

ELINTARVIKKEIDEN KOTIMAISUUS MARTTILAN KUNNAN RUOKAPALVELUISSA

Lähiruokaa ja Luomua ammattikeittiöihin 22.1.2020

Kunnanjohtaja Carita Maisila



Ihmisen kokoinen Marttila



2000

Asukasta

100

Työntekijää

11

Esimiestä

220

Yritystä

530

Työpaikkaa

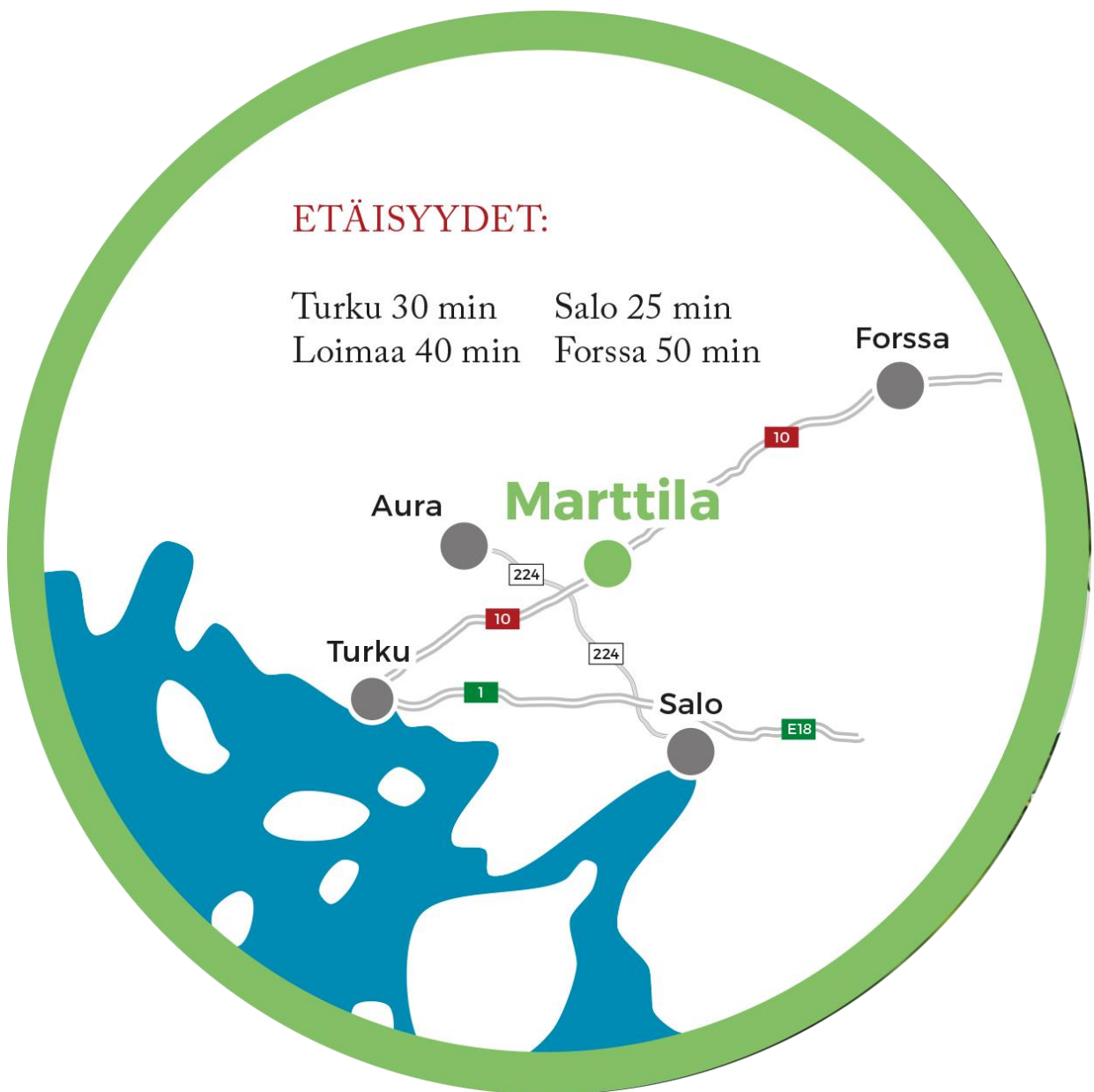
41

Yhdistystä



ETÄISYYDET:

Turku 30 min Salo 25 min
Loimaa 40 min Forssa 50 min



MARTTILA



Elintarvikehankinnat ja kilpailutus kunnassa

- Hankintalaki
 - kotimaisuuden ja lähituotteiden painottaminen hankinnoissa vaatii hieman luovuutta, kun alkuperämaa ei voi olla suoraan kilpailutuskriteerinä hankintalain vuoksi.
- Valtioneuvoston periaatepäätös julkisten elintarvikehankintojen vastuullisuudesta
 - Valtioneuvosto edellyttää, että julkisissa elintarvike- ja ruokapalveluhankinnoissa tavoitellaan korkeaa laatua ja kokonaistaloudellista kestävyyttä. Tähän päästään vaatimalla hankinnoissa sellaisten elintarvikkeiden ja ruokapalveluiden käyttöä, jotka on tuotettu ympäristön kannalta hyvillä viljely- ja tuotantomenetelmillä ja eläinten hyvinvointia ja elintarviketurvallisuutta edistävillä tavoilla.
 - Yksityiskohtaisia tuoteryhmittäisiä kriteereitä voidaan esittää ainakin seuraaville elintarvikkeen ominaisuuksille: tuoreus, tasalaatuisuus, jäljitettävyyys, suola- ja rasvapitoisuus, **luomu**, bakteerien määrä ja turvallisuus.





Marttilan keskuskeittiön ateriamäärät

- Marttilan kunnan keskuskeittiö valmistaa ateriat päivittäin kahteen päiväkotiyksikköön, kouluun, tehostetun palveluasumisen yksikköön ja ateriapalvelun asiakkaille kotiin vietäväksi.
- Lounasannosten määrä vaihtelee 80-330 välillä.
- Keskuskeittiö valmistaa aamu- ja iltapalan sekä päivällisen ja päiväkahvin noin 50 ihmiselle.
- Elintarvikehankintojen kokonaissumma vuosittain on noin 140 000 €.





Tahtotila kuntastrategiassa

Käytämme lähipalveluita, tuemme lähityötä ja syömme lähiruokaa





Toimintatavasta kirjatuksi tavoitteeksi

- Marttilassa on ollut "aina" toimintatapana pyrkiä valitsemaan kotimaista, silloin kun se on mahdollista.
- Vuonna 2015 todettiin, ettei enää riitä, että tiedetään ja sanotaan elintarvikkeiden kotimaisuusasteen olevan korkea. Kotimaisuusaste on voitava mitata.
- Vuoden 2016 tavoite: elintarvikkeiden mahdollisimman korkea kotimaisuusaste. Seuranta tehtiin otannalla.
- Vuoden 2017 tavoite: elintarvikkeiden 70% kotimaisuusaste. Seuranta tehtiin otannalla.
- Vuoden 2018 tavoite: Keskuskeittiö tarjoaa maittavaa ja terveellistä ruokaa turvallisista ja mahdollisimman tuoreista elintarvikkeista. Elintarvikkeiden alkuperämaa tilastoitiin koko vuodelta.
- Vuoden 2019 tavoite: Keskuskeittiö tarjoaa maittavaa ja terveellistä ruokaa turvallisista ja mahdollisimman tuoreista elintarvikkeista. Ruokahävikki pidetään mahdollisimman pienenä. Elintarvikkeiden alkuperä tilastoitiin koko vuodelta ja ruokahävikin määrä mitattiin otantaviikoilla.
- Vuoden 2020 tavoitteet:
 - Keskuskeittiö tarjoaa ravitsemissuosittelun mukaista maittavaa ja terveellistä ruokaa turvallisista ja mahdollisimman tuoreista elintarvikkeista.
 - Ruoan pääraaka-aineiden alkuperämaa kerrotaan asiakkaille.
 - Ruokahävikki pidetään mahdollisimman pienenä.
 - Lähiruoan ja luomuruoan osuuden lisääminen.



Kotimaisuusaste n. 90%

- Vuonna 2018 keskuskeittiön käyttämien raaka-aineiden kotimaisuusaste tilastoitiin ensimmäistä kertaa koko vuodelta ja kotimaisuusaste oli 90%.
- Kotimaisuusasteen korkeana pitäminen aiheuttaa työtä, joka tehdään meillä pääasiassa keskuskeittiöllä ruokatilausten yhteydessä sekä yleishallinnossa kilpailutusten yhteydessä.
- Kotimaisuusasteen ylläpitäminen vaatii sitoutumista ja jatkuvaa seurantaa.
- Puolivalmisteita on huonommin saatavana kotimaisena. Marttilaan tilataan perunat, juurekset ja kasvikset pääasiassa tuoreina ja kokonaisina.





Mistä ruoka nyt tulee?

- Pääosa elintarvikkeista tilataan Kespron kautta. Ruokapalveluesimiehelle on annettu vapaus ja ohje hinnasta riippumatta tilata aina ensisijaisesti kotimaisia tuotteita.
 - Kehitysehdotus Kesprolle, että tilauslistassa olisi selkeä merkintä alkuperämaasta
- Maitotuotteet kilpailutettiin keväällä 2019. Kilpailutuksessa keskeisinä kriteereinä olivat:
 - Tuotteiden oltava Suomen lakien, asetusten, määräysten ja standardien asettamien vähimmäisehtojen mukaisia.
 - GMO-vapaus ja salmonellavapaus.
 - Antibioottien käytöstä pidetään kirjaa ja lehmillä käytetyn antibiootin jälkeen noudatetaan varoaikaa.
 - Suomenkieliset tuoteselosteet ja ravintoainesisällöt.
 - Raaka-aineiden jäljitettävyyys tiloille asti luotettavalla tavalla.

-> Kilpailutuksen seurauksena maitotuotteiden toimitukset siirtyivät Valiolta Kimmon Vihannes Oy:lle.
- Pienhankintoina hankitaan suoraan paikallisilta tuottajilta
 - Kananmunat Kyheröisen kanalasta Marttilasta
 - Marjoja ja sieniä ostetaan paikallisilta poimijoilta, kausittain myös omenoita.
 - Leivät hankitaan lähileipomoista: useimmiten Veraisen leipomosta (joutsenlippu) ja Jokioisen leivästä.





Lähi- ja luomuruoan osuuden kasvattaminen

- 2020 tavoitteena on lähiruoan osuuden kasvattaminen
 - Vuonna 2019 tilattiin kokeiluluonteisesti lähiruokatukusta jauhoja, hiutaleita, kasviksia ja juureksia. Kokemus oli hyvä, mutta valikoiman muutokset aiheuttivat haasteita.
 - Nyt kyseisen tukun toiminta on loppunut, joten on etsittävä uusi yhteistyötaho lähiruokahankintoihin.
- 2020 tavoitteena luomuruoan osuuden lisääminen.
 - Luomuteemaviikko tai -viikkoja.
 - Luomumaidon tarjontaa lisätään.



Kiitos !

Lisätietoja:

Carita Maisila, kunnanjohtaja

p. 044 744 9110

carita.maisila@marttila.fi

Ulla Ahteensuu, ruokapalveluesimies

p. 044 744 9319

ulla.ahteensuu@marttila.fi



MARTTILA