
RUOAN KOTIMAISUUSASTE SALON KAUPUNGIN RAVITSEMISPALVELUISSA



Ammattikorkeakoulun opinnäytetyö

Kestävän kehityksen koulutusohjelma

Forssa, kevät 2015

Hanna Veikkolin



FORSSA

Kestävän kehityksen koulutusohjelma

Tekijä	Hanna Veikkolin	Vuosi 2015
Työn nimi	Ruoan kotimaisuusaste Salon kaupungin ravitsemispalveluissa	

TIIVISTELMÄ

Tässä opinnäytetyössä selvitettiin ruoan kotimaisuusaste Salon kaupungin ravitsemispalveluissa. Opinnäytetyön tuloksena syntyi myös ehdotuksia kotimaisuusasteen lisäämiseksi ja ideoita tutkimuksen tuloksien jakamiselle asiasta kiinnostuneille ruokapalveluiden käyttäjille.

Opinnäytetyö koostuu teoriaosuudesta ja kotimaisuusasteen laskentaan kehitetyn menetelmän käyttöönotosta. Työn teoreettisessa viitekehityksessä määritellään kotimainen ruoka, käsitellään julkisten elintarvikehankintojen ohjauskeinoja sekä pohditaan kotimaisten elintarvikkeiden yhteiskunnallisia vaikutuksia. Tutkimusosiossa paneudutaan Salon kaupungin lounasruokalistoihin ja lasketaan reseptiikkaan pohjautuen tarjonnan kotimaisuusaste.

Työn tulosten pohjalta voidaan sanoa, että lounasvaihtoehdot osoittivat melko suurta hajontaa kotimaisuusasteen osalta, mutta asettuivat keskimäärin varsin korkealle, 80 prosentin, tasolle. Koska kaupungin heikko taloudellinen tilanne ei mahdollista määrärahojen lisäystä ruokapalveluiden käyttöön, on ratkaisut löydettävä muulla tavoin. Vaihtoehtona voidaan nähdä esimerkiksi voimakkaammin sesonginmukaisiin ruokalistoihin panostamista ja hankintojen toteuttamista vielä melko harvinaisen käänteisen huutokaupan avulla. Aktiivinen vuoropuhelu tuottajien kanssa voisi lisätä kotimaisten elintarvikkeiden tarjontaa. On hyvä kuitenkin pitää mielessä, että kotimaisen elintarvikkeen valinta ei aina ole ekologisin vaihtoehto.

Avainsanat Ravitsemispalvelut, elintarvike, elintarvikehankinnat, kotimainen

Sivut 46 s. + liitteet 6 s.

Forssa
Degree Programme in Sustainable Development

Author	Hanna Veikkolin	Year 2015
Subject of Bachelor's thesis	The domestic content of food in catering services in the City of Salo	

ABSTRACT

This thesis studies the domestic content of food in catering services in the City of Salo. As a result of the thesis, suggestions on increasing domestic content and ideas for sharing the results with interested catering service users were created.

The thesis consists of a theoretical part and the introduction of a method which was developed for calculating the domestic content. In the theoretical context of the thesis, domestic food is defined, public food procurement instruments are discussed, and the societal effects of domestic food are considered. In the research section, the focus is aimed on the lunch menus of the City of Salo and the domestic content of the offered selection is calculated on the basis of recipes.

Based on the results of the thesis, it can be said that the lunch options showed a relatively high degree of dispersion in terms of domestic content, but on average settled at quite a high level, at 80 percent. As the city's poor economic situation does not allow to increase appropriations for the use of catering services, solutions must be found in other ways. One alternative would be, for example, more focus on seasonal menus and implementation of procurements by means of reverse auction, which is still rather rare. Active dialogue with the producers could increase the supply of domestic food. It is good to keep in mind, however, that the domestic food choice is not always the most ecological option.

Keywords Catering services, food, food procurements, domestic

Pages 46 p. + appendices 6 p.

SISÄLLYS

1	JOHDANTO	1
2	KOTIMAISEN RUOAN MÄÄRITELMIÄ.....	2
2.1	Ruokatieto	2
2.2	Maa- ja metsätaloustuottajain keskusliitto	2
2.3	Maa- ja metsätalousministeriö	3
2.4	Kuluttajaliitto	4
2.5	Elintarviketeollisuusliitto	4
2.6	Marttaliitto.....	4
2.7	Määritelmien yhteneväisyyksiä ja problematiikkaa.....	5
3	HANKINTOJEN OHJAUSKEINOT	5
3.1	Hankintalaki	5
3.1.1	Salon kaupungin hankintaohjeet.....	6
3.1.2	Elintarvikkeiden yleisimmät hankintamenettelyt	7
3.1.3	Muut hankintamenettelyt.....	8
3.2	Ravitsemussuositukset	10
3.2.1	Lasten ravitsemussuositukset	11
3.2.2	Koululaisten ravitsemussuositukset.....	12
3.2.3	Ikääntyneiden ravitsemussuositukset	13
3.3	Joukkoruokailun seuranta- ja kehittämistyöryhmän toimenpidesuositus.....	13
3.4	Julkisten ruokapalveluiden laatuksiteerit	14
4	RAVITSEMISPALVELUT ELINTARVIKEKETJUN OSANA.....	14
4.1	Alkutuotanto.....	15
4.2	Elintarviketeollisuus.....	16
4.3	Elintarvikkeiden jakelu	17
4.4	Kauppa	17
4.5	Ravitsemispalvelut	18
4.6	Kuluttaja.....	19
5	KOTIMAISEN RUOAN YHTEISKUNNALLISET VAIKUTUKSET	19
5.1	Huoltovarmuus	19
5.2	Työllisyys	20
5.3	Taloudellinen hyvinvointi	20
5.4	Luonnon monimuotoisuuden ylläpito ja virkistyskäyttö.....	21
5.5	Läpinäkyvyys, seurattavuus ja tuoteturvallisuus.....	21
6	SALON RAVITSEMISPALVELUT JA ELINTARVIKEHANKINNAT	22
6.1	Ravitsemispalvelut	23
6.2	Elintarvikehankinnat	24
6.2.1	Kestävä kehitys Salon kaupungin elintarvikehankinnoissa.....	25

6.2.2	ABC-analyysi	26
6.2.3	Elintarvikehankintojen tyypillisiä piirteitä	26
7	TUTKIMUKSEN TOTEUTTAMINEN	26
7.1	Työn rajausta	27
7.2	Kotimaisuusasteen mittaamenetelmän kehittäminen ja käyttöönotto	27
7.3	Laskennan haasteet.....	29
7.4	Tutkimuksen luotettavuus	29
8	TUTKIMUKSEN TULOKSET JA ANALYYSINTI.....	30
8.1	Sydänystävän puuro	30
8.2	Broileripastakeitto.....	32
8.3	Muut lounasvaihtoehdot.....	33
9	POHDINTAA JA KEHITYSEHDOTUKSIA.....	37
9.1	Kehitysehdotuksia	37
9.2	Saatujen tulosten hyödyntäminen.....	39
9.3	Opinnäytetyöprosessi	40
	LÄHTEET	41

Liite 1	Koulujen ruokalista
Liite 2	Laskurin rakennekaavio
Liite 3	Vanhusten, päiväkotilasten ja koululaisten lounassuosikit
Liite 4	Sydänystävän puuron raaka-aineiden kustannusten jakautuminen
Liite 5	Broileripastakeiton raaka-aineiden kustannusten jakautuminen

1 JOHDANTO

Ruoka puhuttaa päivittäin. Otsikoihin ovat viime aikoina nousseet Venäjän viennin supistumisesta aiheutuneet tuottajahintojen romahdukset, kauppaketjujen kuluttajahintojen alennukset ja ruokahävikin suuri määrä suomalaisissa kotitalouksissa. Ruoka ei ole pelkkä mielipideasia, sillä kuluttaja voi omilla elintarvikevalinnoillaan vaikuttaa sekä oman elämänsä laatuun että kansantalouteen, ympäristöön ja politiikkaan. Ruoka on myös nautinnon ja elämyksen lähde sekä sosiaalisen vuorovaikutuksen väline.

Kunnalliset ravitsemispalvelut ovat jo pitkään painineet kustannussäästöjen kanssa. EU:n myötä tuontielintarvikkeiden osuus on kasvanut ja houkutus hankkia säästöpainneiden alla hieman halvempia ulkomaisia elintarvikkeita, kotimaisinakin saatavien tuotteiden sijaan, on suuri. Salon kaupungin heikko taloudellinen tilanne on ajanut myös päätöksentekijät, hankintatoimen sekä ravitsemispalvelut tiukan säästökuurin toteuttajiksi. Pystytäänkö ruoan kotimaisuusastetta nostamaan ilman lisäkustannuksia?

Taloustutkimus Oy:n ja Ajatuspaja e2:n tekemä tutkimus (2013, 8–10) suomalaisten ruoka- ja maatalousasenteista osoittaa kotimaisen ruoan arvostuksen olevan korkealla kaikissa väestöryhmissä. Kotimaisen ruoan tuotanto ja saanti kaupan hyllyiltä halutaan turvata. Raaka-aineiden alkuperän näkyvillä oloa pitää tärkeänä valtaosa (80 %) suomalaisista ja yli puolet (60 %) väestöstä tarkastaa pakkausmerkinnöistä elintarvikkeiden alkuperämaan.

Tässä opinnäytetyössä selvitetään ruoan kotimaisuusastetta Salon kaupungin ravitsemispalveluissa. Tarkoituksena on myös löytää kehittämisohjeita kotimaisuusasteen lisäämiseksi ilman suurempia lisäkustannuksia. Työn toimeksiantajana on Salon kaupungin ravitsemis- ja puhtaanapitopalvelut, jolle esitetään usein kysymyksiä, sekä kaupungin ylimmän johdon että asiakkaiden taholta, valmistetun ruoan kotimaisuusasteesta. Ravitsemispalvelut toteutetaan yhteiskunnan varoilla, lainsäädännön ohjaamana. Aiempia vastaavia tutkimuksia asiasta ei juurikaan löytynyt. Ruralia-instituutti on tutkinut lähiruoan käytön aluetaloudellisia vaikutuksia Suomen maakunnissa, lehtileikkeistä löytyi tietoja toimittajien selvittämistä kouluruokien kotimaisuusasteista ja Lapin yliopiston ylioppilaskunnan lounasruokalistalta löytyi joka aterian kohdalle merkitty kotimaisuusprosentti. Lähi- ja luomuruoasta on tehty useita tutkimuksia ja ruoan kotimaisuusastetta on kartoitettu euromääräisenä kokonaiskustannuksista.

Opinnäytetyön teoreettinen viitekehys pyrkii avaamaan kotimaisen ruoan käsitystä ruokaa ja sen tuotantoa lähellä olevien tahojen kautta. Lisäksi työssä tarkastellaan julkisten elintarvikehankintojen ohjauskeinoja ja määritellään ravitsemispalvelujen sijoittuminen osaksi ruokaketjua. Isossa roolissa teoriaosuudessa on myös yhteiskunnalliset vaikutukset, joita voidaan saavuttaa suosimalla kotimaisten elintarvikkeiden käyttöä.

2 KOTIMAISEN RUOAN MÄÄRITELMIÄ

Määrittelemällä epäselviä ja merkitykseltään moninaisia käsitteitä saadaan selvempi kuva tutkittavasta asiasta ja kokonaisuus hahmottuu yksiselitteisemmin ja tarkemmin. Tässä luvussa vahvat ruoka-alan vaikuttajat määrittelevät kotimaisen ruoan käsitettä.

2.1 Ruokatieto

Ruokatieto Yhdistys ry on vuonna 1958 perustettu yhdistys, jonka tarkoituksena on suomalaisen ruokakulttuurin, ruoan arvostuksen ja menekin edistäminen sekä ruokaan liittyvän tiedon esilletuominen ja suomalaisen ruokaketjun vahvistaminen. Lisäksi yhdistys jakaa tietoa ruoan terveysvaikutuksista, tekee työtä ruoan turvallisuuden parantamiseksi ja hallinnoi Hyvää Suomesta -merkkiä. (Ruokatieto Yhdistys n.d.)

Ruokatieto Yhdistys määrittelee kotimaisen ruoan Hyvää Suomesta -merkin kriteerien perusteella. Merkin saamisen edellytyksenä on, että elintarvike on valmistettu ja pakattu Suomessa, pääasiassa suomalaisista raaka-aineista. Jos tuote sisältää vain yhden raaka-aineen, sen on oltava 100-prosenttisesti kotimaista. Myös maito, kala, liha ja muna ovat tuotteita, joiden tulee olla täysin kotimaisia. Laskettaessa yhteen raaka-aineet, joita lopputuotteen valmistukseen on käytetty, on niiden kotimaisuusaste oltava vähintään 75 prosenttia. Yhdistys on päätenyt ruoan kotimaisuuden arvioinnissa 75 prosentin joustoon Suomen satotasojen vaihteluiden vuoksi sekä antaakseen mahdollisuuden ruoan koostumukseen ja makuun vaikuttavien ainesosien lisäämiseen. Näitä ainesosia, kuten pippurit, mausteet, paprikat, ei Suomessa tuoteta riittävästi tai ollenkaan. (Hyvää Suomesta n.d.)

2.2 Maa- ja metsätaloustuottajain keskusliitto

Maa- ja metsätaloustuottajain Keskusliitto (MTK) toimii maaseutuyrittäjien, viljelijöiden ja metsänomistajien etujärjestönä. Sen tarkoituksena on reagoida nopeasti muuttuviin olosuhteisiin ja edesauttaa jäsentensä elinkeinojen kilpailukykyisenä pysymisessä. Yhdistys pyrkii myös lisäämään sidosryhmien välistä kanssakäymistä sekä läpinäkyvyyttä alkutuotannossa ja kasvattamaan yhteistyötä tuottajien ja kuluttajien välillä. (Maa- ja metsätaloustuottajain Keskusliitto 2012.)

MTK painottaa kotimaisen ruoan olevan Suomessa tuotettua (kuva 1, s. 3) ja valmistettua. Vaikkei heillä olekaan virallista määritelmää kotimaiselle ruoalle, he nostavat esille syitä kotimaisen ruoan käytölle ja sen lisäämiselle. Näistä oleellisempia ovat työllisyyden lisääminen, ruoan laatu ja maku, tuotannon läheisyys ja vastuullisuus. MTK:n ruokakulttuuriasiamies Anni-Mari Syväniemi (sähköpostiviesti 4.2.2015) korostaa suomalaisen ruokaketjun osaamista alkutuotannosta jalostukseen ja toteaa, että maataloustuotanto tarvitsee rinnalleen elinvoimaisen elintarviketeollisuuden - ja päinvastoin. Lisäksi on

muistettava, että pienyritykset eivät ole elintarviketeollisuuden kilpailijoita, vaan tuottavat markkinoille kuluttajaa kiinnostavia vaihtoehtoja, jotka muuten tulisivat ulkomailta.



Kuva 1. MTK korostaa kotimaisen ruoan olevan Suomessa tuotettua (Kuva: Hanna Veikkolin)

2.3 Maa- ja metsätalousministeriö

Maa- ja metsätalousministeriö (MMM) koordinoi uusiutuvien luonnonvarojen kestävää käyttöä. Ministeriön alaisuuteen kuuluvat maaseudun kehittämisen, maa- ja puutarhatalouden, metsätalouden, eläinlääkintähuollon, eläimistä saatavien elintarvikkeiden valvonnan ja riista- ja porotalouden, kalatalouden sekä vesivarojen käytön ja maanmittausta koskevien asioiden hallinnoiminen. (Maa- ja metsätalousministeriö n.d.)

Maa- ja metsätalousministeriön lähiruokakoordinaattori Kirsi Viljanen (sähköpostiviesti 20.1.2015) toteaa ruoan kotimaisuusasteesta puhuttaessa yleisesti tarkoitettavan Suomessa tuotetuista raaka-aineista tehtyä ruokaa verrattuna tuontiin. Kotimainen ruoka ei näy terminä esimerkiksi valtioneuvoston selonteossa ruokapolitiikassa, vaan siellä puhutaan suomalaisesta ruoasta, suomalaisesta ruokaketjusta ja suomalaisista raaka-aineista. Kotimainen ruoka näkyy MMM:n hallinnonalan strategiassa seuraavasti: ”*Maa- ja metsätalousministeriön hallinnonalan toiminnalla turvataan kotimaisen ruuan tuotanto ja uusiutuvien luonnonvarojen kestävä käyttö sekä luodaan edellytyksiä niihin perustuville elinkeinoille ja hyvinvoinnille.*” Strategia luo pohjan MMM:n hallinnonalan budjetille.

2.4 Kuluttajaliitto

Kuluttajaliitto ajaa kuluttajien etuja ja oikeuksia. Liiton elintarvikesektori tuo esiin kuluttajien mielipiteet ja tarpeet koko elintarvikeketjussa. Liitto lisää kansalaisten tietämystä omien valintojen seuraamuksista ja mahdollisuuksista vaikuttaa elintarvikevalinnoilla. Kuluttajaliiton elintarvikesektorin päämääränä on tehdä ruokaketjusta läpinäkyvä ja kuluttajista elintarvikeasioista tietäviä ja vaikuttamaan innostuneita. (Kuluttajaliitto n.d.)

Kuluttajaliiton elintarvikeasiantuntija Annikka Marniemen mukaan (sähköpostiviesti 28.1.2015) kotimainen ruoka on raaka-aineiltaan kotimaista ja kotimaassa myös valmistettua. Se, että ruoka vain valmistetaan Suomessa, ei tee siitä kotimaista, vaan raaka-aineiden alkuperä on tärkeintä. Marniemi muistuttaa, että kotimaisessa ruoassa voi käyttää esimerkiksi suolaa ja mausteita ja tiettyjä muita ainesosia, joita kotimaasta ei saa.

2.5 Elintarviketeollisuusliitto

Elintarviketeollisuusliitto (ETL) jakautuu kahteenkymmeneen yhteisen toimialayhdistykseen, joiden tehtävänä on oman sektorin edunvalvonta työmarkkina-asioissa ja elinkeinopolitiikassa sekä kilpailukyvyn edistämässä niin kotimaassa kuin Euroopassakin. Lisäksi liitto työskentelee yhteistyössä kaikkien elintarvikeketjun vaikuttajien kanssa sekä kouluttaa alojen asiantuntijoita. (Elintarviketeollisuusliitto n.d.)

Elintarviketeollisuusliitto ei ole virallisesti määritellyt kotimaista ruokaa, mutta korostaa sen olevan Suomessa valmistettua ruokaa, joka hyödyttää suomalaisia ja Suomen kansantaloutta tuomalla Suomeen työtä ja hyvinvointia. Se kertoo kotisivuillaan myös mahdollisuudesta tarkastella asiaa ruoan raaka-aineiden alkuperän, tuotteiden valmistuksen tai reseptiikan kautta. Jos kaksi edellä mainituista kriteereistä täyttyy kotimaisuuden osalta, ruokaa voidaan kutsua kotimaiseksi. (Elintarviketeollisuusliitto n.d.)

2.6 Marttaliitto

Marttaliiton juuret yltävät aina vuoteen 1899, jolloin Luciana Hagmanin toimesta sai alkunsa naisyhdistys, jonka toiminta-ajatuksena oli kotien taloudellisen ja henkisen vaurauden lisääminen. Kotitalousneuvontaa on aikojen kuluessa annettu sekä pula-aikojen ahdinkoon että sotien jälkeiseen jälleenrakentamiseen kuin nykypäivän arjen helpotukseen. (Marttaperinne 2014.)

Marttaliiton kehittämispäällikkö Kaisa Härmälä (sähköpostiviesti 23.1.2015) määrittelee kotimaisen ruoan pääosin suomalaisista raaka-aineista valmistetuksi. Pääraaka-aineet, kuten liha, kala, juurekset, perunat, vihannekset, vilja-valmisteet, maitovalmisteet ja kananmunat ovat Suomessa tuotettuja ja jalostettuja. Myös luonnontuotteet, sienet ja marjat, ovat suomalaisia. Ravintorasvat ovat myös pääosin Suomessa tuotettuja ja jalostettuja. Hän korostaa kui-

tenkin, että monipuolisen ja maukkaan ruoan valmistuksessa tarvitaan jonkin verran ulkomaisia elintarvikkeita kuten kasviksia, hedelmiä, mausteita, liemi-valmisteita ym., joita ei Suomessa valmisteta.

2.7 Määritelmien yhteneväisyyksiä ja problematiikkaa

Perusajatuksena kaikilla toimijoilla on määritellä kotimainen ruoka tuotannon kautta. Kerroksellisuutta asiaan tuo se, lähdetäänkö kotimaisuutta laskemaan tuotantoon kuluneen energian ja tuotantopanosten osalta. Tämä laskee huomattavasti kotimaisuusastetta. Tässä työssä laskentaperusteeksi on otettu kotimaassa tuotettu elintarvike eikä kiinnitetty huomiota esimerkiksi uusiutumattomiin energialähteisiin, joita tuotannossa on tarvittu.

Kotimaisten kielten keskus määrittelee Kielitoimiston sanakirjassa (2014) kotimaisuuden kotimaassa esiintyväksi tai kotimaasta peräisin olevaksi ja ruoan ihmisten tai eläinten syötäväksi ravinnoksi. Kniivilä, Lindblom-Yläne ja Mäntynen (2007, 16) tähdentävät määritelmien kuvaavan asioita aina omalle alalle ominaisella katsantokannalla. Kun käsitteelle on annettu tietty määritelmä, lupaa kirjoittaja tarkastella asiaa aiemmin määritellyn teorian pohjalta. Tämä saattaa kaventaa katsantokantaa, mutta toisaalta tuo esille kirjoittajan työlleen asettaman viitekehyksen.

3 HANKINTOJEN OHJAUSKEINOT

Julkisilla hankinnoilla ymmärretään rakennusurakkahankintojen, palvelujen sekä tavaroiden ostamista, vuokraamista tai niihin rinnastettavaa toimintaa julkisilla varoilla oman organisaation ulkopuolelta. Ostajana toimii julkinen sektori kuten valtio, kunnat ja kuntayhtymät, valtion liikelaitokset sekä muut hankintalainsäädännössä määritellyt hankintayksiköt. Suomessa julkisten hankintojen sääntely pohjautuu EU:n direktiiveihin ja Maailman kauppajärjestön (WTO) GPA-sopimukseen (TEM 2014.) Näitä hankintoja, joihin Salon kaupungin elintarvikehankinnatkin kuuluvat, säädellään monin tavoin.

3.1 Hankintalaki

Koska hankintojen volyymit kunnissa ja kuntayhtymissä ovat merkittäviä, on hankintojen tarkoituksenmukainen järjestäminen, yhtenäiset menettelytavat sekä oikeaoppinen ja tehokas kilpailuttaminen jo taloudellisestikin järkevää. (Oksanen 2010, 8; Pekkala & Pohjonen 2014, 22). Hankintalainsäädännön tavoitteena on julkisten varojen käytön tehostaminen sekä eurooppalaisten yritysten kilpailukyvyyn parantaminen. Tämä on yksi keino taata työntekijöiden, varallisuuden, suoritteiden ja tavaroiden vapaa liikkuvuus Euroopan unionin perustamissopimuksessa sovittujen perusvapauksien mukaan. (Eskola & Ruohoniemi 2011, 21.)

Hankintalaki määrittelee julkisten hankintojen toteuttamisesta. Sen periaatteiden mukaan on noudatettava syrjimättömyysperiaatetta, jossa kaikkia tarjoajaehdokkaista on kohdeltava samalla tavalla, ellei toisin toimintaa kyetä perustelemaan puolueettomasti. Avoimuusperiaatteella varmistetaan avoin ja läpinäkyvä tarjouskilpailu, jossa menettelyä koskevat tiedot ja asiakirjat ovat julkisia sekä päätöksestä ilmoitetaan kaikille tarjouskilpailuun osallistuneille. Suhteellisuusperiaate takaa, etteivät tarjouskilpailun vaatimukset ole liian ankaria, vaan niissä on huomioitu hankinnan arvo sekä luonne. (Pekkala & Pohjonen 2014, 35–38.)

Hankintoja ohjaa myös niille määritellyt kynnsarvot, joilla tarkoitetaan yksittäisen hankinnan suurinta mahdollista arvioitua hintaa ilman arvonlisäveroä. Ennakoidun hinta-arvion mukaan hankinnat jaetaan EU:n kynnsarvot ylittäviin (taulukko 1), kansalliset kynnsarvot ylittäviin (taulukko 2) sekä kansalliset kynnsarvot alittaviin hankintoihin, joihin ei sovelleta hankintalakiä. (Oksanen 2010, 32, 40.) Salon kaupungin elintarvikehankinnat ylittävät EU:n kynnsarvon.

Taulukko 1. EU:n kynnsarvot (Julkisten hankintojen neuvotteluyksikkö 2014)

Hankintalaji	Euroa
Tavara- ja palveluhankinnat	207 000
Eritysalojen hankintalain tarkoittamat tavara- ja palveluhankinnat	414 000
Rakennusurakat	5 186 000

Taulukko 2. Kansalliset kynnsarvot (Julkisten hankintojen neuvotteluyksikkö 2014)

Hankintalaji	Euroa
Tavara- ja palveluhankinnat	30 000
Terveydenhoito- ja sosiaalipalvelut	100 000
Rakennusurakat	150 000

3.1.1 Salon kaupungin hankintaohjeet

Yleiset hankintaohjeet Salon kaupungissa noudattavat hankintalain ohjeistusta. Kaupungin hallintosääntö antaa ravitsemis- ja puhtaanapitopalveluiden

esimiehelle valtuudet päättää toimialansa kuuluvista sopimuksista kaupungin-hallituksen toimitusvaltarajauksen mukaisesti, joka tällä hetkellä koskee alle 30 000 euron hankintoja. Salon kaupungin hankintaohjeet ovat vuodelta 2008 ja hankintaohjeiden uudistus on käynnissä. (Salon kaupunki 2014.)

Hankinnat on suoritettava suunnitelmallisesti ja taloudellisesti ja niiden pohjana on käytettävä vuosittain tehtävää hankintasuunnitelmaa. Seuraamalla hankintojen määrää voidaan kehittää toimintaa ja ennustaa tavaravirtojen suuruus ja ennakoitu arvo, joilla voidaan luoda pohja kilpailutettaessa puitesopimuksia. On pyrittävä käyttämään hyväksi luotuja kilpailuolosuhteita, mutta muistettava hankintalain tasapuolisuuden, avoimuuden ja syrjimättömyyden periaatteet. Neutraalilla hankintailmoituksella varmistetaan tasapuolinen kohtelu ja estetään suosimasta tiettyä toimijaa tai yritystä. Hankinnassa mukana olevien henkilöiden on aina oltava esteettömiä. (Salon kaupunki 2008.)

Hankintalain mukaisesti on tarjouspyynnössä mainittava käytetäänkö valinta-perusteena halvinta hintaa vai kokonaistaloudellista edullisuutta. Mikäli on päädytty jälkimmäiseen vaihtoehtoon, on arviointikriteerit yksilöitävä ja pisteytettävä ne esimerkiksi käyttökustannusten, ympäristöarvojen ja toimitusa-ajan mukaan. Salon kaupungin yleiset hankintaohjeet opastavat ottamaan kestävän kehityksen huomioon mahdollisuuksien mukaan, kiinnittämään huomiota tuotteiden ja niiden pakkausten ympäristöystävällisyyteen ja kierrätysmahdollisuuksiin sekä elinkaaren aikaisiin päästöihin ja luonnonvarojen kulu-tukseen. (Salon kaupunki 2008.)

3.1.2 Elintarvikkeiden yleisimmät hankintamenettelyt

Valittaessa kilpailutusmenettelyä on kiinnitettävä huomiota hankinnan laatuun, luonteeseen ja merkitykseen (Julkisten hankintojen neuvontayksikkö 2012a). Hankinnan ylittäessä EU:n kynnyksarvon on noudatettava direktiivien määräämiä menettelysäännöksiä, jotka ovat huomattavasti joustamattomampia kuin kansalliset säädökset. Kansallisissa hankintamenettelyissä voidaan lisäksi valita vapaammin tarjoajien ja tarjousten välillä eivätkä ilmoituslomakkeet ole yhtä yksityiskohtaisia kuin EU-hankinnoissa. Hankintayksikkö voi kuitenkin niin päättäessään käyttää EU-hankintojen säännöksiä kansallisissa hankinnoissa. (Eskola & Ruohoniemi 2011, 148–149.) Elintarvikehankinnoissa yleisimmät kilpailutusmenettelyt ovat avoin menettely ja puitesopijärjestely.

Avoin menettely on yleisimmin käytetty ja tunnetuin hankintamenettely. Se ei sisällä useita vaiheita eikä määräaikoja, vaan hankintayksikkö julkaisee ilmoituksensa työ- ja elinkeinoministeriön ylläpitämässä maksuttomassa ja sähköisessä ilmoituskanavassa, HILMA-portaalissa, ja halutessaan myös paikallislehdessä tai omilla nettisivuillaan. Tarjouspyyntöasiakirjat voivat olla hankintailmoituksen liitteenä tai halukkaat toimittajat voivat pyytää niitä hankintayksiköltä. Kaikki halukkaat tarjoajat voivat jättää tarjouksensa avoimessa hankintamenettelyssä ja hankintayksikkö voi halutessaan ottaa yhteyttä tie-

dossaan oleviin ja sopiviksi katsomilleen toimittajille. Hankintayksikkö tarkistaa tarjoajien kelpoisuuden ja valitsee tarjouskilpailun voittajan sen mukaan onko valintakriteerinä ollut kokonaistaloudellinen edullisuus tai halvin hinta. (Eskola & Ruohoniemi 2011, 151–154; Pekkala & Pohjonen 2014, 228.)

Puitejärjestely on yleinen, yhden tai useamman hankintayksikön ja toimittajan, pääsääntöisesti neljä vuotta voimassa oleva tapa kilpailuttaa hankintoja silloin, kun hankintayksiköllä on usein toistuvia hankintoja, joiden tarkkaa määrää ei tiedetä ja jotka yksittäisinä hankintoina alittavat kansallisen kynnysarvon, mutta vuositasolla ylittävät sen. Järjestelyssä sovitaan tietyn ajan sisällä tapahtuviin hankintoihin sovellettavista hinnoista, laatuksiteereistä ja muista ehdoista. Puitejärjestely on kaksivaiheinen hankintamenettely, jonka ensimmäisessä vaiheessa hyväksytään kilpailuun osallistuvat tarjoajat ja toisessa vaiheessa järjestetään tarjoajien kesken minikilpailutus, johon tarjoajat jättävät kirjalliset tarjoukset. Puitejärjestelyn kaikkia ehtoja ei ole tiedossa kilpailuttamisen aikana, tämän takia järjestelyä pidetään eräänlaisena raamisopimuksena. (Julkisten hankintojen neuvontayksikkö 2012b.)

3.1.3 Muut hankintamenettelyt

Rajoitettu menettely poikkeaa kaksivaiheisuutensa takia avoimesta menettelystä. Sitä suositetaan tapauksissa, joissa erityishuomiota on kiinnitettävä tarjoajien soveltuvuuteen. HILMAssa julkaistun hankintailmoituksen perusteella halukkaat toimittajat lähettävät hankintayksikölle pyynnön osallistua kilpailuun. Hankintayksikkö valitsee halukkaiden joukosta parhaat tarjoajat, joita rajoitetussa menettelyssä tulee olla vähintään viisi. Kun tarjoukset on tehty, hankintatoimi valitsee parhaan tarjouksen tarjouspyynnön kriteerien mukaan. (Oksanen 2010, 36; Pekkala & Pohjonen 2014, 228.)

Kilpailullinen neuvottelumenettely on yleinen monimutkaisissa hankinnoissa, joissa hankinnan oikeudelliset ja taloudelliset ehdot sekä tekniset yksityiskohdat ovat ennakolta vaikeasti määriteltävissä ja hankintamenettelyn valintaperusteluna käytetään kokonaistaloudellista edullisuutta. Hankintailmoituksen jälkeen halukkaat tarjoajat lähettävät osallistumishakemuksen, joista hankintatoimi valitsee vähintään kolme sopivimmaksi katsomaansa tarjoajaa ja esittää heille neuvottelukutsun. Kukin tarjoaja esittää oman näkemyksensä hankinnan toteuttamiseksi. Hankintayksikkö voi karsia neuvottelujen kuluessa osallistujia ja pyytää tarjoukset vain parhaaksi katsomiltaan tarjoajilta. Parhaan tarjouksen valinnassa noudatetaan hankintailmoituksessa annettuja vertailuperusteita. (Pekkala & Pohjonen 2014, 229.)

Neuvottelumenettelyssä hankintayksikön on annettava selvitys pyrkimyksistä, sisällöstä ja säännöistä, joita hankinnassa noudatetaan. Myös neuvottelumenettelyyn on otettava mukaan vähintään kolme tarjoajaa, mikäli sopivia kandidaatteja löytyy. Neuvottelumenettely on sallittua ainoastaan mikäli avoin menettely, rajoitettu menettely tai kilpailullinen neuvottelumenettely eivät ole

tuottaneet tarjouspyyntöä vastaavia tarjouksia tai täyttäneet sille asetettuja ehtoja. Neuvottelumenettelyyn siirtyminen vaatii useimmiten uuden ilmoituksen ja edellyttää alkuperäisten sopimusehtojen pysymistä lähes ennallaan. Neuvottelumenettelyn perusajatuksena on saada tarjoukset vertailukelpoisiksi ja siksi hankintayksikkö saattaa pyytää täsmennystä tarjouksista tai sopia suullisista neuvotteluista. Aikaisempiin tarjouksiin ei kuitenkaan saa tehdä parannuksia. Kaikessa kanssakäymisessä on huomioitava tarjoajien tasapuolinen kohtelu. (Eskola & Ruohoniemi 2011, 166–169.)

Suunnittelukilpailu hankintamuotona alkaa, kuten muutkin hankintamenettelyt, julkaistavalla hankintailmoituksella. Suunnittelukilpailun pääasiallinen käyttökohde on luovien tuotosten suunnitteleminen, joissa tuomaristo tekee päätöksen ja saattaa palkita voittajan rahallisesti tai maksaa osallistujille korvauksen kilpailuun osallistumisesta. Hankintalaki määrää suunnittelukilpailussa käytettävät menetelmät ja ne poikkeavat muista hankintamenettelyistä. (Julkisten hankintojen neuvontayksikkö 2012c.)

Eskola ja Ruohoniemi (2011, 225) määrittelevät dynaamisen hankintajärjestelmän kokonaan sähköiseksi ja monivaiheiseksi hankintamenetelmäksi, jota käytetään yleisesti saatavilla oleville hankinnoille. Kilpailutus on avoin kaikille tarjoajille, jotka voivat muuttaa ja parantaa koko hankinnan ajan aikaisemmin tekemäänsä tarjousta.

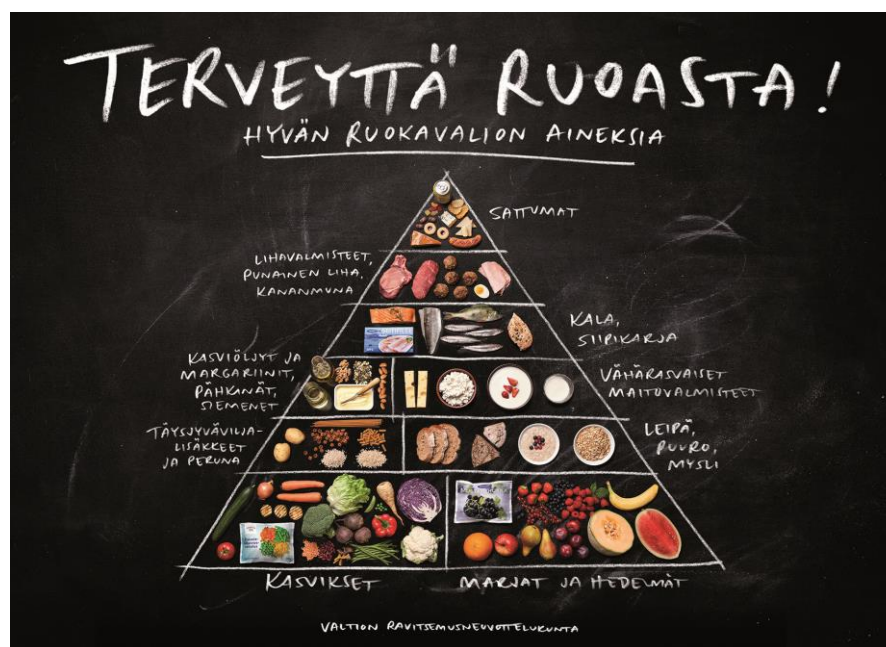
Sähköinen huutokauppa etenee normaalisti hankintailmoituksella, jossa on mainittava sähköisen huutokaupan käytöstä kyseisessä hankinnassa. Hankintayksikkö valitsee ja lähettää erillisen kutsun prosessin viimeisessä vaiheessa käytettävään sähköiseen huutokauppaan niille tarjoajille, jotka täyttävät annetut kriteerit ja kelpoisuuden. Varsinainen huutokauppa järjestetään ennakoon sovittuna aikana, jolloin tarjoajat voivat tehdä uusia tarjouksia ja ohjelma laskee automaattisesti reaaliajassa tarjousten paremmuusjärjestyksen. (Sähköinenhuutokauppa.fi n.d.)

Suorahankinta poikkeaa muista hankintamenettelyistä, sillä hankintayksikkö voi valita itse osallistujat ja neuvotella näiden kanssa hankinnan ehdoista. Suorahankinta soveltuu tilanteisiin, jossa aiemmissa hankintamenettelyissä ei ole saatu yhtään ehdot täyttäviä tarjouksia tai ei tarjouksia ollenkaan. Joskus on tilanteita, jolloin markkinoilla on vain yksi toimittaja tai toimituksella on erityinen kiire ja hankinta katsotaan välttämättömäksi, jolloin hankintalain aikarajoja ei voida noudattaa. Suorahankintaa voidaan käyttää myös tapauksissa, joissa hankinta kohdistuu tutkimukseen tai kokeiluun eikä kyseessä ole taloudellisen edun tavoittelu. Hankintalain uusina kohtina suorahankinnan käyttöön mainitaan raaka-ainemarkkinoilta noteeratut tavarat ja ostettaessa tuotteita toimintansa lopettavalta yritykseltä yleistä hintatasoa huomattavasti edullisempaan hintaan. (Eskola & Ruohoniemi 2011, 208–213.)

3.2 Ravitsemussuositukset

Suomalainen ruokakulttuuri on muuttunut vuosien saatossa niukkuudesta yltäkylläisyyteen. Esi-isät elivät niukkoina aikoina, jolloin ruokaa riitti vain hengen pitimiksi. Lyhyen kesän aikana saatu sato säilöttiin huolella pitkän talven varalle ja hyvinäkin satovuosina ruokaa jouduttiin jatkamaan erilaisilla korvikkeilla. Nykypäivän suomalainen elää elintarvikkeiden yltäkylläisyydessä ja joutuu lähes päivittäin tekemään valintoja monien eri tarjolla olevien tuotteiden välillä.

Suomessa julkaistiin ensimmäiset ravitsemussuositukset vuonna 1987 ja tuoreimmat suositukset saatiin vuoden 2014 tammikuussa. 1980-luvun ruoka-aineempyrät ovat muuttuneet ruokakolmioiksi (kuva 2) ja uudet suositukset ovat nostaneet esille ruokavalion ja terveyden välisen yhteyden. Ravitsemusneuvottelukunnan antamat suositukset perustuvat pohjoismaisiin suosituksiin ja antavat keskimääräisen saannin suositukset tärkeimpien ravintoaineiden kohdalla kohtalaisesti liikkuvalla henkilöllä pidemmällä aikavälillä kuin viikon tai kahden aikana. (Valtion ravitsemusneuvottelukunta 2014, 5.)



Kuva 2. Uudet suomalaiset ravitsemussuositukset (Kuva: Valtion ravitsemusneuvottelukunta)

Kuitua sisältävät kasvikunnan tuotteet muodostavat hyvän perustan ruokasuosituksille, jolloin ruokavalion energiatiheys vähenee. Tyydyttymättömiä rasvahappoja sisältävät kasviöljyt ja kasvipohjaiset levitteet ovat vähärasvaisten tai rasvattomien maitotuotteiden kanssa hyvä valinta. Lihavalmisteiden ja punaisen lihan vähentämistä suositellaan ja vähärasvaisen, vaalean lihan suosiminen tuo mukanaan alentuneen riskin sairastua syöpään tai kak-kostyypin diabetekseen. Punaista lihaa tulisi syödä enintään puoli kiloa viikossa, ja lihan olisi hyvä olla mahdollisimman vähärasvaista ja vähäsuolaista.

Suolan vähentäminen on tarpeellista sekä ruoanvalmistuksessa että elintarvikkeissa. Aikuisten suolasuositus on viisi grammaa vuorokaudessa. (Valtion ravitsemusneuvottelukunta 2014, 22–23, 29.)

Kasviksia, marjoja ja hedelmiä tulisi syödä puoli kiloa päivässä. Ne sisältävät runsaasti kuituja, vitamiineja ja kivennäisaineita. Kalaa kehoitetaan syömään enemmän, eri kalalajeja vaihdellen 2–3 annosta viikossa. Kala sisältää terveyden kannalta tärkeitä rasvahappoja, seleeniä ja jodia. D-vitamiinin saantia suositeltiin nostettavaksi tietyissä ikäryhmissä. Kariuksen sekä ylipainon ja kakkosluokan diabeteksen lisääntymisen takia suositellaan vähentämään lisätyä sokeria sisältävien juomien ja ruokien sekä alkoholin käyttöä. Neuvottelukunta korotti myös seleenin saantisuosituksen, jota saa muun muassa lihasta, maidosta ja täysjyväviljasta. On kuitenkin huomioitava, että kokonaisuus ratkaisee ruokailussakin, yksittäisten elintarvikkeiden osuus terveyttä edistävänä tai heikentävänä asiana on vähäinen. (Valtion ravitsemusneuvottelukunta 2014, 21–22, 28.)

Valtion ravitsemusneuvottelukunta (2014, 40) huomioi aiemmista ruokasuosituksista poiketen myös ruoantuotannon ympäristökysymykset. Ruoantuotannon pitäisi olla kestävän kehityksen mukaista ja ottaa huomioon tulevien sukupolvien mahdollisuuden viljellä ja tuottaa ruokaa. Maatalouden vesistöjä rehevöittävä ja ilmastonmuutosta aiheuttavat päästöt on yritettävä saada minimoitua. Myös ruokajätteiden syntymiseen pitäisi kiinnittää huomiota niin kotitalouksissa kuin teollisuudessa.

Salon kaupungin päiväkodeille, kouluruokailuun ja ikääntyvien ravitsemispalveluihin tekemät ruokalistat ja reseptiikka pohjautuvat ravitsemussuosituksiin. Lisäksi pienten lasten ja vanhusten erityisoiheet ja tarpeet on pyritty huomioimaan ruokalistojä laadittaessa. Ravitsemusterapeutti koordinoi eri asiantuntijoista koottua ohjausryhmää, jonka tarkoituksena on suunnitella ja kehittää ravitsemispalveluitä entisestään. Vaikka Salon taloudellinen tilanne onkin heikko, ruokalistojen toteutuksessa lähdetään aina liikkeelle ravitsemussuositusten mukaisista käytännöistä eikä halvimmän hinnan periaatteesta. (Salon kaupunki n.d.)

3.2.1 Lasten ravitsemussuositukset

Lasten ravitsemussuositukset rakentuvat säännöllisen ateriarytmin varaan, jolla vältetään pitkien ateriäväljen aiheuttama väsymys ja energiatasapainon heittely. Tärkeää on myös uusien makujen tarjoilu ja kulutusta vastaava energiansaanti. Näillä luodaan perusta terveyttä edistävälle ruokailutottumuksille ja vältetään ravintoperäisten sairauksien syntyminen. Lapsen ruokahalu ei ole säännöllinen päivittäin, vaan siihen vaikuttavat sairaudet, nukutut yö- ja päiväunet, liikunnan määrä ja kasvupyrähdykset. (Valtion ravitsemusneuvottelukunta 2004, 18–19, 139.)

Päivähoidossa oleville lapsille hoidossa tarjottujen aterioiden tulisi kattaa 2/3 lapsen päivittäisestä energiansaannista. Kunta vastaa päivähoidon toteuttamisesta ja ruokailun laatukriteerit on kirjattu kuntakohtaisesti päivähoidon ruokailusuosituksen pohjalta. Tehtäessä ruokapalvelusopimuksia tulee niiden perustua laatukriteereihin. Päivähoidossa tulee sosiaali- ja terveysministeriön mukaan tarjota monipuolista, maittavaa ja ravitsemussuosituksia täyttävää ruokaa, jota lapsi voi syödä kiireettömästi, omatoimisuutta opetellen haluamansa määrän. (Valtion ravitsemusneuvottelukunta 2004, 150–153.)

Leikki-ikäisten suositeltava kuidun saanti on 2 g/MJ. Kuitu olisi hyvä saada tummasta leivästä, puuroista tai kasviksista sekä hedelmistä. Suositeltavaa olisi nauttia viisi marja-, kasvis- tai hedelmäannosta päivässä. Rasvan määrä olisi rajoitettava 20–30 grammaan näkyvää rasvaa ja sen tulisi jakautua kasviöljypohjaisiin levitteisiin ja ruoanlaitossa käytettyihin rypsi- tai oliiviöljyihin. D-vitamiinin saanti on turvattava vitamiinivalmisteilla suosituksen mukaan 18 vuoden ikään asti. (Valtion ravitsemusneuvottelukunta 2004, 94, 126; Terveyden ja hyvinvoinnin laitos 2014.)

3.2.2 Koululaisten ravitsemussuositukset

Lakisääteinen, maksuton kouluruoan tarjoaminen alkoi Suomessa ensimmäisenä maailmassa 1948. Jo tätä ennen ruokaa oli tarjottu kaikkein köyhimmille ja pitkästä matkasta saapuville koululaisille. Aluksi myös oppilaille oli velvollisuuksia ruoan hankinnassa marjastamalla ja sienestämällä sekä kasvattamalla juureksia. (Lintukangas, Manninen, Mikkola-Montonen, Palojoki, Partanen, M. & Partanen, R. 2007, 147–148.) Nykyään perusopetuslaissa (628/1998, 31§), lukiolaissa (629/1998, 28§) ja laissa ammatillisesta koulutuksesta (630/1998, 37§) säädetään kouluruokailun järjestämisestä maksuttomana esiopetuksesta lähtien aina toisen asteen ammatillisten opintojen loppuun asti. Perusopetuslaissa taataan koululaiselle ”*jokaisena työpäivänä tarkoituksenmukaisesti järjestetty ja ohjattu, täysipainoinen maksuton ateria*”. Lukiolaiset ja ammatillisissa oppilaitoksissa opiskelevat saavat ilmaisen aterian niinä päivinä, jolloin opetussuunnitelman mukaisia tunteja järjestetään.

Valtion ravitsemusneuvottelukunnan kouluruokasuosituksissa (2008, 7–8) kehoitetaan kiinnittämään huomiota rasvan laatuun ja kouluruoan energiaravintoaineiden osuuteen, koska kouluaterioiden tulisi kattaa kolmannes päivittäin saatavasta energiamäärästä. Taulukossa 3 (s. 13) on esitetty kouluaterioiden viitteelliset energiamäärät, joissa on otettava huomioon energiantarpeen yksilölliset vaihtelut.

Taulukko 3. Kouluruoan viitteelliset energiamäärät (Valtion ravitsemusneuvottelukunta 2008, 8)

<u>Energiaravintoaine</u>	<u>% energiasta</u>
Rasva	30
Tyydyttynyt rasva	max 10
Proteiini	15
Hiilihydraatti	55

Suosituksen mukainen koululounas pitää sisällään monipuolisesti valmistettuja ja tarjoiltuja kasviksia, marjoja ja hedelmiä sekä vähäsuolaista, runsaskuituista leipää, jonka kanssa tarjoillaan pehmeää kasvisrasvalevitettä. Pääruokana ruokalistan mukaan tarjotaan perunaa, riisiä tai pastaa sekä vähärasvaista lihaa. Kalaa suositellaan tarjottavaksi vähintään kerran viikossa. Juomina tarjotaan rasvattomia tai vähärasvaisia maitovalmisteita ja vettä. Ruoka-aineallergiset ja erityisruokavaliota käyttävät on otettava huomioon ruokalistaa tehdessä. (Valtion ravitsemusneuvottelukunnan 2008, 8.)

3.2.3 Ikääntyneiden ravitsemussuositukset

Ikääntyneille tehdyt ravintosuositukset pohjautuvat vuoden 2005 valtion ravitsemusneuvottelukunnan suomalaisiin ravitsemussuosituksiin ja ne on julkaistu vuonna 2010. Suositusten tarkoituksena on ravinnon avulla ylläpitää hyvää terveyttä, immunitettiin ja suorituskykyä. Suositukset on jaettu neljään kategoriaan henkilön kunnan ja laitoshoidon tarpeen mukaan. Kaikille ryhmille yhteistä ovat kuitenkin riittävä energian- ja suojaravinteiden saanti sekä ikääntyneiden omat toiveet ravinnon suhteen. Suosituksissa on myös korostettu riittävää lihaskunnan ylläpitävää liikuntaa kaikissa kategorioissa. Lisäksi vanhusten ruokasuosituksissa olennaista on, että energiamäärä on suhteutettu kulutukseen, mutta lihasmassan häviämisen takia riittävä proteiiniinsaanti on turvattu (1–1,2 g proteiinia/vrk/kg). Monipuolinen ja värikäs ruokavalio lisää ruokahetken nautintoa ja edesauttaa hyvän ravitsemustilan ylläpidossa. D-vitamiinilisää suositellaan nautittavaksi 20 mikrogrammaa/vrk, suolan käyttöä on kohtuullistettava ja suosittava hyvälaatuisia rasvoja. Suunnittelussa tulee ottaa huomioon riittävä välipalojen saatavuus, vanhusten tutut ruoat, asiakasryhmän toiveet, sesongin mukaiset ruoat ja juhlapyhät. (Valtion ravitsemusneuvottelukunta 2010, 20–21, 27–28.)

3.3 Joukkoruokailun seuranta- ja kehittämistyöryhmän toimenpidesuositus

Sosiaali- ja terveysministeriö asetti työryhmän joukkoruokailun seurantaan ja kehittämiseen vuonna 2008. Työryhmän tavoitteena oli joukkoruokailussa tar-

jottavan ruoan ravitsemuslaadun parantaminen, joukkoruokailun käytön lisääminen kaikissa sosiaaliluokissa ja ruokailun seurantamenetelmien kehittäminen. (Sosiaali- ja terveysministeriö 2010, 16–17.)

Vuonna 2010 valmistunut työryhmän suositus joukkoruokailun ravitsemislaadun parantamiseksi kehottaa kiinnittämään huomiota hankintakriteereihin. Tärkeää on puuttua niihin ravintoaineisiin ja elintarvikkeisiin, jotka muodostavat terveellisen ruokavalion perustan. Valinnoissa on erityisesti kiinnitettävä huomiota suolan määrään, rasvojen määrään ja laatuun sekä kuidun määrään. Lisätäkseen julkisten ruokapalveluiden käyttöä työryhmä esittää eri alojen osaajien välistä yhteistyötä, jolla turvataan ruokapalvelujen toimintamahdollisuuksien riittävyys. Kiinnittämällä huomiota hinnanmuodostukseen ja verotukseen voitaisiin julkisten ravitsemispalveluiden tarjontaa lisätä esimerkiksi työelämän ulkopuolella oleville. Tällä voitaisiin helposti kohentaa väestön ravitsemustottumuksia ja edesauttaa hyvän terveyden ylläpidossa. Seurannassa tulisi kiinnittää huomiota ruokapalveluiden käyttöön ja laatuun, mikä toimialan hajanaisuuden takia saattaisi olla hankalaa. Seurannasta saatu tieto voidaan käyttää poliittisen päätöksenteon apuvälineenä sekä palveluiden kehittämisessä. (Sosiaali- ja terveysministeriö 2010, 3.)

3.4 Julkisten ruokapalveluiden laatukriteerit

Finnish Consulting Groupin (FCG) ja maa- ja metsätalousministeriön (2010, 2, 7–8) yhteistyössä tuotettu julkaisu julkisten ruokapalveluiden laatukriteereistä kokoaa yhteen ohjeet toiminnoista, jotka edesauttavat luomaan ruokapalveluja, joiden toiminta on luotettavaa ja saumatonta sekä läpinäkyvää osana elintarvikeketjua. Julkaisu on suunnattu kunnallisille ruokapalvelujen tuottajille ja elintarvikehankinnoista vastaaville. Kriteereissä on huomioitu lakisääteiset vaatimukset sekä valtion ravitsemusneuvottelukunnan suositukset ja nostettu esille myös yhteiskuntavastuullisuus. Laatukriteerit on jaoteltu ja käsitelty erikseen elintarvikehankinnoille tuoteryhmittäin, kuljetusten hankinnoille, vuokrahenkilöstölle, asiakasviestinnälle ja hankintatoimen omalle toiminnalle. Laatukriteereissä on opastettu muun muassa miten tarjouspyynnöissä voidaan varmistaa tuotteen laatu.

4 RAVITSEMISPALVELUT ELINTARVIKEKETJUN OSANA

Elintarvikeketju, jonka tarkoituksena on kotimaisten raaka-aineiden tuotanto, niiden jalostus ja jakelu kuluttajille, pitää sisällään vähintään kuvion 1 (s. 15) mukaisen alkutuotannon, elintarviketeollisuuden, jakelun, kaupan, ravitsemispalvelun ja kuluttajat. Ketju voi muodostua pidemmistä lenkeistä, jolloin elintarvike kulkee koko ketjun matkan pellolta pöytään tai lyhyempänä ketjuna, jolloin tuotteita ostetaan suoraan tuottajalta tai viljellään itse. (Maa- ja metsätalousministeriön tietopalvelukeskus 2013, 18.) Kilpelä (2012, 55) on listannut elintarvikeketjuun lisäksi panostustuotannon ja neuvonnan. Hänen mielestään elintarvikeketju voidaan mieltää myös verkostoksi, koska rajapintoja on

useisiin muihin aloihin, kuten luonnonvara- ja ympäristöala, tekniikka-, liikenne- ja luonnontiedeala sekä palveluala. Myös Järvelä, Koistinen, Latvala, Peltoniemi ja Yrjölä (2011, 50) pitävät ketju-termiä liian vaatimattomana, kun otetaan huomioon toiminnan koko laajuus ja kerroksellisuus. Heidänkin mielestään puhumalla elintarvikeverkostosta korostetaan horisontaalisia linkkejä ja annetaan mahdollisuus tuottajan ja kuluttajan lähentymiselle poistamalla ketjusta väliportaita. Ruokaketjun toiminta perustuu kannattavuuteen, asiakaslähtöisyyteen ja toiminnan varmuuteen sekä yhteistyöhön koko ketjun matkalla. Heikkoutena voidaan pitää tuonnin jatkuvaa kasvua samaan aikaan kun vienti supistuu. Jalostettujen tuotteiden tuonti on useasti halvempaa kuin niiden tuottaminen kotimaassa. (Tietohaarukka 2014, 42–43.)



Kuvio 1. Elintarvikeketju (Tike 2013,18)

Ravitsemuspalvelut sijoittuvat perinteisessä elintarvikeketjussa rinnakkain kaupan kanssa ollen ketjussa kuljetusten ja kuluttajan välissä. Koska kodin ulkopuolinen ruokailu on varsin yleistä, on myös ruokapalveluiden rooli elintarvikeketjussa kasvanut. Tässä luvussa osoitetaan, miten ravitsemispalvelut linkittyvät koko ruokaketjuun ja tuottavat tärkeänä lenkkinä palveluja lähes jokaisen arkipäivään.

4.1 Alkutuotanto

Elintarvikeketjun alkutuotannon perustan muodostaa maatalous. Se pitää sisällään luonnosta saatavien ja niistä kehitettävien tuotteiden hyödyntämisen. Esimerkkinä mainittakoon viljan- ja maidontuotanto, siipikarjankasvatus, mutta myös luonnonvaraisten kasvien ja sienten keräily sekä kalastus. Tuotanto syntyy kuluttajien kysynnästä ja odotuksista, joihin pyritään vastaamaan

muuttamalla tuotantokäyttäytymistä tarvittaessa. Vain laadukkaista raaka-aineista pystytään valmistamaan laadukkaita tuotteita.

Maatilat tekevät kiinteää yhteistyötä sekä elintarviketeollisuuden, kaupan että kuluttajien kanssa. Sopimustuotanto, joka on sidottu tiettyihin laatuvaatimuksiin, varmistaa sekä yrityksen tuotteiden kaupaksi käymisen että asiakkaan odotusten mukaisesti tuotetut tuotteet. Sopimustuotanto takaa tuotteen laadun lisäksi toiminnan laadun suhteen asetettuja tavoitteita, jotka on täytettävä. Huomiota on kiinnitettävä esimerkiksi eläinten hyvinvointiin, ympäristöriskien vähentämiseen sekä kestävästä kehityksen mukaiseen toimintaan. (Laatutyö elintarvikeketjussa 2011, 30–36.) Toimintatavoilla, joihin maatilat ovat sitoutuneet, tuotetaan puhtaita raaka-aineita kuluttajien käyttöön.

EU:n myötä alkanut maatalouden rakennemuutos maatalojen määrän vähentymisellä ja tilakoon kasvulla jatkuu. Tietopalvelukeskuksen tilastopalvelut siirtyivät osaksi Luonnonvarakeskusta 1.1.2015. Luken tilastojen mukaan maataloja oli 52 775 vuonna 2014, vähennystä edelliseen vuoteen 1 600 tilaa. Viimeisen kymmenen vuoden aikana tilojen lukumäärän väheneminen vuodessa on ollut noin 1 500. Viime vuoden keskimääräinen tilakoko oli 43 hehtaaria, lisäystä 1,5 hehtaaria edellisvuoteen verrattuna. Maatalousmaa ei kuitenkaan ole vähentynyt peltojen siirtyessä vuokralle tai tilakauppojen myötä uusille omistajille. (Luonnonvarakeskus 2015.)

4.2 Elintarviketeollisuus

Elintarviketeollisuus jatkojalostaa kotimaisista maataloustuotteista ja tuontielintarvikkeista raaka-aineita, puolivalmisteita ja valmisruokia kauppaan, kuluttajille ja hotelli-, ravintola- ja catering -sektorille (HoReCa). Raaka-aineista 80 prosenttia on kotimaista alkuperää, joten yhteistyö alkutuotannon kanssa on toimittava saumattomasti. (Työ- ja elinkeinoministeriö 2012, 9.)

Elintarviketeollisuuden kannattavuus vaatii laadukkaita tuotteita, asiakkaiden tarpeisiin vastaamista, pätevää henkilökuntaa ja pienemmille yrityksille tehokasta verkostoitumista sekä erikoistumista (Järvelä ym. 2011, 21). Lisäksi kuluttajien tietoisuuden lisääntyminen edellyttää koko sektorilta vastuullisia toimintatapoja ja ketjun läpinäkyvyyttä. Markkina-aseman ylläpitoa vahvistavat tutkimus ja tuotekehitys sekä korkean teknologian käyttö. (Laatutyö elintarvikeketjussa 2011, 39.)

Suomessa suurin kulutustavaroiden valmistaja on elintarviketeollisuus, jonka osuus jalostetuista elintarvikkeista kotimarkkinoilla on lähes 80 prosenttia. Elintarviketeollisuudenala on melko pienyritysjävaltainen, sillä 65 prosenttia yrityksistä työllistää vain 1–5 henkilöä. Elintarviketeollisuuden tuotanto supistui viime vuonna yleisen heikon talouskehityksen ja elintarvikkeiden hintojen laskun johdosta 2,9 prosenttia. (Elintarviketeollisuusliitto 2015.)

4.3 Elintarvikkeiden jakelu

Elintarvikeketjun jokainen lenkki pitää sisällään kuljetusta. Alkutuotannon panokset siirtyvät elintarviketeollisuuteen, kaupalle tai suoraan kuluttajille. Jakelukeskuksiin kerätyt teollisuuden jalostamat tuotteet toimitetaan joko kauppoihin tai ravitsemuspalveluiden valmistuspisteisiin. Muuttuvat ilmasto-olosuhteet, pitkät välimatkat sekä harva asutus tekevät kotimaiset kuljetukset haasteellisiksi. Tuntemalla omat tuotteensa ja asiakkaan tarpeet pystytään kehittämään kaikkia osapuolia palveleva jakelujärjestelmä. (Harju 2013, 147.)

Kotimaan kuljetuksia säädellään kansallisilla määräyksillä, jotka perustuvat Euroopan parlamentin ja neuvoston direktiiveihin. Lainsäädännön tarkoituksena on yhtenäistää käytännöt ja taata tuotteiden toimittaminen kuluttajille ilman hygieenisen laadun heikkenemistä tai haju- ja makuhaittoja. Helposti pilaantuvia elintarvikkeita kuljetetaan lämpötilahallittavissa kuljetuksissa, jossa huomio on kiinnitettävä sekä annettujen lämpötilavaatimusten noudattamiseen että kuormatilan puhtauteen. Jos sallituista lämpötila-arvoista poiketaan, saattaa se aiheuttaa elintarvikkeen laatu- ja hygieniatason huomattavan heikkenemisen ja tuotteiden kelpaamattomuuden elintarvikekäyttöön. (Harju 2013, 152–153.)

4.4 Kauppa

Kauppa voidaan karkeasti jakaa tukku- ja vähittäiskauppaan. Tukkukauppa välittää elintarvikkeita suurissa erissä, toimien elintarviketeollisuuden tai tuottajan sekä vähittäiskaupan ja erilaisten ravitsemispalveluiden välisenä lenkkinä elintarvikeketjussa. Lisäksi tukkukauppa jakaa informaatiota tuotteistaan ja ohjaa valikoimillaan useiden toimijoiden hankintoja, kuten tukkuliikkeisiin elintarvikehankintansa keskittäneitä suurkeittiöitä. Keskittynyt tukkukauppa-toiminta vaikeuttaa pienempien yritysten pääsyn markkinoille. Pientuottajien verkostoituminen ja väsymätön yhteistyö tuovat ratkaisun tähän ongelmaan. (Järvelä ym. 2011, 21.)

Vähittäiskauppa huolehtii elintarvikkeiden myynnistä kuluttajille. Se pyrkii reagoimaan nopeasti kuluttajien ostokäyttäytymiseen, mutta ohjaa myös omilla valinnoillaan koko elintarvikeketjun tarjontaa. Kuluttajien tietoisuuden lisääntyminen elintarvikkeiden turvallisuudesta, jäljitettävyydestä ja terveellisyydestä on lisännyt kauppojen tarvetta yhteistyöhön elintarviketeollisuuden kanssa. Myös kauppojen suhtautuminen ympäristöä säästäviin toimiin on lisääntynyt ja enenevässä määrin on kiinnitetty huomiota logistisiin järjestelyihin ja energiaa säästäviin toimiin. (Laatutyö elintarvikeketjussa 2011, 45–46.)

Knuutila (2014, 6) korostaa kaupan merkityksen palveluyhteiskunnassa kasvaneen, vaikka sen rooli elintarvikeketjussa poikkeaa alkutuotannosta ja jalostuksesta. Kauppa on halutessaan riippumaton kotimaisesta raaka-aineiden saannista ja voi kilpailuttaa keskenään sekä kotimaisia että ulkomaisia toimijoita. Elintarvikekauppa perustuu kuitenkin pääosin kotimaiseen tuotantoon

sekä ketjuuntuneeseen tukku- ja vähittäiskauppaan. Internet ja verkkokauppa ovat osaltaan helpottaneet kuluttajien asiointia kaupassa ilman paikkasidon- naisuutta ja toisaalta tuoneet positiivista kilpailua eri kauppaketjujen välille.

4.5 Ravitsemispalvelut

Sosiaali- ja terveystieteiden tutkimuskeskuksen (Tutkimuskeskus) ja kehittämissuositusten (2010, 14) julkiset ruokapalvelut määritellään ruokailuksi, joka tapahtuu kodin ulkopuolella ja jonka toteutuksesta vastaa julkinen sektori tai yksityiset yrittäjät. Näitä palveluita tuotetaan niin päiväkodeissa, kouluissa, terveyskeskuksissa, sairaaloissa kuin varuskunnissa ja vankiloissa.

Taloustutkimuksen kolmanteen kertaan toteuttama Horeca-rekisteri (Taloustutkimus n.d) sisältää informaatiota sekä yksityisistä että julkisista ja osuustoiminnallisista joukkoruokailupisteistä. Vuoden 2013 tilastojen mukaan julkisia keittiöitä oli 3 835 kappaletta ja niissä valmistettiin yhteensä 411 miljoonaa ruoka-annosta (taulukko 4). Jos julkisiin keittiöihin lasketaan mukaan myös jakelukeittiöt, määrä nousee 8 733 keittiöön. Palvelua voidaan pitää merkittävänä kunnan vastuulla olevana toimintana.

Taulukko 4. Ruoka-annosten määrä toimialoittain (Taloustutkimus n.d.)

	<u>Lukumäärä</u>	<u>Annokset milj. kpl</u>
Ravintolat, kahvilat, baarit, hotellit jne	11 229	416
Henkilöstöravintolat	1 242	70
Julkiset keittiöt	3 835	411
Yhteensä	16 315	904

Laatutyö elintarvikeketjussa (2011, 49) nostaa ravitsemuspalveluiden tehtäväksi vastata myös palveluidensa, tuotteidensa ja toimintansa laadusta. Tähän voidaan käyttää apuna omavalvontaa sekä ympäristöjärjestelmää. Koska kuluttajien kiinnostus ruokaketjun läpinäkyvyyteen, elintarvikkeiden turvallisuuteen ja raaka-aineiden alkuperään on lisääntynyt 2000-luvulla, on ruokapalveluiden hankintoja tehdessä kiinnitettävä huomiota juuri näihin seikkoihin (Forsman-Hugg, Katajajuuri, Paananen, Pesonen, Järvelä & Mäkelä 2009, 5).

Haapasen ja Jalavan kartoituksessa (2014, 15–16) kuntien ruokapalvelujen nykytilasta, toiminnan haasteista ja kehitysnäkymistä selvisi, että kunnat pyrkivät pääsääntöisesti tuottamaan ruokapalvelunsa itse. Kyselyyn vastanneiden

kuntien ruokapalvelujen ulkoistamisaste oli alle 25 prosenttia. Kuntien ruokapalveluiden ulkoistaminen koskee lähinnä yksittäisten toimipisteiden palveluita, joiden tehtävät on annettu yksityisille palvelujen tuottajalle. Vastaava karitoitus on tehty aiemmin vuosin 2004 ja 2011 ja tulokset ovat tänä aika pysyneet jokseenkin samoina.

4.6 Kuluttaja

Tilastokeskuksen kotitalouksien kulutusta mittaavassa julkaisussa todettiin kotitalouksien elintarvike ja alkoholittomien juomien ostoon käytettyjen varojen lisääntyneen 1985–2012 välisenä aikana 41 prosenttia kotitaloutta kohden. Vuonna 2012 kaikista kulutusmenoista käytettiin noin 12 prosenttia elintarvikkeisiin ja alkoholittomiin juomiin. Vuoden 2006 jälkeen kulutuksessa ei ole ollut olennaista lisäystä. (Tilastokeskus 2014.) Kuluttaja voi omilla valinnoillaan vaikuttaa elintarvikevalikoimien määrään ja laatuun sekä ympäristön tilaan ja kansalliseen työllisyyteen. Kuluttajien ostopäätökset vaikuttavat myös terveyteen, kansalliseen ruokaperinteeseen ja maisemanhoitoon. (Elintarvikeketjun neuvottelukunta 2011, 4.)

5 KOTIMAISEN RUOAN YHTEISKUNNALLISET VAIKUTUKSET

Julkisten ruokapalveluiden hankintoja tekevät voivat vaikuttaa sekä asiakkaidensa terveyteen että ruokailutottumuksiin. Ruokapalveluiden tarjonta voi edistää myös fyysistä ja psyykkistä sekä sosiaalista hyvinvointia sekä edesauttaa kansallista ruokaturvan täyttymistä pitämällä yllä kysyntää. Ravitsemispalveluiden hankinnat vaikuttavat myös työllisyyteen ja ympäristön tilaan. Kotimainen, toimiva elintarvikeketju luo hyvinvointia kansantalouteen, säilyttää kansallista ruokakulttuuria ja edesauttaa maaseudun elinvoimaisena pysymistä. (Elintarvikeketjun neuvottelukunta 2011, 4; Sosiaali- ja terveystieteiden ministeriö 2010, 18–19.)

5.1 Huoltovarmuus

Huoltovarmuuskeskus (n.d), jonka toiminnan pääpaino on maamme huoltovarmuuden ylläpito ja kehittäminen sekä niihin liittyvä suunnittelu, määrittely huoltovarmuuden kyvyksi olennaisten yhteiskunnallisten toimintojen ylläpidoksi poikkeusoloissa. Toiminta perustuu kansallisiin ja kansainvälisiin ekonomisiin ja poliittisiin sekä teknisiin yhteyksiin. Elintarvikehuolto, jonka tulee perustua kansalliseen maataloustuotantoon, on yksi huoltovarmuuden painopistealue. Suomen velvollisuus on taata asukkailleen kaikissa tilanteissa ruoan ja energian saanti. Epävakaisen kansainvälisten olosuhteiden ja ilmastomuuttumisen johdosta huoltovarmuuden toteutuminen hankaloituu. Myös maatalouden kannattavuuden aleneminen ja ulkomaisten panosten lisääntyminen elintarvikeketjussa hankaloittavat huoltovarmuuden ylläpitoa. (Laatutyö elintarvikeketjussa 2011, 6; MTK 2014.)

Kotimaisten tuotteiden kysyntä pitää yllä osaamista ja säilyttää tuotannon resursseja sekä mahdollistaa tuotannon lisäämisen kriisin uhatessa. Kotimaista ruoantuotantoa pyritään ylläpitämään maataloustuilla ja rajasuojilla sekä EU:n ulkopuolelta tuleville elintarvikkeille asetetuilla korkeilla tullimaksuilla. Kannustavilla tukijärjestelmillä on tulevaisuudessakin iso rooli elintarvikkeiden tuotannossa Suomessa. Hallitus vahvistaa kerran hallituskauden aikana huoltovarmuuden määrälliset tavoitteet. (Niemi, Knuutila, Liesivaara & Vatanen 2013, 3, 12, 47–52.)

Niemen ym. vuonna 2013 (37–38) tekemä tutkimus Suomen ruokaturvan ja elintarvikehuollon nykytilasta ja tulevaisuuden näkymistä osoitti, että Suomen maatalous pystyy tuottamaan elintarvikkeita kuluttajien tarpeita vastaavan määrän normaalioloissa. Tutkimuksessa todettiin kuitenkin maatalouden haavoittuvaisuus ja riippuvuus tuontipanosista kriisin sattuessa. Tuonnin häiriöt lannoitteissa, polttoaineissa ja työkoneissa supistaisivat kotimaan tuotantoa lyhyellä aikavälillä.

5.2 Työllisyys

Kotimaisen ruoan tuotanto, jakelu, jalostus ja tarjoilu ovat isoja työllistäjiä. Tilastojen mukaan elintarvikeketju kokonaisuudessa tarjoaa työtä jopa 300 000 suomalaiselle. Maatalouden työllistävä vaikutus kohdistuu 90 000 henkeen, jonka lisäksi elintarvikeketju työllistää 40 000 henkeä. Tämä on viisi prosenttia työllisten määrästä. Näiden lisäksi kotimaisten elintarvikkeiden suosiminen ja käyttö työllistävät välillisesti kuljetuksessa ja kaupassa yhtä paljon kuin alkutuotannossa ja elintarviketeollisuudessa yhteensä. Maatalouden tarjoamien työpaikkojen määrä on kuitenkin laskussa tilojen vähenemisen ja koon kasvamisen sekä koneistuksen kehittymisen myötä. Vaikka alkutuotannossa ja jalostuksessa työpaikat ovatkin vähentyneet, ovat ravitsemispalveluiden ja päivittäistavaroiden työpaikat samaan aikaan lisääntyneet. (Knuutila 2014, 8–9; Tietohaarukka 2014, 8.)

5.3 Taloudellinen hyvinvointi

Elintarvikeketjun vastuullinen toiminta perustuu taloudelliseen menestykseen, jota voidaan seurata liikevaihdon muutoksilla sekä toiminnan välillisillä vaikutuksilla osakkaiden taloudelliseen menestykseen. Välittömiin taloudellisiin vaikutuksiin katsotaan kuuluvan palkkojen ja verojen maksaminen sekä osinkojen jakaminen. Välillinen vastuullisuus kulminoituu yhteiskunnallisen vaurauden lisäämiseen veronmaksun muodossa, sosiaaliturvan rahoittajana sekä tiedon ja osaamisen eteenpäin viemisessä ja valtakunnallisten ja paikallisten työllistämisaikutusten muodossa. (Elintarviketeollisuusliitto 2005, 12.)

Kotimaisen ruoan käytön myötä kehittyvänä pysyvä maatalous ja elintarviketeollisuus muodostavat merkittäviä toimialoja sekä maakunnallisella että valtakunnan tasolla. Maatalouden osuus Suomen bruttokansantuotteesta on 2,8 prosenttia, mikä vastaa 5,2 miljardia euroa. Elintarviketeollisuuden vastaavat

luvut ovat 7,1 prosenttia ja 13,2 miljardia euroa. Lisäämällä alkutuotannon ja elintarviketeollisuuden yhteistyötä voidaan kasvattaa näitä lukuja. (Viitaharju, Määttä, Hakala & Törmä 2014, 203.)

5.4 Luonnon monimuotoisuuden ylläpito ja virkistyskäyttö

Kotimaisten raaka-aineiden kysyntä ylläpitää ruoantuotannon ja työllistämisen lisäksi luonnon monimuotoisuutta, hoidettua maaseutumaisemaa ja virkistyskäytön mahdollisuuksia. Luonnon monimuotoisuudella ymmärretään lajien sisällä tapahtuvaa perinnöllistä muuntelua, lajien lukumäärää sekä elinympäristöjen monimuotoisuutta. Maatalous hyötyy luonnon monimuotoisuudesta ja vastaavasti monet luonnon kasvit ja eläimet hyödyntävät maatalousympäristöjä, jotka ihminen on luonut. (Koikkalainen & Miettinen 2014, 71)

Maaseudun ja kaupunkien asukkaille tarjoutuu virkistysalueita maaseudun reuna-alueilla. Varsinkin Etelä-Suomen maatalousympäristöt ovat aktiivisessa virkistyskäytössä. Tutkimusten mukaan maalaismaiseman arvostusta lisää hoidetut rakennukset sekä laitumella käyskentelevä karja. Myös virkistyskäyttö helpottuu laiduntamisen myötä, kun kasvillisuus jää matalaksi. Virkistystyksen perustekijöinä ja viihtyvyyden lisääjinä toimivat tuottava ja ekologisesti runsas ympäristö sekä kaupunkien ja maaseudun väestön aktiivinen vuorovaikutus. (Koikkalainen & Miettinen 2014, 71)

5.5 Läpinäkyvyys, seurattavuus ja tuoteturvallisuus

Ruoan alkuperä ja turvallisuus ovat puhuttaneet jo kauan. Vuonna 1963 FAO ja WHO perustivat kansainvälisen Codex Alimentarius -komission, jonka tarkoituksena on yhdenmukaistaa kansainväliset ruokastandardit, ohjeet ja käytänteet suojelemaan kuluttajan terveyttä ja varmistamaan oikeudenmukaiset kauppatavat kansainvälisessä elintarvikekaupassa. Näin kuluttajat voivat luottaa ostamiensa tuotteiden turvallisuuteen ja laatuun ja maahantuojat voivat luottaa siihen, että tilatut elintarvikkeet ovat sopimuksen mukaisia. (Codex Alimentarius 2014.)

Elintarvikkeiden jäljitettävyyksivaatimus on ollut voimassa Suomessa pitkään. Se koetaan tärkeäksi toiminnoksi selvittäessä tuotteen alkuperää, pidettäessä yllä laatuketjun moitteetonta tasoa, jouduttaessa toteuttamaan tuotteiden takaisinvetoja sekä riskien hallinnassa. Jäljitettävyydessä tuote- ja toimittajatietojen on kuljettava elintarvikeketjussa yksi lenkki eteen ja yksi taaksepäin eli tieto raaka-aineen alkuperästä on oltava selvillä kuten myös tuotteen jatko-toimituspaikka sekä hankinta- ja luovutusajankohdat. (Evira 2011.)

Elintarvikeketjun läpinäkyvyys ei ole synonyymi jäljitettävyydelle, vaan sillä tarkoitetaan jäljitettävyyttä laajempaa kokonaisuutta kuten toiminnan rehellisyyttä ja avoimuutta. Läpinäkyvyydellä pyritään helpottamaan kuluttajien tiedonsaantia, vahvistamaan sidosryhmien välistä luottamusta sekä lisäämään

koko elintarvikeketjun arvostusta aina alkutuottajalta kuluttajalle asti. Kun tuotanto on läpinäkyvää, kuluttajan on helppo saada tietoa esimerkiksi raaka-aineiden alkuperästä, tuotantotavoista ja tuotannon aiheuttamista ympäristökuormituksista. Läpinäkyvyys tuo lisäarvoa tuotteelle. (Paananen 2006.)

Elintarvikeketjun turvallisuutta johtaa ja siitä vastaa Elintarviketurvallisuusvirasto, Evira. Valvonnan tarkoituksena on taata elintarvikkeiden turvallisuus ja niistä annettujen tietojen oikeellisuus. Lainsäädäntö asettaa rajat elintarvikkeiden valvonnalle alkutuotannosta kuluttajalle asti. Euroopan Union kanssa yhteisten asetusten ja säädösten lisäksi elintarviketurvallisuutta säädel-lään kansallisella lainsäädännöllä. Suurimman sektorin elintarvikevalvonnasta hoitavat kunnat, joiden eläinlääkärit, terveystarkastajat tai elintarvikevalvojat hoitavat lakisäätteisiä tarkastuksia. Aluehallintovirastot opas-tavat kuntien elintarvikevalvontaa. Tulli puolestaan kontrolloi kolmansista maista ja EU:n alueelta maahan tulevia ei eläimistä saatavia elintarvikkeita. Puolustusvoimat valvovat alueellaan elintarvikkeiden määräysten mukaista turvallisuutta. Elintarvikeketjun yrityksillä on oltava omavalvontasuunnitelma, jonka pohjalta ne vastaavat tuottamiensa elintarvikkeiden turvallisuudesta. (Ruokatieto Yhdistys 2012; Evira 2013.)

Suomen korkea koulutustaso ja pitkälle viety tuotekehittäminen yhdessä elintarvikevalvonnan kanssa näkyvät kuluttajille turvallisina ja laadukkaina tuotteina. Elintarviketurvallisuus kulkee tuottajalta kuluttajan pöytään ja jokaisen ketjun toimijan on hallittava toimintaansa kuuluvat riskit ja kirjattava nämä sekä niistä aiheutuvat toimenpiteet omavalvontasuunnitelmaan. Riskit jaotellaan kemiallisiin, mikrobiologisiin ja fysikaalisiin riskeihin. Jotta elintarvike on kemiallisesti turvallinen, se ei saa sisältää epäsuotuisia aineita, torjunta-ainejäämiä eikä lääkejäämiä. Sairastumisvaaran aiheuttavia viruksia tai muita mikrobeja ei saa löytyä mikrobiologisesti puhtaista elintarvikkeista. Elintarvike, joka on määritelty fysikaalisesti turvallisiksi, ei sisällä radioaktiivisia aineita. (Ruokatieto Yhdistys 2012.)

6 SALON RAVITSEMISPALVELUT JA ELINTARVIKEHANKINNAT

Nykyinen Salon kaupunki syntyi 1.1.2009, kun alueen kymmenen kuntaa, Hallikko, Kiikala, Kisko, Kuusjoki, Muurla, Perniö, Pertteli, Salo, Suomensjärvi ja Särkisalo, yhdistyivät. Asukasluvultaan 55 000 asukkaan kaupungin alkutaival on ollut takkuinen taloudellisten ja työvoimapolitiittisten ongelmien takia. Vuonna 2012 kaupungista katosi 2 500 työpaikkaa puhelinvalmistaja Nokian irtisanomisten myötä, ja asukasluku kääntyi laskuun lähes 30 vuoden kasvun jälkeen. Heikko taloudellinen tilanne on heijastunut myös ravitsemis- ja puhtaanapalveluiden toimintaan.

6.1 Ravitsemispalvelut

Salon ravitsemis- ja puhtaanapitopalvelut on koottu yhdistettyjen kuntien keittiö- ja puhtaanapitopalveluiden henkilökunnasta. Se toimii teknisten palveluiden alaisuudessa nettobudjetoituna palveluiden tuottajana. Toiminta perustuu strategisiin menestystekijöihin kuten tehokkuuden ja taloudellisuuden optimointiin, uuden teknologian käyttöön ja työntekijöihin ja heidän hyvinvointiinsa panostamiseen. Ravitsemispalvelut työllistävät lähes 140 henkilöä ja toteuttavat toimintaansa kolmessatoista valmistuskeittiössä (kuva 3), joista ruoka kuljetetaan yli sataan palvelu- ja jakelukeittiöön. (Salon kaupunki n.d)



Kuva 3. Kuusjoen valmistuskeittiön tarjoilulinjaston esivalmistelua (Kuva: Hanna Veikkolin)

Salossa valmistetaan päivittäin noin 15 000 aterialla, joita tarjoillaan päiväkodeissa, kouluissa, henkilöstöravintoloissa, sairaaloissa, vanhusten palvelukeskuksissa, vanhainkodeissa ja kotipalvelu-aterioina. Ravitsemussuosituksiin perustuvat ruokalistat on jaettu kahteen ryhmään, kokopäivänhoitolaitosten- ja vanhusten ruokailu sekä koulu- ja varhaiskasvatusruokailu, joille molemmille tehdään omat ruokalistat. Apuna käytetään ammattikeittiöille tarkoitettua Aromi-ohjelmistoa, jolla pystytään hallitsemaan ruokalistojen suunnittelu, ostotoiminnat, tiedonhallinta ja laskutus. Vaikka kaupungin taloudellinen tilanne on heikko, tuottaa ravitsemispalvelut laadullisesti ensiluokkaista palvelua. Kaupunki on sitoutunut edistämään lähiruoan käyttöä sekä lisäämään ruoan kotimaisuusastetta kasvattamalla Suomessa tuotettujen marjojen, juuresten sekä kasvien käyttöä. (Salon kaupunki n.d.)

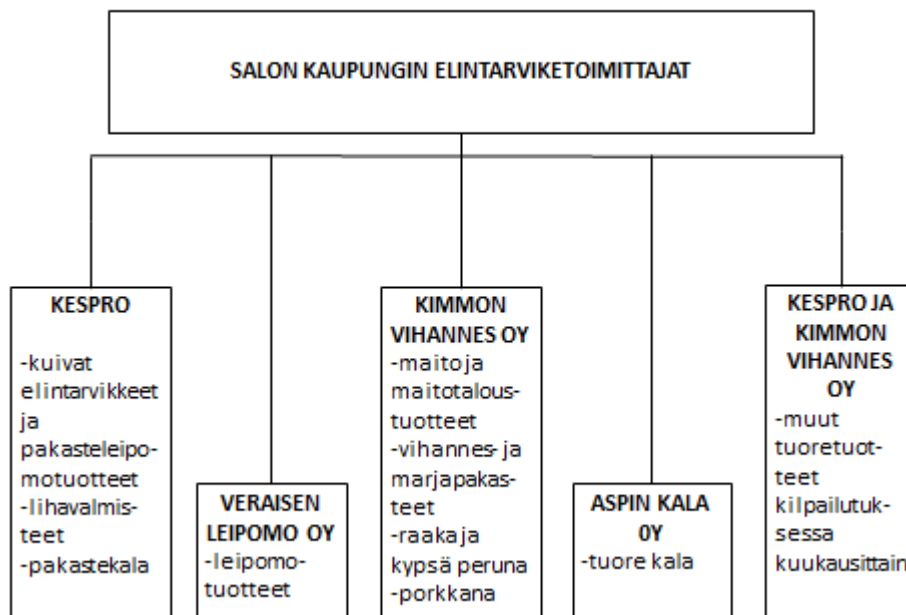
6.2 Elintarvikehankinnat

Salon kaupungissa hankinnat toteutetaan hankintalain ja kaupungin oman ohjeistuksen mukaan. Hankintatoimi opastaa eri työyksiköitä hankinnoissa sekä hoitaa kilpailutukset yhteistyössä eri hallintokuntien kanssa. Julkiset hankinnat tähtäävät hyvään hinta-laatu suhteeseen sekä järkevään yhteiskunnan varojen käyttöön toimimalla avoimesti ja ammattitaitoisesti sekä ottamalla mahdollisuuksien mukaan huomioon kestävän kehityksen periaatteet. (Salon kaupunki n.d.)

Salon kaupunki on kilpailuttanut elintarvikehankinnat vuoden 2013 lopulla vuosiksi 2014–2015. Kilpailutukseen oli varattu myös kahdelle seuraavalle vuodelle optio, joka tarkoittaa mahdollisuutta sopimuksen jatkamiseen alkuperäisin ehdoin. Tarjouspyynnössä kiinnitettiin huomiota tuotteiden turvallisuuden, puhtauteen sekä ympäristöystävällisyyteen. Tuotteiden jäljitettävyyttä vaadittiin osoitettavaksi niin, että tiedot sekä saapuvista että lähtevistä eristä voidaan kontrolloida. Koska hankinnat ylittävät EU:n kynnyksarvon, on hankintailmoitus julkaistu HILMA-portaalissa sekä kaupungin internetsivuilta. Hankintamenettelynä käytettiin avointa menettelyä. Osatarjouksia hyväksyttiin seuraavista osakokonaisuuksista:

- lihavalmisteet
- maitotaloustuotteet
- leipomotuotteet
- kuivat elintarvikkeet ja pakasteleipomotuotteet
- vihannes- ja marjapakasteet
- pakastekala
- raaka ja kypsä peruna
- porkkana
- muut tuoretuotteet.

Jokaiseen kokonaisuuteen valittiin yksi toimittaja ”muuta tuoretuotteita” lukuun ottamatta, jossa puitesopimus tehtiin kahden vertailussa eniten pisteitä saaneen toimittajan kanssa. Nämä tuotteet kilpailutetaan kerran kuussa sähköpostin välityksellä tehtävässä minikilpailuksessa. Koska tuoretuotteiden hinnat vaihtelevat nopeasti kysynnän ja tarjonnan muuttuessa, tuo minikilpailutus lisääntyvästä työmäärästä huolimatta säästöjä elintarvikehankintoihin. Hankintojen valintaperusteeksi oli asetettu kokonaistaloudellinen edullisuus, jossa hinnan osuus oli 60 prosenttia ja laadun 40 prosenttia. Laatua arvioitiin EU:n koulumaitotuen käsittelyn, toimitusaikojen, ympäristöselvitysten ja palveluprosessin mukaan. (Tarjouspyyntö 2013, 1–5.) Valituksi tulleet elintarviketoimittajat ovat kuviossa 2 (s. 25).



Kuvio 2. Salon kaupungin elintarviketoimittajat

6.2.1 Kestävä kehitys Salon kaupungin elintarvikehankinnoissa

Ravitsemispalveluiden ja hankintatoimen yhteistyössä tekemät tarjouspyynnöt laaditaan siten, että kestävä kehitys kaikilla kolmella ulottuvuudella otetaan huomioon. Ekologiseen kestävyys pyritään välttämällä elintarvikkeita, jotka sisältävät geenimuunneltuja raaka-aineita. Lisäksi tavarantoimittajien on noudatettava ympäristönsuojelua ja jätehuoltoa koskevia säädöksiä ja kuljetusyrityksillä on oltava lain vaatimat omavalvontasuunnitelmat. Tarjouspyynnön laatuksikriteereissä on painotettu kestävä kehitys huomioon ottamista tarjottujen elintarvikkeiden toimitusketjussa esimerkiksi kierrätettävien ja uudelleen käytettävien pakkausten ja kuljetusten optimoinnin suhteen. Kierrätettävät pakkaukset eivät kuitenkaan saa aiheuttaa ylimääräistä työtä tai kustannusta tilaajalle. Jätteiden määrää vähennetään käyttämällä toimipisteiden ruoanvalmistusvolyyymeihin sopivia pakkauskokoja, jolloin myös hävikki on kontrolloidumpaa. (Kohvakka, haastattelu 7.4.2015; tarjouspyyntö 2013.)

Sosiaaliseen kestävyys vaikuttaa ruokalistojen ja reseptiikan suunnittelulla, jolloin painopiste on ravitsemussuosittelun mukaisissa annoksissa. Ruokakulttuuria ja -perinnettä ylläpidetään perinneruokapäivillä ja juhlapyyhiin sopivilla aterialainnoilla. Lisäksi Salon kaupunki on ottanut keväällä 2015 käyttöön soveltuvissa hankinnoissa laatuksikriteeriksi kohdan, jossa tarjoaja saa lisäpisteitä, mikäli työllistää vähintään yhden pitkäaikaistyöttömän sopimuskaudella vähintään puoleksi vuodeksi. Taloudellisessa kestävyysessä panostetaan paikallisten tuottajien mahdollisuuteen osallistua tarjouskilpai-

luun ottamalla huomioon heidän vahvuutensa palveluntuottajana ja jakamalla hankinnat sopiviin osakokonaisuuksiin. (Kohvakka, haastattelu 7.4.2015.)

6.2.2 ABC-analyysi

ABC-analyysillä tarkoitetaan luokittelua, jolla hankinnoille määritellään tärkeysjärjestys, joka perustuu 80/20-sääntöön. ABC-analyysiä käytetään myös elintarvikkeiden hankinnoissa, joissa tuotteet lajitellaan käytön mukaan eri-arvoisiin ryhmiin. Luokittelussa 20 prosenttia hankituista nimikkeistä vastaa 80 prosenttia hankintojen arvosta. Tuotteiden luokittelu ja karsiminen alentavat toimitus- ja varastointikustannuksia ja tätä kautta vähentävät laskutusten määrää. (Elintarvikkeiden hankintaohjeistus 2014.)

Salon kaupungin ravitsemispalvelut pyytävät jokaiselta toimittajaltaan vähintään puolivuositain ABC-analyysin. Analyysi tuo esille tärkeimmät tuotteet, joihin on kiinnitettävä huomiota. Analyysin avulla voidaan karsia päällekkäisiä tuotteita, jolloin kustannussäästöjä syntyy sekä toimitus-, varastointi- että laskutuskustannuksissa. Listoista nähdään myös mahdolliset ohiotot. Rinnakkaistuotteiden hankinta on yleensä kalliimpaa ja niiden soveltuvuus kehitettyihin resepteihin saattaa olla huonompi kuin sopimustuotteilla. (Portaala, haastattelu 2.2.2015.)

6.2.3 Elintarvikehankintojen tyypillisiä piirteitä

Elintarvikehankintoihin liitettäviä ominaispiirteitä ovat nopeat hinnanmuutokset, toimitusten runsaus ja logistiikasta aiheutuvat kustannukset ja ympäristöhaitat. Koska elintarvikehankinnat tehdään yleisimmin puitesopimuksilla, se mahdollistaa tuotteiden minikilpailutuksen hankintasopimuksen aikana. Kilpailun yhteydessä on sovittu hintataso, jolla asiakas voi tuotteet hankkia. Hintoja voi kuitenkin muuttaa raaka-aineiden hinnanmuutokset, yleiset hintojen nousut tai kausiluontoisten tuotteiden hintamuutokset. Sopimukseen on kirjattava hyväksytyt hintamuutosten syyt. Tyypillisiä muuttuvahintaisia elintarvikkeita ovat tuoretuotteet, joille hinta annetaan lyhyeksi ajanjaksoksi kerrallaan. Koska julkisille sektorille tilataan elintarvikkeita lähes päivittäin, syntyy kuljetuksista runsaasti kuluja, joita kuitenkin harvemmin huomioidaan kilpailutuksen yhteydessä. Vielä vähemmän huomiota saavat ympäristökuormituksen aiheuttamat haitat. (Elintarvikkeiden hankintaohjeistus 2014.)

7 TUTKIMUKSEN TOTEUTTAMINEN

Tämän työn tavoitteena oli kartoittaa ruoan kotimaisuusaste Salon kaupungin ravitsemispalveluissa. Tutkimuksessa pyrittiin löytämään myös ehdotuksia kotimaisuusasteen nostoon ilman suuria taloudellisia lisäpanoksia ja tapoja jakaa tutkimuksen tuloksia kaupunkilaisille. Tutkimusta varten kerättiin teoria-aineistoa hankintalaista, tutustuttiin ravitsemussuosituksiin ja suoritettiin pienimuotoinen kysely kotimaisen ruoan määrittelemiseksi ruoantuotantoa,

sen prosessointia ja kulutusta lähellä olevien tahojen keskuudessa. Lisäksi muodostettiin kuva elintarvikeketjusta ja listattiin asioita, joiden takia kotimaisen ruoan valitseminen on yhteiskunnallista vaikuttamista. Varsinaisessa tutkimusosassa kuvataan Salon ravitsemispalveluita ja elintarvikehankintoja, kehiteltiin laskuri ja analysointiin tulokset. Työn aikana tehdyillä haastatteluilla pyrittiin luomaan syvyyttä sekä tietoperustaan että saatuihin tuloksiin.

Työn tavoitteena oli vastata seuraaviin kysymyksiin:

- Mikä on Salon kaupungin lounasruoan kotimaisuusaste?
- Miten kotimaisuusastetta voitaisiin lisätä?
- Miten informaatio on helposti kaikkien kuntalaisten saatavilla?

7.1 Työn rajaus

Varsinainen tutkimusosa käynnistyi kaupungin ravitsemispalveluiden ruokalistoihin tutustumisella. Toiminta oli jaettu kahteen pääryhmään, jotka olivat kokopäivähoitolaitosten- ja vanhusten ruokailu sekä koulu- ja varhaiskasvatuseruokailu. Molemmille asiakasryhmille oli suunniteltu omat kiertävät, kahdeksan viikon mittaiset ruokalistat, jotka pääpiirteittäin noudattivat samaa kaavaa. Kokopäivähoitolaitoksissa ja vanhusten ruokalistoissa lounasruoan lisäksi tarjotaan aamupala, päiväkahvit, päivällinen ja iltapala. Kouluruokailussa lounaalla tarjotaan pääruoka lisäkkeineen, jolloin aterian kaikkien osien nauttiminen on tärkeää, jotta aterialta saadaan vaadittava kolmasosa päivän energiansaannista. Varhaiskasvatuksessa kokopäivähoidossa oleville lapsille tarjotaan aamupalaa, lounasta ja iltapäivän välipalaa. Lisäksi vuorohoitopaikoissa oleville lapsille tarjotaan hoitotarpeen mukaan päivällistä ja iltapalaa.

Ruokalistojen valinnassa päädyttiin laskemaan kotimaisuusastetta koulujen lounasruokalistasta (liite 1). Vaihtoehtoon päädyttiin, koska listojen tarjonta osoittautui lounasruoan osalta melko samanlaiseksi ja kaikkien ruokalistojen annosten laskenta olisi tullut liian työlääksi suhteutettuna opinnäytetyön laajuuteen. Käsiteltäväksi otettiin koulujen ruokalista, josta vanhusten lounasruokailu erottui puuropäivien, valkokaalin sekä riisin osalta. Puurolounas vanhuksilla oli korvattu muulla annoksella, koska vanhukset useimmiten söivät jo aamupalalla puuroa. Valkokaali oli korvattu kiinankaalilla ja riisi perunalla paremman maittavuuden ja helpomman syömisen takia. Myös varhaiskasvatuksessa puurolounaiden tilalla oli toinen vaihtoehto.

7.2 Kotimaisuusasteen mittaamenetelmän kehittäminen ja käyttöönotto

Ennen varsinaisiin laskutoimituksiin pääsemistä oli kehitettävä laskentaan sopiva menetelmä, joka antaisi relevantteja tuloksia kotimaisuusasteesta. Asiasta oltiin yhteydessä Luonnonvarakeskuksen tutkijaan sekä tutustuttiin Ruoka Suomen kotimaisuuslaskuriin. Näiden pohjalta kehiteltiin yksinkertainen Excel-taulukko, johon voitiin syöttää lounasannoksen raaka-aineet yksitellen.

Laskurissa on kuusi saraketta: raaka-aine, määrä kg, % kotimaista, % ulkomaista, kotimaista raaka-ainetta ja ulkomaista raaka-ainetta. Työväline laskee käytettävien arvojen pohjalta sekä ainesosien yhteenlasketun määrän että kotimaisuus- ja ulkomaisuusasteen prosenttiyksikköinä. Lisäksi laskuri muodostaa sivulle automaattisesti ympyrädiagrammin, jossa on helppolukuisesti nähtävänä lounasannoksen kotimaisuusaste. Laskurissa on myös yksinkertainen makro, joka painikkeen takaa tyhjentää kentät ja antaa nopeasti mahdollisuuden uuden reseptin kirjaamiseen laskuriin. Liitteessä 2 on laskurin rakennekaavio.

Reseptit muutettiin vastaamaan yhden hengen annoksia ennen kuin ne syötettiin laskuriin. Näin reseptiin oli helppo lisätä myös henkeä kohden lasketut aterian lisäkkeet kuten maito, leipä, ravintorasva sekä osassa aterioita tarjottava salaattinkastike. Sen lisäksi resepteissä olevat eri paino- ja tilavuusyksiköt muunnettiin kaikki kiloiksi, jotta tulokset saataisiin luotettavia arvoja. Ruokamittojen muutoksessa apuna käytettiin Kansanterveyslaitoksen julkaisua ”Ruokamittoja – Guide över matportioner”. Myös lounasvaihtoehdoissa tarjottujen hedelmien kappalepainot ovat samaisesta julkaisusta ja kuvaavat hedelmien keskimääräistä painoa.

Reseptit syötettiin yksitellen laskuriin ja jokainen resepti jaettiin siihen tuleviin ainesosiin, jonka jälkeen tilauslistoista tarkistettiin ainesosan kotimaisuus. Tavarantoimittajista saatiin tammikuun lista, jossa ”muiden tuoretuotteiden” toimittajana oli Kimmon Vihannes Oy. Muut tuoretuotteet pitävät sisällään muun muassa tuoreet vihannekset, tuoreet esikäsitellyt vihannekset, tuoreet hedelmät ja esikäsitellyt hedelmät. Helmikuussa näiden tuotteiden toimittajaksi kuukausittain käytävässä minikilpailutuksessa tuli Kespro.

Lounasruokaan lisättyä vettä ei laskettu mukaan ainesosaluetteloon, koska se olisi helposti lisännyt kotimaisuusastetta. Ainoan poikkeuksen asiaan teki maitojauhe, johon lisätty vesi merkittiin taulukoihin. Tämä perustuu elintarvikkeiden ennallistamiseen eli siihen, että elintarvikkeeseen lisätään saman verran ravintoainetta tai nestettä kuin siitä häviää prosessoinnin tai varastoinnin aikana.

Työn tuloksia päätettiin yksinkertaistaa ja muuttaa helppolukuisemmiksi liitettämällä yhteen samaan lounasannokseen kuuluva pääruoka sekä salaatti. Jollei tätä yhteen liitää olisi tehty, reseptejä olisi tullut kahdeksankymmentä. Nyt kevään ruokalistan osalta joka päivän lounasruoan kotimaisuusaste on nähtävissä yhdellä silmäyksellä. Reseptit on halutessa myös helppo pilkkoa osiin tai tehdä myöhemmin uudet laskelmat laskuria apuna käyttäen.

Kun kaikki reseptit oli syötetty laskuriin, ne koottiin vielä yhdeksi Exceltaulukoksi kotimaisuusasteen mukaan. Taulukko päätettiin toteuttaa lajittelemalla reseptit laskevasti eli aloittamalla reseptillä, jolla on suurin kotimaisuusaste. Lajittelemalla tietoja niiden tulkinta helpottui, tarvittavat tiedot olivat helpommin löydettävissä ja kokonaisuus paremmin hallittavissa. Samalla

nähtiin helposti minkä lounasruoan raaka-ainevalintoihin tulisi ensimmäisenä kiinnittää huomiota pohdittaessa kotimaisuusasteen lisäystä.

7.3 Laskennan haasteet

Tulosten paikkaansa pitävyyteen haluttiin panostaa ja osaa raaka-aineiden ja eineksien kotimaisuusasteista oli tarkistettava valmistajalta suoraan. Tällaisia olivat esimerkiksi sinappi, ketsuppi, salaatin kastike, näkkileipä sekä irtopakastettu kebablastu, Lindströmin pihvit ja korppujauhot. Näissä tuoteryhmissä koettiin tuloksissa myös suurimmat yllätykset, sillä osa tuotteista oli tilauslistoihin merkitty kotimaiseksi ja asiaan syvemmin paneuduttaessa tuotteeseen ei ollut käytetty laisinkaan kotimaisia raaka-aineita. Tällaiset tuotteet paljastuivat valmistajan kotisivuilta avainlipputuotteiksi. Avainlipun voi saada, vaikka tuotteen raaka-aineet olisivat kaikki peräisin ulkomailta, mutta valmistus tapahtuisi Suomessa. Tuotteen on kuitenkin saatava 50 prosentin kotimaisuusaste, joka lasketaan tuotteen omakustannusarvosta. Omakustannusarvoa laskettaessa huomioidaan esimerkiksi raaka-ainekustannukset, pakkaustarvikkeet, muuttuvat ja kiinteät henkilöstökustannukset sekä tuotekehitysmenot. Jotta toiminnasta tulisi läpinäkyvämpää, elintarvikeketjun yhteistyötä on lisätävä entisestään, jolloin koko arvoketju hyötyy toiminnasta.

7.4 Tutkimuksen luotettavuus

Kaiken tutkimuksen tarkoituksena on tuottaa mahdollisimman hyvin tutkimuskysymyksiin vastaavaa ja luotettavaa tietoa. Luotettavuutta voidaan tarkastella pysyvyydellä sekä pätevyydellä. Pysyvyydellä arvioidaan tutkimuksen tulosten pysyvyyttä toistettaessa tutkimusta. Pätevyys taas osoittaa oikean tutkimusmenetelmän valintaa, joka mittaa sitä, mikä oli tarkoitus. Yleensä ei ole tarkoituksenmukaista lähteä toistamaan tutkimusta luotettavuuden varmistamiseksi, vaan siihen riittää tutkimuksen vaiheiden tarkka dokumentointi ja kaikkien ratkaisujen ja valintojen perustelut. Molempiin aiheisiin on kuitenkin kiinnitettävä huomiota jo tutkimuksen suunnitteluvaiheessa. (Hirsjärvi, Remes & Sajavaara 2004, 216–218.)

Tässä opinnäytetyössä pyrittiin kiinnittämään saataviin tuloksiin ja niiden luotettavuuteen huomiota jo työn suunnitteluvaiheessa. Kaikki vaiheet ja niiden perustelut kirjattiin ylös, valmistajien antamat kotimaisuusasteet löytyvät taulukkomuodossa muistiinpanoista ja reseptiikka sekä ruokalista on arkistoitu mahdollista tulevaa käyttöä varten. Työn luotettavuutta pyrittiin lisäämään myös luetuttamalla työ sen tilaajilla ja pyytämällä heiltä arvio työn luotettavuuden toteutumisesta. Lounasannoksen kotimaisuusasteen luotettavuus perustuu kuitenkin laskennalliseen annoskoko, mitä kunkin ruokailijan lautaselle päätyy, on henkilökohtainen valinta. Otannan paikkasidonnaisuuden vuoksi tutkimuksen tuloksia ei ole tarkoitettu yleistettäväksi ravitsemispalveluiden lounasruokien kotimaisuusasteeksi. Tulokset elävät myös kotimaisten raaka-aineiden saatavuuden mukaan, mistä esimerkkinä voidaan mainita ruis, jota ei aina kotimaisena ole saatavissa.

8 TUTKIMUKSEN TULOKSET JA ANALYSOINTI

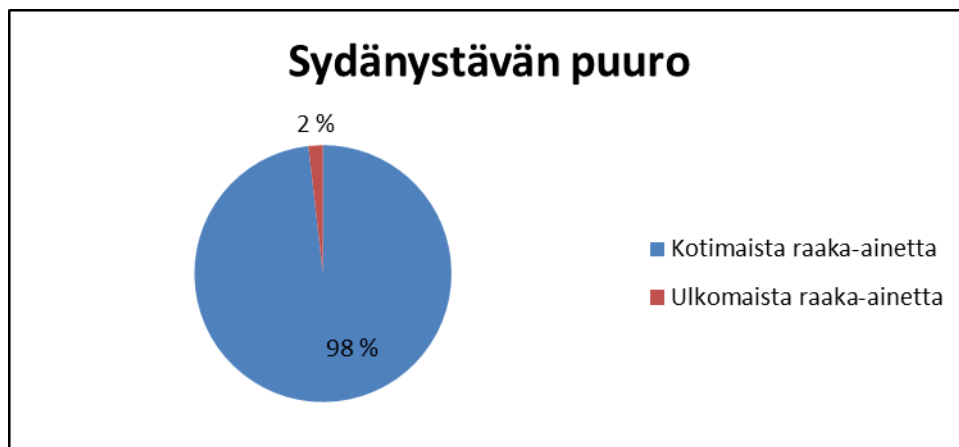
Tutkimuksen tarkoituksena oli selvittää ruoan kotimaisuusastetta Salon kaupungin ravitsemispalveluissa. Tulosten perusteella voidaan todeta, että Salon kaupungin ravitsemispalveluiden lounasruoan kotimaisuusaste vaihtelee 55 ja 98 prosentin välillä, ollen keskimäärin 80 prosenttia. Raporttiosaan on nostettu esille kaksi lounasvaihtoehtoa ja niistä saadut tulokset. Näitä vaihtoehtoja on tarkasteltu lähemmin ja kiinnitetty huomiota raaka-aineisiin, jotka joko lisäävät tai vähentävät kotimaisuusastetta. Valitut lounasvaihtoehdot edustavat kotimaisuusasteeltaan suurinta vaihtoehtoa ”sydänystävän puuroa” ja pienintä vaihtoehtoa ”broileripastakeittoa”. Liitteessä 3 on esitelty kotimaisuusastetta sekä vanhusten että lasten ja koululaisten suosikkiruoista.

8.1 Sydänystävän puuro

Puuroa on perinteisesti syöty aamupalana tai iltapalana. Salon kaupungin kahdeksan viikon kiertävässä ruokalistassa esiintyy puurolounas kahdesti. Ohrapuurossa ja sydänystävän puurossa molemmissa kotimaisuusaste ylittää 94 prosenttia. Sydänystävän puuroon, jonka kotimaisuusaste oli 98 prosenttia (kuvio 3, s. 31), tuli vain kolmesta raaka-ainesta ja niistä ainoastaan suola, kasvismargariini ja osa näkkileivän valmistukseen käytetyistä raaka-aineista olivat ulkomaisia. Puuro edustaa hyvin maittavaa, taloudellisesti tuotettua, terveellistä ja lähes kotimaista lounasvaihtoehtoa, jota voidaan pitää terveysruokana. Kauran ravintoainekoostumus on ylivertainen muihin viljoihin verrattuna sen sisältämän hyvälaatuisen rasvan ja runsaan proteiinin ja kuidun ansiosta. Myös ruis sisältää runsaasti kuitua ja hiilihydraatteja ja sen on todettu alentavan kauran tapaan kolesterolia.

Raporttiosioon valituille lounasvaihtoehdoille laskettiin myös kustannukset aterian kohden. Sydänystävän puuron raaka-aineiden hinta oli vähän alle 90 senttiä. Puurolounaan euromääräisestä kokonaiskustannuksesta kotimaiset raaka-aineet muodostivat myös 98 prosenttia (liite 4), joten panokset kotiutuivat samassa suhteessa kotimaisuusasteen kanssa.

Sorvari-Happonen painottaa (sähköpostiviesti 15.4.2015) lounasruoan hinnan koostuvan monesta muustakin tekijästä kuin raaka-aineiden hinnasta. Aterian hintaan sisältyy muun muassa valmistavan keittiön vuokra, työntekijöiden palkat, koneet ja laitteet sekä niiden kunnossapito, ruokakuljetukset ja palvelukeittiön menoerät sekä elintarvikelainsäädännön velvoittamat tarkastukset. Ravitsemispalvelu laskuttaa kaikesta tuottamastaan palvelusta ja tällä laskutuksella pyritään nettobudjetoidun toiminnan tulot ja menot pitämään tasapainossa.



Kuvio 3. Sydänystävän puuron kotimaisuusaste

Sydänystävän puuron kotimaisuusastetta on erittäin vaikea nostaa. Lounasvaihtoehdon paino oli lähes puoli kiloa (taulukko 5), josta ulkomaisten raaka-aineiden osuus oli 0,014 kiloa. Suolalle ei löydy kotimaista vaihtoehtoa ja näkkileipään käytetty ulkomaisen rukiin määrä riippuu sekä suomalaisesta syksyn säästä ja siitä mahdollistaako se rukiin kylvön että saaduista sato-tasoista. Ruoanlaitossa käytetyn kasvismargariinin käyttö voitaisiin vaihtaa kotimaiseksi, mutta sen pieni käyttömäärä ei juuri vaikuttaisi kotimaisuus-astetta lisäävästi.

Taulukko 5. Raaka-aineet ja niiden määrä sekä kotimaisuus sydänystävän puurossa

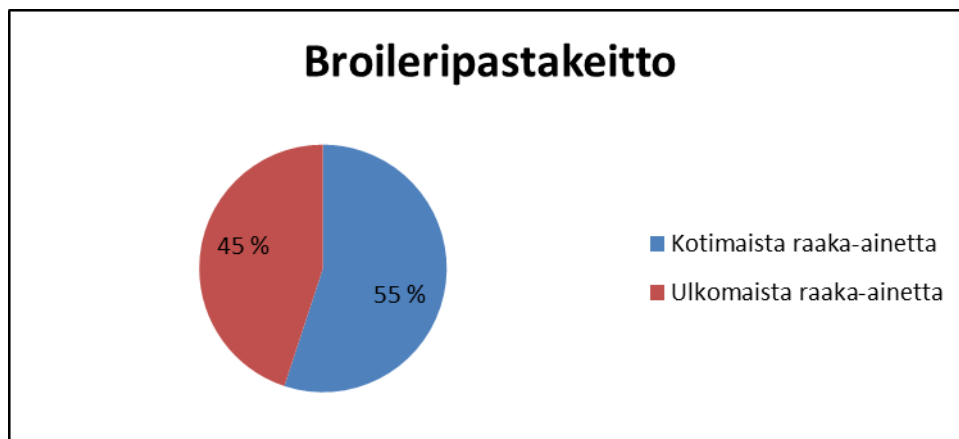
Sydänystävän puuro, kuningatarhilloke, palvikinkku & lehtisalaattia					
Raaka-aine	Määrä kg	% kotimaista	% ulkomaista	Kotimaista raaka-ainetta kg	Ulkomaista raaka-ainetta kg
Kevytmaitoa	0,091	100	0	0,091	0,000
Kauraleseitä	0,029	100	0	0,029	0,000
Ruisleseitä	0,003	100	0	0,003	0,000
Suolaa	0,001	0	100	0,000	0,001
Kasvismargariiniä	0,005	0	100	0,000	0,005
Mustikkaa	0,025	100	0	0,025	0,000
Vadelmahilloa	0,025	100	0	0,025	0,000
Palvikinkkua	0,040	100	0	0,040	0,000
Lehtisalaatti	0,020	100	0	0,020	0,000
Maitoa	0,200	100	0	0,200	0,000
Ruisleipää	0,035	100	0	0,035	0,000
Näkkileipää	0,015	80	20	0,012	0,003
Rasvaa	0,008	100	0	0,008	0,000
Yhteensä	0,497			0,488	0,009
Kotimaisuusaste				98,189	
Ulkomaisuusaste					1,811

8.2 Broileripastakeitto

Broilerin käyttö julkisissa ruokapalveluissa on ollut nousujohteista 1990-luvulta asti. Salon kaupungin ravitsemispalveluiden kahdeksan viikon kiertävällä ruokalistalla broileria tarjoillaan keiton, kiusauksen, kastikkeen ja paistoksen muodossa yhteensä seitsemän kertaa. Broileri täyttää hyvin nykyiset ravitsemussuositukset ja sisältää runsaasti kivennäisaineita, vitamiineja sekä valkuaista. Lisäksi se on edullista, nopeaa valmistaa ja raaka-aine antaa mahdollisuuden moniin variaatioihin.

Broileripastakeiton kotimaisuusaste (kuvio 4) jäi 55 prosenttiin osaksi sen takia, että keiton kanssa tarjottiin lisäkkeenä banaania, joka painoltaan oli lähes kolmannes koko lounaan painosta. Keittolounas sisälsi 15 raaka-ainetta, joista ulkomaisia oli yhdeksän. Banaanin lisäksi ulkomaisia olivat myös pakastevihannekset, mausteet ja osa näkkileivän raaka-aineista.

Broileripastakeiton raaka-aineiden hinnaksi tuli 98 senttiä. Huomioitavaa broileripastakeiton euromääräisten kustannusten muodostumisessa suhteessa kotimaisuusasteeseen oli, että raaka-aineiden hinnasta 71 prosenttia (liite 5) muodostui kotimaisista raaka-aineista. Näin ollen panosten kotiuttaminen oli lähes keskimääräisen kotimaisuusasteen luokkaa ja ylitti huomattavasti broileripastakeiton raaka-aineiden kotimaisuusasteen.



Kuvio 4. Broileripastakeiton kotimaisuusaste

Keittojen kanssa tarjottavien ulkomaisten hedelmien tilalla tarjoillaan kotimaisia omenoita niin kauan syksyllä kuin satoa riittää. Broileripastakeitto sisälsi myös paljon ulkomaisia mausteita (taulukko 6, s. 33), joista ainakin osa olisi korvattavissa kotimaisilla yrttimausteilla. Pakastetut vihannes- ja juureskoitukset olivat tässäkin keitossa ulkomaista alkuperää. Keiton raaka-aineiden kokonaispaino oli 574 grammaa, josta ulkomaista alkuperää 258 grammaa.

Taulukko 6. Raaka-aineet ja niiden määrä sekä kotimaisuus broileripastakeitossa

Broileripastakeitto, juustoa, perunalimppua & banaani					
Raaka-aine	Määrä kg	% kotimaista	% ulkomaista	Kotimaista raaka-ainetta kg	Ulkomaista raaka-ainetta kg
Sipulia, pakaste	0,005	0	100	0,000	0,005
Mausteita	0,001	0	100	0,000	0,001
Kanaliemijauhetta	0,002	0	100	0,000	0,002
Purjosipulia, pakaste	0,007	0	100	0,000	0,007
Broileria, filesuikale	0,025	100	0	0,025	0,000
Jumbo-kasvissekoitusta	0,041	0	100	0,000	0,041
Spagettia	0,008	0	100	0,000	0,008
Suolaa	0,001	0	100	0,000	0,001
Persiljaa, tuore	0,001	100	0	0,001	0,000
Juustoa	0,030	100	0	0,030	0,000
Perunalimppua	0,040	100	0	0,040	0,000
Banaania	0,190	0	100	0,000	0,190
Maitoa	0,200	100	0	0,200	0,000
Näkkileipää	0,015	80	20	0,012	0,003
Rasvaa	0,008	100	0	0,008	0,000
Yhteensä	0,574			0,316	0,258
Kotimaisuusaste				55,052	
Ulkomaisuusaste					44,948

8.3 Muut lounasvaihtoehdot

Liitteessä 3 on taulukko- ja diagrammimuodossa sekä vanhusten että päiväkotilasten ja koululaisten lounassuosikit. Vanhuksille parhaiten maistuu possukastike ja päiväkotilasten sekä koululaisten suosikiksi nousevat lihapullat ja perunasose (Brück, sähköpostiviesti 23.3.2015). Possukastikkeen kotimaisuusaste oli 79 prosenttia. Raaka-ainelistalta löytyi seitsemäntoista eri tuotetta, joista kotimaista alkuperää ainakin osaksi oli yhdeksän. Pääraaka-aineet kuten sianliha ja perunat olivat molemmat kotimaisia. Nuoremman väen suosikiksi nousivat lihapullat, joiden kotimaisuusaste oli 81 prosenttia. Tässä vaihtoehdossa ainesosia oli vain neljätoista ja niistä kotimaisia ainakin osaksi kaksitoista. Kokonaan ulkomaista alkuperää olivat vain ruoanlaitossa käytetty margariini ja suola.

Tutkimuksen materiaaleista voitiin tehdä johtopäätös, että perunat, leivät, maitotaloustuotteet juustoraastetta lukuun ottamatta sekä keittämättä käytettävät marjat ja porkkanat ovat aina kotimaisia. Marjojen kotimaisuudella varmistetaan niiden turvallinen käyttö ilman kuumennusta. Varsinkin ulkomaisista pakastevadelmista on voinut saada noroviruksen ja porkkanoista yersinia bakteerin. Myös liha ja lihavalmistet ovat suurimmaksi osaksi kotimaisia. Riistakäristysliha tulee Uudesta-Seelannista, broilerin filesuikale marinoi-

mattomana Virosta ja osa kypsistä naudanlihasuikaleista Euroopan alueelta. Aterian lisäkkeenä tarjottavat leivät, maito ja levite ovat kotimaista tuotantoa. Ruisleipien kotimaisuusaste vaihtelee suomalaisen rukiin saatavuuden perusteella.

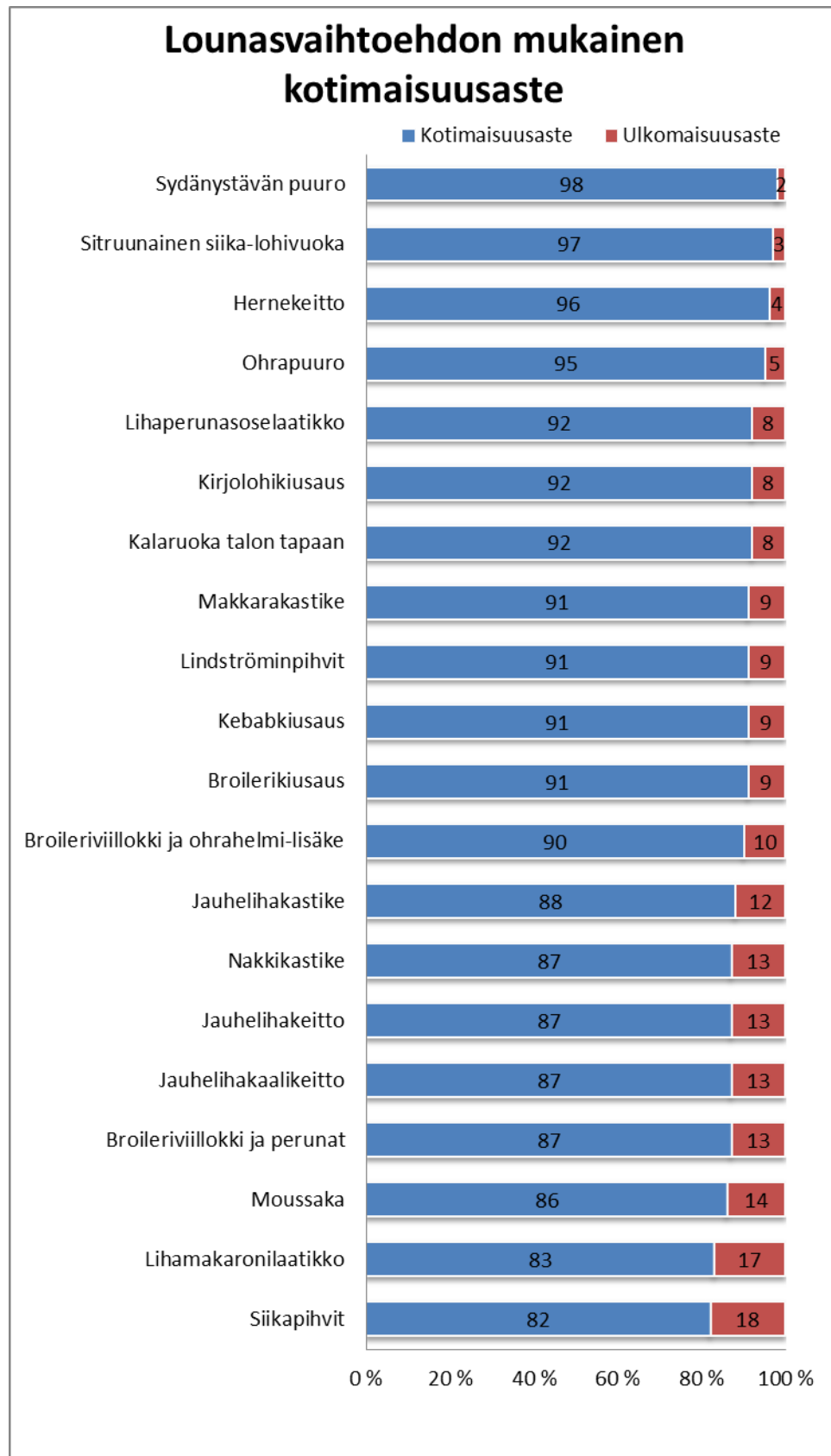
Salon ravitsemispalveluiden käyttämät pakastevihannekset tulevat lähes aina ulkomailta. Tämä johtuu hankintalain yhdenvertaisuusperiaatteesta, jossa valintakriteeriksi ei voi listata kotimaisuutta. Kun tarjolla ei ole ollut kotimaisia tuotteita, on otettava mitä tarjotaan. Pakastettu, silputtu sipuli edustaa tuotetta, jota ei kotimaisena ole edes saatavissa. Säilykkeistä punajuuri- ja kurkkusäilykkeet ovat kotimaisia, mutta muut säilykkeet, kuten ananas- ja persikkasäilykkeet, ulkomaisia. Myös riisi kuuluu raaka-aineisiin, joita ei Suomesta saada.

Vähiten kotimaisia raaka-aineita sisältäviä vaihtoehtoja olivat pääsääntöisesti keitot: broileripastakeitto, lihakeitto, seikalakeitto ja riistakeitto. Näiden lounasvaihtoehtojen prosentuaalisesti suuri ulkomaisten raaka-aineiden osuus johtui pitkälti keiton kanssa tarjottavista hedelmistä, kuten appelsiinista, banaanista ja omenasta, jotka olivat tuontituotteita. Myös kalkkunakastike, jonka kanssa tarjottiin riisiä sekä jäävuori-meloni-kurkkusalaattia saavutti vain 63 prosentin kotimaisuusasteen. Kalkkunakastike sisälsi monia ulkomaisia ainesosia: mausteita, maissitärkkelystä, kanaliemijauhetta, chilikastiketta, mangosetta, kalkkunan fileesuikaleita ja sitruunatäysmehua. Lisäksi annoksen kanssa tarjottava riisi tuli ulkomailta ja kotimaiset ainesosat jäivät lähes aterian lisäkkeiden kuten maidon, leivän ja levitteen varaan.

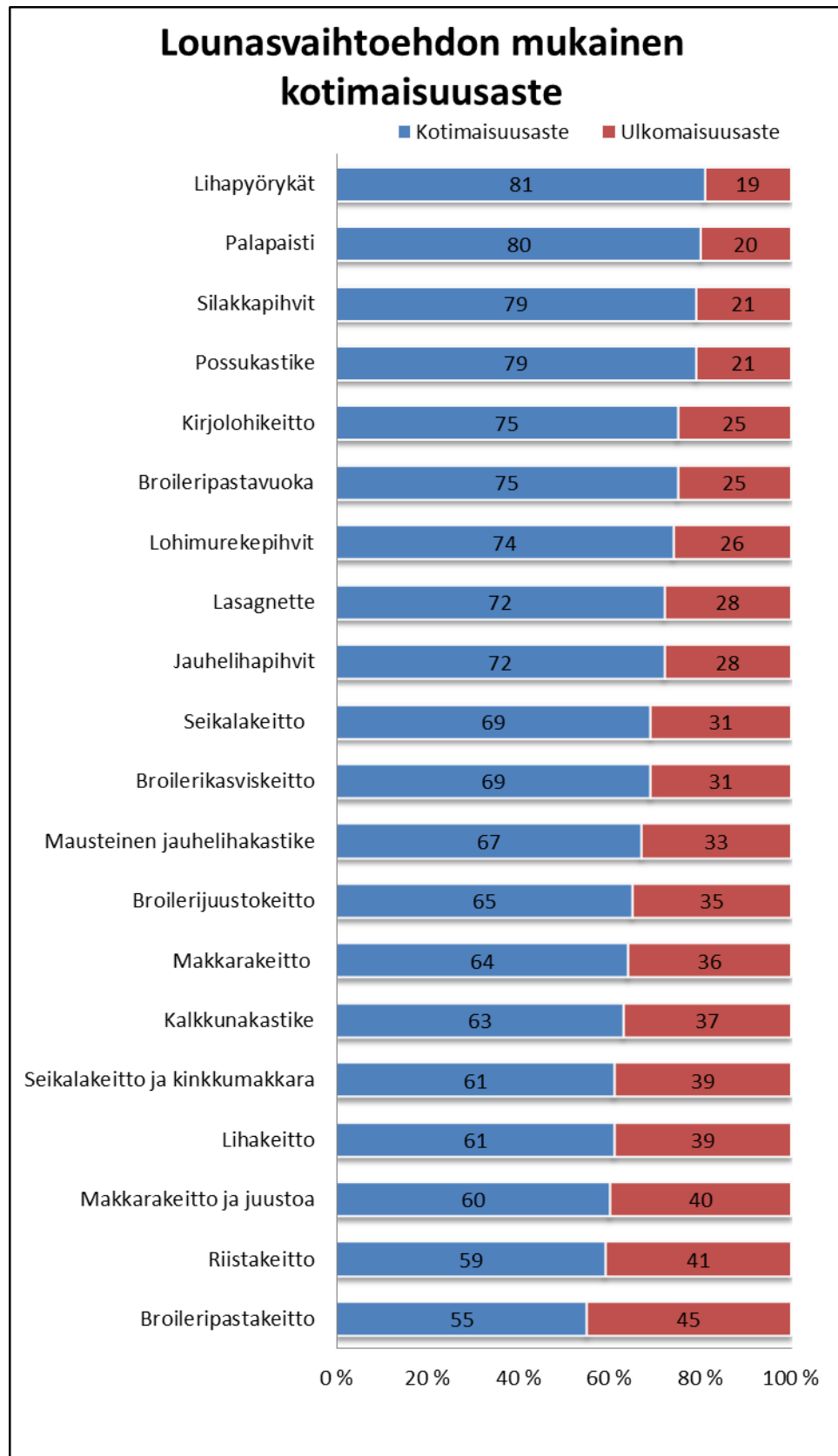
Kuvioista 5 ja 6 (s. 35 ja 36) ilmenevät kaikkien kahdeksan viikon ruokalistan lounasannosten kotimaisuusaste suurimmasta pienempään. Yhteistä eniten kotimaisia raaka-aineita sisältäville annoksille on kaikkien pääraaka-aineiden kotimaisuus ja vain mausteiden, suolan, pakastevihannesten sekä annoksen kanssa tarjottavan salaatin komponenttien kotimaisuusasteen mataluus.

Viitaharjun ym. selvitys lähiruoan käytön aluetaloudellisista vaikutuksista Suomen maakunnissa (2014, 206) osoitti, että Suomessa julkisten ateriapalveluiden järjestäjät hankkivat elintarvikkeita omasta maakunnasta 15 prosenttia ja muualta Suomesta 65 prosenttia. Tämän opinnäytetyön tuloksena voidaan todeta, että Salon ravitsemispalveluiden lounasruoan keskimääräinen kotimaisuusaste asettuu juuri tuohon 80 prosenttiin.

Työn tulosten pohjalta voidaan Salon kaupungin ravitsemispalveluiden saavuttamaa ruoan kotimaisuusastetta pitää varsin korkeana. Hyvälaatuista, pitkälle jalostettua kotimaista raaka-ainetta on saatavilla ja sitä myös käytetään. Kaupungin hankintaohjeet velvoittavat elintarvikehankinnoissa noudattamaan kestävä kehityksen periaatteita. Kotimaisten elintarvikkeiden myötä ruoan alkuperän jäljitys, tuotantotavat, ruoan jalostus sekä koko elintarvikeketjun ympäristönkuormitus ovat kuluttajan tiedossa. Talvikuukausina tarjottavat ulkomaiset hedelmät tuovat toivottua vaihtelua aterioihin ja ovat menekiltään parempia kuin lanttulohkot tai porkkanat.



Kuvio 5. Lounasvaihtoehdon mukainen kotimaisuusaste



Kuvio 6. Lounasvaihtoehdon mukainen kotimaisuusaste

9 POHDINTAA JA KEHITYSEHDOTUKSIA

Julkisen sektorin elintarvikemenoihin käyttämä 440 miljoonan euron summa ei ole hankintojen päätöksiä tehtäessä toisarvoinen asia. Hankintalain tarkoitus on taata yhteisten verorahojen järkevä käyttö. Samalla on kuitenkin kohdeltava tuotteiden tarjoajia yhdenvertaisesti, toimittava avoimesti ja toteutettava suhteellisuusperiaatetta. Ostaja määrittää haluamansa tuotteen laadun niin ympäristön, pakkauksen kuin toimitustenkin suhteen ja tarjoaja pyrkii tarjoamaan kriteerit täyttäviä tuotteita. Ilman asiakkaan vaatimuksia julkisten ruokapalveluiden tarjonta ei kehity.

Suomessa julkisien ruokapalveluiden suosio on suuri. Näin ollen palvelut linkittyvät monen asiakkaan arkipäivään tuottajan ja kuluttajan väliseksi informaation lähteeksi. Julkisten ruokapalveluiden rooli ei ole pelkästään aterioiden tuottaja vaan myös terveellisten ruokatottumusten ja kulutuskäyttäytymisen lisääjä, tuotteen alkuperästä kertoja ja kuluttajan toiveisiin vastaaja. Julkisten organisaatioiden toimintaa ohjataan monilla suosituksilla ja valtioneuvoston periaatepäätöksillä, jotka eivät sido palveluiden tuottajaa. Niiden toteutumista voidaan seurata, mutta kunta ei saa rangaistusta laiminlyönnistä.

Risku-Norjan ym. (2010, 31–33, 36) tekemässä selvityksessä julkisista ruokapalveluista tutkittiin muun muassa kotimaisten tuotteiden osuutta kuntien hankinnoista. Selvityksessä ilmeni, että vastanneiden keskuudessa peruna ja juurekset olivat pääosin (70 %) kotimaisia ja yli puolella vihanneksetkin olivat kotimaisia. Hedelmistä vain noin 5 % oli kotimaisia ja marjoista 40 prosenttia. Samaisessa selvityksessä tutkittiin myös kilpailutuskriteerejä, joista tärkeimmiksi nousivat hinta, toimitusvarmuus ja terveellisyysnäkökohdat.

Elintarvikekilpailutukset, reseptiikan suunnittelu, tilausrytmin aikatauluttaminen ja aterioiden valmistus pitävät sisällään päällekkäisiä ja peräkkäisiä ammattitaitoa vaativia toimia. Julkisten ruokapalveluiden tarkoitus on tuottaa tehokkaasti suositusten mukaista ja maistuvaa ruokaa. Salon kaupungin ravitsemispalveluiden päivittäin valmistamat 15 000 aterialaavaatavat saumatonta yhteistyötä koko elintarvikeketjulta.

9.1 Kehitysehdotuksia

Koska Salon kaupungin lounasruoan kotimaisuusaste on varsin korkea jo nyt, on siihen vaikea löytää kehittämiskeinoja. Valmisteilla oleva kaupungin hankintastrategia tulee linjaamaan hankinnoissa käytettäviä kriteereitä, jotka elintarvikehankinnoissa noudattavat kestävä kehityksen linjauksia. Muutokset julkisen sektorin elintarvikehankinnoissa lähtevät budjetintekovaiheesta ja kotimaisen ruoan suosiminen tulee kirjata kaupungin hankintastrategiaan. Hankintakäytäntöjen muuttaminen vaatii malttavaisuutta, totutuista käytännöistä luopumista ja aluksi työmäärän lisäystä. Koska hankintayksikön määrärahoja ei nykyisillä talousnäkyksillä voida korottaa, täytyvät ratkaisut löytyä

arvovalinnoista, innovatiivisista ratkaisuista ja eri tahojen välisestä yhteistyöstä.

Kun hankintastrategiaan on kirjattu kotimaisten elintarvikkeiden suosiminen hankintojen yhteydessä, on aika keskittyä sesonginmukaisen reseptiikan kehittämiseen. Perinteinen vuodenvaihtoon pohjautuvan ruokalistan teko saattaa olla haasteellista kuluttajien toiveiden takia, jotka eivät aina ole realistisia ja perustu kestävän kehityksen mukaiseen tuotantoon. Mansikoita odotetaan jo kevään juhliin ja kasvihuonekurkkuja halutaan läpi vuoden, vaikka valkokaali säilyisi kylmävarastossa koko talvikauden hyvänä. Tässä julkisen ruokapalvelun suunnittelija on perimmäisten kysymysten äärellä: tuottaako tarjoaja järkeviä valintoja vai sitä mitä kuluttaja haluaa? Vuodenaikavaihtelut ja sen tuoma tarjonnan muuttuminen ovat osa suomalaista ruokakulttuuria. Ulkomaisia vaihtoehtoja voidaan korvata kotimaisilla, kuten Salossakin on tehty ja riisi vaihdettu ohrahelmiliskäkkeeseen. Riisille kotimaisia vaihtoehtoja löytyy myös kaura- ja spelttihelmistä sekä tattarisuurimoista.

Salossa selkeimmin ulkomaisia elintarvikkeita edustivat pakastevihannekset, joiden kotimaisuutta voitaisiin lisätä paneutumalla jo nyt kotimaiseen raaka-ainetuotannon saatavuuteen ja jatkojalostukseen. Tämä vaatisi huomattavasti ennen seuraavaa kilpailutusta järjestettävää yleisötilaisuutta, johon osallistuisivat sekä päättäjät, tuottajat että ruoan valmistajat. Tilaisuudessa kartoitettaisiin markkinoita ja mahdollistettaisiin pienten yrittäjien yhteistyön alullepano. Informoimalla tarvittavista raaka-ainemääristä ja jalostuksen asteesta voisivat paikallisetkin tuottajat etukäteen hyvin suunnittelemana pystyä tarjoamaan kotimaisia pakastevihanneksia koko hankintakauden.

Keittolounaiden matala kotimaisuusaste johtuu pääasiassa lounaan kanssa tarjottavista ulkomaisista hedelmistä. Koska keittolounaan valmistaminen on muita lounasvaihtoehtoja vähemmän työllistävä, voisi ainakin joinain keittopäivinä tarjota hedelmien vaihtoehtona marjakiisseleitä tai -rahkoja. Tällä toiminnalla kotimaisuusasteen keskiarvo nousisi helposti entisestään. Työmäärä valmistuskeittiöissä luonnollisesti kasvaisi jonkin verran itse jälkiruoan valmistuksen ja lisääntyneen tiskin takia. Kustannukset puoltaisivat marjakiisselin valmistusta, sillä esimerkiksi mansikkakiisselin kilohinta on tällä hetkellä kolmanneksen halvempi kuin banaanin kilohinta.

Käänteisen huutokaupan tuominen elintarvikehankintoihin voisi uudistaa koko hankintakäytännön. Käänteisessä huutokaupassa hankintayksikkö ilmoittaa, paljonko sillä on rahaa käytettävissä tiettyihin elintarvikehankintoihin. Sähköisenä toimitettavassa huutokaupassa tarjoajaehdokkaat ilmoittavat, mitä pystyvät kyseisellä summalla valintakriteerin puitteissa tarjoamaan. Ilmoitus käänteisen huutokaupan käytöstä tulee tehdä jo hankintailmoituksessa, jotta tarjoajat tietävät varautua käytäntöön ja saavat tarpeeksi aikaa koota sopivia elintarvikepaketteja. Sähköistä huutokauppaa voidaan käyttää vain silloin kun valintakriteerit ovat muunnettavissa määrälliseen muotoon. (Rossi 2014.) Salon kaupungin hankintapäällikkö Päivi Kohvakka (haastattelu 7.4.2015) pitää kuitenkin vielä tässä vaiheessa käänteistä huutokauppaa haasteellisena muo-

tona elintarvikehankinnoissa. Koska hankintojen volyymit ovat suuria ja käänteisessä huutokaupassa raha on sidottu tiettyyn tavaramäärään, voi kulutuskäyttäytymisen muutokset ja hankittavien määrien ennalta-arvaamattomuus aikaansaada tilanteen, jolloin elintarvikkeita on käytössä liian vähän tai ylen määrin. Yksittäisen tuoteryhmän kilpailuttaminen käänteisesti olisi helpompaa, mutta elintarvikkeiden tiheät hinnanmuutokset voisivat aiheuttaa nopeamman kilpailutussyklin, johon Salossa ei parhaillaan ole resursseja.

Koska julkisten hankintojen yhdenvertaisuusperiaatteen noudattaminen estää hankinnoissa kriteerinä käytettävää Salon alueen talouden ja työllisyyden korostamista ja lähiruoan suosimista, on toimintaan löydettävä toisenlainen lähestymistapa. Kriteerinä voidaan kuitenkin käyttää toimitusketjun lyhyyttä, mikäli sillä on vaikutusta ympäristöön tai elintarvikehankintojen laatuun. (Syyrakki 2009, 11.)

Salossakin käytetyt elintarvikekriteerit pakkauksien koosta, marjojen ja joidenkin juuresten käytöstä ilman kuumennusta, tuotteiden päiväysten riittävydestä sekä leipomotuotteiden paistoaajasta suhteessa tarjoiluun, karsivat osaltaan ulkomaista tarjontaa. Hankintakriteereissä voidaan määritellä myös suolapitoisuus tai muu ravintoainepitoisuus, mutta näitä määrityksiä tehtäessä pitää kiinnittää huomiota siihen, että vaadittuja ominaisuuksia täyttäviä elintarvikkeita löytyy markkinoilta useampia, ettei syyllystyä syrjintään.

Mikäli ympäristökriteerejä käytetään suosimassa kotimaisia elintarvikkeita, ne määritellään tarkasti ja tilanteeseen sopivasti. Avainlippu ja joutsenlippu on selvemmin erotettava toisistaan. Joutsenlipussa korostetaan Suomessa tuotettuja, valmistettuja ja pakattuja elintarvikkeita ja avainlipussa Suomessa valmistettuja tuotteita, joiden kotimaisuusaste lasketaan omakustannusarvosta. Näin välttyttäisiin niiltä epäkohdilta, jotka nyt tulivat esille tilauslistoissa esimerkiksi salaattinkastikkeen kohdalla. Tuote nimettiin kotimaiseksi, koska se oli avainlipputuote, todellisuudessa sen ainesosien kotimaisuusaste oli vain 16 prosenttia.

9.2 Saatujen tulosten hyödyntäminen

Tuloksien merkityksellisyyttä lisää, mikäli ne palvelevat tilaajaansa ja ovat käytössä ruoan kotimaisuusasteesta kiinnostuneille kuntalaisille, päättäjille ja koululaisille. Ilman helposti saatavilla olevaa tietoa halukkaat eivät ehkä tiedä tehdystä tutkimuksesta. Mikäli kiinnostus ruoan kotimaisuusasteesta jatkuu, voidaan tutkimuksen tuloksia pitää esillä ravitsemispalveluiden kotisivuilla ja päivittää tietoa sinne ruokalistojen muutoksien mukaan. Tämä saattaa myös muuttaa kulutuskäytäntöjä ja lisätä kotimaisen ruoan kulutusta. Internet on niin ikään oiva keino markkinoida ravitsemispalveluiden ammattitaitoa käyttäen taloudellisesti vaikeina aikoina runsaasti kotimaisia raaka-aineita. Hyvä vaihtoehto tiedon esilletuomiseen on Lapin yliopiston ylioppilaskunnan ruokalassa olevaa tapa kirjata ruoan kotimaisuusaste ruokalistaan lounasvai-

toehdon perään. Visuaalisuutta ruokalistaan toisi piirakkadiagrammin tulostaminen kyseisen lounasvaihtoehdon tarjoilupäivälle. Yleensä ruokalistoiissa on tuotu esille vain annosten sopivuus eri dieetteihin ja allergioihin.

9.3 Opinnäytetyöprosessi

Opinnäytetyöprosessi alkoi jo alkusyksystä 2014 lähetetyillä kyselyillä eri tahoille mahdollisuudesta tarjota sopivaa tutkimusaihetta opinnäytetyölle. Aiheen löytäminen osoittautui haasteelliseksi. Tahoilla, joille kyselyjä oli lähetetty, ei ollut resursseja tutkimuksen tekijän tukemiseen tai mahdollista aihetta ei voinut mielekkäästi sitoa kestävään kehitykseen. Joulukuussa 2014 kuitenkin kirjoitettiin Salon kaupungin ravitsemis- ja puhtaanapitopalveluiden kanssa opinnäytetyösopimus ja työ alkoi.

Aiheen rajaus tarkentui työn edetessä, vaikka mielenkiintoista tietoa löytyi koko ajan lisää. Melko väljäksi tehty tavoiteaikataulu mahdollisti vastaan tulleista ongelmista selviytymisen aikataulun puitteissa. Työn aikana opittiin muun muassa projektityöskentelyä, verkostoitumista, sosiaalisia taitoja, ajankäytön hallintaa, tietoteknisiä taitoja sekä sopimusjuridiikkaa.

Opinnäytetyön tekeminen oli monella tavalla kehittävä prosessi. Työskentely kasvatti tehokkaaseen tiedonetsintään, lähdemateriaalien arvioimiseen, rohkeaan kontaktointiin asiantuntijoiden kanssa ja aikataulutusten epäonnistumisen sietämiseen. Opinnäytetyö antoi paljon lisätietoa julkisten hankintojen menettelyistä, kotimaisten elintarvikkeiden hyödyistä hankintaprosessissa sekä itse tutkimuksen teosta ja raportin kirjoittamisesta.

Jatkotutkimuksena voisi selvittää, onko kotimainen ruoka aina ympäristöystävällisempää ja onko ekologisempaa tuoda espanjalaisia tomaatteja talvikuu-kausina ruokalistalle kuin tarjota kotimaisia kasviuonetomaatteja. Uusiutuvi-energiamuotojen, kuten puuhakkeen käyttö kasviuoneiden lämmityksessä toisi kilpailuedun kotimaisille kasviuonekurkuille ja -tomaateille. Syvyyttä tutkimukseen saisi vielä pohtimalla eteläeurooppalaisten tapaa käyttää torjunta-aineita ja lannoitteita ja niiden vaikutusta kuluttajien mielipiteisiin. Vaikka Ruralia-instituutti onkin tutkinut lähiruoan käytön aluetaloudellisia vaikutuksia Suomen maakunnissa, voisi paneutua tarkemmin Salon hankintojen vaikutuksiin Salon talousalueen työllisyyteen ja talouden kehitykseen.

LÄHTEET

Brück, R. 23.3.2015. Lempiruokia. Vastaanottaja Hanna Veikkolin. [Sähköpostiviesti]. Viitattu 24.3.2015.

Codex Alimentarius. 2014. International food standards. Viitattu 18.1.2015. <http://www.codexalimentarius.org/>.

Elintarvikeketjun neuvottelukunta. 2011. Ruokaketjun toimenpideohjelma. Viitattu 7.1.2015. http://www.laatuketju.fi/laatuketju/www/fi/julkaisut/strategiat/Ruokaketjun_toimenpideohjelma.pdf.

Elintarviketeollisuusliitto. n.d. Maista Suomi. Miten omavarainen Suomi on elintarvikkeiden osalta? Viitattu 8.1.2015. <http://www.maistasuomi.fi/fi/onko-suomi-omavarainen>.

Elintarviketeollisuusliitto. 2005. Yhteiskuntavastuu elintarvikeketjussa. Selvitys vastuullisista toimintatavoista ja käytännöistä kotimaisessa elintarvikeketjussa. Viitattu 14.1.2015. http://www.etl.fi/www/fi/julkaisut/Julkaisut/Yhteiskuntavastuu_elintarvikeketjussa1.pdf.

Elintarviketeollisuusliitto. 2015. Avaintietoja elintarviketeollisuudesta. Viitattu 4.3.2015. <http://etl.fi/www/fi/elintarviketeollisuus/index.php>.

Elintarvikkeiden hankintaohjeistus. 2014. Elintarvikkeet tuoteryhmänä. Viitattu 27.1.2015. <http://www.hankintaohjeistus.fi/page4.php>

Eskola, S. & Ruohoniemi, E. 2011. Julkiset hankinnat. Helsinki: WSOYpro Oy.

Evira. 2011. Elintarvikkeet ja jäljitettävyys. Viitattu 15.1.2015. <http://www.evira.fi/portal/fi/elintarvikkeet/valmistus+ja+myynti/jaljitettavyys+/>.

Evira. 2013. Elintarvikevalvonta. Viitattu 17.1.2015. <http://www.evira.fi/portal/fi/elintarvikkeet/tietoa+elintarvikkeista/valvonta/>.

FCG Finnish Consultig Group Oy ja Maa- ja metsätalousministeriö. 2010. Julkisten ruokapalveluiden laatukriteerit. Viitattu 2.1.2015. http://www.ruokasuomi.fi/oppaat/oppaat_julkisten_ruokapalvelujen_laatukriteerit_2010.pdf.

Forsman-Hugg, S., Katajajuuri, J-M., Paananen, J., Pesonen, I., Järvelä, K. & Mäkelä, J. 2009. Elintarvikeketjun vastuullisuus: Kuvaus vuorovaikutteisesta sisällön rakentamisen prosessista. Viitattu 10.1.2015. <http://www.mtt.fi/met/pdf/met140.pdf>.

Haapanen, A & Jalava, T. 2014. Ruokapalvelukartoitus 2014. Kuntien ruokapalvelujen nykytila, toiminnan haasteet ja kehitysnäkymät. Helsinki: Kuntaliitto.

Harju, J. 2013. Elintarvikkeiden ja muiden helposti pilaantuvien aineiden kuljetukset. Teoksessa Suomen kuljetus- ja logistiikka ry (toim.) Tavaraliikenne. Forssa: Forssa Print Oy, 152–156.

Hirsjärvi, S., Remes, P. & Sajavaara, P. 2004. Tutki ja kirjoita. Helsinki: Kustannusosakeyhtiö Tammi.

Huoltovarmuuskeskus. n.d. Tietoa huoltovarmuudesta. Viitattu 11.1.2015. <http://www.huoltovarmuus.fi/tietoa-huoltovarmuudesta/>.

Hyvää Suomesta. n.d. Merkin kriteerit. Viitattu 7.1.2015. <http://www.hyvaasuomesta.fi/hyvaa-suomesta-merkki/merkin-kriteerit>.

Härmälä, K. 23.1.2015. Kotimainen ruoka. Vastaanottaja Hanna Veikkolin. [Sähköpostiviesti]. Viitattu 23.1.2015.

Julkisten hankintojen neuvontayksikkö. 2012a. Hankintamenettelyt. Viitattu 20.12.2014. <http://www.hankinnat.fi/fi/hankintaprosessi/hankintamenettelyt/Sivut/default.aspx>.

Julkisten hankintojen neuvontayksikkö. 2012b. Puitejärjestelyt. Viitattu 22.12.2014. <http://www.hankinnat.fi/fi/hankintaprosessi/hankintamenettelyt/puitejarjestely/Sivut/default.aspx>.

Julkisten hankintojen neuvontayksikkö. 2012c. Suunnittelukilpailu ja muut suunnitteluhankinnoissa käytettävät menettelyt. Viitattu 22.12.2014. <http://www.hankinnat.fi/fi/hankintaprosessi/hankintamenettelyt/suunnittelukilpailu/Sivut/default.aspx>.

Julkisten hankintojen neuvontayksikkö. 2014. Kynnysarvot. Viitattu 20.12.2014. <http://www.hankinnat.fi/fi/julkinen-hankinta/kynnysarvot/Sivut/default.aspx>.

Järvelä, K., Koistinen, L., Latvala, T., Peltoniemi, A. & Yrjölä, T. 2011. Kirjallisuuskatsaus kuluttajien ja tuottajien vuorovaikutuksesta elintarvikeketjussa. Viitattu 5.1.2015. http://www.ncrc.fi/files/5582/2011_136_tyoseloste_kirjallisuuskatsaus.pdf.

Kielitoimiston sanakirja. Kotimaisten kielten keskus. 2014. Viitattu 21.1.2015. <http://www.kielitoimistonsanakirja.fi/>.

- Kilpelä, A. 2012. Elintarvikealan tulevaisuuden osaamistarpeet. Viitattu 4.1.2015.
http://www.ruokasuomi.fi/selvitykset/selvitykset_Elintarvikealan_tulevaisuuden_osaamistarpeet_2012.pdf.
- Kniivilä, S., Lindblom-Ylänne, S. & Mäntynen, A. 2007. Tiede ja teksti. Tehoa ja taitoa tutkielman kirjoittamiseen. Helsinki: WSOY Oppimateriaalit Oy.
- Knuutila, M. 2014. Maa- ja elintarviketalous kansantalouden osana. Julkaisussa Niemi, J. & Ahlstedt, J. (toim.) Suomen maatalous ja maaseutuelinkeinot 2014. Vammala: Vammalan Kirjapaino Oy, 5–9.
- Koikkalainen, K. & Miettinen, A. 2014. Maatalous ja ympäristö. Julkaisussa Niemi, J. & Ahlstedt, J. (toim.) Suomen maatalous ja maaseutuelinkeinot 2014. Vammala: Vammalan Kirjapaino Oy, 69–79.
- Kuluttajaliitto. n.d. Elintarvikkeet ja ravitsemus. Viitattu 28.1.2015.
http://www.kuluttajaliitto.fi/elintarvikkeet_ja_ravitsemus.
- Laatutyö elintarvikeketjussa. 2011. Verkko-opiskelumateriaali 2011/2012. Viitattu 9.1.2015.
http://www.laaturketju.fi/laaturketju/www/fi/pdf/LAATUTYELINTARVIKETJUSSA_elokuu2011suojattu3.pdf.
- Laki ammatillisesta koulutuksesta. 37 §. Opintososiaaliset edut ja eräät muut edut. 630/1998. 21.8.1998/630.
- Lintukangas, S., Manninen, M., Mikkola-Montonen, A., Palojoki, P., Partanen, M. & Partanen, R. 2007. Kouluruokailun käsikirja. Laatuевäitä koulu-työhön. Saarijärvi: Saarijärven offset.
- Lukiolaki. 28 §. Opintososiaaliset edut. 629/1998. 21.8.1998/629.
- Luonnonvarakeskus. 2015. Maatalous- ja puutarhayritysten rakenne. Viitattu 3.3.2015. <http://www.maataloustilastot.fi/maatilojen-rakenne>.
- Maa- ja kotitalousnaiset. n.d. Tietoa meistä. Viitattu 23.1.2015.
<http://www.maajakotitalousnaiset.fi/mkn-tietoa-meista>.
- Maa- ja metsätalousministeriö. n.d. Ministeriö. Viitattu 22.1.2015.
<http://www.mmm.fi/fi/index/ministerio.html>.
- Maa- ja metsätalousministeriön tietopalvelukeskus. 2013. Pellolta pöytään 2011/2012. Helsinki: Juvenes Print - Suomen Yliopistopaino Oy.
- Maa- ja metsätaloustaloustuottajain keskusliitto. 2014. Oma ruoka ja energia ovat itsenäisyyttä. Viitattu 11.1.2015.

http://www.mtk.fi/ajankohtaista/tiedotteet/tiedotteet_2014/joulukuu/fi_FI/oma_ruoka_energia_itsenaisyyys/.

Maa- ja metsätaloustuottajain Keskusliitto. 2012. MTK:n päämäärät. Viitattu 23.1.2015.

http://www.mtk.fi/mtk/toiminta_ajatus/paamaarat/fi_FI/paamaarat/.

Marniemi, A. 28.1.2015. Kotimainen ruoka. Vastaanottaja Hanna Veikkolin. [Sähköpostiviesti]. Viitattu 28.1.2015.

Marttaperinne. 2014. Martat yhteiskuntaa rakentamassa. Viitattu 23.1.2015. <http://www.marttaperinne.fi/artikkelit/martat-yhteiskuntaa-rakentamassa/>.

Niemi, J., Knuutila, M., Liesivaara, P. & Vatanen, E. 2013. Suomen ruokaturvan ja elintarvikehuollon nykytila ja tulevaisuuden näkymät. Viitattu 12.1.2015. <http://www.mtt.fi/mttraportti/pdf/mttraportti80.pdf>.

Pekkala, E & Pohjonen, M. 2014. Hankintojen kilpailuttaminen ja sopimusehdot. Tallinna: Printon.

Oksanen, A. 2010. Kuntien yleiset hankintaohjeet. Helsinki: Kuntatalon paino.

Paananen, J. 2006. Läpinäkyvyys vahvistaa kuluttajien luottamusta elintarviketietoon. Viitattu 15.1.2015. <http://www.mtt.fi/koetoiminta/pdf/mtt-kjak-v63n01s15b.pdf>.

Perusopetuslaki. 31§. Opetuksen maksuttomuus. 628/1998. 21.8.1998/628.

Risku-Norja, H., Kurppa, S., Silvennoinen, K., Nuoranne, A. & Skinnari, J. 2010. Julkiset ruokapalvelut ja ruokakasvatus: arjen käytäntöjen kautta kestävään ruokahuoltoon. Tampere. Tampereen Yliopistopaino Juvenes Print Oy.

Rossi, H. 2014. Kestävä tarjous- ja toimitusketjun hallinta-opintojakson verkkoaineisto. Hämeen ammattikorkeakoulu. Viitattu 8.4.2015. <https://moodle.hamk.fi/>.

Ruokatieto Yhdistys. n.d. Suomalaisen ruokakulttuurin asialla. Viitattu 7.1.2015. <http://www.ruokatieto.fi/ruokatieto-yhdistys-ry/suomalaisen-ruokakulttuurin-asialla>.

Ruokatieto Yhdistys. 2012. Ruoan turvallisuus on tahdon asia. Viitattu 17.1.2015. <http://www.ruokatieto.fi/ruokafakta/ruokaketjun-vastuullisuus/lue-lisaa-vastuullisuudesta/ruuan-turvallisuus-tahdon-asia>.

Sahkoinenhuutokauppa.fi. n.d. Sähköisen huutokaupan toteutus. Viitattu 24.12.2014. <http://www.sahkoinenhuutokauppa.fi/Toteutus.php>.

- Salon kaupunki. n.d. Ravitsemispalvelut. Viitattu 25.1.2015.
<http://www.salo.fi/palvelualueet/teknisetpalvelut/ravitsemisjapuhtaanapitopalvelut/ravitsemispalvelut/>.
- Salon kaupunki. 2008. Salon kaupungin yleiset hankintaohjeet. Viitattu 25.12.2014. <http://www.salo.fi/attachements/2009-07-31T14-16-1189.pdf>.
- Salon kaupunki. 2014. Salon kaupungin hallintosääntö. Viitattu 25.12.2014. <http://www.salo.fi/attachements/2014-04-16T12-32-1670.pdf>.
- Sorvari-Happonen, A. 15.4.2015. Kysymyksiä. Vastaanottaja Hanna Veikkolin. [Sähköpostiviesti]. Viitattu 16.4.2015.
- Sosiaali- ja terveysministeriö. 2010. Joukkoruokailun kehittäminen Suomessa. Viitattu 2.1.2015.
http://www.stm.fi/c/document_library/get_file?folderId=1082856&name=DLFE-11471.pdf.
- Syväniemi, A-M. 4.2.2015. Kotimainen ruoka. Vastaanottaja Hanna Veikkolin. [Sähköpostiviesti]. Viitattu 4.2.2015.
- Syyrakki, S. 2009. Ostajan opas. Paikallisruokaa omalta talousalueelta. Viitattu 23.3.2015.
http://www.ekoneum.com/tiedostot/oppaat_ostajan_opas_netti.pdf.
- Taloustutkimus. 2013. Viitattu 8.1.2015. <http://www.taloustutkimus.fi/>.
- Tarjouspyyntö. 2013. Salon kaupunki. Viitattu 26.1.2015.
- Terveyden ja hyvinvoinnin laitos. 2014. Alle kouluikäisten lautaselle lisää kasviksia, hedelmiä ja pehmeää rasvaa. Viitattu 28.12.2014.
<http://www.thl.fi/fi/web/elintavat-ja-ravitseminen/ravitseminen/suomalaisten-ravitseminen-ja-ruokailu/leikki-ikaiset>.
- Tietohaarukka. 2014. Tietohaarukka- tilastotietoa elintarvikealasta 2014. Viitattu 12.1.2015.
http://www.ruokatieto.fi/sites/default/files/Liitetiedostot/tietohaarukka2014_suomi.pdf.
- Tilastokeskus. 2014. Suomalainen kulutti vuonna 2012 noin 50 prosenttia enemmän kuin vuonna 1985. Viitattu 12.3.2015.
http://www.stat.fi/til/ktutk/2012/ktutk_2012_2014-02-28_tie_001_fi.html.
- Työ- ja elinkeinoministeriö. 2012. Elintarviketeollisuus. Viitattu 14.2.2015.
http://www.temtoimialapalvelu.fi/files/2079/Elintarviketeollisuus_lokakuu_2012.pdf.

Työ- ja elinkeinoministeriö. 2014. Julkiset hankinnat. Viitattu 19.12.2014.
https://www.tem.fi/kuluttajat_ ja_ markkinat/julkiset_ hankinnat.

Valtion ravitsemusneuvottelukunta. 2004. Lapsi, perhe ja ruoka. Imeväis- ja leikki-ikäisten lasten, odottavien ja imettävien äitien ravitsemussuositukset. Viitattu 29.12.2014.
<http://www.ravitsemusneuvottelukunta.fi/attachments/vrn/lapsi.perhe.ruoka.pdf>.

Valtion ravitsemusneuvottelukunta. 2008. Kouluruokailusuositus. Viitattu 30.12.2014.
http://www.ravitsemusneuvottelukunta.fi/attachments/vrn/kouluruokailu_2008_ kevyt_ nettiin.pdf.

Valtion ravitsemusneuvottelukunta. 2010. Ravitsemussuositukset ikääntyneille. Helsinki: Edita Prima Oy.

Valtion ravitsemusneuvottelukunta. 2014. Terveyttä ruoasta: Suomalaiset ravitsemussuositukset 2014. Viitattu 26.12.2014.
http://www.ravitsemusneuvottelukunta.fi/files/images/vrn/2014/ravitsemussuositukset_2014_ fi_ web.pdf.

Viitaharju, L., Määttä, S., Hakala, O. & Törmä, H. 2014. Työtä ja hyvinvointia! Lähiruoan käytön aluetaloudelliset vaikutukset Suomen maakunnissa. Viitattu 14.1.2015. <http://www.helsinki.fi/ruralia/julkaisut/pdf/Raportteja118.pdf>.

Viljanen, K. 20.1.2015. Apua opinnäytetyöhön, aiheena kotimainen ruoka. Vastaanottaja Hanna Veikkolin. [Sähköpostiviesti]. Viitattu 21.1.2015.

HAASTATTELUT

Kohvakka, P. 2015. Hankintapäällikkö. Salon kaupunki. Haastattelu 7.4.2015.

Portaala, M. 2015. Ruokapalveluohjaaja. Salon kaupunki. Haastattelu 2.2.2015.

KOULUJEN RUOKALISTA

Koulujen ruokalista, kevät 2015

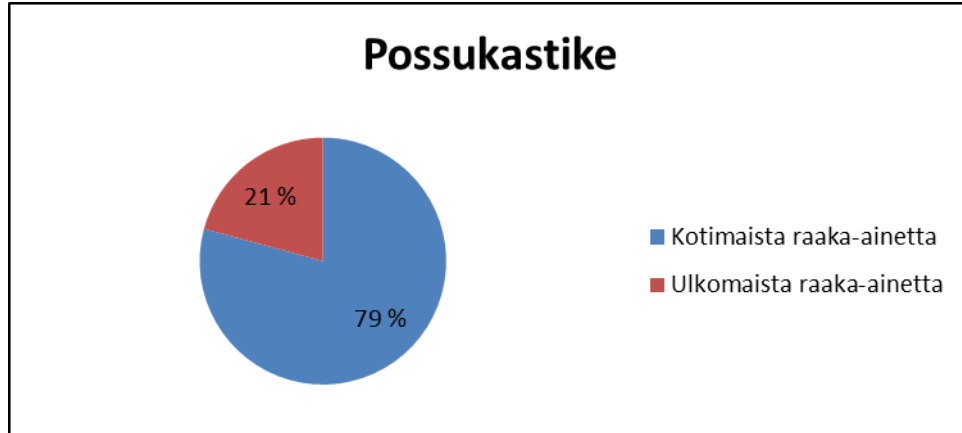
Viikko	Maanantai	Tiistai	Keskiviikko	Torstai	Perjantai
2 10 18	5.1. Lihamakaronilaatikkoa LA 2.3. Porkkanaraastetta 27.4.	Possukastiketta MA, G 3.3. Perunaa 28.4. Yrttiporkkanaviljaleipä Jäävuori-kesäkurpitsa-ananassalaattia	7.1. Lindströminpihvejä MA, G 4.3. Ruskeaa kastiketta LA, G 29.4. Perunaa Kaali-kurkku-etikkakurkku-hernesalaattia	8.1. Sitruunasta silka-loihvuokaa LA, G 5.3. Perunasosetta LA, G 30.4. Punajuuri-porkkanasalaattia	9.1. Broilerikasviskeittoa MA, G 6.3. Yrittäjäseurustoa VL, G Sämpylää Omenaa
3 11 19	12.1. Moussaka LA, G 9.3. Kreikkalaista salaattia LA, G 4.5.	13.1. Lohimurekipihvejä MA 10.3. Pinaattikastiketta LA, G 5.5. Perunaa Jäävuori-kurkku-hernesalaattia Punajuuriloikkoa	14.1. Makkarakastiketta MA 11.3. Perunaa 6.5. Lanttu-kesäkurpitsa-ananassalaattia	15.1. Sydämystävän puuroa 12.3. Kuningatarhilloketta 7.5. Palvikinkkua Lehtisalaattia	16.1. Jauhelihakastiketta MA, G 13.3. Kurkkua 8.5. Perunalimppua Jogurtti
4 12 20	19.1. Broileripastavuokaa LA 16.3. Kaali-kurkku-purjo-persiljasalaattia 11.5.	20.1. Sekalakettua LA, G 17.3. Kinkkumakkaraa 12.5. Mandarinia	21.1. Lihapyöryköitä MA 18.3. Perunasosetta LA, G 13.5. Porkkana-hernesalaattia Puolukkasurvosta	22.1. Kirjolohikusausta / lohi-perunavuokaa LA, G 19.3. Punajuuriviljaleipä Kurkku-tiilsalaattia	23.1. Makkarakettua MA, G 20.3. Juustoa LA, G 15.5. Maustekurkkua Pelttoorin perunaleipää Omenaa
5 13 21	26.1. Kalkkunakastiketta LA, G 23.3. Täysjyvä tai tummaa risiä G 18.5. Jäävuori-meloni-kurkkusalaattia	27.1. Jauhelihapihvejä MA, G 24.3. Pippurikastiketta LA, G 19.5. Perunaa Kaali-kurkkusalaattia Kurpitsasätkettä	28.1. Broileripastakettua MA 25.3. Juustoa LA, G 20.5. Perunalimppua Banaania	29.1. Siikkipihvejä MA 26.3. Perunasosetta LA, G 21.5. Punajuuri-omenaraastetta	30.1. Jauhelihakaalikeittoa Juustoa LA, G 22.5. Paprikaa Luomu ruti-perunaleipää
6 14 22	2.2. Broileriviliokkia MA 30.3. Ohrahelmi-lisäkeitä 25.5. Mustaherukkahilloa Jäävuori-kurkku-paprikasalaattia	3.2. Hernekeittoa MA, G 31.3. Pannukakkua 26.5. Mansikkasurvosta	4.2. Keuhkusausta LA, G 1.4. Värkköstä vihersalaattia 27.5.	5.2. Siikkipihvejä MA, G 2.4. Kermaviliikastiketta LA, G 28.5. Perunaa Porkkanaraastetta Punajuurikuutiota	6.2. Lihakeittoa MA, G Juustoa LA, G 29.5. Maalaisämpylää Omenaa
7 15	9.2. Jauhelihakastiketta MA Perunaa Porkkana-kurkku-maissirasalaattia	10.2. Kirjolohikeittoa LA, G 7.4. Kalkkunaleikkeitä MA, G Kurkkua Luomu ruisleipää	11.2. Lasagneita LA 8.4. Jäävuori-kurkku-paprikasalaattia	12.2. Naikkikastiketta MA 9.4. Perunaa Kukkakaali-kurkku-ananassalaattia	13.2. Broilerijuustokettua LA, G 10.4. Paprikaa Perunalimppua Mandarinia
8 16	13.4. Lihaperunasoselaatikkoa LA, G Kaali-paprika-etikkakurkkusalaattia	14.4. Makkarakeittoa MA, G Juustoa LA, G Banaania	15.4. Palapaistia MA Perunaa Parsakaali-porkkanasekotusta Lanttu-kesäkurpitsa-ananassalaattia	16.4. Broilerikuusausta LA, G Jäävuori-kurkku-persikkasalaattia Mansikkasisseliä	17.4. Sekalakettua LA, G Kinkkumakkaraa MA, G Luomu ruisleipää Hedelmä
9 17	23.2. Mausteista jauhelihakastiketta MA 20.4. Spaettia Jäävuori-paprika-maissisalaattia	24.2. Ohrapuuroa 21.4. Marjakastiketta Palvikinkkua MA, G Tuorepalaa	25.2. Broileriviliokkia MA 22.4. Perunaa Mustaherukkahilloa Jäävuori-punakaali-persikkasalaattia	26.2. Kalaruoka talon tapaan 23.4.	27.2. Riisikeittoa MA, G 24.4. Juustoa LA, G Maalaisämpylää Omenaa

Lisäksi joka päivä on tarjolla rasvatonta maitoa ja pilmää, ruisleipää, näkkileipää, Luomu vassileipää, leivettä, salaattikastiketta ja siemeniä.

Muutokset ruokalistalla mahdollisia.

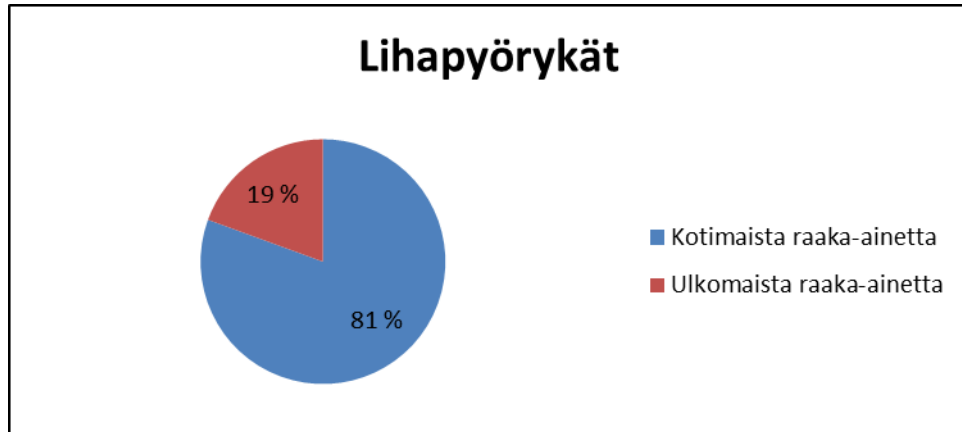
VL = vähälaktoosinen
LA = laktoositon
MA = maidoton
G = gluteeniton

VANHUSTEN, PÄIVÄKOTILASTEN JA KOULULAISTEN LOUNASSUOSIKIT



Possukastike, perunat, yrttiporkkanaviipaleet & jäävuori-kesäkurpitsa-ananassalaatti

Raaka-aine	Määrä kg	% kotimaista	% ulkomaista	Kotimaista raaka-ainetta kg	Ulkomaista raaka-ainetta kg
Sipulia, pakaste	0,010	0	100	0,000	0,010
Lihaliemijauhetta	0,001	0	100	0,000	0,001
Kastikepohja	0,008	0	100	0,000	0,008
Maissitärkkelystä	0,002	0	100	0,000	0,002
Sianlihaa	0,064	100	0	0,064	0,000
Mausteet	0,002	0	100	0,000	0,002
Öljyä	0,001	100	0	0,001	0,000
Porkkanaa	0,050	0	100	0,000	0,050
Perunaa	0,120	100	0	0,120	0,000
Kesäkurpitsaa	0,013	0	100	0,000	0,013
Jäävuorisalaatti	0,019	73	27	0,014	0,005
Ananasta	0,013	0	100	0,000	0,013
Maitoa	0,200	100	0	0,200	0,000
Ruisleipää	0,035	100	0	0,035	0,000
Näkkileipää	0,015	80	20	0,012	0,003
Rasvaa	0,008	100	0	0,008	0,000
Salaatinkastiketta	0,015	16	84	0,002	0,013
Yhteensä	0,576			0,456	0,120
Kotimaisuusaste				79,214	
Ulkomaisuusaste					20,786



Lihapyörökät, perunasose, porkkana-hernesalaatti & puolukkasurvos

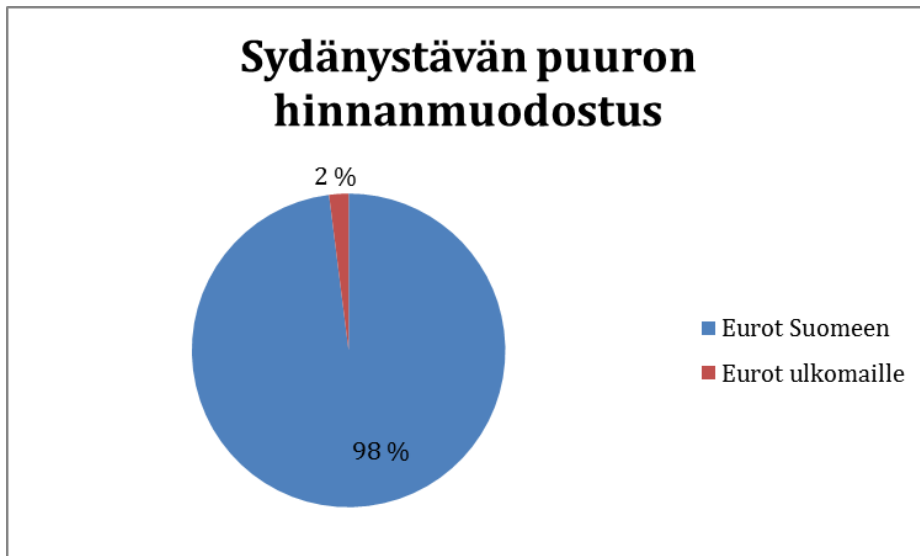
Raaka-aine	Määrä kg	% kotimaista	% ulkomaista	Kotimaista raaka-ainetta kg	Ulkomaista raaka-ainetta kg
Lihapyörököitä	0,120	13	87	0,016	0,104
Perunaa	0,158	100	0	0,158	0,000
Kasvismargariiniä	0,004	0	100	0,000	0,004
Kermaa	0,018	100	0	0,018	0,000
Suolaa	0,001	0	100	0,000	0,001
Porkkana	0,033	100	0	0,033	0,000
Herneitä	0,011	100	0	0,011	0,000
Puolukka, pakaste	0,010	100	0	0,010	0,000
Puolukkahillo	0,015	100	0	0,015	0,000
Maitoa	0,200	100	0	0,200	0,000
Ruisleipää	0,035	100	0	0,035	0,000
Näkkileipää	0,015	80	20	0,012	0,003
Salaatinkastiketta	0,015	16	84	0,002	0,013
Rasvaa	0,008	100	0	0,008	0,000
Yhteensä	0,643			0,518	0,125
Kotimaisuusaste				80,560	
Ulkomaisuusaste					19,440

SYDÄNYSTÄVÄN
JAKAUTUMINEN

PUURON

RAAKA-AINEIDEN

KUSTANNUSTEN



BROILERIPASTAKEITON RAAKA-AINEIDEN KUSTANNUSTEN JAKAUTUMINEN

