

LÄHIKEITTIÖHANKE NEUVOO JULKISEN SEKTORIN AMMATTIKEITTIÖITÄ TOTEUTTAMAAN ELINTARVIKEHANKINTOJA EU-HENGEN MUKAISESTI

LÄHIKEITTIÖN VISIO 2009:

Julkisen sektorin ammattikeittiöt suosivat ympäristövastuullisia hankintoja ja käyttävät ruoanvalmistuksessaan tuoreita elintarvikkeita, joiden toimitusketju on lyhyt.

Luomukeittiökeskukselle on osoitettu jatkorahoitus vuodeksi 2007 valtakunnallisen Lähikeittiöhankkeen toteuttamiseksi. Tuki myönnetään suoraan valtion budjetista Maa- ja metsätalousministeriön markkinoinnin ja tuotannon kehittämismomentille varatuista määrärahoista. Luomukeittiökeskus toimii Suomenjoella Savon ammatti- ja aikuisopiston alaisuudessa.

Hankkeen tavoitteena on julkisen sektorin ruokapalveluissa tarjottujen aterioiden lautaslaadun edistäminen. Yleisempänä tavoitteena on EU -komission julkaiseman Green Public Procurement -oppaan sekä Kestävän kulutuksen ja tuotannon toimikunnan KULTU -raportin mukaisesti ruokapalveluhenkilöstön sekä sen sidosryhmien innostaminen laatu- ja ympäristötietoisiin elintarvikehankintaprosesseihin sekä kiinnostuksen herättäminen ruoan alkuperään ja tuotantotapaan.

Ruoan alkuperä kiinnostaa

Kuluttajien luottamus ruokaan on heikkenemässä johtuen osaltaan ruokakriiseistä ja elintarviketuotannon sekä jakelun keskittymisestä. Samalla kuluttajien kiinnostus ruoan alkuperään sekä kestävyteen sekä terveellisyyttä ja yksilöllisyyttä kohtaan lisääntyy. Huoli valmisruokien ja teollisten elintarvikkeiden sisältämistä lisäaineista tai geenimuunnelluista aineosista on saanut monet tahot kiinnostumaan päiväkodeissa ja kouluissa lapsille tarjottujen aterioiden lautaslaadusta ja terveellisistä ruokailutottumuksista sekä aktiivisesti etsimään ja vaatimaan tuoreita ja jäljitettäviä elintarvikkeita lasten ja nuorten jokapäiväiseen ruokailuun kouluissa ja päiväkodeissa. Elintarvikkeen ja sen tuotannon laatu ovat sidoksissa alkuperään. Alkuperän jäljitettävyyttä lisää kuluttajalle elintarvikkeen luotettavuutta.

Julkisen sektorin ammattikeittiöiden hankintojen keskittäminen esim. hankintarenkaisuun ja ruokapalveluiden ulkoistaminen on johtamassa siihen, että raaka-aineiden ja valmiiden ruokien kuljetusmatkat ovat muodostumassa pitkiksi ja alkuperä osittain hämärtyneinä. Kesäkuussa 2007 voimaan tuleva uusi Julkisen sektorin hankintalaki tarjoaa kuitenkin uusia mahdollisuuksia pk-sektorin elintarvikeyritysten ja julkisen sektorin keittiöiden yhteistyölle. Varsinkin pienemmillä paikkakunnilla tuoreempiin ja lyhyemmän toimitusketjun elintarvikkeisiin sijoitetut verovarot on nähty investoinniksi maamme huoltovarmuuteen, kansanterveyteen, ympäristöön ja aluetalouteen. Lähialueelta hankittavien elintarvikkeiden kuljetus vaatii vähemmän uusiutumattomia energiavaroja.

Ruokapalvelut ovat osa kunnan strategiaa ja imagoa

Aluetalouden, ruokakulttuurin kehittymisen sekä ravitsemuksen kannalta paikkakunnan elintarviketuotannolle ja jalostukselle luontevat sekä strategisesti merkittävät elintarvikkeet olisi tärkeä hankkia suoraan paikallisilta yrityksiltä uuden hankintalain mukaisesti kilpailutettuna korostaen esim. laatu- tai ympäristönäkökohtia. Lähiruoan suosiminen ja luomutuotteiden käytön

nopea lisääntyminen julkisen sektorin keittiöissä perustuu sekä julkista sektoria ohjaavien säädösten vihertymiseen että toimijoiden omiin strategisiin päätöksiin kestävän kehityksen edistämiseksi.

Julkinen sektori tekee tulevaisuudessa hankintansa ympäristövastuullisesti

Monissa Euroopan maissa, kuten Ruotsissa, Italiassa ja Itävallassa, julkinen sektori on poliittisin päätöksin jo nyt veloitettu käyttämään lähi- ja luomuraaka-aineita. Suurimpana esteenä Suomessa lähi- ja luomutuotteiden käytölle ammattikeittiöt ovat ilmoittaneet raaka-aineiden epätasaisen saatavuuden ja kustannusvaikutukset sekä kilpailuttamisen vaikeuden. Julkisen sektorin hankintoihin liittyvien säädösten on koettu vaikeuttavan lähi- ja luomutuotteiden käyttöä. Esimerkiksi lähiruoka-termiä ei saa esittää tarjouspyynnöissä tai käyttää valintakriteerinä.

Käytännön esimerkit muualta Euroopasta sekä joistakin Suomen kunnista kuitenkin osoittavat, että lähi- ja luomutuotteiden käyttö on sekä taloudellisesti, logistisesti että hankintalain puitteissa mahdollista ja varsinkin aluetalouden ja ympäristön kannalta järkevää. Toteutuakseen tämä on vaatinut sekä asenteiden että käytännön prosessien uudelleenarviointia ja koko elintarvikeketjun sitoutumista kehittämishankkeisiin.

Julkisen sektorin ammattikeittiöiden henkilöstö tarvitsee käytännön asioita hallitsevaa vertaistukea ja opastusta ympäristövastuullisten elintarvikehankintojen ja ruoanvalmistusprosessien edistämiseksi. Esimerkiksi tarjousten pyytäjät tarvitsevat konkreettista tietoa hankintalain soveltamisesta eli mitä tarjouspyyntöön saa sisällyttää ja voi kirjoittaa.

Elintarvikehankintojen miniseminaarisarjan toivotaan yhdistävän alan toimijoita

Vuoden 2007 keskeisenä tavoitteena on tiedottaa ja opastaa julkisen sektorin ruokapalveluhenkilöstöä uuden hankintalain mahdollisuuksista elintarvikehankinnoissa järjestämällä seudullisia ja alueellisia miniseminaareja keväällä ja syksyllä 2007 yhdessä ruokaketjun muiden kehittäjien kanssa. Tämän lisäksi ruokapalveluhenkilöstöä aktivoidaan ja opastetaan hankintalain soveltamiseen puhelimitse sekä samalla kartoitetaan lähituotteiden käyttöä ammattikeittiöissä. Lähikeittiöhankkeen yhtenä tehtävänä on aktiivisen vuorovaikutuksen ja keskustelun synnyttäminen alueellisten ja valtakunnallisten toimijoiden välille. Lähikeittiöhankkeen neuvot toivovatkin alkuvuodesta yhteydenottoja alueellisilta toimijoilta seminaarien toteuttamisesta yhteistyössä.

Hankkeen vastaavana toimii vuonna 2007 TtM, laillistettu ravitsemusterapeutti Eija Muukka. Lähikeittiöhankkeen tiedottajana toimii lehtori Irma Kärkkäinen ja hankeassistenttina Anu Arolaakso. Alueellisina Lähikeittiöneuvojina toimivat Leena Kuosmanen, Ulla Blomquist ja Meeri Ylinampa.

Lisätietoja:

Hankepäällikkö Eija Muukka

Luomukeittiökeskus, Savon ammatti- ja aikuisopisto

puh: 044 785 3397

eija.muukka@sakky.fi, www.luomukeskus.net

Alueelliset Lähikeittiöneuvojat palveluksessanne:

	<p>Itä-Suomi, Etelä-Suomi</p> <p>Ulla Blomquist</p> <p>YTI-tutkimuskeskus GSM: 040-569 8919 ulla.blomquist@mikkeli.ami.fi</p>		<p>Pohjois-Suomi</p> <p>Meeri Ylinampa</p> <p>GSM: 044-785 4028 meeri.ylinampa@sakky.fi</p>
	<p>Länsi-Suomi</p> <p>Leena Kuosmanen</p> <p>GSM: 044-785 4007 leena.kuosmanen@sakky.fi</p>		<p>Itä-Suomi, Keski-Suomi</p> <p>Eija Muukka Hankepäällikkö</p> <p>GSM: 044-785 3397 eija.muukka@sakky.fi</p>
	<p>Irma "Immu" Kärkkäinen Tiedottaja</p> <p>GSM: 044-785 4012 irma.karkkainen@sakky.fi</p>		<p>Anu Arolaakso Hankeassistentti</p> <p>GSM: 044-785 4030 anu.arolaakso@sakky.fi</p>

Suonenjoella sijaitseva Luomukeittiökeskus on valtakunnallinen ammattikeittiöiden kestävä kehityksen mukaisten liiketoimintojen erikoisosaaja. Yksikön vastuulla on muun muassa valtion talousarviosta rahoitetun Portaat luomuun -valmennusohjelman koordinointi yhdessä Finfood LUOMUN kanssa sekä MMM:n Laatu- ja laatuohjelman Makupäiväkonseptien kehittäminen yhdessä MTK:n kanssa.