Savon koulutuskuntayhtymä/EkoCentria
PL 87
70101 Kuopio

Eduskunnan maatalousjaosto

Asia: HE 123/2018 vp Hallituksen esitys eduskunnalle valtion talousarvioksi vuodelle 2019
Teema: Lähi- ja luomuruoan käytön edistäminen

Savon koulutuskuntayhtymä/EkoCentria kiittää lausuntopyynnöstä.
Olemme perehtyneet maa- ja metsätalousministeriön hallinnonalaa koskevaan talousarvioon vuodelle 2019.

Pääministeri Juha Sipilän hallituksen yksi tavoitteista on turvata julkisten palveluiden rahoitus. Julkiset ruokapalvelut ovat merkittävässä roolissa suomalaisten terveyden ylläpitämisessä ja ennaltaehkäisyssä. Julkiselle sektorille tulee siis turvata riittävästi määrärahoja ja resursseja terveellisten ja turvallisten raaka-aineiden hankintaan, ruoan valmistamiseen sekä tarjoamiseen kansalaisille. Kesäkuussa 2016 annetussa valtioneuvoston periaatepäätöksessä on asetettu tavoitteeksi, että julkisissa elintarvike- ja ruokapalveluhankinnoissa käytetään jatkossa vain vastuullisesti tuotettuja kotimaisia tuotteita. Periaatepäätöksellä odotetaan olevan merkittävä vaikutus kotimaisten tuotteiden ja pk-yritysten palveluiden kysynnälle. Vuonna 2013 hallituksen julkistamassa Lisää luomua! -kehittämisohjelmassa on asetettu 20 % luomun käyttötavoite ammattikeittiöissä. Tällä hetkellä julkisella sektorilla luomun osuus on alle 10 %.

Pidämme hyvänä, että vuoden 2019 talousarviossa on huomioitu luonnonmukaisen tuotannon merkittävä vaikutus maatalouden kehittämisessä ympäristön kannalta kestävään suuntaan ja tähän varataan aloittamis- ja investointiavustuksia. Lisäpanostusta tulee kohdentaa tuotannon kehittämisen lisäksi osaavien maatalousyrittäjien kouluttamiseen ja alan houkuttavuuden lisäämiseen, joka turvaa suomalaisen ruoantuotannon säilymisen ja tuotteiden saatavuuden varmistamisen julkisen sektorin ruokapalveluiden tarpeisiin.

Ilmastonmuutoksen myötä lisääntyvien poikkeussääolosuhteiden seurauksien vähentämiseksi suomalaisia ruoantuottajia kannustetaan siirtymään yhä enemmän luomutuotantoon. Luomutilat selvisivät poikkeuksellisen kuivasta kesästä keskimääräistä paremmin luomussa käytettävien viljelymenetelmien ansiosta[1]. Luomutuotanto on Luonnonvarakeskuksen julkistamien laskelmien mukaan kannattavampaa kuin

[1] Pro Luomu ry, https://proluomu.fi/luomupellot-kestavat-kuivuutta-keskimaaraista-paremmin/

tavanomainen tuotanto. Ruoantuottajien luomutuotantoon siirtyminen vahvistaa suomalaisen tuotannon säilymistä ja luomun parempaa saatavuutta julkisen sektorin ruokapalveluihin. Lisäksi suomalaiset luomutuotteet ovat erittäin kysyttyjä vientimarkkinoilla.
Talousarviossa vuodelle 2019 hiilineutraali ja resurssiviisas Suomi -painopisteen keskeisillä toimenpiteillä halutaan vauhdittaa kestäviä julkisia hankintoja luonnonmukaisempaan suuntaan. Julkisen sektorin ruokapalveluihin kohdistuvilla konkreettisilla kehittämistoimenpiteillä on suuri vaikutus tämän painopisteen tavoitteiden toteutumiseksi.

Uusiutuvien luonnonvarojen kestävä ja monipuolinen käyttö on yksi Biotalous ja puhtaat ratkaisut -painopisteen toiminnoista. Julkisten keittiöiden tekemillä hankintapäätöksillä on merkittävä vaikutus biotalouden painopisteiden toteutumiseen sekä ruokapalveluissa että ruokatuotannossa ja elintarvikeketjussa. Jotta vastuulliset hankinnat näkyisivät vielä paremmin julkisen sektorin elintarvike- ja ruokapalvelukilpailutuksissa, tulee vastuullisesti tuotetut tuotteet saada ensin luontevaksi osaksi ruokalistoja ja reseptiikkaa. Myös ruoantuotantomenetelmiä tulee kehittää siihen suuntaan, että julkisissa ruokapalveluissa on mahdollista käyttää pk-yritysten tuotteita.

Talousarviossa korostetaan luomutuotannon ja -tuotteiden käytön lisäämistä merkittävänä ilmastonmuutoksen hidastajana. Myös julkinen sektori on herännyt pohtimaan keinoja hidastaa ilmastonmuutosta. Tässä yhteydessä tulee huomioida, että ruoka on yksi ihmisten kolmesta suurimasta ympäristövaikutusten aiheuttajasta liikkumisen ja asumisen lisäksi. Useissa aikaisemmissa hankkeissa on tuotettu työkaluja ja aineistoja julkiselle sektorille, jotka tulee nyt konkreettisesti ohjeistaa ruokapalveluiden käyttöön.

Hallituksen yksi kärkihankkeista on työllisyyden lisääminen. Elintarvike- ja ruokapalvelusektori ovat toimialoja, joille tarvittaisiin nopeasti lisää tekijöitä ja osaamista. Julkiset ammattikeittiöt ovat yhä enemmän kiinnostuneita kotimaisesta luomusta sekä pk-yritysten valmistamista elintarvikkeista ja tuotteista. Valitettavasti pk-yritykset eivät pysty tällä hetkellä vastaamaan julkisen sektorin vaatimiin tuotevolyymeihin. Lähiruokaa ja suomalaista luomua ei ole riittävästi saatavilla. Myös ruokapalveluihin tarvitaan nopeasti lisää osaajia ja työvoimaa.

Savon koulutuskuntayhtymän/EkoCentrian esitys talousarvioon

Esitämme hallituksen talousarviosta osoitettavaksi EkoCentrialle 150 000 € vuodelle 2019 ruokaketjun kehittämisen määrärahasta asiantuntija- ja kehittämistyöhön, jonka avulla tuemme julkisen ruokapalvelun toimijoita lisäämään vastuullisesti tuotettuja tuotteita ruokalistoille valtioneuvoston periaatepäätöksen mukaisesti.

(henkilöstö, raaka-aineet, ruoantarpeen väheneminen lounasruokailussa). Luomuaamupuuron tarjoamisesta on hyviä kokemuksia toisen asteen ammatillisissa oppilaitoksissa. On muun muassa todettu, että se vähentää lounasaikaan " silmillä syömistä" ja siten myös ruokahävikin syntymistä.

Samalla kehitämme pilottikoulujen elintarvikehankintoja opastamalla käyttämään uusia innovatiivisia hankintamenetelmiä (mm. dynaaminen hankintajärjestelmä, tuotekehityskumppanuus), joiden avulla saadaan luomun käyttöastetta nostettua hallituksen 20 % tavoitteeseen ja kotimaisia elintarvikkeita ruokapalveluiden valmistusraaka-aineiksi. Tehtyjen toimenpiteiden tulokset julkistamme medialle sekä laajasti julkisen sektorin ruokapalveluille ja päättäjille sidosryhmiemme kautta. Tuloksista saadaan merkittäviä kokemuksia ja tietoa, miten ruokapalvelutoimintoja tulisi jatkossa kehittää.

EkoCentria on Savon koulutuskuntayhtymän valtakunnallinen asiantuntijatiimi ja toimii julkisen sektorin vastuullisten toimintojen sekä hankintaosaamisen edistäjänä. Olemme erikoistuneet vastuullisen ruokalistan suunnitteluun. Tunnetuimpia työkalujamme ammattikeittiöille ovat:

- Elintarvikkeiden hankintaopas ja Lähis-opas, tuotettu yhdessä muun muassa Kuntaliiton, Luken ja MTK:n kanssa
- Portaat Luomuun -ohjelma sekä Ekoruokakone, ammattikeittiöiden luomun käytön edistämiseen suunnattuja työkaluja
- Ympäristöosaava - elintarvike- ja ruokapalvelualan ammattilaisille

Kohteliaimmin,

Heikki Helve, kuntayhtymän johtaja, Savon koulutuskuntayhtymä

Lisätietoja
Sari Väänänen, p. 044 785 4025, sari.vaananen@sakky.fi
tai Anu Arolaakso p. 044 785 4048, anu.arolaakso@sakky.fi