



MIKKELIN RUOKA- JA PUHTAUSPALVELUIDEN VASTAUS VALTUUSTOALOITTEeseen ULKOLAISTEN ELINTARVIKKEIDEN KÄYTÖN PUOLITTAMISEKSI VUOTEEN 2025

Mikkelin ruoka- ja puhtauspalvelut valmistaa koulupäivinä yhteensä noin 8 000 lounas- ja päivällisateriaa. Vuosittain ateriasuoritteita on noin 2 miljoonaa. Suurimmat asiakasryhmät ovat koululaiset (noin 4 700 oppilasta) ja päivähoitoikäiset lapset (noin 1 600 lasta). Lisäksi asiakkaina ovat koulujen ja päiväkotien henkilöstö sekä Mikkelin kaupungin muu henkilöstö (noin 850 asiakasta) sekä yli 500 vanhusta Essoten eri yksiköissä. Ruoka- ja puhtauspalveluiden henkilöstö palvelee asiakkaitaan yhteensä 41 keittiössä, joista kouluja on 15 ja päiväkotia 22.

Vuonna 2019 elintarvikkeiden hankintaan on käytetty noin 2 milj. euroa. Aterian kustannuksista elintarvikkeiden osuus oli keskimäärin 1,03 eur alv. 0 %. Summa sisältää aterian pääruoan lisäkkeineen, salaatin tai tuorepalan, leivän, levitteen, ruokajuomat ja osalla asiakkaista jälkiruoan.

Ruokalistat suunnitellaan Jamix-tuotannonohjausjärjestelmällä keskitetysti kuudeksi viikoksi kerrallaan. Listat laaditaan asiakassegmenteittäin niin, että siinä otetaan huomioon mm. kohderyhmän tarpeet ja makumieltymyksiä sekä kullekin ikäryhmälle annetut ravitsemussuositukset. Tavoitteena on ohjata asiakkaita kohti terveellisiä ravitsemustottumuksia sekä tutustuttaa heitä uusiin raaka-aineisiin ja ruokiin kunnioittaen kuitenkin suomalaista ruokakulttuuria. Tarjottava ateriavalikoima on laaja johtuen asiakkaiden erilaisista tarpeista: koululaisille tarjotaan lounas, päiväkotikokkeille kaikki hoitopäivään kuuluvat ateriat (yleisimmin aamupala, lounas ja välipala) ja ikäihmisille laajimmillaan viikon jokaisen päivän kaikki ateriat aamupalasta iltapalaan.

Ruokalistaan sidotut reseptit ja resepteihin kiinnitetyt elintarvikkeet määrittävät kaikkien keittiöiden ostoja. Käyttöön valittavien elintarvikkeiden valintaan vaikuttaa mm. asiakasmäärä, valmistettavien ruokalajien määrä, käytössä olevat valmistustavat ja tuotteiden soveltuvuus niihin, laitekanta sekä henkilöresurssit. Lisäksi huomioidaan mm. ravitsemuksellinen laatu, saatavuus, toimituspäivät, yksikköhinta ja käytön kokonaiskustannukset sekä mahdollisuuksien mukaan tuotantotapa ja alkuperä. Ruoanvalmistuksen keskittäminen muutamiin keittiöihin ja koko ajan vähenevät henkilöstöresurssit edellyttävät, että raaka-aineet ovat valmiiksi käyttötarkoituksensa mukaan käsitelty.

Tuoteryhmät, joissa on eniten ulkolaista alkuperää olevia elintarvikkeita ja jotka ovat kulumäärältään merkittäviä, ovat hedelmät (tuoreet, säilykkeet, pakasteet), riisi, kasvis- ja vihannepakasteet, tuoreet kasvikset, vihannekset ja juurekset sekä kala- ja kalajalostepakasteet ja pastat. Kulutusmääriltään pienempiä tuoteryhmiä, joissa lähes kaikki tuotteet ovat ulkolaista alkuperää, ovat kahvi, tee ja kaakao, mausteet kaikissa muodoissaan, erityisruo-



kavaliovalmisteet ja osittain kasviproteiinit. Hankintojen hajauttaminen usealle tavarantoi-
mittajalle vaikeuttaa tuotekohtaisten käyttömäärien laskemista vuositasolla, sillä tiedot jou-
dutaan laskemaan käsin yhteen useasta erilaisesta raportista, joissa tuotteet on ryhmitelty
ja nimetty eri tavalla. Osittain tiedot ovat myös puutteellisia, sillä pienemmillä tavarantoi-
mittajille ei ole kattavaa raportointijärjestelmää.

Toimenpiteet ja mahdollisuudet ulkolaisten elintarvikkeiden käytön vähentämiseksi Mikke-
lin ruoka- ja puhtauspalveluissa:

- Hedelmät
 - o Ravitsemussuositusten mukaan ruokavalion tulisi sisältää runsaasti kasviksia, he-
delmiä ja marjoja, mikä tukee sekä terveyttä edistävää että ympäristövastuullista
syömistä.
 - o Kaikki marjat, joita tarjotaan tuoreena tai joista on valmistettu välipaloja tai jälki-
ruokia, ovat jo nyt kotimaisia.
 - o Hedelmiä käytetään salaateissa, välipaloina ja jälkiruokana joko tuoreena tai tar-
jottavasta ruokalajista riippuen säilykkeenä tai pakasteena. Syksyllä tuoreena, ko-
konaisena tarjolla oleva omenat ovat saatavuuden mukaan kotimaista. Muita he-
delmiä kuin omenaa tai muussa muodossa kuin tuoreena käytettäessä ei ole saa-
tavana kotimaista vaihtoehtoa.
- Tuoreet kasvikset, vihannekset ja juurekset
 - o Tuoreita kasviksia, vihanneksia ja juureksia käytetään salaateissa, tuorepaloina
eri aterioilla ja ruoanvalmistuksessa.
 - o Tuotteet hankitaan mahdollisuuksien mukaan ensin lähialueelta ja kotimaasta.
Sitä mukaan, kun kotimainen sato loppuu tai sen hinta nousee talvella liian kor-
keaksi, siirrytään vaihteittain ulkolaisiin raaka-aineisiin. Se, kuinka pitkälle koti-
maisista tuotteista on mahdollista ostaa, vaihtelee vuosittain riippuen kunkin vuo-
den sadon onnistumisesta.
- Kasvis- ja vihannespakasteet
 - o Kasvis- ja vihannespakasteita käytetään yksittäisinä tuotteina tai valmiina sekoit-
uksina. Kulutusmäärästä noin 45 % on kotimaista alkuperää.
 - o Osa ulkolaisista tuotteista voidaan korvata kotimaisella tuotteella mutta hinta on
merkittävästi korkeampi. Kustannuseron kokonaisvaikutusta arvioidaan tuote-
kohtaisesti ja käytettävissä olevien taloudellisten resurssien mukaan tuotteita
voidaan vaihtaa kotimaiseen vaihtoehtoon.
- Riisi
 - o Täysjyväriisiä on tällä hetkellä tarjolla kuuden viikon ruokalistalla lisäkkeenä 2 –
3 kertaa, jonka lisäksi on tarjolla ohra-riisipuuroa kerran sekä karjalanpiirakoita
ja riisimuroja 1 – 2 kertaa. Samalla ajanjaksolla ohraa tarjotaan lisäkkeenä ja puu-
rona 1 – 2 kertaa. Muut lisäkkeet ovat perunaa eri muodoissa ja pasta.
 - o Riisin osuutta lisäkkeenä voidaan vähentää siirtymällä vaihteittain osittain tai ko-
konaan ohraan. Tällä hetkellä ohra on osalle asiakkaita vieras tuote, jonka vuoksi



siirtyminen kannattaa tehdä vaiheittain ja totuttaa asiakkaat vähitellen tuotteeseen.

- Kala- ja kalajalostepakasteet
 - o Kaikkien asiakasryhmien ruokalistailla on tarjolla kala-ateria vähintään kerran viikossa. Ravitsemussuositusten mukaan kalaa tulisi syödä vähintään kaksi kertaa viikossa.
 - o Kala- ja kalajalostepakasteista pääosa on ulkolaisia tuotteita eikä niille ole tällä hetkellä saatavana kotimaisia korvaavia tuotteita.
 - o Kalatuotteista ainakin osittain kotimaisena saadaan kirjolohisuikaletta ja muikkua sekä järvikalamassaa.
 - o Tonnikala on jo aiemmin poistettu valikoimista ja korvattu järvikalalla. Tarjolla on säännöllisesti järvikala-perunalaatikkaa tai -pastaa.
- Pasta
 - o Pastaa tarjotaan lisäkkeenä tai laatikkoruokana viikoittain. Sille ei ole korvaavaa kotimaista tuotetta, jonka ominaisuudet sopivat valmistusprosessiin.

Ulkolaisia elintarvikkeita ei pystytä kokonaan korvaamaan kotimaisella tuotannolla ilman, että tarjottaviin ateriakokonaisuuksiin tehdään erittäin radikaaleja muutoksia. Kokonaan ulkolaisista elintarvikkeista luopuminen yksipuolistaisi ja supistaisi aterioita merkittävästi eivätkä ne enää kaikilta osin täyttäisi ravitsemussuosituksia.

Kotimaisten elintarvikkeiden osuutta voidaan lisätä edellyttäen, että niitä on saatavana sopivalla tavalla jatkojalostettuna ja kustannukset pysyvät kohtuullisella tasolla. Ruokapalveluille tulee myös antaa riittävät taloudelliset ja henkilöstöresurssit, jotta hajautettujen hankintojen vaatima työ on jatkossakin mahdollista tehdä ja jotta elintarvikealan toimijoiden kanssa voidaan edelleen tehdä tuotekehitystyötä ensiluokkaisten suomalaisten elintarvikkeiden hyödyntämiseksi.

Mikkelin ruoka- ja puhtauspalveluiden puolesta,

Mikkelissä 31.1.2020

Mia Hassinen
palvelujohtaja