

TYÖSELOSTEITA JA ESITELMIÄ
130 • 2011

Kestävä ruokalautanen joukkoruokailun kestävän kehityksen edistäjänä

Kristiina Aalto ja Eva Heiskanen



TYÖSELOSTEITA JA ESITELMIÄ 130 • 2011

Kestävä ruokalautanen joukkoruokailun kestävän kehityksen edistäjänä

Kristiina Aalto ja Eva Heiskanen



Kuluttajatutkimuskeskus, työselosteita ja esitelmiä 130 • 2011

Kestävä ruokalautanen joukkoruokailun kestävä kehityksen edistäjänä
Kristiina Aalto ja Eva Heiskanen

Julkaisija
Kuluttajatutkimuskeskus
Kaikukatu 3, 00530 Helsinki
PL 5, 00531 Helsinki
Puh. 010 605 9000
Faksi (09) 876 4374
www.kuluttajatutkimuskeskus.fi

Kannen kuva: Eija Niiranen

ISBN 978-951-698-233-8 (pdf-julkaisu)

SISÄLLYS

1	JOHDANTO	1
2	VALTIONEUVOSTON PERIAATEPÄÄTÖS KESTÄVÄN KEHITYKSEN EDISTÄMISESTÄ JOUKKORUOKAILUSSA.....	4
2.1	Periaatepäätöksen sisältö.....	4
2.2	Kestävän ruokalautasen vaikutusmekanismi.....	5
3	JULKISTEN RUOKAPALVELUJEN KEHITTÄMINEN YMPÄRISTÖMYÖTÄISEMMÄKSI	8
3.1	Ympäristövaatimukset elintarvikehankinnoissa	8
3.2	Kestävien elintarvikehankintojen tukeminen.....	10
4	RUOKAPALVELUT MALLINA KULUTTAJIEN KÄYTÄNNÖILLE.....	14
4.1	Ruokapalveluiden yleisyys Suomessa.....	14
4.2	Ruokapalveluilla mahdollisuus vaikuttaa kuluttajien ruokavalintoihin.....	17
5	YMPÄRISTÖMYÖTÄISYYDEN TOTEUTUMINEN JULKISISSA RUOKAPALVELUISSA	20
5.1	Kasvisruoka	20
5.2	Luomuruoka ja sesonginmukaisuus	22
6	KESTÄVÄN RUOKALAUTASEN VAIKUTUSMAHDOLLISUUKSIA	25
7	PÄÄTELMIÄ KESTÄVÄSTÄ RUOKALAUTASESTA OHJAUSKEINONA.....	29
	LÄHTEET	32
	LIITTEET	

TAULUKOT

TAULUKKO 1.

Ammattikeittiöiden tarjoamien aterioiden lukumäärät ja niiden jakautuminen Suomessa vuonna 2009	15
--	----

TAULUKKO 2.

Joukkoruokailun piirissä olevia väestöryhmiä vuonna 2008 ja ruokailijoiden osuuksia	16
--	----

KUVAT

KUVA 1.

Valtion periaatepäätöksen mukaisen Kestävän ruokalautasen vaikutusmekanismi... 6	
--	--

1 JOHDANTO

Kestävän kehityksen päämääränä on turvata nykyisille ja tuleville sukupolville hyvät elämisen edellytykset. Kestävään kehitykseen liittyy paitsi ympäristö ja luonnon kantokyky myös taloudelliset, kulttuuriset ja sosiaaliset ulottuvuudet. Ympäristöongelmien vähentäminen edellyttää muutoksia sekä tuotannossa että kulutuksessa. Julkista ja yksityistä kulutusta voidaan ohjata poliittisin keinoin muun muassa lainsäädännöllä, taloudellisin ohjauskeinoin ja valistuksella. Julkiset hankinnat ovat viime vuosina nousseet suosituksi keinoksi vaikuttaa markkinoihin, eli tuottajiin ja kuluttajiin. Julkinen sektori voi käyttää ostovoimaansa vahvistaakseen kestävästä kehityksestä edistävien tuotteiden kysyntää. Julkinen sektori voi omalla esimerkillään myös ohjata yksityistä kulutusta.

Kulutuksen ympäristövaikutuksista suurin osa aiheutuu ruoasta, asumisesta ja liikenteestä. Elintarvikkeiden osuus kulutuksen ympäristövaikutuksista on noin kolmannes (mm. Katajajuuri 2008). Julkisilla ruokahankinnoilla ja suurkeittiöillä on suuri merkitys ruoan kokonaiskulutuksessa Suomessa, koska suomalaisten aterioista joka kolmas on ammattikeittiön tekemä. Vuonna 2009 ammattikeittiöt valmistivat yhteensä 850 miljoonaa ateriaa (Taloustutkimus 2010). Julkinen sektori (koulut, sairaalat, päiväkodit, puolustusvoimat sekä kuntien ja valtion virastot) käyttää vuosittain noin 300 miljoonaa euroa ruokapalvelujen ostoon (Ympäristöministeriö 2008).

Lakisäätöiset, julkiset ruokahankinnat kustannetaan yhteiskunnan varoin, joten julkisen sektorin on mahdollista ohjata tätä varojen käyttöä. Niinpä kestävä kehityksen edistäminen julkisissa ruokapalveluissa, *Kestävä ruokalautanen*, on yhtenä osana valtioneuvoston periaatepäätöstä *kestävien valintojen edistämisestä julkisissa hankinnoissa*. Muut painopistealueet periaatepäätöksessä ovat energian kulutus, rakentaminen ja asuminen sekä liikkuminen (VNP 2009). Kestävän kehityksen periaatteiden vieminen ruokapalvelujen käytänteisiin koko maan tasolla tekee Suomesta tällä saralla yhden edelläkävijöistä, joskin esikuviaakin löytyy. Esimerkiksi Ruotsissa, Norjassa, Italiassa ja Itävallassa julkisen sektorin ruokapalvelu on poliittisin päätöksin velvoitettu käyttämään luomuraaka-aineita ja lähiruokaa (Ympäristöministeriö 2008).

Tämä työseloste liittyy EU-rahoitteiseen projektiin (POPP, Policies to Promote Sustainable Consumer Patterns¹), jossa arvioidaan kestävästä kehityksestä edistävistä poliittisista ohjauskeinoista. Projekti on alkanut vuonna 2008 ja päättyy kesällä 2011. Mukana on viisi maata ja seitsemän laitosta, joista yhtenä partnerina on Kuluttajatutkimuskeskus. EU-projektissa keskitytään ohjauskeinoihin, jotka liittyvät joko ruokaan tai asumiseen. Ruokaan liittyvänä kestävästä kehityksestä edistävänä poliittisena ohjauskeinona Suomesta on *Kestävä ruokalautanen* (VNP 2009).

¹ Projektissa mukana ovat Kuluttajatutkimuskeskuksen lisäksi Öko-Institut (OEKO), Saksa; University College London (UCL), Iso-Britannia; Baltic Environmental Forum (BEF), Latvia; Ecoinstitut Barcelona (ECOI), Espanja; Institute for Social-Ecological Research (ISOE), Saksa ja Local Governments for Sustainability, European Secretariat (ICLEI).
www.eupopp.net

Tämän työselosteen **tavoitteena** on koota tietoa ja arvioida Valtioneuvoston periaatepäätöksen ”*kestävien valintojen edistämisestä julkisissa hankinnoissa*” (VNP 2009) mahdollisuuksia edistää kestävää kehitystä joukkoruokailussa. Valtioneuvoston periaatepäätöksillä annetaan valtionhallinnolle ohjeita ja suuntaviivoja asioiden valmistelulle. Periaatepäätökset ovat lähinnä poliittisia kannanottoja. Luonteeltaan ne ovat valmistelevia päätöksiä. Lopulliset päätökset tekee asiaa käsittelevä ja valmisteleva viranomainen. Periaatepäätöksillä ei ole välittömiä oikeudellisia vaikutuksia kansalaisiin. Niiden toteutumista seurataan, mutta laiminlyönneistä ei ole määritelty sanktioita viranomaisille².

Koska seurantatietoja ei vielä toistaiseksi ole käytettävissä, raportissa keskitytään ohjauskeinon tavoitteiden saavuttamista edistäviin ja estäviin tekijöihin. Vaikuttavuuden **arviointi** perustuu EU-POPP-projektissa kehitettyyn malliin, *Impact assessment tool*, (Wolf & Schönherr 2009). Mallissa arvioidaan sekä toimintaympäristötekijöiden että ohjauskeinon vaikutusmekanismin osuutta ohjauskeinon vaikuttavuuteen ja onnistumiseen tavoitteissaan. Toimintaympäristötekijöistä pyritään tunnistamaan sekä ohjauskeinoa tukevia että sen toteutumista estäviä tekijöitä. Niin ikään arvioidaan ohjauskeinon oman vaikutusmekanismin vahvuuksia ja heikkouksia ohjauksen toteuttamisessa. EU-projektissa tämän ohjauskeinon arviointi on raportoitu julkaisussa *Impact Assessment Paper, Requirements for public catering to serve sustainable meals* (Aalto & Heiskanen 2010).

Työselosteen **aineisto** koostuu EU-POPP-hankkeen yhteydessä kootusta monipuolisesta aineistosta: eri toimijatahoja edustavien **asiantuntijoiden haastatteluita** keväällä 2010 (9 haastattelua, liite 1), kuluttajien **ryhmäkeskustelusta** (3 naista ja 3 miestä) ja **asiantuntijoiden keskustelutilaisuudesta** 12.5.2010 (16 osallistujaa, liitteet 2 ja 3). Ruokapalveluasiantuntijoiden keskustelutilaisuuden järjestelyihin osallistuivat myös ICLEI:n (Local Governments for Sustainability) edustajat osana EU-POPP-projektia. Materiaalina on niin ikään kansalaisten ja poliittisten päättäjien mielipiteitä ja käsityksiä koskevat **sanomalehtijutut** koulujen kasvisruokapäivästä (Helsingin Sanomat lokakuu 2009 ja 16.2.–9.3.2010, liite 4). Taustatietoja ruokapalveluista on koottu aiemmista tutkimuksista ja tilastoista.

Haastateltavina asiantuntijoina oli niitä, jotka olivat periaatepäätöksen ruokapalveluihin kohdistettujen tavoitteiden valmistelussa mukana ja myös niitä, jotka tuottavat kestävää ruokahuoltoa edistävää koulutusta ja informaatiomateriaalia. Lisäksi haastateltiin ruokapalveluista ja sen suunnittelusta vastaavia henkilöitä (liite 1). Haastatteluissa käsiteltiin periaatepäätöksen (VNP 2009) valmistelua, tavoitteita ja määritelmiä sekä käytännön toteutukseen liittyviä esteitä ja edellytyksiä.

Kuluttajien ryhmäkeskustelussa selvitettiin kuluttajien tietoisuutta kasvisruokapäivän taustoista ja suhtautumista viikoittaiseen kasvisruokapäivään. Keskustelussa selvitettiin myös kuluttajien käsityksiä ohjauskeinon hyväksyttävyydestä ja oikeudenmukaisuudesta. Kuluttajat arvioivat lisäksi joukkoruokailun esimerkin

² <http://www.vn.fi/toiminta/periaatepaatokset/lisatietoa/fi.jsp>

vaikutusta kuluttajien kotonaan tekemiin valintoihin. Keskustelussa mukana olleet kuluttajat edustivat mm. eri ikäryhmiä ja erilaisia kotitaloustyypppejä.

Ruokapalveluasiantuntijoiden keskustelutilaisuudessa pohdittiin mahdollisuuksia edistää julkisen sektorin ruokapalvelujen ja niiden hankintojen ympäristömyötäisyyttä. Keskusteluissa vaihdettiin myös käytännön kokemuksia ja keskusteltiin hyvistä esimerkeistä, joilla voidaan edistää periaatepäätöksen (VNP 2009) tavoitteiden toteutumista (liitteet 2 ja 3).

Tässä raportissa termit **joukkoruokailu** ja **ruokapalvelut** tarkoittavat samaa. Joukkoruokailu voidaan määritellä kodin ulkopuolella tapahtuvaksi järjestetyksi ruokailuksi, jota toteuttavat julkinen sektori ja yksityiset ruokapalveluyritykset. Esimerkiksi kouluruokailu ja työpaikkaruokailu ovat tyypillisiä joukkoruokailumuotoja. Ruokapalvelu on joukkoruokailun synonyymi, jolla korostetaan asiakaspalvelun osuutta ruokailutapahtumassa. Julkisen tahon tuottamista ruokapalveluista tässä raportissa käytetään myös termiä julkiset ruokapalvelut (vrt. STM 2009).

Raportin rakenne on seuraavanlainen. Raportin toisessa luvussa esitellään arvioitava periaatepäätös kestäväen kehityksen edistämisestä joukkoruokailussa ja periaatepäätöksen toimintamekanismi. Kolmannessa luvussa tarkastellaan, mitä kaikkea kestävilta ruokapalveluilta odotetaan ja edellytetään sekä millä tavoin ruokapalveluiden kehittämistä ympäristömyötäisemmäksi on tuettu. Ruokapalveluiden kattavuutta ja merkitystä Suomessa sekä joukkoruokailun mahdollisuuksia vaikuttaa kuluttajien valintoihin käsitellään luvussa neljä. Viidennessä luvussa tarkastellaan ruokapalveluiden periaatepäätöksen mukaista ympäristömyötäisyyden toteutumista. Kuudennessa luvussa arvioidaan aiempien tutkimusten valossa, mitä vaikutuksia periaatepäätöksellä onnistuessaan olisi ympäristökuormitukseen erityisesti lihan kulutuksen vähenemisen seurauksena. Viimeisessä luvussa arvioidaan periaatepäätöksen tähänastista onnistuneisuutta ohjauskeinona.

2 VALTIONEUVOSTON PERIAATEPÄÄTÖS KESTÄVÄN KEHITYKSEN EDISTÄMISESTÄ JOUKKORUOKAILUSSA

2.1 Periaatepäätöksen sisältö

Ympäristöministeriön valmisteleva periaatepäätös *kestävien valintojen edistämisestä julkisissa hankinnoissa* hyväksyttiin valtioneuvostossa 8.4.2009. Sen mukaan

”Ruokapalvelujen kestävyyttä lisätään: luonnonmukaisesti tuotettua, kasvisruokaa tai sesonginmukaista ruokaa on tarjolla valtionhallinnon keittiöissä ja ruokapalveluissa vähintään kerran viikossa vuoteen 2010 mennessä ja vähintään kaksi kertaa viikossa 2015 mennessä.” (VNP 2009.)

Samalla julkisten ruokapalvelujen tulisi ottaa huomioon käyttämiensä raaka-aineiden koko elinkaari sekä sitoutua optimoimaan energian ja veden kulutusta sekä minimoimaan biojätteiden määrää sekä elintarvikkeiden ilmastovaikutuksia (VNP 2009).

Ruokapalveluita koskee myös samassa periaatepäätöksessä toimijoille asetettu tavoite suosia energiaa käyttävien laitteiden hankinnassa ja vuokrauksessa energiatehokkaita laitteita. Periaatepäätös korostaa muutoinkin tavoitteellista hankintapolitiikkaa ja hankintojen järjestämistä tavoitteellisen hankintastrategian mukaan. Asetettujen tavoitteiden toteutumista tulisi myös seurata ja niistä tulisi myös raportoida. Periaatepäätöksen tavoitteet on asetettu ensisijaisesti valtionhallinnolle, mutta samat tavoitteet ovat suosituksia myös kunnille, jotka kouluruokailun järjestäjinä vastaavat suuresta osasta julkista joukkoruokailua. Tavoitteeksi on asetettu, että vuonna 2015 valtion keskushallinnon kaikki hankinnat sekä puolet kuntien ja valtion paikallishallinnon hankinnoista on täyttänyt periaatepäätöksen velvoitteet. Jo vuoden 2010 aikana 70 % valtion keskushallinnon ja 25 % kuntien ja valtion paikallishallinnon hankinnoista tulisi olla kestäviä (Ympäristöministeriö 2009).

Periaatepäätös sisältää tavoitteiden lisäksi monia kestäviä hankintoja tukevia toimia, kuten kestävien elintarvikehankintojen ja julkisten ruokapalveluiden neuvontapalvelun sekä ympäristöpassi-toimintamallin, jonka avulla ruokapalveluhenkilöstö voi kouluttautua ja osoittaa hallitsevansa ympäristövastuulliseen toimintaan liittyvät säädökset ja käytännöt. (VNP 2009.)

Periaatepäätöksessä (VNP 2009) tavoitteiden muotoilu jäi yleisemmälle tasolle kuin sitä edeltäneessä ehdotuksessa (Ympäristöministeriö 2008). Ehdotuksessa joukkoruokailuun liittyviksi tavoitteiksi esitettiin, että kestäviä tarjoomuksia tulisi olla ”vähintään 5 % (ateria kerran kuukaudessa) vuoteen 2010 mennessä ja vähintään 15 % (ateria kerran viikossa) vuoteen 2015 mennessä”. Periaatepäätöksestä prosenttitavoitteet jäivät pois, mutta kestävien ruokien tarjoomuskertasuosituksukset olivat ehdotusta suuremmat (VNP 2009). Monet haastateltavistamme ja keskus-

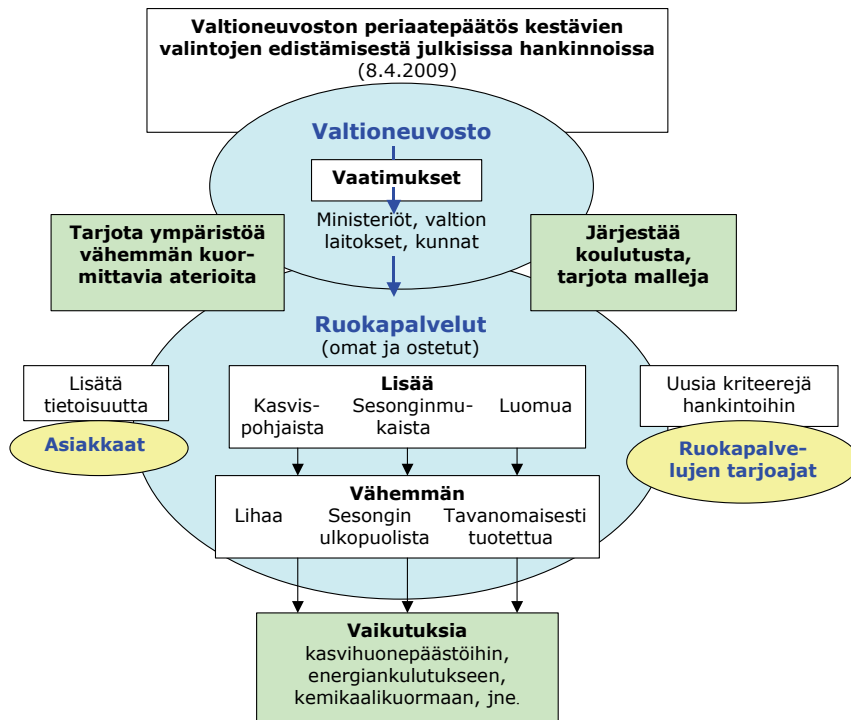
telutilaisuuteen 12.5.2010 osallistuneista asiantuntijoista pitivät periaatepäätöksen tavoitetta muotoilultaan epämääräisenä. Haastattelujemme perusteella periaatepäätöksen valmistelussa mukana olleet puolestaan pitivät väljää määritelmää tarkoituksellisenä, jotta erilaisissa oloissa ja tilanteissa toimivista julkisista ruokapalveluista mahdollisimman moni voisi tehdä periaatepäätöksen mukaisia parannuksia. Väljää määrittelyä selittää osaltaan myös se, että elintarvikkeiden ekologiselle kestävyydelle ei ole yksiselitteistä määritelmää (mm. Ympäristöministeriö 2008; Clarin & Johansson 2009).

Periaatepäätös kestävien valintojen edistämisestä julkisissa hankinnoissa (VNP 2009) täydentää ikään kuin suosituksina hankintalakia korostamalla kestävä kehityksen ympäristönäkökulmaa hankinnoissa, joissa perinteisesti taloudellinen näkökulma on ollut erittäin määräävä. Julkisilla hankkijoilla on ollut käytävissään myös *Julkisten hankintojen ympäristöopas* (Nissinen 2004), jossa julkista sektoria on opastettu ympäristönäkökohtien huomioon ottamiseen hankinnoissaan. Voimakkaimmin julkisia hankintoja kuitenkin ohjaa *laki julkisista hankinnoista* (Hankintalaki 30.3.2007/348), jolla Suomi on pannut täytäntöön Euroopan parlamentin ja neuvoston palveluja, tavaroita ja julkisia rakennusurakoita koskevan direktiivin 2004/18/EY. EU-oikeudellisen taustan johdosta hankintalainsäädännöllä on useita erilaisia päämääriä, kuten yhteismarkkinoiden avaaminen julkisissa hankinnoissa ja kilpailun edistäminen. Lisäksi kilpailun edistämiseen liittyviä tavoitteita ovat julkisten varojen käytön tehostaminen ja laadukkaiden hankintojen tekemisen edistäminen (STM 2009).

2.2 Kestävän ruokalautasen vaikutusmekanismi

Kuvaan 1 on koottu periaatepäätöksen mukaisen *kestävän ruokalautasen* (VNP 2009) vaikutusmekanismi osana kestävien valintojen edistämistä julkisissa hankinnoissa. Ohjauskeino vaikuttaa kestäväan kulutukseen välittömästi julkisten ruokapalvelujen kautta eli tarjoamalla kuluttajille kestävämpiä – enemmän kasvispohjaisia, sesonginmukaisia ja luomuraaka-aineisiin perustuvia aterioita. Lisäksi ohjauskeino pyrkii vaikuttamaan sekä asiakkaiden käyttäytymiseen näyttämällä hyvää esimerkkiä että tuotteiden tarjontaan käyttämällä julkisen sektorin markkina-voimaa.

Ohjauskeino vaikuttavuus perustuu siihen, että julkiset ruokapalvelut toimivat esimerkkinä muille ruokapalveluille sekä edistävät kuluttajien tietoisuutta tavoitteesta vähentää ruokaan liittyvää ympäristökuormitusta. Esimerkiksi maittavien kasvisruokien tarjoaminen liharuokien sijaan ruokapalveluissa totuttaa kuluttajia ympäristöä vähemmän kuormittaviin aterioihin ja voi innostaa heitä kokeilemaan näitä ruokia myös kotonaan.



KUVA 1. Valtion periaatepäätöksen mukaisen Kestävän ruokalautasen vaikutusmekanismi (Aalto & Heiskanen 2010)

Suurina yksikköinä julkisilla ruokapalveluilla on mahdollisuus edistää hankintojensa kautta esimerkiksi luomutuotannon ja -tarjonnan yleistymistä. Julkisen sektorin hankintasopimukset ovat pitkäaikaisia ja niiden avulla voi kannustaa tuottajia sitoutumaan luomutuotantoon ja tuotteiden kehittämiseen sekä kannustaa kauppaa luomutuotteiden välitykseen. Tarjonnan lisääntyessä luomutuotteiden hinnat saattavat laskea, jolloin myös luomutuotteiden kuluttajahinnat kaupoissa tulevat kilpailukykyisemmiksi perinteisten tuotteiden kanssa. Haastattelujemme perusteella edellä kuvattu luomutuotteiden tarjonnan vauhdittaminen julkisen sektorin avulla on esimerkiksi Itävallassa onnistunut. Myös periaatepäätöksen valmistelussa lähdettiin siitä, että julkiset hankinnat voivat olla hyödykkeiden kysynnän vetureita ja keinoja luoda uusien tuotteiden ja palvelujen markkinoita (Ympäristöministeriö 2008).

Periaatepäätöksen kolmannen vaihtoehdon, sesonginmukaisuuden, edut tulevat esiin erityisesti syksyllä, satoaikaan, jolloin uuden sadon tuotteiden suosiminen pienentää varastointikuluja, vähentää kuljetuksia ja edistää tuoreiden elintarvikkeiden käyttöä. Talvella sesonkituotteina voidaan pitää hyvin säilyviä juureksia, joita kannattaisi suosia esimerkiksi kaukaa kuljetettavien tai kasvihuoneissa kasvatettavien vihannesten, kuten tomaattien ja kurkkujen, sijaan. Sesonginmukaisten tarjoomusten suosiminen vaikuttaa ennen kaikkea kulutustottumuksiin, mutta se voi vaikuttaa aikaa myöten myös tarjontaan.

Edellä mainittujen tavoitteiden toteutuessa kestävien ruokapalvelujen ympäristövaikutukset näkyvät energian kulutuksen vähenemisenä, pienempänä hiilijalanjälkenä, vähäisempinä kasvihuonekaasuina ja erityisesti luomutuotteiden käytön lisääntyessä ympäristön kemikaalikuorman pienenemisenä (VNP 2009).

Periaatepäätöstä valmisteltaessa arvioitiin, että luomuelintarvikkeisiin siirtymisen EU-maiden julkisissa ruokapalveluissa vähentäisi hiilidioksidipäästöjä 4,9 miljoonalla tonnilla. Jos lisäksi kaikki EU-maiden asukkaat siirtyisivät luomuruoan käyttöön, olisivat vaikutukset vielä huomattavasti suuremmat, yli kaksikymment kertaiset (Ympäristöministeriö 2008).

Tavoitteiden toteutumista seuraamaan on tarkoitettu perustaa ministeriöiden edustajista koostuva työryhmä. Periaatepäätöksen mukaisesti ensimmäinen arvio tavoitteiden toteutumisesta tulisi tehdä vuonna 2010 ja sen jälkeen toteutumista seurataan kahden vuoden välein. Seurannassa arvioidaan valtion keskushallinnon ympäristöystävällisten hankintojen määrää euroina, niiden osuutta kaikista hankinnoista sekä hankinnoista syntyneitä kustannuksia ja kustannussäästöjä. (VNP 2009.) Arviointi todennäköisesti kuitenkin viivästyy, sillä siihen ei ole osoitettu varoja (Haastattelu, Nikula 2010). Osa haasteltavistamme oli hieman huolestuneita siitä, miten kunnollisia seurantatietoja voidaan saada, kun lähtötilanteen tietojakaan ei ole kerätty. Aterioita voidaan toki laskea, mutta varsinaisten ympäristövaikutusten mittaaminen on vaikeaa, jollei suorastaan mahdotonta.

3 JULKISTEN RUOKAPALVELUJEN KEHITTÄMINEN YMPÄRISTÖ- MYÖTÄISEMMÄKSI

Kestävälle ruokapalveluille asetetaan monia eri vaatimuksia. Ruokapalvelujen tavoitteena on tuottaa ennen kaikkea ravitsemuksellisesti täysipainoista ja hygieeniseltä laadultaan moitteetonta ruokaa. Kestävässä ruokahuollossa elintarvikkeita tulisi olla kohtuuhintaan kaikkien saatavilla ja tuottajien tulee saada oikeudenmukainen korvaus. Samalla on otettava huomioon myös tuotantoeläinten, elintarvikeketjun työntekijöiden ja ympäristön hyvinvointia koskevat eettiset normit. Niin ikään kestävään ruokahuoltoon katsotaan kuuluvan oman alueen ruokaperinteet, lähellä tuotetut raaka-aineet ja kausituotteiden hyödyntäminen (Skinnari 2009; Risku-Norja ym. 2010). Kestävää kehitystä ruokapalveluissa on toistaiseksi edistetty lähinnä taloudellisen kestävyuden näkökulmasta korostamalla edullisia kustannuksia. Sosiaalinen kestävyys ja ympäristöasioiden huomioon ottaminen on ollut toistaiseksi vähäistä. Periaatepäätös (VNP 2009) puolestaan korostaa nimenomaan ympäristöasioita.

3.1 Ympäristövaatimukset elintarvikehankinnoissa

Ympäristöasiat voidaan liittää hankintaa koskeviin teknisiin vaatimuksiin, joilla määritellään, millaisia tuotteita halutaan hankkia. Esimerkiksi tuote voidaan jo tarjouspyyntövaiheessa rajata luomuperunaksi. Toistaiseksi ympäristökriteereitä on vain harvoin kuitenkaan kirjattu yleisten hankintakriteerien joukkoon (Reijonen 2000; Skinnari 2009). Taloudelliset tekijät ovat rajoittaneet monissa organisaatioita ympäristöä vähemmän kuormittavien tuotteiden hankkimista. Taloudellisuus ja ympäristömyötäisyys on jopa koettu kategorisesti toisilleen vastakkaisiksi vaatimuksiksi, sillä ympäristöasioiden huomioon ottamisen on oletettu aina lisäävän kustannuksia (Reijonen 2000). Vuonna 2008 kootun kyselyaineiston perusteella monille julkisia elintarvikehankintoja tekeville oli epäselvää, kuinka eri tuotteita voi asettaa paremmuusjärjestykseen kilpailupolitiikan ohjeita noudattaen. Tärkeimmiksi kilpailuskriteereiksi ovat nousseet hinta, terveellisyys ja toimitusvarmuus. Vastaajat ovat yhdistäneet kestävä kehityksen käsitteen usein yksinomaan ympäristön huomioimiseen ja taloudelliset seikat koettiin kestävä kehitystä rajoittavaksi tekijäksi (Skinnari 2009). Aiempien tutkimusten mukaan hankintapäätöksissä hinta syrjäyttää usein jopa ravitsemuksellisen laadun, vaikka ruoan terveyttä edistävään laatuun liittyvät ominaisuudet on koettu ruokapalveluissa erityisen tärkeiksi (Pelto-Huikko & Ohtonen 2008).

Ympäristövaatimusten määrittämisessä voidaan käyttää hyväksi muun muassa ympäristömerkkejä. Tuotteelta ei voida vaatia vapaaehtoisen ympäristömerkin käyttöoikeutta, mutta vaatimukset voidaan määritellä tuotteelle samoiksi kuin ympäristömerkin käyttöoikeuden edellyttävät kriteerit. Arviointiperusteiden tulee olla objektiivisia, eli tarjoukset tulee voida asettaa paremmuusjärjestykseen arviointiperusteen mukaisesti (Nissinen 2004, 41, 47). Elintarvikkeita ei kuitenkaan

toistaiseksi ole ollut mukana pohjoismaisessa eikä EU:n ympäristömerkintäohjelmassa, joten niitä ei ole voitu hyödyntää elintarvikehankinnoissa. Elintarvikkeiden mukaan ottamista ympäristömerkintäohjelmiin on kuitenkin alettu valmistella.

Sitä vastoin luomutuotanto on valvottua ja säädeltyä ja sille on omia kansainvälisiä ja kansallisia merkkejä, joita hankinnoissa voidaan hyödyntää. EU:lla on oma virallinen luomumerkki (Euro-lehti). Suomessa on käytössä Aurinko-merkki, jonka saa suomalaisen viranomaisen hyväksymä luomutuote sekä Demeter-merkki, joka on biodynaamisen tuotannon kansainvälinen laatumerkki ja täyttää EU:n luomuehdot. Käytössä on lisäksi kansallisia valvottuja luomumerkkejä, kuten Luomuliiton suomalaisille luomutuotteille myöntämä Leppäkerttumerkki.³

Joukkoruokailun kehittämistä laajasti tarkastelevassa sosiaali- ja terveysministeriön raportissa (STM 2009) mainitaan valtioneuvoston periaatepäätös (VNP 2009) ja todetaan, että uudenlaisten hankintojen tekemisestä pitäisi tulla osa normaalia hankintaprosessia. Lisäksi todetaan, että johdon ja päätöksentekijöiden tulee sitoutua hankintojen toteuttamiseen, ja että hankintayksiköllä tulee olla riittävä asiantuntemus. Kestäviin valintoihin tai ympäristönäkökulmaan hankinnoissa tai ruokalistoissa ei raportissa kuitenkaan muutoin puututa kuin em. viittauksella periaatepäätökseen. Hankintakriteerien arvioinnissa raportissa painottuvat ruoan ravitsemuksellinen ja turvallinen laatu. Kilpailutuksen kriteerien asettelua tarkasteltaessa ei pohdita lainkaan kestäviin valintoihin liittyviä kriteerejä tai niiden toteuttamismahdollisuuksia. Kestävyys näkyy kuitenkin epäsuorasti siten, että viikon esimerkkiruokalistassa on joka päivälle kasvisruokavaihtoehto ja malliateriaesimerkissä ovat pääruokakomponentin vaihtoehtona lihan ja kalan lisäksi palkokasvit (vrt. STM 2009, 32).

Joukkoruokailun ruokalistat pyrkivät noudattamaan kulloinkin voimassa olevia ravitsemussuosituksia ja kansalliset ravitsemussuositukset puolestaan myötäilevät pääosaltaan pohjoismaisia suosituksia (Valtion ravitsemusneuvottelukunta 2005). Seuraavat pohjoismaiset ravitsemussuositukset julkaistaan vuonna 2012. Uusissa suosituksissa on tarkoitus ottaa ensimmäistä kertaa myös ruoan ympäristövaikutuksiin. Ruoan hiilijalanjäljen pienentämisessä on ratkaisevaa lihan, erityisesti naudanlihan kulutuksen vähentäminen (Fogelholm 2010), joten uusien suositusten avulla myös periaatepäätöksen *Kestävän ruokalautasen* toimeenpano tehostunee.

Vaikka **lähiruokaa** ei mainita valtioneuvoston periaatepäätöksessä (VNP 2009) kestäväenä vaihtoehtona, se tuodaan usein esiin kestävästä ruokapalveluista puhuttaessa tai jopa periaatepäätöstä tulkittaessa (vrt. Syyrakki 2009a, 21). Lähiruokaa ei myöskään hankintalainsäädännön perusteella voi mainita vaatimuksena tai vertailukriteerinä. Elintarvikkeiden ominaisuuksia voi kuitenkin käyttää kriteerinä asettaessa vaatimuksia elintarvikehankinnoille. Vaatimuksia voi esimerkiksi asettaa ympäristölaadulle, jolloin voi välttää yksittäin pakattuja tuotteita, suosia kierrätyspakkauksia tai -materiaaleihin pakattuja ja lyhyen toimitusketjun tuotteita. Niin ikään voi asettaa vaatimuksia prosessille (esimerkiksi perunankuorimistapa ja toimitusaika kuorimisesta), jäljitettävyydelle (esimerkiksi raaka-aineen), alkuperälle (maaperä, lannoitteet, vierasaineet, jäämät, kasteluvesi, viljely-/kasvatus-

³ Lisää tietoa luomumerkeistä esimerkiksi verkkosivuilta: <http://www.kuluttajavirasto.fi/fi-FI/eko-ostaja/ymparistomerkit/luomumerkki/>

olot) ja jalostukselle sekä tuotantotavalle. Soveltuvuus oman alueen ruokakulttuuriin voi olla myös vaatimuksena, jolla lähialueilla tuotettuja elintarvikkeita voidaan suosia (Syyrakki 2009a). Lyhyttä toimitusketjua voidaan käyttää hankintojen perusteena, kun toimitusketjulla on vaikutusta elintarvikehankintojen laatuun ja ympäristövaikutuksiin. Kuljetusmatka kilpailutuskriteerinä on syrjivä, mutta kuljetuksista aiheutuviin päästöihin voidaan vedota. Esimerkiksi kasvihuonekaasuja varten tarvitaan tiedot kuljetusmatkan pituudesta ja kuljetustavasta sekä ajoneuvotyypistä (Risku-Norja ym. 2010).

Joukkoruokailun seurantajärjestelmiä on monia (ks. STM 2009) ja ne keskittyvät tiedon tuottamiseen terveys- ja ravitsemuspoliittisen päätöksenteon tueksi sekä muille politiikan lohkoille, kuten työmarkkinapoliittisiin, ruokapalveluita koskeviin ratkaisuihin. Joukkoruokailun seuranta- ja kehittämistyöryhmä (STM 2009) esittää rakennettavaksi seurantajärjestelmää, joka kohdistuisi ruokapalvelujen käyttöön ja ruokapalvelujen tarjoaman ruoan ravitsemukselliseen laatuun. Ruokapalveluiden käyttöä seurataan olemassa olevaa terveysseurantatietoa analysoimalla. Ruoan ravitsemuksellista laatua seurataan rekistereiden ja erillistutkimusten avulla (STM 2009). Uusi seurantajärjestelmä tuottaisi säännöllisin väliajoin barometrin, joka kuvaa ruokapalvelujen käytön taustatekijöitä, väestöryhmittäisiä trendejä sekä palvelujen käytön yhteyksiä ruokatottumuksiin. Barometrissa olisi myös rekistereistä poimittua tietoa siitä, sovelletaanko ravitsemuksellisia kriteereitä julkisten ruokapalveluiden tai niissä käytettävien elintarvikkeiden hankinnassa. Esimerkiksi hankintailmoitukset ja avointen tarjouskilpailujen tarjouspyynnöt julkaistaan avoimessa hankintailmoitusrekisterissä (HILMA), josta käy ilmi, mitä kriteerejä on sovellettu tarjouspyynnöissä tai muissa tarjousasiakirjoissa. Avoimien hankintailmoitusten perusteella pystytään arvioimaan, kuinka suuressa osassa tarjouspyyntöjä ravitsemuskriteerit esitetään. Erillistutkimuksista saadaan barometriin tietoa ravitsemuskriteerien toteutumisesta valituissa keittiöissä. (STM 2009.) Vastaavasti myös ympäristökriteerien hyödyntämisen seuranta HILMA:sta olisi todennäköisesti mahdollista.

3.2 Kestävien elintarvikehankintojen tukeminen

Ruokapalvelut joutuvat elintarvikkeita hankkiessaan ottamaan huomioon monia eri tekijöitä. Erityisesti elintarvikkeiden turvallisuuteen, terveellisyys- ja kustannuksiin liittyvät tekijät ovat keskeisiä ja niiden arviointiin hankkijoille on kertynyt jo tietoa ja kokemusta. Sitä vastoin ympäristöasioiden huomioiminen hankinnoissa on suhteellisen uutta ja siitä on vasta viimeaikoina saatu ohjeistusta ja neuvontaa. Kaikilla ei ole aikaa eikä mahdollisuutta perehtyä omatoimisesti ympäristöasioiden huomioimiseen. Näin ollen tukitoimet ovat erittäin tarpeellisia, jotta ruokapalvelujen elintarvikehankintojen kestävyys toteutuisi periaatepäätöksen (VNP 2009) edellyttämällä tavalla. Haastateltavamme korostivat, että ennen hankintoja on myös päivitettävä ruokalistat ja reseptit periaatepäätöstä myötäileväksi.

Hankintahenkilöstön tiedot kestävästä hankinnoista ovat vaihtelevia. Tutkimusten mukaan useimmat hankintoja tekevät olisivat halunneet käytännöllisiä hankintaohjeita ja listaa tuotteista, jotka täyttävät ympäristökriteerit (Reijonen 2000; Skinnari 2009). Ympäristöasioihin perehtyminen vie aikaa, jota hankinta-

vastaavilla ei ollut. Niukkojen resurssien vallitessa on myös koettu, ettei ympäristöä vähemmän kuormittaviin tuotteisiin ole varaa. Niissä organisaatioissa, joissa ympäristöasioita koskeva tietoisuus on ollut korkeampaa, taloudellisten resurssien niukkuutta ei ole nähty ongelmana. Tällöin korostui hankintahenkilöstön rooli ympäristöasioista tiedottajana. Myös johdon sitoutuminen ja selkeät kirjalliset päätökset ovat edesauttaneet ympäristönäkökohtien legitimoitua. Tämä tuli ilmi paitsi Reijosen muistiossa (2000) myös keväällä 2010 tekemissämme haastattelussa. Hankintahenkilöstöllä on vielä edelleen samoja ongelmia edistää kestävä kehitystä kuin aiemmin (vrt. Reijonen 2000), vaikka ohjeistusta on tullut lisää. Suurissa kunnissa tilanne on usein parempi kuin pienissä, koska niissä on ympäristöasioihin erikoistuneita henkilöitä, jotka voivat toimia myös elintarvikehankinnoista vastaavien tukena. Seuraavassa on esitelty hankkeita, jotka lisäävät ruokapalveluhenkilöstön tietoja kestävästä hankinnoista ja tukevat ruokapalvelujen ympäristömyötäisyyttä.

- **Kestävien elintarvikehankintojen edistämiseksi** on laadittu oppaita, jotka on suunnattu erityisesti kuntien ruokahuollosta vastaaville (esim. oppaat www.ruokasuomi.fi-sivustolla, Syyrakki 2009a ja 2009b). Näissä julkaisuissa on usein korostettu paikallisia hankintoja. Uusimpana julkisten ruokapalvelujen oppaana on Julkisten ruokapalvelujen laatukriteerit (FCG 2010), jossa opastetaan lakisäätöisten ja muiden vaatimusten lisäksi myös ekologiseen kestävyteen. Oppaassa on sovellettu laatukriteereitä paitsi elintarvikehankintoihin myös ruokapalvelutuottajan valitsemiseen ja ruokapalvelujen tuottamiseen. Samalla on ohjeistettu, miten kestävä kehityksen huomioiminen ruokapalveluissa voidaan toteuttaa noudattaen periaatepäätöksen (VNP 2009) suosituksia (FCG 2010, 44). Haastatteluissemme tuli kuitenkin ilmi, että pelkät julkaisuihin kootut ohjeet ilman soveltamiseen opastavaa koulutusta riittävät ainoastaan niille, jotka jo ovat hyvin ympäristömyötäisiin hankintoihin perehtyneitä. Muut tarvitsisivat perusteellisempaa koulutusta.
- Kestävien hankintojen edistämiseksi on perustettu myös **Ekohankintaverkosto**, jonka tavoitteena on lisätä ja kehittää kaupunkien välistä yhteistyötä niiden tehdessä ympäristönäkökulman huomioon ottavia hankintoja. Verkostoon kuuluu noin kymmenen suomalaista kaupunkia. Se toimii kaupunkien hankinnoista vastaavien keskustelufoorumina (www.ekohankintaverkosto.fi). Verkottuminen hankinta-asioissa helpottaisi muutoinkin perehtymistä, koska silloin tietoja voisi vaihtaa. Julkisissa hankinnoissa saa apua myös Julkisten hankintojen neuvontayksiköstä, mutta sekään ei ole erikoistunut kestäviin elintarvikehankintoihin.
- Julkisten hankintojen viherryttämisessä **EkoCentria** (entinen Luomukeittiökeskus) on ollut erittäin aktiivinen toimija. Se on pyrkinyt edistämään kestävästi tuotettujen elintarvikkeiden osuutta julkisissa hankinnoissa ja on ollut aktiivinen myös tuottamalla julkiselle sektorille tietoa ja koulutusta hankkeiden ja hankintojen ympäristövaikutuksista, sosiaalisista ja taloudellisista vaikutuksista sekä keinoista haittojen vähentämiseksi. EkoCentria on myös viestinyt julkisuudessa kestävien elintarvikkeiden puolesta. Sen vastuulla on ammattikeittiöiden luomutuotteiden menekinedistämiseen keskittyvän valtakunnallisen Portaat luomuun -valmennusohjelman suunnittelu sekä toteutus ja se on mukana myös Ympäristöpassi-hankkeessa. (EkoCentria 2010.)

- **Portaat luomuun** puolestaan on vapaaehtoinen ohjelma, jonka tarkoituksena on auttaa ammattikeittäjiä lisäämään vähitellen luomutuotteiden käyttöä osana kestäväen kehityksen mukaista toimintaa. Ohjelma on alkanut jo vuonna 2002. Portaat luomuun -ohjelmasta vastaa EkoCentria ja sitä rahoittaa maa- ja metsätalousministeriö. Ensimmäisellä portaalla keittiössä käytetään jatkuvasti vähintään yhtä luomuraaka-ainetta, toisella vähintään kahta, kolmannella neljää, neljännellä vähintään kahdeksaa ja ylimmällä, viidennellä portaalla keittiössä käytetään luomutuotteita jokaisesta raaka-aineryhmästä, josta luomuvaihtoehto on saatavissa. Portaat luomuun -ohjelmaan liittynyt keittiö saa seinälleen diplomin, joka viestittää asiakkaille keittiön sitoutumisesta luomuraaka-aineiden käyttöön. Elokuussa 2010 ohjelmaan oli rekisteröitynyt yli 30 päiväkotien, koulujen ja muiden oppilaitosten keittiötä eri kunnista sekä 64 Mikkelin kaupungin keittiötä. Mikkelin on ensimmäinen kaupunki, jonka ruokapalvelu liittyi kokonaisuudessaan Portaat luomuun -ohjelmaan. (EkoCentria 2010; Ruokatieto 2010b).
- Periaatepäätökseen (VNP 2009) kirjattu valtakunnallinen **Ympäristöpassi**-hanke on päässyt näkyvästi käyntiin vasta kesällä 2010. Se kannustaa ammattikeittäjiä kestäväen kehityksen mukaisiin hankintoihin ja ympäristövastuulliseen toimintaan sekä parantaa ruokapalvelualan toimijoiden ympäristöosaamisen tasoa. Toisin sanoen se näyttää vastaavan moniin niihin joukkoruokailun toimijoiden tiedon puutteisiin, joita esim. edellä on käsitelty. Ympäristöpassi-hankkeessa tuotetaan verkko-opiskelupaketti kestävästä raaka-ainevalinnoista ja hankinnoista, keittiötoiminnan ympäristövaikutuksista sekä ruuantuotannon käytäntöjen ohjaamisesta kestävään suuntaan. Ruokapalvelualan ammattilaiset voivat tukiaineiston itsenäisen opiskelun jälkeen suorittaa Ympäristöpassi-tentin ja saada todistuksen osaamisestaan. Koulutusta järjestää EkoCentria Savon ammatti- ja aikuiskoulutusopistossa. Maa- ja metsätalousministeriön Suomalaisen ruokakulttuurin edistämishjelma (Sre) rahoittaa Ympäristöpassin kehittämistä vuoden 2010 ajan ja sen kehittämisessä on mukana monia eri tahoja (EkoCentria 2010).
- Ravintoloiden on mahdollista hakea **pohjoismaisen ympäristömerkin**, Joutsenmerkin, käyttöoikeutta. Ympäristömerkin kriteerien täyttäminen edellyttää, että ruokatarjonnassa suositaan luomua, sesonginmukaisuutta, kasvisruokaa ja lähiruokaa. Ympäristömerkin saaminen edellyttää myös rajoituksia energian- ja vedenkulutukseen, jätteiden tuotantoon, kuljetuksiin sekä pakkauksiin. Niin ikään ravintolassa käytettyjen kemikaalien ja muiden tuotteiden ympäristöominaisuuksille on vaatimuksia. Lisäksi ympäristömerkityn ravintolan tulee laatia suunnitelma ympäristöparannustavoitteille ja noudattaa sitä (Joutsenmerkin myöntämisperusteet. Ravintolat 2009). Kesäkuussa 2010 Suomessa oli seitsemän Joutsenmerkin saanutta ravintolayritystä, joista muutamalla on useampia ravintoloita. Kaikissa Pohjoismaissa ravintoloilla ympäristömerkintälupia oli yhteensä 44: Suomen lisäksi Ruotsissa 32 ja Norjassa 5, kun taas Tanskassa ja Islannissa ei yhtään. (Ympäristömerkintä 2010)
- Muitakin työkaluja ruokapalveluiden ympäristömyötäisyyden kehittämiseen on tarjolla. Energiatehokkuuden kehittämiseen löytyy neuvonta-apua esimerkiksi Matkailu- ja ravintolapalvelut MaRa ry:n ja Motivan kautta. Kemikaalikuormaa taas voi pienentää valitsemalla esimerkiksi ympäristömerkittyjä astianpesu- ja

siivousaineita. Jätehuoltokin kannustaa ympäristön säästöön, sillä hinnat kannustavat lajittelemaan ja vähentämään jätteen määrää. Kovin moni ravintola ei kuitenkaan ole ryhtynyt toimeen ympäristön säästämiseksi. Syitä tekemättömyyteen lienee monia: ajan ja osaamisen puute, ravintoloiden sijaitseminen vuokrakiinteistöissä, rohkeuden puute investoinneissa sekä puutteellinen osaaminen markkinoinnissa. (Ruokatieto 2009a.)

- Suomen luonnonsuojeluliitto (SLL) puolestaan aloitti vuonna 2008 kampanjoinnin Suomessa syötävän ruoan ilmastovaikutusten vähentämiseksi. **Ilmasto lautasella** -kampanjalla yritetään vaikuttaa erityisesti kuluttajien valintoihin, mutta esitetään toimenpide-ehdotuksia myös muille tahoille. Kampanjan ulkopuolelle on rajattu ruoan tuotannon muut ympäristövaikutukset, ilmastonmuutoksen seuraukset ruoantuotantoketjulle sekä ruoan tuotantoon liittyvät globaalit kytkennät ja oikeudenmukaisuuskysymykset. Ilmasto lautasella -kampanja puhuu kasvissyönnin puolesta ja korostaa, että pelkästään juuston ja naudanlihan syöntiä vähentämällä voi olennaisesti pienentää omaa hiilijalanjälkeään (Suomen luonnonsuojeluliitto 2008).

4 RUOKAPALVELUT MALLINA KULUTTAJIEN KÄYTÄNNÖILLE

4.1 Ruokapalveluiden yleisyys Suomessa

Ruokapalveluilla on Suomessa pitkät perinteet alkaen työsuojelun perusteella työntekijöille perustetuista tehdasruokaloista 1890-luvulla (Hasunen 1994). Edelleen työnantajan tukemaa lounasruokailua hyödynnetään runsaasti (Raulio et al. 2010). Kouluruokailusta on muodostunut yksi ainutlaatuisimmista järjestelmistä suomalaisessa yhteiskunnassa. Kouluruokailua alettiin kehittää 1900-luvulla sotien aikaan, jolloin pula elintarvikkeista johti huoleen lasten ravitsemuksesta. Vuonna 1948 Suomessa astui voimaan laki maksuttoman kouluruoan tarjoamisesta, ensimmäisenä maana maailmassa (Lintukangas ym. 2007). Voimassaolevan perusopetuslain (628/1998) mukaan opetukseen osallistuvalla on annettava jokaisena työpäivänä tarkoituksenmukaisesti järjestetty ja ohjattu, täysipainoinen maksuton ateria. Vastaavanlaista maksutonta kouluruokailua ei ole Euroopan maista muualla kuin Ruotsissa. Muissa Euroopan maissa kouluruokailun järjestäminen vaihtelee maittain ja oppiasteittain. Mikäli kouluruokailu on järjestetty, se on monissa maissa maksutonta vain sosiaalisiin perusteisiin ja muille maksullista (Dixey et al. 1998; Raulio et al. 2010). Useimmissa Euroopan maissa alle puolet oppilaista syö koululounaan (Harper et al. 2008; Nielsen et al. 2009), kun taas meillä siihen osallistuvat lähes kaikki koululaiset.

Vuonna 2009 kodin ulkopuolella syödyistä 850 miljoonasta aterista noin neljännes (205 milj.) valmistettiin kahviloiksi luokitelluissa toimipaikoissa. Julkisen sektorin keittiöiden valmistamien aterioiden määrä oli yhteensä 413 miljoonaa eli lähes puolet kodin ulkopuolella syödyistä aterioista. Horeca-sektorin (hotellit, ravintolat) valmistamia aterioita Suomessa syötiin viime vuonna henkilöä kohti keskimäärin 160 (Taloustutkimus 2010). A.C. Nielsen Oy puolestaan on julkaissut annosmäärien jakautumista toimialoittain kuvaavia lukuja vuodelta 2008 (TNS Gallup 2009). Taulukossa 1 on oletettu ruokapalvelujen tarjoamien aterioiden prosentuaalisen jakauman olevan julkisella sektorilla sama myös vuonna 2009 kuin vuonna 2008.

Vuoden 2006 Horeca-rekisterin mukaan noin puolet suomalaisista ruokaili tai joi kahvia, virvoitusjuomia tai alkoholia kodin ulkopuolella päivittäin. Ateriapalveluita käytti päivittäin väestöstä noin joka kolmas. Kymmenesosa ravintolasta ostetuista aterioista ostetaan mukaan eli syödään ravintolan ulkopuolella, esimerkiksi kotona tai työpaikalla (STM 2009).

TAULUKKO 1. Ammattikeittiöiden tarjoamien aterioiden lukumäärät ja niiden jakautuminen Suomessa vuonna 2009

Ruokapalvelun tarjoaja	Aterioiden lukumäärä, miljoonia	% aterioista
Kahvilat	205	24,1
Ravintolat, hotellit	140	16,5
Työpaikkaravintolat	63	7,4
Julkiset ruokapalvelut	413	48,6
Muut (mm. puolustusvoimat, vankilat)	29	3,4
Yhteensä	850	100,0
Julkiset ruokapalvelut	413	100,0
Koulut	161	39,0
Ammattioppilaitokset	55	13,3
Päiväkodit	33	18,4
Sairaalat	76	6,8
Lasten- ja vanhainkodit	89	21,5
Muut	4	1,0

Lähteet: Taloustutkimus 2010 (aterioiden lukumäärät), Nielsen Finland (suurkeittiöiden annosmäärien jakaantuminen 2008)

Merkittävä osa ruokapalveluista kustannetaan kokonaan **julkisin varoin** tai ruokailua tuetaan verovaroin. Lisäksi monet yksityiset työnantajat tukevat henkilöstönsä ruokailua joko antamalla lounaseteleitä tai järjestämällä kohtuuhintaisia ruokapalveluja työpaikalle tai sen läheisyyteen. Tukitoimilla voidaan säädellä ruokapalvelujen saatavuutta ja käyttöä. Lähes kaikilla väestöryhmillä on mahdollisuus osallistua joukkoruokaluun ja merkittävä osa väestöstä syö päivän ainoan kokonaisen aterian kodin ulkopuolella. Taulukkoon 2 on koottu eri väestöryhmien lukumääriä ja eri tutkimusten mukaisia prosenttiosuuksia ruokapalveluja hyödyntävistä ryhmistä.

TAULUKKO 2. Joukkoruokailun piirissä olevia väestöryhmiä vuonna 2008 ja ruokailijoiden osuuksia

Henkilöryhmä	Henkilöitä	Ruokailijoiden osuus, %
Lapset kunnallisessa päiväkodissa ¹	142 585	100
Koululaiset, peruskoulut, lukiot & ammatilliset oppilaitokset ¹	888 115	90 ²
Varusmiehet	25 000	100
Puolustusvoimien henkilökunta	15 615	90 ³
Vangit ¹	3 525	100
Vankiloiden henkilökunta	570	90 ³
Muu valtion henkilöstö	72 315	33 ⁴
Kuntien henkilöstö	115 000	33 ⁴
Yksityisen sektorin henkilöstö	2 327 500	33 ⁴
Yliopistot ja ammattikorkeakoulut ¹	275 780	54 ⁵
Sairaaloissa ja vanhainkodeissa ym.	150 700	100
Mahdollisuus joukkoruokailuun, yhteensä	4 016 700	75
Kaikki ruokailumahdollisuutta käyttävät		Osuus väestöstä, %
Julkisella sektorilla ruokailevat	1 046 790	20
Yksityisellä sektorilla ruokailevat	1 067 700	20

Lähteet: ¹ Tilastokeskus 2009. Suomen koko väestö vuonna 2008 oli 5 326 314 henkilöä. Muiden organisaatioiden henkilömäärät on poimittu kunkin organisaation nettisivuilta.

² Raulio & al. 2010. ³ Oma arvio. ⁴ Laitinen ym. 2007. ⁵ Kunttu & Huttunen 2009.

Suomalaisista alle kouluikäisistä lapsista oli vuonna 2007 **kunnallisessa päivähoidossa** noin 56 % ja yksityisessä päivähoidossa 8 %. Kunnallisissa päiväkodeissa 1–6-vuotiaista oli 41 % (Tilastokeskus 2009). Päivähoidossa lapsille tarjotaan päivähoitomaksuun sisältyvät aamupala, lounas sekä välipala.

Ruokailu on osa koulun kasvatustehtävää, jota tehdään yhteistyössä kotien kanssa (Lintukangas ym. 2007). Näin ollen oppivelvollisuusikäiset lapset ja nuoret (7–16-v) sekä lukiota tai ammattikoulua käyvät opiskelijat ovat oikeutettuja kunnan järjestämään maksuttomaan **lounaaseen koulupäivinä**. Koululaisista ja opiskelijoista noin 90 % nauttii päivittäin kouluruokaa (Raulio et al. 2010).

Yliopistoissa ja ammattikorkeakouluissa opiskelijoilla on mahdollisuus syödä oppilaitoksissaan valtion subventoima lounas, joka on usein yksityisen ruoka-

palvelun valmistama. Korkeakouluopiskelijoiden terveystutkimuksen (2008) mukaan korkeakouluopiskelijoista 54 % söi pääateriansa opiskelijaravintolassa (Kunttu & Huttunen 2009).

Vaivaton ruoan saatavuus on tärkeä ruokapalvelun käytön edellytys arkipäivän lounasruokailussa ja henkilöstöravintolassa käyttöön vaikuttaa myös ruoan hinta. Suomalaisista miehistä 54 prosentilla ja naisista 61 prosentilla on työpaikkaruokala omalla työpaikalla tai sen lähellä. Niistä, joilla ruokailumahdollisuus on, joka toinen syö henkilöstöravintolassa. Koko työvoimasta henkilöstöravintolassa syö kolmasosa (Laitinen ym. 2007). Monilla työpaikoilla työnantaja osallistuu työntekijöidensä lounaskustannuksiin joko subventoimalla ateriakustannuksia henkilöstöruokalassa tai antamalla lounaseteleitä, joita voi käyttää monissa eri ruokapaikoissa.

Mahdollisuus ruokapalvelujen käyttöön työpaikalla, hoitopaikassa tai vastavassa on yhteensä noin 75 prosentilla suomalaisista ja yli 40 % hyödyntää sitä. **Noin joka viides suomalainen syö päivittäin julkisen ruokapalvelujen valmistaman lounaan** (taulukko 2). Useimmille valtion virastoille ja laitoksille henkilöstön ruokapalvelun tuottavat kaupalliset yritykset, jotka kilpailutetaan muutaman vuoden välein. Valtion omat, suurimmat ruokapalveluiden tuottajat ovat puolustusvoimien ruokahuollon palvelukeskus ja vankiloiden ruokahuolto. Vankiloissa järjestetään koko päivän ruokahuolto vangeille ja tarjotaan henkilökunnalle mahdollisuus työpaikkaruokailuun. Vankiloissa tarjotaan vuosittain noin 4 miljoonaa ateriaa. Vastaavasti Puolustusvoimien ruokahuolto valmistaa vuodessa 17 miljoonaa ateriaa (päivässä 90 000 ateriaa, Alimenta 2009).

Ruokapalvelujen toimintaan kohdistuu runsaasti haasteita yhteiskunnan eri tahoilta. Pienilläkin toimilla suurten joukkojen ruokapalveluissa on merkitystä, kun otetaan huomioon sen kattavuus suomalaisessa yhteiskunnassa. Esimerkiksi ruoan ravitsemuksellista laatua parantamalla voidaan saavuttaa tuntuva kansanterveydellinen hyöty (STM 2009). Samalla tavoin joukkoruokailu voisi ohjata myös ympäristön kannalta parempia ateriavalintoja ja kestävä kehityksen mukaisten toimintamallien omaksumista. Tätä korostetaan Maailman tila 2010 -raportissa, jossa todetaan, että terveellinen ruokailu on strategisesti tärkeä kysymys, koska se vaikuttaa paitsi terveyteen myös yhteiskunnalliseen oikeudenmukaisuuteen ja ympäristön hyvinvointiin eli kaikkiin kestävä kehityksen osa-alueisiin (Morgan & Sonnino 2010).

4.2 Ruokapalveluilla mahdollisuus vaikuttaa kuluttajien ruokavalintoihin

Yksi kestävien valintojen edistämistä julkisissa hankinnoissa koskevan periaatepäätöksen (VNP 2009) tavoitteista on, että julkinen sektori näyttää hyvää esimerkkiä kansalaisille. Tämä korostuu Kestävä ruokalautanen -osiossa, jossa tavoitteena on vaikuttaa kuluttajien ruokavalintoihin totuttamalla heitä kestävämpiin aterioihin. Ohjauskeinon vaikutuslogiikkaa voidaan arvioida sen perusteella, miten julkiset ruokapalvelut ovat tähän mennessä vaikuttaneet kuluttajien ruokailutottumuksiin.

Säännöllisesti toistuvana lounasruoalla on ruokatottumuksia ohjaava sekä ravitsemuskasvatuksellinen merkitys. Erityisesti lounasateriat ovat merkityksellisiä, sillä niitä syö suuri joukko suomalaisia ja heistä monille lounas on päivän ainoa lämmin ateria. Joukkoruokailun tavoitteena on, että kaikilla on mahdollisuus syödä ravitsemussuositusten mukaisesti. Tavoitteen saavuttamiseksi asiakasta pitäisi informoida terveellisestä ateriakokonaisuudesta ja ohjata suositellun aterian koostamiseen. Ruoan tulisi olla myös maukasta ja houkuttelevasti tarjolla. Kuntien ruokapalveluille suunnatun kyselyn (Skinnari 2009) perusteella lähes joka toisessa kunnassa ei kuitenkaan ilmoiteta annoksen ravintoainemääriä. Asiakkaalle ei liioin kovinkaan monessa kunnassa kerrota tuotteiden alkuperää (ei kerrota 38 %) tai niiden ympäristövaikutuksista, joista ei tiedotettu useimmissa kunnissa (63 %). Niin ikään ryhmäkeskustelussamme kuluttajat toivoivat parempaa tiedotusta aterian sisältämistä raaka-aineista. Kaikissa lounaspaikoissa edes sisältötiedot eivät ole nähtävissä.

Siitä huolimatta, että aterian sisällöstä ei aina tiedoteta, joukkoruokailun tarjoamat vaihtoehdot ohjaavat ruoan valintaa ja ruokamieltymyksiä. Terveellisiä vaihtoehtoja tarjoamalla voidaan edistää terveellisiä ruokailutottumuksia. Muutamien vuosien välein päivitettävillä ravitsemussuosituksilla halutaan edistää ja tukea kansalaisten ravitsemuksen ja terveydenmyönteistä kehitystä (Valtion ravitsemusneuvottelukunta 2005). Joukkoruokailun kehittämisraportin (STM 2009) mukaan saatavilla on kuitenkin vain vähän tutkittua tietoa siitä, valmistavatko ammatti-keittiöt ravitsemussuositusten mukaista ruokaa tai miten ruokailijat määrällisesti ja laadullisesti joukkoruokailun tarjoamilla aterioilla syövät. Toisaalta, monet tutkimukset ovat osoittaneet, että joukkoruokailua hyödyntävät syövät terveellisemmin kuin muut. Joukkoruokailussa ruokailevat aikuiset syövät useammin kasviksia ja kalaruokia kuin muulla tavoin ruokailevat (Raulio ym. 2004; Roos ym. 2004; Raulio et al. 2010). Niin ikään kodin ulkopuolella hoidettujen lasten ruokavalio on arkipäivisin monipuolisempi ja lähempänä ravitsemussuosituksia kuin kotona hoidettujen lasten (Hoppu ym. 2008; Kyttälä ym. 2008). Samoin ruotsalaisen väitöskirjatutkimuksen mukaan kouluruokailu yhdessä sitä tukevan kotitalousopetuksen kanssa osoittautui erittäin tehokkaaksi menetelmäksi kalan käytön lisäämisessä koululaisten ruokavaliossa (Prell 2010). Kokemukset joukkoruokailun terveyttä edistävästä vaikutuksesta ovat erittäin kannustavia arvioitaessa ruokapalvelujen mahdollisuuksia edistää kestävä kehityksen ympäristönäkökohtia.

Kuluttajien ruokavalinnat kertovat aikaisempaa selvemmin arvomaailmasta, elämäntyylistä ja identiteetistä. Elintarvikekaupan globalisoituminen ja maatalous-, ympäristö- sekä terveyspoliittiset muutokset ovat johtaneet eettisen kuluttajuuden nousuun, jolloin on kiinnostuttu yhä enemmän tuotantoon liittyvistä työoloista, taloudellisesta oikeudenmukaisuudesta sekä eläinten hyvinvoinnista. Samanaikaisesti kuluttajat ovat myös etäänntyneet alkutuotannosta ja jalostuksesta, ja elintarvikkeiden alkuperä askarruttaa monia. Raaka-aineiden ja tuotteiden kotimaisuus koetaan tärkeäksi, sillä omassa maassa tuotettua ruokaa pidetään puhtaana, turvallisena ja maukkaana (Järvelä & Mäkelä 2005). Lahiruoan, luomuruoan ja Reilukaupan tuotteiden suosio onkin jatkanut kasvuaan, mikä näkyy tilastoissa yhä suurempina myyntilukuina (Ruokatieto 2010a; Reilukauppa 2010). Kestävät ruokapalvelut saattavat entisestään vauhdittaa tätä kehitystä, etenkin jos niistä on tarjolla informaatiota ruokapalvelujen asiakkaille.

Myös ruokapalvelujen järjestäminen ja esimerkiksi ruokahävikki voivat vaikuttaa siihen, minkälaista esimerkkiä julkiset ruokapalvelut näyttävät kuluttajille. Julkisten ruokapalvelutoimijoiden kehittämissuunnitelmissa ympäristökysymykset on jo otettu mukaan, mutta ne eivät liity toistaiseksi vielä elintarvikehankintoihin vaan lähinnä kierrätykseen ja ruoanvalmistuksen energian kulutukseen. (Kurppa ym. 2010; asiantuntijahaastattelumme). Ryhmäkeskustelussa puolestaan nousi esiin kuluttajien huoli siitä, ettei käyttökelpoisen ruoan roskiin laittamiseen kiinnitetä riittävästi huomiota. Keskustelijat toivoivat asiasta tietoiskuja tarjoilulinjastojen yhteyteen ja osa keskustelijoista oli valmiita, jopa asettamaan lisämaksun hukkaan heitettävälle ruoalle, sillä sitä pidettiin turhana ympäristön kuormittamisena.

5 YMPÄRISTÖMYÖTÄISYYDEN TOTEUTUMINEN JULKISISSA RUOKAPALVELUISSA

Toistaiseksi periaatepäätöksen (VNP 2009) mukaisia toimenpiteitä on toteutunut melko vähän. Kunnat ovat lähteneet aktiivisemmin toteuttamaan valtioneuvoston periaatepäätöksen suosituksia kuin valtion laitokset. Suurin osa valtion laitoksista ostaa työpaikkaruokapalvelut yksityisiltä ruokapalvelutuottajilta. Haastattelujemme mukaan he eivät toistaiseksi (kevät 2010) olleet ottaneet tarjouspyynnöissä huomioon periaatepäätöksen suosituksia⁴. Todennäköisesti tämä johtuu siitä, etteivät he edes ole tietoisia periaatepäätöksen suosituksista.

Monet haastattelemamme ruokapalvelujen asiantuntijat pitivät kasvisruoan tarjoamista *Kestävän ruokalautasen* vaihtoehtoista helpoimmin toteutettavana. Kasvisruokia lisäämällä voisi vähentää ympäristöä kuormittavamman lihan käyttöä. Sesonginmukaisuutta on jossain määrin noudatettu. Monet haastateltavistamme kokivat hankalaksi sen, että sesonginmukaisuudelle ei ole selkeää määritelmää, joten siitä oli monia tulkintoja. Luomua sitä vastoin pidettiin selkeänä käsitteenä, sillä sille on virallinen määritelmä ja valvontajärjestelmä. Luomu on kuitenkin monille liian kallista ja sen saatavuudessa on ollut ongelmia. Kokonaista ateriaa luomutuotteista on vaikea koostaa, joten sekin on hieman epäselvä, milloin voidaan tulkita, että kyseessä on periaatepäätöksen mukainen luomuateria. Luomutuotteiden käytön lisäämisen kiistattomana etuna tuotiin esiin kemikaali-kuorman pieneneminen.

5.1 Kasvisruoka

Pääkaupunkiseudun kolmen suurimman kaupungin valtuustoissa on ehdotettu viikoittaista kasvisruokapäivää Periaatepäätöksen (VNP 2009) mukaisesti. Keskustelu on ollut vilkasta ja tunteenomaista. Periaatepäätöstä eli sitä, mihin aloitteet todennäköisesti perustuvat, ei ole mainittu asiasta kertovissa lehtikirjoituksissa. Esimerkiksi Helsingin Sanomissa oli 16.2.–9.3.2010 lähes päivittäin kasvisruokapäivää koskevaa kirjoittelua. Aloitteet kasvisruokapäivästä olivat politisoituneet vihreiden aloitteiksi, jolloin monet muut asettuivat ehdotusta vastaan.

Monet vastustivat ”pakkoa” syödä kasvisruokaa. Kuitenkin esimerkiksi pinaattiohukaiset, jotka ovat olleet perinteisillä ruokalistoilla jo vuosia, ovat lähes kaikkien oppilaiden suosikkiruokaa. Ne ovat kasviruokaa, eivätkä ne ole aiheuttaneet sen suurempia ongelmia kuin muutkaan ruokalistan ruoat. Vastustajat ovat myös vedonneet terveellisyyteen ja epäilleet, täyttyvätkö ravitsemussuositukset, jos kasvisruokaa tarjotaan (HS 18.2.2010). Mahdollisia ongelmia on paisuteltu ja keskusteluissa on ilmeisesti unohtunut, että kyse on toistaiseksi vain yhdestä lounaasta viikossa. Monessa kunnassahan tarjotaan jo päivittäin kasvisruokavaihto-

⁴ Yksityiskohtaista tietoa valtion laitosten toiminnasta ei ole, sillä seurantaa ei ole tehty.

ehto, joka lienee suunniteltu yhtä täysipainoiseksi ateriaksi kuin sekaruokakin, koska osa oppilaista syö sitä päivittäin. Voidaan myös pohtia, olisiko parempi, että tarjolla olisi kaksi erilaista kasvisruokavaihtoehtoa. Tällöin kuitenkin menetettäisiin säästöt, jotka syntyisivät, kun kaikki söisivät edes yhtenä päivänä viikossa samaa, kaikille sopivaa ruokaa. Keskustelujen kiihkeys on kiinnostavaa myös siksi, että kaupunkien valtuustoissa ei muutoinkaan ole laadittu koulujen ruokalistoja, vaan niiden tekeminen ja ravitsemussuosituksen noudattaminen on luotettu alan ammattilaisille.

Kasvisruokapäivän käyttöönotto on saanut myös kannattajia. Jokaviikkoista kasvisruokapäiväpäätöstä pidetään hyvänä esimerkkinä kulttuurinmuutoksesta ja oivana työkaluna ruokavalionormien muuttamiseen. ”Ruokavalio on osa kuluttamisen kulttuuria ja lihan tuottamiseen kuuluu luonnonvaroja enemmän kuin kasvis-ten. Lapset ovat yleensäkin tehokkaita muutoksen agentteja.” (Maailman tila-projektin johtaja Erik Assadourian, HS 19.2.2010). Wordwatch-instituutin julkaisussa ”Maailmantila 2010” korostetaan niin ikään kouluruokailun mahdollisuuksia ohjata ruokailutottumuksia kestävään suuntaan sekä julkisten hankintojen antamalla esimerkillä että koululaisten kasvisruokiin totuttamisella (Morgan & Sonnino 2010).

Lehdistön tekemissä oppilashaastatteluissa on saatu vastauksia sekä kasvisruokapäivän puolesta että sitä vastaan. Ruokapalveluista vastaavien henkilöiden mukaan kasvisruokapäivä on toteutuskelpoinen, eikä se tuo ongelmia ruoanvalmistukseen. Siitä ollaan kuitenkin huolissaan, että kasvisruokapäivä saattaa karkottaa erityisesti yläasteikäiset (13–16-v) ja sitä vanhemmat opiskelijapojat epäterveellisempien ruokavaihtoehtojen pariin. (HS 19.2.2010). Voidaan kuitenkin kysyä, maistuvatko heille sekaruokatarjonnastakaan kaikki ruoat. Ryhmäkeskustelussamme koulujen esimerkin vaikutusta ruokakulttuurin muutoksessa pidettiin erittäin merkittävänä. Keskusteluissa painotettiin, että kasvisruokapäivä voi opettaa koululaisille, että kasviruoka voi olla lämmin, täysipainoinen ateria eikä vain ”vihreää salaattia”. Keskustelijat suhtautuivat hyvin myönteisesti kasvisruokapäivään ja ehdottivat, että hyviä kasvisruokareseptejä voisi välittää oppilaiden kotiin. Kasvisruokien valmistusta voisi keskustelijoiden mielestä esimerkiksi harjoitella kotitaloustunneilla, jolloin kasvisruokien käyttöä olisi helpompi lisätä myös kodeissa. Idea on hyvin käyttökelpoinen, sillä ruotsalaisten kokemusten perusteella edellä kuvatun kaltainen monipuolinen vaikuttaminen on todettu hyvin tehokkaaksi tavaksi edistettäessä kalan kulutuksen lisäystä ruokavaliossa (Prell 2010).

Pääkaupunkiseudun kunnissa on päädytty toisistaan poikkeaviin ratkaisuihin kasvisruokapäivän toteuttamisessa. **Helsingin** kouluihin on tulossa periaatepäätöksen mukainen kasvisruokapäivä kerran viikossa, jolloin lihaa tai kalaa ei olisi vaihtoehtona. Kaupungin hallitus ja valtuusto ovat hyväksyneet ehdotuksen. Helsingissä on 165 koulua, joissa ruokailee päivittäin noin 50 000 koululaista ja opiskelijaa. Kasvisruoka on ollut päivittäisenä vaihtoehtona Helsingin kouluissa syksystä 2007 lähtien ja kouluissa on myös viikoittainen kalaruokapäivä (HS 16.ja 17.2.2010). Kasvisruokaa syö noin 15 % koululaisista. Joissain kouluissa jopa puolet oppilaista syö kasvisruokaa, kun taas esimerkiksi sellaisissa ammattikouluissa, joissa opiskelee pääasiassa poikia, vain noin 4 % oppilaista syö päivittäin kasvisruokaa. Vaikka myönteinen päätös on jo tehty, Helsingin koulujen viikoittaista kasvisruokapäiväkäytäntöä ei kuitenkaan voida aloittaa välittömästi,

vaan vasta vuoden 2011 alusta⁵. Syynä ovat pitkäaikaiset sopimukset raaka-aineiden toimittajien kanssa (HS 1.3.2010). Ne täytyy ensin päivittää uusia ruokalistoja vastaaviksi. Kesäkuussa Helsingin kaupunginhallitus hyväksyi myös kaupungin ruokakulttuuriryhmän ehdotukset luomu- ja lähiruoan käytön lisäämiseksi. Asiaa valmistellut työryhmä esitti tavoitteeksi, että luomun osuus päiväkotilasten aterioista nostetaan 50 prosenttiin vuoteen 2015 mennessä. Vähitellen toimintaa laajennetaan myös muihin kaupungin tuottamiin ruokapalveluihin (Helsinki 2010).

Espoossa aloite viikoittaisesta kasvisruokapäivästä hylättiin valtuuston äänestyksessä. Espoossa on kuitenkin niin ikään jo pitkään ollut käytäntönä tarjota pelkkää kasvisruokaa kolmena päivänä viidessä viikossa (esim. pinaattilettuja, ohrapuuroa, porkkanasekeittä tai pinaattikeittoa) ja muulloinkin päivittäin on tarjolla kasvisruokavaihtoehto kaikille kasvissyöjiksi ilmoittautuneille yläkoululaisille ja lukiolaisille. Alakouluunkin kasvisaterian saa erikseen sopimalla. (HS 16.2.2010.) Päätös kasvisruoan puolesta olisi siis käytännössä tuonut kaksi kasvisateriaa lisää viiden viikon ruokalistaan.

Vantaallakin on valmisteltu viikoittaista kasvisruokapäivää, mutta aloite on edennyt hitaasti. Vantaalla on kuitenkin keväällä 2010 lisätty kaksi uutta kasvisruokaa koulujen ja päiväkotien viiden viikon ruokalistoihin. Näin kasvisruoan osuus on noussut noin kolmanneksella aiemmasta. Nyt Vantaan kouluissa ja päiväkodeissa syödään kymmenessä viikossa neljä kasvisateriaa. Kasvisruokapäivinä ruokalistalla ovat puuro, pinaattiletut, perunapohjainen kasviskiusaus tai kasvislasagnette, johon on lisätty soijarouhetta. Lisäksi naudanlihan käyttöä on entisestään vähennetty ja sitä on korvattu broilerilla ja kalkkunalla. Oppilaat ovat ottaneet kasvisruoat hyvin vastaan. (HS 9.3.2010.)

Myös muualla Suomessa on tehty päätöksiä edistää ympäristömyötäisyyttä ruokapalveluissa. Esimerkiksi **Turku** on sitoutunut ilmasto- ja ympäristöohjelmassaan (2010–2013) tarjoamaan sesonginmukaista ruokaa tai kasvisruokaa vähintään kerran viikossa vuoteen 2010 mennessä (Turun kaupunki 2009). Se onko tämä tavoite pystytty jo toteuttamaan, ei käy ilmi Turun koulujen julkisista ruokalistaista, joilla oli kevätlukukaudella 2010 yhteensä kahdeksan tunnistettavaa kasvisruokapäivää, mutta sesonginmukaisuus ei ollut yhtä helposti tulkittavissa ruokalistailta. **Tampereen** kaupunginvaltuusto hyväksyi helmikuussa 2010 päätöksen kasvisruokapäivään siirtymisestä. Hyväksytyssä aloitteessa ei kuitenkaan tarkoin määritelty, kuinka usein kasvisruokapäivä tulisi olla.⁶

5.2 Luomuruoka ja sesonginmukaisuus

Suomessa valmistui ohjelma kestävän kulutuksen ja tuotannon edistämiseksi vuonna 2005. Ohjelmassa asetettiin tavoitteeksi, että luomu- ja lähiruoan osuus kasvaa 10–15 % julkisissa ruokapalveluissa, ja että vuoteen 2010 mennessä

⁵ http://www.hel.fi/hki/palmia/fi/Catering-palvelut/Koulu-+ja+p_iv_kotipalvelut/Koulupalvelut

⁶ <http://www.hs.fi/kotimaa/artikkeli/Tampereen+kouluihin+lis%C3%A4%C3%A4+kasvisruokia/1135253223041> (päivitetty 25.2.2010)

kaikissa julkisissa hankinnoissa on ympäristönäkökulma otettu huomioon (KULTU 2007). Kuitenkaan Skinnarin (2009) vuonna 2008 kokoamassa julkisten ruokapalvelujen kehittämistä koskevassa selvityksessä luomua ei pidetty juuri missään kunnassa tärkeänä ruokapalvelujen kehittämisessä. Niin ikään haastattelujemme perusteella luomun käyttö ruokapalveluissa on toistaiseksi hyvin vähäistä.

Aiempien tutkimusten ja asiantuntija haastattelujemme perusteella luomun käyttöä suurkeittiöissä rajoittaa vähäinen tarjonta ja epätasainen saatavuus (Paananen & Forsman-Hugg 2005). Lisäksi useimpien haastateltaviemme mielestä luomu on kallista. Osa haastateltavistamme piti toisena kansallisena ongelmana luomumarkkinoiden hitaalle kehittämiselle elintarvikkeiden markkinointia, jossa on korostettu, että jotakuinkin kaikki Suomessa tuotettu ruoka on ”lähes luomua”. Tämä näkemys sai vahvistusta kuluttajien ryhmäkeskustelussa, jossa luomun käytöllä saavutettavia etuja epäiltiin, koska suomalaista elintarviketuotantoa pidettiin puhtaana. Ulkomailta tuodun luomuruoan etuja epäilivät sekä asiantuntijat että kuluttajat, eikä tuontiluomusta oltu kovin kiinnostuneita.

Osa haastattelemistamme asiantuntijoista uskoi, että suuret yksiköt voisivat tilauksillaan vauhdittaa luomumarkkinoiden kehittymistä. Jos isot yksiköt sitoutuisivat pitkäaikaisiin tilauksiin, myös tuottajat ja välittäjät olisivat valmiita kehittämään ja lisäämään tuotantoa, jolloin hinnat saataisiin vähitellen laskemaan. Tällaisia hyviä kokemuksia suurten yksiköiden vauhdittamasta paikallisesta kehityksestä on haastateltaviemme mukaan saatu esimerkiksi Itävallassa. Luomun prosessointia keittiöille sopivaksi haastateltavamme eivät pitäneet ongelmana, vaan uskoivat välittäjien järjestävän tuotteiden prosessoinnin tilaajien toivomusten mukaan. Ruotsissa sitä vastoin osa julkisista keittiöistä on kokenut ongelmaksi luomun puutteellisen prosessoinnin, jolloin luomua ei ole voinut käyttää pitkälle rationalisoidussa keittiössä (Post ym. 2008).

Muissa Pohjoismaissa ympäristövaikutusten sisällyttämistä julkisiin hankintoihin on edistetty Suomea reippaammin perustamalla toimikuntia ja luomalla ohjeistoja ympäristömyötäisten hankintojen tekemiselle (ks. Reijonen 2000). Vuonna 2007 Ruotsissa luomun osuus kuntien ruokahankinnoista oli jo 7,7 % ja vuodelle 2010 asetetun tavoitteen mukaan sen tulisi nousta 25 prosenttiin. (Skinnari 2009). Ruotsissa on myös suoraan kuluttajille suunnattua materiaalia, jossa opastetaan ympäristömyötäiseen ruokailuun (LivsmedelsSverige 2009). Ohjeet ovat pitkälti samat kuin Suomen Luonnonsuojeluliiton Ilmasto lautasella -kampanjassa (Suomen luonnonsuojeluliitto 2008, ks. myös s. 13). Myös Suomessa luomutuotanto lisääntyisi merkittävästi ja samalla sen saatavuus parantuisi, mikäli syksyllä 2010 julkaistu maabändivaltuuskunnan suositus toteutuu. Suosituksen mukaan vähintään puolet Suomen maataloustuotannosta tulisi olla luomua vuoteen 2030 mennessä (Maabändivaltuuskunta 2010). Luomutuotantoa on aiemmin pyritty vauhdittamaan muissakin yhteyksissä, mutta hankkeista huolimatta vuodesta 2000 lähtien esimerkiksi luomuviljelyn osuus peltoalasta on pysynyt melko tasaisena, hieman vajaassa seitsemässä prosentissa (Tilastokeskus 2009).

Luomutuotteita käyttävien ammattikeittiöiden osuus on kasvanut Suomessa joka vuosi, mutta jatkuvasti luomutuotteita käyttävien ammattikeittiöiden määrä on vielä pieni. Taloustutkimuksen vuosittain toteuttaman Suurkeittiötutkimuksen mukaan vuonna 2009 viikoittain tai useammin luomua käyttävien keittiöiden osuus on pysynyt vajaan 15 prosentin tuntumassa viimeiset kolme vuotta. Lähes 60

prosenttia suomalaisista suurkeittiöistä käytti luomua ainakin muutamia kertoja vuodessa. Luomua käyttämättömien suurkeittiöiden osuus puolestaan on laskenut 37 prosenttiin. Keittiöissä luomun käytön arveltiin useimmiten pysyvän ennallaan, mutta noin joka kymmenes keittiö arvioi lisäävänsä eri luomuraaka-aineiden käyttöä lähivuosina. Keskimääräistä vähäisempää luomuraaka-aineiden käyttö oli julkisella sektorilla. Valtakunnallista tai kansainvälistä tilastoa luomua käyttävistä ravintoloista tai käytetyistä tuotteiden määrästä ei ole. (Ruokatieto 2009b.)

Mikkelin kaupungin ruokapalvelut ovat ensimmäisenä kaupunkina kokonaisuudessaan sitoutuneet lisäämään luomun käyttöä liittymällä Portaat luomuun -ohjelmaan. Ohjelmaan kuuluvat keittiöt noudattavat keittiökohtaista kehitys-ohjelmaa, jossa luomun käyttö lisääntyy portaittain. (EkoCentria 2010, ks. myös s. 12). Mikkelissä luomuruokaa saavat kaikki kuntaruokailijat päiväkodeissa, kouluissa, henkilöstöravintoloissa, palvelutaloissa sekä ateriapalvelua tilaavat vanhukset kodeissaan. Kaikkiaan 64 Mikkelin seudun keittiötä on saanut seinälleen Portaat luomun -diplomin. Keittiöistä yhdeksän on viisiportaisen asteikon portaalla 3 ja loput portaalla 2. Toisella portaalla ohjelma edellyttää, että keittiössä käytetään jatkuvasti vähintään kahta ja kolmannella portaalla vähintään neljää merkittävää luomutuotetta. Mikkelissä jatkuvasti luomuna käytetään piimää, kaurahiutaleita, kasvisliemijauhetta sekä kaalia (Ruokatieto 2010b).

Kansainvälisesti vertaillen Suomessa olisi parantamisen varaa ympäristömyötäisissä ruokahankinnoissa. Tammikuussa 2009 julkistettiin Pricewaterhouse Coopersin laatima tutkimus seitsemän eurooppalaisen valtion vihreistä julkisista hankinnoista. Tutkimus oli tehty EY:n komission toimeksiannosta. Sen mukaan Suomi oli erityisesti ekologisten ruokahankintojen eli luomuruoan tai sesonginmukaisen ruoan käytössä jäljessä vertailumaita. Tutkimuksessa olivat mukana Suomen lisäksi Itävalta, Tanska, Saksa, Hollanti, Ruotsi ja Iso-Britannia. Tutkimuskyselyssä vain 19 prosenttia suomalaisista ruokapalveluiden tarjoajista vastasi, että tarjoaa sesonginmukaista tai paikallista ruokaa aina, kun se on mahdollista. Vertailumaiden keskiarvo oli 42 prosenttia. Edes jotakin luomuruokaa tarjosi Suomessa vain 29 prosenttia vastaajista, kun vertailumaiden keskiarvo oli 57 prosenttia (Pricewaterhouse Coopers ym. 2009).

Sesonginmukaisuus on haastattelujemme mukaan käytössä monissa ruokapalveluissa erityisesti syksyllä, jolloin seurataan Kotimaisten kasvien info-tauluista, mitä tuotteita milloinkin on parhaiten saatavilla ja mukautetaan ruokalista niiden mukaan. Talvisin sesonginmukaisuutta toteutetaan esimerkiksi siten, että salaatin, tomaatin ja kurkun sijaan tarjotaan enemmän porkkanaa, lanttua ja kaalia. Kurpan ym. (2010) tutkimuksen mukaan sesonginmukaisuus oli kolmanneksi tärkein kriteeri ruokalistojen suunnittelun taustalla hinnan ja ravitsemussuosituksen jälkeen. Ruokapalvelut kaipaisivat lisää tutkittua tietoa sesonginmukaisuuden todellisista eduista, myös sesonginmukaisuus-käsitteen epämääräisyys aiheutti epätietoisuutta haastateltavissamme.

6 KESTÄVÄN RUOKALAUTASEN VAIKUTUSMAHDOLLISUUKSIA

Joukkoruokailulla olisi sen laajuuden ja erityisesti kattavan, maksuttoman koulu-ruokailun vuoksi Suomessa merkittävä esimerkkivaikutus. Se voisi edistää elintarvikkeiden kulutuksen ja kuluttajien ruokailutottumusten muutosta ympäristömyötäisemmäksi. Joukkoruokailu on jo toiminut hyvänä esimerkkinä ohjattaessa terveellisempiin ruokailutottumuksiin (esim. Raulio et al. 2010). Se voisi ohjata samalla tavoin myös ympäristöä säästäviin ruokailutottumuksiin. Haastateltaviemme mukaan isot hankkijat voisivat vaikuttaa myös tuottajiin ja välittäjiin, jotta ympäristöä säästävämät vaihtoehdot pääsisivät paremmin markkinoille ja tulisivat hinnaltaan kilpailukykyisemmiksi.

Vinnari (2010) on selvittänyt väitöstutkimuksessaan lihansyönnin tulevaisuudennäkymiä ja sitä, onko kasvissyönnistä mahdollista tulla Suomessa yhteiskunnallinen normi. Tutkimuksen perusteella niiden kotitalouksien osuus, joissa syödään lihaa, on pysynyt 1980-luvun jälkeen lähes ennallaan, noin 95 prosentissa. Aikuisväestöstä noin 0,5–3 prosenttia on nykyisin kasvissyöjiä määritelmästä riippuen. Vinnarin (2010) mukaan ihmisten nykyisiä lihankulutuksen tulevaisuuskuvia muokkaavat esimerkiksi terveystieteiden näkökohdat ja näkemys vanhojen käytäntöjen paremmuudesta. Vinnarin haastattelemat asiantuntijat ennustivat lihan kulutuksen edelleen kasvavan. Mikäli kulutusta halutaan ohjata, tehokkaimpina vaihtoehtoina nähtiin se, että valitaan erilaisia keinoja eri kuluttajaryhmiin vaikuttamiseksi. Mahdollisuuksia kasvissyönnin yleistymiselle pidettiin vuonna 2006 tehdyissä haastatteluissa parempana kuin koskaan ennen. Kasvissyönnin omaksu- misen ei katsottu edellyttävän kaikilta kuluttajilta tietoista valintaa. Nuorille se on monesti eettinen valinta, sen sijaan iäkkäämmät ovat siirtyneet kasvissyöjiksi usein terveydellisistä syistä. Eniten kasvissyöjiä on nuorten, naisten ja korkeasti koulutettujen keskuudessa. Muutoksen voi aiheuttaa myös esimerkiksi kehitys sosio- teknisisissä rakenteissa tai ympäristöongelmien kärjistymien (Vinnari 2010.) Joukko- ruokailussa pelkän kasvivalikoiman tarjoaminen lounaalla voisi johtaa suurim- malle osalle ruokailijoita lihan kulutuksen vähenemiseen. Lihansyönti voi vähentyä myös siksi, että yhä suurempi joukko väestöstä on iäkkäitä, jotka haluavat syödä kevyesti. Iäkkäät (yli 64-vuotiaat) kuluttavat lihaa keskimäärin vähemmän kuin nuoremmat, vaikka heistä hieman useampi päivittäin syö lihaa jossain muodossa (KTL 2008).

Tutkimustulosten mukaan (ks. Kauppinen ym. 2008; Katajajuuri 2008; Kataja- juuri & Vinnari 2008) kestävässä ruokavaliossa tulisi vähentää eläinperäisen ruoan (erityisesti naudanlihan ja juuston) kulutusta. Kasvipäiväisen kauden kasviksiin perustuva ruokavalio kuormittaa ympäristöä vähemmän. Monilta osin tavoiteltu kestävä ruokavalio on kuitenkin ristiriidassa nykyisten ruoan kulutuksen kehitys- kulkujen kanssa. Ympäristökuormaa ei vähennä se, että nykyisin käytetään vähemmän raaka-aineita kuin aikaisemmin, mutta vastaavasti pidemmälle prosessoitujen elintarvikkeiden kulutus on kasvanut. Esimerkiksi maidon kulutus on vähentynyt, mutta juustojen ja jogurttien kulutus on lisääntynyt. Keskeisenä syynä kasvisten kulutuksen lisääntymiseen puolestaan on kasvihuoneviihannesten ja

pakastettujen vihannesten kulutuksen kasvu, jolloin vihannesten tuottaminen ja säilyttäminen kuluttavat yhä enemmän energiaa. (Mäkelä ym. 2008.)

Suomalaiset syövät keskimäärin vähemmän kaikkia lihalaatuja kuin EU-maiden kansalaiset keskimäärin. Esimerkiksi vuonna 2009 suomalaiset söivät henkeä kohden runsaat 70,8 kiloa lihaa, josta nautaa 18,7 kiloa. EU-15-maiden viimeisin vertailuluku oli vuodelta 2005, jolloin lihan kulutus EU-15-maissa oli keskimäärin 91,6 kiloa ja Suomessa 68,8 kg. (Tietohaarukka 2010). Erityisesti suomalaiset naiset ja nuoret ovat siirtyneet viime vuosikymmeninä käyttämään enemmän siipikarjan kuin naudan- tai sianlihaa lihan kokonaiskulutuksen pysyessä lähes ennallaan (Viinisalo ym. 2008). Finravinto 2007 -tutkimuksen (KTL 2008) mukaan 25–64-vuotiaista suomalaisista noin 95 % syö päivittäin jotain liharuokaa keskimääräisen lihan kulutuksen ollessa noin 133 g henkilöä kohden. Syödystä lihasta nautaa on 22 g, sikaa 27 g ja siipikarjan lihaa 28 g sekä lisäksi syödään yhteensä 46 g leikkeleitä ja makkaraa päivässä.

Periaatepäätöksen (VNP 2009) mukaisella viikoittaisella kasvisaterialla voisi vähentää lihan kulutusta. Mikäli kaikki julkisella sektorilla ruokailevat vaihtaisivat yhden liha-aterian viikossa kasvisateriaan, joka olisi noin puolet keskimääräisestä päivittäisestä lihan kulutuksesta (66,5 g), niin vuodessa jäisi syömättä lähes 3,62 miljoonaa kiloa lihaa⁷. Keskimääräisestä vuosittaisesta lihan kulutuksesta vähennys olisi noin 4,8 % henkilöä kohden. Määrä kaksinkertaistuisi julkisella sektorilla ruokailevien kahdella viikoittaisella kasvisaterialla tai sillä, että myös yksityisiä ruokapalveluja käyttävät söisivät viikoittain yhden kasvislounaan liha-aterian sijaan. Niin ikään kokonaan lihattoman päivän viettäminen lisäisi tavoiteltuja ympäristösäästöjä. Tällaista mallia noudattaa belgialainen Ghentin kaupunki, joka on maaliskuusta 2009 lähtien ottanut käyttöön lihattoman torstain⁸ (Ghent 2009). Samalla lihan aiheuttamat kasvihuonekaasupäästöt vähenevät, mutta kokonaisvähennykseen vaikuttaa se, millä liha ja erityisesti proteiiniinsaanti korvataan.

Edellä kuvattu lihan kulutuksen vähentäminen olisi mahdollista melko pienillä ponnistuksilla, mikäli ruokapalveluiden järjestäjät ja kuluttajat saadaan toteuttamaan kasvisruokapäivää. Suomessa tuoreiden kasvisten kulutus on jo ollut pitkään kasvussa. Tuoreiden kasvisten vuosikulutus on lisääntynyt henkilöä kohden noin kolme kiloa vuosien 1998–2006 välillä. Keskeisenä syynä oli kasvihuonevihannesten ja sipulin kulutuksen kasvu. Pakastettujen vihannesten kulutus on samana aikana kaksinkertaistunut (Viinisalo ym. 2008). Jos liha korvataan pakastetuilla tai kasvihuoneessa talvella kasvatetuilla vihanneksilla, niin toivottuja ympäristösäästöjä ei todennäköisesti saavuteta. Myös sesonginmukaisuus olisi otettava huomioon ja käytettävä satokauden aikana mahdollisimman paljon tuoreita vihanneksia. Näin saavutettaisiin suurimmat ympäristöhyödyt (vrt. Kurppa ym. 2010).

⁷ $66,5 \text{ g} * 52 = 3458 \text{ g/hlö, } 1\,046\,790 * 3,458 \text{ kg} = 3\,619\,799,8 \text{ kg}$

⁸ Lihattonta ruokaa tarjotaan kaupungin kouluissa ja kaupunginkanslian ruokalassa. Lisäksi on kannustettu ravintoloita ja ruokailijoita siirtymään lihattomaan ruokaan torstaisin, ja kaupunki on markkinoinut kasvisravintoloita muun muassa kaupungin työntekijöille ja matkailijoille annettavan ravintolakartan avulla. Myös Bremen Saksassa on ottanut käyttöön lihattoman torstain.

Elintarvikkeiden osuus kasvihuonepäästöissä on suuri. Ruotsissa on laskettu, että noin neljäsosa kulutuksen kasvihuonepäästöistä aiheutuu elintarvikkeista. Erilaisia vertailulaskelmia on tehty siitä, miten kasvihuonepäästöjä voitaisiin vähentää muuttamalla ruokavaliota (Clarín & Johansson 2009). Laskelmissa oli monia elementtejä, joita periaatepäätös (VNP 2009) sisältää tavoitteena. Ruotsin tilanteen mukaan tehdyt laskelmat lienevät pitkälti sovellettavissa myös Suomeen. Suomalaisen keskimääräisistä ilmastonmuutosvaikutuksista ruokaketju muodostaa noin 15–18 % (Kurppa ym. 2010). Suomalaisen kotitalouksien kulutukseen suunnattu elintarvikkeiden tuotanto puolestaan aiheuttaa noin 60 % koko elintarvikeketjun ympäristövaikutuksista. Vastaavasti kotimaiselle palvelukäytölle, esimerkiksi ravintolapalveluille, kohdistetun elintarviketuotannon osuus on 12–24 % (Virtanen ym. 2009). Kasvihuonepäästöjen vähentämisessä on näin ollen syytä kiinnittää huomiota paitsi tuotantoon myös ruokapalveluihin ja erityisesti ruokapalveluiden mahdollisuuteen vaikuttaa kuluttajien valintoihin esimerkin voimalla. Pienimmät ympäristövaikutukset yksittäisistä kotimaisista elintarvikkeista ovat juureksilla ja perunalla sekä Suomessa ulkona kasvatetuilla hedelmillä ja marjoilla, kertoo puolestaan FIN-MIPS Kotitalous -tutkimus (Kauppinen ym. 2008).

Mikäli kaikki ruotsalaiset vaihtaisivat kaiken naudanlihan sian- tai siipikarjanlihaan, pienenisivät kasvihuonekaasupäästöt viisi prosenttia. Jos taas kaikki ruotsalaiset lopettaisivat lihan syönnin kokonaan ja korvaisivat proteiinin saannin sen sijaan soijapavuilla, herneillä ja kananmunalla, vähenisivät kasvihuonekaasut kymmenen prosenttia (Clarín & Johansson 2009). Dramaattiset muutokset lihan tuotannossa saattaisivat kuitenkin aiheuttaa uusia ongelmia. Lihasta luopuminen tarkoittaisi samalla suuria muutoksia maataloudessa ja peltoalan käytössä, vaikka kanoja ja lehmäiä tarvittaisiin edelleen munien ja maidon tuotantoon. Tutkijat muistuttavat, että nykyisinkin 70 % naudanlihasta tulee maitoa tuottavista lehmistä. Muutos saattaisi tarkoittaa myös keinolannoitteiden käytön lisäämistä (Clarín & Johansson 2009).

Sesonginmukaisuuden vaikutuksia Clarín ja Johansson (2009) laskivat korvaamalla tuontihedelmät ruotsalaisilla omenoilla sekä korvaamalla vastaavasti tuontikurkut, -tomaatit ja -salaatit ruotsalaisilla juureksilla. Näillä toimenpiteillä kasvihuonekaasupäästöjen pieneminen olisi huomattavasti vähäisempää kuin naudanlihasta luopumisella saavutetut edut. Lähiruokaan siirtyminen kauempaa tuodun sijaan, ei sekään tuo aina ympäristöetuja, vaan koko ruoan elinkaari kaikkine vaiheineen tulisi ottaa huomioon. Vaikka lähiruoan käsite on hieman epäselvä, se tarkoittaa usein lyhyempiä kuljetusmatkoja. Kun ruoka tuotetaan lähialueella, sen tuotantoon liittyvät ympäristövaikutukset lisääntyvät lähialueella. Tämä saattaa merkitä myös kokonaiskuormituksen lisääntymistä, mikäli tuotantotapa on epäedullisempi kuin kaukana tuotetun. Tuotantotavan merkitys ympäristövaikutuksiin on yleensä huomattavasti suurempi kuin kuljetusten (Clarín & Johansson 2009).

Ruoka-annosten erilaisten tuotantotapojen vertailussa koululounaat asettuivat ympäristövaikutuksiltaan kotona valmistettujen ja valmisruokien kanssa vertaillessa keskimääräiselle tai hieman kevyemmälle tasolle. Rehevöittävimmäksi lounaaksi osoittautui kasvatettuun kalaan perustuva lounas. Lihapohjaiset pääruoat (lihamakaronilaatikko, kinkkukiusaus ja broilerikastike) puolestaan aiheuttivat suurimmat ilmastovaikutukset. Vuodenaikaisia sesonkeja noudatteleva ruokavalio

muodostui näissä vertailuissa ympäristön kannalta edullisimmaksi. Vaikka julkisissa ruokapalveluissa tuoreus on tärkeä kriteeri, se ei toistaiseksi näy kotimaisen tai lähiruoan sesonkien tehokkaana hyödyntämisenä (Kurppa ym. 2010).

Monen muun tutkijan tapaan Clarin ja Johansson (2009) toteavat, että ruoan yhteenlaskettu ilmasto- ja ympäristövaikutus riippuu koko tuotanto- ja kuljetusketjusta pellolta pöytään, eikä ole merkityksetöntä, millä esimerkiksi liha ruokavaliassa korvataan. Laskelmat osoittivat myös, että **ruoan haaskauksella** jätteeksi tai lopettamalla ylensyönti⁹ ja ruokailemalla sen sijaan ravitsemussuosituksen mukaan, olisi yhtä suuri ympäristöjalanjälki kuin naudanlihalla (Clarin & Johansson 2009). Myös Katajajuuri (2008) pitää ruokajätteen vähentämistä tehokkaana tapana säästää ympäristöä. Suurin osa ympäristövaikutuksista syntyy raaka-ainetuotannossa (esim. Virtanen ym. 2009), jonka panokset kaikkien muiden elinkaaren vaiheiden panostusten ohella menee täysin hukkaan, jos ruokaa ei syödä. Kotitaloudet voivat helposti pienentää ruokahävikkiä suunnittelemalla ostokset ja ruoanlaiton etukäteen.

Lautaselle otettu ja syömättä jätetty ruoka tuli esiin myös kuluttajien huolena ryhmäkeskustelussamme. Kuluttajat pitivät ruokajätteen vähentämistä vähintään yhtä tehokkaana keinona säästää ympäristöä kuin tarjoamalla kerran viikossa ainoastaan kasvisruokaa. Haastattelujemme perusteella ruokajätteen määrää seurataan jo monissa ruokapalveluissa ja pohditaan keinoja sen vähentämiseksi. Ruokajätteen tarkkaa määrää on mahdoton arvioida, koska tältä osin Suomesta puuttuu tutkimusta (Katajajuuri 2008). Vuosiksi 2010–2012 ajoittuvassa Foodspill-hankkeessa on tarkoitus selvittää, paljonko syömäkelpoista ruokaa joutuu roskiin. Tutkimuksen kohteena ovat erityisesti kotitaloudet ja ruokapalvelut, joissa hävikkiä arvioidaan tapahtuvan eniten (Ruokatieto 2010c).

Ruoan kulutuksen kestävyyttä voi edistää monin eri keinoin niin ruokapalveluissa kuin kodeissakin. Epätietoisuutta on toistaiseksi melko paljon siitä, mitkä käytännön toimet olisivat tehokkaimpia ruoan ympäristökuormituksen vähentämiseksi. Eri tutkimusten perusteella ollaan kuitenkin suhteellisen yksimielisiä siitä, että periaatepäätöksessä (VNP 2009) korostettu luonnonmukaisesti tuotetun, kasvisruoan tai sesonginmukaisen ruoan lisääminen voisi pienentää ympäristökuormaa. Samalla tulisi vähentää suuremman ympäristökuormituksen aiheuttavien tuotteiden, kuten esimerkiksi lihan kulutusta. Mitä syvemmmälle yksityiskohtiin mennään, sitä enemmän tarvittaisiin myös uutta tietoa eri vaihtoehtojen ympäristövaikutuksista. Oikeilla raaka-ainevalinnoilla voidaan vaikuttaa, mutta myös tuotannon eri vaiheiden energiankulutukseen ja jätteiden vähentämiseen tulee kiinnittää huomiota. Ruokapalvelut voisivat kaikissa vaiheissa toimia hyvänä esimerkkinä ja markkinoiden muokkaajana.

⁹ Ruotsalaiset saavat syömästään ruoasta keskimääräisen suositellun 2 500 kilokalorin sijaan keskimäärin 3 000 kilokaloria. Merkittävimmät ympäristöhyödyt ravitsemussuosituksen mukaisesta ruokailusta tulisivat naudan lihan kulutuksen vähentämisestä sekä alkoholi-juomista luopumisesta.

7 PÄÄTELMIÄ KESTÄVÄSTÄ RUOKALAUTASESTA OHJAUSKEINONA

Vuoteen 2010 ajoitetut *Kestävän ruokalautasen* tavoitteet ja tukitoimet ovat toistaiseksi toteutuneet hyvin vajavaisesti ja edenneet aiottua hitaammin. Todennäköisesti aika on ollut liian lyhyt muutosten toteuttamiseen julkisissa organisaatioissa, joissa päätöksenteko on monivaiheista. Periaatepäätös julkistettiin 9.4.2009 ja sen mukaan yksi kasvis-, sesonginmukainen tai luomuateria piti olla viikoittain tarjolla jo vuonna 2010. Kovin moni taho ei vielä vuoden 2010 syksyllä ole tehnyt merkittäviä muutoksia. Monet ruokapalvelujen tarjoajat odottavat vielä tarkempaa ohjeistusta siitä, mitkä ovat ympäristön kannalta kestäviä vaihtoehtoja. Esimerkiksi Ympäristöpässi-koulutus on alkanut vasta syksyllä 2010 (Asiantuntijoiden keskustelutilaisuus 12.5.2010) ja elintarvikkeiden kestäviä hankintoja tukevaa neuvontapalvelua ei ole perustettu.

Periaatepäätöksen **väljä muotoilu** oli haasteltaviemme mukaan kompromissin tulos. Se antaa toisaalta vapauksia toteuttaa periaatepäätöstä monella tavalla. Toisaalta se voi myös johtaa siihen, ettei mitään parannuksia tehdä, jos tavoitteet tulkitaan jo täytetyiksi. Esimerkiksi, jos tarjolla on jo kasvisvaihtoehto, osa tulkitsee sen riittävän tavoitteiden täyttämiseksi. Luomutuotteiden käyttöä moni ruokapalveluasiantuntija piti hankalana, sillä luomun saatavuus ja korkea hinta ovat toistaiseksi suurena esteenä. Monet haastateltavistamme uskoivat, että luomumarkkinoiden kehittäminen kysyntää lisäämällä voisi olla mahdollista. Mikäli suuret ruokapalvelujen tuottajat sitoutuisivat pitkiin sopimuksiin, myös välittäjät ja raaka-ainetuottajat todennäköisesti lähtisivät mielellään mukaan. Tämän suuntaisesta markkinoiden kehittymisestä suurten toimijoiden aloitteesta on kokemuksia muista Euroopan maista. Vähitellen myös hinnat ovat tällöin kehittyneet kilpailukykyisiksi. Toimivana luomun lisäämiskeinona voisi olla Portaat luomuun -malli, jossa luomutuotteiden käyttöä lisätään vähitellen tuoteryhmä kerrallaan. Sesonginmukaisuutta monet toteuttavat mahdollisuuksien mukaan, joskin sesonginmukaisuuden käsite koettiin epämääräiseksi. Luomutuotteille sitä vastoin on selkeä määritelmä ja tuotantoa valvotaan. Sekä luomun että sesonginmukaisuuden toteuttamisessa haastateltavat pohtivat, tarkoitetaanko tällöin koko ateriaa vai osaa siitä. Milloin ateriaa voi kutsua luonnonmukaiseksi tai sesonginmukaiseksi?

Kestävän ruokalautasen toteutus on haastattelujemme ja kokoamiemme tietojen mukaan lähtenyt hitaasti liikkeelle. Julkisuudessa on ollut runsaasti keskustelua kasvisruokapäivästä, mutta sitä ei juuri ole tuotu esiin, että aloite pohjautuu julkisten hankintojen kestävyys edistämiseen ja siihen liittyvään valtion periaatepäätökseen. Keskustelut koulujen ruokalistoilte tehtävistä muutoksista ovat olleet kaupunkien päättävissä elimissä hyvin tunteenomaisia ja yhden viikoittaisen kasvisruokapäivän mahdollisia muita kytkentöjä ja haittoja on paisuteltu. Erityisen hankalana on pidetty ”pakkoa” syödä kasvisruokaa, vaikka kouluissa ei muutoinkaan ole tarjolla kuin yksi vaihtoehto. Lähes kaikissa yläkouluissa ja lukiossa on päivittäin tarjolla kasvisruokavaihtoehto, mutta usein vain siitä ennakoita sopineille. Ainostaan Helsingissä, kaupunginhallitus ja -valtuusto ovat tehneet päätöksen viikoittaiseen koulujen kasvisruokapäivään siirtymisestä ja käytännössä se toteutuu vuoden 2011 alusta. Pääkaupunkiseudun muissa kaupungeissa on lisätty

tai monipuolistettu kasvisruokien tarjontaa, mutta aivan joka viikko ei ole tarjolla pelkkää kasvisvaihtoehtoa. Tampereella ja Turussa on myös päätetty kasvisruokatarjonnan lisäämisestä, joskaan ei yksiselitteisesti viikoittaisena kasvisruokapäivänä. Kouluissa ruokabudjetit ovat tiukat ja vain yhden, kaikille sopivan ateriavaihtoehdon tarjoaminen useamman sijaan toisi myös taloudellisia säästöjä. Säästönäkökulma kasvisruokapäivän etuna ei ole kuitenkaan ollut kasvisruokakeskusteluissa esillä. Toisaalta ruoasta puhutaan liian usein vain kustannuseränä. Asiantuntijakeskustelussamme korostettiin, että ruoka ja ruokapalvelut pitäisi pikemminkin nähdä investointina asiakkaiden terveyteen ja ympäristön hyvinvointiin. Lisäisikö tämä näkökulma esimerkiksi kuntapäätäjien halua sitoutua *Kestävän ruokalautasen* tavoitteisiin?

Seurantatietoja periaatepäätöksen tavoitteiden toteutumisesta ei ole saatavilla, sillä varojen puuttuessa periaatepäätöksessä vuodeksi 2010 suunniteltua seuranta ei ole pystytty toteuttamaan. Se miten seuranta tehtäisiin ja mitä nimenomaan seurattaisiin, ei myöskään ole vielä yksityiskohdiltaan selvillä. Periaatepäätöksessä olevan suunnitelman mukaan seuranta perustuisi hankintojen euromääriin, mutta toistaiseksi on epäselvää, mitä silloin vertailtaisiin. Liioin ei ole vielä selvillä, mitä kaikkia mittareita käytettäisiin ympäristövaikutusten seurantaan. Tältä osin heikkoutena on haastattelujemme mukaan se, että vertailun pohjaksi ei ole käytävissä aiempia tietoja hankintojen ympäristökuormituksesta.

Periaatepäätös keskittyy pitkälti hankintavaiheen ohjaukseen, mutta vaikuttaa siltä, että monilta hankkijoilta puuttuu tietoja, miten elintarvikkeiden ympäristövaikutuksia voisi vertailla. Toteutuessaan periaatepäätöksellä (VNP 2009) olisi merkittävä vaikutus, mutta toteutuminen edellyttää nykyistä selvästi suurempaa panostusta tiedotukseen ja tukitoimiin. Haastattelujemme perusteella ne, jotka olivat päätöstä valmistelemissä, pitivät tiedotusta hyvänä ja riittävänä, mutta ne, joiden odotetaan toimivan periaatepäätöksen mukaisesti, kaipasivat enemmän tiedotusta ja erityisesti ohjeita periaatepäätöksen käytäntöön soveltamiseen. Kirjallista neuvontamateriaalia ympäristömyötäisistä hankinnoista on tuotettu, mutta vain jo ennestään asioista perillä olevat pystyvät soveltamaan niiden tietoja itsenäisesti. Muut tarvitsevat opastusta ja koulutusta. Suurimmassa osassa valtion laitoksia yksityiset ruokapalvelutuottajat tuottavat henkilöstölle tarjotut ruokapalvelut. Näyttää siltä, ettei periaatepäätöksestä ole tiedotettu riittävästi myöskään niille tahoille, jotka tekevät sopimukset ruokapalveluista, sillä periaatepäätöksen mukaisia ruokalistoja ei ole osattu pyytää.

Kunnat tuottavat tai tilaavat suuren osan julkisista ruokapalveluista. Niille Kestävä ruokalautanen on vain suositus. Onko periaatepäätös riittävän vaikuttava ohjauskeino, jos se perustuu pitkälti vapaaehtoisuuteen? Toisena heikkoutena on ollut se, ettei periaatepäätöksen täytäntöönpanoa edistäviä tukitoimia ole varojen puutteessa voitu toteuttaa. Päätöstä voisi vauhdittaa esimerkiksi kasvisruoan tehostettu markkinointi ja kasvisruoan eduista tiedottaminen, jolloin myös kuluttajat olisivat valmiimpia vastaanottamaan muutoksia. Toki periaatepäätöksen suositukset osoittavat suuntaa, johon toivotaan edettävän, mutta sen avulla vain seurataan, toteutuvatko tavoitteet, koska mitään sanktioita ei ole. Jos lisäksi toteuttajille ei ole antaa heidän tarvitsemiaan tietoja ja ohjeistusta, ei kovin mittavia tuloksia voi lyhyessä ajassa odottaakaan.

Periaatepäätöksen tavoitteet ovat hyvät ja niillä olisi mahdollista saavuttaa tuloksia, kun edellä mainitut puutteet tukitoimissa ja tiedotuksessa korjattaisiin. Mallia voisi soveltaa myös muualla Euroopassa. Tosin vapaaehtoisuuteen perustuva malli ei useimpien haastattemiemme asiantuntijoiden mukaan toimisi kuin korkeintaan niissä maissa, joissa on muutoinkin totuttu kuuliaisesti noudattamaan annettuja määräyksiä ja suosituksia. Velvoittavuutta ja kannustusta lisäämällä vaikuttavuutta voisi lisätä. Julkisia ruokapalveluja on vain harvassa Euroopan maassa yhtä kattavasti tarjolla kuin Suomessa, joten monissa maissa malli tavoittaisi vain pienen osan väestöstä.

LÄHTEET

- Aalto K, Heiskanen E (2010) Impact Assessment Paper., Requirements for public catering to serve sustainable meals, Finland. Working paper. EU-POPP WP3.2. June 2010.
- Alimenta (2009) Ruokaa Suomen sotaväelle. Alimenta 6/2009, 32.
- Clarín A, Johansson S (2009) Hållbar konsumtion av jordbruksvaror – hur påverkas klimat och miljö av olika matvanor? Jordbruksverket. Rapport 2009:20. Jönköping.
- Dixey R, Heindl I, Loureiro I, Pérez-Rodrigo C, Snel J & Warnking P (1998) Healthy eating for young people healthy eating for young people in Europe. A school-based nutrition education guide. European health21 target 14. multisectoral responsibility for health. Adopted by the WHO Regional Committee for Europe at its forty-eighth session, Copenhagen, September 1998.
- EkoCentria (2010) Hankkeet: Portaat luomuun, ympäristöpässi. Verkossa: <http://www.ekocentria.fi/index.asp?id=2232&menupath=2232&language=1&klik=6>
- FCG (2010) Julkisten ruokapalvelujen laatukriteerit. FCG Finnish Consulting Group Oy. Helsinki.
- Fogelholm M (2010) Terveellinen ruoka voi olla myös ekologista. Vieraskynä. Helsingin Sanomat. 1.5.2010.
- Ghent (2009) Ghent goes veggie once a week. Luettu 1.9.2010. Verkossa: <http://news-archive.iclei-europe.org/?id=7299>
- Harper C, Wood L, Mitchell C (2008) The provision of school food in 18 countries, Scholl food trust. Verkossa: http://www.schoolfoodtrust.org.uk/UploadDocs/Library/Documents/school_food_in18countries.pdf
- Hasunen K (1994) Työpaikkaruokailu. Kirjassa: Packalen L, toim. Joukkoruokailun ravitsemussuosituksat, 73–78. 2. painos. Painatuskeskus Oy. Helsinki.
- Helsinki (2010) Talous- ja suunnittelukeskuksen ajankohtaisia uutisia. Julkaistu 28.6.2010. Verkossa: <http://www.hel.fi/feeds/taske-utiset.xml>
- Hoppu U, Kujala J, Lehtisalo J, Tapanainen H, Pietinen P (toim.) (2008) Yläkoululaisten ravitsemus ja hyvinvointi. Lähtötilanne ja lukuvuonna 2007–2008 toteutetun interventiotutkimuksen tulokset. Kansanterveyslaitoksen julkaisuja B 30/2008. Helsinki.
- Joutsenmerkin myöntämisperusteet. Ravintolat (2009) Versio 1.2. Voimassa 13.12.2006–31.12.2012. Verkossa: <http://www.ymparistomerkki.fi/joutsenkriteerit/kriteerit/ravintolat>
- Järvelä K, Mäkelä J (2005) ”Kovin periaatteellista tämä ei ole”. Kuluttajien ruoan valinta ja arkiset toimintatavat. Teoksessa: Vox consumptoris – Kuluttajan ääni. Kuluttajatutkimuskeskuksen vuosikirja 2005. Toim. J Leskinen ym., 212–240. Kuluttajatutkimuskeskus. Helsinki.
- Katajajuuri J-M (2008) Ruokajäte rasittaa ympäristöä enemmän kuin pakkaukset. Tieto&trendit 2/2008, 56–57. Tilastokeskus.
- Katajajuuri J-M, Vinnari, M (2008) Jokapäiväinen leipämme. Teoksessa: Kaikesta jää jälki. Puheenvuoroja ympäristöä säästävästä valinnoista. Toim. Anja Portin. Avain. Helsinki.

- Kauppinen T, Lähteenoja S, Lettenmeir M (2008) Kotimaisten elintarvikkeiden materiaalipanostus. ElintarvikeMIPS. Maa- ja elintarviketalous 130. MTT. Jokioinen.
- KTL (2008) Finravinto 2007 -tutkimus. Kansanterveyslaitoksen julkaisuja B 23/2008. Yliopistopaino. Helsinki.
- Kunttu K, Huttunen T (2009) Korkeakouluopiskelijoiden terveystutkimus 2008. Ylioppilaiden terveydenhoitosäätiön tutkimuksia 45, 2009. PunaMusta Oy, Helsinki.
- KULTU (2007) Kestävän kulutuksen ja tuotannon (KULTU) ohjelman toteutuminen. Väliraportti nro 1. Ympäristöministeriö. Verkossa: <http://www.ymparisto.fi/download.asp?contentid=74875&lan=FI>
- Kurppa S, Saarinen M, Viinisalo M, Risku-Norja H (2010) Lounaslautanen julkisessa ruokapalvelussa – tarjonta ja toiveet. Suomen maataloustieteellisen seuran tiedote 2010:26. Julkaistu 11.1.2010.
- Kyttälä P, Ovaskainen M, Kronberg-Kippilä C, Erkkola M, Tapanainen H, Tuokkola J, Veijola R, Simell O, Knip M, Virtanen SM (2008) Lapsen ruokavalio ennen kouluikää. Kansanterveyslaitoksen julkaisuja B32/2008. Helsinki.
- Laitinen J, Virtanen S, Perkiö-Mäkelä M, Tuomi K (2007) Elintavat. Julkaisussa: Työ ja terveys Suomessa 2006. Toim. Kauppinen T, Hanhela R, Heikkilä P, Kasvio A, Lehtinen S, Lindström K, Toikkanen J, Tossavainen A, 211–223. Työterveyslaitos. Helsinki.
- Lintukangas S, Manninen M, Mikkola-Montonen A, Palojoki P, Partanen M, Partanen R (2007) Kouluruokailun käsikirja – Laatuveäitä koulutyöhön. 2007. Opetushallitus. Helsinki.
- LivsmedelsSverige (2009) Miljöanpassad kostråd. Verkossa: <http://www.miljosmartmat.se/att-vaelja-miljoesmart/itemlist/category/22-miljoanpassade-kostrad>
- Maabändivaltuuskunta (2010) Tehtävä Suomelle. Miten Suomi ratkaisee viheliäisimpiä ongelmia. Consider it solved. Maabrändiraportin lyhennelmä 25.11.2010. Verkossa: <http://www.tehtavasuumelle.fi>
- Morgan K, Sonnino R (2010). Kouluruokailu muutosvoimana. Teoksessa: Maailman tila 2010 – kulutuskulttuurista kestäväan elämäntapaan. Raportti kehityksestä kohti kestäväa yhteiskuntaa. Wordwach-instituutti, 107–113. Gaudeamus. Helsinki.
- Mäkelä J, Varjonen J, Viinisalo M (2008) Muuttuva syöminen muuttuvassa maailmassa. Hyvinvointikatsaus 4/2008, 21–24.
- Nielsen Finland (2009) A.C. Nielsen Finland Oy. Suurkeittiöiden annosmäärien jakautuminen toimialoittain Suomessa. Kirjassa: Ruokatietoa 2009, 55. Suomen Gallup Elintarviketieto Oy. TNS Gallup. Espoo.
- Nielsen T, Nölting B, Kristensen NH, Løes A-K (2009) A comparative study of the implementation of organic food in school meal systems in four European countries. Bioforsk Report 4 (145) 2009. iPOP discussion paper 3/2009. Verkossa: <http://orgprints.org/16670/>
- Nissinen A (2004) Julkisten hankintojen ympäristöopas. Suomen ympäristökeskus (SYKE). Ympäristöopas 113. Verkossa: <http://www.ymparisto.fi/default.asp?contentid=325353&lan=FI>
- Paananen J, Forsman-Hugg S (2005) Lähi- ja luomuruokakunnallisissa ruokapalveluissa. Esiselvitys päättäjien näkemyksistä. MTT:n selvityksiä 88. Talous. Verkossa: <http://www.mtt.fi/mtts/pdf/mtts88.pdf>

- Pelto-Huikko A, Ohtonen J (2008) Suomalainen sydänohjelma. Ulkoisen arvioinnin raportti vuosilta 2006–2008. Sosiaalikehitys. Hämeenlinna.
- Post A, Shanahan H, Jonsson L (2008) Food processing: barrier to, or opportunities for, organic foods in the catering sector? *British Food Journal*, 2 (110), 160–173.
- Prell H (2010) Promoting dietary change. Intervening in school and recognizing health messages in commercials. *Göteborg Studies in Educational Sciences*, 290. Göteborg: Acta Universitatis Gothoburgensis.
Verkossa: <http://hdl.handle.net/2077/22129>
- PricewaterhouseCoopers, Significant, Ecofys (2009) Collection of statistical information on Green Public Procurement in the EU. Report on data collection results. PwC Sustainability.
Verkossa: http://ec.europa.eu/environment/gpp/pdf/statistical_information.pdf
- Raulio S, Mukala K, Ovaskainen M-L, Lahti-Koski M, Sirén M, Prättälä R. (2004) Työaikainen ruokailu Suomessa. Kolmen valtakunnallisen seurantatutkimuksen tuloksia. *Kansanterveyslaitoksen julkaisuja B3/2004*.
- Raulio S, Roos E, Prättälä R (2010) School and workplace meals promote healthy food habits. *Public Health Nutrition*. 13(6A), 987–992.
- Reijonen S (2000) Julkiset hankinnat ja ympäristö. Tilannekatsaus. Muistio. Ympäristöministeriö.
- Reilukauppa (2010) Reilukauppa lukuina. Luettu 16.8.2010.
Verkossa: <http://www.reilukauppa.fi/index.php?410>
- Risku-Norja H, Kurppa S, Silvennoinen K, Nuoranne A, Skinnari J (2010) Julkiset ruokapalvelut ja ruokakasvatus: arjen käytäntöjen kautta kestävään ruokahuoltoon. *MTTKasvu* 10.
Verkossa: <http://www.mtt.fi/mttkasvu/pdf/mttkasvu10.pdf>
- Roos E, Sarlio-Lähteenkorva S, Lallukka T. (2004). Having lunch at a staff canteen is associated with recommended food habits. *Public Health Nutrition*. 7, 53–61.
- Ruokatieto (2009a) Ravintola saa ympäristömyötäisillä valinnoilla helposti markkinaetua. Julkaistu 31.8.2009.
Verkossa: <http://uutiset.ruokatieto.fi/WebRoot/1043198/sisaltosivu.aspx?id=1124077>.
- Ruokatieto (2009b) Ammattikeittiöt ovat lisänneet luomuraaka-aineiden käyttöä. Julkaistu 17.12.2009.
Verkossa: http://uutiset.ruokatieto.fi/WebRoot/1043198/X_Uutistenhallinta.aspx?id=1145338
- Ruokatieto (2010a) Luomumarkkinat Suomessa. Luettu 30.6.2010.
Verkossa: http://www.ruokatieto.fi/Suomeksi/Ruokafaktaa/Luomua_tilastoissa/Luomumarkkinat
- Ruokatieto (2010b) Mikkelin ruokapalvelu tarjoaa ensimmäisenä kaikille luomuruokaa. Julkaistu 10.08.2010.
Verkossa: http://uutiset.ruokatieto.fi/WebRoot/1043198/X_Uutistenhallinta.aspx?id=1175883
- Ruokatieto (2010c) Ruokaketju jäljittää keinoja ohjata enemmän ruokaa pöytään roskiksen sijasta. Julkaistu 10.6.2010.
Verkossa: http://uutiset.ruokatieto.fi/WebRoot/1043198/X_Uutistenhallinta.aspx?id=1170465

- Skinnari J (2009) Julkiset ateriahankinnat ja kestävä kehitys. Pro Gradu tutkielman lyhennelmä. Taloustieteen laitos. Helsingin yliopisto.
Verkossa: http://www.mm.helsinki.fi/mmtal/mae/opiskelu/docs/lsem_skinnari.pdf
- STM (2009) Joukkoruokailun kehittäminen. Joukkoruokailun seuranta- ja kehittämistyöryhmän toimenpidesuositus. Sosiaali- ja terveysministeriön selvityksiä 2009.
Verkossa: http://www.stm.fi/c/document_library/get_file?folderId=39503&name=DLFE-10374.pdf
- Suomen luonnonsuojeluliitto (2008) Ilmasto lautasella. Luettu 30.6.2010.
Verkossa: <http://www.sll.fi/luontojaymparisto/energiajailmastonmuutos/ilmasto-lautasella>
- Syyrakki S (2009a) Päättäjän opas. Lähituottajat ja kunnalliset ruokapalvelut. FCG Efeko. Verkossa: http://www.tkk.utu.fi/extkk//ruokasuomi/oppaat_paattajan_opas_2009.pdf
- Syyrakki S (2009b) Ostajan opas. Paikallista ruokaa omalta talousalueelta. FCG Efeko. Verkossa: http://www.tkk.utu.fi/extkk//ruokasuomi/oppaat_ostajan_opas_netti.pdf
- Taloustutkimus (2010) Uutiskirje 1/2010. Suomessa syödään kodin ulkopuolella 850 miljoonaa ateriaa vuodessa. Verkossa: http://www.taloustutkimus.fi/ajankohtaista/uutiskirje/uutiskirje_1_2010/suomessa_syodaan_kodin_ulkopuole/
- Tietohaarukka (2010) Elintarvikkeiden kulutus henkeä kohti Suomessa ja EU:ssa. Verkossa: <http://www.ruokatieto.fi/WebRoot/1037172/sisaltosivu.aspx?id=1173520>
- Tilastokeskus (2009) Suomen tilastollinen vuosikirja2009. Suomen virallinen tilasto. Helsinki.
- TNS Gallup (2009) Ruokatietoa 2009. Suomen Gallup Elintarviketieto Oy. Espoo.
- Turun kaupunki (2009) Ilmasto- ja ympäristöohjelma 2009–2013. Kaupunginvaltuusto 26.10.2009 § 239.
- Valtion ravitsemusneuvottelukunta (2005) Suomalaiset ravitsemussuositukset – ravinto ja liikunta tasapainoon. Edita. Helsinki.
- Valtion ravitsemusneuvottelukunta (2005) Suomalaiset ravitsemussuositukset – ravinto ja liikunta tasapainoon. Edita Prima. Helsinki.
- Viinisalo M, Nikkilä M, Varjonen J (2008) Elintarvikkeiden kulutusmuutokset kotitalouksissa vuosina 1966–2006. Kuluttajatutkimuskeskus. Julkaisuja 7/2008
- Vinnari M (2010) The Past, Present and Future of Eating Meat in Finland. Turun kauppakorkeakoulu. Sarja A-3:2010. Turku.
Verkossa: http://info.tse.fi/julkaisut/vk/Ae3_2010.pdf
- Virtanen Y, Hyvärinen H, Katajajuuri J-M, Kurppa S, Nousiainen J, Saarinen M, Sinkko T, Usva K, Virtanen, J, Voutilainen P, Ekholm P, Grönroos J, Koskela S, Väänänen S, Mäenpää I (2009) Elintarvikeketjun ympäristövaikutusten taustaraportti. MTT. Verkossa: http://www.sre.fi/laatuketju/www/fi/liitetiedostot/Ketjuvastuu_9_2_2010.pdf
- VNP (2009) Valtioneuvoston periaatepäätös kestävien valintojen edistämisestä julkisissa hankinnoissa. 8.4.2009. Liite 1. Verkossa: <http://www.ymparisto.fi/download.asp?contentid=101162&lan=en>

- Wolff F, Schönherr N (2009). Impact Assessment Tool for Sustainable Consumption Instruments. EU-POPP Work Package 3.2. Julkaisematon käsikirjoitus.
- Ympäristömerkintä (2010) Joutsentuotteet. Ravintolat. Verkossa: <http://www.ymparistomerkki.fi/tuotteet?jta=search&pg=91>
- Ympäristöministeriö (2008) Ehdotus kestävien julkisten hankintojen toimintaohjelmaksi. Julkisten hankintojen työryhmän ehdotus 13.2.2008. Helsinki. Verkossa: <http://www.ymparisto.fi/default.asp?node=7468lan=fi>
- Ympäristöministeriö (2009) Kestävät julkiset hankinnat. Julkinen sektori kestävien hankintojen edelläkävijäksi. Esite. Verkossa: <http://www.ymparisto.fi/download.asp?contentid=103495&lan=en>

LIITE 1

Periaatepäätöksen valmistelusta ja toteutuksesta haastellut henkilöt ja heidän edustamansa organisaatiot

Organisaatio	Haastateltu henkilö	Päivämäärä
Ympäristöministeriö	Taina Nikula	22.01.2010
Työ- ja elinkeinoministeriö	Johanna Lähde	10.03.2010
Rikosseuraamusvirasto	Riitta Salovaara	19.02.2010
Espoo Catering	Regina Ekroos ja Johanna Andsten	10.03.2010
Fazer Amica	Sari Nikkola	18.02.2010
Unicafe	Mia Salonen	18.03.2010 (sähköpostitse)
EkoCentria	Irma Kärkkäinen	19.03.2010 (puhelimitse)
Kuntaliitto	Maija Hakanen	11.02.2010
FCG Finnish Consulting Group Oy	Satu Hyrkkänen ja Anne Haapanen	1.04.2010

Haastatteluja tekemässä oli Kristiina Aallon ja Eva Heiskasen lisäksi Stefan Wahlen Helsingin yliopistosta.

Asiantuntijoiden keskustelutilaisuus 12.5.2010, ohjelma

Roundtable on the Potential of Green Public Procurement to trigger Consumption of Sustainable Food

Helsinki, Kuluttajatutkimuskeskus, Kaikukatu 3, 5 krs.
12.5.2010 klo 10–16.15

- 10.00** Coffee and registration
- 10.30** Welcome and introductions
- 10.50** Sustainable public procurement (SPP) of food in Europe:
Overview and Good Practice cases
ICLEI- Local Governments for Sustainability
- 11.20** Sustainable public catering in Finland: requirements and initiatives
Taina Nikula, Ministry of the Environment, Finland
- 11.35** Mistä tietoa, malleja ja tukea kestäviin ruokahankintoihin?
Satu Hyrkkänen, FCG Finnish Consulting Group
Irma Kärkkäinen, EkoCentria
- 12.00** Lunch
- 12.40–15.00** Discussion groups (in Finnish). Keskustelua seuraavista kysymyksistä:
- Mitä mahdollisuuksia Suomessa on edistää julkisen sektorin ruokapalvelujen ja hankintojen ympäristömyötäisyyttä? Käytännön kokemusten vaihtoa.
 - Mitä toimintaohjeita ja toimintamahdollisuuksia Suomessa on edistää kestäviä ruokapalveluja?
 - Mitkä ovat kestävien julkisten hankintojen ohjelman vahvuudet ja heikkoudet?
 - Mitä parannuksia ohjelmaan tarvittaisiin, jotta se edistäisi tehokkaammin kestäviä hankintoja?
 - Onko esimerkkejä tapauksista, joissa julkiset hankinnat ovat edistäneet yksityiseen kulutukseen tarjottavien tuotteiden valikoimaa? Esimerkiksi onko luomutuotteiden käyttö suurkeittiöissä lisääntynyt ja niiden tarjonta kuluttajille?
 - Ovatko kestävien julkisten hankintojen toimintatavat siirrettävissä yksityiseen kulutukseen?
- 15.00** Coffee break
- 15.15** Presentation of results from discussion groups and general discussion
- 16.00** Conclusions and next steps
- 16.15** End of Roundtable

Tiedustelut: Kristiina Aalto | Puh: 010 605 9003 | kristiina.aalto@ncrc.fi

Asiantuntijoiden keskustelutilaisuus, osallistujat

Helsinki, 12 May 2010

Roundtable on the Potential of Green Public Procurement to trigger Consumption of Sustainable Food

List of Participants

Eija Muukka, EkoCentria

Heta-Helena Heiskanen, TEM (Ministry of Employment and Economy)

Ilari Paananen, Laurea University of Applied Sciences

Irma Kärkkäinen, EkoCentria

Johanna Mäkelä, Kuluttajatutkimuskeskus (National Consumer Research Centre)

Johanna Rajakangas, Haaga-Helia University of Applied Sciences

Marja Innanen, MMM (Ministry of Agriculture and Forestry)

Marja-Riitta Kottila, EkoCentria

Perttu Pohjonen, City of Helsinki

Riitta Salovaara, Rikosseuraamusvirasto (Criminal Sanctions Agency)

Sari Mönkälä, UniCafe, HYY Group

Sari Väänänen, KestITÄ – Kestävyyttä Itä-Suomen ruokapalveluihin

Satu Hyrkkänen, FCG: Finnish Consulting Group

Sirkka Antinluoma, Laurea University of Applied Sciences

Sirpa Kurppa, MTT (MTT Agrifood Research Finland)

Taina Nikula, Ympäristöministeriö (Ministry of Environment)

Tuula Kuivanen, Laurea University of Applied Sciences

Amalia Ochoa, ICLEI – Local Governments for Sustainability, Freiburg

Peter Defranceschi, ICLEI – Local Governments for Sustainability, Brussels

Kristiina Aalto, Kuluttajatutkimuskeskus (National Consumer Research Centre)

Eva Heiskanen, Kuluttajatutkimuskeskus (National Consumer Research Centre)

Stefan Wahlen, University of Helsinki

**Helsingin sanomien artikkelit kasvisruokapäivästä
(lokakuu 2009 ja 16.2.–9.3.2010)**

- Espoon kouluihin ehdotetaan viikoittaista kasvisruokapäivää
HS 24.10.2009
- Espoolaisnuorten mielestä kasvisruokapäivä olisi ”yäk”
HS 31.10.2009
- Helsingin kouluihin tulee viikoittainen kasvisruokapäivä : Kasvispäivä
herätti lihansyöjät
HS 18.2.2010
- Maailman tila -raportin mukaan leveä elämä loppuu väistämättä: Kulttuuri
paneelikuluttamaan
HS 19.2.2010
- Kasvisruokapäivälle nikotellaan Vallilan ammattikoulussa
HS 29.2.2010
- Kasvisruokapäivä ei toteutune Helsingissä vielä syksyllä
HS 1.3.2010
- Vantaa lisäsi kasvisruuan määrää
HS 9.3.2010

Kestävä ruokalautanen joukkoruokailun kestävä kehityksen edistäjänä
Kristiina Aalto ja Eva Heiskanen



KULUTTAJATUTKIMUSKESKUS

Kaikukatu 3, 00530 Helsinki
PL 5, 00531 Helsinki
Puh. 010 605 9000
Faksi (09) 876 4374
www.kuluttajatutkimuskeskus.fi