Soila Koivunen

Lähiruuan käytön mahdollisuudet julkisissa ruokapalve-luissa

Case: Parkanon kaupungin ruokapalvelut

Opinnäytetyö

Kevät 2011

Liiketalouden, yrittäjyyden ja ravitsemisalan yksikkö

Palvelujen tuottamisen ja johtamisen koulutusohjelma

Seinäjoen ammattikorkeakoulu
SEINÄJOKI UNIVERSITY OF APPLIED SCIENCES

SEINÄJOEN AMMATTIKORKEAKOULU

Opinnäytetyön tiivistelmä

Koulutusyksikkö: Liiketalouden, yrittäjyyden ja ravitsemisalan yksikkö

Koulutusohjelma: Palvelujen tuottamisen ja johtamisen koulutusohjelma

Tekijä: Soila Koivunen

Työn nimi: Lähiruuan käytön mahdollisuudet julkisissa ruokapalveluissa. Case: Parkanon kaupungin ruokahuolto.

Ohjaaja: Eija Putula- Hautala

Vuosi: 2011 Sivumäärä: 31 Liitteiden lukumäärä: 1

Lähiruuan käytön uskotaan nousevan ja siitä puhutaan jo trendinä. Lähiruuan määrittely luo hankaluuksia, käytännössä se tarkoittaa paikallista ruokaa tai lähialueella tuotettua ruokaa. Suomalaisesta ruuasta voidaan puhua myös lähiruokana. Julkisissa ruokapalveluissa hankintoja säätelee hankintalaki, joka jarruttaa myös lähiruuan käyttöä, sillä hankintakriteerinä paikallisuuden käyttö on kiellettyä.

Lähiruuan nauttiminen kouluruokailussa opettaisi jo lapsille, miten tärkeää on huomioida ruuan alkuperä sekä siitä seuraavat vaikutukset. Maaseudun elinvoimaisuus, työllisyys, sesongin raaka-aineet, kestävä kehitys sekä ruuan maistuvuus ovat osa lähiruuan tärkeitä tuntomerkkejä.

Työssä selvitettiin, käytetäänkö raaka-ainevalinnoissa lähiruokatuotteita ja onko tulevaisuudessa mahdollisuus käytön lisäämiseen. Työssä kartoitettiin myös esimiesten mielipiteitä lähiruuasta. Lähiruuan käytön mahdolliset esteet selvitettiin. Ruokalistan ravitsemuksellisuus otettiin huomioon sekä haastateltavien taustatiedot. Toimeksiantaja oli Parkanon Keskustan koulun keittiö.

Tutkimusaineisto kerättiin teemahaastattelulla. Teemahaastattelu oli jaettu kolmeen osa-alueeseen: taustatietoihin, lähiruokaan sekä ravitsemuksellisuuteen.

Haastatteluun osallistuivat kaikki viisi Parkanon ruokahuollon esimiestä. Haastattelut tehtiin kunkin esimiehen työpaikalla tammikuussa 2011. Haastattelut nauhoitettiin ja saatu aineisto litteroitiin.

Kaikilla haastateltavilla oli positiivinen suhtautuminen lähiruokaa kohtaan ja kiinnostusta tarjota sitä asiakkaille. He totesivat, että lähiruokatuottajat eivät pysty toimittamaan niin suuria määriä raaka-aineita, mitä he tarvitsisivat. Suurin este lähiruuan käytölle oli hinta. Tulevaisuus nähtiin niin haasteena kuin mahdollisuutenakin. Ruokalista oli suunniteltu monipuolisesti ravitsemuksellisuus huomioiden. Kaikissa toimipisteissä oli sama, kuuden viikon kiertävä ruokalista.

Avainsanat: lähiruoka, hankinnat, julkinen ruokahuolto, kouluruokailu

Thesis abstract

Faculty: Business School, School of Hospitality Management
Degree programme: Hospitality Management

Author: Soila Koivunen

Title of thesis: Possibilities to use local food products in the public sector food services. Case: Parkano Food Services.

Supervisor: Eija Putula-Hautala

Year: 2011 Number of pages: 31 Number of appendices: 1

The consumption of local food products is believed to be increasing and it is already called a trend. The defining of local food is difficult because in practice it means regional food or food produced in the neighbouring area. Finnish food can also be called local food in the whole Finland. In the public sector of food supplies are decreed by law about purchasing which slows down the consumption of local food, because regionality as a criterion of purchasing is forbidden.

Having local food in school would teach to children how important it is to pay attention to the origin of the food and the consequences of that. The vitality of the countryside, employment, seasonal raw materials, sustainable development and the taste of food are important characteristics of local food.

The current use of local food products and possibilities to increase their use as raw material were studied in the thesis. Also the superiors´ opinions of the local food were studied. Eventual obstacles were also clarified. The nutritional value of the menu and the interviewees´ backgrounds were considered. The client was the Kitchen of Parkano Central School. The research material was collected by theme interview. The interview was divided into three sectors: backgrounds, local food and nutrition.

All five superiors of the Parkano food service participated in the interview, Interviews were made at everyone's workplace in January 2011. The interviews were recorded and the material was transcribed.

All the interviewees had a positive concern for local food and all of them were interested in serving it to their customers. They stated that the producers of local food are not able to deliver as large amounts of raw material as they would need The biggest problem of the usage of local food is the price. The future was seen as a challenge as well as a possibility. The menu was planned many-sided considering the nutrition. In all of the places of business there was the same six weeks´ cyclic menu.

Keywords: local food, supplies, the public sector of food services, school meal service

SISÄLTÖ

Opinnäytetyön tiivistelmä 2
Thesis abstract 3
1 JOHDANTO 6
2 RUOKAHUOLTO 8
2.1 Joukkoruokailu 8
2.2 Kouluruokailu 9
2.3 Kouluruoan ravitsemuksellinen laatu 10
2.4 Kouluruoka puhuttaa 11
2.5 Hankinnat 12
2.6 Tarjouspyyntö 13
3 LÄHIRUOKA 15
3.1 Lähiruoka osana kestävää kehitystä 16
3.2 Lähiruuan tulevaisuus 16
3.3 Lähiruuan mahdollisuudet julkisella sektorilla 17
4 HAASTATTELUTUTKIMUS PARKANON KAUPUNGIN RUOKAHUOLLON ESIMIEHILLE 18
4.1 Parkanon kaupungin ruokapalvelut 18
4.2 Hankinnat Parkanossa 19
4.3 Tutkimuksen tavoitteet 20
4.4 Aineisto ja menetelmät 20
4.5 Taustatiedot 21
4.6 Lähiruoka 22
4.6.1 Lähiruuan käyttö 22
4.6.2 Lähiruuan saatavuus 23
4.6.3 Lähiruuan käyttö tulevaisuudessa 23
4.6.4 Lähiruuan hygieenisyys 24
4.7 Ravitsemuksellisuus 24
4.8 Johtopäätökset 25
5 POHDINTA 27

LÄHTEET 28
LIITTEET 31

1 JOHDANTO

Parkano on noin 7000 asukkaan kaupunki Pirkanmaalla. Parkanon kaupungin ruokapalvelujen valmistamista aterioista nauttii päivittäin noin 1300 asiakasta. Asiakaskunta muodostuu pääosin lapsista, nuorista ja vanhuksista. Parkanossa toimipisteet toimivat omina yksiköinään, joissa on oma esimies. Yhtä, koko ruokahuollosta vastaavaa ruokapalvelupäällikköä ei ole. Näin ollen myös ruokahuollon tila on ollut jo pitkään samanlainen, sillä uhkana on ollut mahdollinen yhdistyminen eri kuntien kanssa. (Simonen 2011).

Suomessa toimiva kouluruokailujärjestelmä on ainutlaatuinen koko maailmassa ja Kansainvälisen Pisa- tutkimuksen tulokset kertovatkin suomalaisen koulutusjärjestelmän ja oppimistulosten olevan huippuluokkaa. Tähän on myös ruokailulla oma osuutensa. Kouluruokailujärjestelmän tarkoituksena on antaa tapakasvatusta, antaa ruokailumallia hyvästä ravitsemuksesta sekä edistää kansanterveyttä. (Lintukangas ym. 2007, 19).

Jaakko Nuutila kertoo blogissaan ruuasta ja ruokakulttuurista. Nuutila kertoo miten suomalaiset etsivät raaka-aineita edullisuuden, eikä laadun mukaan. Niinhän se on, että kotimainen ruoka on kalliimpaa kuin ulkomailla tuotettu ruoka. Ulkomailta tuodut raaka-aineet löytävätkin usein tiensä suurkeittiöihin, sillä vähittäiskaupoissa kuluttaja voi itse tutustua raaka-aineiden tuoteselosteisiin ja päättää haluaako laadukasta vai edullista ruokaa. (Nuutila 2009 [viitattu 1.5.2011]).

Sitran Lähiruoka loppuraportissa kerrotaan, että lähiruuan selkeän määrityksen puutteen vuoksi, siitä ei juuri ole tutkimuksia eikä tilastoja. Tästä johtuen lähiruokamarkkinoiden kokoa verrataankin luomuruokamarkkinoihin. Myös lähiruoka on kasvava trendi, sillä kuluttajat arvostavat paikallista ruokaa ja kokevat sen terveellisenä. Mikäli toimittajien kiinnostukset huomioidaan, on Suomella edellytykset kasvattaa lähiruokamarkkinoita. Lähiruoka voi kauppojen hyllyillä olla asiakkaalta piilossa, jolloin asiakkaan tietoa lähiruuasta tulee lisätä sekä tuotemerkkejä vahvistaa. (Sitra, lähiruokaloppuraportti 2010, 85, 88).

Maa- ja metsätalousministeri Sirkka-Liisa Anttila puhui luomu- ja lähiruuan mahdollisuuksista Studio 55- ohjelmassa. Hän painottaa, että tulevaisuus pitäisi rakentaa luonnonmukaisille vahvuuksille, koska Suomella on siihen edellytykset luonnonmukaisena maana. Kuluttajalla tulee aina olla tieto ruuan alkuperästä. Myös ruokapakkausten päällysmerkintöjä tulee kehittää niin, että kuluttuja tietää, mitä syö. Anttila toteaa, että lähi- ja luomuruoka ovat trendejä. Ongelmaksi hän nostaa lähi- ja luomutuottajien tuotteiden pääsyn kauppoihin, sillä on järjetöntä, että tuotteet kiertävät pitkän matkan keskusliikkeiden kautta päästäkseen lähikauppojen hyllyille. (Kokkonen 2011 [viitattu 10.3.2011]).

2 RUOKAHUOLTO

2.1 Joukkoruokailu

Joukkoruokailulla tarkoitetaan kodin ulkopuolella nautittuja ruokia niin työpaikoilla kuin koulussakin. Joukkoruokailusta vastaa joko julkinen ruokahuolto tai yksityinen toimija. Monen ihmisen ainoa päivän lämmin ateria nautitaan esimerkiksi töissä tai koulussa, joten joukkoruokailun merkitys on ravitsemuksellisesti suuri. Joukkoruokailun tavoitteena on edistää terveyttä ohjaamalla asiakkaita kohti terveellisempiä ruokavalintoja. Tavoitteena on myös edistää asiakkaiden henkistä hyvinvointia. Sosiaalista kanssakäymistä opettelevat jo päiväkoti-ikäiset lapset ruokaillessaan. (Joukkoruokailun kehittäminen 11, 2009 [viitattu 25.10.2010]).

Joukkoruokailun juuret ulottuvat Suomessa vuoteen 1890, jolloin on jo ideoitu tehdasruokaloiden perustamisesta työntekijöille. Idean takana olivat tuolloin työsuojelusta vastaavat henkilöt. Muutamat suuret tehtaat toteuttivatkin toimeksiannon ja perustivat ruokaloita, tosin vasta Suomen itsenäistymisen aikoihin. (Joukkoruokailun kehittäminen 2009, 20 [viitattu 4.1.2011]).

Julkisissa ruokapalveluissa tehtävien hankintojen lainsäädäntö lähtee Euroopan Unionin lainsäädännöstä. Siinä on määritelty kriteerit, jotka tulee täyttyä hankintoja tehdessä. Julkisilla ruokapalveluilla tarkoitetaan kaikkia verovaroilla toimivia keittiöitä ja ravintokeskuksia. Julkisista ruokapalveluista käytetään myös nimeä joukkoruokailu, joka kuvastaa hyvin sitä, millaista ruokailu on. Niihin kuuluvat päiväkodit, koulut, sairaalat, vankilat ja puolustusvoimat. (Risku-Norja, Kurppa, Silvennoinen, Nuoranne & Skinnari 2010, a, 10).

Jokainen meistä kuuluu jossain elämänvaiheessa julkisten ruokapalvelujen piiriin. Lasten mennessä päiväkotiin nauttivat lapset jo julkisista ruokapalveluista. Mentäessä kouluun on koululounas julkisen ruokapalvelun ohjeistuksen mukaisesti valmistettu. Sama jatkuu monilla työpaikoilla sekä vanhuksena, jolloin saamme ruokamme taas julkiselta ruokapalvelulta. (Risku-Norja ym. 2010, a, 8).

Koska julkinen ruokahuolto on merkittävässä asemassa ihmisten ravitsemuksessa, on se myös tärkeä tekijä terveellisten ruokatottumusten edistämisessä. Tämä taas vaikuttaa suoraan terveydenhuollon kustannuksiin. Kouluikäisenä ruokailutottumuksista opitaan paljon, joten siihen tulisi kiinnittää huomiota. (Risku-Norja ym. 2010, a, 8).

2.2 Kouluruokailu

Kouluruuan järjestäminen käytännössä kuuluu kunnille ja kouluille, mutta laki turvaa kouluruokailun ylläpidon. Kouluruokailun tulee olla järjestetty niin, että ruokailutilannetta voidaan valvoa, esimerkiksi opettajien ruokaillessa oppilaiden kanssa. Tämä on tärkeää, sillä kouluruokailu on osa opetusta. Myös koko koulun henkilökunnan, niin opettajien kuin kouluterveydenhoitajienkin tulee kehittää kouluruokailujärjestelyjä kodin ja koulun kanssa. Ruuan tulee olla ravitsemussuositusten mukaista. Kouluruokailun tehtävänä on paitsi auttaa jaksamaan, myös ohjata lapsia ja nuoria tekemään terveellisiä ratkaisuja tulevaisuudessa. Ravitsemuskasvatuksella toivotaan, että lapset oppisivat arvostamaan täysipainoista ja terveellistä ruokaa. Ruokailuun tulee varata riittävästi aikaa, jotta eri-ikäiset lapset voivat nauttia ruokansa rauhassa. Ruokailun tulee sijoittua suomalaiseen ateriarytmiin sopivaksi. Täysipainoisen koululounaan nauttiminen antaa myös opiskeluvireyttä ja oppilaat jaksavat keskittyä paremmin. (Kouluruokasuositus 2008 3, 6 [viitattu 19.10.2010]).

Ruokailutilan tulee olla viihtyisä ja kannustaa oppilaita syömään. Ruuan houkuttelevuudella on olennainen merkitys ruuan menekille. Oikeanlainen ruokailutila ohjaa oppilaita ymmärtämään ruokailun ja yhdessäolon merkityksen. (Kouluruokailusuositus 2008, 7 [viitattu 4.1.2011]).

2.3 Kouluruoan ravitsemuksellinen laatu

Kouluruuan ravitsemuksellisessa laadussa erityisen tärkeää on, että energiaravintoaineiden saanti on suositusten mukaista, etenkin rasvan laatu. Ravitsemussuositusten mukaisesti rasvaa tulisi saada 30 % koko päivän saadusta energiamäärästä, ja tyydyttyneiden rasvojen osuuden tulisi olla enintään 10 %. Proteiinia tulisi saada 15 % koko energiamäärästä ja hiilihydraatteja 55 %. Suositukset ovat viitteellisiä, sillä kunkin oppilaan energiatarve voi vaihdella iästä tai koosta riippuen. Myös energiaravintoaineiden osuudet voivat vaihdella yksilöllisesti. Ravitsemussuositukset pohjautuvat Valtion ravitsemusneuvottelukunnan Suomalaiset ravitsemussuositukset - ravinto ja liikunta tasapainoon (2005) ohjeistukseen. (Kouluruokailusuositus 2008, 8).

Jotta kouluruoka olisi täyttävää ja ravitsevaa, tulee ruoka-aineiden valintaan panostaa. Ruoka-aineiden tulee olla kuitupitoisia ja vähärasvaisia. Kalaruokia tulee olla tarjolla vähintään kerran viikossa, kasviksia tulee tarjota monipuolisesti, eri lajeja vaihdellen, levitteiden ja salaatinkastikkeiden tulee olla valmistettu pehmeistä rasvoista. Ruokajuomina käytetään vähärasvaisia tai rasvattomia maitotuotteita ja vettä tulee olla tarjolla. (Kouluruokailusuositus 2008, 8).

Asiakkaan toimintaa helpottaa malliateria, joka on koottu ravitsemussuositusten mukaisen lautasmallin mukaan. Malliaterian esillä olo auttaa kokoamaan aterian ravitsemuksellisesti oikein. Malliateriaan kuuluu aterian eri osat lautasmallin mukaan, jotta myös salaattia, leipää, levitettä ja ruokajuomaa tulisi nautittua oikea määrä. Lautasmalli on Valtion ravitsemusneuvottelukunnan kehittelemä ohje, jonka mukaan ateria tulisi koostaa. Lautasmallin mukaisessa ateriassa lautasella on puolet kasviksia, neljännes kalaa, lihaa, munaruokaa tai palkokasveja ja neljännes energialisäkettä (peruna/riisi/pasta). (Suomalaiset ravitsemussuositukset 2005, 35).

2.4 Kouluruoka puhuttaa

Tutkimuksessa Kestävä kehitys ja julkiset ruokapalvelut- kerrotaan, kuinka julkisissa ruokapalveluissa, kuten kouluissa painotetaan terveellisyyttä ja ravitsemusta. Myös taloudellista tilaa pidetään yhä enemmän silmällä ja kaiken pitäisi olla yhä edullisempaa. Kustannussäästöjen lisäksi tehokkuusvaatimukset ovat kovat, jolloin terveellisyyttä ja ravitsemusta joudutaan karsimaan. Kuntien ruokapalveluissa työskentelee ammattitaitoista henkilökuntaa, joita kiinnostaa kestävä kehitys ja heillä on halu kehittää toimintaa. He myös tietävät ongelmat, mitkä jarruttavat tätä ajattelumallia. Julkinen ruokahuolto on tärkeässä asemassa, kun puhutaan kansanterveyden edistämisestä. (Risku-Norja ym. 2010, 1-2).

Kymen Sanomat uutisoi vuonna 2009: ”Vain peruna on täysin suomalaista koulujen ruokalistoilla”. Artikkelissa mainitaan, että kesäkurpitsa ja paprika ovat hollantilaisia. Saattaa myös olla, että seuraavalla viikolla paprika onkin kotimaista, vaihtelu johtuu kilpailutuksesta, jossa mukana on niin ulkomaalaisia kuin kotimaisiakin raaka-aineita. Ruoka on osittain kotimaista, mutta hyvin paljon mukana on myös ulkomaalaisia raaka-aineita. (Onali 2009).

Yle puolestaan uutisoi otsikolla ” Brasilialainen broilerinliha pois Helsingin koulujen ruokalistoilta”. Brasiliassa antibioottisten ravintolisien käyttö broilereille kohautti Suomessa. Antibiooteille vastustuskykyiset bakteerikannat voivat siirtyä eläimestä ihmiseen. Broilereiden käytöstä luovuttiin, vaikkakaan lihasta ei löytynyt antibioottijäämiä. Syy, miksi brasilialainen broileri on joutunut koulujen ruokalistoille, on hinta. Kilpailutuksessa ei saa käyttää perusteena maantieteellisiä rajoitteita, joten raaka-aineet voivat tulla mistä vain. (Yle 2009).

Kouluruokailusuosituksessa kerrotaan, miten tärkeässä asemassa on koulun ja kodin välinen yhteistyö. Monissa koulussa opetetuissa oppiaineissa heijastuu ruokailun tärkeä merkitys. Niin terveystiedon-, ympäristö- ja luonnontieteen- sekä kotitalouden tunneilla opitaan ruokailuun ja ruokaan liittyviä asioita. Käytännössä asioita opitaan ruokailutilanteessa, jossa on myös aikuisia valvomassa, jotta ruokailu sujuisi asianmukaisesti. Kouluterveydenhuollon tulee olla myös mukana yhteis-

työssä kouluyhteisön eri toimijoiden kanssa, jotta täysipainoinen ateria ja terveellinen kouluruokailu toteutuvat. (Kouluruokailusuositus 2008, 6).

Kaikkiin kouluihin olisi myös hyvä saada koottua toimikunta, joka koostuu eri alan osaajista. Toimikunnan tehtävänä on vaikuttaa kouluruokailun järjestämiseen ja kertoa mielipiteensä tarjottavasta ruuasta. Toimikunta on rehtorin koolle kutsuma ja se koostuu muun muassa terveydenhuollon henkilökunnasta, opettajista, oppilaiden vanhemmista, kotitalousopettajista sekä tietysti keittiön henkilökunnasta. Jotta ruokailu onnistuu ja ruoka maistuu, tulee keittiöllä työskennellä ammattitaitoinen ja motivoitunut henkilökunta. (Kouluruokailusuositus 2008, 6).

2.5 Hankinnat

”Julkisen hankinnan tekeminen edellyttää hankinnan huolellista suunnittelua, hankintaprosessin hallintaa ja hankinnan toteuttamista eli sopimuksen täytäntöönpanoa.” (Ylestä julkisista hankinnoista 2011 [viitattu 13.1.2011]).

Suomessa julkisia hankintoja säätelevät hankintalaki (348/2007.) Julkisten hankintojen tärkeimmät pääperiaatteet ovat tasapuolisuus, avoimuus, julkisuus sekä tarjoajien ja ehdokkaiden syrjimätön kohtelu. Hankintaprosessi alkaa tarjouspyyntöjen työstämisellä ja hankinnoista ilmoittamisella. Hankintaprosessi päättyy, kun hankintasopimus on saatu aikaan. Koska julkisten hankintojen yksi pääperiaate on avoimuus, tulee hankinnoista tehdä ilmoitus, mikä on laaja ja avoin. Tällä pyritään pitämään huoli siitä, että hankintayksikkö hyödyntää markkinoilla vallitsevan kilpailun. Avoimuudella halutaan myös saattaa tieto hankinnan alkamisesta ehdokkaiden ja tarjoajien tietoisuuteen. (Yleistä julkisista hankinnoista 2011 [viitattu 13.1.2011]).

2.6 Tarjouspyyntö

Hankintoja tehdessä, tarjouspyyntö on tärkein asiakirja, joka laaditaan yksinkertaisesti ja selkeästi. Tarjouspyynnössä tulee mainita mitä hankitaan, millä ehdoilla, hankintamenettelyn sisältö ja vaiheet sekä mihin kriteereihin hankinnoissa painotetaan. Tarjouspyyntö on sitova, eikä ehtoja voi muuttaa hankintoja tehdessä. (Syyrakki 2009, 33).

Kun hankintoja tehdään, tulee hankkijan arvioida tiettyjä kriteereitä, joiden tulee täyttyä. Kriteerien avulla tarkistetaan tarjoajien (toimittajien) kelpoisuus kyseiseen tarkoitukseen. Kriteerit liittyvät niin tarjoajien ominaisuuksiin kuin tuotteenkin ominaisuuksiin. Tarjoajilta vaaditaan muun muassa ammattitaitoa, toimivaa omavalvontasuunnitelmaa ja kuljetuslogistiikan toimivuutta. Tuotteen ominaisuuksissa tulee huomioida muun muassa suolapitoisuus, rasvapitoisuus, lisäaineettomuus ja tuoreus. Nämä kriteerit tulee suhteuttaa hankinnan tarkoitukseen, luonteeseen ja laajuuteen. Jotta tarjoaja pääsee vertailuun mukaan tulee kaikkien lukuisten ehtojen täyttyä. (Syyrakki 2009, 40).

Tarjousta laatiessa on tärkeää, miten esittää tuotteille kohdistettuja vaatimuksia. Kun elintarvikehankintoja laaditaan, voidaan niille asettaa sekä vähimmäisvaatimuksia että vertailukriteereitä. Vähimmäisvaatimusten tulee täyttyä ja vertailukriteerien mukaan tehdään päätös valinnasta. (Ostajan opas 2009, 42).

Hankintayksiköiden tulee ilmoittaa julkisista hankinnoistaan sähköiseen ilmoitusjärjestelmään, HILMA: an. HILMA on työ- ja elinkeinoministeriön ylläpitämä, sähköinen ja maksuton järjestelmä. Vastaavasti yritykset saavat HILMA: sta tietoa meneillään olevista hankintamenettelyistä sekä ennakkotietoa tulevista hankinnoista. (Yleistä julkisista hankinnoista 2008 [viitattu 20.4.2011]).

HILMA: n verkkosivuilla on määritelty mitä julkiset hankinnat ovat. Julkisia hankintoja ovat sellaisia, joita hankintayksiköt tekevät oman organisaationsa ulkopuolella; rakennusurakka-, palvelu tai tavarahankintoja, joita valtion tai kunnan laitokset tekevät. Julkisia hankintoja tehdessä tulee noudattaa hankintalainsäädännössä sää-

dettyjä määräyksiä. Tämän tavoitteena on tehostaa julkisten varojen käyttöä. Hankinnat kilpailutetaan avoimesti ja tehokkaasti sekä kilpailuun osallistuvia yrityksiä tulee kohdella tasapuolisesti. Julkisia hankintoja kilpailutettaessa, tulee valita hankinnan luonteeseen sopiva hankintalainsäädännön mukainen menettelytapa. Menettelytavan kulkuun vaikuttaa se, ylittääkö se EU:n kynnysarvon tai kansallisen kynnysarvon vai ei. Mikäli arvo ylittää EU-kynnysarvon, tulee siitä ilmoittaa EU:n laajuisesti. Hankinnoista, jotka ylittävät kansalliset kynnysarvot tehdään ilmoitus sähköisesti HILMA: ssa. Yhteistä kaikilla tavoilla on niiden avoimuus. (Yleistä julkisista hankinnoista 2008 [viitattu 20.4.2011]).

3 LÄHIRUOKA

Lähiruoka- sanan selittäminen on monelle kuluttajalle hankalaa. Sanan tarkkaa merkitystä ei tiedetty ja se yhdistettiin lähellä sijaitsevaan nakkikioskiin. Mielenkiintoisia vastauksia antoivat he, jotka eivät olleet aiemmin kuulleet lähiruuasta. Nakkikioskin lisäksi muita erikoisia vastauksia olivat päivittäin syötävä ruoka, lähikauppa, viimeksi syöty ruoka, työpaikkaruokala sekä kotimainen ruoka, joka ei ole tuotu kaukaa. (Leipämaa & Laaksonen 2003, 27).

Kuluttajatutkimuskeskuksen teettämän tutkimuksen mukaan kuluttajat, kunnanjohto ja suurkeittiöiden edustajat mieltävät lähiruuan sadan kilometrin säteellä tuotetuksi ruuaksi. Myös lähiruuan käytön toivottiin lisääntyvän. Pienten kotimaisten elintarvikeyritysten kilpailun toivottiin lisääntyvän. Vastaajat toivoivat lähiruuan käytön lisääntyvän enemmän kuin kotimaisen luomuruoan käytön. Kuljetusmatkojen toivottiin lyhenevän, mutta todellisuudessa ne pitenevät. Myös elintarvikeketjun jäljitettävyyteen toivottiin parannusta. (Isoniemi ym. 2006, 16).

Sanaa ”lähiruoka” ei ole määritelty niin tarkasti kuin sanaa luomuruoka. ”Luomu” herättää mielikuvan luonnonmukaisesti tuotetusta ruuasta, kun taas lähiruuan määritys jää hämärän peittoon tai mieleen tulee monia ajatuksia sanan varsinaisesta merkityksestä. Luomuruualla tarkoitetaan luonnonmukaista ruokaa. Ruoka on tuotettu luonnonmukaisesti, ilman keinolannoitteita. (Luomu fi- verkkosivut [viitattu 4.5.2011].) Lähiruoka- sana on tullut julkisuuteen 1990- luvulla, mutta vuonna 2000 lähiruoka on saanut Lähiruokatyöryhmän toimesta varsinaisen määritelmän. Määritelmät vaihtelevat sen mukaan, kuka sitä käyttää, mutta esimerkiksi Suomen elintarviketeollisuusliitto ry määrittelee sanan Suomessa tuotetuksi ruuaksi. (Mäkipeska & Sihvonen 2010).

Ruuan valintaan vaikuttaa moni asia. Kuluttajat toivovat ruualta edullista hintaa, ympäristöystävällisyyttä, terveellisyyttä sekä turvallisuutta. Nykyään kuluttajat ovat yhä tietoisempia siitä, mitä he haluavat syödä ja haluavat rahalleen enemmän vastinetta. Heitä kiinnostaa myös se, missä ruoka on tuotettu ja miten pitkään sitä on kuljetettu, mikä taas herättää epäilystä siitä, onko kylmäketju ollut katkeamaton.

Lähellä tuottaminen myös lisää oman talousalueen hyvinvointia. (Mäkipeska & Sihvonen 2010).

3.1 Lähiruoka osana kestävää kehitystä

Kuluttajaviraston verkkosivuilla kerrotaan lähiruuan vaikutuksista kestävään kehitykseen. Verkkovivuilla on myös lähiruoka määritelty lyhyesti, mutta selkeästi: ”*Lähiruoka on ruoantuotantoa ja -kulutusta, joka käyttää oman alueensa raaka-aineita ja tuotantopanoksia edistäen oman alueensa taloutta ja työllisyyttä.”* (Kuluttajavirasto [viitattu 13.4.2010]).

Myös Marttaliiton verkkosivuilla kerrotaan, mitä etuja lähiruuan käytöllä on. Lähiruoka tunnetaan turvalliseksi, sillä usein tuottaja tunnetaan tai ainakin tiedetään. Sivuilla myös mainitaan, että ympäristö kuormittuu vähemmän, kun käytetään lähiruokaa. (Martat: Lähiruokaa kotisi alueelta 2011[viitattu 13.4.2011]).

Lähiruoka on ekologista, sillä kuljetusmatkat ovat lyhyempiä, tuotteissa käytetään vähemmän pakkausmateriaaleja, tuotanto on pientä, jolloin voidaan käyttää uusiutuvaa energiaa, luonnonvaroja voidaan kierrättää paikallisesti, lisäaineita tarvitaan vähemmän, jolloin ruoka on tuoretta. Lähiruoka ylläpitää myös kotimaista tuotantoa. (Kuluttajavirasto [viitattu 13.4.2010]).

3.2 Lähiruuan tulevaisuus

Lähiruuasta on tullut maailmanlaajuinen trendi. Lähiruokaa löytyy jo kaupoistakin, mutta ongelmana ovat elintarviketeollisuuden ja kauppojen pääpainot suureen jakeluun ja logistiikkaan sekä tietysti keskittämisen tehokkuuteen. Lähiruuan osuutta on pyritty lisäämään, mutta toistaiseksi markkinointi on ollut vähäistä. Tämä taas heijastuu suoraa menekkiin. (Mäkipeska & Sihvonen 2010, 4).

3.3 Lähiruuan mahdollisuudet julkisella sektorilla

Sisä- Savon seuturyhmä on toteuttanut vuonna 2009 hankkeen eri rahoittajien avustamana, jossa selvitettiin Sisä- Savon neljän kunnan ammattikeittiöiden käyttämien raaka-aineiden alkuperää. Selvitys toteutettiin Suonenjoella, Kiuruvedellä, Kuopiossa ja Juankoskella. Tuloksista selvisi, että paikallisesti tuotettua ruokaa voitaisiin käyttää nykyistä enemmän. Lähiruokaa käytettiin enemmän sellaisissa kunnissa, joissa ateriamäärät olivat pienempiä. Paikallisesti tuotetuista ruuista eniten käytettiin leipää, marjoja, perunaa ja porkkanaa. Myös lähituotettua järvikalaa ja pakastevihanneksia käytettiin hieman. Maakunnassa olisi myös tarvetta lihavalmisteille ja lihalle. Yleisimmin käytettyjä sesonkituotteita ammattikeittiöissä olivat tuoreet kotimaiset marjat, kasvikset ja omenat. Myös sesonkituotteiden käyttöä voitaisiin vielä lisätä. (Vänttinen & Korpi-Vartiainen 2009, 3).

Tutkimuksessa ”Miksi julkisissa ruokapalveluissa on niin vaikea käyttää ekologisia raaka-aineita”- on haastateltavilta kysytty miten ammattilaiset ymmärtävät ekologisen ruoan, miten sen käyttöä voitaisiin edistää ja millaisia jännitteitä sen käytöstä aiheutuu eri tasojen välille. Tulokset kertovat, että ammattilaiset eivät käyttäneet sanaa ekologinen ruoka, vaan se yhdistettiin ennemminkin ympäristöterveyteen. Ammattilaiset käyttivät termejä kotimainen, ulkomainen, lähi- ja luomuruoka sekä ympäristötekninen ruoka. Ympäristö- sana oli kaukana keittiöstä, sillä ympäristöuhkina nähtiin maaperän saastuminen, rehevöityminen ja polttoaineiden kuluminen. Sen sijaan ilmastonmuutoksesta ei puhuttu lainkaan. Ekologisen ruoan näkeminen vaatii selkeyttämistä, sillä ammattilaiset eivät juuri osanneet määritellä sitä. Jotta tulevaisuudessa onnistutaan rakentamaan kestäviä ruokapalveluita, pitäisi organisaatioiden eri tasojen ammattilaisten ja asiantuntijoiden puhaltaa yhteen hiileen. (Mikkola 2008, 1).

4 HAASTATTELUTUTKIMUS PARKANON KAUPUNGIN RUOKAHUOLLON ESIMIEHILLE

4.1 Parkanon kaupungin ruokapalvelut

Parkanon kaupungin sivistystoimen talouspäällikkönä toimii Martti Humala. Sivistysosastoon kuuluvat Keskustan koulu, Yhteiskoulu, Pohjois-Parkanon koulu sekä Kallion päiväkoti. Yhteiskoulun keittiöltä kuljetetaan ruoka kahteen päiväkotiin, Veitikkaan ja Sinilintuun. (Simonen 2011).

Asiakaskunta koostuu:

- Keskustan koulusta (470)
- Yhteiskoulusta (yläaste, lukio, Veitikka, Sinilintu, esikoulu, iltapäiväkerho) (550, osa kuljetetaan)
- Pohjois- Parkanon koulusta (50)
- Kallion päiväkodista (80)

Perusturvaosaston johtajana toimii Vuokko Kuusiluoma. Perusturvaosastoon kuuluva Rauhalan palvelukeskus toimii keskuskeittiönä, jossa valmistetaan ruokaa eri asiakasryhmille, osa ruuista kuljetetaan muualle. Kaikkiaan lounaita valmistetaan noin 280 asiakkaalle. (Simonen 2011).

Asiakaskunta koostuu:

- Kotipalvelusta (60, kuljetetaan)
- Terveyskeskuksesta (50, kuljetetaan)
- Terveyskeskuksen henkilökunnasta (35, kuljetetaan)
- Päiväkoti Nassikasta (17, kuljetetaan)
- Kehitysvammaisten päivä- ja työtoimintakeskus Pajulinnusta (19, kuljetetaan)
- Rauhalakodista (60)

- Rauhalan palvelukeskuksen ruokasalin asiakkaista (35)

Kaikissa toimipisteissä ruokalistana on kuuden viikon kiertävä lista, joka on kaikilla keittiöillä sama. Ruokalista löytyy Internetistä, Parkanon kaupungin verkkosivuilta sekä paikallislehti Ylä-Satakunnasta. (Simonen 2011).

4.2 Hankinnat Parkanossa

Parkanon kaupungin ruokahuollon yksiköt ovat Rauhalan Palvelukeskus, yhteiskoulun keittiö (ylä-aste ja lukio), Keskustan koulu (ala-aste), Pohjois-Parkanon koulu (ala-aste), terveyskeskus, Kallion päiväkoti, Nassikka (päiväkoti), Veitikka (päiväkoti) ja Peukaloinen (päiväkoti). (Simonen 2011).

Hankinnat tehdään avoimesti, hankintalakia noudattaen ja julkaistaan hankintailmoitus Hilmassa sähköisesti sekä Parkanon kaupungin verkkosivuilla. Hankinnat tehdään yhteisesti sivistysosaston ja perusturvaosaston kesken. Hankinnat ovat voimassa kaksi vuotta, jonka lisäksi niihin saa optiota vuoden kerrallaan, eli yhteensä ne ovat voimassa enimmillään neljä vuotta. Parkano ei kuulu hankintarenkaaseen. (Simonen 2011).

Kokonaisuudet, joista osatarjous hyväksytään:

1. Lihatuotteet ja valmisruoka
2. Maito- ja maitotaloustuotteet
3. Kuivat elintarvikkeet ja muut tukkutuotteet
4. Pakasteet
5. Perunat ja tuoretuotteet

Jokaiseen kokonaisuuteen valitaan yksi toimittaja. Tarjoaja voi tehdä tarjouksen, mikäli sillä on 80 % tuotteita valikoimassa. (Simonen 2011).

Valintaperusteiden painoarvoilla vertaillaan tarjoajien tarjouksia. Hinnan (55 %) ja laadun (45 %) panoarvot muodostuvat seuraavista tekijöistä:

- Elintarvikkeiden laatuvaatimukset (ravitsemusnäkökohdat) 20 %
- Toimitusvarmuus ja – ehdot, tuotteen saatavuus 20 %
- Sähköinen asiointi (tilaukset, tuotetiedot, laskutus) 2,5 %
- Ympäristönäkökohdat 2,5 % (Simonen, 2011).

4.3 Tutkimuksen tavoitteet

Tutkimuksen tavoitteena oli selvittää, käytetäänkö Parkanon ruokapalveluiden raaka-ainevalinnoissa lähiruokatuotteita ja onko tulevaisuudessa mahdollista käyttää niitä enemmän. Työssä kartoitettiin myös esimiesten mielipiteitä lähiruuasta. Myös lähiruuan käytön mahdolliset esteet selvitettiin. Lisäksi kartoitettiin, onko ruokalista suunniteltu ravitsemuksellisesti, sekä onko kuitu-, rasva-, ja suolapitoisuudet huomioitu.

4.4 Aineisto ja menetelmät

Tutkimusmenetelmäksi valittiin kvalitatiivinen tutkimus. Kvalitatiivisessa, eli laadullisessa tutkimuksessa kuvataan todellista elämää. Haastateltavat vastaavat kysymyksiin sillä tietämyksellä, mitä heillä on ja omilla näkökulmillaan. Haastateltavat saattavat vastata sen mukaan kysymyksiin, minkä he kokevat tärkeäksi, tai minkä alan osaajia he ovat. Laadullisen tutkimuksen tarkoituksena on paljastaa tosiasioita. (Hirsjärvi, Remes & Sajavaara 1997, 151).

Haastateltaviksi valittiin Parkanon kaupungin ruokahuollossa toimivat esimiehet. Päiväkoti ja koulut kuuluvat sivistysosaston hallinnonalaan ja Rauhalan palvelukeskus perusturvaosaston hallinnonalaan. Kaikki viisi haastateltavaa olivat naisia ja he suostuivat haastatteluun. Kaikki olivat toimineet esimiesasemassa vähintään kymmenen vuotta. Haastateltavien keski-ikä oli noin 53 vuotta.

Tässä työssä haastateltavat saivat vastata omien näkemyksien mukaan, sekä oman koulutus- ja työtaustan mukaan. Lähiruoka saattaa herättää haastateltavissa

monenlaisia näkökulmia ja mielipiteitä, joten laadullisen tutkimuksen koettiin olevan hyvä tutkimusmuoto.

Haastateltaville lähetettiin haastattelun aiheet ja kysymykset (liite 1) sähköpostitse sekä osalle postitse noin viikkoa ennen haastattelua. Näin heillä oli aikaa tutustua kysymyksiin ja miettiä alustavia vastauksia.

Kaikki haastattelut tehtiin haastateltavien työpaikoilla pääsääntöisesti työaikana. Haastateltavilta kysyttiin lupaa haastattelun nauhoittamiseen, jota kukaan ei kieltäytynyt.

Kaikki haastattelut toteutettiin tammikuun 2011 aikana. Haastattelut aloitettiin toimeksiantajasta, jolloin nähtiin miten haastatteleminen onnistuu. Tällöin olisi voinut tehdä vielä jotain muutoksia lomakkeeseen, mutta siihen ei ollut tarvetta. Teemahaastattelussa jokainen sai kertoa vapaasti myös omia mielipiteitään valmiiksi esitettyjen kysymysten lisäksi. Haastattelut sujuivat kysymyslomakkeen mukaan ja miltei kaikki haastateltavat kertoivat vielä vapaasti omia mielipiteitään. Haastattelut kestivät viidestä minuutista aina 20 minuuttiin saakka. Haastattelut tehtiin kunkin työntekijän omalla työpaikalla ja sovin jokaisen kanssa, mikä olisi paras aika haastattelulle. Yhden haastattelun tein työntekijän työajan ulkopuolella, sillä tilanne ei muuten olisi ollut rauhallinen.

4.5 Taustatiedot

Kaksi haastateltavaa on suorittanut restonomi (AMK) tutkinnon ja kaksi suurtalousesimies koulutuksen. Yksi haastateltava on käynyt emäntäkoulun, muttei esimiestyöhön painottuvaa koulua. Kaksi on myös toiminut opettajana ammattikoulussa. Yksi haastateltava toivoi myös ”emäntä” nimikkeeseen uudistusta, sillä nimike vaikuttaa työn ja ruuan arvostukseen. Hän toivoi, että joskus he olisivat ravitsemistyönjohtajia.

Kaikki haastateltavat kertoivat lähiruuan olevan tärkeää ja että siihen tulisi olla mahdollisuus panostaa enemmän. Kaikki myös totesivat lähiruuan hinnan olevan

kalliimpaa, eivätkä lähiruokatoimittajat pysty toimittamaan tuotteita niin paljon kuin sitä tarvittaisiin.

Vaikka paikkakunnalla on lähiruuan tuottajia, eivät he välttämättä pysty toimittamaan tuotteita suuria määriä keittiöille. Esimerkiksi teemapäiviin raaka-aineiden saanti olisi mahdollista. Keittiöiden tulee luottaa tuottajiin, sillä ruokaa on oltava tarjolla asiakkaille.

4.6 Lähiruoka

Kaikille haastateltaville käsite lähiruoka oli tuttu. Ensimmäinen haasteltava määritteli lähiruuan 100–150 kilometrin säteellä tuotetuksi, mutta toisaalta myös Suomessa tuotetuksi ruuaksi, sillä ”ulkomailta tuodaan nykyään niin paljon ruokaa”. Toinen kertoi, että lähiruoka on ollut jo pitkään tuttu käsite. Kolmannelle haastateltavalle lähiruoka toi mieleen omalla paikkakunnalla tuotetun ruuan, mutta myös toisaalta koko Suomessa tuotetun ruuan, vähän sen mukaan, miten sen ajattelee. Neljäs ei kertonut tarkkaa määritelmää lähiruualle, mutta haastattelusta kävi ilmi, että hän mieltää sen hyvin samoin kuin muutkin. Viides haastateltava totesi, että lähiruoka käsitteestä hänelle tulee mieleen hinta, sekä sen tuoma työllisyys, eli koki sen hyvänä asiana.

Eräs haasteltava kertoi vielä, että kaikkiin toimipisteisiin tulee vihannekset ja perunat lähitukusta, jotka on tuotettu lähimaakunnassa. Osaan paikoista tulee myös kananmunat samasta lähitukusta.

4.6.1 Lähiruuan käyttö

Lähiruokaa käytettiin jokaisessa paikassa jonkin verran. Neljä haastateltavaa kertoi, että itse poimittuja marjoja käytetään ruuanvalmistuksessa. Osa itse poimituista marjoista oli heidän poimimia, osa oppilaiden ja osa lähituottajilta hankittu. Yhdessä paikassa marjat oli miltei ainoa lähiruoka tällä hetkellä. Muissa paikoissa käytettiin myös muita lähiruokatuotteita kuten lähileipomoiden tuotteita ja vihan-

neksia. Yksi haastateltava kertoi, että he käyttävät lähimarjoja ja – sieniä. Toinen haastateltava sanoi, että heillä on ollut mahdollista tilata pieniä eriä kokeillakseen lähiruokatuotteita, mikäli sopiva toimittaja vain löytyy. He hankkivat tuoretta kalaa, silloin kun sitä on saatavilla paikalliselta toimittajalta, jolloin laatu menee hinnan edelle. Haastateltava myös muistutti, että asiakkaille tulee tuottaa makuelämyksiä ja antaa mahdollisuus maistaa eri tuotteita. Haastattelussa korostettiin, että tuotteiden on oltava keittiöllä silloin kun on sovittu, ja näin ollen tiettyihin toimittajiin voi luottaa, eikä tarvitse pelätä tuleeko tuotteita vai ei. Miltei joka paikkaan vihannekset tulivat lähikunnan tukusta, jotka on tuotettu lähimaakunnassa. Haastattelu nosti esille lähiruuan vähäisen käytön.

4.6.2 Lähiruuan saatavuus

Haastateltavat kertoivat, ettei lähiruuantuottajia ole juurikaan paikkakunnalla. Osa myös totesi, että vaikka tuottajia jonkin verran onkin, niin ne eivät pysty toimittamaan heille tarvittavia raaka-ainemääriä. ”*Ja lähiruuasta sen verran, että siihen meillä ei oo sillai mahdollisuutta, että me saatais kaikkia aineita lähiruokana”* ja ”*en tiedä, mahtaako täällä niitä niin kauheesti olla*. Eräs haastateltava mainitsi myös, että lähiruokatuottajien jäädessä eläkkeelle valikoima vähenee entisestään. Eikä jatkajia aina ole. Yksi haastateltava kertoi myös, että nykyään tulee esimerkiksi perunoiden tulla keittiölle kuorittuna, eikä lähituottajilla ole siihen aina mahdollisuutta.

4.6.3 Lähiruuan käyttö tulevaisuudessa

Lähiruuan käytön mahdollisuudet tulevaisuudessa nähtiin niin haasteena kuin mahdollisuutenakin. Kaikki mainitsivat esteeksi hinnan ja kaikki toivoisivat, ettei hinta vaikuttaisi valintoihin niin paljon. ”*Ehkä tässä nyt tuli se esille, että tuo hinta se on semmonen peikko. Nytkin on 0,85 € per oppilas, niin ei sillä kovin kauheesti tehdä”.* Toinen haastateltava taas kertoi, että heillä on ajatuksena lähteä mukaan lähiruokaprojektiin. Tarkemmin hän ei osannut tulevaa projektia vielä määritellä, sillä siihen osallistumismahdollisuutta alettiin vasta kartoittaa. Kyseisellä keittiöllä

käytettiin lähiruokana perunaa, marjoja ja sieniä. Kolmas haastateltava epäili, mahtaako lähiruuantuottajia enää tulevaisuudessa olla, sillä monet tuottajat ovat lopettaneet eläkeiän saavuttua. Mutta lähiruuan käyttö voisi lisääntyä, jos jatkajia tiloille löytyy. Neljäs haastateltava kertoi, että raha ratkaisee valinnoissa ja uskoi lähiruuan olevan myös tulevaisuudessa kalliimpaa. Heillä ainoana lähiruokana oli marjat. Lähiruuan käytön etuina hän mainitsi myös työllistymisen lisääntymisen paikkakunnalla, ja tiivisti vielä loppuun, että tämä olisi positiivista ja suotavaa. Viides haastateltava toivoi tulevaisuudessa käytettävän mieluusti kotimaisia raaka-aineita. Ja toivoi myös käytettävän lähiruokaa, mikäli se on mahdollista.

4.6.4 Lähiruuan hygieenisyys

Lähiruuan hygieenisyyttä ei epäillyt kukaan viidestä haastateltavasta. Kaikilla tuntui olevan seuraavanlainen asenne: ”*Yhtään en epäile sen hygieenisyyttä, lähiruuan. Että enemmänki epäilen niiden thaimaasta tuotujen sun muiden juttuja”.* Muut korostivat omavalvonnan tärkeyttä ja se takaamaa puhtautta. Eräs haastateltava totesi myös, että lähiruuan olevan hyvä asia, mikäli se on tarkistettu, sillä ruokaa syövät lapset.

4.7 Ravitsemuksellisuus

Keittiöt noudattavat yhteistä kuuden viikon kiertävää ruokalistaa pääpiirteittäin, joten ravitsemuksellisuusseikat olivat miltei samoja joka paikassa. Toki kohderyhmä, eli asiakkaat vaikuttavat ruokalistasuunnitteluun ja sen muokkaamisen keittiökohtaisesti. Keittiöillä ei ollut vakioituja ruokaohjeita.

Kuitu-, rasva- ja suolapitoisuuksien ohjeistus tulee myös ravitsemussuosituksista, joten niiden käyttö oli joka keittiöllä sallituissa rajoissa. Yksi haastateltava kertoi, että kuitua saadaan tummasta riisistä ja – pastasta. Toinen haastateltava myönsi, että suolan käyttöön tulisi kiinnittää enemmän huomiota, sillä kun tekijät vaihtuvat, saattaa myös suolan määrä vaihdella. Hän myös lisäsi, ettei nykykeittiöillä edes ole mahdollisuutta paistaa tai käristää, sillä paistinpannuja ei enää ole, vaan kaikki

kypsennys tapahtuu uunissa. Kolmas haastateltava tiivisti asian näin: *”Ja ruokalista suunnitellaan tietysti ravitsemuksellisesti, kouluruokasuositusten mukaisesti, jotka tulee sitten tuolta ylemmältä taholta ohjeet. Ja siinä jo ohjees tulee tietenkin tämä kuituasia, että käytetään kokoviljatuotteita, kasviksia ja muuta tämmöstä. Suola on hyvin tarkoin määritelty, minkä verran sitä saa olla, samoin rasva ja rasvan laatu on tosi tarkasti määritelty mitä se on ja mitä se saa olla”.* Neljäs haastateltava kertoi, että on heillä ruokalistalla rautapäivä sekä kalapäivä kaksi kertaa viikossa.

Joukkoruokailun kehittäminen toimenpidesuosituksessa kerrotaan, että ruoka on terveyttä edistävää, mikäli energian saanti ja kulutus ovat tasapainossa, kuitupitoisten hiilihydraattien ja hedelmien, kasvisten ja marjojen lisätään, suolan ja sokerin käyttöä vähennetään sekä kovan rasvan käyttöä vähennetään ja osan korvaamista pehmeillä rasvoilla. Näitä voidaan kutsua ruuan terveellisyyden indikaattoreiksi. Jotta vitamiinien ja kivennäisaineiden saanti on riittävää, tulee elintarvikkeita käyttää monipuolisesti. Tämä saavutetaan, kun käytössä on riittävän usein kiertävä ruokalista sekä tarjoamalla kalaa joka viikolla. Indikaattorit, jotka kuvaavat ravitsemuslaatua voivat olla erilaisia, mutta niiden tulee sopia kansallisiin ruokailutottumuksiin sekä niissä esille tulleiden ravitsemusongelmien korjaamiseen. Indikaattorit voivat liittyä elintarvikkeiden ravitsemuslaatuun, keittiön ruuanvalmistuskäytöntäihin sekä tarjolla olevien tuotteiden, aterioiden ja ateriakokonaisuuksien ravintosisältöön. (Joukkoruokailun kehittäminen Suomessa 2010, 36 - 37).

4.8 Johtopäätökset

Kaikki haastateltavat suhtautuivat positiivisesti lähiruokaan. Vastauksiin vaikutti olennaisesti esimiesten koulutustausta, ikä ja työpaikka. Haastattelusta selvisi, että mitä enemmän esimies on kouluttautunut, sitä enemmän hän tiesi asiasta ja osasi vastata kattavasti kysymyksiin. Esimerkiksi lähiruuan saatavuuteen he vastasivat erilailla. Valmistettavien aterioiden määrä vaihtelee yksiköissä aina 50 ateriasta 500, joka heijastuu keittiöiden toimintatavoissa. Lähiruuan käyttö pienissä toimipisteissä oli helpompaa kuin isoissa, sillä oppilasta kohden käytettävä rahamäärä oli suurempi.

Haastatteluista nousi esille kiinnostus lähiruokaa kohtaan, mutta myös sen vähäinen käyttö. Haastateltavat kokivat lähiruuan hyväksi asiaksi. He kertoivat, että ruokalista on suunniteltu ravitsemuksellisesti. Haastateltavat totesivat, ettei paikkakunnalla juurikaan ole lähiruokatuottajia. Asiasta on kirjoitettu myös paikallislehti Ylä-Satakunnassa, jossa haastateltiin eri tuottajia. Joitain tuotteita, esimerkiksi naudanlihaa ja kananmunia tuotetaan. Haastateltavat kertoivat, etteivät tuottajat välttämättä pysty tuottamaan toimipisteiden tarpeisiin riittäviä määriä tuotteita. (Lehto, Martikainen & Kallio 2010, 8-9, 78).

Lähiruokaprojekti oli aloitettu keittiöllä, minkä haastateltava mainitsikin ehkä aloitettavan lähiaikoina.

Lähiruuan käytölle ilmenneet esteet olivat odotettavia. Tulevaisuus nähtiin niin haasteena kuin mahdollisuutenakin ja henkilökunnalla oli halua edistää lähiruuan käyttöä.

Keittiöiden yhteistyötä voisi laajentaa ja järjestää henkilökunnan kanssa esimerkiksi kokouksia, joissa käsiteltäisiin lähiruuan käyttöä. Myös poliitikkojen panos lähiruuan käytön edistämiselle tulee ottaa huomioon, sillä he voisivat tehdä asialle muutoksia.

5 Pohdinta

Aiheina lähiruoka ja kouluruoka ovat erittäin laajoja käsitteitä ja aiheiden rajaaminen vaati pohdiskelua. Lähiruoka itsessään sisältää jo paljon asiaa ja kun siihen liitetään vielä kouluruokailu, on paketti melko suuri. Materiaalia aiheista löytyi paljon.

Lähiruoka on ajankohtainen ja kasvava trendi. Lähiruuasta, niin kuin luomuruuastakin on tulossa tulevaisuudessa vieläkin suurempia trendejä.

Mikäli opinnäytetyöni olisi ollut laajempi, olisi esimerkiksi yhdelle koululle voinut järjestää lähiruuasta teemapäivän. Oppilailta ja henkilökunnalta olisi voinut kerätä palautetta siitä, mitä mieltä he ovat lähiruuasta ja itse tapahtumasta.

Teoriataustaa olisi voinut myös kirjoittaa kansainvälisestä näkökulmasta ja selvittää, miten esimerkiksi muualla maailmassa suhtaudutaan lähiruokaan. Myös lähituottajia olisi voinut haastatella esimerkiksi missä he toimivat ja mitkä ovat tulevaisuuden näkymät.

LÄHTEET

Hirsjärvi, S., Remes, P., & Sajavaara, P. 1997. Tutki ja kirjoita. Helsinki: Tammi.

Isoniemi, M., Mäkelä, J., Arvola, A., Forsman-Hugg, S., Lampila, P., Paananen, P. & Roininen, K. 2006. Kuluttajien ja kunnallisten päättäjien näkemyksiä lähi- ja luomuruoasta.[Verkkojulkaisu][Viitattu 13.1.2010] Saatavana: http://www.kuluttajatutkimuskeskus.fi/files/4888/2006_01_julkaisu_luomu.pdf

Joukkoruokailun kehittäminen Suomessa. 2010. Joukkoruokailun seuranta- ja kehittämistyöryhmän toimenpidesuositus. Sosiaali- ja terveysministeriön selvityksiä 2010:11.

Kokkonen, J. 2011. Studio 55 [Tv-ohjelma]. Mtv 3. 27.1.2011.

Kouluruokailusuositus 2008. Valtion ravitsemusneuvottelukunta. Helsinki.

Kuluttajavirasto. 7.4.2010. Eko-ostaja: lähiruoka tukee kestävää kehitystä. [Verkkosivu]Helsinki: Kuluttajavirasto. [Viitattu 13.4.2011] Saatavana:http://www.kuluttajavirasto.fi/fi-FI/eko-ostaja/elintarvikkeet/lahiruoka/

L 30.3.2007/348. Hankintalaki.

Lehto, M. Martikainen, N. Kallio, M. 2010. Kiinnostaako lähiruoka? Ylä-Satakunta. (78). 8-9.

Leipämaa, H. & Laaksonen, P. 2003. ”Kyllä lähiruokaa voisi syödä, mutta…” Kvalitatiivinen tutkimus lähiruuan hyväksymisestä osaksi omaa ruokailua. Vaasan yliopiston julkaisuja, Selvityksiä ja raportteja 104. Vaasa 2003.

Lintukangas, S., Manninen, M., Mikkola-Montonen, A., Palojoki, P., Partanen, M., Partanen, R. 2007 Kouluruokailun käsikirja. Opetushallitus.

Luomu.fi. 2011 [Verkkosivu][Viitattu 4.5.2011] Saatavana: http://www.luomu.fi/tietoja-2/hyvaa-puhtaasti

Martat. 2011. Lähiruokaa kotisi alueelta [Verkkosivu] [viitattu 13.4.2011]). Saatavana: http://www.martat.fi/neuvot_arkeen/ruoka/ekokokki/lahiruoka/

Mikkola, M., 2008. Miksi julkisissa ruokapalveluissa on niin vaikea käyttää ekologisia raaka-aineita? Maataloustieteen päivät. 2008. Esitelmä.

Mäkipeska, T. & Sihvonen, M. 2010. Lähiruoka, nyt! Trendistä markkinoille. Sitran selvityksiä 29.

Nuutila, J. 17.6.2009. Mikä sitten on suomalaista ruokaa? [Verkkojulkaisu][Viitattu 1.5.2011] Saatavana: http://www.jaakkonuutila.fi/index.php?option=com_content&view=article&id=68:mikasittenonsuomalaistaruokaa&catid=1:blogi&Itemid=1

Onali, N. 9.9.2009. [Verkkosivu] Vain peruna on täysin suomalaista koulujen ruokalistoilla. [Viitattu 13.11.2010]. Kymen Sanomat Saatavana: http://www.kymensanomat.fi/Talous--Talousuutiset/2009/09/09/Vain+peruna+on+t%C3%A4ysin+suomalaista+koulujen+ruokalistoilla/200937665778/8

Risku- Norja, H., Kurppa, S., Silvennoinen, K., Nuoranne, A. & Skinnari, J. 2010 a. Julkiset ruokapalvelut ja ruokakasvatus: Arjen käytäntöjen kautta kestävään ruokahuoltoon. MTT: Jokioinen.

Risku- Norja, H., Kurppa, S., Silvennoinen, K. & Skinnari, J. 2010 b. Liturgiasta käytäntöön: Kestävä kehitys ja julkiset ruokapalvelut. Mataloustieteen päivät. Esite.

Ruokatietoyhdistys ry. 24.3.2011. [Verkkojulkaisu]. Barometri: Suomalaiset odottavat maaseudulta lisää lähi- ja luomuruokaa.[Viitattu 1.5.2011] Saatavana: http://uutiset.ruokatieto.fi/WebRoot/1043198/X_Uutistenhallinta-2-1-palsta_uusi.aspx?id=1202917

Simonen, M. 2011. ruokahuollon esimies. Keskustan koulu. Parkano. Haastattelu. 13.1.2011.

Sitra. 29.4.2010. Lähiruokaloppuraportti. Helsinki: Esitys.

Suomalaiset ravitsemussuositukset- ravinto ja liikunta tasapainoon. 2005. Valtion ravitsemusneuvottelukunta. Helsinki.

Syyrakki, S. 2009. Ostajan opas: Paikallisruokaa omalta talousalueelta. FCG Efeko Oy. Helsinki.

Vänttinen, R. & Korpi-Vartiainen, J-P. 2010. Sisä-Savon seuturyhmä: Lähiruoan käyttö julkisen sektorin ammattikeittiöissä. Ruokatuotantosektorin aluetaloudellinen hyöty Pohjois-Savossa.

Yle. [Verkkosivu]. Brasilialainen broilerinliha pois Helsingin koulujen ruokalistoilta. 4.12.2009. [Viitattu 13.11.2010]. Saatavana::://yle.fi/alueet/helsinki/helsinki/2009/12/brasilialainen_broileri_pois_helsingin_koulujen_ruokalistoilta_1237828.html

Yleistä julkisista hankinnoista. Julkiset hankinnat: HILMA. Päivitetty 3.1.2008. [Verkkosivu]. Työ- ja elinkeinoministeriö. [Viitattu 20.4.2011] Saatavana: http://www.hankintailmoitukset.fi

Yleistä julkisista hankinnoista. Julkisten hankintojen neuvontayksikkö.[Verkkosivu] [Viitattu 13.1.2011)] Saatavana: http://hankinnat.fi/k_peruslistasivu.asp?path=1;161;120419;120423;12186

LIITTEET

Liite 1. Saatekirje & kysymyslomake

Liite 1. Saatekirje & kysymyslomake

Hei!

Olen kolmannen vuoden restonomiopiskelija Seinäjoen ammattikorkeakoulusta Kauhajoelta. Teen opinnäytetyötäni aiheesta: lähiruuan käytön mahdollisuudet Parkanon kaupungin ruokapalveluissa. Teen työhöni liittyen teemahaastattelun Parkanon kaupungin ruokapalveluista vastaaville henkilöille.

Olisitko Sinä kiinnostunut antamaan aiheeseen liittyen minulle haastattelun? Kysymykset tulevat liittymään yleisesti Parkanon ruokapalveluihin sekä itse lähiruokaan. Kartoittaisin ruokapalveluista vastaavien mielipiteitä asiasta. Liitteeksi laitan alustavan listan kysymyksistä, joita tulen kysymään. Kysymyksiin voi tulla vielä muutoksia. Kävisikö myös, että nauhoittaisin haastattelun? Saamiani vastauksia käsittelen työssäni luottamuksellisesti ja nimettömästi.

Sopisiko Sinulle haastattelu perjantaina 12.1.2010 klo 14.00? Soitan sinulle vielä ennen haastattelua varmistaakseni, että viesti on tullut perille. Haastatteluun kuluu aikaa noin 1 h – 1,5 h.

Kiitos jo etukäteen!

Yhteistyöterveisin,

Soila Koivunen

Opiskelija, Seamk liiketoiminta, kirs08

Ravitsemisalan yksikkö, Kauhajoki

soila.koivunen@seamk.fi

040-759 8553

Kysymyslomake

Taustatiedot:

- Työpaikka, jota edustat?
- Ikä, sukupuoli?
- Miten kauan olet työskennellyt täällä?
- Työnimike?

Ravitsemuksellisuus:

- Onko ruokalista suunniteltu ravitsemuksellisesti?
- Onko seuraavat ravintoaineet huomioitu ruokalistasuunnittelussa?
    - kuitu
    - suola
    - rasva / rasvan laatu

Lähiruoka:

Miten ruuanvalmistuksessa / tilauksia tehdessä otetaan huomioon lähiruoka, sesongit, hinta saatavuus?

Ratkaiseeko valinnoissa hinta vai laatu?

Miltä tulevaisuus vaikuttaa, olisiko silloin mahdollista käyttää enemmän lähiruokaa?

Jos käytätte lähiruokaa, mitä ne ovat?

Mitä ajatuksia Sinussa sana lähiruoka herättää?

Miten paljon käytätte lähiruokaa?