

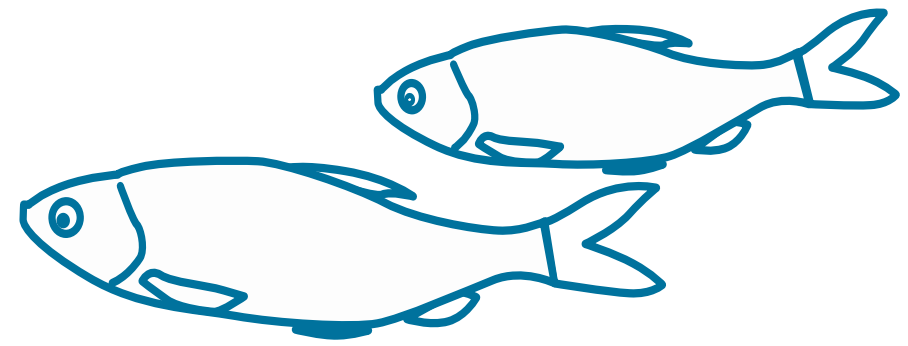
Lähiruokaa resurssiviisaasti julkisiin keittiöihin

Vesangan päiväkotikoululla syödään paikallista kalaa ja porkkanaa

Jyväskylässä on käynnistynyt kesän 2014 aikana **Lähiruokaa resurssiviisaasti julkisiin keittiöihin** -hanke, jolla pyritään helpottamaan lähiruoan käyttöä julkisissa ammattikeittiöissä. Tässä Jyväskylän ammattikorkeakoulun hallinnoimassa pilottihankkeessa ovat mukana Jyväskylän kaupungin liikelaitos Kylän kattaus, Jyväskylän hankintakeskus ja pilottikohteena Vesangan päiväkotikoulu. Muita toimijoita ovat Komppa-Seppälän tila, Lähi- ja luomuruokaosuuskunta Mukulaari, Maa- ja elintarviketalouden tutkimuskeskus MTT ja Keski-Suomen kalatalouskeskus ry. Hanke on osa Sitran ja Jyväskylän kaupungin yhteistä **Kohti resurssiviisautta** -hankekokonaisuutta.

Tavoitteisiin pyritään selvittämällä hankinnallisia esteitä liittyen saatavuuteen, hankintahintaan ja logistiikkaan sekä pyrkimällä poistamaan ne yhteistyössä hankintakeskuksen, verkkotukkukauppatoimijan ja tuottajien kanssa. Lähiraaka-aineisiin pohjautuvan **reseptiikan ja tuotekehittelyn toteuttaminen** tapahtuu yhteistyössä tuottajien, ammattikeittiön ja loppukäyttäjien kanssa. Tavoitteena on lisäksi tehdä **lähiruoan aluetaloudelliset vaikutukset näkyviksi** päättäjille. Näin erityisesti siitä syystä, että **Jyväskylässä on tehty valtuustoaloite kotimaisen työn ja ruoan puolesta kaupungin hankinnoissa**. Aloitteessa korostetaan, että lähituotteiden saaminen tarjouskilpailuun edellyttää elintarvikehankintojen kehittämistä ja laatuominaisuuksien, kuten toimitusaika, tuoreus, elinkaarikustannukset ja ympäristövaikutukset, huomioimista kokonaistaloudellisuuden arviointiperusteina.

Keski-Suomen ruoantuotannon aluetaloudellisen vaikuttavuuden selvityksessä todettiin, että keskisuomalaisten elintarvikkeiden käyttöosuus alueen julkisektörillä on noin 5 prosenttia (Määttä ja Törmä 2012). Selvityksessä



suositeltiin, että julkisektörin elintarvikkeiden hankinnoille tulisi laatia selvät pelisäännöt, joissa korostuu tarjousten kokonaistaloudellisuuden vaatimus ja sen selkeä paikallinen tulkinta.

Saatavuusongelmat julkisille ammattikeittiöille liittyvät myös paikallisen tuotannon volyymeihin. Pienten erien hankinta hajautetusti ympäri maakuntaa asettaa suuret haasteet raaka-aineiden kilpailutukselle, hankinnalle ja toimituksille. Ammattikeittiöillä ei ole resursseja etsiä ja tilata tuotteita erikseen useilta toimittajilta, samoin tuotteiden vastaanoton tulee tapahtua tehokkaasti mahdollisimman vähissä toimituserissä. Myös jalostusastetta tulee nostaa, sillä ammattikeittiöt eivät voi ottaa vastaan multajuureksia tai perkaamatonta, pyöreää kalaa. **Hankkeessa hyödynnetäänkin verkostomaista toimintaperiaatetta ja nettikauppajärjestelmää sekä luodaan logistisia ratkaisuja** paikallisesti tuotettujen raaka-aineiden saamiseksi riittävän kustannus- ja työaikatehokkaasti myös julkisten keittiöiden käyttöön.

Sitran tavoitteiden mukaisesti alueellisella resurssitehokkuudella haetaan lisää ekologista kestävyyttä siten, että hyödyt näkyvät myös taloudellisen ja sosiaalisen hyvinvoinnin paranemisena. Energiatehokkuutta muun muassa kuljetuskustannusten osalta parantamalla ja päästöjä vähentämällä kohennetaan paikallistaloutta ja kasvatetaan omavaraisuutta. Lähi- ja luomuruoan arvostus ja selvä kysynnän kasvu luovat puolestaan uusia liiketoimintamahdollisuuksia hyödyntämättömien raaka-aineiden ja yhteistyön osalta. Käynnistyneessä hankkeessa **luodaan monistettava toimintamalli särkijalosteen ja porkkanan tuotantoketjusta**. Samalla tarkastellaan **särkijalosteen ympäristövaikutuksia elinkaarilaskelmien avulla**. Tulokset julkaistaan päätöstilaisuudessa 18.11. Hanke päättyy 15.12.2014.

Lisätietoa hankkeesta:

projektipäällikkö Leena Pölkki, leena.polkki@jamk.fi, p. 050 4011 894



JAMK UNIVERSITY OF APPLIED SCIENCES

