

## **Valtuustoaloite ulkomaisten elintarvikkeiden kulutuksen puolittamiseksi vuoteen 2025 mennessä**

222/00.02.00/2019 Kunnanvaltuusto 07.10.2019 § 103

Vastine: Terhi Kerttula, projektipäällikkö, Ruoka- ja siivouspalvelut

Mäntsälän kunnan raaka-ainehankinnat on keskitetty yhteisen hankintaohjelman mukaisesti. Elintarvikkeiden toimittaja on Kespro Oy. Ostoraporteista käy ilmi, että kotimaisuusaste on jo varsin hyvällä tasolla. Kaikista ostoista kotimaisia tuotteita on vuoden 2019 aikana ollut yht. 77,23 %. Kunnan ulkopuolinen palveluntuottaja eli ISS, ilmoittaa kotimaisten raaka-aineiden osuuden olevan Mäntsälän keskuskeittiöllä 70 – 75 % välillä.

Kokonaisuutena v. 2019 käytettiin ruokahuollossa Kespron hankintoihin 500 348€. Kiloina tämä tarkoittaa 300 195 kg vuodessa. Suurin yksittäinen ryhmä kaikista raaka-aine ostoista ovat nestemäiset maitovalmisteet 17,2%. Täysin 100 % kotimaisia raaka-aineita ovat jo kaikki nestemäiset maitotuotteet, rahka, jogurtit, kermaviili sekä muut ruoanvalmistuksessa käytettävät maitovalmisteet. Liha- ja lihajalosteet ovat myös 99,5 % kotimaisia. Yhteensä maito- ja lihatuotteiden kotimaisuusaste kaikista ostoista on 21,3%.

Kalatuotteet ovat n. 60 % kotimaisia tuotteita. Kalatuotteiden vaihteleva saatavuus, hinta sekä WWF:n määrittelemät pyyntiä ohjaavat suositukset ohjaavat ostoihin valikoituja tuotteita.

Brasilialaisista hedelmistä käytetään talvikaudella mm. melonia sekä rypäleitä. Ananas ja banaani, joita käytetään erityisesti päiväkodeissa sekä ikäihmisten aterioissa, ovat merkittävä ryhmä tuoretuotteita, joita kotimaasta ei ole mahdollista saada. Raaka-aineet tulevat Costa Ricasta ja näiden ostot ovat yhteensä n. 17 00 € eli 3,4 % kaikista kokonaisostoista.

Talvikaudella yleisimmät espanjasta tulevat vihannekset ovat, kurkku, tomaatti ja paprika (3 700 €) Kasvisten osalta valitaan aina kotimainen vaihtoehto, kun se on laadullisesti ja taloudellisesti on järkevää. Kasviksia tulee talviaikaan Espanjan lisäksi myös Alankomaista.

Talviajan vihannesten ja kasvisten lisäksi ulkomailta tuotuja raaka-aineita käytetään lähinnä erityisruokavalioihin. Kotimaisia erityisruokavalioihin sopivia tuotteita kehitetään jatkuvasti. Useasti ne sisältävät kauraa, joka taas ei sovi kaikkiin ruokavalioihin.

Yhteenvedona voidaan todeta, että kunnan raaka-aineostot ovat keskimäärin hyvällä mallilla. Ulkomaisista tuotteista ei ole tarkoituksenmukaista luopua kokonaan, koska varmistetaan ruokalistan monipuolisuus myös erityisruokavaliota noudattavilla henkilöillä sekä ikäihmisillä, joilla tulee huomioida erityisesti pehmeät ja rakennemuunnellut ruokavaliot.

Ruokahuollon organisaatiomuutoksessa ruokapalvelut otetaan 1.7.2021 kunnan omaan tuotantoon. Muutoksen yhteydessä pystymme vaikuttamaan tarkemmin ostojen keskittämiseen sekä ohjata tilaajia valitsemaan etukäteen sovittu kotimainen valikoimatuoite.

Tavoitteenamme on kiinnittää huomiota kotimaisuuden lisäksi ruokapalvelujen ekologiseen toimintaan ja parantaa yhteisten toimintatapojen laatua. Kuljetuksia saadaan pienennettyä mm. varastokierron tehostamisella sekä tavarantilausten keskittämisellä. Ruokahävikki ja sen ennaltaehkäiseminen on hyvin tärkeä osa ruokapalvelujen vaikutuksesta hiilijalanjälkeen ja sitä kautta ympäristöön. Hävikkiä seurataan jatkuvasti ja pyritään hallitsemaan sitä tehokkaasti

Seuraamme kotimaisten raaka-aineostojen osuutta suhteessa ulkomaisiin säännöllisesti ja valitsemme kotimaisen tuotteen aina kun sellainen on saatavilla sekä hinta ja laatu sen mahdollistavat. Ruokalistalle lisätään enemmän kotimaisen satokauden kasviksia ja marjoja.

\*\*\*\*\*