

Lähiruokaa resurssiviisaasti julkisiin keittiöihin

Vesangan päiväkotikoululla syödään pian paikallista kalaa

Jyväskylässä on käynnistymässä 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. Hanke on osa Sitran ja Jyväskylän kaupungin yhteistä **Kohti resurssiviisautta** -hankekokonaisuutta. Tuloksia odotetaan kesän ja syksyn 2014 aikana.

Tavoitteisiin pyritään selvittämällä hankinnallisia esteitä liittyen saatavuuteen, hankintahintaan ja logistiikkaan sekä pyrkimällä poistamaan ne yhteistyössä hankintakeskuksen, verkko-tukkukauppatoimijan 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 elintarvikkehankintojen kehittämistä ja laatuominaisuuksien, kuten toimitusaika, tuoreus, elinkaarikustannukset ja ympäristövaikutukset, huomioimista kokonaistaloudellisuuden arviointiperusteina.

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

suositeltiin, että julkiskeittiösektorin 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 kestävyttä 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 särkejalosteen ja porkkanan tuotantoketjusta**. Samalla tarkastellaan **särkejalosteen ympäristövaikutuksia elinkaarilaskelmien avulla**.

Hanke päättyy 15.12.2014. Tuloksista tullaan tiedottamaan hankkeen kuluessa ja loppuraportissa, joka julkaistaan Sitran ja Jyväskylän ammattikorkeakoulun sivuilla.

Lisätietoa hankkeesta:

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



JYVÄSKYLÄN AMMATTIKORKEAKOULU
JAMK UNIVERSITY OF APPLIED SCIENCES

