

Lähirooka ja julkisen sektorin ruokapalvelut

Lähiruuan ja ruokakulttuurin suhteen pohtiminen on mitä ajankohtaisin kysymys. Ruokaa, sen alkuperää ja tuotantotapoja kohtaan koetaan tällä hetkellä suurta kiinnostusta. Onko suomalainen ja paikallinen ruoka vastaus modernin kuluttajan toiveisiin maukkaista, puhtaista, laadukkaista ja eettisesti tuotetuista elintarvikkeista?

Ruoka ei Suomessa ole ollut erityisen vahvassa asemassa osana kulttuuriamme, eikä se näin ollen ole muodostunut vahvaksi osaksi identiteettiämme. Ruuan tuonti lisääntyy vuosittain merkittävästi ja samalla oman maamme ruuan tuotanto ja erityisesti lajikevalikoimat supistuvat vuosi vuodelta. Vastaako tämä kehitysnäkymä kuluttajan ja toisaalta yhteiskuntamme toivetta kestävän kehityksen mukaisesta ruokaketjusta?

Hallituksen tavoitteena on ruoan arvostuksen kohottaminen, laadun kehittäminen, ravitsemuskäyttäytymisen ohjaaminen sekä vastuullisten elintarvikevalintojen kuten luomu- ja lähirooan käytön edistäminen. KTM:n sekä YM:n alaisen Kestävät hankinnat -työryhmän laatima toimintaohjelma ja sen pohjalta tehty Valtioneuvoston periaatepäätös kestävien valintojen edistämisestä julkisissa hankinnoissa ohjaavat julkisia keittiöitä kestäviin hankintoihin. Jälkimmäisen mukaan luonnonmukaisesti tuotettua, kasvisruokaa tai sesongin mukaista ruokaa tulee olla tarjolla valtionhallinnon keittiöissä ja ruokapalveluissa vähintään kerran viikossa vuoteen 2010 mennessä ja vähintään kahdesti viikossa vuoteen 2015 mennessä. Kunnille tämä on suositus. Muutamat kestävyys edistämisestä kiinnostuneet kunnat ovat mukana Kohti hiilineutraalia kuntaa -hankkeessa ja joissakin kunnissa kestävyys edistäminen on kirjoitettu kuntastrategiaan. Myös ammattioppilaitoksissa ollaan omaehtoisesti kiinnostuneita kestävien valintojen toteuttamisesta niin cateringpalveluissa kuin opetuskeittiöissäkin.

Haaste julkiselle sektorille

Julkisen sektorin ammattikeittiöiden kestävyys on kansainvälisen vertailun mukaan Suomessa melko heikolla tasolla. Tuoreiden ja lyhyen toimitusketjun sekä luomutuotteiden käyttöaste kunnallisissa ruokapalveluissa on Lähikeittiöhankkeen (EkoCentrian 2008) selvityksen mukaan useissa tuoretuoteryhmissä alhainen. Esimerkiksi järvikalaa käytettiin selvityksen mukaan vuonna 2008 alle 20 % Manner-Suomen kunnista. Keskeisiä ongelmia ovat tarjonnan puute sekä hankintaan liittyvän kilpailutuksen toteuttaminen siten, että se mahdollistaa lähituotteiden hankinnan. Kuntasektoriin kohdistuvien kustannuspaineiden johdosta ruokapalveluiden elintarvikehankintojen ja ruuanvalmistuksen keskittyminen ovat johtaneet elintarvikkeiden jäljitettävyyden ja alkuperän hämärtymiseen sekä elintarvikekuljetusten lisääntymiseen.



Koulujen, päiväkotien ja sairaaloiden keittiöissä käytetään päivittäin leipää, salaatteja, porkkanaraastetta, perunajalosteita, marjoja ja muita tuoretuotteita, joiden alkuperää on vaikea jäljittää tuottajalle saakka. Julkisen sektorin ammattikeittiöiden hankintojen ja ruokapalveluiden keskittämisen ja ulkoistamisen seurauksena keittiöt ostavat elintarvikkeensa tukkuliikkeiden valikoimista, joissa lähituotteiden tarjonta on tähän saakka ollut olematonta.

Kunnallisten ruokapalveluiden haasteena tänä päivänä on turvallisten, kestävämpien ja ympäristövastuullisempien elintarvikehankintojen tekeminen samalla, kun paikallistason päättäjät kiristävät ruokahuoltoon varattuja määrärahoja ja keskittävät hankintoja ja ruokapalveluiden suunnittelua ja toteutusvastuuta yhä kauemmas ruokailijasta. Hankintojen keskittämällä on haettu kustannustehokkuutta maun, tuoreuden, paikallisuuden ja varsinkin tuotannon eettisen, ekologisen, kulttuurisen ja sosiaalisen kestävyuden kustannuksella.

Ammattikeittiöiden tarjoamat ateriat muodostavat noin kolmanneksen Suomen elintarvikkeiden kulutuksesta. Julkisen sektorin ruokapalveluhenkilöstöllä on alan ammattilaisina ja kuluttajina merkittävä rooli laatu- ja ympäristöasioiden, kestävien hankintojen sekä terveellisten ruokailutottumusten ja ruokakulttuurin välittäjänä. Julkisen sektorin keittiöiden valmistama lounas on monille suomalaisille lapsille, nuorille ja vanhuksille päivän ainoa lämmin ateria. 900 000 suomalaiselle lapselle ja nuorelle tarjotaan arkisin päivän tärkein ateria koulussa tai päiväkodissa. Vaikka kouluruokailujärjestelmämme on maailman huippuluokkaa, vain 13 % oppilaista nauttii päivittäin kaikki osat tarjotusta ateriasta. Toisaalta osalle lapsista ja nuorista esimerkiksi perunoiden kuoriminen on nykyisin vieras asia.

Ruuan arvostuksen lisääminen ja suomalaisen ruokakulttuurin edistäminen onkin kirjattu jopa hallitusohjelmamme tavoitteisiin. Tavoitteen saavuttamiseksi käynnistettiin syksyllä 2008 suomalaisen ruuan edistämisohjelma SRE. Ohjelman tavoitteena on kohottaa suomalaisen ruuan ja ruuantekijöiden arvostusta. Keinoksi on valittu mm. ruokakasvatus ja ruokaosaamisen vahvistaminen. Lisäksi ohjelma panostaa ruuan laatuun sekä edistää lähi- ja luomuruoan käyttöä.

Mitä on lähiruoka?

Lähiruualle on olemassa monia määritelmiä, muttei yhtään virallista tai kansainvälistä määritelmää. EkoCentriassa olemme tehneet työtä kunnallisten ruokapalveluiden ja oppilaitosten vastuullisten elintarvikevalintojen edistämiseksi kymmenen vuoden ajan. Lähiruuan olemme määritelleet seuraavasti: *"Lähiruoka on alueelle strategisesti merkittäviä elintarvikkeita, jotka tuotetaan, jalostetaan ja kulutetaan omalla alueella"*. Näin ollen esimerkiksi Pohjois-Savossa lähiruualla ymmärretään paikallinen maito ja liha, mansikat, juurekset sekä kala, silloin kun ne myös kulkevat suoraan alueen sisällä kuluttajalle saakka.

Lähiruuan yhtenä vahvuutena pidetään sen työllistävyyttä ja myönteisiä vaikutuksia aluetalouteen. Tuottajalle lähiruoka antaa paremman taloudellisen tuloksen, kun välikädet jäävät pois. Kun kotimaisia tuotteita ja lähiruokaa hankitaan enemmän kotitalouksiin ja julkisiin ruokapalveluihin, jää paikkakunnalle enemmän euroja käyttöön oman talouden vahvistamiseen.

WWF:n julkaiseman raportin mukaan Suomen ympäristörasitus henkeä kohden on suurimpia maailmassa mm. energian kokonaiskulutuksen takia. Elintarvikkeiden tuotanto, jalostus, varastointi, jakelu sekä ruoanvalmistus kuluttavat noin viidenneksen länsimaiden energiasta. Elintarviketuotannossa ympäristöä kuormitetaan lannoitteilla, kuljetusten aiheuttamilla päästöillä, kylmäkuljetuksilla ja -varastoinnilla, jalostuksella ja pakkausjätteillä. Kaukaa kuljetetut

elintarvikkeet saattavat olla hankintahinnaltaan erittäin edullisia, mutta niiden tuotanto, prosessointi, varastointi ja kuljetus Suomeen kuluttavat tuotantomaa rajallisia resursseja kuten luonnonvaroja, energiaa ja vettä ja joissakin tapauksissa vaarantavat ihmisten, eläinten ja ympäristön hyvinvointia.

Lähialueelta hankittavien elintarvikkeiden kuljetus tehokkaimmillaan vaatii vähemmän uusiutumattomia energiavaroja. Jotta lähiruuan ympäristövastuullisuus toteutuu, vaaditaan tuottajien nykyistä tiiviimpää ja avoimempaa yhteistyötä. Useamman tuottajan jalostama lähiruoka tulee saada toimitettua asiakkaan ulottuville kauppaan tai ammattikeittiöön yhdessä autossa tai tukkuliikkeiden kuljetusten yhteydessä.

Missä sitten kiikastaa?

Ammattikeittiöiden näkökulmasta lähiruuan jatkojalostus ja hankintakanavat on oltava kunnossa, jotta lähiruuan valitseminen on mahdollista. Lähiruuan hankinnassa törmätään edelleen liian usein jatkojalostuksen puutteeseen. Perunoita saa, muttei kuorittuna. Puolukoita saa, muttei survottuna jne. Tuottajien ja elintarvikealan yrittäjien pitäisi nyt tarttua tähän tilaisuuteen ja jatkojalostaa tuotteitaan yhteistyössä! Jos omat resurssit eivät anna siihen mahdollisuutta, on tärkeää huolehtia verkottumalla siitä, että lähiruuan tarjonta ja kysyntä kohtaavat mahdollisimman hyvin.

Kuntapäättäjien ja paikallispoliitikkojen tehtävänä on määritellä, millaisia elintarvikkeita kunnan ruokapalveluissa käytetään ja mitä elinkeinoja kunnassa halutaan edistää. Lähellä olevalta tuottajalta on mahdollista hankkia tuorevihanneksia, marjoja, viljatuotteita ja leipää. Hankintavastaavien ja virkamiesten tehtävänä on edesauttaa kuntastrategian toteutumista. Heidän erikoisosaamistaan on, miten kilpailuttaminen ja ostaminen toteutetaan hankintalain mukaisesti.

Hankintalaki ei ole este näiden vastuullisten ja ilmastoystävällisten elintarvikehankintojen toteuttamiselle. Laatuksiteereitä, kuten esimerkiksi leivän tuoreus tai perunoiden säilöntäaineettomuus, voidaan sisällyttää tarjouspyyntöön. Luomu on helppo kilpailuttaa omana tuoteryhmänään, koska kyseessä on ns. tekninen laatuominaisuus. Vastuullisuutta on valita juureksia, tuoreita marjoja, viljaa, sieniä sekä järvikalaa ruokalautasille.

Maaseutukuntien erityisolot on nostettava esille ruokajärjestelmiä sekä energia- ja ilmastopolitiikkaa linjattaessa. Ei ole enää vedenpitävää näyttöä siitä, että elintarviketuotannon, jalostuksen ja ruokapalveluiden keskittäminen olisi ainoa keino torjua ilmastonmuutosta. Hajautettu rakenne ja paikallinen energiantuotanto ovat myös ekologisesti perusteltavissa.



Mm. sienien ja marjojen hyödyntäminen tukee paitsi kestäväää kehitystä myös paikallisten ruokakulttuurien säilymistä.

Keskittämisestä kohti paikallisia ratkaisuja

Ruoka ja vesi ovat elämän edellytys. Ruoka ei ole pelkästään kuluerä. Ruokaan liittyviä asioita tulisi tarkastella eri tavalla kuin monia muita kuntiin hankittavia tarvikkeita. Ilmastohaasteen ratkaisemisessa on kyse erityisesti seuraavien sukupolvien tulevaisuudesta. Ruuan ja energian hintojen kallistumisen vaikutuksesta nykyinen keskittämisen trendi joutuu väistymään ja antamaan tilaa kansalliselle, paikallisille ja hajautetuille ruokajärjestelmille sekä paikalliselle ruokakulttuurille. Hajautetun ruokajärjestelmän ja alueellisen ruokakulttuurin kehittäminen vaativat paikallisten tarpeiden tunnistamista ja kulloisiinkin olosuhteisiin räätälöityjä kehittämistoimia.

Riittävä ja ravitseva ruoka on elintärkeää kaikelle elämälle. Mutta vain syöty ruoka ravitsee ja tuo toivomaamme hyvinvointia ihmiselle, taloudelle ja ympäristölle. *Paikallisen ruokakulttuurin edistäminen on kestävään tulevaisuutemme kivijalka.*

Irma Kärkkäinen
EkoCentria
irma.karkkainen (ät) sakky.fi
www.ekocentria.fi

(kuvat: Dreamstime)