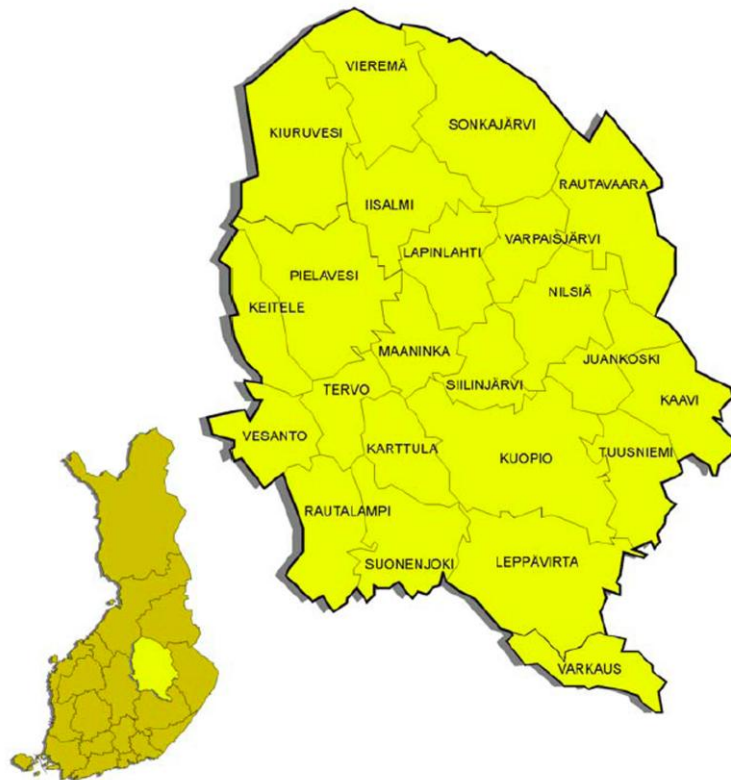




# Ruokatuotantosektorin aluetaloudellinen hyöty Pohjois-Savossa

## LÄHIRUOAN KÄYTTÖ JULKISEN SEKTORIN AMMATTIKEITTIÖISSÄ

- paikallisen ruoan käytön ja siihen liittyvän päätöksentekoprosessin analysointia julkisen sektorin ammattikeititiöissä Suonenjoella, Kiuruvedellä, Kuopiossa sekä Juankoskella



## Elintarvikealan viestintä- ja koordinaatiohanke ELVI

Jukka-Pekka Korpi-Vartiainen/Reetta Vänttinen





Elintarvikesektorin aluetaloudellinen hyöty Pohjois-Savossa

## LÄHIRUOAN KÄYTTÖ JULKISEN SEKTORIN AMMATTIKEITTIÖSSÄ

- lähiruoan käyttöön vaikuttavan päätöksentekoprosessin analysointia julkisen sektorin ammattikeittiöissä Suonenjoella, Kiuruvedellä, Kuopiossa sekä Juankoskella

**Tutkimuksen teettäjä:** Sisä-Savon seutuyhtymä, Jalkalantie 6, 77600 Suonenjoki  
Elintarvikealan viestintä- ja koordinaatiohanke (ELVI)  
Elintarvikekoordinaattori ETM Jukka-Pekka Korpi-Vartiainen  
GSM 040 – 187 7701; [jukka-pekka.korpi@suonenjoki.fi](mailto:jukka-pekka.korpi@suonenjoki.fi)

### Tutkimuksen tavoitteet

Lähi tuotteiden käytön aluetaloudellisten hyötyjen arvioiminen selvittämällä valittujen Pohjois-Savon kuntien (4 kpl) julkisten ammattikeittiöiden käyttämien tuotteiden alkuperä (Pohjois-Savo, muu Suomi, ulkomaat) ja käytön taloudelliset vaikutukset. Selvityksessä huomioidaan tuotteiden kokonaiskäytön lisäksi maittavuus, hävikki ja luomutuotteiden käytön määrä.

### Indikaattorielintarvikkeet:

- kala ja kalavalmisteet
- tuoreliha ja -valmisteet
- leipä
- maito
- tuorevihannekset
- pakastevihannekset
- peruna
- porkkana
- mansikka, vadelma
- herukat

**Toteuttamistapa:** Valittujen kuntien ruokapalvelun edustajien henkilökohtainen haastattelu sekä tarvittaessa lisäselvitys tukeutumalla kyseisten ammattikeittiöiden käyttämiin elintarviketukkuihin. Asiantuntijan keräämästä aineistosta työstetään erillinen selvitys, joka julkaistaan syksyllä 2010 erikseen sovittavalla tavalla.

Selvityksen tekijä analysoi kuntien julkisten elintarvikehankintojen päätöksentekoprosessia sekä elintarvikeostoihin ja niiden seurantaan käytettäviä työkaluja ja muita paikallisen ruoan hankintoihin vaikuttavia tekijöitä. Selvityksessä kartoitetaan valittujen elintarvikkeiden kokonaisostot ja käyttö vuositasona. Lisäksi selvitetään, kuinka paljon hankituista elintarvikeostoista on valmistettu/tuotettu Pohjois-Savossa (lähiruoka) ja kuinka paljon muualla Suomessa tai ulkomailla. Myös luomutuotteiden ja hävikin määrää sekä maittavuutta pyritään selvittämään kyselytutkimuksen avulla.

Selvitys tehdään Suonenjoen, Kiuruveden, Kuopion sekä Juankosken julkisissa ammattikeittiöissä.

**Selvityksen kattavuus:** selvitys aloitetaan Suonenjoella, joka toimii pilottina. Lopullinen tutkimussuunnitelma tehdään Suonenjoelta saatujen tulosten ja huomioiden perusteella. Selvitykseen voidaan liittää muitakin kuntia, mikä selviää alustavien tutkimustulosten valmistuttua ja aikataulun selkeydyttyä, jolloin pystytään arvioimaan resurssien riittävyys.

**Haastattelujen aikataulu:** aineiston kerääminen ja haastattelut valmiit syyskuun alussa 2010, jolloin tutkimustulokset ovat käytettävissä syyskuun puolivälissä 2010.

**Tulosten julkistaminen:** Lähiruoan käyttö julkisissa ammattikeittiöissä Pohjois-Savossa -selvitys ja siitä tehdyt johtopäätökset valmiina lokakuun lopussa 2010.

**Lisätietoja:** TtM Reetta Vanttinen, GSM 040 - 191 9470; [reetta.vanttinen@gmail.com](mailto:reetta.vanttinen@gmail.com)

ETM Jukka-Pekka Korpi-Vartiainen; GSM 040-187 7701; [jukka-pekka.korpi@suonenjoki.fi](mailto:jukka-pekka.korpi@suonenjoki.fi)