

LÄHIRUOAN KÄYTTÖ POHJOISSAVOLAISISSA KUNNISSA



Kuvaaja: J-P Korpi-Vartiainen

31.3.2010

Kooste ja täydennykset

Vuokko Niemitalo

Sisä-Savon seutuyhtymä

Elintarvike-Futuria -hanke

Alkuperäinen selvitys:

Heli Tossavainen

Leena Kuosmanen

EkoCentria

SISÄLLYSLUETTELO

1 JOHDANTO	3
2 SELVITYKSEN TOTEUTUS	3
3 LÄHIRUOAN KÄYTTÖ KUNTARUOKAILUSSA	4
3.1 Sisä-Savo	4
3.1.1 Suonenjoen kaupunki	4
3.1.2 Tervon kunta.....	5
3.1.3 Rautalammin kunta.....	5
3.2 Ylä-Savo	6
3.2.1 Kiuruveden kaupunki	6
3.2.2 Muut Ylä-Savon kunnat	8
3.3 Kuopion seutu	9
3.3.1 Kuopion Ateria	9
3.3.2 Siilinjärven kunta.....	10
3.3.3 Savon ammatti- ja aikuisopisto, Savonia	11
3.4 Muut kunnat	12
3.4.1 Koillis-Savon kunnat	12
3.4.2 Leppävirran kunta.....	13
4 YHTEENVETO LÄHITUOTTEIDEN KÄYTÖSTÄ	14
4.1 Kuntien ruokahuollon käyttämät lähituotteet	14
4.2 Lähituotteiden käytön etuja	15
4.3 Lähituotteiden käyttöön liittyviä ongelmia	15
4.4 Palautetta lähialueen yrittäjille	16
4.5 Tulevaisuuden tuotetoiveita	16
5 KEHITTÄMISEHDOTUKSIA	17
5.1 Poliittinen tahtotila	17
5.2 Hankinta- ja tarjousosaaminen	17
5.3 Asiakaslähtöisyys	18
5.4 Yhteistyö	18

1 JOHDANTO

Tämän selvityksen tarkoituksena oli kartoittaa Pohjois-Savon alueen kuntien keittiöiden lähituotteiden käyttöä. Selvitys tehtiin Sisä-Savon seutuyhtymän Elintarvike-Futuria –hankkeelle ja sen toteuttajana oli Savon ammatti- ja aikuisopiston EkoCentria. Selvityksen pohjalta tehtiin tässä esitettävä lyhennetty ja erityisesti kehittämisehdotuksia täydennetty kooste.

Selvityksen keskeisinä kysymyksinä olivat:

- Mitä lähialueen tuotteita Pohjois-Savon kuntien keittiöissä käytetään?
- Mitä lähialueen tuotteita Pohjois-Savon kuntien keittiöissä haluttaisiin käyttää?

Lisäksi pyrittiin selvittämään lähituotteiden hankintaan mahdollisesti liittyviä ongelmia ja kehittämisideoita, joita maakunnan kehittämishankkeet voisivat edelleen työstää eteenpäin yhteistyössä elintarvikeyritysten kanssa.

Lähituotteella tarkoitetaan tässä selvityksessä oman kunnan alueella, omalla seutukunnalla tai omassa maakunnassa tuotettuja elintarvikkeita.

2 SELVITYKSEN TOTEUTUS

Pohjois-Savon alueen kuntien lähituotteiden käyttöä selvitettiin EkoCentrian omien hankkeiden toimenpiteinä järjestetyissä seudullisissa keskustelutilaisuuksissa sekä haastatteleamalla ruokahuoltopäälliköitä henkilökohtaisesti. Tiedot kerättiin vuosina 2008 - 2010. Keskustelutilaisuuksiin osallistui ruokahuollon edustajia yhteensä 12 kunnasta. Lisäksi lähituotteiden käyttöä koskevat tiedot pyydettiin erikseen sähköpostitse yhdestä kunnasta ja henkilökohtaisia haastatteluja kuntien ruokahuoltopäälliköille tehtiin 7 kappaletta.

Vastaukset saatiin Tervon kunnasta, Rautalammilta, Siilinjärveltä, Leppävirralta, Suonenjoelta sekä Kuopiosta Kuopion Aterialta. Haastatteluosioon liitettiin myös Kiuruveden kaupungin ruokahuollon haastattelu, joka on tehty Lähikeittiöhankkeen toimesta vuonna 2007. Kiuruveden kaupungin haastattelu on osa valtakunnallista Lähiruokaa Suomen kunnissa –selvitystä (Muukka ym. 2008, 57-62).

Yhteensä selvityksessä oli mukana 16 kunnan ruokahuollon edustajat (Pohjois-Savossa 23 kuntaa) sekä ammatillisen oppilaitoksen keittiön edustaja.

3 LÄHIRUOAN KÄYTTÖ KUNTARUOKAILUSSA

3.1 Sisä-Savo

Sisä-Savon lähituotteiden saatavuutta kartoitettiin Lähikeittiöhankkeen tilaisuudessa keväällä 2008 Suonenjoella. Paikalla olivat ruokahuoltopäälliköt Rautalammilta, Tervosta ja Vesannolta sekä MTK-edustajat Rautalammilta, Suonenjoelta, Tervosta ja Vesannolta. Ruokahuoltopäälliköt ja MTK-edustajat tekivät tilaisuudessa yhteenvedon alueelta saatavista raaka-aineista ja tuotteista (taulukko 1).

Taulukko 1: Sisä-Savon alueella tuotettavat lähiraaka-aineet ja –tuotteet

Rautalampi	Suonenjoki	Tervo ja Vesanto
<ul style="list-style-type: none">• lohi ym. viljelty kala, muikku• kananmuna• marjat (viljeltyt, luonnon)• sienet• kurkku, tomaatti• leipä• liha, fasaani• jauhot	<ul style="list-style-type: none">• sian- ja naudanliha• peruna• maito• mansikka, vadelma• luonnonmarjat• sienet• kananmunat• rypsiöljy• tarhattu villisika	<ul style="list-style-type: none">• järvikala, viljelty kala• naudan- ja sianliha, lammas• mansikka, herukka• luonnonmarjat• sienet• yrtit• tomaatti, kurkku• peruna• leipä• maito

Vesannon kunta käyttää lähituotteina järvikalaa (muikut), marjoista mansikkaa, herukkaa ja puolukkaa, suolasieniä, tomaattia, perunaa ja leipää.

3.1.1 Suonenjoen kaupunki

Suonenjoen kaupungin ruokahuolto vastaa kaikista kaupungin ruokapalveluista päiväkotii-ikäisistä vanhuksiin. Päivittäin valmistetaan noin 1200 lounasta. Suonenjoella terveyskeskuksen ja koulujen keittiöt fuusioituivat yhdeksi keskuskeittiöksi 1.6.2008. Tällä hetkellä keskuskeittiö valmistaa ruokaa 16 asiakaspisteeseen. Kuudessa asiakaspisteessä (ns. omatoimikeittiössä) on kaupungin ruokahuollon henkilökuntaa vastaamassa ruoan jakelusta. Suonenjoella on käytössä kaikille asiakaspisteille yhteinen 6 viikon kiertävä ruokalista. Tulevaisuuden tavoitteena on laatia yhteinen ruokalista Sisä-Savon alueen kunnille. Suonenjoen kaupungin elintarvikebudjetti vuodelle 2010 on yhteensä 435 000 euroa. Tavoitteena on ns. lähipalvelu eli lähialueen yrittäjien kanssa pyritään tekemään mahdollisimman paljon yhteistyötä. Hankinnat tehdään Kuopion seudun hankintatoimen kautta.

Lähituotteiden käyttö

Suonenjoen kaupunki käyttää lähialueen tuotteita mahdollisuuksien mukaan. Lähileipää ostetaan paikalliselta leipomolta. Marjoja hankitaan sesongin aikana jonkun verran tuoreena suoraan viljelijöiltä ja loput tukun kautta. Tomaattia ja kurkkua ostetaan sesongin aikaan lähiyrittäjiltä. Kuorittu peruna ja osa kypsistä perunatuotteista tulevat lähiyrittäjiltä.

3.1.2 Tervon kunta

Tervon kunnassa toimii yksi keskuskeittiö ja yksi jakelukeittiö. Ruokaa valmistetaan arkisin noin 400 hengelle ja viikonloppuisin 100 hengelle. Kunta tekee hankinnat Kuopion seudun hankintatoimen kautta.

Lähituotteiden käyttö

Tervon kunnan päättäjät ovat myönteisellä kannalla lähituotteiden hankinnan suhteen. Hankintatoimen kanssa on neuvoteltu paikallisista tarpeista. Esimerkiksi paikallista tomaattia käytetään, koska keskihinta ympärivuotisesti paikallisesta II-luokasta tulee edullisemmaksi kuin talvella ulkomainen I-luokka. Tervon kunnassa käytetään lähituotteina perunaa ja porkkanaa, myös tomaattia ostetaan paikalliselta puutarhalta. Tuoreena marjoja ostetaan suoraan tuottajilta ja metsämarjoja poimijoilta. Pakaste-marjoja ostetaan omasta maakunnasta. Koululaiset keräävät keittiölle puolukkaa ja herukoita ostetaan jonkun verran suoraan yksityishenkilöiltä. Leipää ostetaan lähileipomoista.

Toiveita lähituotteiden suhteen

Tervon kunnassa haluttaisiin käyttää enemmän lähialueen tuotteita, jos ne olisivat käyttäjäystävällisessä muodossa ja kohtuuhintaisia. Toivetuotteita olisivat keittojuurissekoitus (n. 1500 kg/vuosi), sipulikuutio (n. 500 kg/vuosi) ja kaalisuikale (300-500 kg/vuosi). Kirjolohta voitaisiin ostaa kuutiona tai annospalana noin 1500 kg vuodessa. Myös järvikalakuutio kävisi, jos se olisi ruodotonta. Järvikalakuution tarve olisi noin 800 kg vuodessa.

3.1.3 Rautalammin kunta

Rautalammin kunnassa toimii keskuskeittiö, jossa valmistetaan ruokaa arkisin noin 620 annosta ja viikonloppuisin noin 80 annosta. Kunnalla on lisäksi yksi valmistuskeittiö Kerkonjoen koululla Kerkonkoskella. Kunta ei ole mukana seudullisessa hankintarenkaassa, vaan kilpailutukset hoidetaan itse joka toinen vuosi. Lähituotteita ei kilpailuteta.

Lähituotteiden käyttö

Rautalammin kunnassa käytetään lähituotteina kurkkua ja tomaattia, metsä- ja puutarhamarjoja, järvikalaa ja kirjolohta. Kurkku ja tomaatti tulevat paikalliselta puutarhaltalta. Tuoreita marjoja ja haukimassaa ostetaan paikalliselta toimittajalta, samoin tuoretta kirjolohta ja muikkuja suoraan kalastajilta. Kanamunat hankitaan paikallisesta kanalasta ja leivät lähileipomosta.

Toiveita ja palautetta lähituotteiden suhteen

Rautalammin kunnassa halutaan elintarvikeostoilla auttaa ja tukea lähialueen yrittäjiä. Koska varastotilat keittiössä ovat pienet, ovat pienet erät pieniltä yrittäjiltä tervetulleita. Lähiyrittäjät eivät myöskään peri pientoimituslisiä. Lähituotteiden hankinta aiheuttaa kuitenkin paljon lisätyötä eikä monille tuotteille ole tuottajia. Lähituotteiden toimitukset ja laskutus ovat takkuilleet. Lähetyslistoja puuttuu ja laskut eivät tule ajallaan. Lähitukku voisi helpottaa lähituotteiden toimituksia ja laskutusta.

Rautalammillla haluttaisiin käyttää enemmän lähikasviksia, kuten porkkanaa, kaalia, kiinankaalia, kukkakaalia ja parsakaalia. Kaalit ostettaisiin mielellään valmiiksi pilkottuna. Tuoreita marjoja voitaisiin ostaa enemmän sesonkiaikana. Käyttömäärä on 20-30 l/kk. Marjahillot voisivat myös olla lähituotteita ja niiden menekki on noin 50 kg/kk. Järvikaloista voidaan käyttää ahventa, haukea ja madetta, jos ne toimitetaan perattuna ja ruodottomana. Järvikalan käyttömäärä olisi noin 20 kg/kk. Juustomaitoa haluttaisiin myös ostaa kerran kuussa ja sen tarve kerralla olisi 30 l.

3.2 Ylä-Savo

3.2.1 Kiuruveden kaupunki

Kiuruveden kaupungissa toimii kaksi keskuskeittiötä: koulujen keskuskeittiö, jossa valmistetaan päivittäin noin 1200 annosta ja perusturvan keskuskeittiö, jossa valmistetaan noin 800 annosta. Lisäksi kahdeksassa kyläkoulussa valmistetaan yhteensä noin 420 annosta. Vuoden 2010 aikana ruokahuolto siirtyy yhtenä kokonaisuutena kaupunginhallituksen alaisuuteen. Kiuruvesi kuuluu Ylä-Savon hankintarenkaaseen, jonka kautta hankitaan sellaiset raaka-aineet, joita ei saada läheltä. Kiuruveden koulu-ruokailu kuuluu Portaattua luomuun –valmennusohjelmaan.

Kiuruvedellä lähiruuan hankinta-alueeksi ajatellaan noin 100 km säteellä olevaa aluetta. Kiuruveden kouluruokailussa lähiraaka-aineiden hankintaan käytetään vuosittaisten ostojen euromääräisestä summasta laskettuna 40 – 45 % verran. Oman kunnan toimijoille jää euromääräisesti noin 35 – 40 %, ja loput ympäristökuntien toimittajille. Elintarvikkeiden hankintaan käytettävä määräraha Kiuruveden koulujen ruokahuollossa on noin 200 000 € verottomana.

Lähi- ja luomuruoan käyttö Kiuruveden kaupungin koulujen ruokapalvelussa

Yhteinen ruokalista koko ruokahuollossa on vahvuus, joka antaa enemmän mahdollisuuksia toiminnan suunnitteluun, niin tilauksissa kuin myös toimituksissa. Kiuruveden 6 - 8 viikon ruokalistassa toistuvat tietyt ruokalajit, joihin on helposti saatavissa paikalliset/alueelliset raaka-aineet. Samaa ruokalistaa voidaan kierrättää pienillä muutoksilla koko vuoden huomioimalla sesongit ja juhlapyhät/merkkipäivät. Ruokalistaan sisällytetään jakson aikana joskus kaksikin kertaa ruokalaji, jonka on todettu olevan ruokailijoiden mieleen. Lista on myös hyvä pohja tarjouspyynnölle sekä tilausten tekemiselle.

Valmistusohjeita on muokattu, jotta lähiraaka-aineita ja luomutuotteita voidaan käyttää. Resepti nimetään siten, että lähiraaka-aineen käyttö on tunnistettavissa. Tämä selkeyttää mm. hintapäivitystä sekä aterian hintalaskelmaa. Myöhemmässä vaiheessa sinne viedään toimittajatiedot ja hinnat. Valmisruoille pyritään löytämään korvaavia ruokalajeja omavalmisteisena.

Järvikalaa Kiuruvedellä saadaan paikkakunnan yrittäjältä, joka osittain pyytää kalat itse tai ostaa paikallisilta kalastajilta sekä perkaa ja tuotteistaa ne omassa kalanjalostamossa. Järvikalan on todettu antavan mielekästä vaihtelua reseptiikkaan. Kouluruokailussa kalamassa on monipuolinen raaka-aine, jota käytetään erilaisissa versioissa: kalakeitto/-kastike/-mureke/-kiusaus. Kalamassan etuna on ruodottomuus. Lisäksi käytetään kuhaa ja muikkua.

Paikallinen kalayrittäjä valmistaa myös kalapyöryköitä ja kalamurekettä joko raakamassana, pakasteena tai käyttövalmiina kypsänä. Kalayrittäjän kanssa on kehitetty myös valmiita kypsiä kalatuotteita suoraan tarjoiluun toimitettuna.

Lihat ostetaan marinoimattomina. Kypsää lihaa käytetään harvoihin ruokiin. Lihajalosteet, kuten makkarat ja kinkut, ostetaan paikalliselta yrittäjältä. Yrittäjän kanssa on sovittu, missä muodossa tuote tulee ja se työstetään omana työnä ruokalajiin sopivaksi.

Ruokaöljy on vaihdettu kylmäpuristettuun ja paikalliseen rypsiöljyyn. Salaatinkastikkeet tehdään joko itse tai hankitaan pieneltä toimittajalta, joka käyttää hyvin vähän lisäaineita.

Marjat ovat kaikki lähellä tuotettuja, mustikkaa käytetään myös kuivattuna jauheena. mm. jogurtin/rahkan valmistuksessa. Kuivatusta raparperista saadaan mansikan kanssa marjakeittoa tai -kiisseliä. Lisäksi käytetään herukoita, tyrniä, mansikkaa, vadelmaa, raparperia sekä metsämarjoja. Marjoja hankitaan suoraan tilalta ja luonnonmarjoja keräilijöiltä. Hillot valmistetaan itse pienissä erissä (kuten mustaherukka- tai mansikkahillo). Mehut ostetaan tiivistemehuina lähellä sijaitsevalta marjanviljelijältä.

Perunat hankitaan paikkakunnan omalta viljelijältä (toimitus päivittäin), joka myös kuorii ja esikäsittelee ne tilausten mukaan. Kasvikset hankitaan kuorittuina lähituottajilta ja jalostajilta. Vihanneksia ei saada omalta alueelta, vaan ne hankitaan tukusta. Vihannessäilykkeitä hankitaan naapurikunnasta. Sipulin käyttö on runsasta, paikallisia yrtejä suositaan. Luonnon yrteistä käytetään viherjauheena nokkosta, poimulehteä, vuohenputkea yms. sekä nokkosjauhetta, jolla korvataan pinaattia kastikkeissa, keitoissa ja ohukaisissa jne.

Pehmeä leipä hankitaan luomuna paikkakunnan leipomolta. Ruis- ja ohrajauhot saadaan pääosin omalta paikkakunnalta. Jauhot ja suurimot ovat pääosin paikallisesta viljasta ja oman paikkakunnan myllystä.

3.2.2 Muut Ylä-Savon kunnat

Sonkajärven kunnan keittiöiden **käyttämät** lähituotteet:

- kuoritut perunat ja porkkanat, nauris
- mansikat pakasteena, mansikkapure
- kiinankaalia ja tilliä
- kananmunat
- rikutut ohraryynit ja ohrajauho
- syksyisin metsämarjoja paikallisilta poimijoilta tarjonnan mukaan

Muiden Ylä-Savon kuntien käyttämät lähituotteet on esitetty taulukossa 2.

Taulukko 2: Muiden Ylä-Savon kuntien keittiöiden **käyttämät** lähituotteet

Iisalmi	Lapinlahti	Vieremä
peruna, sipuli	peruna porkkana	peruna ja porkkana (kuorittuna ja pestynä), luomupakastejuurekset ja -juuressoseet, yrttimausteet, kuivatut yrtit, satunnaisesti raparperia,
	marjat	mansikka (tuoreena, pakastettuna), mansikkahillo satunnaisesti viinimarjat, karpalot, puolukat, suolasienet
leipä	ruisleipä	leipomotuotteet
		luomukananmunat
		järvikalat, haukimassa

3.3 Kuopion seutu

3.3.1 Kuopion Ateria

Kuopion Ateria valmistaa päivittäin noin 21 000 ateriaa, joista koulujen ja päiväkotien osuus on 14 000 – 15 000. Muita asiakasryhmiä ovat hoiva- ja hoitopalveluyksiköt, kaupungin henkilöstöruokailu sekä kaupungin edustustarjoilut. Yhtiöllä on 30 valmistuskeittiötä ja 100 jakelukeittiötä. Lisäksi ruokaa toimitetaan 40 toimipisteeseen, joissa jakelu tapahtuu Kuopion Aterian ulkopuolisen henkilökunnan toimesta. Kuopion Ateria työllistää 260 henkilöä.

Kuopion Ateria tekee hankinnat Kuopion seudun hankintatoimen kautta. Hankintatoimi on Kuopion kaupungin organisaatioon kuuluva tulosityksikkö, johon kuuluu 24 eri yhteisöä (ns. HALO-yhteisöt). Hankintatoimen kautta Kuopion Ateria saa tarvitsemansa asiantuntemuksen hankintaprosessin toteuttamiseen. Kuopion Aterian henkilöstö toimii omalta osaltaan sisällöntuottajana hankintaprosessissa. Jokaisen tarjouspyyntökierroksen yhteydessä kootaan asiantuntijaryhmä HALO-yhteisöistä, joka määrittelee tarjouspyyntöjen sisällön. Määriteltäviä asioita ovat mm. kilpailutettavat tuoteryhmät, vaadittavat tuoteominaisuudet, yhteistyön vaatimukset, tarjousten painottaminen sekä pisteytys.

Lähituotteiden hankinta

Viimeisimmän syksyllä 2009 suoritettujen elintarvikkeiden tarjouspyyntökierroksen yhteydessä Kuopion seudun hankintatoimessa kiinnitettiin erityistä huomiota lähitoimittajien mahdollisuuksiin osallistua tarjouskilpailuun. Kilpailutettavat elintarvikkeet jaettiin useampaan tuoteryhmään (7 tuoteryhmää), jotta pienet tavarantoimittajat pystyisivät jättämään tarjouksen. Erikseen kilpailutettiin mm. tuore leipä, peruna, tuoreet kasvikset, tuore kala, leipomopakasteet sekä marjapakasteet. Leipästä ja tuoreista kasviksista mahdollistettiin myös alueellisten osatarjousten jättäminen. Laatuvaatimuksina oli mm. tuoreen leivän kohdalla, että se pitää toimittaa asiakkaalle 12 tunnin kuluessa paistamisesta. Tarjouspyyntökierroksen tuloksena saatiin hyvin vähän tarjouksia lähialueen yrityksistä. Tuoreen leivän osalta tarjouksia jouduttiin pyytämään uudelleen, koska yhtään tarjousta lähialueelta ei saatu. Myös muiden lähituotteiden tarjonta oli vähäistä.

Kuopion Aterian leipätoimittajaksi (ns. kakkostoimittajaksi) valittiin lähileipomo. Tuoretuotteiden toimituksesta vastaavat paikalliset tukut. Kuorittu perunan kakkostoimittajana käytetään lähiseudun yritystä. Käytössä oleva peruna on kotimaista alkuperää ja porkkanakin niin kauan, kuin satoa riittää. Kaikki kasvikset otetaan keittiöihin esikäsiteltyinä eli kuorittuina ja paloitetuna käyttötarkoituksen mukaan. Esimerkiksi koulu- ja päiväkotiruokailuun tarvitaan yhden lounaan valmistukseen kerralla noin 700 kg porkkanaraastetta ja 900 - 1000 kg kuorittua perunaa. Sesonkiaikana käytetään kotimaista tomaattia ja kurkkua. Kasvisruokailijoille ostetaan kypsää kas-

vismureketta paikallisesta yrityksestä. Tuote on kehitetty yhteistyössä yrityksen kanssa.

Lähituotteiden hankinta

Haasteellista lähituotteiden hankinnasta tekee se, että Kuopion Aterialla on sama 6 viikon ruokalista käytössä kaikilla kouluilla ja päiväkodeilla. Tämä tarkoittaa käytännössä sitä, että jos käytetään esimerkiksi järvikalaa, sitä pitää saada kaikille kouluille samana päivänä. Yhtenäiseen listaan on päädytty asiakkaiden toiveesta. Paikallisesti hankittaviksi tuotteiksi mainittiin lähellä tuotettua kalaa, leipää sekä tuoreita marjoja ja omenoita. Järvikalan pitäisi olla ruodotonta ja valmiiksi muotoiltu pihviksi tai pyörykäksi (raakana tai kypsänä). Kouluille ja päiväkodeille tarvittava määrä kalaa olisi kerralla noin 1500 kg. Myös pienempien määrien (esim. 200 kg) toimittaminen olisi mahdollista, jolloin kalaa voitaisiin tarjota joko sosiaali- ja terveystoimen asiakkaille tai henkilöstöravintoloihin.

Yksittäisten tuotteiden ja pienten määrien hankinnassa Kuopion Ateria voi käyttää ns. suoramarkintaa, koska oston määrä ei silloin ylitä kansallista 15 000 euron kynnyksarvoa. Suoramarkinnat voisivat olla mahdollisia esimerkiksi marjojen ja hedelmien kohdalla. Lähituottajista, jotka voisivat toimittaa tuoreita marjoja ja omenoita sato-kauden aikana, toivottiin erillistä listaa. Listan avulla keittiöhenkilökunta voisi itse ottaa yhteyttä yrityksiin ja tilata tuotteita. Tällaisessa tilanteessa keittiöt tarvitsevat tiedon saatavilla olevista marja-/omenamääristä noin 1 kk ennen käyttöpäivää. Tällä tavalla olisi mahdollista hankkia lähituotteita edes joihinkin Kuopion Aterian keittiöihin eli kotimaista omenaa voisi tarjota esim. vain henkilöstöravintoloissa tai yksittäisessä koulussa. Toiveena kuitenkin oli, että viljelijät eivät itse ottaisi yhteyttä suoraan yksittäisiin keittiöihin.

Kuopion Aterialla on toistaiseksi melko vähän kokemuksia lähituotteiden toimituksista, koska sopimuksia lähialueen yritysten kanssa on vähän. Leipomotuotteiden kilpailutus koettiin todella hankalaksi, koska tarjouksia ei saatu riittävästi, vaikka yrityksiä pyydettiin mukaan moneen otteeseen. Kuopion Aterian toive on, että sopimus-toimittaja pystyisi kehittämään tuotteitaan heidän tarpeidensa mukaisesti.

3.3.2 Siilinjärven kunta

Siilinjärven kunnan ruokahuolto tarjoaa päivittäin noin 6 000 lounasta kouluissa, päiväkodeissa ja terveyskeskuksessa. Kunnalla on yhteensä 23 keittiötä, joista 9 keittiötä toimii valmistuskeittiönä. Valmistuskeittiöistä ruoka toimitetaan jakeluun lämpimänä. Kouluaterian raaka-aineisiin on käytettävissä 0,80 euroa/päivä.

Lähituotteiden käyttö

Siilinjärven kunta tekee hankinnat Kuopion seudun hankintatoimen kautta. Lähituotteiden hankinnat pyritään mahdollistamaan pyytämällä osatarjouksia esim. tuoreesta

leivästä, perunasta ja juureksista. Lähiruoka-asia on juuri noussut keskusteluun kunnassa, sillä 21 kunnanvaltuutettua on tehnyt kyselyn lähituotteiden käytöstä kunnan ruokapalveluissa. Valtuutetut toivovat, että kunnassa käytettäisiin mahdollisimman paljon oman kunnan alueella tuotettuja elintarvikkeita, kuten perunaa, sipulia ja marjoja.

Pitkäjänteistä työtä lähiruoan hankkimiseksi on tehty jo ennen valtuustokyselyäkin. Lähestyvistä tarjouspyyntökierroksesta on ilmoitettu lähialueen tuottajille henkilökohtaisesti soittamalla. Näin on pyritty varmistamaan lähiyrittäjien osallistuminen tarjouskilpailuun. Tarjouksia pieniltä yrityksiltä on kuitenkin tullut hyvin vähän. Lähi-perunaa ostetaan oman kunnan alueelta. Jo tarjouspyynnössä perunan laatuvaatimuksena on ollut, että se pitää toimittaa keittiöille 24 tunnin kuluttua kuorimisesta vedessä. Tuoreita marjoja ostetaan sesonkiaikana suoraan viljelijöiltä. Marjojen osalta tarjouspyynnössä vaaditaan, että marjat pitää pystyä tarjoamaan kuumentamattomana. Leipää ostetaan omasta maakunnasta.

Toiveita lähituotteiden suhteen

Siilinjärven kunnassa haluttaisiin lisätä lähialueen tuotteiden käyttöä, jos tarjontaa vain olisi. Marjoja voitaisiin sesongin ulkopuolella ostaa pakasteena. Toimitusten pitäisi olla säännöllisiä, esim. 2 krt/kk, sillä pakastetilat ovat keittiöissä rajalliset. Lähi-juureksia ostettaisiin kuorittuina ja raasteena. Myös sipuli voisi tulla oman kunnan viljelijältä, jos se logistisesti olisi mahdollista.

Lähialueen viljelijöiden kanssa on keskusteltu asiasta valtuustoaloitteen jälkeen. Viljelijöiden mukaan pitkä, jopa 3 vuoden sitoutuminen tarjouksiin pelottaa. Lisäksi tarjouspyyntöasiakirjat koetaan vaikeaselkoisiksi.

3.3.3 Savon ammatti- ja aikuisopisto, Savonia

Savon ammatti- ja aikuisopiston Savonian yksikkö Kuopiossa järjestää matkailu-, ravitsemis- ja talousalan opetusta. Yksikkö tuottaa lounaspalveluja opiskelijaravintola Kisällissä päivittäin noin 200 hengelle ja opetuskeittiöissä yhteensä noin 100 hengelle. Oppilaitoksen ylläpitäjäorganisaatio Savon koulutuskuntayhtymä on yksi Kuopion seudun hankintatoimen HALO-yhteisöistä. Pääosa hankinnoista tehdään keskitetysti hankintarenkaan kautta ja lisäksi tehdään jonkin verran suorahankintoja.

Lähituotteiden hankinta

Savonian elintarvikehankinnoissa pyritään käyttämään lähi- ja luomutuotteita saatuuden mukaan. Ravintola Kisälli on mukana Portaat luomuun –ohjelmassa ja lisäksi oppilaitos on saanut Vihreä Lippu –tunnuksen. Vihreä Lippu on päiväkotien, koulujen ja oppilaitosten kestävän kehityksen ohjelma.

Lähituotteita hankitaan paikallisen tukun kautta sekä suoraan tuottajilta. Syksyisin ostetaan oman talon puutarhalta Muuruvedeltä luomutomaattia, -kurkkua ja – paprikaa. Luomumarjoja hankitaan tarvittaessa lähiseudun kauppiaalta. Yksityiset henkilöt ovat myyneet Savoniaan tuoreita metsäsieniä, jotka on pakastettu itse. Luomukananmunat ostetaan lähiseudun kanalasta. Paikallisen tukun kautta on hankittu järvikalaa, kuten muikkua, madetta ja haukea. Kala ostetaan kokonaisena, koska opiskelijat huolehtivat esikäsittelystä. Juhlatarjoiluihin on ostettu jonkun verran lähituottajien lammasta, kinkkuja, jäätelöitä ja juustoa.

Toiveet lähituotteiden suhteen

Savoniassa voitaisiin tulevaisuudessa käyttää enemmän mm. paikallisia luomumylytuotteita ja luomumausteita. Tällä hetkellä luomujauhot ja –hiutaleet ostetaan tukun kautta ja ne ovat isojen valtakunnallisesti toimivien yritysten tuotteita. Toiveena olisi myös saada enemmän lähialueen perunaa, juureksia ja marjoja satokauden aikaan. Tuoreiden marjojen ostomäärä kerralla on noin 20 kg/viikko. Päivitetty lista lähialueen toimittajista auttaisi yhteydenotoissa.

3.4 Muut kunnat

3.4.1 Koillis-Savon kunnat

Koillis-Savon (Juankoski, Kaavi, Rautavaara ja Tuusniemi) lähituotteiden käytöstä laadittiin kooste Lähikeittiö-hankkeen tilaisuudessa Muuruvedellä (taulukko 3).

Taulukko 3: Koillis-Savon kuntien keittiöiden käyttämät ja toivomat lähituotteet

Juankoski		Kaavi		Rautavaara		Tuusniemi	
Käyttää	Toiveet	Käyttää	Toiveet	Käyttää	Toiveet	Käyttää	Toiveet
juurekset vihannekset	juurekset jalostet- tuna ja tuoreena, max 24 h kuorimi- sesta	peruna kuorittu- na kyläkou- luilla omena, raparperi	juurekset jalostet- tuna	porkkana perunat	vihan- nekset	raparperi peruna	juurekset: punajuu- ri, nauris
marjat (luonnon ja viljelty sienet	marjat ympäri vuoden (myös jalostee- na ja pa- kasteena)	marjat sienet		marjat		marjat sienet	
	kala ja- lostena		tuore ka- la,	muikku	kalaa,		kala: muikku, ahven
				hirvenliha			hirvi, riis- ta, kauris
			vilja- ja leipomo- tuotteet	leipä,	leipä	leipomo- tuotteet	

3.4.2 Leppävirran kunta

Leppävirran kunnassa valmistetaan päivittäin noin 1500 aterialla koululaisille sekä noin 400 aterialla vanhuksille ja lapsille. Tällä hetkellä nämä ruokapalvelut toteutetaan kahdessa eri yksikössä, mutta vuonna 2011 keittiöt yhdistyvät yhdeksi keskuskeittiöksi. Leppävirran kunta on mukana Kuopion seudun hankintarenkaassa.

Lähituotteiden käyttö

Leppävirran kunnan ruokapalveluissa lähituotteiden käyttö on tällä hetkellä hyvin vähäistä. Ainoa lähituote on leipä, jonka toimittajana on naapurikunnasta. Tulevaisuudessa Leppävirralla lähituotteiden hankintaa haluttaisiin lisätä, jos tuotteita olisi paremmin tarjolla. Erityisesti perunan ja juuresten hankinta lähialueelta kiinnostaisi. Peruna ostettaisiin keittiöihin kuorittuna 10 kg:n säkeissä tai vesisangoissa. Sen menekki olisi noin 10 000 kg vuodessa. Tuoreita juureksia hankittaisiin syksyllä kuorit-
tuina ja pilkottuina. Sesongin ulkopuolella juureskuutioita käytetään pakasteena.

4 YHTEENVETO LÄHITUOTTEIDEN KÄYTÖSTÄ

Pohjois-Savon alueen kuntakeittiöissä suhtaudutaan lähituotteiden käyttöön enimmäkseen positiivisesti. Lähialueen tuotteiden käyttö nähdään aluetaloudellisesti merkittävänä ja lähituotteisiin liitetään positiivisia mielikuvia tuoreudesta ja laadusta. Ammattikeittiöt tietävät kuitenkin hyvin, millaisia rajoitteita ja esteitä lähituotteiden käytölle on olemassa. Monilla kuntakeittiöillä on kokemusta esimerkiksi lähileivän tai –perunan käytöstä. Muutamissa kunnissa lähiruokaan ja sen hankintaan on paneuduttu enemmän. Esimerkiksi Kiuruvedellä lähituotteiden käyttöön on panostettu erityisen paljon ja tukena on ollut myös useita seudullisia kehittämishankkeita.

4.1 Kuntien ruokahuollon käyttämät lähituotteet

Selvityksen mukaan yleisimmin kuntakeittiöissä käytettiin lähituotteina perunaa, tuoretta mansikkaa ja leipää. Selvitykseen vastanneista 16 kuntakeittiöstä näitä lähituotteita ilmoitti käyttävänsä 13 keittiötä (taulukko 4). Seuraavaksi yleisimmin käytettiin metsämarjoja (7 keittiötä). Metsämarjoja ostettiin paikallisilta poimijoilta ja joillakin paikkakunnilla koululaiset keräsivät niitä. Myös metsäsieniä ostettiin suoraan paikallisilta poimijoilta (6 keittiötä). Lähellä tuotettua kalaa ilmoitti käyttävänsä 6 keittiötä. Useimmiten kala oli järvikalaa tai lähialueella kasvatettua kirjolohta. Muutamissa keittiöissä ostettiin kalastajalta myös valmista kalamurekemassaa. Kasviksista lähialueelta ostettiin perunan lisäksi jonkun verran porkkanaa (6 keittiötä), tomaattia (5) ja kurkkua (4). Lähialueen raparperia käytti neljä (4) ja juureksia kaksi (2) keittiötä. Kananmunia osti lähituottajalta 3 keittiötä.

Taulukko 4: Pohjois-Savon kuntakeittiöiden käyttämät lähituotteet

Tuote	Keittiöiden lukumäärä	Tuote	Keittiöiden lukumäärä
Peruna	13	Myllytuotteet	2
Mansikka, tuore	13	Juurekset	2
Leipä	13	Yrtit	2
Metsämarjat	7	Sipuli	1
Sienet	6	Kiinankaali	1
Kala	6	Pakastejuurekset	1
Porkkana	6	Kurkkusäilyke	1
Tomaatti	5	Raparperihillo	1
Kurkku	4	Mehut	1
Raparperi	4	Omena	1
Pakastemansikka	2	Rypsiöljy	1
Kalamassa	3	Lihajalosteet	1
Kananmuna	3	Hirvenliha	1

Oheisen taulukon loppupään lähituotteista suurin osa on käytössä Kiuruvedellä. Kiuruvedellä hankitaan perustuotteiden lisäksi monia pidemmälle jalostettuja tuotteita, kuten kurkkusäilykettä, mehuja, rypsiöljyä ja lihajalosteita.

Lähialueen marjoja ja vihanneksia hankittiin keittiöihin yleisimmin sesongin aikaan ja muuna aikana tuotteet tilattiin tukkuliikkeestä. Näin lähituotteiden osuus kokonaiskäytöstä ei välttämättä nouse kovin suureksi. Lähialueen perunan osuus näyttää selvityksen mukaan korkealta, koska peruna tilataan pääasiassa alueen kuorimoyrittäjiltä. Tämä ei kuitenkaan takaa perunan olevan Pohjois-Savossa viljeltyä.

Suurin osa lähituotteista ostetaan keittiöihin ns. suoraostoina ilman kilpailutusta. Näin pystytään toimimaan, jos ostoksen kokonaisarvo ei ylitä kansallista kynnyksarvoa (selvityshetkellä 15 000 euroa). Kuopion seudullisen hankintatoimen tarjouskilpailussa lähituotteista olivat mukana peruna ja leipä.

4.2 Lähituotteiden käytön etuja

Lähituotteisiin liitetään positiivisia mielikuvia ja myös keittiöiden asiakkaat osaavat esittää toiveita lähituotteista. Aluetaloudellisten hyötyjen lisäksi lähituotteiden käytössä nähtiin monia etuja: tuotteet ovat tuoreita ja niissä on vähemmän säilöntä- ja lisäaineita, tuotteiden jäljitettävyyys on helpompaa, tuotekehitystä voidaan tehdä juuri asiakkaan tarpeisiin (myös pienempien keittiöiden tarpeisiin), turhaa pakkaamista voidaan välttää (käytetään esim. palautettavia astioita tai kierrätettäviä pakkauksia), toimitukset voidaan ajoittaa ja rytmittää keittiön tarpeisiin ja ruokalistaan saadaan sesonginmukaista vaihtelua. Ekologisuutta korostettiin mm. lyhyiden kuljetusmatkojen ja pakkausjätteiden vähenemisen muodossa. Elintarviketurvallisuuden kohene- mista perusteltiin mm. sillä, että lähiruoalla on vähemmän käsittelykertoja kuin kaukaa tulevalla. Lähituotteella on myös ”kasvot”.

4.3 Lähituotteiden käyttöön liittyviä ongelmia

Kuntien keittiöissä lähituotteiden käytön suurimpana ongelmana nähtiin vähäinen tarjonta. Kuopion seudun hankintatoimen (ns. HALO-rengas) tarjouskilpailuun osallistui hyvin vähän lähialueen yrittäjiä, vaikka yrityksiin otettiin yhteyttä ennen kilpailutuksen alkamista. Erittäin ongelmalliseksi nähtiin lähileivän tarjonta. Paikallisia leipomoita ei tullut yhtään tarjousta ja kilpailutus jouduttiin järjestämään uudelleen. Uudenkin kierroksen jälkeen osa kunnista jäi ilman paikallista toimittajaa. Myös lähialueella tuotettujen tuoreiden juuresten ja marjojen tarjonta oli vähäistä.

Osa haastatelluista kunnista oli panostanut erityisesti tarjouspyyntöjen laadintaan, jotta niissä voitaisiin huomioida lähialueen pienyritykset. HALO-renkaan tarjous-

pyynnöt oli jaettu useaan eri tuoteryhmään, jotta tarjouksia voitaisiin ottaa myös pieniltä yrityksiltä. Myös osatarjoukset sallittiin esim. leipomotuotteille, jolloin yrityksen oli mahdollista tarjota tuotteitaan vain tietyn kunnan tai seutukunnan alueelle. Perinteisesti elintarvikkeet on kilpailutettu isona kokonaisuutena, jolloin vain suuret valtakunnalliset tukkuliikkeet ovat voineet vastata tarjouspyyntöön. Tuoteryhmien sisällä oli myös asetettu tiettyjä laatuvaatimuksia, jotka paransivat lähitoimittajien mahdollisuuksia kilpailussa. Tällaisia laatuvaatimuksia oli annettu esimerkiksi tuoreelle leivälle, joka piti toimittaa asiakkaalle 12 tunnin kuluessa paistamisesta. Vastaavasti kuorittu peruna tuli toimittaa asiakkaalle vedessä 24 tunnin kuluessa kuorimisesta. Marjat piti pystyä tarjoamaan asiakkaalle kuumentamattomina.

4.4 Palautetta lähialueen yrittäjille

Positiivisimpia kokemuksia lähialueen tuotteiden käytöstä oli Kiuruveden kaupungin keittiössä. Lähituotteet ovat merkittävässä osassa ja toimitussuhteita tuottajiin oli kehitetty useiden vuosien ajan. Kiuruveden kaupungin keittiöiden tarpeisiin oli kehitetty monia uusia tuotteita yhteistyössä seutukunnan elintarvikeyritysten kanssa

Kaiken kaikkiaan lähialueen yrittäjien kanssa asiointi nähtiin toivottavana, jotta eurot jäisivät omaan kuntaan. Joidenkin pienten yritysten toiminnasta annettiin kuitenkin myös negatiivista palautetta ja kehittämisehdotuksia. Kaikilta yrityksiltä toivottiin tuotteiden mukana lähetylistaa ja myös laskujen toivottiin saapuvan ajallaan. Yrittäjien toivottiin tarjoavan aktiivisemmin tuotteitaan ja ottavan vastaan tuotekehitysideoita. Yksittäisten yritysten kanssa oli esiintynyt myös laatuongelmia.

4.5 Tulevaisuuden tuotetoiveita

Keskustelutilaisuuksien ja haastattelujen yhteydessä keittiöiltä kysyttiin myös toiveita uusien lähialueen tuotteiden suhteen. Eniten keittiöissä esitettiin toiveita järvikalasta ja juureksista. Kahdeksan (8) kuntakeittiötä ilmoitti olevansa halukas hankkimaan enemmän lähialueen järvikalaa. Kalan tulisi olla perattuja ja mielellään ruodotonta. Toiveita esitettiin myös valmiista järvikalakuutiosta ja –annospalasta.

Keittiöt olisivat valmiita lisäämään myös lähialueen juuresten käyttöä. Kahdeksan (8) keittiötä toivoi tarjolle enemmän lähijuureksia. Juureksia ostettaisiin pestyinä, kuorittuina ja mielellään raastettuna tai pilkottuna käyttötarkoituksen mukaan. Myös valmis keittojuuressekoitus oli yhden keittiön toiveena.

Lisäksi keittiöt esittivät monia yksittäisiä tuotetoiveita. Keittiöihin toivottiin enemmän lähialueen leipomotuotteita, tuoreita marjoja, pakastemarjaa, marjahilloja, myllytuotteita, riistan lihaa, omenaa, kukkakaalia ja parsakaalia, juustomaitoa, luomuvihanneksia ja villiyrtejä.

Sesonkituotteiden toimittajista toivottiin ajantasaista listaa, jotta keittiöt voisivat itse ottaa yhteyttä viljelijöihin. Jos lista sesonkituotteiden toimittajista menisi esimiesten kautta keittiöihin, voisi keittiöhenkilökunta huoletta tehdä tilauksia. Pienissä kunta-keittiöissä toivottiin yhteydenottoja myös suoraan viljelijöiltä ja jatkojalostajilta.

5 KEHITTÄMISEHDOTUKSIA

5.1 Poliittinen tahtotila

Savossa on muutamia kuntia, joissa on tehty valtuustoaloitteita lähiruoan käytön lisäämiseksi (mm. Kiuruvesi, Siilinjärvi ja Kuopio). Valtuustoaloitteiden myötä kunnissa on selvitetty lähituotteiden saatavuutta. Pelkän selvittämisen lisäksi tarvitaan kuitenkin myös erityistoimenpiteitä lähituotteiden käytön lisäämiseksi. Virkamiesten ja poliittisten päättäjien sekä ruokapalvelusta vastaavien omat asenteet vaikuttavat, kuinka paljon lähiruokaa tarjotaan kunnallisessa ruokailussa. Kysymys on myös siitä, onko oikein, että ruokahuollosta vastaava ”suosii” paikallista ruokaa, vai katsotaanko hänen toimivan hankintasopimusten vastaisesti. Tiedetäänkö ruokapalveluissa hankintasopimuksen ja -lainsäädännön tarkka sisältö ja soveltamisohjeet, jotta paikallisuutta edes voisi suosia ja silti toimia sopimuksen ja lainsäädännön mukaisesti? Näihin kysymyksiin olisi kunnissa tehtävä poliittinen päätös ja tiedottaa menettelyvaltuudet myös ruokahuollosta vastaaville.

5.2 Hankinta- ja tarjousosaaminen

Useassa haastattelussa viitattiin siihen, että yrittäjät eivät tarjoa tuotteita tarjouskilpailuissa. Tarjouspyyntöjen sisältöjä on tarkistettu niin, että myös osa-tarjoukset ovat mahdollisia. Syynä yritysten passiivisuuteen on todennäköisesti:

- osatarjous tarkoittaa tarjousta osaan hankintarenkaan kunnista – ei pyydytyistä nimikkeistä
- kyvyttömyys tarjota pyydettyä laajaa tuotevalikoimaa (esim. vähintään 80 % tai 100 % kaikista pyydytyistä nimikkeistä)
- epävarmuus sitoutua usean vuoden toimituksiin tämän hetken arvioidulla hinnalla ilman ostositoumusta, investointien epävarmuustekijät
- paikallisia suosivat kriteerit yhdessä laajan tuotevalikoimavaatimuksen kanssa (esim. leivottu 12 tunnin sisällä, tarjottava 80 % nimikkeistä) – vaikeus toteuttaa molempia yhtä aikaa
- toiminnan ja yksittäisen tuotteen laatuvaatimukset eivät ole ”istuneet” yritykseen

Eli käytännössä, jos yrityksellä on yksi tai muutama tuote, johon se keskittää tuotantonsa (ja samalla myös osaamisensa), ei voi tarjota tuotettansa suoraan vaan ainoastaan tukun kautta. Tukku puolestaan ei välttämättä sitoudu yksittäisen yrityksen tuotteen käyttöön, vaan hankkii tuotteen sieltä, mistä sen edullisimmin saa. Tähän on rat-

kaisuksi etsitty yhteistarjouksia, mutta niissäkin tarjouksen jättäjän on otettava vastuu myös kolmannen osapuolen tuotteiden toimituksiin kaikissa tilanteissa. Toiminnan laatuvaatimuksiksi voidaan lukea esimerkiksi sähköiset tilausjärjestelmät, joita ei kaikissa yrityksissä vielä ole.

Osassa haastatteluissa tuli esille myös se, että päivän hinta tuotteessa tai sitä vastavassa tuotteessa saattaa olla edullisempi kuin tarjousmenettelyn kautta valitun tuotteen hinta. Tarjouskierroksen tulosten tarkastelussa voidaan myös todeta, että kokonaistaloudellisuus ei välttämättä toteudu tuotteen hinnan ja toimitusmaksujen pisteytykseen perustuvassa hankintapäätöksessä. Esimerkiksi 0 euron toimitusmaksulla reilusti kalliimpi tuote saattaa tulla valituksi, jos toisella toimitusmaksu on muutaman sadan euron luokkaa vuodessa.

Neuvonta- ja kehittämisorganisaatiot ovat tiedottaneet ja opastaneet yrityksiä vastaamaan tarjouspyyntöihin. Tavoitteena on ollut, ettei yksikään tarjous jää muotovirheen vuoksi hyväksymättä. Toisaalta monet yritykset ovat myös tarkkaan harkinneet, kykenevätkö ne sitoutumaan vaadittuihin ehtoihin ja sen vuoksi päätyneet olla jättämättä tarjousta. Paikallisista toimittajista toivottiin myös ylläpidettävän ajantasaista listaa, jotta hankinta olisi helpompaa. Tällaisia on tehty ainakin Ylä-Savon lähitoimittajista.

5.3 Asiakslähtöisyys

Mikäli lähialueen viljelijät ja jatkojalostajat haluavat suunnata tuotteitaan alueen ammattikeittiöille, tulee heidän perehtyä etukäteen keittiöiden toimintatapaan. Jokaisen elintarvikeyrityksen tulisi etsiä omalle yritykselleen sopivimmat ammattikeittiöasiakkaat. Ammattikeittiöiden toiminnassa on tiettyjä yhtenäisiä piirteitä, mutta keittiöiden koko, käytössä oleva henkilökunnan määrä sekä johdon ideologia vaikuttavat ratkaisevasti lähituotteiden ostoihin. Keittiön koko vaikuttaa luonnollisesti kerralla ostettavien raaka-aineiden määriin. Pääsääntöisesti keittiöissä ei ole varastotiloja pitkäaikaiseen tuotteiden varastointiin, vaan tavaraa tilataan viikoittain, jopa päivittäin. Nykypäivänä suurimmalla osalla keittiöistä ei enää ole varasto- ja esikäsittelytiloja multaisille tuotteille, joten kasvikset on pakko ostaa vähintään pestyinä. Kuorinta- ja pilkkomistyö siirretään myös mielellään pois keittiöistä, joko tarvittavan laitteiston puuttuessa tai ajan säästämiseksi. Monet keittiöt toivovat, että toimitukset hoidettaisiin joko paikallisen tukkuliikkeen kautta tai yrittäjien keskeisenä yhteistyönä.

5.4 Yhteistyö

Ylä-Savossa yritykset ja ruokapalvelupäälliköt ovat jo hyvissä ajoin valmistautuneet tulevaan tarjouskierrokseen. Tavoitteena on, että yritysten yhteistyöllä voitaisiin paremmin vastata tulevaan tarjouspyyntöön. Myös ammattikeittiöt ovat valmiita tekemään tuotekehitystyötä elintarvikeyritysten kanssa, mikäli sen tuloksena ratkaistaan

heille merkittävä tuoteongelma. Keittiöillä ei välttämättä itsellään ole aikaa tuotekehitykseen, mutta valmiiden tuotenäytteiden arviointi ei liene kuitenkaan ongelma. Mikäli keittiössä riittää kiinnostusta ja innostusta asiaan, voidaan lähteä jopa muuttamaan reseptiikkaa ja ruokalistaa uusien lähituotteiden käyttöön ottamiseksi. Ammatikeittiöille varta vasten räätälöidyt tuotteet voisivat olla mahdollisuus joillekin elintarvikeyrityksille. Tämä toimintatapa vaatii yrittäjältä aikaa ja kykyä muuttaa tuotetaan.

LÄHTEENÄ KÄYTETTY

Muukka, E., Ylinampa, M., Kuosmanen, L., Blomquist, U., Kärkkäinen, I., Soininen, T. & Soininen, J.P. 2008. Lähiruokaa Suomen kunnissa – selvitys lähiruuan käytöstä julkisella sektorilla. Savon ammatti- ja aikuisopiston selvityksiä 1/2008.

**SISÄ-SAVON
SEUTUYHTYMÄ**
ELINKEINO- JA KEHITTÄMISPALVELUT



KARTTULA
RAUTALAMPI
SUONENJOKI
TERVO
VESANTO