

Valtuustoaloite / Kotimaisten ja erityisesti paikallisten elintarvikkeiden käytön lisääminen

KHALL 11.04.2022 § 63

Ko. asiaa on käsitelty kunnanvaltuustossa 28.2.2022 (14 §) ja sivistyslautakunnassa 5.4.2022 (22 §) seuraavasti:

KVALT 28.02.2022 § 14

"Säkylän Keskustan valtuustoryhmän 28.2.2022 tekemä valtuustoaloite:

"Valtuustoaloite kotimaisten ja erityisesti paikallisten elintarvikkeiden käytön lisäämiseksi

Säkylän Keskustan valtuustoryhmä esittää, että Säkylän kunta ottaa tavoitteeksi vähintään puolittaa ulkomailta tuotavien raaka-aineiden kulutuksen kuntakonsernissa ja käyttää pääosin kotimaisia, lähellä tuotettuja tuotteita vuoteen 2025 mennessä.

Maailman tilanteen kiristyessä Säkylän Keskustan valtuustoryhmä on syvästi huolissaan maatalouden kannattavuuskriisistä ja sen laajamittaisesta vaikutuksesta yhteiskuntaan. Huoltovarmuuden ylläpito on kansallinen velvollisuus. Ensisijaisesti ratkaisu jyrkkään kannattavuuden romahtamiseen löytyy vain tulonmuodostuksesta ja sen oikeudenmukaisemmasta jaosta, jossa jokainen ruokaketjun tärkeä lenkki saa riittävän korvauksen tekemästään työstä sekä kulunsa katetuksi. Kansallisesti huoltovarmuuden turvaaminen onnistuu parhaiten turvaamalla alkutuotannon toimintaedellytykset hyvinä ja huonoina aikoina Suomessa.

Säkyliä on merkittävä ruoantuotantoalue koko Suomen mittapuulla. Esimerkiksi Säkylän alueella viljeltiin vuonna 2021 kevävehnää yli 2000 ha, perunaa n. 1300 ha, sokerijuurikasta n. 1000 ha, pakastehernettä n. 170 ha, mansikkaa n. 60 ha, kaaleja n. 40 ha ja pinaattia n. 30 ha. Säkylän alueella on myös runsaasti broilerintuotantoa, sian- ja naudanlihan tuotantoa, sekä useita maidontuottajia. Pyhäjärvi on merkittävä kala-aitta.

Kannamme samalla vastuuta ilmastomme tilasta, kun kuntamme edistää voimallisesti ja konkreettisesti hankintojen kautta liikenteeseen liittyvien päästöjen vähentämistä. Ulkomaisista tuotteista ei tarvitse luopua kokonaan, mutta niiden merkittävä vähentäminen on mahdollista. Kotimaisia raaka-aineita suosimalla päästövaikutukset pienenevät, ja samalla vaikutamme kotimaiseen ja paikalliseen työllisyyteen, eettisiin tuotantotapoihin, ympäristön monimuotoisuuteen ja terveellisyteen.

Suomessa tuotantoeläinten hyvinvointi ja hyvä terveystilanne mahdollistaa esimerkiksi antibioottien vähäisen käytön. Kotimaisessa ruoantuotannossa esimerkiksi torjunta-ainejäämät ovat merkittävästi tuontiruokaa pienemmällä tasolla eurooppalaiseenkin verrattuna ja niiden peltokäyttö on Euroopan pienimpiä. Lannoitteiden raskasmetallipitoisuudet ovat Euroopan tiukimmin säädeltyjä. Erityisesti kannattaa välttää kaukomaiden tuotteita kuten riisiä ja soijaa, sillä niiden tuotannossa käytetään paljon torjunta-aineita, jotka ovat meillä kiellettyjä vaarallisten ympäristövaikutusten tai esimerkiksi syöpäriskin vuoksi. Soija ja riisi ovat myös yleisimpiä geenimuunneltuja kasveja.

Säkylässä 28.2.2022

Säkylän Keskustan valtuustoryhmä

Timo Kuusisto, Hannu Rantala, Mika Männistö, Henri Kantola, Anna-Maija Kotiranta, Laura Väilä, Jukka Koivisto, Kari Simula, Maria Tyyster"

Päätös: Kunnanvaltuusto päätti antaa valtuustoaloitteen kunnanhallituksen valmisteltavaksi.

=====

SIVLK 05.04.2022 § 22

"Kunnanhallitus on kokouksessaan 14.3.2022 § 39 päättänyt antaa sivistyksen toimialan valmisteltavaksi valtuustoaloitteen: Kotimaisten ja erityisesti paikallisten elintarvikkeiden käytön lisääminen (kvalt 28.2.2022 § 14).

Säkylän kunnassa toimii viisi valmistuskeittiötä, neljä kouluilla ja yksi terveyskeskuksessa. Kouluissa ja päiväkodeissa noudatetaan kuuden viikon ja terveyskeskuksen keittiöllä seitsemän viikon kiertävää ruokalistaa.

Säkylän kunta on, Hansel Oy:n kilpailuttamana, tehnyt Kesko Oyj:n kanssa puitesopimuksen ajalle 1.2.2020-31.1.2024. Sopimus kattaa elintarvikkeet ja non-food tuotteet. Sopimuksen elintarvikkeiden valinnassa käytetään apuna seuraavia suosituksia: VRN:n Terveyttä ruuasta – suomalaiset ravitsemussuositukset, Terveyttä ja iloa ruuasta – varhaiskasvatuksen ruokailusuositukset, Syödään ja opitaan yhdessä – kouluruokailusuositukset, Hyvinvointia ja yhteisöllisyyttä ruokailusta – ruokailusuositukset ammatillisiin oppilaitoksiin ja lukioihin ja ravitsemussuositukset vanhuksille.

Kesko Oyj:n kanssa solmitussa puitesopimuksessa Säkylän kunnalle on varattu mahdollisuus ostaa lähituottajien perunaa ja juureksia, käyttää kotimaista lihaa sekä ostaa tuore leipä ja leivonnaiset lähitoimittajilta.

Säkylän kunnan keittiöissä käytettävät perunat toimitetaan kaikkiin valmistuskeittiöihin Virttaalta, maatalousyhtymä Kivirannasta. Perunat toimitetaan kuorittuina ja vedessä säilytettyinä joka toinen päivä (toimituspäivät maanantai, keskiviikko ja perjantai). Oman kunnan alueella ei ole vastaavaa toimittajaa eikä keittiöissä saa käsitellä multaisia juureksia. Jos perunat ja juurekset toimitettaisiin keittiölle multaisina, pitäisi jokaisessa keittiössä olla erillinen tila, missä niitä käsiteltäisiin ja kuorittaisiin. Kuoriminen aiheuttaisi lisätyövoiman tarvetta ja tästä aiheutuisi lisää kustannuksia.

Tuoreet vihannekset tilataan tukun kautta ja suosimme kotimaisia tuotteita. Talviaikana jäävuorisalaatti, kiinankaali ja paprika ovat ulkomaisia, mutta esimerkiksi tomaatit ja kurkut ovat kotimaisia ympäri vuoden. Jäävuorisalaattia ja kiinankaalia saadaan kotimaisena loka-marraskuulle saakka. Kotimaista jääsalaattia käytetään välillä muuhun salaattiin sekoitettuna. Hedelmät ovat ulkomaisia, mutta kaikkien hedelmien kasvattaminen ei ole Suomessa mahdollista. Syksyllä hyödynnetään kotimaisten omenoiden saantia.

Pakastemarjat tilataan Kesko Oyj:lta tarpeen mukaan. Marjat ovat vadelmia lukuun ottamatta kotimaisia. Marjoja ei ole mahdollista ostaa satokaudella pakastimeen suuria määriä esimerkiksi paikallisilta poimijoilta tai tuottajilta, koska keittiöiden pakkasvarastot eivät ole suuria. Kesän aikana tarjotaan vanhuksille ja päiväkotilapsille tuoreita, paikallisia marjoja.

Kunnan keittiöissä käytetään Apetitin tuottamia pakastevihanneksia ulkomaisten sijaan, nämäkin tilataan tarpeen mukaan tukusta. Käytettävät

kasvis- ja kalaeinekset ovat myöskin Apetitin valmistamia ja ne tilataan Kesko Oyj:ltä.

Liha ja lihatuotteet tilataan keskitetysti Kesko Oyj:ltä. Käytämme kaikissa kunnan keittiöissä kotimaista lihaa. Tuotteet ovat joko HK:n tai Atrian valmistamia sopimustuotteita. Kalaeinekset tilataan Kesko Oyj:n kautta Apetitilta, esimerkiksi järvikalapuikot ja -pihvit on tehty Pyhäjärven kaloista.

Terveyskeskuksen keittiöllä käytetään tuoreita kananmunia munamassan lisäksi. Kouluissa käytetään lähinnä vaan munamassaa. Kananmunat tilataan tukusta, samoin kuin Laitilassa tuotettu munamassa.

Jauhot ja hiutaleet tilataan suursäkeissä (n.10- 20 kg) tukusta ja nämä ovat kotimaisia. Leivät tilataan lähinnä olevasta Veraisen Leipomosta Mynämäeltä. Tuotteet ovat laadukkaita ja niitä käytetään enimmäkseen terveystieteiden keittiöllä vanhusten ateriapalvelussa. Koulujen ja päiväkotien sämpylät leivotaan itse, kotimaiset ruisleivät puolestaan tilataan tukusta.

Riisiä tarjotaan kouluissa ja päiväkodeissa kuuden viikon listassa vain kaksi kertaa lisäkkeenä, vanhuksille ei riisiä käytetä lisäkkeenä lainkaan. Soijaa kunnan keittiöissä ei juurikaan käytetä. Poikkeuksena muutama erityisruokavalio.

Maidot, joita keittiöissä käytetään, on tuotettu Satakunnassa, Satamaidossa.

Lisätietoja antaa Ruokapalvelupäällikkö Katariina Salonen, puh. 050 3640 401

Sivistysjohtaja: Kotimaisuusaste Säkylän kunnan keittiöissä käytettävissä tuotteissa on jo nykyisin erittäin korkea eikä kotimaisuusasteen merkittävä nostaminen enää nykyisestä ole kovin paljon mahdollista. Jatkossakin kotimaisten tuotteiden käyttöön kiinnitetään huomiota ja niitä otetaan käyttöön aina, kun se on mahdollista. Ulkomailta tuotuja tuotteita joudutaan jonkin verran käyttämään, koska kaikkia raaka-aineita ei pystytä Suomessa tuottamaan ollenkaan tai ainakaan ympäri vuoden.

Päätös: Esityksen mukaan.

=====

Lisätietoja:	Sivistysjohtaja Päivi Österman, puh. 044 5170 008
Esittelijä	Kunnanjohtaja Mäenpää Teijo
Päätösehdotus	Kunnanhallitus merkitsee toimenpiteet tiedoksi ja esittää kunnanvaltuustolle, että se toteaa aloitteen loppuun käsitellyksi.

Käydyn keskustelun jälkeen kunnanhallituksen puheenjohtaja Pertti Huitu ehdotti, että asia palautetaan valmistelijoille täydennettäväksi kotimaisuusasteen ja kotimaisuuden kriteerien osalta.

Päätös	Kunnanhallitus päätti yksimielisesti, että asia palautetaan valmistelijoille täydennettäväksi kotimaisuusasteen ja kotimaisuuden kriteerien osalta.
--------	---

=====

Ruokapalvelupäällikkö Salonen on selvittänyt kaikkien Säkylän keittiöissä käytettyjen elintarvikkeiden kotimaisuusastetta yli 2 000 tuotteen alkuperämerkinnöistä ja sisällön selosteista. Kotimaisuutta arvioitaessa on lisäksi tarkasteltu vapaaehtoisia merkintöjä pakollisten pakkausmerkintöjen rinnalla. Ne kertovat esimerkiksi tuotteen alkuperästä, terveellisyydestä tai valmistustavasta. Parhaimmillaan merkit helpottavat kuluttajaa tuotteiden vertailussa ja valinnassa. Monissa Säkylän kunnan keittiöissä käytettävistä tuotteista löytyy Hyvää Suomesta-, Avainlippu- tai Sirkkalehtimerkki.

Seuraavassa tietoa merkkien merkityksestä:

Hyvää Suomesta



Hyvää Suomesta -merkillä varustettu elintarvike on valmistettu Suomessa suomalaisista raaka-aineista. Kaikki liha, kala, kananmuna ja maito ovat kaikissa tuotteissa 100 % suomalaisia, samoin ns. yhden ainesosan tuotteet ovat kokonaan suomalaisia. Kun lopputuotteeseen käytetyt eri raaka-aineet lasketaan yhteen, on suomalaisuusasteen oltava vähintään 75 %. Käytännössä kaikkien tuotteiden raaka-aineiden kotimaisuusasteen keskiarvo on tällä hetkellä noin 95 %. Hyvää Suomesta -merkin omistaa ja sitä hallinnoi Ruokatieto Yhdistys ry.

Avainlippu



Avainlippu voidaan myöntää tuotteelle, joka on valmistettu Suomessa. Lisäksi tuotteelle lasketaan kotimaisuusaste, joka on suomalaisten kustannusten osuus tuotteen omakustannusarvosta. Merkin myöntää Suomalaisen Työn Liiton Avainlippu-toimikunta. Laskelmassa otetaan huomioon kaikki tuotteeseen kohdistuvat kustannukset. Kotimaisuusaste voi vaihdella paljonkin riippuen esimerkiksi siitä, miten suuren osan kustannuksista raaka-aineet muodostavat, koska kaikkia raaka-aineita ei ole saatavilla Suomesta. Siksi kotimaisuusasteen on oltava vähintään 50 prosenttia. Keskimäärin Avainlippu-tuotteiden kotimaisuusaste on kuitenkin yli 80 prosenttia.

Sirkkalehti



Kotimaiset Kasvikset ry:n sirkkalehtimerkki on suomalaisten puutarhatuotteiden – vihannesten, marjojen, hedelmien, kukkien sekä taimistotuotteiden – ja ruokaperunan laatumerkki.

Sirkkalehtimerkki on ainoa merkki, joka takaa tuotteen sataprosenttisen kotimaisuuden. Kun haluat ostaa Suomessa viljeltyjä puutarhatuotteita, sirkkalehtimerkki on luotettavin tunnus. Myös tuotteiden laatu on korkea: sirkkalehtimerkkiä saa käyttää vain ekstra- tai ykkösluokan tuotteissa.

Kotimaisuusaste tuoteryhmittäin

Säkylän kunnan elintarvikkeet hankitaan pääsääntöisesti Kesprosta Hanselin kilpailuttamana. Sopimukseen on määritelty sopimustuotteet, joita suositaan tilauksissa. Mahdollisuuksien mukaan tilataan kotimaisia tuotteita. Kotimaisuusaste Säkylän kunnassa käytettävissä tuotteissa on melko korkea. Ulkolaisia tuotteita joudutaan käyttämään, koska kaikkia ei pystytä Suomessa tuottamaan lainkaan tai ainakaan ympäri vuoden. Seuraavassa on laskettu Säkylän kuntaan ostettujen elintarvikkeiden kotimaisuusaste tuoteryhmittäin vuoden 2021 ostojen pohjalta.

Maito ja maitotaloustuotteet

Keittiöissä käytetään pääasiassa Satamaidon, Valion ja Arlan valmistamia maitotaloustuotteita. Tuotteet ovat suurelta osin kotimaisia. Juotavat maidot ovat 100 % suomalaisia. Laskennassa Arlan toimittamat jogurtit on laskettu ulkolaisiksi, koska jogurttipurkkien kansissa on merkintä maidon alkuperämaasta (Suomi tai Ruotsi) eikä tätä näin ollen pysty enää jälkikäteen todentamaan. Suurella todennäköisyydellä nekin ovat kotimaisia. Jotkut juustot, joita käytetään lähinnä terveyskeskuksen henkilöstöruokalassa, voivat olla ulkomaisia (esim. salaattijuustokuutiot, parmesan-lastut). Maidon ja maitotaloustuotteiden kotimaisuusaste on vuoden 2021 ostoista laskettuna 97,9 %.

Lihat ja lihatuotteet

Säkylän keittiöissä käytetään HK:n ja Atrian lihoja ja muita lihatuotteita. Nämä lihatalot käyttävät tuotteiden valmistuksessa ainoastaan kotimaista lihaa. Jotkut tuotteet ovat ulkomaisia, mutta niiden käyttö on vähäistä. Esimerkiksi terveyskeskuksen keittiössä on ruokalistalla riistakäristystä ja tässä tuotteessa on käytetty saksanhirveä. Tämä ei ole kotimaista, mutta vaihtelevuuden takia tuotetta käytetään. Vuoden 2021 ostoista laskettuna liha ja lihatuotteiden kotimaisuusaste on 96,2 %.

Kala ja kalatuotteet

Keittiöissä käytetään seitä, lohta, kirjolohta ja silakkaa sekä Apetitin valmistamia valmiita eineksiä. Kaloista ja kalatuotteista 40,4 % on kotimaisia.

Pakastevihannekset

Keittiöissä käytettävät pakastevihannekset ovat suurelta osin Apetitin valmistamia. Näissä vihannessekoituksissa käytetään raaka-aineena myös ulkolaisia raaka-aineita, mutta työ tehdään Suomessa ja ainakin porkkanat, herneet ja punajuuret ovat kotimaisia. Pakastevihannesten kotimaisuusaste on 73 %.

Pakastemarjat

Terveyskeskuksen ja päiväkotien keittiöillä käytetään suurin osa kunnassa käytettävistä marjoista. Marjat ovat pääasiassa kotimaisia ja pakastettuja, mustikkaa, mansikkaa ja puolukkaa. Kotimaisia vadelmia tilataan vähän lähinnä päiväkoteihin, koska hinta on korkea. Terveyskeskuksen keittiöllä käytetään ulkolaisia vadelmia esimerkiksi kiisseleissä, koska ne kuumennetaan ja hinta on sopivampi. Marjojen kotimaisuusaste on 75,21%. Marjoja ei ole mahdollista ostaa satokaudella pakastimeen suuria määriä esimerkiksi paikallisilta paimijoilta, koska pakkasvarastot eivät ole

suuria. Kesän aikana tarjoamme vanhuksille ja päiväkotilapsille tuoreita, paikallisia marjoja.

Tuoreet kasvikset ja vihannekset

Tuoreet vihannekset tilataan tukun kautta ja keittiöissä suositaan kotimaisia tuotteita. Talviaikana mm. jäävuorisalaatti, kiinankaali ja paprika ovat ulkomaisia, mutta esimerkiksi tomaatit ja kurkut sekä porkkanat ovat kotimaisia ympäri vuoden. Kotimaisuusaste on 75,3%.

Perunat

Säkylän kunnan keittiöissä käytettävät perunat toimitetaan kaikkiin valmistuskeittiöihin Virttaalta, maatalousyhtymä Kivirannasta. Perunat toimitetaan kuorittuina ja vedessä säilytettynä joka toinen päivä (toimituspäivät maanantai, keskiviikko ja perjantai). Oman kunnan alueella ei ole vastaavaa toimittajaa eikä keittiöissä saa käsitellä multaisia juureksia. Jos perunat ja juurekset toimitettaisiin keittiölle multaisina, pitäisi jokaisessa keittiössä olla erillinen tila, missä niitä käsiteltäisiin ja kuorittaisiin. Kuoriminen aiheuttaisi lisätyövoiman tarvetta ja tästä aiheutuisi lisää kustannuksia. Perunoiden kotimaisuusaste on 100%.

Kananmunat

Terveyskeskuksen keittiöllä käytetään tuoreita kananmunia munamassan lisäksi. Kouluissa käytetään lähinnä vaan munamassaa. Kananmunat tilataan tukusta, samoin kuin Laitilassa tuotettu munamassa. Kotimaisuusaste on 100%.

Jauhot ja hiutaleet

Jauhot ja hiutaleet ovat 87,67% kotimaisia. Kotimaisuusastetta alentaa esimerkiksi gluteenittoman maissitärkkelyksen käyttö. Tuotteen käyttö on välttämätöntä eikä sitä pystytä korvaamaan kotimaisella tuotteella.

Hedelmät

Hedelmät ovat suurelta osin ulkolaisia, koska kaikkien hedelmien kasvattaminen ei ole Suomessa mahdollista. Kotimaisuusaste jää tämän takia hyvinkin alhaiseksi, alle 10%. Syksyllä hyödynnetään kotimaisten omenoiden satokautta, mutta näiden käyttö jää melko pieneksi.

Riisi ja makaroni

Riisiä ja makaronia on käytetty noin 2600 kg vuonna 2021. Tämä määrä on pieni verrattuna ostojen kokonaismäärään ja sen vaikutus kotimaisuusasteeseenkin jää vähäiseksi.

Muut tuotteet

Kaikki loput tuotteet on laskettu muihin tuotteisiin. Tähän ryhmään kuuluvat mm. sokerit, suola, hillot, mehukeitot ja kiisselit, säilykkeet, mehut ja mausteet. Sokeri on kotimaista ja melkein kaikissa loppuissa tuotteissa ainakin työn osuus on suomalaista. Näitä tuotteita on hankittu noin 26 500 kiloa ja kotimaisuusaste on varovaisesti arvioituna 50%.

Lisätietoja

Ruokapalvelupäällikkö Katariina Salonen, puh. 050 3640 401

Esittelijä

Sivistysjohtaja Päivi Österman

Päätösehdotus

Sivistyslautakunta toimittaa kunnanhallitukselle lisäselvityksen Säkylän keittiöissä käytettyjen raaka-aineiden kotimaisuusasteesta.

Päätös

Esityksen mukaan.

=====

KHALL 28.11.2022 § 247
157/12.09/2022

Lisätietoja	Ruokapalvelupäällikkö Katariina Salonen, puh. 050 3640 401
Esittelijä	Kunnanjohtaja Teijo Mäenpää
Päätösehdotus	Kunnanhallitus merkitsee toimenpiteet ja selvitykset tiedoksi ja esittää kunnanvaltuustolle, että se toteaa aloitteen loppuun käsitellyksi.
Päätös	Kunnanhallitus hyväksyi yksimielisesti tehdyn esityksen.

=====