

Valtuustoaloite kotimaisen ja lähiruuan osuuden kasvattamiseksi Kuopiossa

Servica Oy valmistaa noin 23 000 aterialla jokaisena arkipäivänä, eli vuodessa yli neljä miljoonaa annosta. Laajenneessa ja väestömäärältään kasvaneessa kaupungissa moni pienikokoinen paikallinen tuottaja ei pysty tarjoamaan kerralla kaikkien koulujen tarvitsemaa määrää yhtä tiettyä raaka-ainetta. Lihan, maidon ja kananmunien suhteen olemme omavaraisia, mutta esimerkiksi kouluissa tarjottu kala on täysin ulkomaalaista alkuperää.

Kuopiossa kouluruuan valmistuksen hoitaa Servica Oy, jonka toimintaa on vuonna 2015 tehdyn valtuustoaloitteen jälkeenkin ohjattu varsin suppeasti hinnan ja ravintosuositusten kautta.

Kaupunginvaltuusto voi halutessaan ohjata hankintoja painottamalla esimerkiksi raaka-aineiden kotimaisuutta. Kuopion Ilmastopoliittisen ohjelman päästövähennystavoitteet ja näkökulma on syytä huomioida ruokaan liittyvässä kokonaisuudessa.

- Kuntalaisille tarjottavan ruoan määrittää strategiset linjaukset.
- Päätöksissä on huomioitava ruoan laatu, raaka-aineiden alkuperä, kasviproteiinien osuus ja tuotantotapa sekä se, miten itse ruokapalvelut tuotetaan.
- Päätöksissä määritetään, mikä osuus ruokapalveluun käytettävästä rahasta jää hyödynnettäväksi omalle alueelle.

Päätöksillä on merkittävä vaikutus:

- Työllisyyteen ja aluetalouteen
- Paikallisen tuotannon kehittymiseen ja säilymiseen
- Paikallisen ruokakulttuurin säilymiseen
- Lasten ja nuorten ruokakasvatukseen
- Ruokamatkailuun ja alueen vetovoimaisuuteen
- Mikäli elintarvikehankinnat tehtäisiin oman maakunnan alueelta muutos toisi alueelle lähes 60 henkilötyövuotta

Tarvittavien toimituserien kokoa on mahdollista pienentää esimerkiksi jakamalla kaupunki alueisiin, joissa olisi omat toisistaan hieman poikkeavat ruokalistat. Näin paikalliset yrittäjät saataisiin paremmin mukaan ja osa mahdollisesti hieman kalliimmasta hankintahinnasta saataisiin takaisin kohentuneen työllisyyden ja verotulokertymän kautta.

Me allekirjoittaneet esitämme, että kuntamme ruuan ja raaka-aineiden hankinnoissa tullaan ostamaan suomalaisia elintarvikkeita ja mahdollisimman paljon oman alueen lähiruokaa. Lähiruuan käytön lisäämiseksi on tarpeen esimerkiksi kouluttaa eri osapuolia (maatalousyrittäjät, ruokajalostajat, ruokapalveluammattilaiset, hankinta-ammattilaiset), tehdä suunnitelmallista yhteistyötä ja päivittää kunnan hankintakriteerit. Lisäksi edellytämme, että ruuan laatukriteerien perusteeksi nostetaan ruuan alkuperä.

Aloitteen tekijä: Harri Auvinen (vihar.)