



Paikallista ruokaa julkiselle lautaselle – rahat omalle alueelle

Kuntamarkkinat 9.9. klo 14.00-14.45

Auli Väänänen, auli.vaananen@mmm.fi



Tervetuloa

hankintalähtettiläs Auli Väänänen, maa- ja metsätalousministeriö

Paikallisten yritysten merkitys aluetaloudelle

Etelä-Pohjamaan maakuntajohtaja, Asko Peltola

Innovatiivisuudella paikallisuutta elintarvikehankintoihin

palvelusuunnittelija Sinikka Pussinen Pohjois-Karjalan tukipalvelut Oy

Dynaamisella hankintamenettelyllä alueellisia yrityksiä tarjoajiksi

hankinta-asiantuntija Katri Sipola, Monetra Oy

ruokalista- ja tuotesuunnittelija Päivi Kurkela, Lööki Oulun tuotantokeittiö Oy.

suunnittelu- ja kehityspäällikkö Sami Tuohimaa, Lööki Oulun tuotantokeittiö Oy.

Yhteenveto

Auli Väänänen



ETELÄ-POHJANMAAN LIITTO
REGIONAL COUNCIL OF SOUTH OSTROBOTHNIA

Paikallista ruokaa julkiselle lautaselle – rahat omalle alueelle

Paikallisten yritysten merkitys aluetaloudelle

Kuntamarkkinoiden webinaari 9.9.2020

**Asko Peltola
Maakuntajohtaja
Etelä-Pohjanmaa**

Etelä-Pohjanmaa - Ruokaprovinssi

- **Suomen ruoka-aitta ja agrobiotalouden keskus**
- **Maakunnassa yhdistyvät vahva alkutuotanto ja yrittäjäyys sekä niitä tukevat elintarvike- ja metalliteollisuus**
- **Ruokaprovinssin lakeudet ovat ruoan maisemaa**
- **2/3 Etelä-Pohjanmaalla tuotetusta ruoasta jatkaa matkaansa maakunnan ulkopuolelle**
- **Suuret tunnetut yritykset: Valio, Atria, Juustoportti – myös Härkis tehdään Etelä-Pohjanmaalla (Verso Food, Kauhava)**
- **Ruokaprovinssista on kehittymässä myös juomaprovinssi: Koskenkorvan Altia, Pramia, Kyrö Distillery**



Lähiaruoka maakunnan suunnitelmissa

➤ Maakuntaohjelma:

- Ruoan osalta korostuvat jäljitettävyys ja ruokaturvallisuus sekä ravitsemuksellinen näkökulma
- *Kestävän maatalouden toimintatapa sekä lähi- ja luomuruoka ovat osa elintarviketurvallisuutta ja ruuan jäljitettävyyttä. Lähellä tuotetussa ruoassa tuotantoketju on helposti tarkkaan jäljitettävissä, ja tietoa ruoan alkuperästä on helpompi saada.*

➤ Alueellinen maaseudun kehittämissuunnitelma:

- Lähiaruoka sekä lähiruokaketjun ja siihen liittyvän logistiikan kehittäminen painottuvat



Lähiruoka – mitä se on?

*) Viitaharju Leena, Kujala Susanna, Hakala Outi ja Trogen Ada. (2020). Lähiruoka puheissa ja teoissa – Julkiskeittiöiden lähiruoan käytön muutos vuosien 2013 ja 2019 välillä. Helsingin yliopisto Ruralia-instituutti. Raportteja 201. <https://www.helsinki.fi/fi/ruraliainstituutti/julkaisut>

- Ruralia-instituutin selvityksessä*) lähiruoka määriteltiin tarkoittamaan ***omassa maakunnassa tuotettua ruokaa*** – mutta ”lähiruoka” voidaan määritellä muullakin tavalla
- Kyselyt **julkiskeittiöille** 2013 ja 2019 => omasta maakunnasta keskimäärin **16 prosenttia** julkiskeittiöiden elintarvikkeista
- Lähiruoan käyttö pysynyt suunnilleen samana (vajaa 20%)
- Vuonna 2013 ennakoitiin lähiruoan selvää kasvua vuodelle 2020, vuonna 2019 arviot tulevaisuudelle olivat maltillisia
- Yleisimmät esteet lähiruoan hankkimiselle: tuotteiden alhainen esikäsittelyaste, tuotteiden epätasainen tarjonta eri vuodenaikoina, tuotteiden tai pakkausten soveltuvuus suurkeittiöiden tarpeisiin, ei tarjouksia lähituottajilta, tuotteiden hinta...



Miten lisää lähiruokaa?

*) Viitaharju Leena, Kujala Susanna, Hakala Outi ja Trogen Ada. (2020). Lähiruoka puheissa ja teoissa – Julkiskeittiöiden lähiruoan käytön muutos vuosien 2013 ja 2019 välillä. Helsingin yliopisto Ruralia-instituutti. Raportteja 201.
<https://www.helsinki.fi/fi/ruraliainstituutti/julkaisut>

- Ruralia-instituutin selvityksessä*) ehdotettuja keinoja lähiruoan lisäämiseksi:
 - Tuottajilta aktiivisuutta ja markkinointia sekä jalostusasteen nostoa
 - Hankintaosaamisen parantamista
 - Päätäjiltä puheen ja tekojen parempaa kohtaamista
 - Lähialueen yrittäjien ja tuottajien tukemista sekä kouluttamista
- ⇒ Parannettavaa on vielä kaikilla tasoilla, jotta kysyntä ja tarjonta kohtaisivat ja päästään lähemmäs tavoitteita
 - *”Julkishallinnon keittiöille lähiruoka on suomalaista ruokaa!”*



Edistystä on tapahtunut ja tapahtuu...

- Paikallisruoan (lähi- ja luomu-) merkitys kasvanut koko 2000-luvun ajan
- VN:n periaatepäätös **2016** vastuullisesta tuotannosta:
 - valtion elintarvikehankinnoissa otetaan tehostetusti huomioon ympäristön kannalta hyvät viljelymenetelmät, eläinten hyvinvointi ja terveys sekä elintarviketurvallisuus => Myös kuntia ja maakuntia kannustetaan sisällyttämään palvelu- tai hankintastrategioihinsa nämä tavoitteet ja periaatteet.
- Hallitusohjelma **2019**:
 - Lihan, kananmunien ja maidon osalta kuntia ohjataan suosimaan suomalaista lähi- ja luomutuotantoa.... Edistetään kumppanuusmaatalouden ja lähiruuantuottajien suoramyynnin toimintaedellytyksiä.



Edistystä on tapahtunut ja tapahtuu...

- Suomalaisissa ammattikeittiöissä käytetään pääasiassa kotimaassa ja lähialueilla tuotettuja raaka-aineita, myös luomu on lisääntynyt (MMM:n kysely alkuvuonna 2020)
- Kotimaisuus, laatu, turvallisuus, terveellisyys ja vastuullisuus merkitsevät yhä enemmän
- E-P:llä teemaa nostettu esille paitsi kunnissa myös sairaanhoitopiirin hankinnoissa ja maakuntavaltuustossa
- Koronaepidemian aikana omavaraisuuden merkitys on korostunut => muistetaanko se pysyvästi vai unohtuuko se olojen normalisoiduttua?
- **MUTTA:** hankinnoista päättävät joutuvat elämään kiristyvän talouden ja paikallista ruokaa (lähi/luomu/kotimainen) koskevien toiveiden ristipaineessa



Maakunta- ruokaa?



kuntakallio
palmia ravintola

Etelä-Pohjanmaa:
Makaroni-
maa-artisokkalaatikkoa VS

Södra Österbotten:
Makaron-jordärtskockalåda VS

VS= Sis.valkosipulia



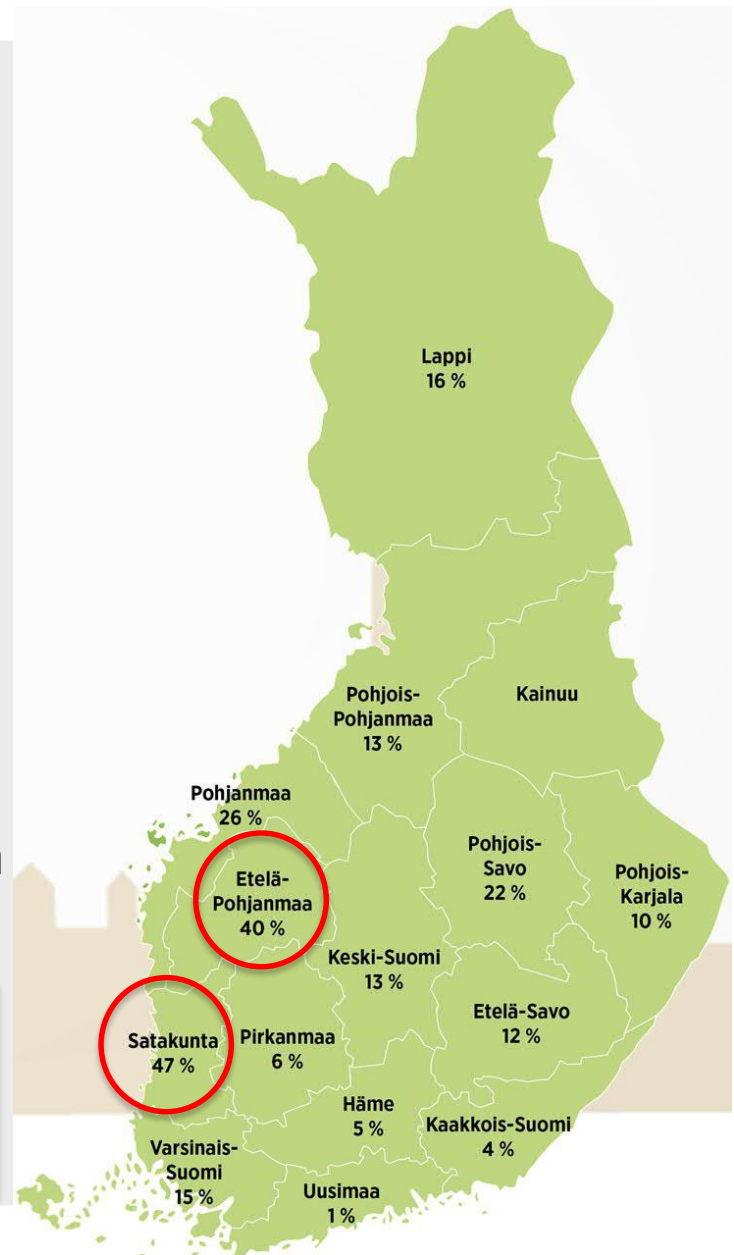
Lähiruoan vaikutus aluetalouteen (case E-P)

Hankinnat omasta maakunnasta
23% (2013) => 40% (2019)

- Vaikutus alueelliseen BKT:hen
=> **3 miljoonaa euroa**
- Vaikutus työllisyyteen
=> **41 henkilötyövuotta**
- Vaikutus yksityiseen kulutukseen
=> **1,4 miljoonaa euroa**

Viitaharju Leena, Kujala Susanna, Hakala Outi ja Trogen Ada. (2020). Lähiruoka puheissa ja teoissa – Julkisehtöiden lähiruoka käytön muutos vuosien 2013 ja 2019 välillä. Helsingin yliopisto Ruralia-instituutti. Raportteja 201.

<https://www.helsinki.fi/fi/ruraliainstituutti/julkaisut>





Toimenpiteitä ja toiveita

- Lähiruoan käytön edistämiseksi tarvitaan pitkäjänteistä työtä ja poliittista tahtotilaa
- Lähiruokaa kannattaa tuoda vielä vahvemmin esille kuntien julkisissa hankinnoissa – vaikka paljon hyvää on jo tehtykin...
 - Kriteerien valinta on olennainen osa hankintaa
 - Kuntapäätäjät oikeasti päättävät, mitä Suomi syö
- Kuntien ja muiden julkisyhteisöjen hankintaosaamista on vahvistettava ja samalla huolehdittava siitä, että tarjouskilpailussa pidetään esillä myös laadullisia tekijöitä.
- Tiedosta ei ole puutetta – mutta rahasta on usein...



Toimenpiteitä ja toiveita

- Paikallisen suosiminen auttaa kuntataloutta – aluetaloutta – kansantaloutta – valtiontaloutta => meidän kaikkien hyvinvointia
- Omaa ruokakulttuuria kannattaa arvostaa, jotta se säilyy ja kehittyy
- Järvikala, kasvispohjaiset tuotteet, marjat ja sienet jne.
- Kannattava alkutuotanto mahdollistaa lähiruoan => ”halpuutuksen” rinnalle tarvitaan myös ”reiluutusta”
- Ruoan alkuperän esille tuominen on fiksua ja reilua
- Ruokahävikin pienentäminen tekee kaikesta ruuasta entistä edullisempää – myös lähiruoasta!



TERVEISIÄ
RUOKAPRO
VINSSISTA!



Innovatiivisuudella paikallisuutta elintarvikehankintoihin (video)

palvelusuunnittelija **Sinikka Pussinen** Pohjois-Karjalan
tukipalvelut Oy



Dynaamisella hankintamenettelyllä alueellisia yrityksiä tarjoajiksi (video)

- hankinta-asiantuntija **Katri Sipola**, Monetra Oy
- ruokalista- ja tuotesuunnittelija **Päivi Kurkela**, Lööki Oulun tuotantokeittiö Oy.
- suunnittelu- ja kehityspäällikkö **Sami Tuohimaa**, Lööki Oulun tuotantokeittiö Oy.



KIITOS