

Pirkanmaan Oma maa mansikka – työpajan teesit kuntapäätäjille paikallisten elintarvikkeiden käytön edistämiseksi julkisissa ruokapalveluissa

Kansallisessa Eurooppa2020 strategiassa luvataan, että lähi- ja luomuruoka käännetään vahvaan nousuun Suomessa. Maakuntastrategioiden yksi keskeisimpiä käytännön toimia on alueen elinkeinotoiminnan edistäminen ja tukeminen. Pirkanmaan maakuntaohjelman 2011-2013 toimintalinjan 4.3 mukaan *Pirkanmaalla tiivistetään maaseudun ja kaupunkikeskusten toiminnallista vuorovaikutusta mm. tukemalla paikallistuotantoa sekä vahvistamalla paikallistuotannon elintarvikeketjuja*. Pirkanmaan maakuntajohtaja Esa Halme totesi Lähiruokaviestillä 2011 ”Lähiruoka tekee arjesta yllälistä”.

Pirkanmaan ruokamaakunnassa yhä useamman kuntaruokailun asiakkaan toivotaan tulevaisuudessa nauttivan paikallisia elintarvikkeita. Ruokapalvelupäälliköt lupautuivat edistämään tätä tavoitetta keskiviikkona 9.5.2012 Ahlmanilla pidetyssä Oma maa mansikka – työpajassa. Ruokapalveluiden edustajat lähettivät työpajassa laatimansa lähiruokateesit maakunnan kuntapäätäjille, joiden toivotaan omalta osaltaan tekevän strategisia päätöksiä paikallisruokatavoitteiden toteutumiseksi.

Valtioneuvoston periaatepäätöksen VNP 4/2009 mukaisesti luomuruokaa, sesonginmukaisia tuotteita ja kasvisaterioita suositellaan tarjottavaksi kuntaruokailussa kaksi kertaa viikossa vuoteen 2015 mennessä. Kataisen hallituksen luomutavoitteiden mukaan koulujen ja päiväkotien ruokapalveluiden käyttämisestä elintarvikkeista 20 % tulee olla luomua vuoteen 2020 mennessä. EkoCentrian valtakunnallinen Kestävät julkiset ruokapalvelut – tiedotushanke järjestää kevään 2012 aikana 4 työpajaa, joissa ruokapalvelujohtajat, kuntapäätäjät sekä ruokaketjun edustajat pohtivat yhdessä ratkaisuja edellä mainittujen tavoitteiden saavuttamiseksi paikallistasolla.

Ahlmanilla keskiviikkona 9.5.2012 järjestetyssä seminaarissa sekä Oma maa mansikka – työpajassa ruokapalveluista vastaavat sekä ostamisen ammattilaiset kuuluivat esimerkkejä ja keskustelivat käytännön toimista, joita on tehty lähi- ja luomuruokan julkisen sektorin hankintakilpailutuksissa. Ruokapalvelujohtaja **Paula Juvonen** Turun seudun kiinteistöpalvelu Oy:stä kertoi kokemuksella ja käytännönläheisesti, miten helppoa luomu- ja paikallistuotteiden hankinta ja käyttö isossakin ruokapalveluyksikössä on. Hankepäällikkö **Irma Ikäheimo** EkoCentriasta esitteli hallituksen lähi- ja luomuruokalinjauksia sekä lähituotteiden mahdollisuuksista kilpailutuksessa. MTK:n Ruokakulttuuriasiamies **Anni-Mari Syväniemi** kannusti ruokapalvelupäätäjiä aktiiviseen vuoropuheluun paikallisten tuottajien ja jalostajien kanssa. Onnistumisen edellytyksenä on kaikkien ruokaketjun toimijoiden yhteiset kohtaamiset sekä sitoutuminen yhteisiin lähiruokatavoitteisiin.

Oma maa mansikka –työpajassa vaihdettiin kokemuksia ja työstettiin ratkaisuja kestävien elintarvikevalintojen edistämiseksi julkisen sektorin keittiöissä. Työpajan tuloksena ruokapalvelupäälliköt laativat perjantaina 11.5.2012 Pirkanmaan maakuntajohtajan sekä kuntajohtajien kokouksessa käsiteltäväksi kolme teesiä paikallisten elintarvikkeiden käytön lisäämisestä:

1. **Kuntapäätäjiltä tukea alueen elinkeinon tuotekehitystyöhön, jotta mahdollistettaisiin esim. Pirkanmaalaisen kalan käyttö julkisissa keittiöissä.**
2. **Maakuntaliiton strategia konkretisoidaan mitattaviksi luvuiksi. Strategiaan sitoutuvat päätäjät sekä palvelujen tuottajat riittävillä resursseilla. Tarvitaan jatkuvaa ja pitkäjänteistä vuoropuhelua ruokaketjun kaikkien osapuolten kesken.**
3. **Paikallisten elintarvikkeiden käytön lisääminen julkisissa ammattikeittiöissä on investointi Pirkanmaan aluetalouteen. Tällä tuetaan alueen työllisyyttä sekä elinkeinon kehittämistä. Tarvitaan päätäjien tukea ruokapalveluiden toimintojen kehittämiseen.**

Oma maa mansikka – työpajan järjestelyistä vastasivat Ahlmanin koulun Säätiön hallinnoima Parasta pöytäan Pirkanmaalta –hanke sekä EkoCentria .

Lisätietoja:

Hankepäällikkö Laura Enbom, Parasta Pöytäan Pirkanmaalta –hanke/Ahlmanin koulun Säätiö, puh. 0509950092.

Hankepäällikkö Anu Arolaakso, EkoCentria, puh 044 7854048