SAVON
KOULUTUSKUNTAYHTYMÄ

Savon koulutuskuntayhtymä
EkoCentria
PL 13
70201 Kuopio

Maa- ja metsätalousministeriö

LAUSUNTO
5.4.2017

**Asia:** VNS 2/2017 vp Valtioneuvoston selonteko ruokapolitiikasta Ruoka2030 Suomi -ruokaa meille ja maailmalle

Savon koulutuskuntayhtymä/EkoCentria kiittää asiantuntijalausuntopyynnöstä. Pyydämme huomioimaan tässä yhteydessä myös edellisen Ruoka2030 valmisteluun liittyvän lausuntomme (25.10.2016).

Pidämme erittäin tärkeänä, että valtioneuvosto on toteuttanut laaja-alaisen ja mittavan toimenpideselonteon suomalaisen ruoantuotannon säilyttämisestä yhdessä kaikkien ruokaketjun osapuolten kanssa.

Ruokapoliittisen selonteon tavoitteena on mm. parantaa kotimaisiin resursseihin perustuvan ruokajärjestelmän osaamista, kannattavuutta, tuottavuutta ja kestävyyttä sekä kilpailukykyä ja lisätä ruuan arvostusta.

EkoCentrialla on yli 15 vuoden kokemus julkisen sektorin ruokapalveluiden konkreettisten kestävän kehityksen toimintojen edistämisestä. Kokemuksen perusteella olemme sitä mieltä, että julkisten ruokapalveluiden vaikutus kaikissa Ruoka2030 selonteon toimenpiteissä on merkittävä. Selonteossa esitetään ruokajärjestelmän kehittäminen kuluttajalähtöisesti. Selonteon toimenpiteet avautuisivat paremmin myös ruokapalvelutoimijoille sidosryhmineen, jos julkisen sektorin ammattikeittiöihin kohdistuvat toimenpiteet huomioidaan ja mainitaan erikseen kaikissa kehittämistoimissa.

Ruokapalveluiden tarkemmalla huomioimisella voidaan vaikuttaa ruokatuotannon kehittymiseen mm. siten, että ruoanvalmistuksessa voitaisiin käyttää myös pienten ja keskisuurten tuottajien ja jalostajien tuotteita. Kunnissa rakennetaan suuria ruokapalvelukeskuksia, joissa valmistetaan useita tuhansia annoksia päivässä. Selonteolla tulisi kannustaa kuntia miettimään, vaikuttaako nykyinen ruoantuotantomalli ruoan laatuun ja makuun. On mietittävä tarkkaan, kannattaako suurten keskuskeittiöiden rakentaminen vai tulisiko ruokaa valmistaa pienemmissä keittiöissä. Ruoanvalmistus olisi mahdollista säilyttää lähellä asiakasta.

SAVON
KOULUTUSKUNTAYHTYMÄ

Olemme perehtyneet Valtioneuvoston selontekoon ruokapolitiikasta, Ruoka2030 ja toteamme seuraavaa:

Visio

Selonteon visio: "Vuonna 2030 suomalaiset kuluttajat syövät kestävästi ja eettisesti tuotettua kotimaista, maukasta, terveellistä ja turvallista ruokaa. Kuluttajilla on kyky ja mahdollisuus tehdä tietoisia valintoja."

EkoCentria muistuttaa, että Suomessa on myös paljon muita ruuankuluttajia kuin vain suomalaisia. Ehdotamme, että voisiko visioita korjata esimerkiksi muotoon "Suomessa syödään kestävästi ja eettisesti tuotettua kotimaista, maukasta, terveellistä ja turvallista ruokaa"?

1.1 Johdanto

Selonteon yhtenä tavoitteena on vahvistaa hallinnon roolia ruokajärjestelmän toimivuuden mahdollistajana. EkoCentrian mielestä tätä voisi vielä korostaa, koska nimenomaan päättäjillä on keskeinen vaikutusmahdollisuus julkisen sektorin ruokapalvelutoimintaan.

2.0 Alkutuotanto

EkoCentria toivoo, että suomalaisen ruoantuotannon kehittämisessä ja lisäämisessä otettaisiin paremmin huomioon luomutuotannon kehittäminen. Suomen hallitus on asettanut ammattikeittiöille tavoitteeksi luomutuotteiden käytön nostamisen 20 % vuoteen 2020 mennessä. Julkisten ruokapalveluiden luomun käyttö on tällä hetkellä keskimäärin kuusi prosenttia. Jotta luomun käyttö nousisi lähemmäs 20 % tavoitetta, tulisi luomutuotannon lisääntyä voimakkaasti. Tällä hetkellä luomutuotteiden saatavuus on heikkoa ja epävarmaa ammattikeittiöiden tarpeisiin. Saatavuuden parantamisella on mahdollista kasvattaa julkisten keittiöiden luomun käyttöä, mikä edesauttaa koko luomualan kehittymistä.

2.1 Aluetalous hyötyy paikallisista maatalousyrityksistä

Julkiset ruokapalvelut käyttävät elintarvikehankintoihin 350 miljoonaa euroa vuodessa. EkoCentrian kokemuksen perusteella julkisissa ruokapalveluissa kotimaisen ja lähellä tuotetun ruuan käyttö lisääntyy edelleen. Suurissa keittiöissä voidaan ja halutaan käyttää myös vähemmän jalostettuja perustuotteita. Tämä antaa hyvät mahdollisuudet paikallisille ruuantuottajille ja -jalostajille kehittää omaa tuotantoaan ja luo uusia työllisyysmahdollisuuksia. Paikallisten elintarvikkeiden saamiseksi julkisiin ruokapalveluihin tulee lisätä hankinta- ja kilpailuttamisosaamista koko ruokaketjussa. EkoCentrialla on hyvät edellytykset toteuttaa hankintaosaamiseen liittyvää koulutusta kaikille ruokaketjun osapuolille.

**Savon koulutuskuntayhtymä**
PL 87 | 70101 KUOPIO

*Puh. 017 214 3000*
*etunimi.sukunimi@sakky.fi*

2.3. Kasvua vesiluonnonvaroista

Suomen kalamarkkinat perustuvat suurelta osin ulkomaiseen viljeltyyn kalaan. Tuontikalan osuus kalamarkkinoilla kasvaa Suomessa jatkuvasti. Vuonna 2016 tuontikalan osuus oli jo 398 miljoonaa euroa; kasvua 21 milj. euroa.

EkoCentria huomauttaa, että julkisen sektorin merkitys järvikalan käytön lisäämiseksi on suuri. Ravitsemussuositusten mukaan tulee nauttia 2-3 kala-ateriaa viikossa. Kouluruokailusuosituksessa kannustetaan lisäämään kalankäyttöä. Tällä hetkellä lähes kaikki julkisissa keittiöissä tarjottava kala on ulkomaalaista. Julkiset ruokapalvelut ovat kiinnostuneita suomalaisen järvikalan käytöstä ja markkinoille onkin tullut muutamia uusia suurkeittiöille soveltuvia kalatuotteita. Näiden järvikalan käytön lisäämistä edistävien mallien monistaminen laajempaan käyttöön on tarpeellista ja kannatettavaa.

2.4 Tulevaisuuden alkutuotanto vastaa muuttuneisiin tarpeisiin ja toimintaympäristöön

Selonteossa todetaan, että mm. kasviproteiinituotteiden kehittämiseen tarvitaan esimerkiksi yhteistyön lisäämistä tuotantoketjussa ja kuluttajien mukaan ottamista tuotteiden suunnitteluun. Ammattikeittiöissä kasviproteiiniosaaminen on alhaisella tasolla. Ruokalistoilla päivän proteiinilisä tulee lähes poikkeuksetta eri liha- tai kalalajista. Ruokapalvelualan ammattilaisten opetukseen kuuluu perinteisesti liha-, kala- ja kasvisruoat, mutta kasvisruokalajit tarjotaan usein lisäkkeenä, ei täysipainoisena ateriavaihtoehtona.

Ehdotamme, että selonteossa mainitaan myös julkisten ruokapalveluiden henkilöstö uusien tuotteiden kehittäjinä. Tarjoamalla kasviproteiinia sisältäviä ruokia ammattikeittiöt ohjaavat kuluttajia terveellisempiin ja kestävämmin tuotettuihin vaihtoehtoihin. Muistutamme myös, että teollisuuden tulisi paremmin huomioida ammattikeittiöiden tarpeet uusien kasvistuotteiden kehittämisessä.

2.5 Mitä pitää tehdä?

Julkisen sektorin ruokapalveluiden vaikutus on merkittävä suuren ostovolyymin vuoksi kotimaisen ruokatuotannon lisäämisessä ja säilyttämisessä. Tämän vuoksi alkutuotannon kehittämiseen liittyviin toimenpiteisiin tulisi lisätä tuottaja-kuluttaja yhteistyön lisäksi yhteistyötä julkisten keittiöiden ja hankintayksiköiden kanssa. EkoCentrialla on hyvät edellytykset toteuttaa toimenpiteitä yhteistyön lisäämiseksi hyväksi todettujen toimintatapojen avulla.

3.0 Ruoan reitti pellolta pöytään

Julkisten ruokapalveluiden rooli ruokajärjestelmän kehittäjänä ja muovaajana tulisi huomioida tässä yhteydessä. Myös alkuperä ja jäljitettävyys on saatava näkyvämmäksi julkisten ruokapalveluiden asiakkaille, koska pakkausmerkinnät eivät asiakkaalle saakka ulotu.

**Savon koulutuskuntayhtymä**
PL 87 | 70101 KUOPIO

*Puh. 017 214 3000*
*etunimi.sukunimi@sakky.fi*

3.2. Ruokaa hankitaan monista kanavista

Selonteosta puuttuu maininta ammattikeittiöiden ostokanavista. Hankintakanavien monipuolistuessa ammattikeittiöihin hankitaan elintarvikkeita myös suoraan tuottajilta tai jatkojalostajilta. Suurten tukkuliikkeiden lisäksi ammattikeittiöitä palvelevat alueelliset ja valtakunnalliset meijerit, teurastamot ja leipomot sekä alueelliset vihannestukut ja pienemmät yksityiset tukkuliikkeet. Lähi- ja luomutuotteiden ostoissa kauppaa tehdään myös suoraan paikallisten viljelijöiden ja jatkojalostajien kanssa.

3.3. Mitä pitää tehdä?

Ruokajärjestelmän kehittämiseen liittyvissä toimenpiteissä tulisi huomioida myös julkisen sektorin hankintaosaamisen lisääminen.

4.0 Tutkimus, neuvonta ja koulutus

Pidämme erittäin hyvänä, että ruokapoliittisessa selonteossa huomioidaan koulutuksen merkitys ruokatuotannon ja koko ruokajärjestelmän säilymisen kannalta. Ilman alan peruskoulutusta ei tulevaisuudessa ole suomalaista ruokaa. Lisäksi ehdotamme vertailututkimusta eri ruoantuotantomenetelmien vaikutuksista ravitsemuslaatuun ja erityisesti makuun.

5 Ruokakulttuuri ja ruuan arvostus

Pidämme erittäin hyvänä, että ruokakasvatus ja ruokakulttuurin säilyttäminen on sisällytetty uusiin esi- ja perusopetussuunnitelman perusteisiin. Ruokakasvatus kuuluu tiiviisti julkisen sektorin ruokapalveluiden toimintaan ja näin ollen tähän tulee kiinnittää huomiota myös jatkossa kehittämistoimissa. Tässä yhteydessä tulisi huomioida myös kouluruokailun ja kouluruoan valmistajien arvostuksen lisääminen.

6.0 Ruoka ja kansanterveys

Kaikki suomalaiset ovat jossain elämänsä vaiheessa ruokapalveluiden asiakkaina. Ruokapalveluilla on suuri merkitys terveellisen ravitsemuksen edistämisessä sekä ravitsemus- ja kulutuskäyttäytymisen ohjaamisessa. Ruokapalveluissa tarjottava ruoka tulee nähdä sairauksien ennaltaehkäisevänä tekijänä. On hyvä, että kansanterveyden edistämiseen liittyvissä toimenpiteissä on huomioitu myös ruokapalveluiden merkitys.

7.0 Ruokaturva ja huoltovarmuus

Julkisen sektorin ruokapalveluiden vaikutus suuren ostovolyymin vuoksi on merkittävä ruoantuotannon säilymisessä Suomessa ja näin ollen huoltovarmuuden varmistamisessa. Kotimaisen ruoan saatavuuden varmistamiseksi tulisi huomioida myös julkisen sektorin hankintaosaamisen lisäämiseen liittyvät toimet.

**Savon koulutuskuntayhtymä**
PL 87 | 70101 KUOPIO

*Puh. 017 214 3000*
*etunimi.sukunimi@sakky.fi*

SAVON
KOULUTUSKUNTAYHTYMÄ

7.1 Riskien hallinta huoltovarmuuden haasteena

Selonteossa mainituissa ruokajärjestelmän toimintaan kohdistuvissa riskeissä on huomioitava myös julkisten keittiöiden koon kasvaminen, laitostuminen ja teollistuminen.

8.0 Kilpailukyky

Pidämme erittäin hyvänä, että julkiset elintarvikehankinnat huomioidaan merkittävänä kotimaisen ruoan käyttöä lisäävänä tekijänä. Selonteossa mainitaan kotimaisen ruuan käytön edistämiseksi hankintaopas, joka liittyy kesäkuussa annettuun valtioneuvoston periaatepäätökseen.

Pyydämme huomioimaan, että EkoCentriassa on tehty lukuisten yhteistyökumppaneiden kanssa Lähis-opas ja sen liitteeksi Elintarvikkeiden hankintaopas. EkoCentrian oppaat antavat konkreettisia ohjeita hankintayksiköiden hankinta-asiantuntijoille ja julkisissa ruokapalveluissa tarjouspyyntöjä tekeville. Elintarvikkeiden hankintaopasta on mahdollista käyttää markkinavuoropuhelussa työkirjan tapaan. EkoCentriassa on vahva osaaminen elintarvikkeiden hankintamenettelyiden soveltamisessa ja kouluttamisessa lähi- ja luomuruoan osalta. Ruokajärjestelmässä toimivat tarvitsevat lisätietoa ja kouluttamista uuden hankintalain mahdollisuuksien huomioimisessa.

Selonteko on hyvä pohja konkreettisille toimille. Nyt töihin!

EkoCentria on Savon koulutuskuntayhtymän valtakunnallinen asiantuntijayksikkö, joka on jo yli 15 vuotta toiminut julkisten ruokapalveluiden kestävien toimintatapojen edistämiseksi.

Kohteliaimmin,

Timo Lampinen
kuntayhtymän johtajan varahenkilö
Savon koulutuskuntayhtymä