokahuoltopäällikkö hankkii päivän hinnoin paikallisilta alkutuottajilta tai tukusta. Lähiruokaa hyödynnetään tarjonnan lisääntyessä mahdollisuuksien mukaan.' Tämä mahdollisuus antaa suhteellisen hyvät edellytykset hankkia lähiruokaa muiden päätukkujen ohii (keskustukku, liha- ja maitotukku). Mikäli taloussuunnitelman mukaisissa kustannuksissa pysytään tai mahdolliset korotukset on perusteltu hyvin, lähiruuan hankkiminen onnistuu varsin helposti. Ylä-Savon hankintarengas jättää myös isoista tarjouskierroksista tuore- ja leipomotuotteet pois, joten jokainen kunta tai yhteisö hankkii ne tuotteet parhaaksi katsomallaan tavalla.' Lähituotteita hankitaan myös kilpailuttamatta, mikäli tarjoajia ei ole kuin yksi. Tässäkin tapauksessa kysytään toki tarjous- tai ns. päivän hinta. Myös osatarjouksia hyväksytään. Esimerkiksi marjanviljelijä voi olla erikoistunut vain yhteen tai muutamaani lajiin, jolloin muut lajit voidaan hankkia tarvittaessa toiselta tarjoajalta”, Vidgrén kertoo. Sopimusviljelijöitä sanan varsinaisessa merkityksessä ei Vieremän kunnalla ole. ”Perunan- ja porkkananviljelijän kanssa tehdään kuitenkin pitkiä, 4-5 vuoden sopimuksia, jotta viljelijä voi suunnitella seuraavia satokausia, investointeja jne. pidemmällä ajanjaksolla. Viljelijät jalostavat tuotteitaan myös tarpeidemme mukaan. Yhteistyötä on tehty mm. perunan- ja porkkananviljelijän kanssa. Lähileipomot ovat jopa tehneet meidän pyynnöstämme erikoistuotteita, jotka ovat jääneet heidän valikoimiinsa myös muualle myytäväksi”.

Tuottajat ovat Vidgrénin mielestä melko kiitettävästi yhteydessä keittiöihin. ”Ne tuottajat, joiden kanssa kauppa on tehty kauan, ovat aktiivisia. Kukaan em. toimittajista ei tosin asu oman kunnan alueella, vaan kaikki ovat rajanaapurikunnista (Kiuruvesi ja Sonkajärvi). Oman kunnan sisällä ei ole jostain syystä innostuttu viljelemään ja jalostamaan alkutuotteita. Ainoa oman kunnan alueen toimittaja on lähileipomomme. Kiuruvedellä toiminut lähiruokahanke toi paljon yhteistyökumppaneita, joista osa on ollut kiitettävän aktiivisia markkinoidessaan tuotteitaan. Myös kollegat tuovat usein viestiä hyvistä ja käyttökelpoisista tuotteista. Toivoisin kuitenkin edes yhden yrittäjän kiinnostuvan lähituotteista myös oman kunnan alueella. Lihan- ja maitotuotteiden saaminen on erittäin vaikeaa, mutta tuoretuotteita, pakastemarjoja, kananmunia ja kalaa saa jo aika hyvin. Pakastevihanneksia pilkottuina (porkkana, sipuli, keittojuurekset jne.) kaipaisimme kyllä vielä nykyisten lähituotteiden rinnalle”.

”Tarjouspyyntöihin on sisällytetty joitain toimitusehtoja. Toimitusaika on esimerkiksi kuoritulle perunalle erittäin tärkeää, pakastemarjoissa ja leipomotuotteissa pakkauskoko ja -tapa. Mikäli

tuote on säilyvää, yleensä sen voi toimittaa jo hyvissä ajoin ja suurempia eriä suositaankin, jotta kuljetuskustannukset eivät nousisi toimittajalle tarpeettomasti. Joissakin tapauksissa myös pyydetään sitoutumaan toimittamaan kaikkiin kunnan toimipaikkoihin tai ainakin niistä pyritään neuvottelemaan”.

Vidgrén löytää kuitenkin myös tekijöitä, jotka saattavat osaltaan vaikeuttaa lähituotteiden hankintaa: *”Ensimmäisenä on hinta. Elinkeino-ohjelmassa lähiruuan käyttöä suositellaan lisättäväksi kunnassamme, mutta talousarvioita laadittaessa eurot sanelevat kuitenkin muita lupauksia enemmän. Toistaiseksi ei ole ollut kuitenkaan vaikeuksia hankkia lähiruokaa, sillä pääartikkelit tulevat kuitenkin muualta (liha- ja maitotuotteet, kuiva-aineet, säilykkeet ja pakasteet marjoja lukuun ottamatta). Toisena tekijänä valikoiman puute. Monia tuotteita on jo saatavilla, mutta paljon olisi vielä mahdollista lisätä niiden hankintoja. Lisäksi vaikeutena ovat myös kuljetukset ja pitkät välimatkat. Kuljetusjärjestelmä on kehittynyt lähiruokahankkeen toimesta, mutta välimatkoille ei silti voida mitään. Kunnissamme ei ole kovin paljon asukkaita, ja maantieteellisesti välimatkat ovat isoja, joten kuljetuskustannukset nousevat väistämättä isoiksi, vaikka tuotetta ostaisi naapurikunnastakin”.*

Lähiruuan puolesta puhuvat tekijät ovat kuitenkin vahvoja. *”Lähiruuan käyttö lisää alueen taloudellista kehitystä. Tuote on turvallista käyttää, se voidaan jäljittää ja sen tuottaminen rasittaa ympäristöä mahdollisimman vähän. Tuotteet ovat yleensä erittäin laadukkaita, 'sydämellä tehtyjä'. Palautetta hyvästä mausta on tullut suoraan asiakkailtakin. Toivon lisäksi, että maatalouden alas ajaminen Suomessa loppuisi ja ihmiset alkaisivat ymmärtää omavaraisuuden merkityksen”.*

Lähituotteiden käytön Jaana Vidgrén arvioi kasvavan Vieremällä seuraavien vuosien aikana:

”Tulemme lisäämään lähiruuan käyttöä heti, kun sopivia tuotteita tulee markkinoille. Tulevana syksynä 2008 on tarkoitus laajentaa ostoja mausteisiin ja yrtteihin sekä lähitulevaisuudessa myös suikaloituun pakasteporkkanaan ja -sipuliin”.

Vieremän kunnassa ympäri vuoden ja sesongin mukaan käytössä olevat lähituotteet:

Ympäri vuoden käytössä	Sesongin mukaan (osuus koko vuoden hankinnoista)
Peruna, kuorittu	Mansikka, tuore 5 %
Peruna, pesty	Metsäsienet 50 %
Porkkana, kuorittu	Mausteet ja yrtit, syksystä 2008 alkaen n.50 %
Porkkana, pesty	
Mansikka, pakaste	
Puolukka, pakaste	
Mustikka, pakaste	
Mustaherukka, pakaste	
Punaherukka, pakaste	
Vadelma, pakaste	
Kananmuna	
Leipomotuotteet	
Järvikala	

Kiuruvesi

Kiuruvedellä on opetuspalvelujen ravitsemispäällikkö Helena Juntusen mukaan aina käytetty, saatavuuden mukaan lähellä tuotettuja elintarvikkeita. ”Mutta voimakkaammin aloimme asiaan panostamaan vuonna 2000 ja silloin kävimme myös Suonenjoen Luomukeittiökeskuksen järjestämän luomukeittiökurssin. Tästä alkoi meidän varsinainen lähi- ja luomuruuan kehittäminen. Meillä on ensin opetuslautakunnan päätös asiaan, jota on nyttemmin kaupunki tukenut ja edistänyt omalla strategiallaan. Esitys lähituotteiden hankinnasta Kiuruvedellä tehtiin koulujen keittäjien toimesta opetuslautakunnalle, ja se otettiin lautakunnassa erittäin positiivisesti vastaan. Kaupunki on lähtenyt myös omalla strategialla kovasti mukaan kokonaisvaltaisesti. Näin ollen päätös on myös koko kaupungin”, Juntunen kertoo.

Arkipäivänä pohjoissavolaisessa Kiuruveden kaupungin koulujen keskuskeittiössä valmistetaan 1200 annosta ja kahdeksassa kyläkoulussa yhteensä noin 420 annosta. Perusturvapuolen keskuskeittiössä ja yhdessä valmistuskeittiössä valmistetaan päivittäin yhteensä 800 annosta. Opetuspalvelujen puolella kaikki keittiöt valmistavat ruokaa pääosin lähi- ja luomuraaka-aineista. Jakelukeittiöinä toimivat vain ala- ja yläkoulu sekä yksi kyläkoulu, jota ollaan muuttamassa valmistuskeittiöksi viimeistään 2010. Tosin vuoteen 2011 mennessä lakkautetaan yhteensä viisi kyläkoulua. Jäljelle jäävät kyläkoulut on tarkoitus säilyttää valmistuskeittiöinä.

Kiuruvesi kuuluu Ylä-Savon hankintarenkaaseen. Hankintarenkaan kautta hankitaan sellaiset raaka-aineet, joita ei saada lähialueilta. Lähituotteiden kilpailuttaminen suunnitellaan yhdessä sivistysjohtajan kanssa, koska ostojen kokonaisarvo on niin suuri, ettei ravitsemispäällikkö voi yksin tehdä päätöksiä. Kilpailuttaminen tehdään yhteisesti perusturva- ja opetuspalvelujen kanssa. Molemmat käyttävät perunaa, leipää, marjoja ja jonkin verran juureksia läheltä, siis samoilta toimittajilta. Tarjouspyynnössä hyväksytään myös osatarjoukset. ”Vain hyvin pieniä tuotemääriä ei kilpailuteta. Samoin jos joku tarjoaa pellolta suoraan hyvälaatuista tavaraa, joka ei ole ollut tarjouspyynnössä esim. yrttejä, valkosipulia tai muita erikoistuotteita, ostetaan ne suoraan keittiöön. Kylmäpuristettua öljyä hankitaan kilpailuttamatta, koska määrät ovat pieniä”.

Ravitsemispäällikkö Juntusen mukaan ”Hankinnoissa pyritään tekemään kokonaistaloudellisia päätöksiä. Joku tuottaja saattaa tarjota kauempaakin Ylä-Savon alueelta esim. luomukiinankaalia, jota kukaan muu ei pysty tarjoamaan ja lisäksi myös porkkanaa, sipulia tai muita vastaavia tuotteita. Tällöin teemme päätöksen ja sopimuksen niin, ettei hänen tarvitse jo matkan vuoksi toimittaa vain pelkkää kiinankaalia vaan voi toimittaa myös porkkanaa ja sipulia samalla kertaa. Juuri tämän tyyppisesti pyrimme kaikki päätökset lähellä tuotetuista tekemään ja tämä on mielestäni sitä kokonaistaloudellista ajattelua”.

Lähituotteiden käyttö on mahdollista Kiuruvedellä, koska tuottajia ja toimittajia löytyy lähialueilta, myös luomutuotteille. Juntusen mukaan ”tämä antoi uskoa tulevaisuuteen. Kun meillä lähdettiin tätä toteuttamaan hyvin voimallisesti - kiinnostuneita viljelijöitä on vain lisääntynyt matkan varrella. Avuksi tuli myöhemmin lähiruokaprojekti, jonka avulla meille on syntynyt jonkin verran jatkojalostusta jota voimme hyödyntää”. Kiuruvedellä on noin 10 sopimusviljelijää, joiden kanssa on tehty yhteistyötä tuotteiden jalostamiseksi keittiöiden tarpeisiin sopiviksi Yhteistyö on onnistunut hyvin ja jalosteita on tarjolla kiitettävä määrä. Juntunen sanoo, että ”tuottajat ovat aktiivisesti yhteydessä keittiöön, on helppo keskustella asioista tavarantoimituksen yhteydessä. Tämä onkin A ja O tässä asiassa. Hänen mukaansa Kiuruvedellä ja lähialueilla on riittävästi tuotteita nykyiseen tarpeeseen nähden. Tosin toivoo sopii, että lähituotteiden käyttö lisääntyisi nopeammin ammattikeittiöiden keskuudessa”.

Nykyisten lähituotteiden lisäksi on tulevaisuudessa toivomuksena saada vähärasvaista lihaa tuoreena ja käyttövalmiiksi paloitetuna. Lähituotteiden hankinta kasvien osalta estyy, mikäli toimittaja ei pysty kuorimaan niitä, koska keittiöille ei voi ostaa kuorimattomia kasviksia.

Tarjouspyyntöihin on sisällytetty joitakin toimitusehtoja. ”Kuten esimerkiksi kuorittujen perunoiden / porkkanoiden toimitustapa (vedessä tai saaveissa), marjat pakastettuina, pussin koko jne. Kun sitten toimittajan kanssa tehdään ostosopimus, määritellään siinä sitten yksityiskohtaisemmin. Tarjouspyynnössä ilmaistaan kokonaistaloudellisuus / osatarjousehdot jne”.

Kiuruvedellä lähituottajat toimittavat lähituotteet yleensä tilausten perusteella päivittäin. ”Tietysti kauempana olevien toimittajien kanssa pyritään tilaus tekemään siten, ettei pieniä määriä tarvitse lähteä toimittamaan. Osalle tuotteita pelaa myös yhteistoimitus esim leivät, lihajalosteet ja kalat tulee paikallisen kuljetusyrittäjän toimituksena, joka toimittaa myös lähikaupan tuotteet keittiöille. Muun muassa kyläkouluille menee 2 kertaa viikossa paikalliselta kauppiaalta kyseisten koulujen päivittäistuotteet ja samassa kuljetuksessa keskuskeittiöltä tai leipomolta sekä kalayrittäjältä toimitettavat tuotteet. Mielestäni tämä kuljetuslogistiikka on pelannut ja palvellut meitä hyvin”.

Juntusen mukaan lähituotteiden hankinta kannattaa. ”Minkä vuoksi lähteä merta edemmä kalaan? Lähituotteissa on niin paljon etuja jo kansan- ja aluetaloudellisesti kuin myös tuoreuden vuoksi, että kyllä kannattaa hankkia lähituotteita. Ajan saatossa ovat myös hinta/laatusuhde sekä tuotteiden jalostusaste parantuneet kaiken aikaa. Ei tule enää mieleenkään muuttaa tätä systeemiä. Viime aikojen uutisointi tuontielintarvikkeista on sitä luokkaa, että turvallisuuskin on taattua, koska tietää mistä ovat peräisi ja näin on ainakin helpompi ottaa heti yhteyttä toimittajaan, mikäli jotain sattuu. Yleensä asian korjaaminen on ollut helppoa, jos näin on käynyt”.

Juntusen mukaan on vaikea arvioida varmuudella lähituotteiden käyttöä Kiuruvedellä viiden vuoden kuluttua, sillä hän tekee tätä työtä enää noin kaksi vuotta. Hän on kuitenkin toiveikas kaupunkinsa lähiruuan käytön jatkumisen suhteen: ”Toivottavasti maailma ei mene koskaan niin sekaisin, että tällainen hyvä poistetaan maailmasta”.

Kiuruveden kaupungissa ympäri vuoden ja sesongin mukaan käytössä olevat lähituotteet:

Ympäri vuoden käytössä	Sesongin mukaan (osuus koko vuoden hankinnoista)
Perunat	Vihanneksia syksyisin, n. 30 %
Porkkanat (lähes kaikki)	Kaikkia kasviksia tuoreena syksyisin, n. 20 %
Lanttu, kiinankaali, purjo, selleri, palsternakka osittain saatavana, jopa lähes vuoden.	Marjoja käytetään tosi paljon pellolta suoraan tarjoiluun, saatavuudesta riippuen n. 10-20 %
Sipuli (lähes koko vuoden)	Metsämarjoja syksyisin n. 10 %
Mansikat, mustaherukat, tyrni, viherherukka, vadelma koko vuoden. Myös puritetut marjamehut hankitaan omasta puristamosta ja paikkakunnan marjoista	Yrttejä, myös luonnon yrttejä kausiluonteisesti
Jauhot, suurimot, hiutaleet pääsääntöisesti omasta myllystä ja oman paikkakunnan viljasta joka on lähes kaikki luomua	
Lihajalosteita; palvikinkku, grillimakkara, lenkki, kotiwursti	
Kalaa tuoreena ja pakasteena sekä myös osittain valmisruokaa kalasta (pyörykät ja mureke)	
Erilaiset kurkkusäilykkeet	
Kasvis- ja vihannessäilykkeitä jonkin verran	

Kiuruveden kaupungin ruokapalvelupäällikkö Helena Juntunen kertoo seuraavassa, kuinka Kiuruvedellä käytetään lähi- ja luomutuotteita. Kiuruveden kaupungin koulut kuuluvat Portaata Luomuun -valmennusohjelmaan, minkä vuoksi lähellä tuotettujen luomutuotteiden käyttö on Kiuruvedellä runsasta.

Lähi- ja luomuruuan käyttö Kiuruveden kaupungin koulujen ruokapalvelussa

Ruokalista

Yhteinen ruokalista koko ruokahuollossa on vahvuus, joka antaa huomattavasti enemmän mahdollisuuksia koko toiminnan suunnittelussa, niin tilauksissa kuin myös toimituksissa. Kiuruveden 6 - 8 viikon ruokalistassa toistuvat tietyt varmat ruokalajit, joihin on helposti saatavissa paikalliset / alueelliset raaka-aineet. Tämä on selkeä lähtökohta lähiruuan käyttämiselle. Samaa ruokalistaa voidaan kierrättää pienillä muutoksilla koko vuoden huomioimalla sesongit sekä juhlapyhät ja merkkipäivät. Ruokalistaan sisällytetään jakson aikana joskus kaksikin kertaa ruokalaji, jonka on todettu olevan ruokailijoiden mieleen. Lista on myös hyvä pohja tarjouspyynnölle sekä tilausten tekemiselle.

Kiuruvedellä lähiraaka-aineita sisältävän ruokalistan suunnittelu ja reseptien tekeminen ruokatuotanto-ohjelmalla aloitetaan sen jälkeen kun raaka-aineiden nimet on viety ohjelmaan. Nimet voivat olla esim. seuraavasti; porkkana kuorittu L(lähi), porkkana kuutioL, porkkana viipaleL. Lihatuotteissa samoin esim. maalaispalviL, palvikinkkuL, grillimakkaral, lenkkimakkaral tai tankolenkkiL jne. Näin ne myös eroavat tukun tai kaupan tuotteista raaka-ainerekisterissä. Tämä selkeyttää jatkossa mm. hintapäivitystä sekä aterian hintalaskelmaa. Myöhemmässä vaiheessa sinne viedään toimittajatiedot ja hinnat. Raaka-aineiden ravintosisällöt on Kiuruvedellä viety ohjelmaan Kela-koodeilla.

Kiuruvedellä vanhat reseptit on kopioitu jo olemassa olevista resepteistä uudelle ”reseptiL” -nimelle ja muokattu lähiraaka-aineille. Usein reseptiä joudutaan ensin miettimään ja kokeilemaan ja sitten muokkaamaan toteutuneen tasolle.

Reseptit

Kiuruveden ruokapalveluissa käytetään runsaasti myös lähellä tuotettua luomua, minkä vuoksi reseptiikkaa on uusittu luomun käytön myötä. Muun muassa liemivalmisteiden käyttöä on vähennetty resepteistä asteittain - aluksi vähennettiin n. 1/3 liemivalmisteesta vaihtamalla se merisuolaan, koska sen on havaittu olevan parasta ja maukkainta. Merisuolaa käytetään n. 5-10 % vähemmän kuin suolasuositus sallii. Liemivalmisteiden käyttöä halutaan vähentää niiden sisältämän runsaan lisäainemäärän vuoksi.

Valmisruokien käyttö on pyritty saamaan mahdollisimman vähiin ja vähitellen niistä halutaan luopua kokonaan. Sen vuoksi Kiuruvedellä pyritään löytämään korvaavia ruokalajeja omavalmisteisena. Mikäli lähituotteena on saatavana pyöryköitä, pihvejä yms. niitä voidaan käyttää. Tosin ne ovat olleet melko hinnakkaita, joten niiden käyttöä on harvennettu.

Järvikalaa Kiuruvedellä saadaan oman paikkakunnan yrittäjältä, joka osittain pyytää kalat itse tai ostaa paikallisilta kalastajilta sekä perkaa ja tuotteistaa ne omassa kalanjalostamossaan. Järvikalan on todettu antavan mielekästä vaihtelua reseptiikkaan. Kouluruokailussa kalamassa on monipuolinen raaka-aine, jota käytetään erilaisissa versioissa: kalakeitto/-kastike/-mureke/-kiusaus. Kalamassa käsitellään ennen ruoaksi valmistamista seuraavasti: raaka kalamassa levitetään pellille n. 2 cm paksuiseksi levyksi ja hyydytetään (kypsennetään) uunissa miedossa lämmössä. Tämän jälkeen levy paloitellaan muovilastalla pieniksi kuutioiksi ja käytetään keittoihin ja kastikkeisiin. Lapset pelkää-

vät usein kalanruotoja, joita ei ole kalamassasta valmistetuissa, lapsille maistuvissa keitoissa ja kastikkeissa.

Helena Juntunen kertoo kalaresepteistä seuraavasti: ”kuha on erinomaista uunikalana sekä keitossa ja siinä vähän ruotoja. Muikku paistetaan perinteiseen tapaan, mutta uunipellillä: jauhotetaan, levitetään alumiinipellille ja ripotellaan voisulaa päälle. Paistetaan kuumassa uunissa rapeiksi”.

”Nykyisin paikallinen kalayrittäjä valmistaa meidän tarpeisiimme kalapyöryköitä valmiina tuotteina ja kalamurekettä joko raakamassana, pakasteena tai käyttövalmiina kypsänä. Kalayrittäjän kanssa tehdään yhteistyötä siten, että hän hakee meiltä vuoat ja kuljetuskontit (= termolaatikot) ja toimittaa isoille keittiöille suoraan tarjoiluun valmiin kypsän murekkeen. Pakastekala tulee palautettavissa styrox-laatikoissa” Juntunen esittelee yhteistyötä kalayrittäjä kanssa.

”**Lihat** tulevat meille marinoimattomina. Kypsää lihaa käytetään vain joihinkin ruokiin, sillä lähiruokaperiaatteisiimme kuuluvat vain marinoimattomat ja raa’at lihat. **Ruokaöljyn** olemme vaihtaneet kylmäpuristettuun ja paikalliseen rypsiöljyyn. **Salaatinkastikkeita** käytämme paljon ja teemme niitä aina välillä itse, tai hankimme sellaiselta pieneltä toimittajalta joka käyttää hyvin vähän lisäaineita.”

”**Lihajalosteet**, kuten makkarat ja kinkut vaihdettiin Kiuruvedellä paikallisen yrittäjän tuotteisiin ja uusia tuotteita saatiin tarpeisiimme lisää. Tosin lenkkimakkaraa ei saada kuutioina/suikaleina, mutta tankolenkinä koemme niiden paloiteltavuuden silti melko helppona ja nopeana omassa keittiössä. Kinkkua salaatteihin/kiusaukseen ostamme myös paikalliselta tuottajalta. Tällöin se tulee tilauksen mukaisesti hiukan paksumpina siivuina ja työstämme sen keittiössä omana työnä loppuun. Näin ainakin pystymme paremmin käyttämään/hyödyntämään oman alueen tuotantoa. Lihapyöryköitä meille tekee hiukan kauempana oleva lähiruokatoimittaja. Tämä yritys on rekisteröity myös Portaat Luomuun -valmennusohjelmaan ja valmistaa meille lihapyörykät omalla reseptillä.”

”**Sipulin** käyttö on meillä hyvin runsasta ja sitä kannattaa lisätä tuntuvasti, mutta asteittain. Myös valkosipuli antaa hyvää makua ruokiin, ja kun sitäkin lisää asteittain, tottuvat ruokailijat sen makuun.

Paikallisia **yrttejä** suositaan mahdollisimman paljon. Niitä ei ole säteilytetty ja ne ovat tosi maukkaita. Niitä kannattaa silti alkuun käyttää varovasti. Luonnon yrtit ovat erittäin hyviä. Käytämme

viherjauheena nokkosta, poimulehteä, vuohenputkea yms.. Meillä on päivittäin tarjolla nokkosjauhetta, joka on myös hyvä ravinnonlisä. Korvaamme pinaatin kuivatulla nokkosjauheella, jota käytämme kastikkeissa, keitoissa, ohukaisissa jne., 1/10 osa kuivaa vastaa tuoretta.”

”**Marjat** ovat kaikki lähellä tuotettuja, myös kuivattuja marjoja käytämme kuten mustikkaa kuivatuna jauheena. Mustikkajauhetta käytämme mm. jogurtin/rahkan valmistuksessa. Jauhetta käytettäessä saadaan huomattavasti parempi ja kiinteämpi lopputuote kuin käytettäessä esim. pakastettua mustikkaa. Kuivatusta raparperista saadaan mansikan kanssa erittäin maukas marjakeitto tai -kiisseli. Meillä on paikallinen pakastamo, jonne marjat tulevat pakastettavaksi ja sieltä sitten pakastamoyrittäjä pakkaa ja toimittaa tilausten perusteella käyttäjille. Samoin marjojen kuivatus tapahtuu omalla paikkakunnalla yrityshautomo Leivosessa.”

”Marjatarjonta läheltä onkin hyvin monipuolista. Saamme monia eri herukkalajeja, tyrniä, mansikkaa, vadelmaa, raparperia, sekä tietenkin kaikki metsämarjat. Syksyisin hankimme tuoreena suoraan tarjoiluun myös monia erilaisia marjoja suoraan tilalta tai luonnonmarjat keräilijöiltä. Hilloja emme osta, vaan keitämme hillot itse pienissä erissä (kuten mustaherukka- tai mansikkahillo). Puolukkaa tarjoamme tuoreena survoksena pienellä sokerin lisäyksellä. Puolukkaa käytämme liharuokien lisäkkeenä. Mehut tulevat myös lähellä sijaitsevalta marjanviljelijältä, joka puristaa ne sitten tiivisteksi. Emme juurikaan käytä muita mehuja.”

”**Perunat** tulevat paikkakunnan omalta viljelijältä, joka myös kuorii ja esikäsittelee ne tilausten mukaan. Perunat toimitetaan keskuskeittiölle päivittäin. **Kasviksia** Kiuruvedellä saadaan hyvin paljon lähialueelta. Kaikki kasvikset tulevat kuorittuina. Kasvikset ovat lähellä tuotettuja ja paikallisessa pakastamossa pakastettuja kuutioita, suikaleita ja soseita. Syksyisin ostetaan paljon kotimaista omenaa, joka ei tosin ole alueella tuotettua.”

”**Vihanneksia**, kuten tomaattia, kurkkua ja lehtisalaattia, ei saada omalta alueelta joten kotimaiset vihannekset hankitaan tukusta. Naapurikunnassa on tosin puutarhayrittäjä, mutta koska tuotteita käytetään melko vähän, ei hänen kannata toimittaa niitä Kiuruvedelle. **Vihannessäilykkeitä** saadaan naapurikunnasta, jossa pieni yrittäjä kasvattaa itse kurkkua, tomaattia ja paprikaa omiin tarpeisiinsa säilykkeitä varten. Kouluruokailussa käytetään lähituottajan kurkkuviipaleita, -kuutioita ja -pikkelssiä sekä punajuuripikkelssiä, jotka ovat tosi suosittuja kouluruokailussamme.”

”Pehmeä leipä saadaan oman paikkakunnan leipomolta ja se on lisäksi luomua. Kiuruveden koulu-ruokailu kuuluu Portaat Luomuun -valmennusohjelmaan ja sen vuoksi pehmeä leipä on luomuleipää. Valikoima on hyvin runsas; erilaisia sämpylöitä, vuokaleipiä sekä ruis- ja ohraleipää. Ruis- ja ohrajauhot saadaan pääosin omalta paikkakunnalta, jossa ne myös jauhetaan. **Jauhot ja suurimot** ovat myös pääosin paikallisesta viljasta ja oman paikkakunnan myllyn jauhamaa. Mylläri toimii lähellä keskustaa ja hän toimittaa pieniäkin eriä kerrallaan.”

Kiuruvedellä lähiruuan hankinta-alueeksi ajatellaan alue noin 100 km säteellä. Kiuruveden koulu-ruokailussa lähiraaka-aineiden hankintaan käytetään vuosittaisten ostojen euromääräisestä summasta laskettuna 40 – 45 % verran. Oman kunnan toimijoille jää euromääräisesti noin 35 – 40 %, ja loput ympäristökuntien toimittajille. Elintarvikkeiden hankintaan käytettävä määräraha Kiuruveden koulujen ruokahuollossa on noin 200 000 €verottomana.

Lähi tuotteiden etuja Helena Juntusen mielestä ovat:

- tuoreus
- säilöntä- ja lisäaineiden käyttö vähenee
- lyhyet kuljetusmatkat -> vähemmän päästöjä
- pakkausjätteiden vähentyminen pienentää luonnon kuormitusta
- käsittelykertojen vähentyminen vähentää myös riskejä ruuanvalmistamisessa
- ruualla on ”kasvot”
- antaa mielekästä tekemistä henkilökunnalle

Kun raaka-aineita tuodaan läheltä, niitä ei tarvitse ylipakata. Usein lähi toimittajat toimittavat palautettavissa astioissa tuoreet tuotteensa ja näin ei tule pakkausjätettä lainkaan. Kiuruvedellä kurkkusäilykkeet, perunat, porkkanat yms. tulevat paikalliselta toimittajalta muovikämpäreissä tai saaveissa, jotka palautetaan yrittäjälle. Hänellä on viranomaisen lupa kuljetusastioiden uudelleen käyttämiseen. Kannet tosin menevät roskeen säilykkeistä.

Myllyn pakkaukset, eli paperisäkit tai pussit menevät kierrätykseen.

Vihannes- ja hedelmäsäilykkeitä ei tule teollisuudelta juuri lainkaan, eli peltitölkkejä tulee hyvin vähän ja nekin viedään metallin keräykseen. Koska hedelmäsäilykkeitä ei käytetä, kuoritaan hedelmät kuten appelsiini, omena, vesimeloni jne. itse salaattiin. Näin myös tuotteen ravitsemuksellinen arvo nousee.

Helena Juntusen mukaan yrittäjältä odotetaan:

Yrittäjän on oltava **todella aktiivinen**. On pidettävä jatkuvasti yhteyttä keittiöihin ja yhdessä kehitettävä toimintaa ja tuotteita palvelemaan paremmin ammattikeittiöitä.

Tuotteistaminen keittiön tarpeisiin = lajitelmat, pakkauskoko, palakoko (kuutio, suikaleet jne.)

Kehittämiseen kuuluu logistiikka ja jo olemassa olevia kanavia kannattaa hyödyntää mahdollisimman paljon. Jokaisen ei myöskään kannata kuljettaa vain omia tuotteitaan. Kiuruvedellä K-kaupan jakelua hoitaa ostopalveluna yksityinen tavarantoimittaja, joka kerää myös lähituotteet mukaansa ja toimittaa kyläkouluille (samoin yksityisasiakkaille).

Yhteenvetoa lähiruoasta

Lähiruokaa kannattaa suosia jo kansantalouden kannalta. Jäähän raha omalle alueelle poikimaan. Lähiraaka-aineista itse valmistettu ruoka on terveellistä ja erittäin maukasta. Työ on erittäin mielenkiintoista ja antoisaa joskin työlästä, mutta lopputulos palkitsee vaivan.

Lähteet

Efektia, Kuntaliitto, MMM, MTK.2004. Yrittäjän Opas, Elinvoiman eväät -hanke. Efektia Oy, Helsinki 2004.

Haapamäki Vesa. Tuore on mahdollista -seminaari 2007.

Holopainen Matti & Pulkkinen Pekka. 2002. Tilastolliset menetelmät. Helsinki WSOY.

Laatuketju. 2007. www.laatuketju.fi

Kestävän kulutuksen ja tuotannon toimikunta (KULTU) 2005. Vähemmästä enemmän ja paremmin. Kestävän kulutuksen ja tuotannon toimikunnan ehdotus kansalliseksi ohjelmaksi 2005. <http://www.ymparisto.fi/default.asp?contentid=137221&lan=fi>

Isoniemi Merja, Mäkelä Johanna, Arvola Anne, Forsman–Hugg Sari, Lampila Piritta, Paananen Jaana, Roininen Katariina. 2006. Kuluttajien ja kunnallisten päättäjien näkemyksiä lähi- ja luomuruuasta. Kuluttajatutkimuskeskus, julkaisuja 1/2006. Helsinki 2006.

Lundström Ilona. Tuore on mahdollista -seminaari 2007.

Lähileipä. 2007. Tuoretta leipää lähileipomosta, <http://www.lahileipa.fi/index.php>

Metsämuuronen Jari. 2004. Pienten aineistojen analyysi. Parametrittomien menetelmien perusteet ihmistieteissä. Metodologia-sarja 9. Jyväskylä: Gummerus Kirjapaino Oy.

Metsämuuronen Jari. 2005. Tutkimuksen tekemisen perusteet ihmistieteissä. 3. laitos. Jyväskylä: Gummerus Kirjapaino Oy.

Nikula Taina, Kekki Maria, Koivusalo Salla, Gorschnik Hanna. 2006. Kokousta vastuullisesti. Työkalu Suomen EU-puheenjohtajakauden järjestelyihin. 3/2006.

Nordberg Carl-Johan. Tuore on mahdollista -seminaari 2007.

Paananen Jaana ja Forsman–Hugg Sari. 2005. Lähi- ja luomuruoka kunnallisissa ruokapalveluissa, esiselvitys päättäjien näkemyksistä. MTT:n selvityksiä 88. www.mtt.fi/mmts/pdf/mmts88.pdf

Pulliainen Erkki. 2006. Bioenergia ja lähiruoka. Ochre Chronicles Oy. Helsinki 2006.

Puutarhayritysrekisteri. 2005.

http://www.matilda.fi/servlet/page?_pageid=516,193&_dad=portal30&_schema=PORTAL30

Ruoka–Suomi -teemaryhmä. 2007. Elintarvikeyritykset toimialoittain 5/2007, <http://www.tkk.utu.fi/extkk/ruokasuomi/>

Valtioneuvoston kanslia. 2006. Pääministeri Matti Vanhasen II hallituksen ohjelma, 19.4.2007.