

Vain hintako ratkaisee? Kestävän kehityksen huomioiminen julkisissa ateriahankeissa

Jonna Skinnari
Pro Gradu –tutkielma
Taloustieteen laitos
Helsingin yliopisto

SISÄLLYSLUETTELO

	Sivu
1. JOHDANTO.....	5
1.1. Tutkimuksen taustaa.....	6
1.2. Keskeiset käsitteet tutkimuksessa	7
1.3. Tutkimuksen tavoitteet ja tutkimuskysymykset.....	11
1.4. Tutkimuksen teoreettinen viitekehys, hypoteesit ja rajaukset.....	11
2. JULKISET ATERIAPALVELUT JA KESTÄVYYS.....	13
2.1. Aterian kytkennät kestävyYTEEN	14
2.2. Ateria ekologisena valintana	16
2.3. Ateria kulttuurisena valintana	17
2.4. Ateria terveellisenä ja turvallisenä valintana.....	17
2.5. Ateria taloudellisena valintana	18
3. JULKISIA ATERIAHANKINTOJA KOSKEVA LAINSÄÄDÄNTÖ	21
3.1. Kynnysarvo julkisissa ateriahankinnoissa.....	22
3.2. Tarjouskilpailun eteneminen	23
3.3. Paikallisuuden sisällyttäminen tarjouspyyntöön	24
3.4. Lisätietoa kestävyYTEEN tähtäävistä julkisista hankinnoista	25
4. KESTÄVIÄ RUOKAHANKINTOJA EDISTÄVIÄ TUTKIMUKSIA JA TOIMINTAOHJELMIA	26
4.1. Aiemmat tutkimukset	27
4.2. Meneillään olevia tutkimuksia ja hankkeita.....	28
5. TUTKIMUSAINEISTO JA MENETELMÄT	30
5.1. Aineiston kerääminen Webropol-kyselyn avulla	30
5.2. Kuntien luokittelu maaseututyypeittäin.....	32
5.3. Taustatietoa tutkituista kunnista.....	35
5.4. Kyselytutkimuksessa käytetyt analyysimenetelmät	36
5.4.1 Kvantitatiivinen analysointi	36
5.4.2 Kvalitatiivinen analysointi	37
6. TUTKIMUSTULOKSET	38
6.1. Ateriahankintojen kilpailuskriteerit ja niiden painotus	38
6.2. Elintarvikeryhmien kilpailuttaminen.....	39
6.3. Julkisten ruokapalvelujen kehittämistyö	41
6.3.1 Ruokalistan laadintaperusteet.....	41
6.3.2 Erikoistuotteiden käyttö julkisissa ruokapalveluissa	44
6.3.3 Ruokapalvelujen kehitystyö.....	45
6.4. Julkiseen ruokapalveluun liittyvä viestintä	47
6.4.1 Sidosryhmien välinen tiedonvaihto.....	47
6.4.2 Julkisen ruokapalvelun asiakkaihin kohdistuva viestintä	49
6.4.3 Asiakaspalautteen kartoittaminen	51
6.5. Kestävän kehityksen toteutuminen.....	51

7. TULOSEN TARKASTELU JA JOHTOPÄÄTÖKSET	54
7.1. Elintarvikeryhmien kilpailuttaminen.....	54
7.2. Ateriapalvelujen kehitystyö.....	55
7.3. Julkisten ateriapalvelujen viestintä.....	58
7.4. Päätelmät	58
LÄHDELUETTELO	60
LIITE 1	65
LIITE 2	67
LIITE 3	74
LIITE 4	75

Tiedekunta/Osasto Fakultet/Sektion – Faculty Maatalous-metsätieteellinen tiedekunta		Laitos Institution – Department Taloustieteen laitos	
Tekijä/Författare – Author Jonna Skinnari			
Työn nimi Arbetets titel – Title Vain hintako ratkaisee? Kestävän kehityksen huomioiminen julkisissa ateriahankinnoissa			
Oppiaine Läroämne – Subject Maatalousekonomia			
Työn laji Arbetets art – Level Pro gradu -tutkielma		Aika Datum – Month and year 19.01.2010	
Sivumäärä Sidoantal – Number of pages			
Tiivistelmä Referat – Abstract <p>Julkisilla ateriahankinnoilla on merkittävä asema suomalaisessa yhteiskunnassa. Julkisessa ruokahuollossa painotetaan erityisesti terveellisyttä ja ravitsemusta. Julkisten ateriahankintojen kautta voidaan edistää terveellisiä ruokatottumuksia ja vähentää terveydenhuollon kustannuksia. Ruokailutottumuksilla voidaan vaikuttaa myös kestävään kehitykseen.</p> <p>Tutkimuksen tavoitteena oli selvittää kestävän kehityksen toteutumista julkisissa ateriahankinnoissa. Erityisesti huomiota kiinnitettiin kilpailutuksen toteutumiseen kestävän kehityksen näkökulmasta ja hinnan merkityksen analysointiin julkisissa ateriahankinnoissa. Sen lisäksi kartoitettiin informaation toimivuutta ruokahuollossa.</p> <p>Tämän tutkimuksessa käytetty aineisto perustuu loppukesällä 2008 tehtyyn kyselyyn, joka osoitettiin kuntien ruokapalveluista vastaaville henkilöille. Kysely lähetettiin kaikkiin Suomen kuntiin. Vastauksia saatiin 115 kunnasta, joten vastausprosentiksi muodostui 28. Vastauksista koottiin numeeriset perustiedot ja tuloksia tarkasteltiin prosentuaalisen jakauman perusteella. Kunnat jaoteltiin käyttämällä Tilastokeskuksen neljän kuntatyyppin luokittelua: harvaan asuttu maaseutu, ydinmaaseutu, kaupunkien läheinen maaseutu ja kaupunki. Kuntatyyppivertailussa hyödynnettiin ei-parametrista varianssianalyysiä.</p> <p>Tutkimustulosten mukaan hinnalla oli keskeinen rooli julkisissa ateriahankinnoissa sekä kilpailuskriteerinä että ateriapalvelujen suunnittelutyössä kaikissa kuntatyypeissä. Nykyajan palveluyhteiskunnassa tavoitellaan tehokkuutta ja taloudellisuutta, mikä on johtanut siihen, että myös julkisissa ateriahankinnoissa suositaan nopeasti ja helposti saatavia massatuotteita. Elintason nousun myötä ruoan saatavuus on lähes kaikille suomalaisille itsestään selvä, mutta ruoan tuotanto ja sen alkuperä ovat jääneet kuluttajille etäisiksi. Tutkimustulokset osoittivat, että julkisten aterioiden taustoista kerrotaan kuluttajille varsin vähän, vaikka tämä olisi edullinen tapa nostaa julkisen ruokahuollon kestävyttä.</p>			
Avainsanat – Nyckelord – Keywords Kestävä kehitys, julkiset hankinnat, lähiruoka, hankintalaki.			
Säilytyspaikka – Förvaringställe – Where deposited			
Muita tietoja – Övriga uppgifter – Additional information			

1. JOHDANTO

Yhteiskunnassa tavoitellaan nykyisin korostuneesti tehokkuutta ja taloudellisuutta, jonka vuoksi monissa kunnissa pyritään säästämään myös ruokapalvelumenoissa. Samalla elintarvikekaupan kansainvälistyminen ja valmisruokien kulutuksen jatkuva kasvu ovat hämärtäneet käsitystä ruoan alkuperästä. Myös ihmisen ja luonnon tasapainoinen vuorovaikutus on hämärtymässä. Tämän päivän kuluttajat eivät tiedä, minkälainen yhteys ruoalla on maatalouteen, kulttuuriin, maisemaan ja ympäristöön, koska siteet maaseutuun ja maatalouteen ovat löyhtyneet. Ravitsemuksen yhteiskunnallinen ja kansantaloudellinen merkitys unohtuu poliittisilta päättäjiltäkin, kun haetaan kustannussäästöjä.

Kestävä ruokahuolto ei kuitenkaan ole ainoastaan taloudellinen kysymys, vaan se tarkoittaa myös ravitsemuksellisesti täysipainoista ja hygieeniseltä laadultaan moitteetonta ruokaa (Risku-Norja ym. 2010, s. 4). Myös ruokaturva tulee huomioida sekä kansallisesti että kansainvälisesti. Kestävässä ruokahuollossa elintarvikkeita on kohtuuhintaan kaikkien saatavilla, ja tuottajien tulee saada niistä oikeudenmukainen korvaus. Samalla tulee huomioida myös tuotantoeläinten, elintarvikeketjun työntekijöiden ja ympäristön hyvinvointia koskevat eettiset normit. Ruokakulttuuriin liittyvät tekijät, kuten oman alueen ruokaperinteet, lähellä tuotetut raaka-aineet ja kausituotteiden hyödyntäminen ovat keskeisessä roolissa kestävässä ruokahuollossa.

Maailmankaupan vapauttamista ajavat tahot pyrkivät ohjaamaan tuotantotehtäviä siten, että eri maissa asuvat ihmiset erikoistuisivat siihen, mitä he osaavat parhaiten ja missä he ovat tehokkaimpia. Suomelle ei näin ollen välttämättä lankeaisi lainkaan osuutta ruoan tuottamisessa. Maa- ja metsätalousministeri Sirkka-Liisa Anttilan tavoitteena on kuitenkin rakentaa yhteistä tahtoa toteuttaa ruokastrategiaa, joka turvaisi oman elintarviketuotannon vielä vuonna 2020 (Vainio 2009b).

Tässä tutkimuksessa keskitytään lakisääteisiin julkisiin ruokapalveluihin, jotka kustannetaan julkisin varoin. Vuonna 2002 kuntien elintarvikehankinnat olivat 269 miljoonaa euroa ja yhteenlasketut valtion ja kunnan elintarvikemarkkinat 1,3 miljardia euroa (Työppönen 2004). Vuonna 2007 lakisääteinen julkinen ruokapalvelu tarjosi Suomessa 431 miljoonaa ateriaa (HORECA 2007); se oli yli puolet kaikista kodin ulkopuolella syötävistä aterioista. Väestöstä noin kolmasosa käyttää julkisia ruokapalveluja päivittäin, ja useimmat kansalaiset ovat niiden piirissä jossakin elämänsä vaiheessa. Suomessa julkisin varoin rahoitettu kouluruoka on saanut positiivista julkisuutta kansainvälisestikin. Pääperiaatteena julkisissa ruokahankinnoissa on avoimuus, tasapuolisuus, ehdokkaiden ja tarjoajien syrjimätön kohdelu sekä julkisuus (Kuntaliitto 2007). Kun hankintayksikkö hankkii elintarvikkeita, sen on käytettävä hyväksi olemassa olevat kilpailutusmahdollisuudet.

Euroopan unionissa ympäristöystävällisten julkisten hankintojen osuus bruttokansantuotteesta on 16 %. Tavoitteena on, että vuoteen 2010 mennessä puolet julkisista hankinnoista

olisi ”vihreitä”. Samalla pyritään lisäämään innovaatioita teknologiassa, tuotteissa ja palveluissa, parantamaan pk-yritysten asemaa julkisten hankintojen markkinoilla sekä kehittämään eurooppalaisia julkishankintaverkostoja (Keha-toimintaohjelma 2007). Elintarvikemarkkinoilla vaikutusmahdollisuudet kuluttajien markkinakäyttäytymiseen ovat suhteellisen pienet. Sen sijaan markkinainstituutioihin ja sen kautta markkinoiden rakenteeseen voidaan vaikuttaa. Lisäksi yhteiskunta voi vaikuttaa kilpailutuspolitiikkaan ja sen tulkin-toihin sekä julkisiin hankintoihin (Maatalouspolitiikan vaihtoehdot 2007).

Kestävä kehitys on Johannesburgin 2002 huippukokouksen yhteydessä esitetyn määritelmän mukaisesti maailmanlaajuisesti, alueellisesti ja paikallisesti tapahtuvaa jatkuvaa ja yhteiskunnallista muutosta, jonka päämääränä on turvata nykyisille ja tuleville sukupolville hyvät elämisen mahdollisuudet. Kestävä kehitys edellyttää taloudellisten, sosiaalisten ja ympäristötekijöiden yhteistä huomioonottamista.

1.1. Tutkimuksen taustaa

Tämä työ on osa MTT:n (Maa- ja elintarviketalouden tutkimuskeskus) käynnistämää laajaa hankekokonaisuutta Maaseutu, kestävä kehitys ja julkiset ruokahankinnat. Siinä tarkastellaan kokonaisvaltaisesti julkisten ruokapalvelujen merkitystä maaseutuyritysten toiminnan, kuntastrategian, koko aluetalouden sekä kestävä kehityksen viestinnän ja ruokakasvatuksen kannalta. Hanke toteutetaan yhteistyössä Oulun ja Helsingin yliopistojen kanssa. Hankekoordinoinnin vastuuhenkilönä toimii professori Sirpa Kurppa (MTT).

Hanke sisältää neljä osatutkimusta (kuva 1), joista keskeisin on tässä yhteydessä Julkiset ruokahankinnat kestävä kehityksen ajattelun ja suomalaisen ruokakulttuurin edistäjänä (PubCat). Osahanke liittyy kiinteästi Suomen Akatemian rahoittamaan tutkimukseen, jossa huomio on kestävä kehityksen kasvatuksessa, ja jonka tavoite on edistää suomalaista ruokakulttuuria ja lisätä kotimaisen ruoan arvostusta.

<p>Osahanke 1. PUPCAT: Julkiset ruokahankinnat kestävän kehityksen ajattelun ja suomalaisen ruokakulttuurin edistäjänä</p>
<p>Osahanke 2. KEKEALTY: Kestävää kehitystä edistävien julkisten ruokahankintojen aluetaloudelliset ja yhteiskunnalliset edellytykset sekä ympäristövaikutukset</p>
<p>Osahanke 3. MONTY: Maaseutuyritysten monitoimisuus ja ympäristösuoriutuminen julkisten hankintojen vaikutuspiirissä</p>
<p>Osahanke 4. KEKEKUPO: Analyysi ja arviointi kestävien julkisten hankintojen merkityksestä osana kuntastrategiaa ja kunnan maaseutualueiden kehityksessä</p>

Kuva 1. MTT:n käynnistämä hankekokonaisuus: Maaseutu, kestävä kehitys ja julkiset ruokahankinnat.

Monitieteellisessä osahankkeessa tarkastellaan kuntien julkisia ruokapalveluja ja selvitetään niiden taustalla vaikuttavia tekijöitä. Tässä pro gradussa hyödynnetään kyseisessä osahankkeessa käytettyä kyselytutkimusta, joka on lähetetty Webropol-kyselynä kaikille Suomen kuntien julkisista ruokahankinnoista vastaaville virkamiehille (PubCat eli Public Catering) syyskuussa 2008. Osahankkeen vastuhenkilönä toimii FL Helmi Risku-Norja.

1.2. Keskeiset käsitteet tutkimuksessa

Kestävä kehitys (Sustainable Development, SD) on käsite, jossa yhdistyy ympäristön, yhteisön, kulttuurin ja taloudellisuuden ulottuvuudet (Bruntland 1988). Laaja kestävä kehityksen ohjelmakokonaisuus hyväksyttiin YK:n ympäristö- ja kehityskokouksessa Rio de Janeirossa vuonna 1992 (YK 2005). Rion sitoumusten toimeenpanon päävastuu osoitettiin kansallisille hallituksille, jotka velvoitettiin tekemään kansallisesta politiikasta osallistuvaa ja avointa. Johannesburgin huippukokouksessa 2002 arvioitiin Rion konferenssin tavoitteiden toimeenpanoa ja etsittiin samalla ratkaisuja kestävä kehityksen suuriin tulevaisuuden haasteisiin. YK:n pääsihteeri määritteli kokouksen tavoitteet 10 pääkohdassa:

- globalisaatio kestävän kehityksen palveluksessa
- köyhyyden poistaminen ja kestävät elinkeinot
- kestävämmien tuotanto- ja kulutustottumusten muuttaminen
- kestävä kehitys terveystavoitteiden välineenä
- energian saatavuus ja sen tehokas käyttö
- ekosysteemien ja biodiversiteetin hallinta
- maailman vesivarojen hallinta
- rahoitus ja teknologian siirto
- kestävän kehityksen aloitteet Afrikkaa varten
- kestävän kehityksen kansainvälisen hallinnon vahvistaminen (UM 2002)

Johannesburg 2002 –valmistelukomitea edellytti seminaareissaan, että Suomen tulee toimia aktiivisesti luonnonvarojen kestävän käytön edistämiseksi ja tietoyhteiskunnan roolissaan. (UM 2002). Suomen tuorein, vuonna 2006 hyväksytty kestävän kehityksen kansallinen strategia edellyttää ekologisten, taloudellisten, sosiaalisten ja kulttuuristen näkökohtien huomioonottamista yhteiskuntamme kehittämisessä (YM 2008).

Suomalaisessa keskustelussa *paikallista ruokaa* kutsutaan usein *lähiruoaksi* (Mononen ja Silvasti 2006, s. 115). Lähiruoka on Maa- ja metsätalousministeriön lähiruokatyöryhmän määritelmän (2000) mukaan ruoantuotantoa ja kulutusta, joka hyödyntää oman alueensa raaka-aineita ja tuotantopanoksia edistäen oman alueensa taloutta ja työllisyyttä. Lähiruokaa tulisi määritellä siten, että tarkasteluun sisällytetään sekä ruoan tuotantoalueet maaseudulla että ruoankulutuskeskittymät kaupungeissa. Lähiruoka ei ole etäisyyden suhteen kiinteästi määriteltävissä, vaan se vaihtelee tapauskohtaisesti. Esimerkiksi Helsingin seudulla lähiruoan tuotantoalue ulottuu paljon laajemmalle kuin vaikkapa Rovaniemellä (Risku-Norja ym. 2008).

Lähiruoka ja paikallinen ruoka termeinä aiheuttavat sekaannusta, sillä niitä käytetään usein toistensa synonyymeinä. Paikallinen ruoka voi olla jokin gourmet-erikoisuus, jota kuljetaan ympäri maailmaa, esimerkiksi Parman kinkku tai Lapin poro ja puikulaperunat. Kun puikuloita ja poroa syödään Lapissa, se on myös lähiruokaa. Tässä yhteydessä lähiruolla tarkoitetaan nimenomaan peruselintarvikkeita. Silloin sen piiriin kuuluvat sekä tuotantoalueet että se kulutuskeskittymä, joka on kyseisestä alueesta riippuvainen.

Luomu- ja lähiruolla nähdään usein olevan paljon yhtäläisyyksiä (Paananen ja Forsman-Hugg 2005). Ne kuitenkin poikkeavat toisistaan niin käsitteinä kuin ilmiöinäkin. Luomuruoka määritetty kansallisissa ja kansainvälisissä laeissa säädellyn tuotantotavan mukaan (IFOAM 2008). Luonnonmukainen tuotanto korostaa paikallisten luonnonvarojen käyttöä ja tuottajien ja kuluttajien yhteyttä, joten luomulla on lähtökohtaisesti oma näkemyksensä

paikallisuuteen. Luomuruoka on usein paikallista ruokaa, mutta se voi yhtä hyvin olla osa kansainvälistä ruokaketjua (Risku-Norja ym. 2010, s. 10).

Julkisissa ruokahankinnoissa erikoistuotteiden, kuten *reilun kaupan* tai nimisuojuuttujen elintarvikkeiden, käyttö on ainakin toistaiseksi vähäistä. Reilun kaupan merkkijärjestelmä on luotu parantamaan kehitysmaiden pienviljelijöiden ja suurtilojen työntekijöiden asemaa kansainvälisessä kaupankäynnissä. Järjestö ilmoittaa internet-sivuillaan noudattavansa seuraavia periaatteita:

- kehitysmaiden pienviljelijät saavat tuotteestaan vähintään Reilun kaupan takuuhinnan, joka kattaa kestävän tuotannon kustannukset.
- tilojen työntekijät saavat vähintään lain edellyttämää palkkaa, asialliset työolot ja oikeuden liittyä ammattiyhdistyksiin.
- kaikkien tuotteiden alkuperä tiedetään.
- osa Reilun kaupan lisätuloista käytetään yhteisöä hyödyttäviin hankkeisiin.
- lapsityövoiman hyväksikäyttö on kielletty.
- tuotannossa noudatetaan tiukkoja ympäristömääräyksiä (Reilun kaupan internet-sivut 2009).

Nimisuojuutatut tuotteet perustuvat Euroopan unionin suojausjärjestelmään, joka luotiin vuonna 1992. Sen tarkoituksena on suojata elintarvikkeita ja maataloustuotteita vakiintuneen nimen väärinkäytöltä ja edullisimmilta väärennöksiltä. Tämä suojaus koskee sellaisia tuotteita, jotka ovat valmistettu tai tuotettu perinteisesti tietyllä alueella tai tietyllä valmistusmenetelmällä. Suojausjärjestelmiä on kolme: suojattu alkuperänimitys, suojattu maantieteellinen merkintä sekä aito perinteinen tuote (Maaseutupolitiikan yhteistyöryhmä 2000, s. 5).

Lakisäätöinen julkinen ruokahuolto on paljon vartijana, sillä sen piirissä on jokainen suomalainen ainakin jossain elämänsä vaiheessa. Julkisessa ruokahuollossa painotetaan erityisesti terveellisyyttä ja ravitsemusta (Eerola ym. 2004, Seppälä ym. 2004, STM 2004, SIT-RA 2007). Vaikka julkisen sektorin ruokapalveluja on viime vuosina ulkoistettu, kunnat tai valtio tuottavat niistä edelleenkin 83 % (HORECA 2007). Julkinen ruokapalvelu käyttää merkittävän määrän elintarvikkeita. Näin ollen sen hankinnoilla on suora vaikutus väestön kokonaiskulutukseen, ja lisäksi se ohjaa ihmisten kulutuskäyttäytymistä esimerkin kautta (Risku-Norja 2009).

Julkiset hankinnat ovat tavaroiden, palveluiden ja rakennusurakoiden hankintoja, joita valtio, kunnat, kuntayhtymät, valtion liikelaitokset ja muut hankintalainsäädännössä määritelty hankintayksiköt tekevät oman organisaationsa ulkopuolelta. Suomessa hankintayksikön on noudatettava hankinnoissaan kansallista lainsäädäntöä ja EY:n direktiivejä. Lisäksi hankintoja ohjaavat Maailman kauppajärjestön (WTO:n) julkisia hankintoja koskeva ns.

GPA-sopimus (Government Procurement Agreement), jonka mukaan sopijamaat avaavat tietyn kynnsarvon ylittävät julkiset hankinnat toisista sopijamaista tuleville tarjoajille ja takaavat näille yhtenevän kohtelun kuin kotimaisille toimittajilleen. Euroopan unionin lisäksi sopimuksen ovat solmineet mm. Yhdysvallat, Kanada ja Japani (Kuntaliiton ja työ- ja elinkeinoministeriön yhteiset julkisten hankintojen neuvontasivut 2009).

Hankintalaki: Julkiset ruokahankinnat ovat sidottuja Euroopan unionin lainsäädäntöön, joka määrittää ruokahankintojen perusteita tavaroiden ja palvelujen vapaaseen liikkuvuuteen liittyvien tavoitteidensa kautta. Tärkein yksittäinen hankintoihin vaikuttava tekijä on velvollisuus tarjousten kilpailuttamiseen. (Kuntaliiton ja työ- ja elinkeinoministeriön yhteiset julkisten hankintojen neuvontasivut). Voimassa oleva laki julkisista hankinnoista (348/2007) on astunut voimaan 1.6.2007. Laissa määritettävissä periaatteissa sanotaan, että hankintayksiköiden on pyrittävä järjestämään hankintatoimintansa siten, että hankinnat voidaan toteuttaa mahdollisimman taloudellisesti ja suunnitelmallisesti sekä mahdollisimman tarkoituksenmukaisina kokonaisuuksina ympäristönäkökulmat huomioon ottaen (Laki julkisista hankinnoista 2007).

Kuntatyypit: Kuntien luokittelu voidaan suorittaa eri tavoin. Tässä tutkimuksessa käytetään Malisen ym. (2006) kuntatyypiluokittelua: 1) harvaan asuttu maaseutu, 2) ydinmaaseutu, 3) kaupunkien läheinen maaseutu ja 4) kaupungit. Kaupungit erotetaan kuntajoukosta kaupunkimaisuutta kuvaavien piirteiden perusteella ja kaupunkien läheinen maaseutu ominaisuuksilla, jotka mittaavat alueen riippuvuutta kaupunkikeskuksista. Ydinmaaseutu ja harvaan asuttu maaseutu erotetaan monimuuttuja-analyysin avulla, jossa muuttujista muodostetaan ydinmaaseutu – harvaan asuttu maaseutujatkumo sekä vahvaa maaseutumaisuutta edustavien että syrjäisyyttä ja harvaa asutusta mittaavien 10 eri muuttujan avulla. Rajanvetoa harvaan asutun maaseudun ja ydinmaaseudun välillä selkeytetään lisäksi pisteyttämällä kunnat mainittujen 10 muuttujan saamien arvojen mukaan. Kuntatyypit voidaan kuitenkin luokitella myös väkiluvun perusteella.

Hankintarengas on tuottajien tai kuluttajien yhteinen esimerkiksi osuustoiminnallinen hankintayksikkö (Helin 2009). Tässä yhteydessä siihen liitetään myös kaikki ne vastaukset, jotka viittaavat yhteiseen kilpailutukseen myös seutukuntatasolla.

Ruokajärjestelmä käsittää sekä toimijat että aine- ja rahavirrat. Ruokajärjestelmä kattaa alkutuotannon, jalostuksen, kuljetukset toimitusketjun eri vaiheissa, ruoankulutuksen sekä jätteenkäsittelyn. Ruokajärjestelmään kuuluvat myös se maantieteellinen alue ja sen luonnonvarat, jossa peruselintarvikkeet tuotetaan (Helenius ym. 2007).

AROMI-ohjelma on Logican luoma ruokapalveluiden tiedonhallinnan kokonaisratkaisu ammattikeittiöille. Ohjelmisto kattaa ruokatuotannon, varasto- ja ostotoimintojen, ruokapalvelumyynnin ja omavalvonnan toimintoketjut. Se on moduulirakenteinen järjestelmä, jossa kertaalleen tallennettuja tietoja hyödynnetään ohjelmiston kaikissa toiminnoissa.

Esimerkiksi Suomen varuskunnat ottivat käyttöön Aromi-ohjelman ja ruokalistat ovat nyt yhteiset kaikissa varuskunnissa. Koska elintarvikkeiden volyymit ja hinnat on neuvoteltu maanlaajuisesti tavarantoimittajien kanssa, järjestelmä ohjaa muonituskeskukset tekemään hankinnat sovituilta toimittajilta (Jaakola 2009).

1.3. Tutkimuksen tavoitteet ja tutkimuskysymykset

Tutkimuksen tavoitteena on selvittää, miten kestävä kehitys toteutuu kuntien julkisissa ruokahankinnoissa. Tarkastelussa kiinnitetään huomiota erityisesti siihen, mitkä seikat vaikuttavat kilpailutuksen lopputulokseen ja ruokahankinnoista vastaavien virkamiesten valintoihin. Tutkimuksessa selvitetään elintarvikkeiden kilpailutuksen toteutumista eri elintarvikeryhmissä ja eri kunnissa. Lisäksi syvennetään tietoa julkisten ruoan tarjoajien toiminnasta sekä haetaan mahdollisia kuntatyyppeihin liittyviä yhteneväisyyksiä oman maakunnan elintarviketuotannon hyödyntämisessä.

Tutkimuksen pääkysymykset ovat:

- 1) Elintarvikkeiden kestävä kehityksen huomioon ottava kilpailuttaminen julkisissa ateriahankeissa kuntatyypeittäin
- 2) Ateriahankintojen hinnan merkitys kuntatyypeittäin
- 3) Ateriapalvelujen kehittämistyön keskeiset tekijät
- 4) Kestävän kehityksen mukainen informaatio julkisissa ateriahankinnoissa

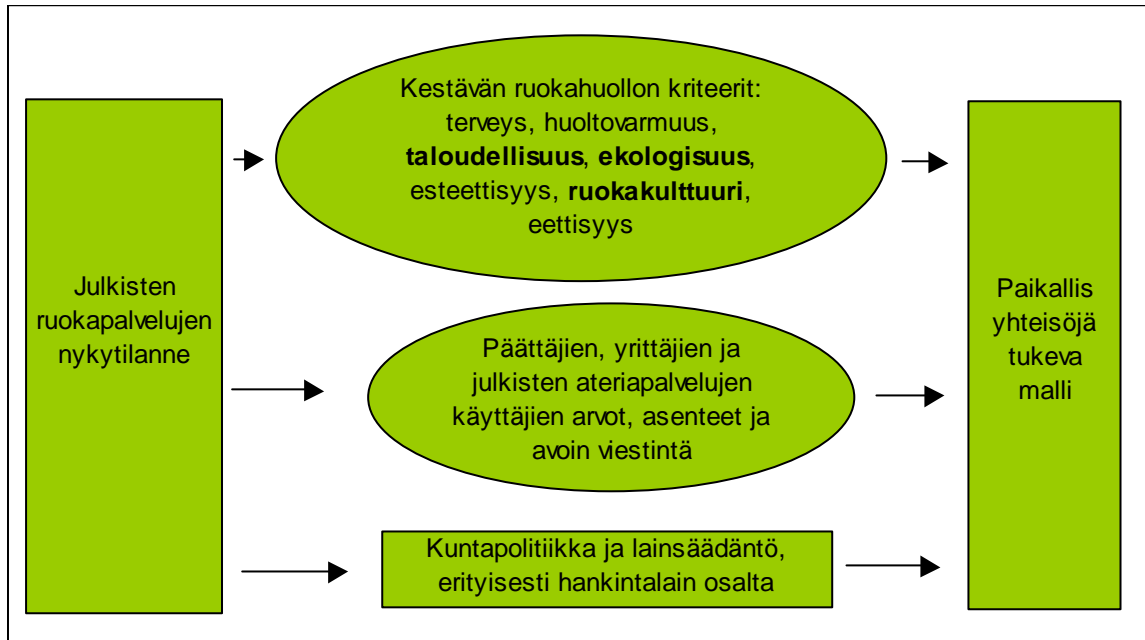
1.4. Tutkimuksen teoreettinen viitekehys, hypoteesit ja rajaukset

Tieteen päämäärien saavuttamisessa keskeinen sija on tieteellisillä teorioilla, jotka tekevät mahdolliseksi toisaalta ilmiöiden selittämisen ja ymmärtämisen ja toisaalta niiden ennustamisen ja mahdollisuuden vaikuttaa niihin (Niiniluoto 1980, s. 192-193).

Tutkimuksen viitekehysten avulla (kuva 2) kuvataan tutkittavaa ongelmaa ja siihen liittyviä tekijöitä. Julkisten ruokapalvelujen hankintojen kehittämistyössä kiinnitetään huomiota kuvan 2 tavalla kaikkiin kestävä kehityksen elementteihin. Tämä edellyttää yhteistyötä koko elintarvikeketjun kanssa. Viitekehyksessä on tummennettuina ne kestävä kehityksen osa-alueet, jotka ovat keskeisimpiä tässä tutkimuksessa. Talouden ja ruokakulttuurin ohkeen on nostettu myös ekologisuus, koska ympäristön merkitys kasvaa päivä päivältä. Myös yhteiskunnan taholta annetut pelisäännöt, kuten hankintalaki, lisäävät toimintaympäristön luomia haasteita.

Hypoteesina tässä työssä on: kestävä kehitys toteutuu julkisissa ruokahankinnoissa. Toteutuessaan tämä tarkoittaa sitä, että kaikki kestävä kehityksen elementit, ympäristön, yhteis-

sön, kulttuurin ja taloudellisuuden ulottuvuudet otetaan huomioon julkisissa ruokahankinnoissa.



Kuva 2. Tutkimuksen viitekehys.

2. JULKISET ATERIAPALVELUT JA KESTÄVYYS

Julkisilla ateriapalveluilla on merkittävä asema suomalaisten ravitsemuksessa, koska sen piirissä on käytännöllisesti katsoen jokainen suomalainen jossain elämän vaiheessa. Vuonna 2007 Suomessa toimi 5 002 julkista keittiötä, jossa ruoka valmistetaan perinteisesti. Julkisten suurkeittiöiden lukumäärä on ollut laskussa 2000-luvulla (taulukko 1). Tämän lisäksi vuonna 2007 julkisella puolella oli 4 213 kuumennuskeittiötä, joissa valmiina tuotu ruoka ainoastaan kuumennetaan (HORECA 2007).

Taulukko 1. Suurkeittiöiden lukumäärän kehitys ja muutos toimialoittain (Tietohaarukka 2008).

	2002 Kpl	2005 Kpl	2006 Kpl	2007 Kpl
Kahvilat ja ravintolat	11395	11129	10932	10908
Muutos-%		-2,3	-1,8	-0,2
Henkilöstöravintolat	1639	1533	1520	1489
Muutos-%		-6,5	-0,8	-2,0
Julkiset keittiöt	5984	5554	5191	5002
Muutos-%		-7,2	-6,5	-3,6
Yhteensä	19018	18216	17643	17399
Muutos-%		-4,2	-3,1	-1,4

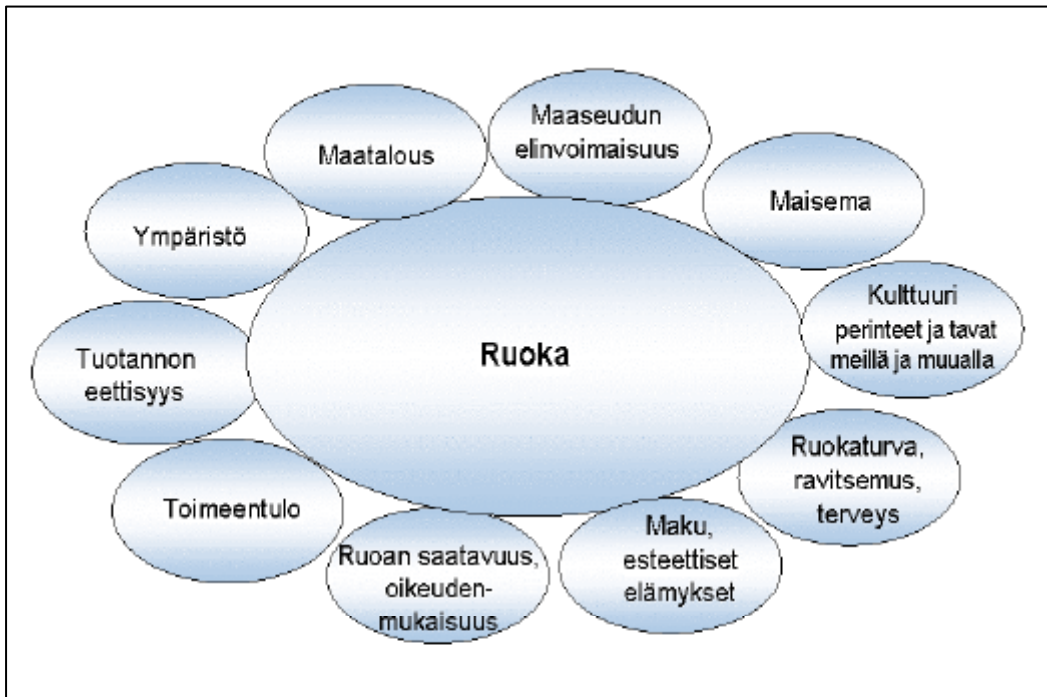
Julkisissa ruokapalveluissa valmistettiin vuonna 2007 yhteensä 431 miljoonaa ruokaannosta. Julkisissa keittiöissä valmistettujen annosten määrä on ollut noususuuntainen ajalla 2002 - 2007, vaikka yksiköiden määrä on laskenut (taulukko 2, Syyrakki 2009). Muutoksen selittänee keittiöyksiköiden yksikkökoon kasvu sekä tehokkaat työtavat ja tulostavoitteet.

Taulukko 2. Suurkeittiöiden annosmäärät toimialoittain (Tietohaarukka 2008).

Miljoonaa annosta	2002 Kpl	2005 Kpl	2006 Kpl	2007 Kpl
Kahvilat ja ravintolat	272	285	294	305
Muutos-%		4,8	3,2	3,7
Henkilöstöravintolat	62	60	61	61
Muutos-%		-3,2	1,7	0,0
Julkiset keittiöt	420	424	427	431
Muutos-%		1,0	0,7	0,9
Yhteensä	754	769	782	797
Muutos-%		2,0	1,7	1,9

2.1. Aterian kytkennät kestävyteen

Ateria on ihmiselle fysiologinen välttämättömyys, jonka lisäksi sillä on myös yhteisöllinen ja taloudellinen merkitys. Aterialla on myös monia muita kytkentöjä, kuten maaseudun elinvoimaisuus, tuotannon eettisyys ja ruokaturva, jotka edustavat kestäväen kehityksen ulottuvuuksia. Julkisissa ateriahankinnoissa kestäväen kehityksen toteutuminen edellyttää pitkälle tulevaisuuteen tähtäävää ajattelua päätöksenteossa (kuva 3).



Kuva 3. Aterian monet kytkennät (Risku-Norja 2008).

Kestävässä ruokahuollossa otetaan huomioon seuraavat ulottuvuudet:

- (1) Aterian terveellisyys ja turvallisuus; tuotteiden tulee olla ravitsemuksellisesti hyviä ja hygieenisen laadun suhteen moitteettomia.
- (2) Kulutuksen oikeudenmukaisuus ja huoltovarmuus; tuotteita on saatavilla ja perusruokaturva on taattu kansallisesti ja kansainvälisesti.
- (3) Taloudellinen toteutettavuus; tuottajat saavat kohtuullinen korvauksen ja perusruoka on kohtuuhintaan kaikkien ulottuvilla.
- (4) Aterian kulttuurisuus ja omaleimaisuus; aterioiden perustana ovat kotimaiset ja lähellä tuotetut raaka-aineet, ja niissä heijastuvat sekä vuodenaikojen vaihtelu että oman alueen ruokaperinteet.
- (5) Eettisyys; tuotanto täyttää eettiset normit koskien sekä työntekijöiden, tuotantoeläinten ja ympäristön hyvinvointia.
- (6) Ekologinen kestävyys; tuotannon luonnonvaraperusta on turvattu ja ympäristökuormitus on hallinnassa.

- (7) Esteettisyys; ruoka on maukasta, ateriakokonaisuudet suunnitellaan niin että väri-, tuoksu- ja makumaailma sopivat yhteen ja se nautitaan kiireettä miellyttävässä ympäristössä (Helenius 2003, Risku-Norja 2008).

Tämän luvun seuraavissa kohdissa käydään läpikäytyä kestävän ateriapalvelun elementit, jotka ovat tämän tutkimuksen kannalta kaikkein keskeisimpiä eli perustuvat tekijän subjektiivisiin valintoihin.

2.2. Ateria ekologisena valintana

Elintarvikeketjuun tutustuminen avaa ruoan merkitystä ekologisen kestävyuden kannalta. Tarkastelemalla esimerkiksi viljan reittiä pellolta pöytään huomataan viljatilojen suojakais-tojen merkitys ympäristön näkökulmasta (Aaltonen ja Risku-Norja 2007, s. 25). Ekologinen muutos tarvitsee idealismia, luovuutta, kriittistä analyttistä otetta, ruohon-juuritason aktiivisuutta ja institutionaalista tukea päästäkseen pitkän tähtäimen tavoitteisiinsa (Eckersley 2003, s. 186).

Kiinnostus ekologista kuluttamista kohtaan on kasvanut ympäristötaloustieteellisen tutkimuksen edetessä. Ihmisten toiminta luonnon kiertokulussa on saanut paljon peruuttamattomia vaikutuksia aikaan. Tämän vuoksi Euroopan unionissa pyritään ohjaamaan lainsäädännön avulla kulutustottumuksia kestäväan suuntaan. Samalla peräänkuulutetaan kuluttajien oikeuksia saada asianmukaista tietoa esimerkiksi geenimuunneltujen elintarvikkeiden osalta (Reisch ja Ropke 2004, s. 4-5, 175-177).

Lähirookaa pyritään usein markkinoimaan ympäristöystävällisenä vaihtoehtona lyhyeen kuljetusmatkaan vedoten. Lähellä tuotettu ruoka on ympäristöystävällisempää kuin kaukaa kuljetettu, jos ruoan tuotannon hiilijalanjäljissä ei ole eroja. Esimerkiksi kotimaisen tomaatin ja kurkun hiilijalanjälki saattaa olla talviaikaan moninkertainen verrattuna tuontituotteisiin, ellei valoa ja lämpöä ole tuotettu vihreästi (Hamilo 2009, s. 24-25). Laivarahdilla voi kuljettaa jopa toiselta puolelta maailmaa suuriakin määriä elintarvikkeita melko vähäisin ympäristökustannuksin. Esimerkiksi Uudesta-Seelannista tuodun lampaanlihan hiilijalanjäljestä kuljetusten osuus on marginaalinen (Steel 2009, s. 40-46). On kuitenkin syytä muistaa, että hiilijalanjälki on vain yksi ekologisen kestävyuden mittari (Risku-Norja ym. 2008).

Julkisen aterian ilmastovaikutuksista on kuitenkin alettu keskustella yhä enemmän, koska viime aikojen ilmastouutiset ovat olleet yhä karumpia. Toukokuussa 2009 arvostettu Massachusetts Institute Of Technology –instituutti (MIT) arvioi, että tällä menolla maailman keskilämpötila nousee arviolta 5,2 astetta nykyisestä vuoteen 2100 mennessä. Tiedetoimittaja Pasi Toiviainen on julkaissut kirjan nimeltä ”Ilmastomuutos. Nyt”. Hän kirjoittaa siinä seuraavasti: ”vuosisadan vaihteessa lämpötila on noussut 6,5 astetta ja parisataa vuotta myöhemmin yli kymmenen. Jäljellä on liskoja ja joitakin jyrksijöitä. Onko ihmisiä, sitä ei

voi arvata kukaan”. Maailman johtajat kokoontuvat joulukuussa 2009 Kööpenhaminaan miettimään, mitä tehdä ilmastonmuutoksen hidastamiseksi. Ekoanarkisti Mikko Virtanen ei odota kokoukselta suuria: ”poliittinen keskustelu on täysin pihalla tilanteesta. Kuilu vain kasvaa sen välillä, mitä tutkijat sanovat ja poliitikot haluavat” (Venesmäki 2009, s. 37-38).

2.3. Ateria kulttuurisena valintana

”Ruoan tulee olla myös kulttuurisesti omaleimaista siten, että aterioiden perustana ovat kotimaiset ja lähellä tuotetut raaka-aineet, niissä heijastuvat sekä vuodenaikojen vaihtelu että oman alueen ruokaperinteet ” (Risku-Norja ym. 2010). Yksilö oppii jo hyvin varhain sen kulttuurin tavat, jonka keskuudessa hän elää. Jokainen yhteisö päättää keskuudessaan, mikä on ravinnoksi kelpavaa ja mikä ei. Ruokakulttuurit ovat syntyneet monien eri asioiden yhteisvaikutuksesta, joita ovat ravinnon hankinta sekä ruoan valmistus- ja nauttimistavat (Finfood 2009). Siihen kuuluvat olennaisena osana myös luonnonolosuhteet, jotka määrittävät mitä alueella pystytään tuottamaan. Etenkin aikaisemmin ihminen oli tässä suhteessa täysin riippuvainen esimerkiksi ilmastotekijöistä, joten ruokakulttuurin juuret ovat vahvasti paikallisissa luonnonoloissa.

Suomen hallitus on käynnistänyt suomalaisen ruoan edistämishjelman, jonka tavoitteena on kotimaisen ruoan arvostuksen kohottaminen, ruoan laadun kehittäminen ja ravitsemuskäyttäytymisen ohjaaminen. Lisäksi ohjelmaan kuuluu eri tahojen yhteistyöllä lisätä omalla alueella tuotetun ja luomuruoan kulutusta (OPM 2008).

Julkisia hankintoja ateriapalveluihin tehtäessä tulee myös strategisella tasolla ratkaista ruoan merkitys kulttuurisena valintana. Julkisilla ruokapalveluilla on merkittävä rooli esikuvana ja edelläkävijänä erityisesti kasvatuksen parissa toimivissa ruokapalveluyksiköissä. Lähiruokaa suosimalla pidetään yllä paikallista ruokakulttuuria: ”Kun esimerkiksi vanhuk- sille sanotaan, että tämä on nyt tästä meidän järvestä kalastetusta kalasta, niin ruokakin voi maistua paremmalta” (Ronkainen 2009).

2.4. Ateria terveellisenä ja turvallisena valintana

Eettiseltä ja sosiaaliselta kannalta katsottuna julkisia ruokahankintoja nousee esille ruoan alkuperän ja laadun merkitys. Tämä näkökulma tulee huomioida sekä kulutettavan raaka- aineen tuotannossa että julkisia ateriapalveluja käyttävät yksilöinä. Sosiaalisesti ja eettisesti kestävä raaka-ainehankinnat tulee tehdä siten, että tuotantoeläinten hyvinvointi sekä ruo- kapalvelujen kuluttajien ravitsemuksellinen hyvinvointi toteutuvat (Aaltonen ja Risku- Norja 2007, s. 25). ”Hyvän ravitsemuksen yhteiskunnallinen ja kansantaloudellinen merki- tys unohtuu päättäjiltäkin, kun haetaan kustannussäästöjä” (Risku-Norja ym. 2010, s. 3).

Kestävä ruokahuolto ei kuitenkaan ole pelkästään taloudellinen kysymys, vaan se tarkoittaa myös ravitsemuksellisesti täysipainoista ja hygieeniseltä laadultaan moitteetonta ruokaa, minkä lisäksi perusruokaturva on kansallisesti ja globaalisti taattu. Tuotteita tulee olla kohtuuhintaan kaikkien saatavilla, ja tuottajien tulee saada niistä asianmukainen korvaus. Ketään ei riistetä, vaan ruoantuotanto täyttää sekä työntekijöiden ja tuotantoeläinten että ympäristön hyvinvointia koskevat eettiset normit. Tämä edellyttää, että huolehditaan tuotannon luonnonvaraperustasta, eikä kuormitus ylitä ympäristön kantokykyä (Risku-Norja ym. 2010, s.3).

Kestävyyteen kuuluu myös huoltovarmuus, jonka paras tae on mahdollisimman korkea omavaraisuusaste elintarviketuotannossa. "Omavaraisuus ei kuitenkaan kuulu ääneen lausuttuna EU:n maatalouspolitiikan tavoitteisiin. Perustamistavoitteissa puhutaan elintarvikkeiden tarjonnan turvaamisesta ja kohtuullisista kuluttajahinnoista, joten omavaraisuuden tai huoltovarmuuden ajatus on tavoitteiden taustalla" toteaa neuvotteleva virkamies Jarmo Salonen maa- ja metsätalousministeriöstä Turun Sanomien haastattelussa kesäkuussa 2008 (Setälä 2008).

Ruokaturvallisuus sisältää kolme ulottuvuutta: ruokaa tulee olla saatavilla, ruoan käyttö tulee olla vaivatonta ja sen tulee olla käyttökelpoista (Atkins ja Bowler 2001, s. 154-156). Ruokaturvallisuus laajasti käsitettynä tarkoittaa, että ruoka on tuotettu ympäristöä säästäen ja tuotantoeläinten kannalta eettisesti ja että ruoasta ei aiheudu terveystarpeita kuluttajalle. Mitä lähempänä ruoan tuotanto ja kulutus ovat, sen helpompaa on jäljittää ruoan alkuperä ja myös vaikuttaa ruoantuotannon toimintatapoihin.

2.5. Ateria taloudellisena valintana

Kestävän kehityksen ideologiaan kuuluu olennaisena myös taloudellinen ajattelu: elintarvikeketjun tulisi olla taloudellisesti kestävä kautta linjan. Taloudellista kestävyyttä tarkasteltaessa alkutuotannon osalta tulisi huomioida maatilan toiminnan kannattavuus yrityksenä ja yrittäjien toimeentulon jatkuvuus (Aaltonen ja Risku-Norja 2007, s. 25). Taloudellisen vastuun kantaminen mahdollistaa, että yritys kantaa myös sosiaalista ja ympäristövastuuta elintarvikeketjussa (Forsman-Hugg ym. 2009, s. 50).

Viime vuosina elintarvikealan keskusteluihin on noussut esimerkiksi leivän osalta hinnan jakautumisen oikeudenmukaisuus. Maa- ja metsätalousministeri Anttila aikoo selvittää perusteellisesti, miten voitot ruokaketjussa jakaantuvat. Anttilan mukaan kilpailulainsäädännön tulisi toimia niin, että ketjun kaikilla toimijoilla olisi samat oikeudet (Vainio 2009a). Taloudellisesti kestävä elintarviketalouden kannalta on tärkeää, että kaupan ja alkutuotannon tulonjakauma on rakenteellisesti kaikkia osapuolia tasavertaisesti kohteleva.

Osa kuluttajista on valmis maksamaan enemmän esimerkiksi kotimaisista kasviksista, koska niitä pidetään paremman makuisina ja niitä ostamalla on mahdollista tukea kotimaista

ruokatuotantoa. Valtaosalle ruokahankintojen tekijöistä hinta on kuitenkin merkittävin valintakriteeri (Mononen ja Silvasti 2006, 175-176).

Ruoan hankinta julkiseen ruokapalveluyksikköön on julkishallinnon strateginen valinta. Kunnissa tulisi tehdä selväksi, minkä alueen taloutta halutaan kehittää julkisin varoin toteutettavilla ruokapalveluilla (Muukka ym. 2008). ”Maa- ja elintarviketalouden rahallisen tuotoksen pienuudesta johtuen paikallisen ruoan käytöllä ei voi saada aikaan suuria kasvuvaikutuksia edes maaseutuvaltaisen kunnan taloudessa” (Seppänen ym. 2006, s.101). Oman alueen tuotteiden suosimista voidaan kuitenkin perustella esimerkiksi alueen yrittäjyyshengen luomisella. Lähiruoan tuotanto on nimittäin kannustanut tuottajia orientoitumaan maatalouden harjoittamiseen yrittäjämäisemmin, kuin perinteisessä tuotannossa (Silvasti ja Mononen 2006, s.120-121). Seuraavassa kuvassa ilmenee monitahoisia synnergiaetuja, joita voidaan saavuttaa aktiivisen yhteistyön avulla ateriahankinnoissa. Tämä edellyttää tiivistä yhteistyötä alueen tuottajien ja hankinnoista vastaavien kunnan virkamiesten välillä. (Kuva 4).



Kuva 4. Ateriapalvelujen yhteys kunnan elinvoimaisuuteen ja tasapainoiseen kehitykseen (Työppönen).

3. JULKISIA ATERIAHANKINTOJA KOSKEVA LAIN- SÄÄDÄNTÖ

Julkisissa ateriahankinnoissa tulee noudattaa julkisia hankintoja koskevaa lainsäädäntöä. Ensisijaiset oikeuslähteemme ovat eduskunnan asettamat ja voimassa olevat lait sekä presidentin määräämät asetukset, eli lyhyesti ilmaistuna kirjoitettu laki. Lisäksi valtioneuvostolla, ministeriöillä ja keskusvirastoilla on joissain tapauksissa mahdollisuus antaa lakeihin ja asetuksiin liittyviä tai niitä täydentäviä päätöksiä. Lain ehdottomuus riippuu itse laista. Yleisesti lainsäädäntö on joko pakottavaa tai tahdonvaltaista. Ensimmäiseen ryhmään kuuluvat lait ovat ehdottomia määräyksiä, joita on pakko noudattaa määrätyllä tavalla. Toiseen ryhmään taas kuuluvat lait, jotka antavat mahdollisuuden käyttää harkintaa määräyksien toteuttamisessa, määrättyjen puitteiden mukaisesti (Anias 1996, s. 5).

Suomen liittyessä Euroopan unionin jäseneksi vuonna 1995 tuli kansallisen oikeutemme rinnalle, osaksi oikeusjärjestystämme yhteisön oikeus (community law). Yhteisön oikeuden muodostavat yhteisön perustamissopimukseen sisältyvät määräykset. Kaikkia jäsenvaltioita sitovat EU:n neuvoston taikka sen valtuuttaman komission antamat päätökset sekä suppeampia kohderyhmiä, kuten esimerkiksi yksittäisiä yrityksiä koskevat päätökset. Oikeusjärjestyksessä yhteisön oikeus on etusijalla kansalliseen oikeuteemme nähden. Näiden lisäksi EU antaa direktiivejä, jotka ovat lainsäädäntöohjeita. Ne eivät itsessään ole sitovia, mutta jäsenmaat muokkaavat oman kansallisen oikeutensa niissä määriteltyjen tavoitteiden mukaisesti. Useimmissa tapauksissa direktiivit antavat vain raja-arvoja, joiden puitteissa kansallisen lainsäädännön tulee toimia. Näin ollen voimassaolevat lait voivat olla huomattavasti direktiivejä ankarampia (Anias 1996, s. 5).

Hankintalaki vuodelta 2007 luo puitteet kunnan hankintapäätöksille. Euroopan unionin julkisia hankintoja koskevien direktiivien taustalla ovat EY:n sisämarkkinoiden toimivuuteen liittyvät tavoitteet, kuten tavaroiden ja palvelujen vapaa liikkuvuus. EY:n perustamissopimuksessa on ilmaistu nämä tavoitteet. Direktiivien perusteella EU-alueen tietyn kynnyksen ylittävät julkiset hankinnat on avattu kilpailulle. EU-alueen tarjoajille on direktiiveissä taattu kansalaisuudesta riippumaton, syrjimätön ja tasapuolinen kohtelu julkisten hankintojen tarjouskilpailuissa.

30.4.2004 julkaistu hankintadirektiivi on nimeltään ”Julkisia rakennusurakoita sekä julkisia tavara- ja palveluhankintoja koskevien sopimusten tekomenettelyjen yhteensovittamisesta” annettu Euroopan Parlamentin ja Neuvoston direktiivi 2004/18/EY (ns. viranomaissektorin hankintadirektiivi). Tähän edellä mainittuun lakiin on tehty muutos vuoden 2007 maaliskuussa. Muutettujen lakien sisältö vastasi pääosin voimassaolevaa hankintalainsäädäntöä. Direktiiveistä johtuvat keskeisimmät muutokset koskivat yhteishankintayksikön asemaa, uusia kilpailuttamismenettelyjä ja ilmoituskanavia sekä tarjousten vertailuperusteiden pakollista painottamista.

Euroopan yhteisöjen tuomioistuimen oikeuskäytännöstä johtuen myös direktiivien kynnyksarvot alittavissa hankinnoissa sekä käyttöoikeussopimuksia koskevissa hankinnoissa on aiemmasta poiketen julkaistava ilmoitus. Hankintalain kansalliseksi kynnyksarvoksi päätettiin tavara- ja palveluhankinnoissa 15 000 euroa, terveydenhoito- ja sosiaalipalveluissa sekä eräissä työhallinnon koulutuspalveluissa 50 000 euroa ja rakennusurakoissa 100 000 euroa (Laki julkisista hankinnoista 2007). Kunnissa on näin ollen huomioitava kilpailulainsäädäntö, vaikkakin kunnallisten keittiöiden toiminnassa lähiruoan suosiminen voi tuoda tulevaisuudessa huomattavia kokonaistaloudellisia etuja (Mononen ja Silvasti 2006, s. 122).

Kestävässä ateriapalvelussa keskeistä on myös ruoasta aiheutuvasta jätteestä huolehtiminen. Jätelain (3.12.1993/1072) tavoite on ”tukea kestävää kehitystä edistämällä luonnonvarojen järkevää käyttöä sekä ehkäisemällä ja torjumalla jätteistä aiheutuvaa vaaraa ja haittaa terveydelle ja ympäristölle”. Lisäksi laki ohjaa, että ”kaikessa toiminnassa on mahdollisuuksien mukaan huolehdittava siitä, että jätettä syntyy mahdollisimman vähän ja ettei jätteestä aiheudu merkityksellistä haittaa tai vaikeutta jätehuollon järjestämiselle eikä vaaraa tai haittaa terveydelle tai ympäristölle”.

Euroopan unionin uusi jätedirektiivi (2008/98/EY) on astumassa voimaan viimeistään 12.12.2010. Siinä pyritään edesauttamaan jätteen synnyn ehkäisyä, uudelleenkäyttöä ja kierrätystä. Jätteen kierrätys pyritään järjestämään niin, että syntyvästä paperi-, metalli-, muovi- ja lasijätteestä kierrätettäisiin vuonna 2020 vähintään puolet ja rakennus- ja purkujätteestä vähintään 70 % (Laurila 2009).

Direktiivin avulla pyritään vahvistamaan viisiportaista hierarkiaa, jonka mukaan jätepolitiikassa on noudatettava pääpiirteissään seuraavaa tärkeysjärjestystä:

1. jätteen synnyn ehkäisy
2. valmistelu uudelleen käyttöön
3. kierrätys
4. muu hyödyntäminen esimerkiksi energiana
5. loppukäsittely (Laurila 2009)

3.1. Kynnyksarvo julkisissa ateriahankinnoissa

Julkisissa ateriayksiköissä hankinnat tavallisesti koostuvat useista yksittäisistä hankintaperusteista, jotka jäävät kynnyksarvon alle. Hankintalain 15 000 euron kynnyksarvoa sovelletaan kuntien tai valtion ruokahankinnoissa seuraavan säännön mukaan. Ennakoidun arvon laskeutumisessa käytetään suurinta maksettavaa kokonaiskorvausta ilman arvonlisäveroa. Koko-

naiskorvaukseen sisältyvät optio- ja pidennysehdot sekä hankintamenettelyn kuluessa maksettavat mahdolliset palkkiot ja maksut ehdokkaille ja tarjoajille (Häikiö 2007).

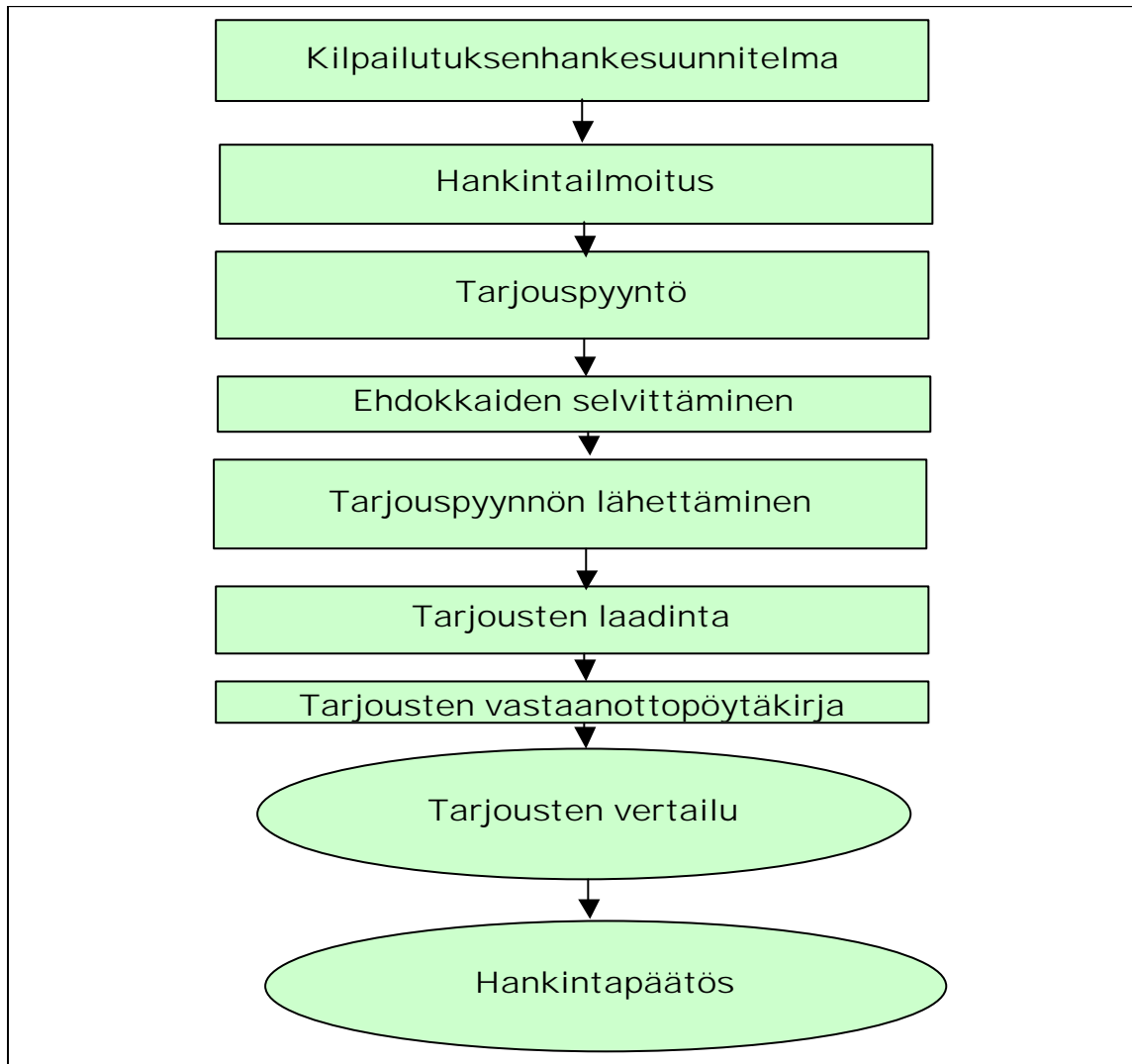
Määräaikaisten hankintasopimusten ennakoidun arvon laskemisessa on käytettävä sopimuksen voimassaolon aikaista kokonaisarvoa jäännösarvo mukaan lukien. Toistaiseksi tai määrittelemättömän ajan voimassa olevien hankintojen osalta sopimuksen ennakoidun arvon laskennassa tulee käyttää sopimuksen kuukausiarvoa kerrottuna luvulla 48, jolloin huomioiduksi tulevat neljän vuoden aikana tapahtuvat korvaukset. Määräajoin uudistettavien sopimusten osalta ennakoidun kokonaisarvon laskennassa käytetään edellisen vuoden tai tilikauden vastaavien hankintojen arvoa huomioiden ne ennakoidut muutokset, joita tulevalla sopimuskaudella on odotettavissa. Puitejärjestelyissä ennakoidun arvon laskennassa käytetään puitejärjestelyn keston ajalle suunniteltujen hankintojen enimmäisarvoa (Häikiö 2007).

3.2. Tarjouskilpailun eteneminen

Ennen tarjouspyynnön tekemistä on oltava pohdittu koko hankinnan tarpeellisuutta ja hankintamäärän sopivuutta (Laurila 2009). Etenkin ateriahankinnoissa oikeilla tilausmäärillä saadaan vähennettyä hävikin ja sitä kautta biojätteeksi joutuvan raaka-aineen määrää: ”Kun on kunnolla osattu kilpailuttaa ja ostetaan tuoretta raaka-ainetta, ruoka on usein maittavampaa ja sen hävikki on pienempää (Ronkainen 2009).”

Tarjouspyyntö tulee suunnitella huolellisesti, koska se määrää varsin pitkälle julkisen hankinnan lopputuloksen. Ympäristönäkökohdat voidaan ottaa huomioon teknisissä eritelmissä, tarjoajan teknillisessä kelpoisuudessa, vaihtoehtoissa, sopimusehdoissa sekä kokonaistaloudellisen edullisuuden arviointiperusteissa. Kysymyksinä tässä yhteydessä ovat muun muassa, millaisia ympäristövaatimuksia hankinnoille asetetaan ja mitä korjaus- ja huoltopalveluita tarvitaan.

Kuvasta 5 käy ilmi julkisen hankinnan tarjouskilpailun eteneminen. Sen mukaan kilpailutus lähtee liikkeelle kilpailutuksen hankesuunnitelmasta, jota seuraavat hankintailmoitus ja tarjouspyyntö. Tämän jälkeen kiinnostuneet hankkeen tuottajat ilmoittautuvat, jonka jälkeen toimitetaan tarjouspyynnöt. Tarjouskilpailu päättyy tarjousten vertailujen jälkeen hankintapäätökseen.



Kuva 5. Tarjouskilpailun eteneminen julkisissa hankinnoissa (Työppönen 2004).

3.3. Paikallisuuden sisällyttäminen tarjouspyyntöön

Lainsäädäntö määrittää ehdot myös tarjouspyynnön tekijälle kunnallisia ruokapalveluja ostettaessa. Yksittäisiä tarjoajia ei saa maantieteellisiin syihin vedoten asettaa muita parempaan asemaan. Tarjouspyyntöä ei saa laatia siten, että siinä edellytetään läheistä sijaintia, koska se sen vuoksi suosii tai karsii tiettyjä tarjoajia. Syrjinnän kieltö edellyttää tarjoajien tasapuolista kohtelua. Hankintayksikön käyttämiä valintakriteerejä ei saa laatia siten, että tiettyjä tarjoajia suositaan tai syrjitään tai että kyseeseen tulevia vaihtoehtoja perusteettomasti rajoitetaan (Häikiö 2007).

Käyttämällä lähiruokaa yhtenä ruoan hankinnan valintakriteerinä loukattaisiin hankintalain yhtä periaatetta eli syrjimättömyyttä. Tämän periaatteen mukaan ehdokkaita ja tarjoajia on kohdeltava julkisissa hankinnoissa samalla tavalla riippumatta sellaisista tekijöistä, jotka eivät liity hankinnan toteuttamiseen. Tällaisia tekijöitä ovat erityisesti ehdokkaiden tai tarjoajien kansallisuus taikka sijoittautuminen johonkin jäsenvaltioon tai alueelle. Syrjimätön

kohtelu edellyttää siten myös, että eri paikkakunnilta olevia ehdokkaita tai tarjoajia kohdellaan samalla tavoin kuin esimerkiksi oman kunnan yrityksiä. Syrjimättömyysperiaatteen on tulkittu tarkoittavan, että hankinnalle asetetut vaatimukset eivät saa olla paikallisia, tiettyä aluetta suosivia tai syrjiviä (Häikiö 2007).

Tällaisissa tapauksissa olisikin parempi käyttää muita valintakriteerejä, joilla voidaan saavuttaa vastaava lopputulos. Voidaan siis puhua esimerkiksi tuoreudesta, enimmäiskuljetusajoista tai saatavuudesta ja niin edelleen, mutta läheinen sijainti tuotannon ja kulutuksen kesken ei saa olla kilpailutuksen ehto (Häikiö 2007).

Kunnat voivat hankintoja tehdessään kiinnittää huomiota laatuun. Elintarvikehankinnoille voidaan asettaa vaatimuksia muun muassa tuotteen painosta, suola- ja rasvapitoisuudesta, muodosta, koosta, muodosta, pääraaka-aineen määrästä sekä valmistuksen ja tarjoilun välistä ajasta. Maaseutuylitarkastaja Kirsi Viljasen mukaan laatuvaatimuksista erityisesti valmistuksen ja tarjoilun välinen aika suosii lähiruokaa: ”tarjouspyyntöön voidaan määrittellä esimerkiksi, että leivän on oltava enintään kuusi tuntia vanhaa tarjolle laitettaessa (Ronkainen 2009).”

3.4. Lisätietoa kestävyteen tähtäävistä julkisista hankinnoista

Julkisien hankintojen neuvontayksikkö on Kuntaliiton ja työ- ja elinkeinoministeriön rahoittama hanke, joka toimii Kuntaliiton organisaatiossa. HILMA on työ- ja elinkeinoministeriön ylläpitämä maksuton sähköinen ilmoituskanava, jossa hankintayksiköt ilmoittavat julkisista hankinnoistaan. palvelun avulla yritykset saavat reaaliaikaista tietoa käynnissä olevista hankemenettelyistä ja ennakkotietoa tulevista hankinnoista (Kuntaliiton ja työ- ja elinkeinoministeriön yhteiset julkisten hankintojen neuvontasivut 2009).

Julkisten hankintojen ympäristöasioita varten on perustettu Hymonet, joka on maksullinen internet-tietokanta. Ohjelma on suunnattu julkisen hallinnon ja yritysten hankinnoista vastaaville. Kuntien ekohankintaverkosto on julkisten hankkijoiden yhteistyössä muodostama yhteistyöverkosto, johon kuuluu 10 kaupunkia, muun muassa Espoo, Tampere ja Jyväskylä. Lisäksi tietoa ympäristövastuullisista hankinnoista saa tuotteiden merkintöjen kautta, kuten ympäristömerkin (www.ymparistomerkin.fi), energiamerkinnän ([www.motiva/koti ja asuminen/vaikuta hankinnoilla/energia- ja ymparistomerkinat/](http://www.motiva/koti_ja_asuminen/vaikuta_hankinnoilla/energia_ja_ymparistomerkinat/)), reilun kaupan merkin (www.reilukauppa.fi) ja luomumerkin (www.luomu.fi/jatkojalostus/luomumerkit.htm) avulla (Laurila 2009).

4. KESTÄVIÄ RUOKAHANKINTOJA EDISTÄVIÄ TUTKIMUKSIA JA TOIMINTAOHJELMIA

Kiinnostus lähiruokaan kohtaan heräsi 1990-luvulla. Kuluttajien keskuudessa alkoi kiinnostus vaihtoehtoisten markkinakanavien käyttöön elintarvikealalla. Tästä syntyi tarve lähiruoka-ajattelun mukaiseen liiketoimintamallien kehittämiseen (Maatalouspolitiikan yhteistyöryhmä 2000, s. 11). Ympäristöministeriö ja Kauppa- ja teollisuusministeriö asettivat vuonna 2003 toimikunnan (Kultu) laatimaan kansallista kestävän kulutuksen ja tuotannon ohjelmaehdotusta. Vuonna 2005 valmistunut raportti ”Vähemmästä enemmän ja paremmin” sisältää suosituksen asettaa kriteereitä sekä kestävästi tuotetuille elintarvikkeille julkisissa hankinnoissa että lähiruoan ja reilun kaupan tuotteiden käytön edistämiseksi (Hilden ja Ilomäki 2005).

Kultu-raportin pohjalta on luotu Kestävät hankinnat (KeHa)-toimintaohjelma, joka käsittää suositukset kestävästä julkisista hankinnoista myös elintarvikkeiden osalta. Toimintaohjelman tavoitteena on, että vähintään 70 %:ssa valtion hankinnoista otetaan ympäristönäkökulma huomioon vuoteen 2010 mennessä. Vuoteen 2015 päästäessä tulisi ohjelman mukaan kaikissa valtion hankinnoissa olla ympäristönäkökulma huomioituna. Kuntien hankinnoista vuoteen 2010 mennessä vähintään 25 % tulisi olla sellaisia, että niissä on otettu ympäristö huomioon. Vuoteen 2015 mennessä kuntien hankinnoista tulisi puolet olla valittu siten, että ekologinen näkökulma on otettu huomioon (Keha-toimintaohjelma 2007).

Kestävän kehityksen kansallinen strategia edellyttää ekologisten, taloudellisten, kulttuuristen ja sosiaalisten näkökohtien huomioon ottamista suomalaisen yhteiskunnan kehittämisessä (YM 2008). Ruokaan, ruokakulttuuriin ja kestävyteen liittyviä politiikka-aloitteita ovat esimerkiksi edellä mainitun Kultun ja Kehan lisäksi suomalaisen ruokakulttuurin kehittämisohjelma (SRE 2009) sekä valmisteilla oleva kansallinen ruokastrategia (OPM 2009).

Kestävien hankintojen toimintaohjelman avulla pyritään pienentämään hankintojen ilmastovaikutuksia, jätemäärää ja ympäristön kemikalisoitumista. Samalla julkinen hallinto edistäisi luonnonvarojen kestävästä käyttöä ja ympäristömyönteisiä innovaatioita. Euroopan unionin komissio on esittänyt arvion, että kestäväillä hankinnoilla voidaan saada merkittäviä vähennyksiä kasvihuonepäästöihin. Samalla nämä ennakoitavat kestävätkä ratkaisut lisääisivät kustannustehokkuutta ja vähentäisivät myös kestävämmästä ratkaisusta aiheutuneita ongelmia (Laurila 2009). Toimintaohjelman laatinut työryhmä esittää tavoitteita julkisille hankkijoille viidellä eri toimialalla: palvelusopimukset, sähkön hankinta, rakennukset ja kiinteistön hoito sekä elintarvikkeet (Laurila 2009).

Kuntaliitto, FCG Efeko ja maa- ja metsätalousministeriö julkaisivat yhdessä päättäjille suunnatun oppaan lähiruoan käyttämisestä kunnallisessa ruokapalvelussa. Myöhemmin il-

mestyvät myös oppaat yrittäjille ja hankinnoista vastaaville. Kuntaliiton mukaan kuntien päättäjien tulisi hankintoja tehdessään muistaa alueen elinvoimaisuus ja työllisyys. ”Se, että joku tuote on halpa, ei aina välttämättä tarkoita sitä, että se olisi kokonaistaloudellisesti edullisin”, erityisasiantuntija Tytti Seppänen Kuntaliitosta sanoo (Ronkainen 2009).

4.1. Aiemmat tutkimukset

Tuore MTT:n ja Kuluttajatutkimuskeskuksen julkaisu (Forsman-Hugg ym. 2009) käsittelee vastuullisuutta koko elintarvikeketjussa. Tutkimuksen teema kiteytyi seitsemään osa-alueeseen: ympäristö, tuoteturvallisuus, ravitsemus, työhyvinvointi, eläinten hyvinvointi, taloudellinen vastuu ja paikallisuus. Hankkeen tutkimuspäällikkö, ETT Sari Forsman-Hugg korosti, että kyseinen tutkimushanke on alku vastuullisuudelle elintarvikeketjussa.

Savon ammatti- ja aikuisopisto Ekocentria on vuonna 2008 valmistuneessa selvityksessään tarkastellut lähi- ja luomuruoan käyttöä kunnissa sekä kuntien halukkuutta lisätä oman alueen sisällä tuotettujen elintarvikkeiden käyttöä. Selvityksen mukaan oman alueen tuotteiden käyttäminen kuntakeittiöissä on mahdollista, mutta vaatii tiivistä yhteistyötä ostajan ja toimitusketjun väliltä (Muukka ym. 2008). Samassa selvityksessä ilmenee myös, että yleisimmät kuntien hankkimat lähituotteet olivat peruna, marjat, leipä, vihannekset, juurekset ja kala. Lisäksi lähituottajilta hankittiin lihaa tai lihajalosteita, hedelmiä, viljatuotteita, sieniä, maitotuotteita ja yrtejä (Ronkainen 2009).

Tämä tutkimus on osa MTT:n laajaa hankekokonaisuutta Maaseutu, kestävä kehitys ja julkiset ruokahankinnat, jolla puolestaan on yhtymäkohtia seuraaviin hankkeisiin: EcoLearn (EU Life), Rural Life Design (EU Life Environment) sekä Maalle oppimaan (Interreg). Niiden lisäksi yhtymäkohtia löytyy yhteispohjoismaisen HealthCat verkostohankkeen kanssa, joka on sekä kansantaloudellisen tason elintarviketuotannon panos-tuotosmalli että ympäristövaikutusmalli (Risku-Norja ja Mäenpää 2007). Lisäksi MTT:n ja Plymouthin yliopiston yhteishankkeessa ”Hajauttamisen pitkän aikavälin vaikutukset monialaisilla tiloilla – vertailututkimus Suomesta ja Englannista” tarkasteltiin monialaisten tilojen sopeutumista paikallisiin markkinoihin.

Vuonna 2006 Helsingin yliopiston Ruralia-instituutti julkaisi kolmivuotisen monitieteisen lähiruokatutkimuksen tulokset raportissa ”Paikallinen ruokajärjestelmä: ympäristö- ja talousvaikutuksia sekä oppimishaasteita” (Seppänen ym. 2006). Kyseinen raportti toi ilmi, millaisia ympäristöön ja aluetalouteen kohdistuvia vaikutuksia paikallisella ruoalla on. Lisäksi julkaisun tarkoituksena oli määrittää, millaisia oppimishaasteita ruokajärjestelmien paikallistumiseen liittyy. Panos-tuotosmallin mukaan suoritettulla havainnoilla lähiruoan käytöllä ei saada suuria kasvuvaikutuksia aikaan edes maaseutuvaltaisen maakunnan taloudessa. Lähellä tuotettu ruoka ei kyseisen tutkimuksen mukaan myöskään olennaisesti vähennä ruoan tuotannosta aiheutuvaa ympäristökuormitusta, mutta mitä lähempänä ruoan tuotan-

nosta aiheutuva kuormitus tuntuu, sitä enemmän ympäristönäkökulmaan kiinnitetään huomiota.

Kuluttajatutkimuskeskus julkaisi vuonna 2006 tutkimuksen nimeltään ”Kuluttajien ja kunnallisten päättäjien näkemyksiä lähi- ja luomuruokaan (Isoniemi ym. 2006). Tutkimuksen tavoitteena oli tuottaa yleistettävää tietoa kuluttajien ja päättäjien suhtautumisesta lähi- ja luomuruokaan. Tutkimuksen taustalla oli keskustelu elintarvikkeiden turvallisuudesta, laadusta ja tuotantomenetelmistä sekä lähi- ja luomuruoan tarjoamista uusista mahdollisuuksista yrittäjille ja kuluttajille. Keskeisenä tuloksena kyseisestä tutkimuksesta saatiin, että päättäjien keskuudessa suhtautuminen lähi- ja luomuruokaan oli myönteistä. Myönteisestä asenteesta huolimatta vain puolet kyselyyn osallistuneista päättäjistä uskoi lähiruoan olevan kasvava trendi julkisissa ruokahankinnoissa vuoteen 2010 mennessä. Hankkeessa olivat mukana Kuluttajatutkimuskeskus, MTT taloustutkimus ja VTT elintarvikkeiden biotekniikka. MTT:llä on julkaistu lisäksi muita lähiruokatutkimuksia (Forsman ja Paananen 2002, Paananen ja Forsman 2003, Granstedt ym. 2005, Paananen ja Forsman-Hugg 2005, Seppänen ym. 2006), jotka antavat luontevaa pohjaa tällekin tutkimukselle.

Iso-Britanniassa Readingin yliopistossa, maatalous- ja elintarvike-ekonomian laitoksella tehtiin tutkimus, jossa selvitettiin kuluttajien suhtautumista lähiruokaan (Chambers ym. 2007). Erityisesti tarkastelun kohteena olivat esteet lähiruoan suuremmalle kulutukselle. Tutkimuskysymys etsi syitä, jotka estävät lähiruoan kulutuksen lisääntymisen. Aineisto oli kerätty käyttäen puolistrukturoitua teemahaastattelua. Keskeisenä esteenä lähiruoan suuremmalle kulutukselle olivat hinta ja hankala saatavuus.

Vaasan yliopistossa julkaistussa tutkimuksessa (Laaksonen ja Leipämaa, 2003) ilmeni, että kuluttajat suhtautuivat lähiruokaan hieman oudoksuen, eikä lähiruokatermiä tunnustettu läheskään aina. Kyseisen tutkimuksen tulosten perusteella näyttäisi olevan kolme vaihtoehtoista tapaa viedä lähiruokaa lähemmäksi kuluttajia: 1) lähiruoan markkinoissa tulisi keskittyä tiedottamiseen, 2) sen saatavuuden tulisi olla nopeaa ja varmaa sekä 3) lähiruokaa tulisi maistattaa ja siitä tulisi kehittää paikallisia erikoisuuksia.

4.2. Meneillään olevia tutkimuksia ja hankkeita

Tämä pro gradu on osa KEKEPAMPO-hanketta, jonka tavoitteena on kokonaisvaltaisesti tarkastella kestävästä julkista ruokapalvelusta koko aluetaloudessa. KEKEPAMPO, jonka nimi on ”kestävää kehitystä edistävien julkisten hankintojen merkitys ruokakulttuurin ja kestävä kehityksen tietoisuuden, maaseutuyrittäjyyden sekä kunta- ja aluetalouden kannalta” on suunniteltu kestäväksi vuodesta 2009 vuoteen 2011.

Hanke sisältää neljä osatutkimusta, joista ensimmäinen esiteltiin jo johdantokappaleessa. Osatutkimuksista toinen on nimeltään ”kestävää kehitystä edistävien julkisten ruokahan-

kintojen aluetaloudelliset ja yhteiskunnalliset edellytykset sekä ympäristövaikutukset, KE-KEALTY. Kyseinen osatutkimus, jonka vastuuhenkilönä toimii MMM Esa Aro-Heinilä, tuottaa teoreettisen mallinnuksen siitä, miten eritavoin toteutetut julkiset ruokahankinnat vaikuttavat aluetalouteen ja minkälaisia ympäristövaikutuksia niillä on. Kolmas osatutkimus, MONTY, tarkastelee maaseutuyritysten monitoimisuutta ja ympäristösuoriutumista julkisten hankintojen vaikutuspiirissä. Monty kehittää monitoimisten maaseutuyritysten mahdollisuuksia vastata kestävyttä tavoittelevien julkisten elintarvikehankintojen alueelliseen kysyntään ja tukee maatilayritysten ympäristösuoriutumista julkisten hankintojen toimittajina. Vastuuhenkilönä Montyssa on MTT Leena Rantamäki-Lahtinen. Neljäs KEKE-PAMPO:n osatutkimuksista on nimeltään ”KEKE kunnan maaseudun kehittämissuorituspolitiikassa KEKEKUPO”, joka tuottaa analyysin ja arvioinnin kestävien julkisten hankintojen merkityksestä osana kuntastrategiaa ja kunnan maaseutualueiden kehittämisessä. Vastuuhenkilönä KEKEKUPO:ssa on VTT, professori Hilka Vihinen.

Oulun yliopiston kasvatustieteen- ja opettajakoulutuslaitoksen hallinnoima Suomen Akatemian rahoittama tutkimus on nimeltään: ”Sustainable Food Education for Self-Efficacy Development – SEED – How to encourage future citizens to act for sustainable society”. 3-vuotisen (2009-2011) tutkimuksen vastuuhenkilönä toimii FT, professori Eila Jeronen. Tutkimuksen tavoite on edistää kestävä kehityksen kasvatusta kiinnittämällä huomiota kouluruokailuun ja koulujen ruokakasvatukseen ja sitä kautta parantaa tietoisuutta ja vaikuttamisen mahdollisuuksia ympäristö- ja sosiokulttuurisissa kysymyksissä liittyen ruoan tuotantoon ja kulutukseen sekä terveystietoon paikallisella ja kansainvälisellä tasolla (Jeronen 2008, s. 6).

Ekocentria on valtakunnallinen ammattikeittiöiden ja oppilaitosten kestävien ja ympäristövastuullisten liiketoimintojen kehittämiseen ja viestintään erikoistunut yksikkö, jolle myönnettiin jatkorahoitus vuonna 2006 aloitetun Lähikeittiöhankkeen jatkamiselle. Hankkeen tavoitteena on kehittää kestävät hankinnat eli KEHA-renkaaseen kuuluvissa kunnissa neuvonnan toimintamalli, joka edistää julkisten ruokapalvelujen elintarvikehankintojen kestävyttä. Lisäksi hankkeen avulla pyritään aktivoimaan julkisen sektorin ammattikeittiöiden henkilöstöä sekä niiden sidosryhmiä tekemään kestäviä elintarvikehankintoja hankintalain antamien pelisääntöjen puitteissa (Muukka 2008).

5. TUTKIMUSAINEISTO JA MENETELMÄT

Tässä pro gradussa aineistona käytetään MTT Taloustutkimuksessa tehtyä PubCat-kyselytutkimusta, joka lähetettiin internet-pohjaisena Webropol-kyselynä kaikille Suomen kuntien julkisista ruokahankinnoista vastaaville henkilöille elokuussa 2008. Kuntia oli tuolloin vuoden 2007 kuntatietojen mukaan 405. Kysely lähetettiin kaikkiin näihin kuntiin ja vastauksia saatiin kahdessa erässä yhteensä 115 kunnasta. Alun perin vastausaikaa oli elokuun loppuun asti, jonka jälkeen kyselystä lähetettiin samansisältöinen muistutus 26.8.2008 ja vastausaikaa pidennettiin runsaalla viikolla.

Kyselyn saate on esitetty liitteessä 1 ja itse kyselylomake liitteessä 2. Selvitys rajattiin koskemaan kunnallisia lakisääteisiä ruokapalveluja. Kyselytutkimuksen vastuuhenkilönä toimi FL Helmi Risku-Norja. Kyselyn tuloksia tarvittiin tutkimushankkeessa, jossa tarkasteltiin julkisten ruokapalvelujen mahdollisuuksia lisätä toiminnallaan kotimaisen ruoan arvostusta sekä edistää suomalaista ruokakulttuuria ja kestäväää kehitystä. Tutkimusaineistoksi valittiin kaikki Suomen kunnat, koska otoksesta haluttiin mahdollisimman kattava. Tutkimuksen luonne edellytti mahdollisimman suurta otosta, jotta tutkimustuloksia voitaisiin yleistää myös kvantitatiivisen menetelmän avulla.

Kyselytutkimus oli olemukseltaan puolistrukturoitu kyselytutkimus, jonka analyysi edellytti sekä kvantitatiivista että kvalitatiivista tutkimustapaa. Kvantitatiivisissa analyyseissa käytettiin ei-parametrisiä testejä, koska muuttujat eivät olleet normaalisti jakautuneita. Käytetyt ei-parametriset varianssianalyysitestit olivat Kruskal-Wallis -testi ja mediaanitesti, jotka tehtiin SPSS-tilastosovelluksella. Avoimissa kysymyksissä sovellettiin kvalitatiivista tutkimustapaa. Avointen, vapaasanaisten vastausten sisältöanalyysisessä tarkastelussa lähtökohtana olivat kestävän ruokahuollon kriteerit.

5.1. Aineiston kerääminen Webropol-kyselyn avulla

Aineisto kerättiin Webropol-kyselyn avulla. Webropol on nettiselaimella käytettävä sovellus, jolla on helppo suunnitella ja toteuttaa kyselyt lomakkeen luonnista tulosten raportointiin. Sovellus pyörii palveluntarjoajan palvelimella ja sinne kirjaudutaan erillisellä käyttäjätunnuksella osoitteessa www.webropol.com. Kyselyntekijän ei siis tarvitse asentaa koneelleen mitään erillistä ohjelmaa vaan kyselyä pääsee tekemään millä tahansa koneella, jolla pääsee Internetiin (Mikä on Webropol ja mitä sillä voidaan tehdä).

Tässä tutkimuksessa on hyödynnetty MTT taloustutkimuksen teettämästä kuntien ruokahankintoihin liittyvästä kyselytutkimuksesta (liite 2.) seuraavia kysymyksiä: 2, 3, 6, 7, 8, 9, 10, 15, 16, 17, 18, 19, 20, 21, 22 ja 26, jotka näkyvät tummennettuina taulukossa 3. Taulukosta ilmenevät myös kaikkien kysymysten vastausprosentit. Lomakkeen 1. kysymys käsitti yhteystietojen kartoittamisen, minkä vuoksi se puuttuu tästä taulukosta.

Taulukko 3. Kyselytutkimuksessa saatujen vastausten lukumäärät ja prosentuaalinen osuus lähetetyistä kyselyistä. Kyselyjä lähetettiin yhteensä 405 kuntaan. Vastauksia tuli 115 kunnasta.

Vastausten lukumäärä ja vastausprosentti kysymyksittäin:		
	Vastaukset	
	n	%
2. Mikä taho kunnassanne vastaa ruokapalveluista?	115	28
3. Montako alla mainittua tahoaa on ruokapalvelun piirissä?	115	28
4. Ruokapalvelujen hoitaminen kunnassa	115	28
5. Ruoan kuumennus	108	27
6. Kilpailutuskriteerit ja niiden painotus	113	28
7. Kunnassamme kilpailutetaan seuraavat elintarvikkeet	111	27
* 8. Miksi ei kilpailuteta	61	15
9. Keskustelu ruokapalvelujen toiminnasta	115	28
* 10. Mistä keskusteltiin	82	20
11. Ruokahuollon energiankulutus	112	28
12. Ruoan hävikki	111	27
13. Toimipisteiden jätteiden erottelu	115	28
14. Sekajäte	109	27
15. Ruokalistan laadintaperusteet	115	28
* 16. Jos vastasitte "muut tekijät", niin mitä ne ovat?	28	30
17. Reilun Kaupan tuotteiden käyttö	114	28
18. Asiakaspalautteen tiedustelu	114	28
19. Mitä asiakkaille kerrotaan aterialta ja kuinka usein?	109	27
* 20. Mitä muuta kerrotaan	22	5
21. Ruokapalvelujen kehittäminen	115	28
* 22. Mihin muuhun kiinnitetään huomiota	24	6
23. Kotimaisten, maakunnan ja luomutuotteiden %-osuus	114	28
24. Kotimaisten, maakunnan ja luomutuotteiden %-osuus	111	27
25. Kotimaisten, maakunnan ja luomutuotteiden %-osuus	114	28
* 26. Miten KeKe toteutuu kunnassanne	74	18
27. Kiinnostus osallistua tutkimukseen	115	28

* avoin kysymys

5.2. Kuntien luokittelu maaseututyypeittäin

Maaseututyypittelyn tuloksena Suomen 432 kuntaa (vuonna 2005) jakaantuivat seuraavasti:

Kaupunkikunnat, kaupunkien läheisen maaseudun kunnat, ydin-maaseudun kunnat ja harvaanasutun maaseudun kunnat (taulukko 4).

Taulukko 4. Eri maaseututyypisten kuntien tunnuslukuja vuodelta 2005 (Malinen ym. 2006).

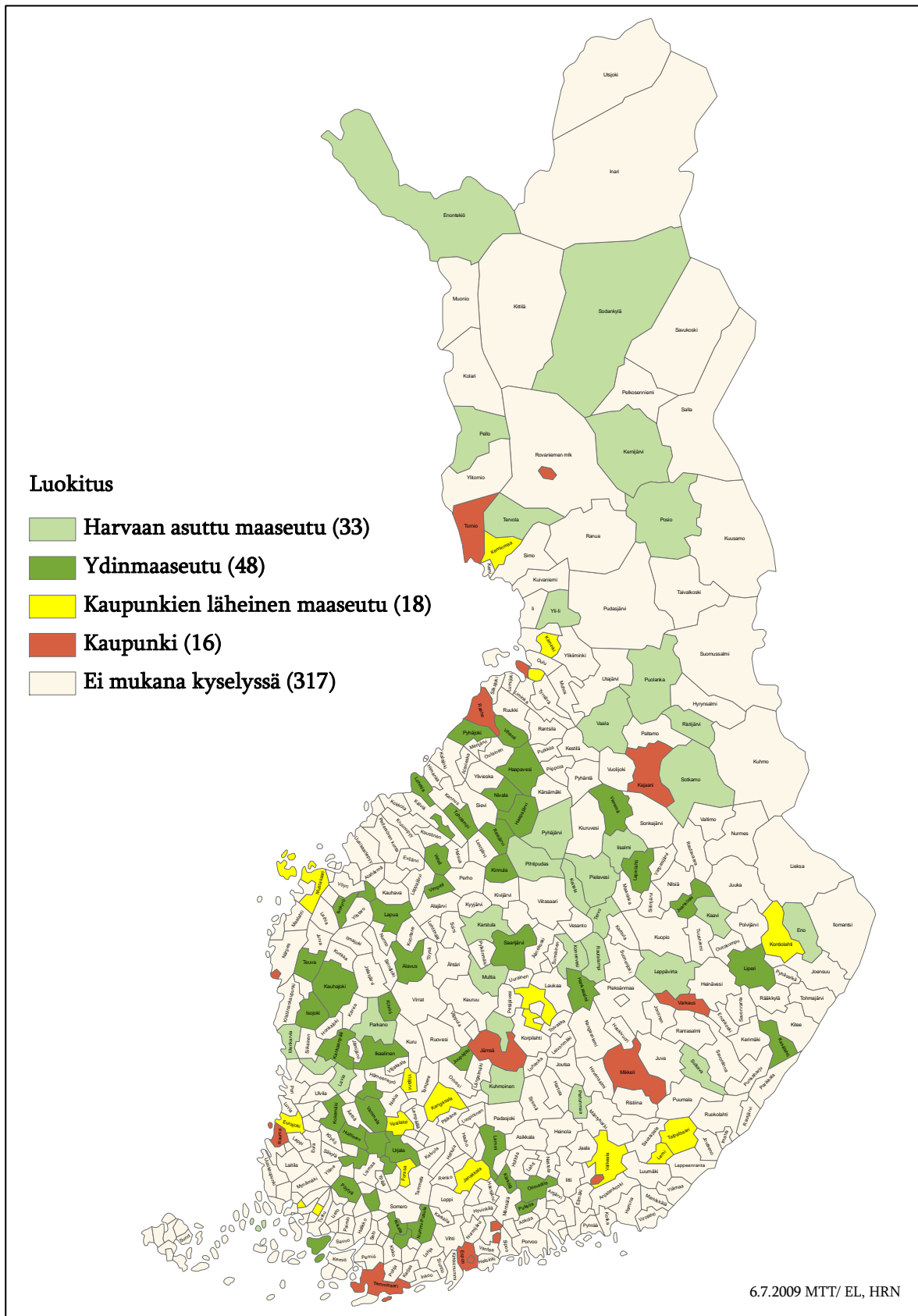
Maaseututyyppi	Kuntia (lkm)	Väestö 2004	
		(lkm)	(%)
Harvaan asuttu maaseutu	143	561382	10,7
Ydinmaaseutu	142	793848	15,2
Kaupunkien läheinen maaseutu	89	826158	15,8
Kaupungit	58	3055223	58,3
Yhteensä	432	5236611	100

Kaupungin lähetyvillä sijaitsevalla maaseutukunnalla on maaseututyypeistä parhaat kehittymisedellytykset. Aukkailla on mahdollisuus käydä töissä lähikaupungeissa ja maatalous- ja muilla yrittäjillä on monipuoliset lähimarkkinat. Kaupunkien läheinen maaseutu sijoittuu Etelä- ja Länsi-Suomeen. Monet näistä kunnista saavat muuttovoittoa, koska etenkin lapsiperheet suosivat näitä alueita (Malinen ym. 2006, s. 6). Ydinmaaseutu on sen sijaan vahvaa alkutuotantoaluetta. Paikka paikoin ydinmaaseudulle sijoittuu myös teollisuuden toimialakeskittymiä. Suomen 72 000 maatilasta lähes puolet sijaitsee ydinmaaseudulla (Malinen ym. 2006, s. 7).

Harvaan asuttu maaseutu kattaa reilusti yli puolet maan pinta-alasta (ks. kuva 6), vaikka harvaan asutun maaseudun kunnissa asuu vain noin kymmenesosa maan väestöstä. Tämän alueen uhkana on huonon kehityksen kierre: nuoret muuttavat pois, palvelut kaikkoavat, maatalouden merkitys vähenee, uudet työpaikat eivät riitä korvaamaan perinteisten työpaikkojen poistumaa, vanhusväestön määrä lisääntyy ja kuntien taloudellinen kantokyky on kovilla (Malinen ym. 2006, s. 7).

Taulukko 5. Erikuntatyyppien lukumäärä ja prosentuaalinen osuus koko maassa sekä kyselyyn vastanneissa kunnissa.

Kuntatyyppi	Koko maassa		Kyselyyn vastanneet	
	n	%	n	%
Harvaan asuttu maaseutu	143	33	33	29
Ydinmaaseutu	142	33	48	42
Kaupunkien läheinen maaseutu	89	21	18	16
Kaupunki	58	13	16	14
Yhteensä	432		115	



Kuva 6. Kyselyyn vastanneitten kuntien kuntatyyppi ja maantieteellinen sijainti.

5.3. Taustatietoa tutkituista kunnista

Kaikki kyselyyn vastanneet kunnat ja niiden väkiluvut kuntatyypeittäin käyvät ilmi liitteessä 3. Kyselyn ensimmäiset kysymykset yhteystietojen jälkeen käsittelivät yleisiä asioita, jotka liittyvät kunnan ruokapalvelutarpeeseen ja ruokapalvelujen järjestämiseen.

Kyselylomakkeella tiedusteltiin ruokapalveluista vastaavaa tahoa kysymyksellä, jossa vastausvaihtoehtoina oli: ”sosiaalitoimi”, ”sivistystoimi”, ”sosiaali- ja sivistystoimella yhteinen vastuuhenkilö” sekä kohta ”joku muu taho, mikä”. Kysymykseen saatiin vastauksia 115 kunnasta.

Sivistys- tai sosiaalitoimi vastaa ruokahuollosta yksinään vajaassa viidenneksessä vastanneista kunnista ja 12 % lla vastaajista vastuu oli jaettu sivistys- ja sosiaalitoimen kesken. Yli puolella kunnista vastuu oli jollakin muulla taholla. Koska osuus oli näin suuri, on niistä tärkeimmät; tekninen toimi, hallinto sekä ruokahuolto eriteltyinä taulukossa 6.

Taulukko 6. Ruokahuollosta vastaava taho kyselyn kunnissa; lukumäärä ja prosenttiosuus kuntatyypeittäin sekä eri vastuutahojen %-osuus kaikista vastauksista.

(1 = harvaan asuttu maaseutu, 2 = ydinmaaseutu,
3 = kaupunkien läheinen maaseutu. 4 = kaupunki)

Kuntatyyppi	1		2		3		4		Osuus kaikista	
	n	%	n	%	n	%	n	%	n	yht. %
Sosiaalitoimi	7	21	3	6	5	26	5	31	20	17
Sivistystoimi	6	18	10	21	2	11	0		18	16
Sivistys- ja sosiaalitoimi	5	15	9	19	0	0	0		14	12
Tekninen toimi	7	21	6	13	5	26	1	6	19	17
Hallinto	3	9	11	23	1	5	5	31	20	17
Ruokahuoltoyksikkö	1	3	4	9	4	21	2	13	11	10
Muu	4	12	4	9	2	11	3	19	13	11
Yhteensä	33		47		19		16		115	

Sivistystoimi, sosiaalitoimi, tekninen toimi ja hallinto vastasivat kunnallisesta ruokapalvelusta lähes yhtä usein. Jonkin verran harvemmin vastuu oli erityisellä ruokahuoltoyksiköllä. Yksittäisissä vastauksissa mainitaan liikelaitos, kunnanhallituksen alainen tulosvastuullinen yksikkö, ympäristötoimi, vanhaintukisäätiö sekä tilakeskus ja kiinteistölaitos. Monessa vastauksessa annettiin kaksi vastuutahoa, joista toinen oli usein sosiaalitoimi.

Kuntatyyppien välillä on jonkin verran eroja. Maaseutukunnissa sivistys- ja sosiaalitoimi yhdessä tai erikseen olivat vastuutahoina noin puolessa vastauksista, mutta kaupunkimaisemmissa kunnissa noin kolmasosassa. Kaikki vastaukset, joissa ruokapalvelun hoiti liikelaitos, olivat kaupunkikunnista. Kaikissa kuntatyypeissä ruokahuollosta vastasi tavallisimmin ”jokin muu taho”, mutta näitä muita ratkaisuja, joihin sisältyvät siis myös tekninen toimi, hallinto ja ruokahuoltoyksikkö, oli eniten kaupunkikunnissa ja vähiten harvaanasutun maaseudun kunnissa (Risku-Norja ym. 2010).

Valtaosa ruokapalveluista koski päiväkoteja ja alakouluja, jotka yhdessä muodostivat liki 70 % julkisista ruokapalveluista kyselyn kunnissa. Vanhainkoteja ja palvelutaloja oli kymmenisen prosenttia, joten muiden tahojen osuus jäi melko pieneksi (taulukko 7).

Taulukko 7. Julkisten ruokapalvelujen piirissä olleet tahot, määrä ja %-osuus kyselyn kunnissa.

	n	%
Päiväkodit	644	35
Alakoulut	618	33
Yläkoulut ja lukiot	198	11
Muut oppilaitokset	23	1
Sairaalat	57	3
Vanhainkodit ja palvelutalot	209	11
Muut laitokset	98	5
Yhteensä	1847	

5.4. Kyselytutkimuksessa käytetyt analyysimenetelmät

Kyselytutkimus oli olemukseltaan puolistrukturoitu kyselytutkimus, jonka analyysi edellytti sekä kvantitatiivista että kvalitatiivista tutkimustapaa.

5.4.1 Kvantitatiivinen analysointi

Puolistrukturoitu kyselytutkimus sisältää kysymyksiä, joihin voi vastata sekä numeerisesti että sanallisesti. Vaikka otoskoko oli suuri, numeerisia kysymyksiä analysoitiin ei-parametrisilla testeillä, koska normaalijakaumaoletus ei toteutunut. Normaalijakauma testattiin SPSS-tilastosovelluksella. Tässä tutkimuksessa käytetyt ei-parametriset testit olivat Kruskal-Wallis -testi ja mediaanitesti, jotka ovat varianssianalyysitestejä. Näitä käytettiin selvitetessä ilmiöiden toteutumista kuntatyypeittäin. Varianssianalyysin avulla päästiin

käsiksi eroihin kuntatyyppien välillä. Tässä tutkimuksessa varianssianalyysia käytettiin kyselytutkimuksen kysymyksissä 6, 7, 15, 19 ja 21 (liite 2). Analysoinnin tulokset pyrkivät selvittämään esimerkiksi kysymyksessä 7 sitä, onko kilpailutuksen toteutuma tuoteryhmittäin yhtenevä kaikissa kuntatyypeissä.

Tutkimuksessa käytettiin tulosten merkitsevyyden mittarina p-arvoa, jonka arvo ilmoittaa erehtymisriskin nollahypoteesin hylkäämiselle. Tässä tutkimuksessa käytettiin 0,05:n merkitsevyystasoa.

Kaikkia numeerisia kysymyksiä analysoitiin myös prosentuaalisen jakauman avulla, kuten esimerkiksi kilpailutuskriteerien painottumista ja hinnan merkityksen esiintymistä julkisissa ruokahankinnoissa.

5.4.2 Kvalitatiivinen analysointi

Kvantitatiivisen tutkimusotteen ohella käytetään myös laadullista tutkimustapaa kuuden avoimen kysymyksen kohdalla. Laadullisessa tutkimuksessa voidaan lähteä liikkeelle mahdollisimman puhtaalta pöydältä ilman ennakoasettamuksia tai määritelmiä. Kvalitatiivisessa tutkimuksessa puhutaankin usein aineistolähtöisestä analyysistä, joka pelkistetyimmillään tarkoittaa teorian rakentamista empiirisestä aineistosta käsin, ikään kuin alhaalta ylös.. Tässä tutkimuksessa kvalitatiivista tutkimusotetta käytetään täydentämään ja syventämään kvantitatiivisen analyysin avulla saatuja tutkimustuloksia (Heikkilä 2008, s. 49)..

6. TUTKIMUSTULOKSET

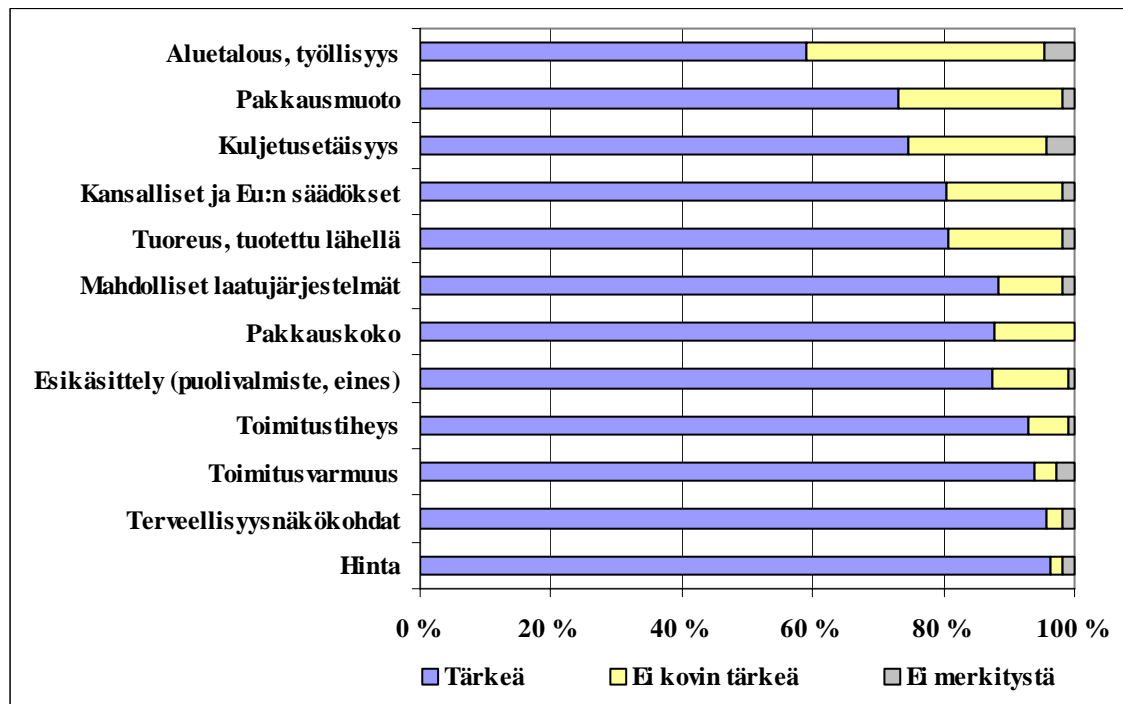
Tutkimusaineistona käytetään MTT taloustutkimuksen vuonna 2008 keräämää aineistoa. Lisäksi saatuja vastauksia tarkastellaan kuntatyypeittäin pitäen mielessä keskeiset tutkimuskysymykset.

6.1. Ateriahankintojen kilpailutuskriteerit ja niiden painotus

Kunnan edustajilta kysyttiin 12 erilaisen kilpailutuskriteerin painoarvoa kilpailutuksessa kysymyksessä 6 (taulukko 3 ja liite 2). Annetut kriteerit pyydettiin nimeämään neliportaisella asteikolla seuraavasti: ”erittäin tärkeä, tärkeä, ei kovin tärkeä tai ei merkitystä”. Kysytyjä kilpailutuskriteereitä olivat: hinta, terveellisyysnäkökohdat, kuljetusetäisyys, tuoreus, pakkauskoko, pakkausmuoto, esikäsittely, toimitusvarmuus, toimitustiheys, aluetalous ja työllisyys, kansalliset ja EU-tason säädökset sekä mahdollisen laatujärjestelmän asettamat vaatimukset ruokapalvelulle.

Tämän kysymyksen tutkimusanalyysissä yhdistettiin vastausvaihtoehdot ”erittäin tärkeä tai tärkeä” ja keskeisimmät kilpailutuskriteerit nostettiin tämän perusteella esiin (kuva 7). Julkisissa elintarvikehankinnoissa keskeisimmät kilpailutuskriteerit olivat hinta, terveellisyysnäkökohdat ja toimitusvarmuus. Kaikista vastaajista 96 % piti hintaa tärkeänä tai erittäin tärkeänä kilpailutuskriteerinä. Terveellisyysnäkökohtaa piti tärkeänä tai erittäin tärkeänä 96 % ja toimitusvarmuutta 94 % vastaajista. Sen sijaan kuljetusetäisyyttä, aluetaloutta ja työllisyyttä ei pidetty läheskään niin merkittävänä tekijänä hankintapäätöksiä tehtäessä. 41 %:lle vastaajista aluetalouden huomioonottamisella ei ole ollut lainkaan merkitystä tai he eivät pitäneet sitä kovin tärkeänä.

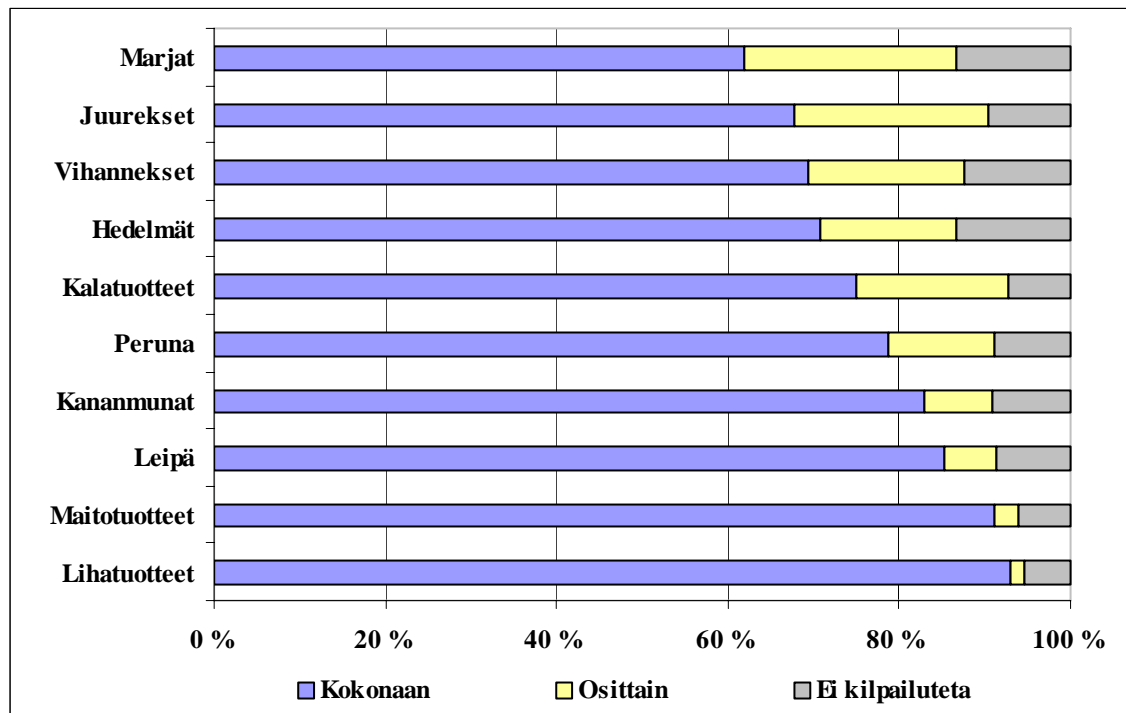
Eri kuntatyyppien välillä vastauksissa ei ollut tilastollista eroja siinä, miten nämä kilpailutuskriteerit painoutuivat.



Kuva 7. Ateriahankintojen kilpailuskriteerien merkitys kunnissa.

6.2. Elintarvikeryhmien kilpailuttaminen

Tutkimuksessa selvitettiin kilpailutuksen toteutumista elintarvikeryhmien osalta kysymyksessä 7 (taulukko 3 ja liite 2). Kunnan edustajilta kysyttiin tuoteryhmäkohtaisesti, kilpailutetaanko tuoteryhmä kokonaan, osittain vai eikö kilpailuteta ollenkaan. Kysytyjä elintarvikeryhmiä oli kymmenen: kananmunat, kalatuotteet, lihatuotteet, maitotuotteet, leipä, hedelmät, marjat, vihannekset, juurekset ja peruna. Vastaukset jakaantuivat varsin tasaisesti, mutta kolme eniten kilpailutettua tuotetta olivat liha, maito ja leipä. Lihan ilmoitti kilpailuttavansa kokonaan 92 %, maidon 91 % ja leivän 85 % vastaajista. Vain muutama prosentti julkisista elintarvikehankinnoista jäi kilpailutuksen ulkopuolelle. Tällöin kyseessä olivat useimmiten elintarvikeryhmistä hedelmät, marjat ja vihannekset (kuva 8).



Kuva 8. Eri elintarvikeryhmien kilpailutus kunnissa.

Vertailtaessa kuntatyyppiä toisiinsa ei havaittu tilastollisesti merkitsevää eroa siinä, miten eri tuoteryhmien kilpailutus toteutui.

Syitä kilpailutuksen puuttumiselle kysyttiin lomakkeen kysymyksessä 8 (taulukko 3 ja liite 2). Siinä pyydettiin tarkentamaan avoimella kysymyksellä sitä, miksi jotakin tuoteryhmää ei kilpailuteta. Kysymykseen saatiin 61 vastausta, jotka on ryhmitelty teemoittain (taulukko 8). Näissä vastauksissa esiintyi viisi teemaa, joilla perusteltiin kilpailutuksen puuttumista kokonaan tai osittain. Prosenttiosuus vastauksista kertoo kyseisen teeman painoarvosta kilpailutuksen puuttumiselle. Joissain vastauksissa esiintyi useampi kuin yksi teema.

Taulukko 8. Syyt, miksi hankintoja ei kilpailuteta koottuna kuntatyypeittäin viiteen teemaan; %-osuus vastauksista, joissa eri teemat mainitaan.

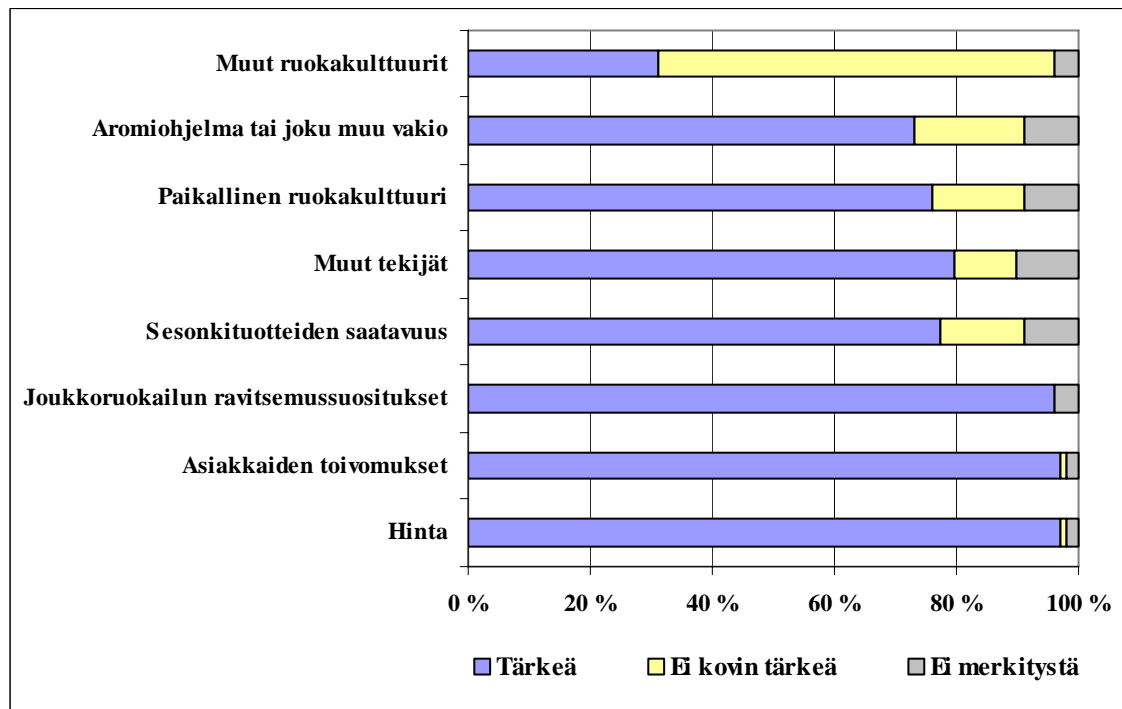
(1 = harvaan asuttu maaseutu, 2 = ydinmaaseutu,
3= kaupunkien läheinen maaseutu. 4 = kaupunki)

	1	2	3	4	n	Osuus vastauksista %
Lähtuotteiden käyttö	13	12	2	3	30	49
Hankintarengas	8	4	2	1	15	25
Hinta-, saatavuus ja sesonkivaihtelut	0	7	4	2	13	21
Pienet ostomäärät	1	0	1	2	4	7
Hankinta keskusliikkeistä	3	1	0	0	4	7
Vastauksia yhteensä.	61					

6.3. Julkisten ruokapalvelujen kehittämistyö

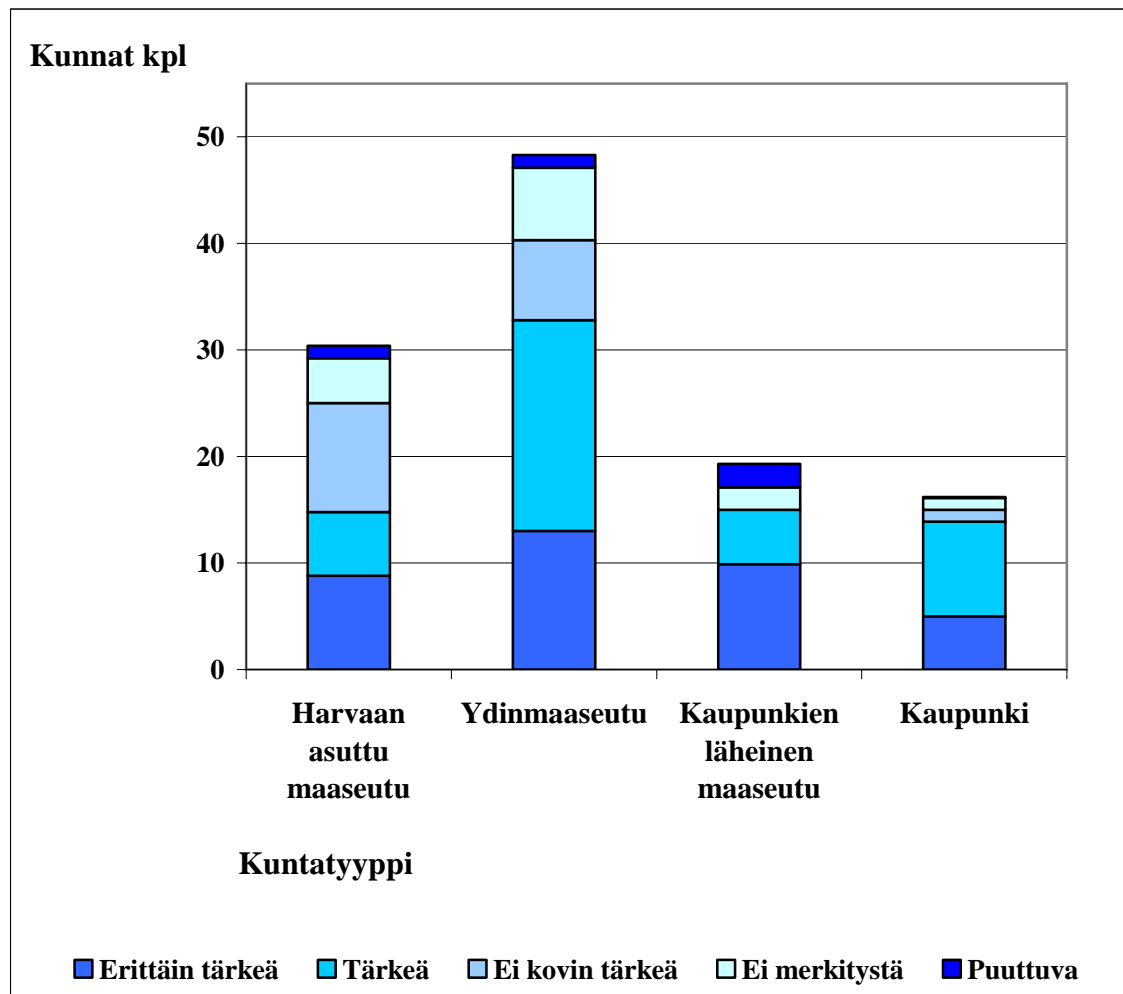
6.3.1 Ruokalistan laadintaperusteet

Kyselytutkimuksen kysymyksessä 15 (taulukko 3 ja liite 2), ruokalistan laadintaperusteissa nousi keskeisiksi kolme tekijää: hinta, asiakkaiden toivomukset ja joukkoruokailun ravitsemussuositukset. Kaikista vastaajista 97 % piti asiakkaiden toivomuksia tärkeinä tai erittäin tärkeinä. Samoin hintaa piti kaikista vastaajista 97 % merkittävänä taustatekijänä ruokalistaa laadittaessa. Joukkoruokailun ravitsemussuosituksia pidettiin kolmanneksi tärkeimpänä ruokalistan laadinnassa, koska vastaajista 96 % piti niitä tärkeinä tai erittäin tärkeinä ruokalistan suunnittelussa. Muita ruokakulttuureja ohjaamassa ruokalistan laadintaa piti tärkeänä noin kolmasosa (kuva 9).



Kuva 9. Ruokalistan laadintaan vaikuttavat tekijät.

Kuntatyypivertailussa ilmeni, että ruokalistan laadinnassa aromiohjelma tai muu tietokoneohjelma vaikuttavat erityyppisissä kunnissa eri tavoin (liite 4, kuva 10). Harvaanasutulla maaseudulla ja ydinmaaseutukuntiin lukeutuvissa kunnissa vastattiin enemmän kuin kaupungeissa tai kaupunkien läheiseen maaseutukuntaan lukeutuvissa kunnissa, että aromiohjelma ei ole kovin tärkeä tai sillä ei ole lainkaan merkitystä. Kaupungeissa ja niiden lähialueilla Aromiohjelmalla oli selkeä merkitys ruokalistojen laadittaessa. Maaseutukunnissa vastaavasti Aromiohjelman merkitys oli vaihtelevampi; sitä joko pidettiin tärkeänä tai ei lainkaan merkittävänä.



Kuva 10. Aromi-ohjelman merkitys ruokalistan laadinnassa kuntatyypeittäin.

Lomakkeen kysymyksessä 16 (taulukko 3 ja liite 2) pyydettiin erittelemään, mitkä muut tekijät vaikuttivat ruokalistan laadintaan. Taulukossa 9 on eriteltyinä nämä avoimen kysymyksen vastaukset. Merkittävä osa vastaajista mainitsi ruokalistaan vaikuttavina tekijöinä keittiön koneet ja laitteet, asiakaskunnan tai ruoan sopivuuden.

Taulukko 9. Ruokalistan laadintaan vaikuttavat ”muut tekijät”.

	Maininnat n	Osuus vastauksista %
Koneet ja laitteet	11	39
Asiakaskunta, ruoan sopivuus	8	29
Raaka-aineet, saatavuus	6	21
Henkilökunta	5	18
Muut	5	18
Juhlat ja teemat	3	11
Aika	3	11
Vastauksia yhteensä	28	

6.3.2 Erikoistuotteiden käyttö julkisissa ruokapalveluissa

Valtaosa vastanneista (80 % kunnista) ei käyttänyt lainkaan Reilun Kaupan tuotteita. Kyselyyn vastanneiden joukossa oli ainoastaan kaksi kuntaa, joissa käytetään säännöllisesti Reilun Kaupan kahvia, teetä tai kaakaota, toisessa käytetään myös Reilun Kaupan banaania. Noin viidesosa vastaajista ilmoitti, että näitä sekä riisiä ja muitakin Reilun Kaupan tuotteita käytetään satunnaisesti. Nimisuojujattuja tuotteitakin käytettiin säännöllisesti vain kahdessa kunnassa (eivät samoja kuin Reilun kaupan tuotteita säännöllisesti käyttävät kunnat) muuten niitäkään ei juuri käytetä kuntien julkisissa ruokapalveluissa (taulukko 10) (Risku-Norja ym. 2010).

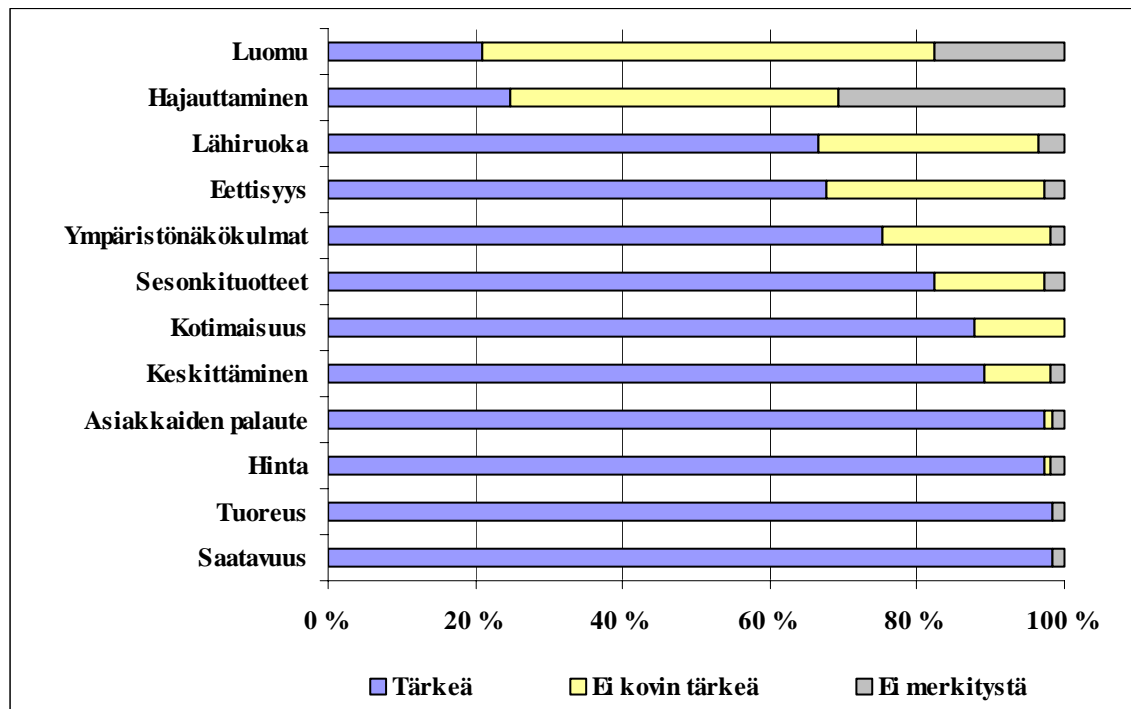
Taulukko 10. Reilun Kaupan ja nimisuojatut tuotteet kuntien julkisessa ruokapalvelussa. Säännöllisesti, satunnaisesti sekä ei lainkaan tuotteita käyttävien kyselyyn vastanneiden määrä ja %-osuus.

	Säännöllisesti	Satunnaisesti	Ei lainkaan	n
Reilun Kaupan kahvi/tee/kaakao				
n	3	21	87	111
%	2,7	18,9	78,4	
Reilun Kaupan banaani				
n	2	34	77	113
%	1,8	30,1	68,1	
Reilun Kaupan riisi				
n	1	13	93	107
%	0,9	12,1	86,9	
Muut Reilun Kaupan tuotteet				
n	0	18	87	105
%	0	17,1	82,9	
Nimisuojatut tuotteet				
n	2	18	80	100
%	2,0	18,0	80,0	

6.3.3 Ruokapalvelujen kehitystyö

Kysymyksessä 21 (taulukko 3 ja liite 2) kunnan edustajilta kysyttiin asioiden tärkeysjärjestystä kunnan ruokapalvelujen kehittämässä. Vastaajia pyydettiin merkitsemään 12 eri tekijän painoarvoa ruokapalvelujen kehittämässä. Näitä tekijöitä olivat asiakkaiden palaute, ympäristönäkökulmat, luomu, lähiruoka, sesonkituotteet, hinta, eettisyys, keskittäminen, hajauttaminen, saatavuus, tuoreus ja kotimaisuus. Vastaajia pyydettiin listaamaan edellä mainittujen seikkojen merkitys ruokapalvelujen kehitystyössä neliportaisella asteikolla, jotka olivat ”erittäin tärkeä”, ”tärkeä”, ”ei kovin tärkeä” ja ”ei merkitystä”. Tässä tutkimusanalyysissä portaikkoa on yksinkertaistettu siten, että vastaukset ”erittäin tärkeä” ja ”tärkeä” esitetään yhdistettyinä.

Tärkeimpinä asioina ruokapalvelujen kehittämistyössä pidettiin asiakkaiden palautetta, hintaa, saatavuutta ja tuoreutta. Kaikista vastanneista vähintään 95 % piti edellä mainittuja tekijöitä tärkeinä tai erittäin tärkeinä ruokapalvelujen kehittämässä (kuva 11).



Kuva 11. Kunnan ruokapalvelujen kehittämiseen vaikuttavat tekijät.

Luomua ja hankintojen hajauttamista pidettiin vähemmän tärkeinä seikkoina. Vain hieman yli 20 % kaikista vastaajista piti luomuvaihtoehtoja ja hajauttamista tärkeänä tai erittäin tärkeänä ruokapalvelujen kehittämisessä. Kaikista vastanneista (N=115) 90 oli sitä mieltä, että luomu ei ole kovin tärkeä tai sillä ei ole merkitystä julkisten ruokapalvelujen kehittämisessä. Myöskään kaikkien kuntien edustajat eivät edellytä julkisilta ruokahankinnoilta kotimaisuutta. 14 vastaajaa (N=115) ilmoitti, että kotimaisuus ei ole ruokapalvelujen kehittämisessä kovin tärkeää. Ympäristönäkökulmaa ei myöskään pidetty tärkeänä ruokapalvelujen kehittämisessä; 28 vastaajaa (N=113) ilmoitti, että ympäristöasiat eivät ole kovin tärkeitä tai niillä ei ole merkitystä.

Tätä ruokapalvelujen kehittämiskysymystä täydennettiin avoimen täydentävän kysymyksen numero 22 (taulukko 3 ja liite 2) ("mihin muihin seikkoihin kiinnitetään huomiota?") avulla. Näissä 23 vastauksessa nousi tasaisesti esille kaikkia kestävän kehityksen osa-alueita. Neljä vastaajaa toi esille kehittämiskohteina eettisiä tekijöitä, jotka pääasiassa liittyivät henkilöstön hyvinvoinnin kehittämiseen: "Henkilökunnan jaksamiseen, kykyyn uusiutua ja ideoida, julkisten ruokapalvelujen arvostamiseen ja imagon kohottamiseen" (ydinmaaseudun kunta) ja "Yhdenmukaisuus, samanarvoisuus palvelutarjonnassa" (ydinmaaseudun kunta).

Avoimissa vastauksissa mainitaan myös aterian ja ruokailutilan esteettisyys ja terveydellinen näkökulma. Sosiaalinen kestävyys ilmenee huolena tulevaisuuden mahdollisesta työ-

voimapulasta julkisella sektorilla: ”Henkilöstön saatavuus, kiihtyvä eläköityminen, keittiöiden laitteet ja kapasiteetti sekä kunto” (kaupungin läheinen maaseutukunta). Ruokakulttuuria painotetaan lähiruoan ja kotimaisen ruoan teemojen kautta, ja huomion kiinnittäminen pakkauskokoihin edustaa ekologista näkökulmaa.

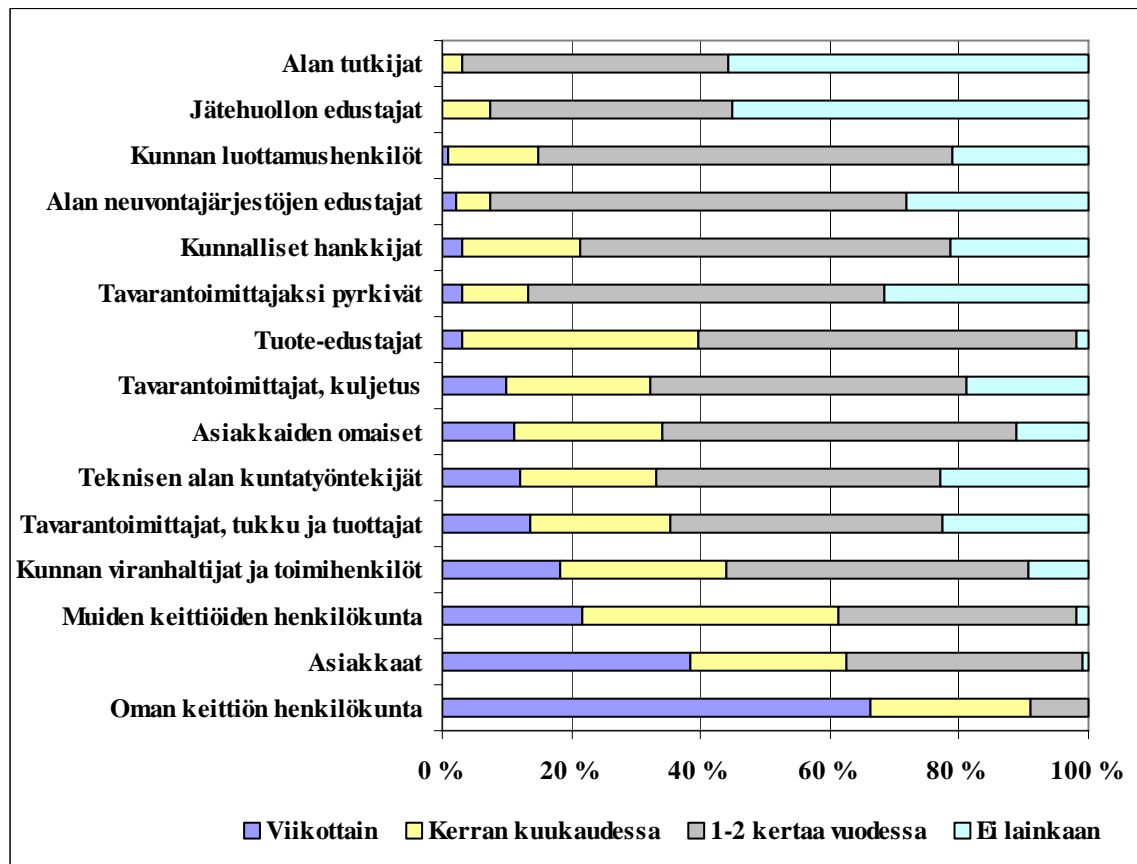
Taloudelliset asiat nostetaan esille tässäkin yhteydessä: ”Koko ajan liipaisimella, mikä kannattaa: keskittäminen? hajauttaminen?”. Myös positiivista asiakaslähtöistä talousajattelua korostetaan: ”Toimintaa kehitetään vastaamaan asiakkaiden tarpeisiin hintalaatusuhteeltaan hyväksi” (kaupunki).

6.4. Julkiseen ruokapalveluun liittyvä viestintä

6.4.1 Sidosryhmien välinen tiedonvaihto

Selvityksessä kartoitettiin ruokapalvelujen toimijoiden keskinäisiä yhteyksiä tiedustelemalla, kuinka usein ruokapalveluhenkilöstö on käynyt työhön liittyviä keskusteluja eri toimijatahojen kanssa kysymyksessä 9 (taulukko 3 ja liite 2). Kuvassa 11 esitellään kyselyyn vastanneiden prosenttiosuus ajallisesti eri tavoin jaksottuvista yhteyksistä eri toimijatahojen kanssa. Kyselylomakkeessa oli eritelty 15 eri toimijatahoa, ja vastausvaihtoehtoina keskusteluille oli viikoittain, kerran kuukaudessa, 1-2 kertaa vuodessa tai että keskustelua ei käydä lainkaan (kuva 12).

Valtaosa vastaajista keskusteli viikoittain toiminnastaan oman keittiön henkilökunnan kanssa ja liki 40 % asiakkaitten kanssa. Oman keittiön henkilökunnan lisäksi yli 60 %:lla vastaajista oli verrattain tiivistä yhteyttä (vähintään kerran kuukaudessa) asiakkaiden ja muiden keittiöiden henkilökunnan kanssa. Tavarantoimittajien ja kunnan edustajien kanssa keskusteluja käytiin 1-2 kertaa vuodessa. Muiden toimijatahojen kanssa yhteydenpito oli epäsäännöllisen säännöllistä, 1-2 kertaa vuodessa tai harvemmin. Keskustelujen ulkopuolella jäivät useimmin alan tutkijat ja jätehuollon edustajat (kuva 12) (Risku-Norja ym. 2010, s. 20).



Kuva 12. Kuntien ruokahuoltohenkilöstön keskustelutiheys toimijaverkostossa.

82 vastaajaa kuvaili keskustelujen sisältöä kysymyksen 10 (taulukko 3 ja liite 2) yhteydessä omin sanoin seuraavasti: ”keskusteluja käydään aina ryhmästä riippuen tapauskohtaisesti, joitakin asioita kuitenkin mainitaan toistuvasti. Tällaisia ovat ruoan laatu, ruoan hinta, ajatuksia siitä kuinka toimintaa ja palveluja kehitetään sekä asiakastyytyväisyys ja siitä saatu palaute”. Keskustelujen teemat on koottu neljään ryhmään, joista ruoan laatu on selkeästi tärkein tekijä. Sen lisäksi ruoan hinnalle ja asiakaspalautteelle annetaan suuri arvo (taulukko 12) (Risku-Norja ym. 2010).

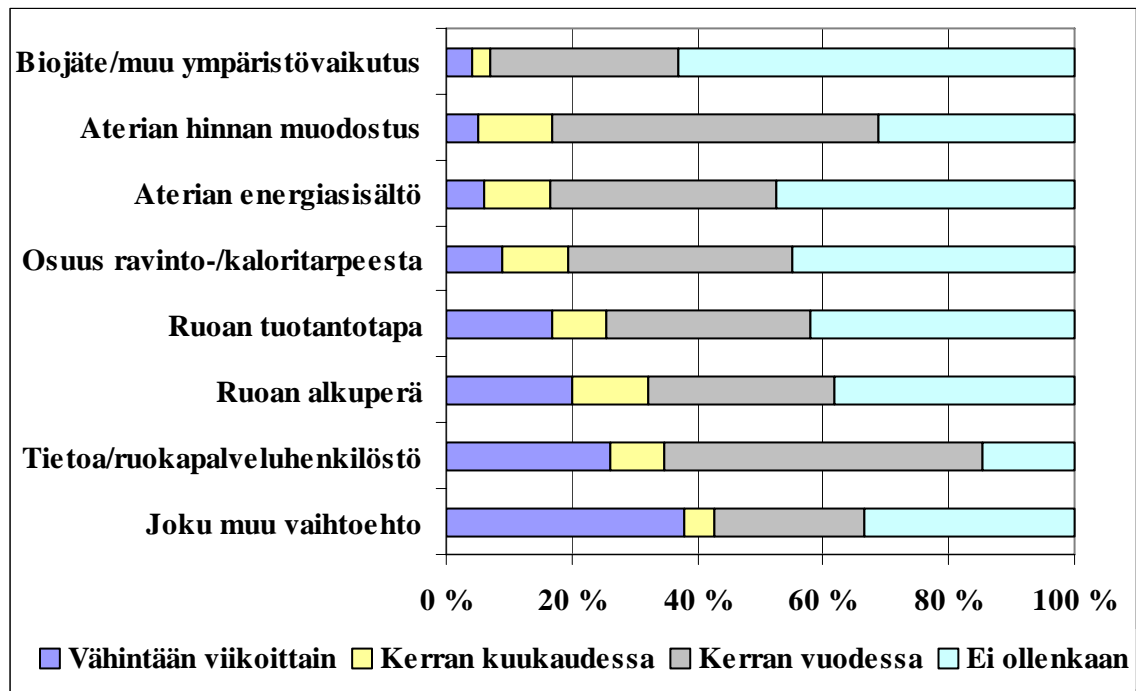
Taulukko 11. Keskustelujen aiheet teemoittain ja niiden %-osuudet vastauksista.

	Maininnat n	Osuus vastauksista %
Ruoan laatu	48	58,5
Ruoan hinta	28	34,1
Toiminnan kehittäminen	24	29,3
Asiakaspalaute	28	34,1
Vastauksia yhteensä	82	

6.4.2 Julkisen ruokapalvelun asiakkaihin kohdistuva viestintä

Kyselytutkimukseen vastanneita kunnan edustajia pyydettiin kysymyksessä 19 (taulukko 3 ja liite 2) kertomaan, mitä asiakkaalle kerrotaan ateriasta ja kuinka usein. Kyselylomakkeella tiedusteltiin kahdeksaa ateriaan liittyvää asiaa, joiden viestinnän toteutumista haluttiin selvittää. Näitä kysytyjä aterian taustatekijöitä olivat aterian energiasisältö, annoksen osuus päivittäisestä ravintoainetarpeesta, ruoan alkuperä, ruoan tuotantotapa, tietoja aterian hinnan muodostumisesta, biojätteen määrä tai muita ympäristövaikutuksia, ruokapalveluhenkilöstön taustatietoja tai ”joku muu vaihtoehto”. Selvityksessä haettiin tietoa siitä, että kerrottiinko kyseinen seikka ”päivittäin, kerran viikossa, kerran kuukaudessa, kerran vuodessa vai ei ollenkaan. Tässä tutkimusanalyysissä ovat yhdistettyinä vaihtoehdot ”päivittäin ja kerran viikossa”.

Julkisen ruokapalvelujen käyttäjille kerrottiin tämän tutkimuksen valossa varsin niukasti tarjottavasta ateriasta. Esimerkiksi ruoan alkuperää ei kertonut 38 % vastaajista asiakkaalle koskaan. Ympäristövaikutuksia, kuten biojätteen määrää, ei kertonut koskaan asiakkaalle yli 63 % vastaajista. Myös tieto annoksen sisältämästä päivittäisestä ravintoainemäärästä ei tavoittanut koskaan asiakasta 45 % kyselyyn vastanneista kunnissa.



Kuva 13. Ateriasta tiedottaminen kunnan ateriapalvelujen käyttäjille.

Verrattaessa ateriasta tiedottamista kuntatyypeittäin ei ollut tilastollisesti merkitseviä eroja.

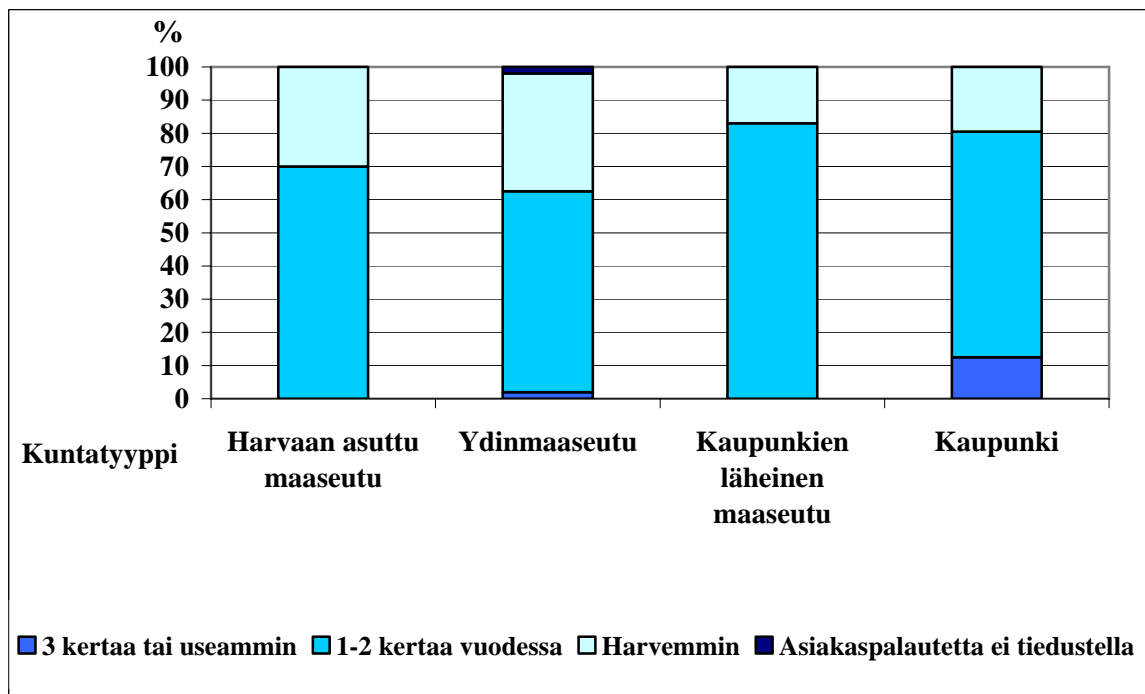
Kyselylomakkeen kohdassa 20 (taulukko 3 ja liite 2) kysyttiin avoimen kysymyksen avulla tarkennusta, jos vastaaja vastasi aiempaan kysymykseen ”muu vaihtoehto”. Tätä vastaustilaa vastaajat hyödynsivät täydentääkseen strukturoituja kysymyksiään. Useassa vastauksessa tuli esille, että asiakkaiden tiedottaminen aterian sisällöstä ei ollut systemaattista, vaan viestintä on pitkälle kiinni asiakkaan aktiivisuudesta. 21 vastaajaa valitsi kohdan ”muu vaihtoehto”. Tällöin vastausta oli mahdollista tarkentaa vapaamuotoisesti. Useassa vastauksessa kerrottiin, että ateriaan liittyvä tiedottaminen ei ollut systemaattista, mutta tietoa kyllä annettiin viipymättä, kun asiakkaat sitä kysyivät: ”Kerrotaan kysyttäessä, yleistä informaatiota ei ollut”; ”Asiakkaan kysymyksiin vastattiin heti”.

Muita esille nousevia teemoja vastauksissa olivat erityisruokavalioihin liittyvät asiat sekä asiakastapaamiset: ”edellä mainittuja asioita käsiteltiin asiakastapaamisissa asiakkaan mielenkiinnon mukaan. Joskus kysyttiin ruoan alkuperää, mutta todella harvoin”. Tiedottaminenkin muuttui toimintatapojen myötä: ”Aromi-ohjelman käyttöönotto käynnissä, jonka jälkeen kohdat 1 (aterian energiasisältö) ja 2 (osuus päivittäisestä ravintoaine- ja energiatarpeesta) toteutetaan” (Risku-Norja ym. 2010).

6.4.3 Asiakaspalautteen kartoittaminen

Asiakaspalaute on tärkeä osa julkisen ruokapalveluiden kehittämistä. Kyselyssä selvitettiin kysymyksessä 18 (taulukko 3 ja liite 2) tämän vuoksi, kuinka usein kunnissa asiakaspalautetta tiedusteltiin. Vastausvaihtoehdot olivat 3 kertaa vuodessa tai useammin, 1-2- kertaa vuodessa, harvemmin ja asiakaspalautetta ei tiedusteltu lainkaan.

Valtaosa 114 vastanneista tiedusteli asiakaspalautetta 1-2 kertaa vuodessa, noin kolmasosa harvemmin ja pari yksittäistä kuntaa useammin. Vain yhdessä kunnassa asiakaspalautetta ei tiedusteltu lainkaan. Vastauksissa oli hyvin vähän eroja kuntatyyppien välillä; kaupungeissa palautetta tiedusteltiin jonkin verran useammin kuin muissa kuntatyypeissä (Risku-Norja ym. 2009, s. 19) (kuva 14)



Kuva 14. Asiakaspalautteen tiedustelutiheys kuntatyypeittäin
(1 = harvaan asuttu maaseutu, 2 = ydinmaaseutu
3 = kaupunkien läheinen maaseutu, 4 = kaupunki).

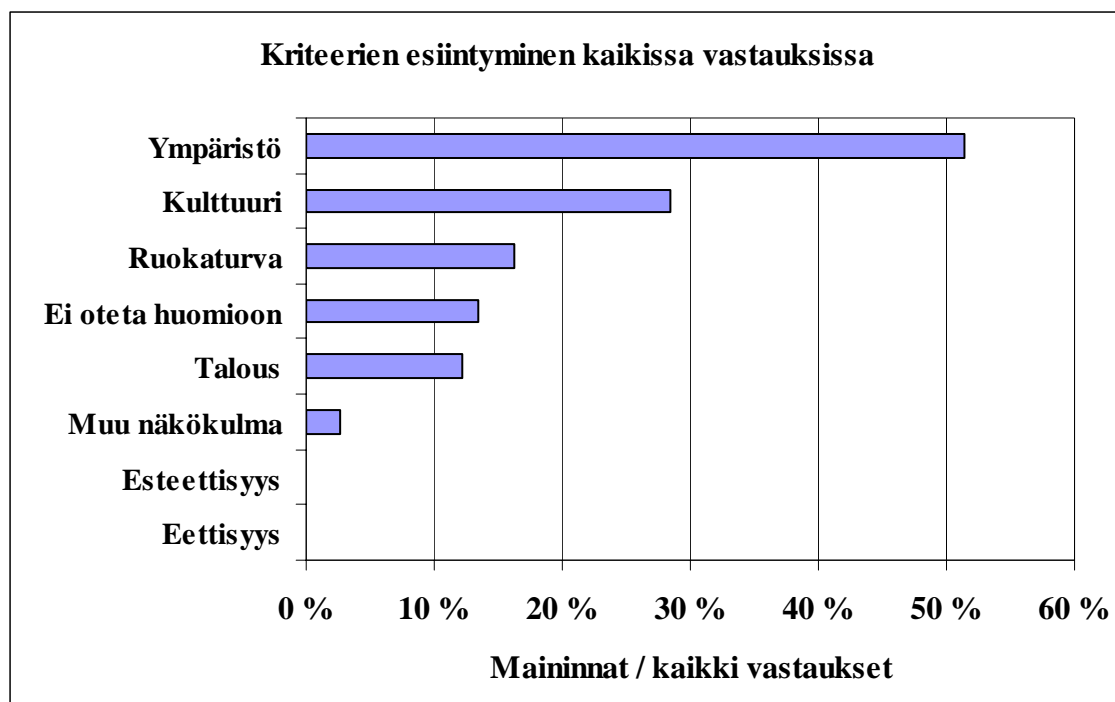
6.5. Kestävän kehityksen toteutuminen

Kyselytutkimuksen toiseksi viimeisenä kysymyksenä 26 (taulukko 3 ja liite 2) oli kestävään kehitykseen liittyvä avoin kysymys: ”miten kestävä kehitys on otettu huomioon ja miten sitä voitaisiin edistää”? Siihen vastasi 74 vastaajaa 115:sta eli 64 %.

Kunnan edustajien antamat vastaukset ryhmiteltiin teemoittain siten, että kestävä ruokahuollon kaikki seitsemän ulottuvuutta: ekologinen, kulttuurinen, taloudellinen,

terveydellinen, esteettinen ja eettinen näkökulma sekä huoltovarmuus ovat mukana (taulukko 15). Ympäristönäkökulman alle koottiin vastaukset, joissa kiinnitettiin huomiota vesi- ja energiantehokkuuteen, kierrättämiseen, kuljetusetäisyyksiin, sekä materiaalivalintoihin esimerkiksi kertakäyttöastioiden osalta. Ruoan alkuperää korostavat vastaukset luokiteltiin tässä yhteydessä painotuksesta riippuen joko kulttuurisen tai sosiaalisen kestävyuden yhteyteen.

Taulukossa 15 ”osuus maininnoista” tarkoittaa sitä, kuinka monta kertaa (%) kyseinen teema nousee esille vastauksissa. Jossain vastauksissa oli useita kestävän kehityksen teemoja mainittuina. Esimerkiksi harvaan asutun kunnan edustaja vastasi tähän kysymykseen siten, että vastauksesta oli poimittavissa sekä ruokakulttuuria että ympäristöä tukevia elementtejä: ”Olemme osallistuneet useisiin lähiruokaprojekteihin alueellamme. Pyritään käyttämään lähituotteita. On pyritty kuljetuksien keskittämiseen. Seutukunnan hankinnat tehdään yhteisesti. Jätteet lajitellaan”



Kuva 15. Kestävän kehityksen kriteerien huomioon ottaminen kunnissa.

Kestävää kehitystä toteutetaan kuntien ruokapalveluissa eniten kierrättämällä ja jätteitä lajittelemalla, sekä kiinnittämällä huomiota hankittavien tuotteiden pakkauksiin ja kuljetuksiin ja pyrkimällä niiden vähentämiseen. Myös energiansäästö mainitaan: ”kertakäyttöastioiden käyttö minimoidaan, pesuaineiden ja veden käyttöä tarkkaillaan” (harvaan asutun maaseudun kunta), ”lajittelemalla jätteet, käyttämällä vähemmän pakattuja tuotteita, käyttämällä maatuivia kertakäyttöasioita jos niitä joudutaan käyttämään, perustettu energiatehokkuusprojekti, jonka tarkoitus on vähentää jätteen sekä käytettävän

hokkuusprojekti, jonka tarkoitus on vähentää jätteen sekä käytettävän energian määrää” (kaupunki).

Monessa vastauksessa nähdään ruokakulttuurin sekä yhteisöön liittyvien asioiden yhteys kestäväan kehitykseen: ”Käytämme oman pitäjän tuotteita, esimerkiksi luomumansikkaa, mustaviinimarjaa ja porkkanaa, jotka ovat samalla myös luomutuotteita” (ydinmaaseutu); ”Käytämme paljon lähiruokaa ja yleensäkin kotimaista ruokaa” (kaupunki).

Pyrkimys sesonkituotteiden käyttöön liitettiin sekä taloudelliseen että kulttuuriseen kestävyuteen: ”Tuoretuotteissa pyritään hyödyntämään sesonki. Kun esimerkiksi kotimainen tomaatti on kallista ja sen tuotantokustannukset ovat korkeat suuren energiantarpeen vuoksi, vähennetään tomaatin osuutta ruokalistaltamme ja hyödynnetään enemmän esim. juureksia ja kaaleja”. Yleensä kestäväan kehityksen taloudellinen ulottuvuus oli kuitenkin monelle vastaajalle vieras tai se koettiin lähinnä negatiivisena, sillä taloudellinen näkemys ohittaa kaikki muut kestäväan kehityksen arvot. ”Raha ratkaisee – kestäväan kehitystä ei ole viime aikoina huomioitu juuri mitenkään, vaikka kestävä kehitys pitäisi olla koko kunnan yhteinen päämäärä” (kaupunki). Kestävä kehitys yhdistettiin joskus ruokahankintojen kilpailuttamiseen.

Useimmat vastaajat ymmärsivät, että kestävä kehitys voidaan ottaa huomioon kuntien ruokapalvelussa monin eri tavoin: ”Olemme osallistuneet useisiin lähiruokaprojekteihin alueellamme. Pyritään käyttämään lähituotteita. On pyritty kuljetuksien keskittämiseen. Seutukunnan hankinnat tehdään yhteisesti. Jätteet lajitellaan”, ”Raha ratkaisee lyhyellä tähtäyksellä, kestävä kehitys otetaan aika heikosti huomioon. Seuraavat seikat ovat kuitenkin huomioitu: hukkaprocentit mahdollisimman alhaiseksi, pakkausmateriaalit kierrätykseen ja hankinnat keskitetään.”.

Kymmenisen prosenttia vastaajista oli sitä mieltä, että kestäväan kehityksen toteutuminen on keskusteluasteella: ”Mitään periaatepäätöksiä ei ole tehty. Tehtävää olisi paljon ja päättäjät vaihtuvat neljän vuoden välein. Monelle kestävä kehitys on kaukainen ajatus.” tai että se ei näkynyt kunnan ruokapalvelutoiminnassa millään tavoin. Syynä mainittiin vaikuttamismahdollisuuksien puute: ”olemme (nimi poistettu) hankintarenkaaseen sidottuja” tai ”Liittyessämme vuoden 2009 alussa, (ruokapalveluyhtymään nimi poistettu), mahdollisuudet kestäväan kehitykseen sanellaan sieltä.”. Voimattomia oltiin vahvan talouspaineituksen takia. Hintaa, saatavuus ja tuotteiden laatu meni yleensä kestäväan kehityksen edelle. Kilpailutus vaikeutti kestäväan kehityksen huomioimista. Jätehuolto oli järjestetty vajavaisesti (nimi poistettu) alueella, esimerkiksi ei ole energiajätettä. Kestäväan kehitystä voitaisiin huomioida koulutuksella, ohjauksella ja asennemuokkauksella.”

7. TULOSTEN TARKASTELU JA JOHTOPÄÄTÖKSET

Tässä tutkimuksessa on tarkasteltu, miten kestävä kehitys ilmenee julkisessa ruokahuollossa. Tässä tutkimuksessa kestävä kehitys on lähestytty ruokateeman kautta. Tarkastelussa on kiinnitetty huomiota kestävä kehityksen kriteereihin. Niitä ovat 1. aterian terveellisyys ja turvallisuus, 2. kulutuksen oikeudenmukaisuus, 3. taloudellinen toteutettavuus, 4. aterian kulttuurisuus ja omaleimaisuus, 5. aterian eettisyys, 6. aterian ekologinen kestävyys ja 7. aterian esteettisyys. Kunnissa on eroavia käytäntöjä siinä, mikä taho vastaa ruokapalveluista. Vastuutahona on lähes yhtä usein sivistystoimi, sosiaalitoimi, tekninen toimi ja hallinto, mutta monia muitakin ratkaisuja on, eikä eri tahojen kesken jaettu vastuukaan ole harvinaista (Risku-Norja ym. 2010).

Selvitys perustuu kyselyyn, johon vastattiin lähes kolmanneksessa Suomen kunnista. Tutkimuksen tulee mitata sitä, mitä oli tarkoituskin selvittää. Validius tarkoittaa karkeasti ottaen systemaattisen virheen puuttumista. Validilla mittarilla suoritettavat mittaukset ovat keskimäärin oikeita. Reliabiliteetilla tarkoitetaan tulosten tarkkuutta. Tutkimustulokset eivät saa olla sattumanvaraisia eli luotettavan tutkimuksen tulee olla toistettavissa samanlaisin tuloksin (Heikkilä 2008, s. 29-30).

Otoksen koko vaikuttaa siihen, miten tarkkoja tuloksia voidaan esittää. Tähän tutkimukseen vastasi 115 kunnan edustajaa. Kysely lähetettiin 405 kuntaan, joten vastausprosentiksi tässä tutkimuksessa saatiin 28,4. Virhemarginaaliksi 95 prosentin luottamustasolla saatiin +/- 8,2 %, mikä on syytä ottaa huomioon tutkimustulosten yleistettävyyden yhteydessä. Kyselyyn vastanneet kunnat sijoittuvat hyvin eri puolelle Suomea ja kunnat ovat väkilukunsa ja kuntatyypinsä mukaan edustettuina varsin tasaisesti eri kuntaluokista, joka osaltaan parantaa tulosten käyttökelpoisuutta.

7.1. Elintarvikeryhmien kilpailuttaminen

Laki julkisista hankinnoista edellyttää kuntien ja valtion elintarvikehankintojen kilpailuttamista niiltä osin, kun ne ylittävät 15 000 euron kynnyksen. Tärkein yksittäinen hankintoihin vaikuttava tekijä on velvollisuus tarjousten kilpailuttamiseen, vaikka pidemmällä aikavälillä esimerkiksi lähiruoan suosiminen olisikin kuntataloudellisesti edullista (Mononen ja Silvasti 2006, s. 122) Julkisissa hankinnoissa ja niissä käytettävissä valintakriteereissä on edelleen epäselvää, kuinka eri tuotteita voidaan preferoida kilpailupolitiikan periaatteita noudattaen. Tämä on osittain vaikeuttanut luomu- ja lähiruoan hankintoja julkisiin ruokapalveluyksiköihin. Lähiruoka on tosin hyväksytty julkisissa hankinnoissa kilpailutuksen kriteeriksi myös Suomessa. Tämä vaatii kuitenkin sen, että ympäristöystävällisyys -kriteeri on selkeästi kirjattu tarjouspyyntöön. Julkisten hankintojen periaatteista käydään edelleen keskustelua (Maatalouspolitiikan vaihtoehdot 2007).

Tässä tutkimuksessa kysyttiin elintarvikeryhmittäin kilpailutuksen toteutumista, koska kilpailutuksen kautta kunnissa voidaan vaikuttaa ateriahankintojen kestäväen kehityksen toteutumiseen. Kolme eniten kilpailutettua tuotetta olivat liha, maito ja leipä. Vain vähäinen osa julkisista elintarvikehankinnoista jää kilpailutuksen ulkopuolelle.

Lähes puolet vastaajista perusteli kilpailutuksen vähäisyyttä sillä, että kunnassa käytettiin lähiruokaa. Lähiruokaa käytettiin erityisesti maaseutukunnissa: ”pyrimme käyttämään mahdollisimman paljon lähiruokaa” (harvaan asutun maaseudun kunta). ”Kaikkea ei ole ehditty kilpailuttamaan. Osasta tuotteista on hallituksen päätös, että käytetään lähiruokaa” (ydinmaaseudun kunta). Lähituotteiden kilpailutusta vähentävä merkitys on selvästi lievempi kaupunkien läheisissä kunnissa ja kaupungeissa: ”kypsat perunat ja juurekset kilpailutetaan, raaka peruna, juurekset ja vihannekset hankitaan lähiviljelijöiltä.”

Useissa vastauksissa perusteena kilpailutuksen puuttumiselle olivat hankintarenkaat tai alueellisten hankintasopimusten voimassaolo siihen, että tuotteita ei kilpailuteta tai kilpailutetaan vain osittain; hankintarenkailla näyttää olevan enemmän merkitystä maaseutukunnissa: ”kuntamme kuuluu hankintarenkaaseen, joka kilpailuttaa tuotteet puolestamme” (harvaan asutun maaseudun kunta); ”kilpailutus tapahtuu seutukuntatasolla” (ydinmaaseudun kunta).

Elintarvikeryhmien kilpailuttaminen toteutui kaikissa kuntatyypeissä samansuuntaisesti ilman tilastollisesti merkitseviä eroja. 12 annetusta kilpailutuskriteeristä tärkeimmäksi vastaajat mainitsivat hinnan, terveellisyysnäkökohdat ja toimitusvarmuuden. Sen sijaan aluetaloutta ja työllisyyttä pidettiin annetuista kilpailutuskriteereistä vähiten merkittävänä tässä tutkimuksessa. ”Kun päättäjät ottavat aluetaloudelliset näkökohdat huomioon, kilpailutukseen tulee automaattisesti kriteerit, joihin paikalliset yrittäjät pystyvät paremmin vastaamaan” sanoo Kuntaliiton erityisasiantuntija Tytti Seppänen (Ronkainen 2009). Alueen talouden ja työllisyyden korostaminen ei kilpailutuksessa ole sallittua, mutta lyhyttä toimitusketjua voidaan käyttää hankintojen perusteena, kun toimitusketjulla on vaikutusta elintarvikehankintojen laatuun ja ympäristövaikutuksiin. Kuljetusmatka kilpailutuksen kriteerinä on syrjivä, mutta kuljetuksista aiheutuvaa ympäristökuormitusta voidaan hyödyntää. Esimerkiksi kasvihuonekaasupäästöjä varten tarvitaan tiedot kuljetusmatkan pituudesta ja kuljetustavasta sekä ajoneuvon tyypistä. (Risku-Norja ym. 2010, s.5.)

7.2. Ateriapalvelujen kehitystyö

Hinnalla on keskeinen rooli julkisten ateriyksiköiden suunnittelussa ja kehitystyössä. Kysyttäessä kunnan edustajilta asioiden tärkeysjärjestyksestä kunnan ruokapalvelujen kehittämistyössä tai ruokalistan laadintaperusteita nousi hinta huomattavan keskeiseksi tekijäksi julkisissa ateriahankinnoissa. Hinnan merkitystä korostaa osaltaan sekin, että hinta kuuluu niihin teemoihin, jotka nousivat tämän tutkimuksen mukaan julkisen ruokahuollon toimi-

joiden välisissä keskusteluissa toistuvasti esille. Hinnan painoarvon tuo esille myös se, että valtaosa vastanneista kunnista (80 %) ilmoitti, etteivät he käytä lainkaan Reilun kaupan tuotteita julkisissa ruokapalveluissa. Reilun kaupan tuotteet ovat tavanomaisia elintarvikkeita yleensä hieman kalliimpia, jonka vuoksi niitä saatetaan välttää julkisissa ruokahankinnoissa.

Hinnalla oli keskeinen merkitys julkisissa ateriahankinnoista myös ruotsalaisessa tutkimuksessa, joka julkaistiin vuonna 2006 (Carlsson-Kanayama ym. 2006). Kyseisen tutkimuksen mukaan hankkijat eivät kiinnitä huomiota ympäristöasioihin, vaikka tietoa olisi saatavilla.

Tässä tutkimuksessa kunnan ruokahankinnoista vastaavat henkilöt pitävät hinnan ohella asiakkaiden toivomuksia, joukkoruokailun ravitsemussuosituksia ja saatavuutta keskeisimpinä tekijöinä ohjaamaan julkisten ruokahankintojen kehittämistä ja suunnittelua. Nämä keskeisimmät linjaukset esiintyivät ilman merkittäviä vaihteluja kaikissa kuntatyypeissä.

Taloudellinen kestävyys ja sitä kautta hinnan merkitys on yksi kestävä kehityksen edellytyksistä. Useissa kunnissa kuitenkin ajatellaan, että talouden merkitys on nostettu liian korkealle: ”voimattomia ollaan vahvan talouspainotuksen takia. Hinta, saatavuus ja tuotteiden laatu menee yleensä kestävä kehityksen edelle”, sanoo erään tutkimukseen osallistuneen kunnan haastateltu. Tässä tutkimuksessa kestävä kehityksen käsite yhdistetään vastanneiden keskuudessa pitkälti yksinomaan ympäristön huomioimiseen ja taloudelliset seikat koetaan useissa vastauksissa kestävä kehitystä rajoittavaksi tekijäksi.

Luomutuotteiden osuus kotitalouksien kaikista elintarvikeostoista vuonna 2007 oli 0,9 % (Tietohaarukka 2008). Vuonna 2007 Ruotsissa oli luomun osuus kuntien julkisista ruokahankinnoista noin 7,7 %. Merkittävän ponnahduksen Ruotsissa luomun käytön lisääntymiselle antoi Ruotsin hallituksen vuonna 2006 asettama tavoite, jossa julkisissa keittiöissä luomun osuus ruokahankinnoista olisi 25 % vuonna 2010 (Luomutietopankki 2009). Ruotsin ohella Norjassa, Itävallassa ja Italiassa julkinen sektori on poliittisin päätöksin velvoitettu käyttämään luomu- ja lähiruokaa. Myös Keski-Euroopassa kestävä ruokakulutuksen merkitys on huomattu esimerkiksi koulutustarjonnassa. Saksassa perustettiin kestävä ravitsemuksen professuuri Muensterin ammattikorkeakouluun vuonna 2007. Opetuksessa keskitytään laaja-alaisesti kestäväan kulutukseen, joka käsittää koko elintarvikeketjun huomioon ottamisen tuotannosta kuluttajan pöydälle (Rajala 2007).

Suomessakin on asetettu tavoitteeksi, että luomu- ja lähiruokan osuus kasvaa 10-15 % julkisissa ruokapalveluissa, ja että vuoteen 2010 mennessä kaikissa julkisissa hankinnoissa on ympäristönäkökulma otettu huomioon (KULTU 2007). Tässä selvityksessä luomua pidettiin ympäristötietouden lisääntymisestä huolimatta lähes kaikissa kunnissa tärkeysjärjestyksessään ”ei kovin” tai ”ei ollenkaan tärkeänä” julkisten ruokapalvelujen kehittämisessä.

Hankintojen hajauttaminen mahdollistaa pienten tuottajien pääsemisen mukaan julkisten ruokapalvelujen hankintoihin. Tässä tutkimuksessa ilmeni, että hankintojen hajauttamista ei pidetä keskeisenä kehittämiskohteena julkisissa ruokahankinnoissa. Tämän johdosta pienten tuottajien tulee tehdä yhteistyötä entistä tiiviimmin, jotta julkisten hankintojen keskitetty ostaminen pieniltä tuottajilta on mahdollista. Yrittäjien kannattaa verkostoitua muiden alueen yrittäjien kanssa: ”Alueen tuottajien ja yritysten kesken pitää tehdä toimitus- ja tilausyhteistyötä. Kaupallinen suhde kunnan kanssa mahdollistaa tuotekehitykseen sopivat tuotteet. Yleensä se on myös edellytys kunnan markkinoille pääsulle”, Seppänen Kuntaliitosta arvioi (Ronkainen 2009).

Tilastollista eroa eri kuntatyyppien välillä esiintyi tutkimustulosten mukaan siinä, miten merkittävänä reseptiohjelmiä pidettiin apuna ruokalistan laadinnassa (liite 4). Vastaukset jakoutuivat siten, että kaupungeissa ja kaupunkien läheisen maaseudun kunnissa lähes kaikki vastaajat ilmoittivat kyseisten ohjelmien olevan merkittävässä asemassa. Maaseutukunnissa puolestaan kyseisten ohjelmien merkitys oli vaihtelevampaa. Ruokapalvelujen hallintaan ja suunnitteluun ovat merkittävässä asemassa tietokonepohjaiset ohjelmistosovellukset. Esimerkiksi varuskunnassa käyttöön otettu Aromi-ohjelmisto on auttanut kustannusten hallintaan: ”viime vuonna puolustusvoimien elintarvikekustannukset kasvoivat vain vajaan prosentin, vaikka tarjotut ateriat lisääntyivät ja hankintahinnat nousivat samaan aikaan 9 %. Ruoan laadusta sotilaan lautasella ei ole kuitenkaan tingitty. Vaikka muonituskeskukset toimivat ketjumaisesti, ruokalistoja on mahdollista soveltaa paikallisesti. Osa tuoretuotteista tulee paikallisilta toimittajilta, kuten perunanviljelijöiltä ja leipomoilta. Tampereella voidaan jatkossakin tarjota ”mustaa makkaraa” ja Lapissa ”poronlihaa”, Puolustusvoimien ruokahuollon palvelupäällikkö Paavonsalo mainitsee (Jaakola 2009).

Nämä tutkimustulokset tukevat sitä, että julkisten elintarvikehankintojen kehitystyöhön tarvittaisiin kokonaisvaltainen tietokanta, jonka avulla voitaisiin määrittää ruoasta aiheutuvat ympäristövaikutukset kustannuksien ja ravintoaineiden ohella (Silvennoinen 2009). Ympäristönäkökulman, talouden ja ravintosisällön huomioiva tietokanta tehostaisi kestävänsä kehityksen toteutumista julkisissa ruokahankinnoissa.

Lisäksi nämä tulokset puoltavat tarvetta saada hankinnoista päättävälle tietoa siitä, maksaako lähellä tuotettu ruoka kokonaistaloudellisesti ajateltuna kunnalle enemmän kuin globaalit vaihtoehdot tai niin sanotut perustuotteet. Tämä on luontevaa jatkoa aluetaloudelliselle elintarvike tutkimukselle (Seppänen ym. 2006). Aiheeseen liittyvää jatkotutkimusta työistetään myös osatutkimuksessa Kekealty, joka on osahanke MTT:n hankekokonaisuudessa Maaseutu, kestävä kehitys ja julkiset ruokahankinnat (Kuva 1).

7.3. Julkisten ateriapalvelujen viestintä

Julkisen hallinnon peruseriaatteita ovat lainmukaisuus, julkisuus, avoimuus, verovarojen tarkoituksenmukainen ja tehokas käyttäminen, syrjimättömyys, tasapuolisuus ja suhteellisuus. Samat periaatteet todetaan EY:n perustamissopimuksessa. Julkisissa hankinnoissa on noudatettava näitä periaatteita riippumatta hankinnan laadusta tai arvosta (Kuntaliitto 2007). Lisäksi Suomi on sitoutunut tukemaan YK:n pääsihteerin Johannesburgin huippukokouksen 2002 tavoitteen määrittelyä, jossa tarkoituksena oli pohtia muun muassa energian ja luonnonvarojen liiallista kulutusta sekä tuotanto- ja kulutustapojen muuttamista kestävimiksi (UM 2002).

Valtaosa 115 vastanneesta kunnan edustajasta tiedustelee asiakaspalautetta 1-2 kertaa vuodessa. Tämän tutkimuksen yhteydessä selvitettiin myös sitä, että mitä ja kuinka usein asiakkaille kerrotaan tarjottavista aterioista. Huomionarvoista on se, että vaikka tämän selvityksen mukaan lähes kaikissa kunnissa asiakkaiden palaute on yksi merkittävimmistä tekijöistä ruokapalvelujen kehittämistyössä, niin tästä huolimatta julkisia ruokapalveluja käyttävä asiakas ei saa koskaan tietää nauttimansa aterian alkuperää 38 %:ssa kyselyyn vastanneista kunnista. Ympäristöön liittyviä asioita ateriasta tiedotetaan asiakkaille julkisissa ateriayksiköissä vielä niukemmin, koska aterian ympäristövaikutuksista ei kerrota asiakkaalle koskaan 63 % vastanneista. Myös tieto annoksen sisältämästä päivittäisestä ravintoainemäärästä ei tavoita koskaan asiakasta 45 % vastanneista kunnista.

7.4. Päätelmät

Julkisen hallinnon peruseriaatteita ovat lainmukaisuus, julkisuus, avoimuus, verovarojen tarkoituksenmukainen ja tehokas käyttäminen, syrjimättömyys, tasapuolisuus ja suhteellisuus. Samat periaatteet todetaan EY:n perustamissopimuksessa. Julkisissa hankinnoissa on noudatettava näitä periaatteita riippumatta hankinnan laadusta tai arvosta (Kuntaliitto 2007). Lisäksi Suomi on sitoutunut tukemaan YK:n pääsihteerin Johannesburgin huippukokouksen 2002 tavoitteen määrittelyä, jossa tarkoituksena oli pohtia muun muassa energian ja luonnonvarojen liiallista kulutusta sekä tuotanto- ja kulutustapojen muuttamista kestävimiksi (UM 2002).

Valtaosa 115 vastanneesta kunnan edustajasta tiedustelee asiakaspalautetta 1-2 kertaa vuodessa. Tämän tutkimuksen yhteydessä selvitettiin myös sitä, että mitä ja kuinka usein asiakkaille kerrotaan tarjottavista aterioista. Huomionarvoista on se, että vaikka tämän selvityksen mukaan lähes kaikissa kunnissa asiakkaiden palaute on yksi merkittävimmistä tekijöistä ruokapalvelujen kehittämistyössä, niin tästä huolimatta julkisia ruokapalveluja käyttävä asiakas ei saa koskaan tietää nauttimansa aterian alkuperää 38 %:ssa kyselyyn vastanneista kunnista. Ympäristöön liittyviä asioita ateriasta tiedotetaan asiakkaille julkisissa ateriayksiköissä vielä niukemmin, koska aterian ympäristövaikutuksista ei kerrota asiakkaalle

koskaan 63 % vastanneista. Myös tieto annoksen sisältämästä päivittäisestä ravintoainemäärästä ei tavoita koskaan asiakasta 45 % vastanneista kunnista.

LÄHDELUETTELO

- Aaltonen, V. & Risku-Norja, H (toim.) 2007. Maalle oppimaan. Kestävää kehitystä koulujen ja maatilojen yhteistyönä. 64 s. Maa- ja elintarviketalouden tutkimuskeskus. Vammala.
- Anias, P. 1996. Laki? oikeus? direktiivi? Oikeusjärjestelmät. perustietoa kaikille. Tampereen teknillinen korkeakoulu. <http://www.pk-rh.fi/pdf/oikeusjarjestelmat-perustietoa-kaikille-kirjanen>. Lainattu 4.11.2009.
- Atkins, P. & Bowler, I. 2001. Food in Society. Economy, Culture, Geography. 328 s. Lontoo. ISBN-10:0340720042.
- Bruntland, G-H. 1988. Yhteinen tulevaisuutemme (Our Common Future 1987). Ympäristön ja kehityksen maailman komission raportti. Suomentanut Kaija Anttonen. Julkaisija: Ulkoasianministeriö ja ympäristöministeriö. Valtion painatuskeskus. Helsinki. ISBN 951-47-0424-X.
- Carlsson-Kanyama, A., Biel, A., Bergström, K., Fuentes, C., Lagerberg-Fogelberg, C., Shanahan, H., Solér, C. & Grankvist, G. 2006. Environmental information in the food supply system. FOI – Swedish Defence Research Agency. Stockholm. 117 s.
- Chambers S., Lobb A., Butler L., Harvey K, & Traill W.: Local, National and imported foods: A qualitative study. 2007. *Appetite* 49: 208-213.
- Eckersley, R. 2003. Environmentalism and Political Theory Towards an Ecocentric Approach. London. ISBN 1-85-728-020-2 PB.
- Eerola, A., Hasunen, K., Hautamäki, O., Keskinen H., Nordblad, A. & Pietinen, P. 2004. Terve kouluympäristö – koululaisten ravitsemus ja suun terveys. Seminaari 9.12.2003. Sosiaali- ja terveystieteiden tutkimuskeskus, 2004:14.
- Finfood 2009. Finfoodin oppimateriaali. Mitä ruokakulttuuri on? www.ruokatieto.fi/finfood/ffom.nsf. Lainattu 15.3.2009.
- Forsman-Hugg, S., Katajajuuri, J-M., Paananen, J., Pesonen, I., Järvelä, K. & Mäkelä, J. 2009. Elintarvikeketjun vastuullisuus. Kuvaus vuorovaikutteisen sisällön rakentamisen prosessista. *Maa- ja elintarviketalous* 140. 74 s.
- Granstedt, A., Thomsson, O. & Schneider, T. 2005. Environmental impacts of eco-local food systems – final report from BERAS Work Package 2- SLU-Swedish University of Agricultural Sciences.
- Hamilo, M. 2009. Lähiruoka ei palloa pelasta. *Tiede* 3/2009. Ienius, J., Aro-Heinilä, E., Hietala, R., Mikkola, M., Risku-Norja, H., Seppänen, L., Sinkkonen, M., Vihma, A. 2007. Frame for Progress in Industrial Ecology 4, 5: 328-347.

- Heikkilä, T. 2008. Tilastollinen tutkimus. Edita. ISBN 978-951-37-4812-8.
- Helenius, J. 2003. Eettinen elintarviketuotanto - kotimainen ja kansainvälinen näkökulma http://www.eettinenfoorumi.org/foorumit_6_helenius.shtml. Lainattu 20.1.2008.
- Helenius, J., Aro-Heinilä, E., Hietala-Koivu, R., Mikkola, M., Risku-Norja, H., Seppänen, L., Sinkkonen, M. & Vihma, A. 2007. Systems frame for multidisciplinary study on sustainability of localizing food. Progress in Industrial Ecology , 4-5: 328-347.
- Helin, I. 2009. Aatteesta öljyosuuskuntaan - osuustoimintasanasto. Helsingin yliopiston osuustoimintainstituutti. <http://www.pellervo.fi/otlehti/ot-sanasto/termipankki.htm>. Lainattu 12.6.2009.
- Hilden, M. & Ilomäki, M. 2005. Vähemmästä enemmän ja paremmin. Kestävän kulutuksen ja tuotannon toimikunnan (KULTU) ehdotus kansalliseksi ohjelmaksi. 168 s. ISBN 951-37-4499-x.
- HORECA 2007. Horeca rekisteri. The Nielsen Company. Espoo, Finland:1-8p.
- Häikiö, P. 2007. Kirjallinen tiedonanto. 14.07.2007.
- IFOAM 2008. The Principles of Organic Agriculture. http://www.ifoam.org/about_ifoam/principles/index.html. Lainattu 8.9.2009.
- Isoniemi, M., Mäkelä J., Arvola, A., Forsman-Hugg, S., Lampila, P., Paananen, J. & Roininen, K. 2006. Kuluttajien ja kunnallisten päättäjien näkemyksiä lähi- ja luomuruoasta. Helsinki: Kuluttajatutkimuskeskus. ISBN 951-698-135-6.
- Jaakola, E. 2009. Lusikka - lautaselle vie. Ratkaisu 2/2009. Logican asiakaslehti.
- Jeronen, E. 2008. Sustainable Food Education for Self-Efficacy Development - SEED – How to encourage future citizens to act for a sustainable society. Tutkimussuunnitelma. 12 s. Kasvatustieteen laitos. Oulun yliopisto.
- Keha, (kestävät hankinnat) –toimintaohjelma. 2007. Ympäristöministeriö ja Kauppa- ja teollisuusministeriö. www.ym.fi Lainattu 20.3.2009.
- Kuntaliiton ja työ- ja elinkeinoministeriön yhteiset julkisten hankintojen neuvontasivut. www.hankinnat.fi. www.tem.fi/julkisethankinnat. Lainattu 12.3.2009.
- Kuntaliitto 2007. Suuntaviivoja pienhankintojen suunnitteluun ja ohjeistamiseen. Kansallisen kynnysarvon alittavat hankinnat osana hankintaohjeiden laadintaa. Kuntaliitto.
- Laaksonen, P., & Leipämaa H. 2003. ”Kyllä lähiruokaa voisi syödä, mutta...” Kvalitatiivinen tutkimus lähiruoan hyväksymisestä osaksi omaa ruokailua. Vaasan yliopiston julkaisuja. Selvityksiä ja raportteja 104.

- Laki julkisista hankinnoista (348/2007). www.finlex.fi. Lainattu 13.3.2009.
- Laurila, T. 2009. Kestävä kehitys ammatillisissa oppilaitoksissa. Luentomateriaali 22.10.2009. Suomen ympäristöopisto SYKLI.
- Luomutietopankki 2009. www.luomu.fi/kulutus. Lainattu 26.6.2009.
- Maaseutupolitiikan Yhteistyöryhmä. 2000. Lähiruoan mahdollisuudet. Helsinki: maa- ja metsätalousministeriön monistamo. 36 s. ISBN 951-734-395-7.
- Maatalouspolitiikan vaihtoehdot 2007. Maa- ja metsätalousministeriö 3/2007. Vammalan kirjapaino Oy. 21 s. ISBN 978-952-453-316-4.
- Malinen, P., Kytölä, L., Keränen, H. & Keränen, R. 2006. Rural typology of Finland in 2006. Tilastokeskus.
- Mikä on Webropol ja mitä sillä voidaan tehdä? Turun yliopiston ATK-keskus. <http://www.cc.utu.fi/palvelut/muut/webropol/>. Lainattu 14.5.2009.
- Mononen, T. & Silvasti, T. 2006. Ruokakysymys. Näkökulmia yhteiskuntatieteelliseen elintarviketutkimukseen. Gaudeamus. Helsinki. 213 s. ISBN 951-662-952-0.
- Muukka, E. 2008. Lähiruokaa Suomen kunnissa – selvitys lähiruoan käytöstä kuntaruokailussa. www.ekocentria.fi.
- Niiniluoto, I. 1980. Johdatus tieteen filosofiaan. Otava. 314 s. Keuruu. ISBN 951-1-05435-X.
- OPM 2008. Opetusministeriön seminaariohjelma 2008. Onko ruoka kulttuuria? Kulttuurien kaukametsä. www.minedu.fi/opm/tapahtumakalenteri/2008/09. Lainattu 15.3.2009.
- Paananen, J. & Forsman, S. 2003. Lähiruoan markkinointi vähittäiskauppoihin, suurkeittiöihin ja maaseutumatkailuyrityksiin. Maa- ja elintarviketalous 24.
- Paananen, J. & Forsman-Hugg, S. 2005. Lähi- ja luomuruoka kunnallisissa ruokapalveluissa. Esiselvitys päättäjien näkemyksistä. <http://mtts/pdf/mtts88.pdf> ed. MTT:n selvityksiä MTT Agrifood Research Finland, MTT.
- Rajala, J. 2007. Kestävän ravitsemuksen professuuri Muensterin ammattikorkeakouluun. www.luomu.fi/uutiset. Lainattu 26.6.2009.
- Reilun kaupan internet-sivut 2009. www.reilukauppa. Lainattu 15.3.2009.
- Reisch, L. & Ropke, I. 2004. The Economical Economics of Consumption. 249 s. UK. ISBN 1843765128.
- Risku-Norja, H. 2008. Kestävää kehitystä julkisiin ruokapalveluihin. Maaseudun tiede 65, 4 (15.12.2008): 13.

- Risku-Norja, H., Hietala, R., Virtanen, H., Ketomäki, H. & Helenius, J. 2008. Localisation of primary food production in Finland: production potential and environment impacts of food consumption patterns. *Agricultural and Food Science* 17,2:127-145.
- Risku-Norja, H. & Mäenpää, I. 2007. MFA model to access economic and environmental consequences of food production and consumption. *Ecological Economics* 60, 4:700-711.
- Risku-Norja H., Kurppa, S., Silvennoinen, K., Nuoranne, A., & Skinnari, J. 2010. Julkiset ruokapalvelut ja ruokakasvatus: arjen käytäntöjen kautta kestäväan ruoka-huoltoon. MTT.
- Ronkainen, H. 2009. Kuntien hankinnoilla iso merkitys lähiruoan tuottajille. *Maaseudun tulevaisuus* 13.7.2009.
- Seppänen, L., Aro-Heinilä E., Helenius, J., Hietala-Koivu, R., Ketomäki, H., Mikkola, M., Risku-Norja, H. & Sinkkonen, M., Virtanen, H. 2006. Paikallinen ruokajärjestelmä: ympäristö- ja talousvaikutuksia sekä oppimishaasteita. Mikkeli: Helsingin yliopiston Ruralia-instituutti. 115 s. ISBN 952-10-2573-5.
- Setälä, R. 2008. Omavaraisuus suojaisi ruokakriisiltä. Artikkelit Turun Sanomissa 15.6.2008. <http://www.turunSanomat.fi/sunnuntai/>. Lainattu 16.3.2009.
- Silvennoinen, K. 2009. Keskustelu 14.7.2009.
- SITRA 2007 Järkipala
http://www.sitra.fi/fi/Ohjelmat/era/hankkeet_era/jarkipalaa/jarkipalaa.htm.
Luettu 10.10.2007.
- SRE 2009. Ruokakulttuuriohjelma.
<http://www.ruokakulttuuriohjelma.fi/ruoka.fi/www/fi/index.php>.
- Steel, T. 2009. Lampaanpaisti seilaa puoli maapalloa. *Tiede* 1/2009. www.tiede.fi/arkisto.
Lainattu 15.3.2009.
- STM 2004. Kouluterveydenhuollon laatusuositus 8. Sosiaali- ja terveysministeriö, Suomen kuntaliitto. Helsinki.
- Syyrakki, S. 2009. Päättäjän opas, lähituottajat ja kunnalliset ruokapalvelut.
http://www.tkk.utu.fi/extkk//ruokasuomi/oppaat_paattajan_opas_2009.pdf.
- Tietohaarukka 2008. Tilastotietoa elintarvikealasta 2008. Finfood.
- Työppönen, K. 2004. Elinvoiman eväät. Lähiruokatuotteiden hankinta ja käyttö kunnallisissa ruokapalveluissa. Efektia.
- UM 2002. Kestävä kehitys – Johannesburg 2002
<http://formin.finland.fi/doc/FIN/Keke/main.html>. Lainattu 24.7.2002.

- Vainio, A. 2009a. Anttila selvityttää ruokaketjun voitot. Maaseudun tulevaisuus 26.6.2009.
- Vainio, A. 2009b. Ruokastrategia selvittää tarvitaanko kotimaista ruoantuotantoa Maaseudun tulevaisuus 26.6.2009.
- Venesmäki, E. 2009. Muutos olen minä. 43/2009. Artikkelit Suomen Kuvalehdessä.
- YK 2005. The United Nations Division for Sustainable Development in Brief. Department of Economic and Social affairs. www.un.org/esa/desa/aboutus/dsd.html. Lainattu 1.3.2009.
- YM 2008. Suomen kestävän kehityksen toimikunta kohti globaalisti ja kansallisesti kestävää Suomea. 2008. www.ymparisto.fi/kestavakehitys. 12 s. Ympäristöministeriö. Lainattu 1.3.2009.

LIITE 1

Hyvä kunnan ruokapalvelun toimija.

Tämän kyselyn tarkoituksena on kerätä perustietoa kuntien ruokapalveluista ja ruokapalvelutoimijoiden kokemuksia ja kehittämisajatuksia. Teillä kuntanne ruokapalvelujen sisäpiiriläisenä on todenmukainen käsitys siitä, miten ruokapalvelut kunnassanne on järjestetty ja minkälaisia odotuksia niihin asiakkaiden ja päättäjien taholta kohdistuu. Teillä on myös asiantuntemusta, miten ruokapalveluja tulisi kehittää, jotta asiakkaille voidaan tarjota terveyttä ja kestävyyttä maittavassa muodossa.

Kyselyn tuloksia tarvitaan tutkimushankkeessa, jossa tarkastellaan julkisten ruokapalvelujen mahdollisuuksia lisätä toiminnallaan kotimaisen ruoan arvostusta sekä edistää suomalaista ruokakulttuuria ja kestävää kehitystä.

Nämä näkökohdat ovat entistä tärkeämpiä juuri nyt, kun elintarviketilanne on maailmanlaajuisesti muuttunut ja ruoan hinta on oleellisesti noussut. Tässä muutoksessa kotimaisen ruoantuotannon turvaaminen asettuu aivan uuteen valoon, mikä on otettava huomioon myös kuntien ruokapalvelustrategioissa. Kyselyssä kartoitamme myös halukkuutta osallistua tutkimukseemme, jonka tavoitteena on kehittää arkiruokailua miellyttävänä sosiaalisen kanssakäymisen muotona ja samalla edistää terveellisiä ja kestävä kehityksen periaatteiden mukaisia ruokailutottumuksia. Tässä suhteessa julkiset ruokapalvelut ovat avainasemassa, sillä ne muodostavat ison osan suomalaisesta ruoankulutuksesta ja jokainen suomalainen on käyttäjä niitä elämänsä eri vaiheissa. Ruokaan ja kestävyteen liittyviä ajankohtaisia politiikka-aloitteita ovat mm. ehdotus kestävien hankintojen toimintaohjelmaksi sekä kansallinen ruokaohjelma.

Kysely lähetettiin elokuun alussa, ja tämä on muistutus niille, joilta emme vielä ole saaneet vastausta. Olemme jatkaneet vastaamisaikaa 10.9.2008 asti, jotta Teilläkin olisi mahdollisuus vastata. Kyselyyn vastanneiden kesken arvomme 10 kpl FinnKinon elokuvalippuja tai vaihtoehtoisesti maksamme matkanne Jokioisille, missä järjestämme teille opastetun kieroksen Maatalouden esittelypuistossa Elonkierrossa.

Vastaamme mielellämme mahdollisiin kysymyksiinne ja annamme lisätietoja tutkimuksettamme. Toimitamme vastaajille yhteenvedon kyselyn tuloksista.

Yhteistyöterveisin, Helmi Risku-Norja.

Yhteystiedot:

Sirpa Kurppa, professori

MTT-Biotekniikka ja elintarvikkeet

31600 Jokioinen

puh. +358-3-4188 2522

faksi: +358-3-4188 244

sirpa.kurppa@mtt.fi

Helmi Risku-Norja, vanhempi tutkija

MTT-Taloustutkimus

31600 Jokioinen

puh. +358-3-41883 112

faksi: +358-3-41883 196

helmi.risku-norja@mtt.fi

LIITE 2

Submit by Email

Kysely kunnille

1) Yhteystiedot

Kunta	Yhteys henkilön nimi
<input type="text"/>	<input type="text"/>
Osoite	Sähköposti
<input type="text"/>	<input type="text"/>
Asema kunnan ruokapalvelussa	Puhelinnumero
<input type="text"/>	<input type="text"/>

2) Mikä taho kunnassanne vastaa ruokapalveluista?

- Sosiaalitoimi
 Sivistystoimi
 Sosiaali- ja sivistystoimella toimella yhteinen vastuuhenkilö
 Joku muu taho, mikä?

3) Montako alla mainittua tahoja on kunnan ruokapalvelun piirissä?

Päiväkodit	Alakoulut	Yläkoulut/ lukiot	Muut oppilaitokset
<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>
Sairaalat	Vanhainkodit /palvelutalot	Muut laitokset	Kotipalvelun asiakasmäärä keskimäärin/vrk
<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>

4) Ruokapalvelut hoitaa kuntamme
 Jakelukeittössä vain ruoan kuumennus, palvelukeittössä myös esim. leivontaa ja salaattien valmistusta

	Keskuskeittiö	Laitoksen oma valmistuskeittiö	Keskuskeittiö + jakelukeittiö	Keskuskeittiö + palvelukeittiö	Ulkoistettu ruokapalveluyhtiö	Kunnallinen liikelaitos
--	---------------	--------------------------------	----------------------------------	-----------------------------------	-------------------------------	-------------------------

Päiväkodeissa	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Alakouluissa	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Yläkouluissa ja lukioissa	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Muissa oppilaitoksissa	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Sairaaloissa	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Vanhainkodeissa	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Palvelutaloissa	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Henkilöstöruokaloissa	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Muissa laitoksissa	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Kotipalvelussa	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

5) Ruoan kuumennus

Jakelukeittiössä
kuumennetaan ruoka.

Jakelukeittiöön toimitetaan ruoka
valmiiksi kuumennettuna.

Kunnassa on molempia
jakelukeittiöttyyppejä

6) Kilpailuskriteerit ja niiden painotus
1=Erittäin tärkeä, 2=Tärkeä, 4=EI kovin tärkeä, 4=EI merkitystä

	1	2	3	4
Hinta	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Terveellisyysnäkökohdat (esim. suolapitoisuus, vitamiinit, rasvakoostumus)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Kuljetusetäisyys	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Tuoreus (tuotettu lähellä)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Pakkauskoko	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Pakkausmuoto	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Esikäsitteily (puolivalmiste, eines)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Toimitusvarmuus	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Toimitustiheys	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Aluetalous, työllisyys (kunnan oma elinkeinopolitiikka)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Kansalliset ja EU-tason säädökset, suositukset	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Mahdollisen laatujärjestelmän asetamat vaatimukset ruokapalvelulle	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>

7) Kunnassamme kilpailutetaan seuraavat elintarvikkeet

	Kokonaan	Osittain	Ei kilpaluteta
Peruna	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Juurekset	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Vihannekset	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Marjat	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Hedelmät	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Leipä	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Maitotuotteet	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Lihat tuotteet	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Kalatuotteet	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Kananmunat	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

8) Mikä on syynä, että mainitseminen tuotteita ei kilpailuteta tai kilpailutetaan vain osittain?

9) Miten usein keskustellette ruokapalvelujen toiminnasta ja kehittämisestä seuraavien ryhmien kanssa?

	Viikoittain	Kerran kuukaudessa	1-2 kertaa vuodessa	Ei lainkaan
Oman keittiön henkilökunta	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Muiden keittiöiden henkilökunta	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Alan neuvontajärjestöjen edustajat	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Kunnalliset hankkijat	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Kunnan luottamushenkilöt	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Kunnan viranhaltijat/toimihenkilöt	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Alan tutkijat	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Tavarantoimittajat, tukku ja tuottajat	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Tavarantoimittajat, kuljetus	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Tavarantoimittajiksi pyrkivät	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Tuote-edustajat	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Jätehuollon edustajat	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Teknisen alan kuntatyöntekijät (sähkö, vesi, rakentaminen)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Asiakkaat	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Asiakkaiden omaiset	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

10) Kertokaa lyhyesti, millaisista asioista näissä keskusteluissa on ollut kyse.

11) Ruokahuollon energiankulutus

	Kyllä	Osittain	Ei
Toimipisteiden energiankukutusta seurataan	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Toimipisteiden energiankulutus raportoidaan	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Energiankäytölle on suosikset/tavoitteet	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Tunnetaankon energian tuotantotausta (uusiutuva, uusiutumaton)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

12) Ruoan hävikki

- Ruoan hävikkiä seurataan valmistusvaiheessa
- Ei seurata valmistusvaiheessa
- Arvioitu hävikkiprosentti päivittäin on
- Ruoan hävikkiä seurataan tarjoiluvaiheessa
- Ruoan hävikkiä ei seurata tarjoiluvaiheessa
- Arvioitu hävikkiprosentti päivittäin on

13) Toimipisteissä jätteistä erotellaan

	Aina	Useimmiten	Joskus	Harvoin	Ei koskaan
Biojäte	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Metalli	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Lasi	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Paperi	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Kartonki	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Energiajäte	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

14) Sekajäte

	alle 25%	26-50%	51-75%	yli 75%
Sekajätteen osuus jätteiden kokonaismäärästä	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>

15) Ruokalistan laadintaperusteet
1=Erittäin tärkeä, 2=Tärkeä, 4=Ei kovin tärkeä, 4=Ei merkitystä

	1	2	3	4
Joukkoruokailun ravitsemussuosituks	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Aromiohjelma tai joku muu vakio	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Paikallinen ruokakulttuuri	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Muut ruokakulttuurit	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Sesonkituotteiden saatavuus	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Asiakkaiden toivomukset	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Hinta	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Muut tekijät	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>

16) Jos vastasitte edelliseen kysymykseen "muut tekijät", niin kertokaa lyhyesti, mitkä ne ovat

17) Kunnassamme käytetään seuraavia Reilun Kaupan tuotteita

	Säännöllisesti	Satunnaisesti	Ei käytetä lainkaan
Kahvi/tee/kaakao	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Banaani	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Riisi	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Muita Reilun Kaupan tuotteita	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Nimisuojattuja tuotteita	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

18) Asiakaspalautetta tiedustellaan...

- 3 kertaa vuodessa tai useammin 1-2 kertaa vuodessa harvemmin asiakaspalautetta ei tiedustella

19) Mitä asiakkaille kerrotaan aterista ja kuinka usein?

	Päivittäin	Kerran viikossa	Kerran kuukaudessa	Kerran vuodessa	Ei ollenkaan
Aterian energiasisältö	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Annoksen osuus päivittäisestä ravintoaine-/vitamiini-/kaloritarpeesta	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Ruonan alkuperä	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Ruonan tuotantotapa	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Tietoja aterian hinnan muodostumisesta	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Biojätteen määrä/muita ympäristövaikutuksia	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Ruokapalveluhenkilöstön nimi- ja/tai yhteystietoja	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Joku muu vaihtoehto	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

20) Jos vastasitte edelliseen kysymykseen "Muu vaihtoehto", niin mikä tämä on?

21) Asioiden tärkeysjärjestys kunnan ruokapalvelujen kehittämisessä

1=Erittäin tärkeä, 2=Tärkeä, 4=Ei kovin tärkeä, 4=Ei merkitystä

	1	2	3	4
Asiakkaiden palaute	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Ympäristönäkökulmat	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Luomu	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Lähiruoka	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Sesonkituotteet	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Hinta	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Eettisyys	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Keskittäminen	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Hajauttaminen	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Saatavuus	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Tuoreus	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Kotimaisuus	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>

22) Mihin muihin seikkoihin kiinnitetään huomiota?

23) Arvioi kotimaisten, oman maakunnan ja luomutuotteiden osuus prosentteina seuraavissa elintarvikeryhmissä?

K = kotimainen tuote, M = oman maakunnan tuote, L = luomutuote

	0%	1-25%	26-50%	51-75%	>75%
K: Leipä	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
K: Maitotuotteet	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
K: Liha	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
K: Kala	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
K: Kananmunat	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
M: Leipä	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
M: Maitotuotteet	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
M: Liha	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
M: Kala	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
M: Kananmunat	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
L: Leipä	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
L: Maitotuotteet	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

L: Liha	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
L: Kananmunat	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

24) Arvioikaa kotimaisten, oman maakunnan ja luomutuotteiden osuus prosentteina seuraavissa sesonkituotteiden elintarvikeryhmissä, KESÄ -SYKSY?

K = kotimainen tuote, M = oman maakunnan tuote, L= luomutuote

	0%	1-25%	26-50%	51-75%	>75%
K: Peruna	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
K: Juurekset	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
K: Vihannekset	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
K: Marjat	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
K: Hedelmät	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
M: Peruna	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
M: Juurekset	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
M: Vihannekset	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
M: Marjat	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
M: Hedelmät	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
L: Peruna	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
L: Juurekset	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
L: Vihannekset	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
L: Marjat	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
L: Hedelmät	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

25) Arvioikaa kotimaisten, oman maakunnan ja luomutuotteiden osuus prosentteina seuraavissa sesonkituotteiden elintarvikeryhmissä, TALVI.KEVÄT?

K = kotimainen tuote, M = oman maakunnan tuote, L= luomutuote

	0%	1-25%	26-50%	51-75%	>75%
K: Peruna	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
K: Juurekset	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
K: Vihannekset	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
K: Marjat	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
K: Hedelmät	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
M: Peruna	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
M: Juurekset	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
M: Vihannekset	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
M: Marjat	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
M: Hedelmät	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
L: Peruna	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
L: Juurekset	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
L: Vihannekset	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
L: Marjat	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
L: Hedelmät	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

26) Miten kestävä kehitys on otettu huomioon kuntanne ruokapalveluissa ja miten sitä voitaisiin mielestänne edistää?

27) Kuntamme on kiinnostunut osallistumaan tutkimukseen, jossa vahvistetaan julkisten ruokapalvelujen roolia kestävä kehityksen ja ruokakulttuurin edistämisessä

Kiinnostuksen ilmaisu EI OLE

SITOVA

- Kyllä
- Ehkä
- Ei

Lähetä

Palauta alkuperäiset

LIITE 3

Harvaan asuttu maaseutu	As.luku	Ydinmaaseutu	As.luku	Kaupunkien läh. maasetu	As.luku
Keitele	2 760	Alastaro	2 977	Forssa	17 918
Konnevesi	3 099	Alavus	9 631	Jyväskylän mlk	34 774
Merikarvia	3 582	Haapajärvi	7 882	Kangasala	26 807
Parkano	7 340	Hankasalmi	5 588	Keminmaa	8 926
Pello	4 477	Huittinen	9 064	Kempele	14 475
Pihtipudas	4 917	Isojoki	2 552	Kiiminki	12749
Rautalampi	3 678	Kankaanpää	12 618	Eurajoki	5 834
Vaala	3 718	Kauhajoki	14 465	Janakkala	15 871
Yli-Ii	2 279	Kesälahti	2 667	Lemi	3 107
Enontekiö	2 000	Kokemäki	8 365	Lemu	1 635
Kaavi	3 596	Lapua	14 081	Mustasaari	17 369
Karstula	4 801	Liperi	11 750	Muurame	8 672
Kemijärvi	9 293	Lohtaja	2 882	Rusko	3 781
Kuhmoinen	2 805	Nivala	10 889	Valkeala	11 419
Leppävirta	10 967	Nummi-Pusula	6 002	Vesilahti	3 831
Multia	2 020	Orimattila	14 614	Ylöjärvi	23 035
Pertunmaa	2 102	Parainen	12 063	Iisalmi	22 482
Pielavesi	5 482	Punkalaidun	3 450	Kontiolahti	12 768
Posio	4 247	Pöytyä	6 232	Taipalsaari	4 895
Puolanka	3 408	Reisjärvi	3 106		
Pyhäjärvi	6 271	Suomusjärvi	1 309	Kaupungit	As.luku
Ristijärvi	1 626	Teuva	6 220	Järvenpää	37 505
Sodankylä	9 216	Toholampi	3 667	Oulunsalo	9 319
Sotkamo	10 713	Vammala	15 228	Raahe	22 408
Tervola	3 679	Veteli	3 593	Espoo	231 704
Eno	6 764	Vieremä	4 125	Kajaani	35 562
Hyrnsalmi	3 096	Ikaalinen	7 547	Kaskinen	1 482
Iniö	253	Isokyrö	5 044	Kauniainen	8 457
Jämsänkoski	7 490	Kihniö	2 353	Kerava	31 544
Lavia	2 195	Kiikala	1 834	Kouvola	31 054
Pomarkku	2 528	Kinnula	1 933	Tammisaari	14 566
Sulkava	3 196	Kärkölä	4 974	Tornio	22 297
Tervo	1 835	Lammi	5 612	Jämsä	15 164
		Pukkila	2 024	Mikkeli	46 514
		Urkala	5 565	Rauma	36 589
		Vimpeli	3 414	Rovaniemi	57 835
		Mouhijärvi	3 014	Varkaus	23 946

LIITE 4**Ei-parametrinen varianssianalyysi kysymyksestä 15
(ruokalistan laadintaperusteet)****Kruskall-Wallis testin tulos**

	Luokitus	N	Luokan keskihajonta
Ravitsemussuositukset	1	33	67,11
	2	48	57,88
	3	18	49,17
	4	17	53,44
	Yhteensä	116	
Hinta	1	33	60,44
	2	47	58,94
	3	18	58,17
	4	17	50,5
	Yhteensä	115	
Asiakkaiden toivomukset	1	33	58,74
	2	48	60,52
	3	18	58,17
	4	17	52,68
	Yhteensä	116	
Sesonkituotteiden saatavuus	1	33	51,09
	2	47	62,44
	3	18	62,25
	4	17	54,65
	Yhteensä	115	
Muut ruokakulttuurit	1	31	52,32
	2	45	65,84
	3	17	48,41
	4	17	41
	Yhteensä	110	
Paikallinen ruokakulttuuri	1	32	55,47
	2	48	60,79
	3	18	52,11
	4	17	61,12
	Yhteensä	115	
Aromiohjelma tai joku muu	1	32	66,28
	2	47	58,32
	3	17	40,44
	4	17	52,44
	Yhteensä	113	

Tilastanalyysi		Ravitsemus-suositukset	Hinta	Asiakastoiveet	Sesonki
Chi-Square		7,751	1,622	0,967	3,293
Vapausasteet (df)		3	3	3	3
P-arvo (Asymp. Sig)		0,51	0,654	0,349	0,349
Tilastanalyysi		Muut ruokakulttuurit	Paikallisuus	Aromiohjelma	
Chi-Square		12,139	1,872	8,017	
Vapausasteet (df)		3	3	3	
P-arvo (Asymp. Sig)		0,007	0,599	0,046	
Mediaanitesti		Luokitus			
		1	2	3	4
Ravitsemus	>mediaani	12	10	1	2
	< mediaani	21	38	17	15
Hinta	>mediaani	12	16	6	3
	< mediaani	21	31	12	4
Asiakastoiveet	>mediaani	2	0	0	1
	< mediaani	31	48	48	16
Sesonkituotteet	>mediaani	4	10	3	2
	< mediaani	29	37	15	15
Muut ruokakulttuurit	>mediaani	6	7	0	0
	< mediaani	25	38	17	17
Paikallisuus	>mediaani	5	10	2	4
	< mediaani	27	38	16	13
Aromiohjelma	>mediaani	17	14	2	3
	< mediaani	15	33	15	14
Tilastanalyysi		Ravitsemus-suositukset	Hinta	Asiakastoiveet	Sesonki
N		116	115	116	115
Mediaani		1	1	2	2
Chi-Square		7,984 ^a	1,996 ^b	4,067 ^c	1,513 ^d
Vapausasteet (df)		3	3	3	3
P-arvo (Asymp. Sig)		0,046	0,573	0,254	0,679
		Muut ruokakulttuurit	Paikallisuus	Aromiohjelma	
N		110	115	113	
Mediaani		3	2	2	
Chi-Square		6,849 ^e	1,294 ^f	11,503 ^g	
Vapausasteet (df)		3	3	3	
P-arvo (Asymp. Sig)		0,077	0,73	0,009	