

Lähiruoan käytön lisääminen

Kaupunginhallitus 10.05.2021 § 194
730/02.08.00/2021

Valmistelija

Palvelupäällikkö Heli Rantala, viestintä- ja kehittämispäällikkö Tiina Rinne-Kylänpää

Kunnallisilla ateriapalveluilla on tärkeä rooli lähiruoan käytön edistämisessä. Kaupungin elinvoimaohjelman yhtenä keskeisenä toimenpiteenä on lähiruokamarkkinoiden toimintaedellytyksien kehittäminen. Lisäämällä lähialueen tuottajien osuutta raaka-aineen toimittajina julkisissa keittiöissä vahvistetaan oman alueen elinvoimaisuutta. Ateriapalvelulla on myös kasvatuksellinen rooli, johon kuuluu saaristolaisen ruokakulttuurin siirtäminen sukupolvelta toiselle. Kouluruokailuun voi edistää tulevaisuuden kuluttajien valintoja. Lähiruoka on saaristokaupungille myös osa sen brändiä.

Lähiruulla tarkoitetaan erityisesti paikallisruokaa, joka edistää oman alueen paikallistaloutta, työllisyyttä ja ruokakulttuuria, joka on tuotettu ja jalostettu oman alueen raaka-aineista ja joka markkinoidaan ja kulutetaan omalla alueella. Omalla alueella tarkoitetaan maakuntaa tai sitä vastaavaa tai pienempää aluetta.

Lähiruuan hankinta Naantalın Ateriapalveluissa

Hankintalain mukaan kaupungin tulee kohdella kaikkia toimittajia tasapuolisesti ja syrjimättömästi sekä toimittava avoimesti ja suhteellisuuden vaatimukset huomioon ottaen. Naantali on elintarvikkeiden (pl. tuore kala) osalta ollut mukana Turun seutuhankintarenkaassa, jonka kilpailutuksiin kaikilla toimittajilla – myös Naantalın lähiruuan tuottajilla - on ollut mahdollisuus osallistua. Sopimukset ovat mahdollistaneet vähäisten hankintojen tekemisen myös muilta kuin sopimustoimittajilta. Naantali on tehnyt tällaisia hankintoja mahdollisuuksien mukaan. Osa toimittajista myös katsoo, että mikäli he toimittavat tuotteita tukkuliikkeen kautta, eivät he voi samaan aikaan toimittaa tuotteita suoraan kaupungille.

Valmistuskeittiöissä on siirrytty isompiin keskuskeittiöihin, jolla toimintaa on saatu tehostettua ja tämä asettaa myös omat rajoituksensa käsittelemättömän lähiruoan käyttöön. Ei ole henkilöstöä (eikä tiloja) pesemään ja pilkkomaan tai paistamaan kaikkea alusta alkaen. Samoin säilytystilat ovat kaikissa keittiöissä rajalliset, koska tuotanto on suunniteltu toimimaan niin, että raaka-aineita varastoidaan vain muutaman päivän tarpeisiin ja tukut toimittavat tuoreita raaka-aineita tarpeen mukaan.

Kasvikset

Naantalın Ateriapalveluissa lähiruokaa hankitaan osittain sopimustoimittajilta ja osa suoraan hankintoina. Turun seutuhankintasopimuksen vihannestukku Kimmon Vihannes Oy vaihtui kesällä 2020 Meira Nova Oy:ksi, jonka tuotteissa toimittajat/tuotteet vaihtelevat enemmän kuin aiemmassa tukussa. Lähiruokapäivinä olemme käyttäneet Kimmon Vihanneksen hyviä lähituottajien valikoimia suoraan hankintana. Pakastekasvisten/-vihannesten osalta käytetään paljon Apetitın Säkylän tehtaiden tuotteita, joiden raaka-aineista 80 % tulee kotimaisilta sopimusviljelijöiltä. Kaikissa kouluissa on tänä päivänä tarjolla myös kasvisvaihtoehto, joissa suositaan mm. kotimaisia härkistuotteita (käytetään mm. Voimapapua, jota tuotetaan Angelnimessä, Halikossa)

sekä soija on pyritty vaihtamaan kotimaiseen Mifuun. Energialisäkkeenä aiemmin käytetty riisi on vaihdettu pitkälti kotimaiseen ohraan ja kauraan/moniviljaseokseen.

Tuotteita on vaihtelevasti saatavilla satokauden mukaan. Perunan osalta haasteena on, että valtaosa paikallisista tuottajista viljelee varhaisperunaa, jonka satokausi ajoittuu kesään, jolloin koululaiset ja päiväkotilaiset pääsääntöisesti lomailevat. Nämä ovat kuitenkin Naantalissakin suurin asiakasryhmä.

Vihannesten osalta käytetään ns. ”päivän hintaa” ja toisinaan hintaerot ovat niin huimia esim. ulkolaiseen tuotteeseen verrattuna, että kustannussyistä valitaan muu kuin lähellä tuotettu. Hinta voi olla jopa nelinkertainen edullisimpaan vaihtoehtoon verrattuna.

Elintarvikekustannuksiin kun on varattu päiväkodeissa ja kouluissa keskimääriin 1,03 €/lounas ja kokopäivälaitoksissa 1,90 €/ateria. Perunoiden ja juuresten osalta oman rajoitteensa asettaa myös se, ettei keittiöihin saa toimittaa multaisia kasviksia eli ne pitää olla vähintään pestyjä. Nykyisin perunat ja juurekset toimitetaan käyttötarkoituksen mukaan eli joko pestyinä, kuorittuina, lohkotuina, viipaloituina, suikaloituina tai kuutioituina ja laadun varmistamiseksi suurin osa tulee myös valmiiksi kypsennettynä. Salaateista iso osa toimitetaan käyttövalmiina eli pestyinä ja pilkottuina.

Kala

Naantalin Ateriapalvelut ovat panostaneet erityisesti lähikalan käyttöön käytettävissä olevien resurssien puitteissa. Naantalin kaupunki oli 2015–2016 mukana EkoCentrian (Savon koulutus kuntayhtymä) lähiruokahankkeessa, jossa Naantalin kaupunki aloitti Turun seudun kunnista ensimmäisenä lähikalan säännöllisen käytön ateriapalvelujen ruokalistoilla ja teki tuotekehitystä villikalapihvin osalta yhdessä kalan toimittajien kanssa.

Lähikalaa ruokalistalta löytyy lähikalapihvinä sekä silakkapihveinä. Nykyisellä kalatoimittajalla on myös tuotekehityksessä kalapuikkojen korvaajaksi soveltuva ”pötkylä”, mutta tuote ei ole vielä myynnissä. Silakka ei valitettavasti oikein tahdo maistua tämän päivän lapsille ja nuorille, mutta se halutaan pitää ruokalistalla paikallisen ruokakulttuurin ylläpitämiseksi. Silakkapihvejäkin on jonkun verran uudistettu, tällä hetkellä listalla on entistä rapeampi kauraleivitetty silakkapihvi. Tuore kala eli lähinnä kirjolohikuutiot/-suikaleet tulevat pääsääntöisesti Ahvenanmaalta (90 %). Kalajalosteista on toukokuussa tulossa sopimustuotteeksi myös uututena kotimainen järvikalapihvi ja -puikko, joilla voidaan korvata perinteiset seistä valmistetut kalapuikot.

Liha

Lähituottajien lihaa ei ruokalistalta löydy, koska lähes kaikki liha tulee keittiöihin valmiiksi kypsennettynä tämän päivän trendien mukaisesti (parempi elintarvike turvallisuus) eikä keittiöissä lihasta tule minkäänlaista hävikkiä valmistusvaiheessa. Kaikki käytettävä liha on kuitenkin kotimaista ja jäljitettävissä olevaa aina tuotantotiloille asti. Riistan saatavuutta teemapäivään selvitetään. Seuraavassa lähiruokapäivässä koulujen päätösviikolla tarjoillaan todellista lähiruokaa eli Velkuan Salavaisten saaresta lähtöisin olevia Kurjen Galloway Oy:n lihaisia nakkeja sekä mahdollisimman lähellä tuotettuja kasviksia ja perunamuusia.

Leipomotuotteet

Leipomotuotteet eli lähinnä pehmeät leivät ja kahvileivät tulevat lähellä (alle 100 km) olevista leipomoista; Jokioisten Leipä Oy:stä Jokioisilta, jolla on Hyvää Suomesta -joutsenlipun käyttöoikeus ja leipovatkin useita tuotteita 100% suomalaisesta viljasta sekä Veraisen Leipomo Oy:stä Mynämäeltä, joka käyttää 100% kotimaista vehnä- ja ruisjauhoa.

Maitotaloustuotteet

Maitotaloustuotteet tulevat Kimmon Vihannes Oy:n kautta ja ovat alkuperältään suomalaisesta maidosta.

Miten lähiruuan käyttöä sitten voitaisiin Naantalissa lisätä kaupungin Ateriapalveluissa

Ateriapalveluiden lähiruokapäivät ovat yksi ratkaisu, jolla voidaan suosia pieniä lähiruuan tuottajia sesonkiluonteisesti. Tällöin voidaan hankkia esimerkiksi vain syksyyn asti riittävää tuotantoa, kuten kasviksia ja ajoittaa niiden käyttö sadonkorjuukauteen. Lähikala ja -liha taas tuovat jatkuvuutta lähiruokapäiviin ympäri vuoden. Pienien lähituottajien tarjontaa voidaan lisätä ympäri vuoden kokopäivälaitosten ja henkilöstöravintolan tarjonnassa, joiden asiakasmäärät ovat huomattavasti kouluja ja päiväkoteja pienemmät. Näidenkin osalta pitäisi kuitenkin löytyä oikeat jalostusasteet vastaamaan laitoskeittiöiden tarpeita. Multaisia kasviksia/juureksia ei saa tänä päivänä keittiöön tuoda.

Valmistusmäärien ollessa nykyistä suuruusluokkaa, toteutuskelpoisiin vaihtoehto on jatkaa teemapäivien toteuttamista paikallisuutta ja paikallisia tuottajia esiin tuoden 3-4 kertaa vuoden aikana eri teemoilla (syksyn satoa, ahdin antimia jne.).

Syksyllä toteutetaan kaikissa keittiöissä ”Syksyn satoa – sadonkorjuu päivä”. Sopivien tuottajien löytäminen on osoittautunut melkoisen haasteelliseksi ainakin paikallisten lähituottajien osalta. Lounaita valmistetaan päivässä n. 4200 kpl, joka tarkoittaa erilaisia raaka-aineita lähes 2000 kg vähän ruokalajista riippuen. Tilannetta yritettiin helpottaa jakamalla teemapäivä useammalle päivälle, jolloin toimitusmäärät olisivat kerralla pienemmät, mutta se ei juurikaan tuotteiden saatavuutta kohentanut. Näin ollen vihannestukku todennäköisesti on ainoa vaihtoehto, joka pystyy riittävään toimitusvarmuuteen näin isoissa määrissä. Päivittäiseen arkeen soveltuisi esim. päiväkodeissa aamupuuron kanssa tarjottavat marja- ja hedelmäsoseet/-hillot (huomioiden ettei lisättyä sokeria saa olla). Erilaisia kalajalosteita voisi lisätä henkilöstöravintolan ja kokopäivälaitosten tarjonnassa.

Paikallisen yrityksen kehittämisen Food Duck –annostelijoiden hankkimista Naantalissa kouluihin on harkittu useampaan otteeseen, mutta saatu tarjous on ollut melko hintava nykykäytäntöön verrattuna. Lisäksi koulujen ruokasalit ovat kovin ahtaita ja annostelulaite melko iso verrattuna normaaliin leviterasiaan eli laitteiden sijoitus tuottaa haasteita ruokasaleissa. Uuteen Velkuan kouluun sekä tulevaan Luonnonmaan perhetaloon on suunnitelmassa hankkia Naantalissa pilottikohteiksi nämä annostelijat ja saada näistä käyttökokemusta sekä kustannusvertailutietoa käytännössä.

Mikäli lähiruuan ja paikallisten tuottajien tuotteita halutaan saada lisää kaupungin Ateriapalveluun, pitäisi tuottajilta löytyä keskinäistä yhteistyötä riittävien tuotantovolyymien ja oikeiden jalostusasteiden saavuttamiseksi. Tilaukset, toimitukset ja laskutus pitää saada riittävän helposti toteutettaviksi. Lisäksi riittävä toimitusvarmuus on toiminnan lähtökohta kaikissa keittiöissä.

Lähiruuan hankinta on myös kustannus- ja arvokysymys. Halutaanko maksaa pienen lähituottajan tuotteesta selvästi enemmän (joskus jopa moninkertaisesti) kuin suuremman toimittajan tuotteesta. Mikäli lähiruokaa suositaan, pitää siihen myös varautua budjetissa.

Esimerkkilaskelma kalan ja nakkien käytöstä on liitteenä.

Liite B1, KH 10.5.2021

Lähimakuja Naantalin saaristosta hanke

Naantalin kaupunki toteutti Leader-rahoitteisen hankkeen Lähimakuja Naantalin saaristosta ajalla 1.1.2019-29.12.2020.

Hankkeessa tehtiin kehittämistyötä saariston lähiruuan tunnettuuden lisäämiseksi, yritysten toimintaedellytysten parantamiseksi sekä Naantalin imagon nostamiseksi ruokakaupunkina, koska yhä useampi matkailija arvostaa lähiruokaa ja paikallista ruokakulttuuria. Hankkeessa on mm. verkostoitu yrittäjiä ja tuottajia, järjestetty yrittäjille työpajoja sekä luotu uusi tapahtuma Röölään Sadonkorjuumarkkinat Rymättylään.

Lähiruokahankkeessa on rakennettu yhteiset The Delicious Side of Naantali-verkkosivut sekä somekanavia, joita voidaan käyttää yritysten yhteisessä markkinoinnissa ja lähiruokatietoisuuden lisäämisessä.

Hankkeen loppuraportti on liitteenä.

Liite B2, KH 10.5.2021

Hankkeessa haluttiin edistää myös paikallisen lähiruuan käyttöä kaupungin Ateriapalveluissa. Hankkeessa selvitettiin mahdollisuuksia hyödyntää Naantalin ja saaristoalueen lähituottajien tuotteita tarjonnassa. Merimaskun Taattisten tilalla 25.4.2019 tuottajille järjestetyssä tilaisuudessa käytiin hankintavuoropuhelua liittyen kaupungin lähiruokahankintoihin. Tarkempaa yhteistyötä selvitellessä on ilmennyt, että tarpeeksi suuria paikallisia tuottajia ei ole Naantalin Ateriapalveluiden tarpeisiin. Useimmilla tuottajilla on niin pienet volyymit, että tuotteita ei riitä ruokalistoille kuin kausittain ja valikoituina lähiruokapäivinä.

Tilaisuuden yhtenä tuloksena oli se, että Naantalin Ateriapalvelut alkoivat vuodesta 2019 alkaen järjestää säännöllisiä lähiruokapäiviä neljä kertaa vuodessa, jolloin kaupungin ateriapalvelut tarjoilevat lähellä tuotetuista raaka-aineista valmistettua ruokaa. Tavoitteena on hyödyntää ateriapalveluiden tarjonnassa yhä enemmän lähiruokaa ja tehdä sitä myös tutuksi koululaisille ja varhaiskasvatuksen oppilaille. Ainekset valikoituvat sen mukaan, mitä kausittain on saatavilla.

Esittelijä

Kaupunginjohtaja

Päätösehdotus

Kaupunginhallitus merkitsee selvityksen tiedoksi.

Kokouskäsitely

Merkittiin, että controller/hankintapäällikkö Riikka Söderlund, viestintä- ja kehittämispäällikkö Tiina Rinne-Kylänpää ja palvelupäällikkö Heli Rantala olivat läsnä kokouksessa asiantuntijoina asian käsittelyn ajan.

Merkittiin, että henkilöstön edustaja Katja Mäntylä oli läsnä kokouksessa asian käsittelyn ajan.

Päätös

Kaupunginjohtajan ehdotus hyväksyttiin.