

Mahdollisuuksien *lähiruoka*

- Mikkelissä viidennes ruokamenoista paikalliseen ruokaan
- Kiuruveden lähiruokaresepti: yhteistyössä yrittäjien kanssa
- Eura ja Naantali etsivät paikallisia kumppaneita
- Helsingin luomustrategia näyttää mallia koko Suomelle



Lähiruokaa haluavat nyt kaikki

Lähiruoka osana kestäviä ruokavalintoja avaa mahdollisuuksia: paikalliset ostot auttavat tarjoamaan tuoretta, maistuvaa ruokaa ja tukevat seudun elinvoimaisuutta. Kun euro pyörii paikallisesti, hyvinvointi kertaantuu. Kasvava kiinnostus ruokaa kohtaan asettaa paineita kuntien ruokapalveluille.

Miten Helsingin luomuruokastrategia vaikuttaa markkinoihin? Miksi Mikkeliässä on vaihdettu lähi- ja luomuruokaan? Kuinka Kiuruveden ruokapalvelut ovat onnistuneet nostamaan järvikalan pöytään? Miten kestävien hankintojen tiellä edetään Eurassa ja Naantalissa? Inspiroidu hyvistä käytännöistä, jotka tekevät paikallisesta ruoasta arjen raaka-ainetta.



Helsinki näyttää *mallia koko Suomelle*



Helsingin ruokakulttuurilinjaus näyttää mallia koko Suomelle. Vaihtaessaan puolet ruoan raaka-aineista luomuun pääkaupunki toivoo koko maan hyötyvän, kun luomutarjonta lisääntyy.

Helsingin strategian ytimessä on luomu, jolla on selkeä määritelmä. Lähiruoalla on sen sijaan miltei yhtä monta määritelmää kuin on puhujakin. Laveimmillaan lähiruokaa on kaikki kotimaassa tuotettu ruoka. Miten löytää lähiruoan lähteille?



Lähiruoalla on kasvot

Miksi lähiruoasta puhutaan? Siitä puhutaan, kun halutaan puhdasta, hyvää ruokaa. Monissa hankkeissa, joissa lähiruoalla ja kestäväillä hankinnoilla on iso rooli, myös luomuruoalle lankeaa keskeinen rooli. Ihanne voi olla lähiluomu: ruoka on läheltä ja luonnonmukaisesti tuotettu.

Lähiruoan imagoon kuuluu, että sillä on kasvot. Vaikka koululaiset eivät näkisi perunanviljelijää keittiön ovella, juurtuu peruna paikalliseksi, kun se saa tarinan.

Paikallisuus - uusi musta?

Joidenkin mielestä koko termi lähiruoka on kärsinyt inflaation. Esimerkiksi vastuullisuuden osa-alueena puhutaan paikallisesti tuotetusta ruoasta – silloin ei mietitä kilometrirajoja, vaan kriteerinä on paikallisen hyvinvoinnin edistäminen ja vuorovaihdus.

Se, että saa euron pyörimään omalla talousalueella, on monen paikallista ruokaa hankkivan keskeinen motiivi. Silloin välikätenä on usein paikallinen vihannestukku, joka paitsi välittää alueellista ruokaa, työllistää seudulla.

MTT:n tutkija Jaana Kotro toteaa, että paikallisuus kattaa laajemmin eri ulottuvuuksia kuin lähiruoka. Siihen liittyy yrityksen vaikutus paikalliseen yhteisöön ja sen hyvinvointiin. Toisaalta paikallisuus yhdistetään paikallisiin raaka-aineisiin ja tuotteisiin. Se on terminä vielä osittain jäsentymätön, mutta se voi olla seuraava suuri puheenaihe, Kotro aprikoi:

- Eläinten hyvinvointi, ravitseminen ja ympäristöasiat ovat olleet viime vuosina paljon esillä, nouseeko seuraavaksi puheenaiheeksi paikallisuus?

Käsityönä tehtyä

Keittiömestari Markus Maulavirta puhuu käsityönä tehdystä ruoasta. Hän ei korosta paikallisuutta vaan parhaita mahdollisia raaka-aineita, joita hän kollegoineen on löytänyt eri puolilta Suomea. Usein kyseessä ovat pienten tuottajien aarteet, joiden käyttöä hinta rajoittaa – harvinainen raaka-aine ja pienimuotoinen tuotanto nostavat sitä.

Esimerkiksi poro kuuluu luontevasti paikallisia herkuja esittelemään syntyneen HelsinkiMenun annoksiin. Sen ei tarvitse olla peräisin omasta maakunnasta. Mutkan kautta palaamme ajatukseen siitä, että monessa tilanteessa kotimaisuus riittää hyvän ruoan kriteeriksi.

Ilmastomyötäinen valinta

Lähellä tuotettu ruoka liittyy kestävien hankintojen ketjuun ja mielletään myös ilmastomyötäiseksi valinnaksi.

Tällöin tasapainotellaan elintarvikeketjun eri osien vaikutusten välillä. Kuljetuskustannusten ja logistiikan osuutta ei kannata unohtaa, vaikka tutkimus todistaakin sen pieneksi. Uusiutuvan energian käyttö pienentää kotimaisen tuotannon hiilijalanjälkeä. Sesonkiruokailijan lautasella talvitomaatit jäävät kakkoseksi avomaan vihanneksille, jotka säilyvät hyvinä pitkälle kevääseen.





Helsingin ruokakulttuuristrategiaa *vetää Ville Relander*

Helsinki listasi syksyllä 2010 neljä kärkihanketta, joilla kehitetään ruokakulttuuria. Ensimmäinen ruokakulttuuristrategia kattaa vuodet 2009 – 2012. Lastenruokailun luomuhjelma lupaa, että puolet päiväkotien ruoasta on luomua vuoteen 2015 mennessä. Kehittämistavoitteisiin kuuluu myös tori- ja hallitoiminnan sekä syötävän kaupunkiympäristön kehittäminen ja Helsingin ruokakulttuurin ottaminen osaksi World Design Capital Helsinki 2012 -hanketta.

Ruokakulttuuristrategiaa vetää Ville Relander. Relanderista on hienoa, että kaupunki kehittää aktiivisesti ruokakulttuuria ja hän uskoo, että Helsingillä on mahdollisuus saavuttaa pohjoinen menestystarina myös ruokakulttuurin osalta. Pohjoismaat ovat nyt kaikkien kielillä. Hänen tehtävänä on sparrata ihmisiä luovuuteen ja yhteistyöhön keskenään.

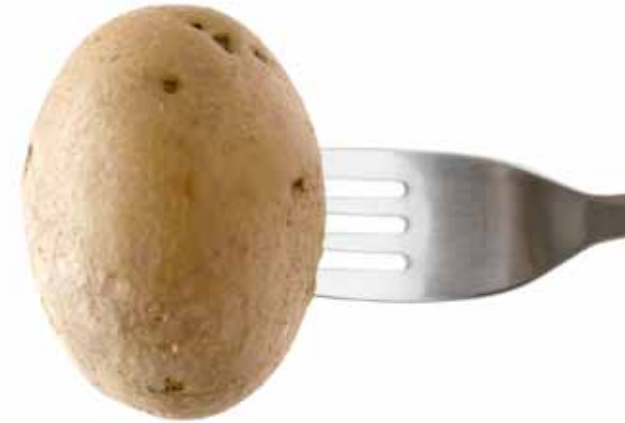
- Meidän ei tarvitse nojautua vanhoihin kaavoihin vaan voimme tehdä asiat parhaaksi näkemällämme tavalla, unohtamatta kestävän kehityksen periaatteita. Näin syntyy omaperäisiä ja aitoja kokemuksia, uskoo Relander.

Relander toteaa, että ruokakulttuuristrategia on suuri kokonaisuus.

- Luomuruokailu on yksi kärkihankkeista, se kiinnostaa nyt eniten kaupunkilaisia.

Kaupungin johdossa on tahtoa luomun edistämiseen. Relanderilla riittää pohdittavaa siinä, miten strategian hyvät ideat saadaan toimimaan.

Helsingin luomustrategian toteuttajat *odottavat rahaa*



Poliittista tahtoa luomuun on; löytyykö sitä riittävästi, jotta strategiaa päästään toteuttamaan käytännössä? Rahoituspäätös on keskeisessä roolissa, jotta luomu saadaan lautasille.

Suurena ruoka-aineiden ostajana Helsinki voi myötäväikuttaa tarjonnan lisääntymiseen ja suopeaan hintakehitykseen markkinoilla. Kaupungin ruokakulttuuristrategiassa luomuruoka-aineiden osuutta lapsille tarjotusta ruoasta esitetään nostettavaksi 50 prosenttiin vuoteen 2015 mennessä. Muutos kohdistuu ensivaiheessa päiväkotilasten ruokailuun, jossa nautitaan noin 20 000 ateriala päivässä.

Luomustrategian toteuttamista valmistellut työryhmä esitti rahoitusohjelmaa, jolla strategia siirtyisi käytäntöön. Helsingin kaupungin hankintakeskuksen palvelupäällikkö Reima Kettumäki oli mukana työryhmässä, joka perusteli luomun aiheuttamaa lisämäärärahan tarvetta korkeammalla hintatasolla.

- Hintaero luomun ja tavanomaisesti tuotetun välillä on iso. Viljatuotteet ovat 50 – 90 prosenttia kalliimpia, ja rasvattoman perusmaidon 50 sentin litrahinta nousee 1,20 euroon luomuna, Kettumäki valottaa.

Helsingin vuosihankintamäärät ovat niin isot, että ne saattavat painaa hintatasoa alemmas. Kun rahoitus on selvillä, voivat molemmat osapuolet sitoutua pitkään-

teiseen toimintaan ja siitä tulee kannattavaa, Kettumäki ennakoi. Rahoituspäätöksen synnyttyä on useita neuvotteluväyliä, miten edetä niin isojen kuin pienempien toimijoiden kanssa.

Helsinki luomutoimijana kiinnostaa

Helsingin strategisen linjauksen iso tavoite näyttää toteutuvan, sillä jo nyt on selvää, että Helsingin tarvitsemat luomutoimitukset herättävät suurta kiinnostusta. Kyse on muustakin kuin halvimmasta hinnasta; luomu voi olla markkinointikeino yrityksille, jotka eivät aiemmin ole profiloituneet luomujalostajina.

Työryhmä on arvioinut osaratkaisu kerrallaan kuluja, jotka luomuun siirtyminen päiväkotien ruokailussa aiheuttaa. Ensimmäiseksi on suunniteltu luomujauhoihin, -hiutaleisiin ja -näkkileipään siirtymistä, mistä aiheutuu arviolta 400 000 euron lisärahan tarve vuosittain.

- Viljatuotteista on luontevaa aloittaa, koska valikoimaa on olemassa. Seuraavana vuonna on suunnitelmissa siirtyä luomukasviksiin ja -vihanneksiin eli kulut kertaantuvat joka vuosi, Kettumäki kuvailee.

Rahoituspäätös ensimmäinen askel

Poliittinen päätös ei yksin riitä luomustrategian toteuttamiseen. Ruokapalvelupäällikkö Airi Rintamäki Opetusvi-

rastosta toteaa, että luomustrategian toteuttajien kannalta rahoituspäätös on keskeinen.

- Asian käsittely on vielä kesken niin rahoituksen, suunnittelun kuin käytännön toteutuksen osalta.

Opetusvirasto tilaa ruokapalvelut, joista 95 prosenttia tuottaa Palmia. Rintamäen mukaan suhtautuminen luomuruokailuun on myönteistä. Rahoituksen järjestyttyä arvioidaan etenemisjärjestystä ja raaka-aineiden saatavuutta.

- Meidän volyymeillämme on edettävä maltillisesti. Saatavuus on meille keskeinen asia moneen muuhun toimijaan verrattuna, Rintamäki toteaa.

Tähänastiset selvitykset koskevat nimenomaan luomuruokaa. Lähiruokaa ei ole määritelty, joten julkisissa hankinnoissa sitä ei voi käyttää valintaperusteena, hankintajohtaja Reima Kettumäki linjaa. Pääkaupungin ruokapalveluiden suuret volyymit asettaisivat ison haasteen lähitiloille.



Julkisten hankintojen *neuvontayksikkö neuvo*

*Lähiruoan
voi ottaa huomioon
hankintasäännöissä*

Hankinta-asiantuntija Juha Kontkanen kertoo lähiruokaan liittyvien hankintojen yleistyneen viime vuosina.

- Johdatamme lähiruoan hankkijat oikeille tiedon lähteille, jos oma asiantuntemuksemme ei riitä. Esimerkiksi FCG on tuottanut lähiruoan hankinnasta oppaita, joista saa kullannarvoista substanssietoa. Lisätietoa saa myös kotimaisen ruoan ja lähiruoan edistämiseen keskittyviltä tahoilta.

Julkisten hankintojen neuvontayksikön toiminta perustuu työ- ja elinkeinoministeriön ja Kuntaliiton yhteisrahoitukseen. Neuvontayksikkö neuvoo hankintalain soveltamiskysymyksissä rakennusurakoista lähiruokaan ja palvelee sekä hankintayksiköitä että yrittäjiä. Hankintalakia sovelletaan kaikkiin julkisen sektorin hankintoihin, joiden arvo ylittää laissa säädettyt kynnsarvot.

- Hankintalain idea on lisätä kilpailua ja mahdollistaa tavaroiden ja palveluiden vapaa liikkuvuus EU-jäsenmaiden välillä. Lain tavoitteena on tehostaa julkisten varojen käyttöä, edistää laadukkaiden hankintojen tekemistä sekä turvata yritysten ja muiden yhteisöjen tasapuolisia mahdollisuuksia tarjota

tavaroita ja palveluita julkisten hankintojen tarjouskilpailuissa.

Paljon riippuu siitä, millainen tahtotila kussakin kunnassa on hankkia esimerkiksi lähiruokaa ja kuinka paljon tähän satsataan. Tahtotilana tuntuu olevan hankkia kotimaista ruokaa, mielellään vielä oman kunnan alueelta, mikä on hieman ristiriidassa hankintalain kanssa, Kontkanen toteaa.

- Kansalaisten halu syödä kotimaista ruokaa aiheuttaa päättäjille tahoille painetta hankkia sitä.

Kansalaiset valitsevat päättäjät, joilla on velvollisuus toteuttaa luotua strategiaa käytännössä.

- Jos lähiruokaa halutaan tietoisesti hankkia, pitää siihen panostaa suunnittelussa ja luoda puitteet, joissa lähiruoan hankkiminen on mahdollista. Lähiruoka ja ympäristöasiat voidaan ottaa huomioon esimerkiksi kuntien hankintasäännöissä, jolloin ne periaatteessa sitovat hankintojen tekijöitä.

Päättäjien ja tuottajien välinen yhteistyö on tärkeää, jos lähiruoan hankinnassa halutaan onnistua.

- Yhteen hiileen puhaltaminen on avainsana.

Mikkelissä viidennes *ruokamenoista* paikalliseen ruokaan



Mikkelin ruoka- ja puhtauspalvelut on käyttänyt lähiruokaa omassa ruokatuotannossaan kautta aikojen. Lähi-ruokahankinnoista kertyy Mikkelissä nykyisin merkittävä summa, noin 300 000 euroa. Jo 18 prosenttia elintarvikehankinnoista on lähijä luomuruokaa, iloitsee palvelujohdaja Marjut Kuosma, jonka tavoitteena on pyörittää euroa paikallisesti.



*lue lisää
lähiruuasta!*



- Lähiruoaksi miellämme seutukunnalla tuotetun tai jatkojalostetun tuotteen, joka tukee seutukunnan kasvua ja kehitystä sekä edesauttaa ekologisen kestävyuden periaatetta, Kuosma kertoo.

Alueen tuoretuotteisiin panostettiin jo ennen kuin ryhdyttiin puhumaan lähiruosta. Aloite lähti keittiöstä. Kunnanvaltuutetut ovat myöhemmin tehneet aloitteita reilusta kaupasta. Lähi- ja luomuruokaa saavat hyvää palautetta.

- Keittiöiden asiakkaat ovat hyvillään luomusta, ja myös kaupungin johto on tyytyväinen tapaamme toimia.

Ruoka- ja puhtauspalvelut saavat kiitosta kaupungin strategiaan kirjatun ekologisuuden jalkauttamisesta.

- Olemme ainoita yksiköitä, jotka ovat tuoneet kaupungin strategiaan kirjatun ekologisuuden tulokorttitasolle. Ekologisen jalanjäljen pienentäminen on tavoitteena kaupunkitasolla, ja meidän ohjelmamme toteuttaa tavoitetta. Lähi- ja luomuruokan käytön lisäämisen ohessa olemme laajentamassa vedettömän siivouksen myös keittiöihin, Kuosma kertoo pienistä askeleista.

Luomu- ja lähiruoka on asenne- ja arvokysymys

Luomu- ja lähiruoka on asenne- ja arvokysymys: mikäli niitä halutaan käyttää, siihen löytyy keinot.

- Päätä ensin, halutaanko lähiruoka käyttöön, ja ratko sitten käytännön toteutus. Kaikki lähtee kilpailutuksesta, Kuosma toteaa.

On sekä päätöksentekijöiden että kuntapuolen toimijoiden välinpitämättömyyttä, mikäli kilpailuttaja ei käytä mahdollisuutta luoda omat kriteerinsä.

- Saamme itse määritellä tarjouspyyntömme. Se on vaikein juttu koko paketissa, mutta se ratkaisee. Kilpailuttajan tulee määritellä tarjouspyyntö ja huolehtia, että oikeat ihmiset ovat mukana, kun pyyntöä tehdään.

Kuosma asettuu toimijan asemaan tarjouspyyntöä tehdessään. Tarjouspyyntö syntyy kaupungin lähtökohdista, mutta taustatiedot auttavat muotoilemaan sen oikein.

- Lihataloa valitessani mietin, mikä on lähilihan tuotereper-tuaari. Asetan kriteerit sen suuntaisesti, että saan tarjottua lähituotteille tilaisuuden pärjätä kilpailussa.

Kuosma suunnittelee kilpailutuksen tuoteryhmäkohtaisesti siten, että tuoteryhmissä, joissa paikallisuutta on tarjolla, sille annetaan mahdollisuus esimerkiksi osatarjouksiin. Näin paikallisen jauhelihan on edes teoreettisesti mahdollista päästä kilpailemaan isojen firmojen rinnalle.

Tarjouspyyntöjä on mietittävä tapauskohtaisesti. Esimerkiksi raaka-aineen säilytysaikaa voidaan rajoittaa.

- Jos halutaan, että peruna tulee ilman lisäaineita, on se kuljetettava vedessä, jolloin se väistämättä tulee läheltä.

Haastavinta lähiruokan käytössä on Kuosman mielestä alueellinen erilaisuus.



Aidot maut esiin

- Kaikilla alueilla ei ole samoja mahdollisuuksia. Esimerkiksi vilja-Suomessa ei ollut tarjontaa kasviksista.

Mikkelin seudulla pääasiallisia elinkeinoja ovat palvelu ja maatalous. Siksi on luontevaa kannattaa paikallisia pientuottajia.

- Mietin aluetaloudellista näkökulmaa. Me pyritämme euroa maakunnassa. On luonnollista miettiä maaseudun pärjäämistä maakuntakeskuksessa, sillä olemme tyhjän päällä, jos ihmisillä ei ole rahaa kuluttaa Mikkelin kaupoissa.

Kuosma ei kuitenkaan pidä keinotekoisista kilometrirajoista: jos puhutaan lähiruoasta, puhutaan suomalaisesta ruoasta. Hänelle kriteeriksi riittää, että ruoka on suomalaista, maakunnassa tuotettu tai jatkojalostettu:

- Tärkeintä on, että ruoka työllistää suomalaisia. Teen kaikkeni, että meillä käytetään kotimaista ruokaa.

Miten lähiruoka näkyy ruokalistalla?

Linjaus käyttää lähituottajien raaka-aineita ja mahdollisuuksien mukaan luomua otetaan huomioon ruokalistasuunnittelussa. Esimerkiksi natriumglutamaattia sisältävän kasvisliemijauheen vaihdos edellytti reseptin muuttamista.

- Kun otimme käyttöön luomukaurahiutaleen, teimme ensin muutoksen reseptiikkaan. Reseptimme ovat tuotannonohjausjärjestelmässä, josta tilaus muodostuu automaattisesti ruokalistojen perusteella. Keskitetty systeemi on kätevä: riittää kun muutos tehdään kerran.

Joissakin tuoteryhmissä peli on selkeä, esimerkiksi tumma riisi on korvattu ohralla. Elokuusta 2010 alkaen tarjolla ollut kahden pääruokavaihtoehdon malli tuo paikalliset kasvikset vahvemmin lautasille, sillä toinen vaihtoehto on joka päivä kasvisruoka.

- Asiakas ei aina välttämättä tiedä, että porkkanaraaste on tehty lähituottajan porkkanasta. Siinä mielessä olemme huonoja, että emme mainosta lähiruokaa kauheasti, Kuosma suomii.

Suurin luomu- ja lähiruoan aiheuttama muutos listoilla on parempi maku.

- Ruokalajeihin tai listan ruokiin ei ole tehty tietoisesti isoja muutoksia, mutta maku usein paranee. Esimerkiksi keittojuuristen käyttöönoton myötä jauheliuhakeiton maku parani.

Joskus syntyy myös uutta: keskuskeittiön esimies ehdotti viljelijälle kyssäkaalin kasvattamista, ja siitä saatiin uusi, mieleinen tuorepala koululaisille.



Yrittäjärenkaat toiveissa

Kuosma kaipaa välivouhkaa - tahoa, joka kokoaisi tilaukset. Yrittäjärenkaat helpottaisivat tilausrumbaa, tosin järjestelmän puutekaan ei ole este.

- Osalle paikallisista tuottajista tilaus käännetään järjestelmäs-
tämme sähköpostiin. Toivoisin osuustoiminnallisuutta, mutta
ilmeisesti yrittäjillä ei ole kiinnostusta lyödä hynttyitä yhteen.
Olisi meille yksinkertaisempaa saada kaikki yhdestä paikasta,
puhutaanhan tässä kohtuusuurista määristä. Se hyödyttäisi
puolin ja toisin.

Kuosma tietää yhden syyn, miksi logistiikkaan ei löydy yhteis-
tä säveltä.

- Ammattikorkeakoulu tutki viisi vuotta sitten lähitoimijoiden
kokemusta kuljetuksesta keittiöön. He eivät ajattele kuljetusta
työnä, eli eivät laske kustannuksia tai palkkaa omalle työlleen.
Monelle kuljetukset eivät ole ongelma, vaan heistä on kiva
kierrellä keittiöissä. Tämä on ristiriidassa meidän toiveemme
kanssa.



Kasviksista on helppo aloittaa

Lähes kaikki Mikkelin ruokapalveluiden käyttämät
tuoreet kasvikset ovat lähiruokaa ja osa myös luo-
mutuotantoa. Raaka-aineen valintaan vaikuttavia
tekijöitä ovat muun muassa tuotteen soveltuvuus,
määrä ja laatu, turvallisuus, tuoreus, toimitusvar-
muus ja hinta.

Kun ynnätään vuotuiset kasvisostot, kertyy niistä
kymmeniä tuhansia kiloja. Peruna on määrällisesti
isoin lähioisto, mutta omalta alueelta nousee tuhan-
sissa kiloissa mitattavia eriä myös porkkanaa, kiin-
nankaalia, kerä- ja valkokaalia, kurkkua ja tomaattia.
Paikallisesti hankitaan myös tuoretta kalaa, sipulia,
kesäkurpitsaa, salaattia ja marjoja. Lisäksi leipä ja
leipomotuotteet ovat osittain lähiruokaa.

Yhteistyöstä tehoa

Kun käynnistetään yhteistyö paikallisten toimijoiden
kanssa, tarvitaan keittiössä usein lisää työaikaa.
Esimerkiksi lähiperuna tuli aluksi multaisena, mutta
keittiön ja toimittajien kehitys on kulkenut käsi kä-
dessä. Jokainen ongelma on ratkottu tapauskohtai-
sesti.

- Kun keksin lahjoittaa perunantuottajalle käytöstä
poistetun perunanpesukoneen, hän pesi perunat
valmiiksi, säkitti ne ja toi keittiöön. Pian hän jo osti
kunnon vehkeet, joilla pesee ja kuorii esimerkiksi
keittoperunat sekä pilkkoo meille tarpeelliset kuutiot
ja suikaleet, Kuosma kertoo.

Usein investoinnit edesauttavat yrittäjän liiketoimintaa
avaten mahdollisuuden laajempiinkin yhteistyökuvioi-
hin. Esimerkiksi Maa-Aitta Oy:n yrittäjä Aimo Nykänen
kertoo, että tuoreiden juuresten toimittaminen Mikkelin
ruokapalveluille oli päänavaus.

Kaikki keittiöt Portaat luomuun -ohjelmassa

Mikkeli on ensimmäinen kaupunki, jonka ruoka- ja
puhtauspalveluiden kaikki keittiöt ovat mukana uudis-
tetussa Portaat luomuun -ohjelmassa. Luomutuotteita
tarjotaan vähintään kaksi kertaa viikossa kouluissa,
vanhainkodeissa, henkilöstöravintoloissa ja päiväko-
deissa.

Luomutuotteet on valittu samoin periaattein kuin kaikki
muutkin elintarvikkeet: etusijalla ovat lähiseudulla ja
kotimaassa tuotetut raaka-aineet. Valikoimiin kuuluvat
muun muassa haukivuorelaisen Kalliolan luomutilan
luomukaali, mikkeliiläisen Hunajatila Kortenien luomuhunaja ja Sysmän luomuherkun luomukasvisliemi-
jauhe.

- Organisaation arvona on ekologisuus ja strategisena
päämääränä innovatiivinen ja ekologinen palveluiden
järjestäminen. Mikkelin ruoka- ja puhtauspalvelut ha-
luvat pitää lähialueen maaseudun elinvoimaisena,
ruokapalvelujohtaja Marjut Kuosma toteaa.

Luomutuotteiden käyttö toteuttaa myös Valtioneuvos-
ton periaatepäätöstä kestävästä hankinnoista.

Kiuruveden lähiruokaresepti: *yhteistyössä yrittäjien kanssa*



Kiuruvedellä lähi- ja luomuruoan käyttö on kirjattu kaupunkistrategiaan. Koulukeittiöt noudattavat Portaatt luomuun -ohjelmaa ja ostavat yli puolet ruoasta paikallisesti. Miten edelläkävijä onnistuu käytännössä?



*Yrittäjän
näkökulma!*

Omalta paikkakunnalta 40 prosenttia kouluruoasta

Kiuruvedellä on saatu tuntumaa lähialueen ruokaostoihin jo vuosien ajan. Kaupunkistrategiaan kirjaamisen myötä luomuruoan on tullut ruokapalvelun velvollisuus.

Ruokapalvelupäällikkö Helena Laitinen kertoo, että vuonna 2009 euromääräisesti mitaten neljännes Kiuruveden kaupungin ruokapalveluiden raaka-aineista tehtiin lähialueelta. Yli viidennes kaikista elintarvikehankinnoista tehtiin omalta paikkakunnalta.

- Kiuruveden kouluilla lähiruuan osuus elintarvikehankinnoista on yli puolet. Kiuruveden lähiruuan osuus oli 40 prosenttia ja luomuruuan osuus 17 prosenttia vuoden 2009 hankinnoista, Laitinen kertoo.

Runsaan paikallisen tarjonnan ansiosta kouluissa syödään monipuolisesti ja maukkaasti. Nokkonen korvaa kouluruokailussa pinaatin ja pehmeä paikallinen luomuleipä näkkileivän.

- Portaat luomuun -valmennusohjelman mukaisesti käytämme yksinomaan pehmeää luomuleipää. Jauhot ja suurimot on jauhettu paikkakunnan omassa myllyssä.

Koulut on hyväksytty Portaat luomuun -ohjelman kolmannelle portaalle. Lähi- ja luomuruokaan ryhdyttiin Kiuruvedellä satamaan vuonna 2000, jolloin koulujen keittiöhenkilökunta

kävi luomukeittikurssin. Alkuperäisen päätöksen lähi- ja luomuruoan käytöstä teki opetuslautakunta. Sitten kaupunki on ottanut sen kaupunkistrategian painopistealueeksi.

Miten vauhtiin?

Helena Laitinen kertoo asteittaisesta muutoksesta.

- Työ alkoi ruokalistojen ja reseptiikan muokkaamisella lähiruokatasolle. Liemivalmisteita vähennettiin asteittain, samalla lisättiin asteittain merisuolan ja sipulin käyttöä.

Aluksi lähiraaka-aineiden jalostusaste oli alhainen. Moni raaka-aine toimitettiin käsittelemättömänä, joten henkilöstön päivittäistä keittiötyötä lisättiin. Nyt vihannesten jalostusaste on sama kuin tukku tuotteilla. Se on noussut keittiön ja tuottajien yhteisen tuotekehityksen tuloksena.

- Keittiö kertoo tuottajalle, minkälaisen tuotteen tarvitsemme, ja kehitystyötä jatketaan kunnes lopputulos on sellainen, mitä ajattelimme - tai kenties parempi. Esimerkiksi makkarakeittoon käytettävän lenkkimakkarat saamme tankomakkarana, joka meidän on helppo kuutioida.



*Helena Laitinen,
Ruokapalvelupäällikkö*



*Luomu- ja lähiruoan
lisäkustannus vain
kaksi prosenttia
koulujen ruokapalvelun
budjetista*

Paikalliset jalosteet korvaavat valmisruoat

Yhteistyön tuloksena valmisruoat korvataan omavalmisteisilla.

- Lähiruokatoimittaja valmistaa lihapyörökät meille yhdessä kehittämällämme reseptillä. Niiden lihapitoisuus on 87 prosenttia ja ne maistuvat sekä oppilaille että opettajille erinomaisesti. Koska ne ovat kalliimpia kuin teollisuuden tuotteet, niitä tarjotaan vastaavasti hieman harvemmin.

Koulukeittiöt pohtivat myös kalan jalostustarvetta yhdessä yrittäjän kanssa. Kalan muoto, paloitteluaste, pakkausmuoto ja koko viilattiin yhteistyössä. Nyt oppilaille tarjotaan kalamasasta valmistettua kalakeittoa, jonka kala on peräisin oman alueen järvistä. Myös kalamurekkeen ja kalapyörököiden reseptit on muokattu yhteistyössä.

- Parhaimmillaan saamme yrittäjältä valmiin, kuuman murekkeen suoraan oppilasruokailuun!

Ruokalista ei toistu samanlaisena vaan noudattaa ruokaseurakokkeja ja juhlapyyhiä. Listalla näkyy paikallinen ruokakulttuuri: muutaman kerran talvessa oppilaille tarjotaan kiuruvetistä mykyrokkaa.

- Annamme lähituotteiden tilaukset koko listan ajalle kerrallaan,

joten toimittaja pystyy ennakoimaan tarpeemme hyvissä ajoin. Lähitoimittajien valttina on toimitusten joustavuus, joten pienet muutokset pystytään hoitamaan hyvässä hengessä.

Lähiosot vähentävät myös pakkausjätettä, kun esimerkiksi mehuja ja säilykkeitä saa palautusastioissa.

Viisi senttiä per ateria riittää muutoksiin

Lähi- ja luomuruoka on ostohinnaltaan hieman kalliimpaa kuin suurilta toimijoilta ostettu ruoka. Kiuruvedellä tähän on kohdistettu lisäresursseja lisäämällä elintarvikemäärärahaa aluksi vuosittain viisi senttiä per ateria.

- Luomu- ja lähiruoka aiheuttaa kaupungille tämänhetkisen arvion mukaan noin 15 000-20 000 euron lisäkustannukset vuodessa, mikä on noin 10 prosenttia elintarvikemäärärahas-
tamme.

Koululounaan elintarvikekustannus on tuoreen laskelman mukaan 0,80 euroa. Elintarvikkeiden osuus aterian hinnasta on reilu neljännes. Luomu- ja lähiruoan aiheuttama lisäkustannus on arviolta kaksi prosenttia koulujen ruokapalvelujen koko budjetista.

- Kun hintaan suhteutetaan lähiruoan lisäksi runsas luomuraaka-



aineiden käyttö, se ei liene aivan mahdoton.

Päämäärään pääsemiseen tarvitaan saumatonta yhteistyötä alueen tuottajien ja yrittäjien kanssa. Lähiruoan ostamiseen ja käyttöön liittyvän osaamisen karttuessa hintaero kapenee, minkä lisäksi eduksi voidaan laskea alueen taloudelle koituva hyöty.

- On hyväksyttävä, että lähiraaka-aineet maksavat hieman enemmän, koska tuotantomäärät ovat pienempiä. Kyseessä on merkittävä satsaus väestömme terveyteen ja alueemme tulevaisuuteen.

Nykyisillä hankintaehdoilla tarjoajan pitää pystyä välittämään vähintään 80 prosenttia tuoteryhmän tuotteista. Osatarjouksen salliminen madaltaisi estettä.

Laitinen uskoo, että Kiuruvesi on paikalliselle yrittäjälle sopivan kokoinen pari:

- Meidän kokoluokassamme lähituottajat uskaltavat asioida, isommille toimijoille kapasiteetti ei riittäisi.



Päätöksestä toteutukseen lisäresurssien avulla

Laitinen korostaa, että luomu- ja lähiruokaan siirtymisen kuntaruokailussa ei tapahdu pelkän päätöksen voimalla.

- Päätöstä tehtäessä on annettava ruokapalveluille resurssit sen toteuttamiseen.

Pelkkä raaka-aineiden muuttaminen lähiraaka-aineiksi ei riitä, vaan tarvitaan tuotekehitysprojekti, jossa ruokalistat muokataan lähi- ja luomuruokaan sopiviksi. Asiakkaat on totutettava pikkuhiljaa ruoan oikeaan, aitoon makuun ja henkilöstö on muutoskoulutettava. Myönteinen ajattelu auttaa alkutaipaleen yli.

Resursseja tarvitaan myös kilpailutukseen, jotta saavutetaan päämäärä: hyviä, tuoreita ja käyttöön sopivia raaka-aineita kustannustehokkaasti lähialueilta.

- Kilpailutusta varten tutustutaan olemassa oleviin markkinoihin ja käydään vuoropuhelua mahdollisten tarjoajien kanssa siitä, mitä me tarvitsemme ja mitä he pystyvät meille toimittamaan.

Hankintalaki korostaa markkinoihin perehtymistä hyvän tarjouspyynnön aikaansaamiseksi. Laitinen myöntää, että tarjouspyyntöjen muotoilu on haastavaa; on mietittävä, miten saadaan laillisesti ostettua läheltä.

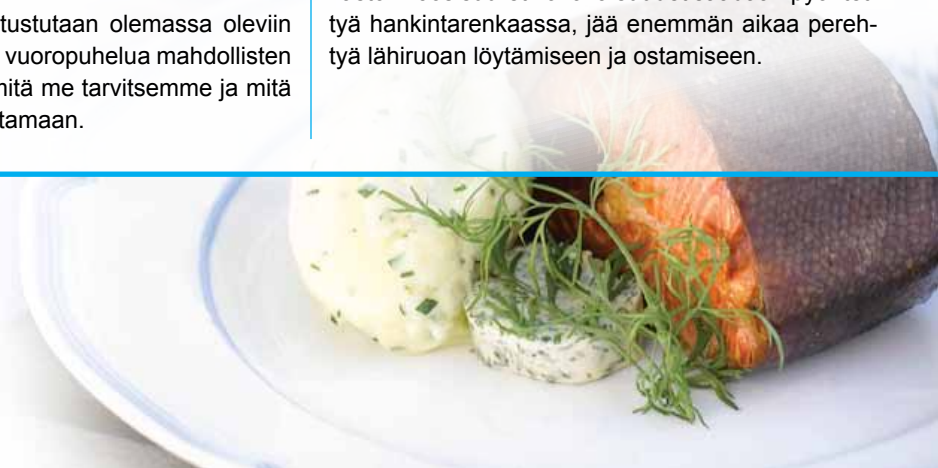
- Tarjouspyynnöt muotoillaan niin, että lähialueen toimijat pystyvät vastaamaan niihin joko yksin tai muiden kanssa verkostoituen.

Kiuruveden yrittäjiä tukee lähiruokaprojekti, joka auttaa tarjouksen laatimisessa.

Hankintarengas on hyvä työkalu

Kiuruveden kaupungin ruokapalvelupäällikkö Helena Laitinen kertoo, että kaupunki kilpailuttaa Ylä-Savon elintarvikehankintarenkaassa ne elintarvikkeet, joita ei ole mahdollista saada läheltä. Lähi-tuotteet kilpailutetaan erikseen.

- Hankintarengas ei ole este lähiruoan käytölle, päin vastoin. Jos suuret kokonaisuudet saadaan pyöritettyä hankintarenkaassa, jää enemmän aikaa perehtyä lähiruoan löytämiseen ja ostamiseen.



Yrittäjän näkökulma: *lähiruoasta hyötyvät molemmat osapuolet*

*Yrittäjä:
Juhani Väyrynen,
Erätulen Tarinat*

Paikallinen järvikala käyttövalmiina koulukeittiöön

Kiuruveden koulujen ruokalistalla paljon kehuja saanut järvikala nousee monen kalastajan saalistamana, mutta kulkee koulukeittiöön yhden yrityksen kautta. Kilpailutus ja arkipäivän yhteistyö selkiytyvät, kun kumppanina on monen sijasta yksi toimija.

Juhani Väyrysen yritys Erätulen Tarinat on välittänyt järvikalaa Kiuruveden koulukeittiöille vuodesta 2002 lähtien.

- Kaikki paikallinen kala kouluille menee minun kauttani. Kalastan puolet määrästä ja ostan toisen puolen 50 km:n säteeltä muilta kalastajilta, Järvinen kertoo.

Hauki on Väyrysen pääkala, ja valtaosa siitä pyydetään keväällä. Kevähauet Erätulen Tarinat jalostaa syyskauden kouluruoaksi. Alihankkijoihin kuuluu myös Järvifisu Ay, jolta Järvinen ostaa kaiken ylimääräisen hauen.

- Järvifisu fileoi hauet, joten ne ovat valmiita jauhettaviksi. Haukimassasta syntyy keittokuutio. Keittiön työ helpottuu, jos

teemme haukimassasta valmiiksi kuutioita. Yhteistyötä kunnan kanssa leimaa varmuus.

- Saan sähköpostin kautta tilaukset hyvissä ajoin. Ennakoinnin ansiosta voin työstää suuria sarjoja kalapullia ja haukimassaa. Toimitan tilatut tuotteet keskuskeittiölle ja kunta jakelee ne kouluille.

Tarjouspyyntöihin Järvinen on jo tottunut vastaamaan. Hänellä on kuitenkin toive:

- Olisin tyytyväinen, jos alueella käytettäisiin samanlaisia pohjia, joihin saisi suoraan laittaa pakkauskoot ja muut. Valmis pohja helpottaa yrittäjää, ei tarvitse itse laatia tarjousta.

Mikäli lähikunnissa innostutaan Kiuruvedellä hyväksi havaitusta mallista ja ryhdytään käyttämään haukimassaa, tarvitsee Väyrynen lisää kalaa.

- Puolenkymmentä koulua ja vanhustenhuolto turvaisi toimeentulon.



Eura ja Naantali etsivät *paikallisia* kumppaneita



Ruokapalvelut Eurassa ja Naantalissa lisäävät ruokalistoihinsa kasviksia ja paikallista tuotantoa. Eurassa kilpailutetaan paikallisia toimittajia, Naantali saa lähiruuan lisäämiseen listoilleen vetoapua Turun hankintarenkaasta. Luomu tuntuu länsisuomalaisista vielä vaikeasti toteuttavalta, mutta se tiedetään, että puurohiutaleista olisi helppo aloittaa.



Pienin askelin alkuun Eurassa

Euran kunnassa otetaan ensi askelia kestävien ruokahankintojen tiellä. Viime vuonna toteutettu Ketju 2010 -hanke avasi silmiä ja antoi uusia mahdollisuuksia, kertoo Euran ruokapalvelupäällikkö Arja Jussila.

- Konkreettisenä tekona aiomme lisätä kasvisruokaa viiden viikon kiertävälle listallemme, jolla on nyt yksi kasvispääruoka. Salaattien lisäksi lisäämme lämpimiä kasviksia seuraavan lukuvuoden ruokalistalle, Jussila kertoo.

Ruokapalvelupäällikkö kertoo, että pääosa koululaisista syö mukavasti salaatteja. Lounasruokailijoille lanseerataan huhtikuussa lähiruokapäivä, jonka myötä kaikki ruokapalvelun asiakkaat nauttivat 3 - 5 kertaa vuodessa lähiruoka-aterian.

- Lähiruoka-ateria valmistetaan kokonaan lähituottajien aineista.

Ketju-hankkeen jatkosta Eurassa ei vielä ole päätetty.

- Jatkossa tulee vahvasti mukaan luomu, emmekä ole vielä valmiita siihen. Luomuhiutaleista tehtyjä puuroja voisi aluksi kokeilla päiväkodeissa, mutta runsas luomun lisääminen listalle on kustannuskysymyksenkin, Jussila aprikoi.

Vaikka Euran ruokapalvelut on pieni yksikkö, joka valmistaa noin 2 500 lounasta päivittäin, askarruttaa Jussilaa, pystyisi-

vätkö paikalliset luomutuottajat tuottamaan elintarvikkeita tällaiselle asiakasmäärälle ympäri vuoden.

Jussila kertoo saavansa tietoa hyvistä käytännöistä myös Aitoja makuja Lounais-Suomesta -hankkeen kautta. Hän kuuluu Pyhäjärvi-instituutin ja Turun yliopiston koulutus- ja kehittämiskeskuksen toteuttaman hankkeen ohjausryhmään. Niin Ketju 2010 kuin Aitoja makuja ovat todistaneet sen, että verkottumista kaivataan.

- Usein pienet yritykset yrittävät yksin. Hankkeiden myötä lähdetään enemmän yhteistyöhön, Jussila toivoo.

Osatarjous on pienen tuottajan mahdollisuus

Eurassa on tavoitteena hyödyntää lähiruokaa aiempaa enemmän.

- Meillä on jo käytössä lähialueella tuotettuja marjoja ja hernekeitto tehdään euralaisista herneistä. Kurkku- ja punajuurisäilykkeet hankimme valtaosaltaan paikalliselta tuottajalta, Jussila kertoo.

Euralaisen vasikanjauhelihan lisäksi Jussila hankkii satunnaisesti maitojuustoa lähialueen tuottajilta. Leipää ruokapalvelut ostavat Eurajoelta Kylänpään leipomosta.





Paikallisia, pienempiä toimijoita kannustetaan mukaan tarjouskilpailuun tarjoamalla heille mahdollisuutta osatarjouksen tekemiseen.

-Osatarjouksen myötä esimerkiksi pieni marjantuottaja voi vastata vain häntä koskevaan osioon ja lähettää sen pohjalta tarjouksen meille, Jussila opastaa.

Euran ruokapalvelun kilpailuttaessa elintarvikehankintojaan vuonna 2010 lähialueen pienemmiltä tuottajilta tuli vain niukasti tarjouksia, vaikka Jussila markkinoi asiaa sekä lehdissä että ottamalla suoraan yhteyttä tuottajiin.

Hän toivoo, että paikalliset elintarvikkeiden tuottajat, jalostajat ja valmistajat ottaisivat selvää mahdollisuuksistaan lähteä mukaan tarjouskilpailuun myös suoraan kunnasta kysymällä. Silloin lähiruuan saatavuus ei kompastu ainakaan siihen, että ostaja ei tunne paikallisia tuotteita.

Paikallisuuden rinnalle ympäristöystävällisyys

Kunnan elintarvikehankinnoissa painotetaan myös ympäristöystävällisyyttä.

-Ympäristöä säästäviä eli kestäviä valintoja ovat esimerkiksi avomaalla tuotetut kasvikset ja marjat, sesonginmukaiset tuotteet kuten marjat, hedelmät ja luonnonmukaisesti tuotetut elintarvikkeet, Jussila kertoo.

Avomaalla tuotettu, kotimaassa kasvatettu vihannes on ympäristöystävällistä siinä mielessä, että sillä voi korvata ulkomaisia tuotteita. Avomaalla tuotetut juurekset ja kaali säilyvät varastossa, niitä ei tarvitse pakastaa. Myös niiden tuotanto vie vähemmän energiaa kuin kasvihuonetuotanto, jonka ympäristövaikutukset riippuvat valitusta energialähteestä.

Jussila mainitsee ympäristömyötäisenä valintana myös luonnonkalan.

- Pyhäjärvi-instituutin ja lähialueen kalafirmojen kanssa on viereillä yhteistyö, jossa kehitetään luonnonkalan käsittelyä niin, että se vastaisi tarpeisiimme. Taloudelliset resurssimme on tässäkin yhteistyössä pidettävä mielessä, Jussila toteaa.

Kestävyyttä edistävät myös lyhyen kuljetusmatkan tuotteet sekä kierrätettävien pakkausten suosiminen.



Huhtikuussa 2009 annettu Valtioneuvoston periaatepäätös kestävien valintojen edistämisestä julkisissa hankinnoissa suosittaa ruokapalveluiden elintarvikehankintojen kestävyyslisäämistä siten, että luonnonmukaisesti tuotettua, kasvisruokaa tai sesongin mukaista ruokaa tarjotaan vuoteen 2015 mennessä julkisissa keittiöissä vähintään kaksi kertaa viikossa.

Kuntakeittiöt tarvitsevat malleja hyvistä keinoista toteuttaa periaatepäätöstä. Länsi-Suomessa asiaan paneuduttiin Ketju 2010 -hankkeessa, joka innosti ruokapalveluita etsimään vaihtoehtoja läheltä. Maa- ja metsätalousministeriön rahoittamaa hanketta hallinnoi Savon ammatti- ja aikuisopiston alainen EkoCentria.



Naantalissa *innostuttiin kasvisruoasta*



Ketju 2010 –hankkeessa jokainen kunta löysi luontevan tarttumakohdan. Naantalissa ryhdyttiin miettimään ruokalista-muutoksia kasvien käytön lisäämiseksi. Alkusysäys kasvisruokien suuntaan tuli kunta-alan suosituksesta tarjota kerran viikossa kasvisruoka.

Hankkeessa syntyi vakioituja kasvisruokareseptejä, joita oli helppo kokeilla käytännössä. Ruokapalvelunjohtaja Irma Taka-Prami kertoo, että syksyllä testattu kasvisruoka sai hyvän vastaanoton.

- Otamme ensi syksynä käyttöön viikoittaisen kasvisruokapäivän. Kerran viikossa kouluissa on tarjolla esimerkiksi juurespihviä, kasvissosekeittoa tai voimapuuroa. Koululaiset tykkäävät ohraryynipuurosta, tosin rinnalle toivotaan myös salaattia, Taka-Prami kertoo.

Puurojen suosion myötä koulujen suosituinta ruokaa on usein kasvisruoka, sitä ei vain tule ajatelleeksi.

Ympäristöystävällisiä valintoja Naantalissa on mietitty aiemminkin. Taka-Prami kertoo, että kunnantalolla on Joutsenmerkki ja keittiöt ovat osallistuneet Vihreä lippu -hankkeeseen. Ketju-hankkeessa keittiöt pohtivat muun muassa veden ja sähkön säästöä.

Entä muuttiko Turun hankintarenkaaseen liittyminen pienehkönn kunnan hankintoja? Taka-Pramin mukaan ei, sillä esimer-

kiksi vihanneksia toimittaa yhä paikallinen Kimmon vihannes.

- Meillä ei ole suoraa yhteyttä tuottajiin, mutta paikallisen tuokun kautta saamme suomalaisia kasviksia, myös lähialueelta.

Taka-Prami toteaa, että hänen uransa alussa paikalliset tuottajat toivat multaperunaa keittiön ovelle ja tehtiin viljelysopimuksia. Eri vaiheiden jälkeen ollaan palaamassa osittain samaan, mutta vanhaan malliin multaperunasäkkejä ei enää nostella ovelle.

- Lähiruoan toimittaminen vaatii tuottajilta yhteistyötä, sillä määrät ovat isot, ja esimerkiksi perunantoimittajia täytyisi olla useampi. Keittiöön ei tietenkään enää saa tuoda multaperunaa, Taka-Prami huomauttaa.

Naantalin elinkeinopoliittinen työryhmä aloittaa toukokuussa tuottajille suunnatun hankintakoulutuksen lähiruokateemaa tukemaan. Paikalliset yrittäjät voivat osallistua kaupungin pienhankintoihin ja toimittaa esimerkiksi teemapäivän raaka-aineet.

- Osallistumme toukokuussa Rysän päällä –tapahtumaan, jolloin kouluissa tarjotaan burgeri rysäkalasta. Myös Turun kulttuuripääkaupunkivuoden kunniaksi lanseeratut lähiruokalounaat ovat tarjolla kouluissamme.

