

Eija Muukka, Leena Kuosmanen, Meeri Ylinampa, Ulla Blomquist, Irma Kärkkäinen,
Kirsi Malaska, Taira Soininen, Jukka Soininen

Eija Muukka, Leena Kuosmanen, Meeri Ylinampa, Ulla Blomquist, Irma Kärkkäinen,
Kirsi Malaska, Taira Soininen, Jukka Soininen

Lokal mat i Finlands kommuner

- en utredning om användningen av lokal mat inom den offentliga sektorn

I denna publikation rapporteras om resultaten av en förfrågan utförd av EkoCentria år 2007 för de ansvariga för mattjänster i kommunerna i Kontinentala Finland. I publikationen beskrivs livsmedlens anskaffningssätt, produkter som anskaffas lokalt och deras konkurrensutsättnings- och transportsätt samt villigheten att använda lokala produkter inom den kommunala mattjänsten.

Lokal mat i Finlands kommuner

- en utredning om användningen av lokal mat inom den offentliga sektorn



SAVON AMMATTI-JA AIKUISOPISTO



© 2009

ISBN 978-952-5395-10-5
ISSN 1796-3095

Savon koulutuskuntayhtymä publikationsserie A,
Publikationer och rapporter, publikation 4

För genomförandet av detta material har använts anslag från jord- och skogsbruksministeriet.

PUBLIKATION

SAVON AMMATTI-JA AIKUISOPISTO



© 2009

Eija Muukka, Leena Kuosmanen, Meeri Ylinampa, Ulla Blomquist, Irma Kärkkäinen,
Kirsi Malaska, Taira Soininen, Jukka Soininen

Lokal mat i Finlands kommuner
– utredning över användningen av lokal mat i
kommunala måltider

SAMMANFATTNING
SAVON AMMATTI- JA AIKUISOPISTO
EkoCentria

Eija Muukka, Leena Kuosmanen, Meeri Ylinampa, Ulla Blomquist, Irma Kärkkäinen,
Kirsi Malaska, Taira Soininen, Jukka Soininen

ISBN 978-952-5395-100-5
ISBN 1796-3095

Savon Koulutuskuntayhtymä, publikationsserie A, Undersökningarna och rapporterna, publikation
4, 50 s.
September 2008

Nyckelord: kommunala mattjänster, offentlig livsmedelsupphandling, konkurrensutsättning, lokal mat, ekologisk mat, utbildningsprogrammet Steg för steg mot eko, EkoCentria, projektet Närkök, telefonintervju

Denna utredning är den första utredningen om användningen av lokal mat i nästan alla finska kommuner och beskriver rätt täckande användningen av närproducerade råvaror i kommunal kostverksamhet.

Utredningen redogör för resultaten av förfrågan som Närkökskonsulenterna inom projektet Närkök av EkoCentria utfört som telefonintervju till kommunernas förmän inom mattjänstbranschen i Kontinentala Finland år 2007. 366 kommuner deltog i intervjun, vilket motsvarar 92% av alla kommuner i Kontinentala Finland. Den första utredningshypotesen var att man anskaffar mera lokal mat om man inte hör till en upphandlingsring. Den andra hypotesen var att användningen av lokalproducerat är lättare i de kök där man tillagar ett litet antal måltider. Målet för förfrågan var att utreda vilka livsmedel som upphandlas på nära håll till den offentliga sektorns mattjänster, om dessa livsmedel konkurrensutsätts skilt, vem som konkurrensutsätter produkterna eller om de upphandlas utan konkurrensutsättning. I utredningen granskas faktorer som möjliggör användningen av lokal mat samt faktorer som hindrar eller minskar användning av lokal mat. Ytterligare sökte man fram sådana kök där man har minskat inköp i parti och övergått till användning av lokalproducerat. I utredningen blev förmännen inom kommunala mattjänster tillfrågade om användning av ekologiska produkter i köken och om de kände till utbildningsprogrammet Steg för steg mot eko. I publikationen beskrivs upphandlingssätt av livsmedel, produkter som anskaffas på nära håll och deras konkurrensutsättnings- och transportsätt samt kommunernas benägenhet att använda lokalproducerat i kommunal kostverksamhet. Enligt utredningen av projektet Närkök är potatis den mest allmänt använda produktgruppen i kommunala måltider. Över hälften av de som svarade på förfrågan uppgav att de använde inhemska bär i mattjänsterna och att de i huvudsak används enligt säsongen. Mindre än hälften av svararna använde lokalt bröd. I utredningen kommer det fram att färsk fisk sällan används i kommunala måltider. Endast en femtedel av svararna uppgav sin användning av lokal fisk. I utredningen tillfrågades inte hur stora mängder lokalproducerat som användes, vilket i framtiden skulle vara ett intressant mål för en undersökning. I slutet av rapporten presenteras med hjälp av nio exempel hur upphandling av lokala matvaror förverkligas i olika kommuner. Enligt slutsatserna skulle det vara möjligt att använda mera färska lokala matvaror i kommunala mattjänster. Detta kräver att produktions-, plock- och vidareförädlingsmängder skulle kunna höjas och att producenternas gemensamma leveranskedja skulle fungera.

TIIVISTELMÄ
SAVON AMMATTI- JA AIKUISOPISTO
EkoCentria

Eija Muukka, Leena Kuosmanen, Meeri Ylinampa, Ulla Blomquist, Irma Kärkkäinen,
Kirsi Malaska, Taira Soininen, Jukka Soininen

ISBN 978-952-5395-100-5

ISSN 1796-3095

Savon Koulutuskuntayhtymän julkaisusarja A, Tutkimukset ja raportit, julkaisu 4, 50 s.
Syyskuu 2008

Avainsanat: kunnalliset ruokapalvelut, julkiset elintarvikehankinnat, kilpailuttaminen, lähiruoka, luomu, Portaat luomuun, EkoCentria, Lähikeittiöhanke, puhelinhaastattelu

Tämä selvitys on ensimmäinen selvitys lähes kaikkien Suomen kuntien lähiruuan käytöstä ja kuvaa varsin kattavasti lähituotteiden käyttöä kuntaruokailussa.

Selvityksessä esitellään EkoCentrian Lähikeittiöhanke Lähikeittiöneuvojien Manner-Suomen kuntien ruokapalveluvastaaville vuonna 2007 puhelinhaastatteluna tekemän kyselyn tulokset. Haastateltuja kuntia oli 366, mikä vastaa 92 % Manner-Suomen kunnista. Selvityshypoteeseista ensimmäinen oli, että lähiruokaa hankitaan enemmän silloin kun ei kuuluta hankintarenkaaseen. Toisena hypoteesina oli, että lähiruuan käyttö on helpompaa keittiöissä, joissa valmistetaan pieni määrä aterioita. Kyselyllä haluttiin vastauksia siihen, mitä elintarvikkeita julkisen sektorin ruokapalveluihin hankitaan läheltä, kilpailutetaanko elintarvikkeet erikseen ja kuka tuotteet kilpailuttaa vai hankitaanko ne ilman kilpailutusta. Selvityksessä tarkastellaan lähiruuan käyttöä mahdollistavia tekijöitä sekä tekijöitä, jotka estävät tai vähentävät lähiruuan käyttöä. Lisäksi etsittiin keittiöitä, joissa on vähennetty tukkuostoja ja siirrytty käyttämään lähituotteita. Selvityksessä kysyttiin ruokapalveluvastaavilta myös keittiöiden luomutuotteiden käytöstä ja Portaat Luomuun -valmennusohjelman tunnettuudesta. Julkaisussa kuvataan elintarvikkeiden hankintatapoja, lähialueelta hankittavat tuotteet ja niiden kilpailutus- ja kuljetustavat sekä halukkuus lähituotteiden käyttöön kuntien ruokapalveluissa. Lähikeittiöhanke selvityksen mukaan kuntaruokailussa yleisimmin käytetty tuoteryhmä on peruna. Yli puolet selvitykseen vastanneista ilmoitti käyttävänsä kotimaisia marjoja ruokapalveluissa ja niitäkin pääasiassa sesongin aikana. Alle puolet vastanneista ilmoitti käyttävänsä lähileipää. Selvityksessä nousee esille tuoreen kalan käytön vähäisyys kuntaruokailussa. Vain viidesosa vastaajista ilmoitti käyttävänsä lähikalaa. Selvityksessä ei kysytty läheltä hankittujen tuotteiden käyttömääriä, joka voisi olla jatkossa mielenkiintoinen tutkimuksen kohde. Raportin lopussa esitellään yhdeksän esimerkin avulla kuinka lähituotteiden hankintaa toteutetaan eri kunnissa. Johtopäätösten mukaan tuoreille lähituotteille olisi tilaa kuntaruokailussa, mikäli tuotanto-, keruu- ja jatkojalostusmäärät saataisiin kasvamaan ja tuottajien yhteinen toimitusketju pelaamaan.

ABSTRACT
SAVO VOCATIONAL COLLEGE
EkoCentria

Eija Muukka, Leena Kuosmanen, Meeri Ylinampa, Ulla Blomquist, Irma Kärkkäinen,
Kirsi Malaska, Taira Soininen, Jukka Soininen

ISBN 978-952-5395-100-5

ISSN 1796-3095

Publication series A of Savo Consortium for Education, Studies and reports, publication 4, 50 p.
September 2008

Keywords: catering services in municipalities, public foodstuff procurement, tendering, local food, organic, Portaat Luomuun, EkoCentria, Lähikeittiöhanke, telephone survey

This report is the first published report on the use of local food in almost all of Finland's municipalities, and covers the use of local food products in public municipality catering fairly comprehensively.

The report presents the results of the telephone survey for the catering managers of Continental Finland carried out by EkoCentria's Lähikeittiöhanke's Local Cuisine Advisors in 2007. The count of participating municipalities totals to 366 which equals 92 % of municipalities in Continental Finland. The first hypothesis of the report was that the ratio of local products acquired is larger when the subject is not part of any procurement circle. The second hypothesis was that preparing food from local ingredients is easier for kitchens that prepare fewer meals. Interviews were used to learn which foodstuffs in public catering come from local suppliers, are they put out to tenders separately and if so, who does that, or are they acquired without tendering. The report takes a look at factors that enable and factors that reduce the usage of local food items. In addition, a search for kitchens that have cut their bulk purchase in order to favour local foodstuffs was conducted. The survey also enquired catering managers about the use of organic products in their kitchens and conspicuousness of Portaat Luomuun preparation programme. Publication introduces different procurement methods of foodstuffs, locally available items and their tendering conditions, and logistics options and willingness to utilize local resources in the public caterings of municipalities. According to the survey of Lähikeittiöhanke, the most common item group is potato. More than a half of the interviewees replied that they are serving domestic berries in catering when the berries are in season. Less than a half replied serving local bread. The survey would also indicate that the usage of fresh fish is relatively small – only a fifth said to be using local fish. The usage of locally attained products in general was not enquired in the survey. However, in the future that may prove an interesting subject for further studies. At the end of the report there are nine examples presenting case models of the procurement of local products in different municipalities. In conclusion, there would be room for local products in public municipality catering if production, harvest and processing quantities could be raised and the supply chain between producers was coalesced.

Förord

Enligt Matti Vanhanens andra regeringsprogram ska regeringen starta ett program för främjandet av finländsk matkultur, vars syfte bland annat är att främja användningen av ekologisk och lokal mat samt att genomföra ett program för hållbar konsumtion och produktion. Som en följd av detta tillsatte bland annat miljöministeriet och arbets- och näringsministeriet en arbetsgrupp för offentlig upphandling för att begrunda förslaget om ett åtgärdsprogram för hållbara upphandlingar. Åtgärdsprogrammet offentliggjordes i februari 2008.

I åtgärdsprogrammet Hållbara upphandlingar har man för fem branscher uppsatt mål för minskning av den offentliga förvaltningens belastning på miljön. Livsmedel utgör en bransch som man har gett rekommendationer om hållbara livsmedelsanskaffningar. I rekommendationen nämns bland annat att mat som producerats på ett hållbart sätt skall serveras inom den offentliga förvaltningen minst en gång i månaden fram till 2010 och minst en gång i veckan fram till 2015. Det kommer att utarbetas anvisningar till offentliga upphandlare om principerna för upphandling av hållbart producerade livsmedel. Målet för åtgärderna är att minska matlagningens miljökonsekvenser.

Närköksprojektet som startade 2006, finansierat av jord- och skogsbruksministeriet och genomfört av EkoCentria underställt Savon ammatti- ja aikuisopisto, baseras på rekommendationerna givna i åtgärdsprogrammet för hållbar produktion och konsumtion (KULTU). Projektets syfte har från första början varit att förbättra kvaliteten på den mat som den kommunala sektorn erbjuder barn och unga. Under det första verksamhetsåret fick daghems- och lågstadiebarn bekanta sig med livsmedelskedjan med hjälp av Smakdagar på ekologiska gårdar i regionen. Det andra verksamhetsårets främsta mål var att informera om lokala anskaffningar genom seminarier i ämnet Färskt är möjligt!, vilket lagen om offentlig upphandling som trädde i kraft i juni 2007 gav möjlighet till. Seminariets huvudmålgrupp utgjordes av ansvariga för mattjänster, livsmedelsförädlare och producenter, dvs. hela den lokala livsmedelskedjan. Dessutom utfördes en telefonförfrågan år 2007 om användningen av lokal mat i kommunal mattjänst. Resultatet av förfrågan rapporteras i denna publikation.

Telefonförfrågan utfördes av närköksrådgivarna Eija Muukka, Leena Kuosmanen, Ulla Blomquist och Meeri Ylinampa. Projektsekreteraren Taira Soininen ansvarade för lagring av materialet och den statistiska hanteringen. Forskningschef Jukka Soininen vid Savon ammatti- ja aikuisopisto har med sina råd gett stöd till utredningsarbetet liksom projektchefen, lektor Irma Kärkkäinen och assistent Kirsi Malaska. Dessutom har Anu Salo och Tommi Kampuri varit till vår hjälp vid korrekturläsningen. Rapporten är den första utredningen om nästan alla finländska kommuners användning av lokal mat och är en ganska heltäckande beskrivning om användningen av lokal mat i kommunala måltider. I den här utredningen frågades inte om de anskaffade produkternas mängder, vilket i framtiden skulle utgöra ett intressant forskningsämne. I slutet av rapporten presenteras med hjälp av nio exempel hur upphandling av lokalproducerat genomförs i olika kommuner.

Vi vill i synnerhet tacka mattjänstpersonalen, som har tagit sig tid att svara på våra frågor vid sidan av sitt eget arbete. Dessutom tackar vi de ansvariga för mattjänster, som genom exempel berättar om kommunens sätt att skaffa och använda lokal mat. Utan er allas insats skulle den här rapporten inte ha blivit till.

I Kuopio i september 2008

Innehåll

1 Inledning.....	1
1.1 Allmänt	1
1.1.1 Faktorer som möjliggör anskaffning av lokalproducerat.....	3
1.1.2 EkoCentria	4
1.2 Målen.....	6
1.3 Undersökningens struktur.....	6
2 Material och metod	6
2.1 Telefonintervju med ansvariga för kommunens mattjänster	6
2.2 Beskrivning av material och representativitet	7
2.3 Analys av materialet.....	9
3.1 Kännedom om Närköksprojektet	10
3.2 Anskaffningar	11
3.3 Utbildningsprogrammet Stegvis mot ekologisk kost	16
3.3.1 Kännedom om programmet	16
3.3.2 Användning av ekologiska produkter.....	16
4 Granskning av resultaten	17
4.1 Kännedom om Närköksprojektet	17
4.2 Anskaffningar	17
4.2.1 Anskaffningsringens inverkan.....	17
4.2.2 Konkurrensutsättning.....	18
4.2.3 Beskrivning av anskaffningar per landskap	19
4.2.4 Anskaffning av lokalproducerat	22
4.2.5 Lokalt anskaffade produkter	22
4.2.6 Faktorer som möjliggör anskaffning av lokala produkter	25
4.2.7 Användning av lokala produkter	26
4.3 Utbildningsprogrammet Stegvis mot ekologisk kost	28
4.4. Exempel på användning av lokal mat i kommunerna i Finland.....	28
Källor	49

1 Inledning

1.1 Allmänt

Den globaliserade livsmedelsmarknaden har fått allt fler konsumenter och andra aktörer inom livsmedelskedjan att bli intresserade av matens ursprung, kvalitet, hälsosamhet samt livsmedelsproduktionens etiska aspekt och hållbarhet. Inom den offentliga sektorn blir anskaffningarnas hållbarhet och beaktandet av miljöaspekter allt viktigare (Delegationen för hållbar konsumtion och produktion 2005, KeHa-arbetsgruppen 2008). Enligt Delegationen för hållbar konsumtion och produktion (2005) skall yrkeskök inom den offentliga sektorn förpliktas att verka som föregångare och exempel i användningen av lokal och ekologisk mat och att i sina livsmedelsanskaffningar även ta ansvar för produkternas inverkan på miljön. Under Finlands ordförandeskap har statsrådets kansli utarbetat anvisningar för anordnande av möten i enlighet med hållbar utveckling som bevarar och tar hänsyn till miljön (Nikula 2006). I Matti Vanhanens andra regeringsprogram för år 2007 (Statsrådets kansli 2007) nämns att ”Programmet för hållbar konsumtion och produktion genomförs”. Enligt regeringsprogrammet startas ett program för främjande av finländsk matkultur, vars mål bland annat är att främja användningen av ekologisk och lokal mat. I enlighet med regeringsprogrammet sägs dessutom att ”I allt offentligt beslutsfattande skall man förbättra samordningen och balansen mellan det ekonomiska, sociala och ekologiska perspektivet.” Målet för den nationella livsmedelsekonomins kvalitetsstrategi är att förmedla information om den finländska livsmedelskedjans verksamhet och med hjälp av livsmedelskedjans gemensamma åtgärder utveckla produkternas och verksamhetens kvalitet samt säkra bevarandet av kvaliteten (Kvalitetskedjan 2007).

Under de senaste trettio åren har det skett stora förändringar i upphandlingsverksamheten inom den offentliga sektorns yrkeskök och i lagstiftningen som den styrs av samt i matlagningsprocesserna i praktiken. Skolornas, daghemmens och institutens kontakter med olika aktörer inom livsmedelskedjan är mångsidigare än förut och har på ett naturligt sätt integrerats som en del av fostrings- och undervisningsarbetet och den dagliga verksamheten. Yrkeskökens och matgästernas förhållande till leverantörerna av lokala råvaror och andra aktörer inom livsmedelskedjan har under det här årtusendet nästa helt avbrutits. Man anser ändå att den offentliga mattjänsten är en av de mest potentiella grupperna för användning av lokal mat (Efektia m.fl. 2004, Delegationen för hållbar konsumtion och produktion 2005).

Det finns inte en entydig definition på lokal mat. Arbetsgruppen för lokal mat definierade lokal mat regionalekonomiskt (Landsbygdspolitiska samarbetsgruppen 6/2000). Lokal mat anses vara matproduktion och konsumtion som använder den egna regionens råvaror och produktionsinsatser för att främja den egna regionens ekonomi och sysselsättning. Enligt arbetsgruppen betyder lokal mat kvalitet som kan spåras och hållbara metoder i hela produktionskedjan. Pulliainen (2006) har i definitionen av lokal mat kraftigt betonat miljöaspekten. Enligt Pulliainen är lokal mat matproduktion och konsumtion som använder den egna regionens råvaror och produktionsinsatser i strävan att lämna ett så litet ekologiskt fotavtryck som möjligt och på så sätt främja den egna regionens ekonomi och sysselsättning på ett hållbart sätt. I projektet Närkök har vi definierat lokal mat som livsmedel, som är strategiskt betydande för det egna landskapet eller regionen. Även denna definition betonar den lokala matens betydelse för regionens välmående.

Isoniemi m.fl. (2006) kartlade konsumenternas och de kommunala beslutsfattarnas syn på lokal mat och ekologisk mat. I utredningen av Isoniemi m.fl. betonades regionens betydelse i beslutsfattarnas syn på lokal mat. För storkökens representanter var den lokala matens viktigaste egenskaper en kort distributionskedja, personlig kontakt med producenten och tillverkaren samt matens produktion i boenderegionen. För kommunledningen var det viktigt att maten är producerad i den egna boenderegionen och tillverkad enligt traditionerna i en viss region eller ett visst landskap. Ju större kommunen var till befolkningmängden desto mer benägna var man att godkänna mat tillverkad av utländska råvaror som lokal mat. Även i enlighet med Paananen och Forsman-Hugg (2005) anser stora yrkesköksenheter att lokal mat är all mat producerad i Finland.

Det vanligaste sättet att skaffa lokal mat år 2004 var direkt anskaffning utan anbudsgivning (Isoniemi m.fl. 2006). Dessutom användes en begränsad öppen anbudsgivning eller ett öppet anskaffningsförfarande. Närmat användes mest i produktgrupperna potatis och rotfrukter samt bröd och bageriprodukter. Användningen av lokalt odlad potatis och morot var vanligast i storköken. Tre fjärdedelar av svararna meddelade att mer än hälften av produktgruppens mängd utgjordes av lokal potatis och rotfrukter. De största hindren för användning av lokal mat utgjordes av ett ojämnt utbud av produkter, brist på anslag och produktbudanden, produkternas låga förbehandlingsnivå och företagens varudistributionsförmåga (Isoniemi m.fl. 2006). Fördelarna med användning av lokal mat i storkök var tryggare råvaror (52 %) och lättare att utreda produkternas ursprung (51 %) samt ökad användning av säsongprodukter (41 %). Nästan alla representanter för storkök (90 %) och kommundirektörer (94 %) önskade att användningen av lokal mat skulle öka.

1.1.1 Faktorer som möjliggör anskaffning av lokalproducerat

Den år 2007 förnyade upphandlingslagen uppmuntrar till konkurrensutsättning av den offentliga sektorns upphandlingar och detta gäller även anskaffningar under temaveckor och anskaffningar på grundval av säsong. Användningen av närodlade färska produkter lyckas bäst under de relativt korta säsongerna. Under temaveckor enligt säsong (närmatsveckor/närmatsdagar) kan storköken, förutom anskaffningar enligt årsavtal eller anskaffningsavtal med företag, även göra anskaffningar från andra företag, om anskaffningsvärdet under anskaffningsperioden understiger det nationella tröskelvärdet på 15 000 euro (Lundström 2007).

Man rekommenderar att dessa anskaffningar konkurrensutsätts i enlighet med kommunens anskaffningsanvisningar.

Anskaffningsenheten får och ska noggrant definiera vad den vill köpa (Nordberg 2007). Det är enda sättet att få det man har beställt. I anbudsbegäran kan man som urvalsgrund för anskaffningen antingen använda förmånligaste pris eller förmånlighet ur totalekonomisk synpunkt (Haapamäki 2007). De totalekonomiska jämförelsekriterierna ska vara omfattande och objektiva. Dessa kan till exempel vara pris, kvalitet, leveranstid, livscykelkostnader, estetiska egenskaper, tekniska förtjänster eller miljöaspekten. Man kan dessutom använda avtalsvillkor som alla leverantörer ska uppfylla, för att de ska kunna vara med i anbudstävlan. Avtalsvillkoren kan till exempel gälla leverans av produkten, förpackning av produkten, leveranstid och tidtabell. Anbudens urvalsgrund skall meddelas på förhand i anbudsbegäran och övriga faktorer kan inte senare tas med i jämförelsestadiet. Även jämförelsekriteriernas betydelse skall meddelas i anbudsbegäran.

Miljöaspekter

Den nya upphandlingslagen för den offentliga sektorn tillåter beaktandet av miljöaspekter som ett anskaffningskriterium, på grundval av vilket man kan kräva en så kort leveranskedja för produkterna som möjligt. Man har för olika leveransformer beräknat mängden förorsakade koldioxidutsläpp, vilket kan utgöra ett urvalskriterium. Förutom koldioxidutsläppens inverkan på miljön borde man dessutom lägga till de naturresurser som används för byggande av transportmedel, miljökonsekvenserna för främmande arter som hamnat långt ifrån sitt eget biosamhälle på grund av fartygens utsläpp av barlastvatten i havet, uppsåtlighet eller oljeutsläpp till följd av olyckor samt miljöproblem orsakade av skrotning av transportmedel.

Även ekologiska förpackningar och mängden förpackningsavfall kan betonas i anskaffningskriterierna (Haapamäki 2007). Miljömärkt kan inte förutsättas, men grunderna för

beviljande, såsom materialval kan användas som urvalskriterier i anbudsbegäran, ifall de anknyter till anskaffningen (Nordberg 2007). Man kan till exempel meddela, att ett visst miljömärke uppfyller miljökraven uppställda för anskaffningen, men för jämlikhetens skull skall man även godkänna andra redogörelser. I tekniska specifikationer kan man kräva att livsmedlet är ekologiskt producerat, eftersom ekologisk produktion är en separat reglerad och övervakad produktionsform.

Kvalitet

Ordet ”kvalitet” kan i en anbudsbegäran inte som sådant användas som jämförelsegrund, utan det måste öppnas som begrepp; vad ordet kvalitet betyder i ifrågavarande anskaffning (Nordberg 2007). I en anskaffning byggs kvaliteten upp i en noggrann definition av anskaffningen. I begreppet kvalitet när det gäller anskaffning av livsmedel ingår till exempel produktens storlek, vikt, form, salt- och fetthalt, näringsinnehåll eller bakteriemängd. Man köper till exempel inte ”rågbröd”, utan rågbröd tillverkat av 100 % råg som bakats under de senaste 24 timmarna från leveransen.

1.1.2 EkoCentria

EkoCentria (tidigare Luomukeittiökeskus) grundades för nästan tio år sedan. EkoCentrias verksamhet har redan från början inriktat sig på främjandet av hållbarhet i yrkeskök samt i läroverk inom branschen. EkoCentria verkar med hjälp av projektstöd som en del av Savon ammatti- ja aikuisopisto underställt Savon Koulutuskuntayhtymä.

Närköksprojektet; Färskt är möjligt!

Ett av EkoCentrias genomförda nationella projekt är Närköksprojektet, finansierat av jord- och skogsbruksministeriet. Projektets viktigaste mål är att utveckla kvaliteten på mat för barn som är kunder hos den offentliga sektorn. Närköksprojektet, som startade 2006, hade under det första verksamhetsåret rådgivare i Helsingfors, S:t Michel, Tammerfors, Kuopio och i Rovaniemi. Rådgivarna samarbetade med daghem och med barn i lågstadieåldern och med intressegrupper till dessa. Syftet med verksamheten var att bland barn och unga och deras intressegrupper förbättra kunskapen om matens väg från primärproducenten till barnens tallrik. Närköksrådgivarna anordnade Smakdagar för barn, lärare, daghemsledare och vårdnadshavare runt om i Finland i samarbete med bland annat köksmästare, MTK-förbunden, ProAgria samt andra nationella och lokala utvecklare av livsmedelskedjan.

År 2007 arbetade fyra rådgivare för Närköksprojektet i S:t Michel, Tammerfors, Kuopio och i Rovaniemi. Det centrala målet var att informera mattjänstpersonalen inom den offentliga sektorn om möjligheterna som den nya lagen om upphandling inom den offentliga sektorn ger vid livsmedelsanskaffning samt vidare att stödja utvecklingen av matkvaliteten för barn och ungdom producerat av den offentliga sektorn. Informerandet om lagen om upphandling skedde i regionala och lokala Färskt är möjligt! -seminarier, som anordnades tillsammans med andra aktörer i livsmedelskedjan. Dessutom utreddes den nationella användningen av lokal mat inom den offentliga sektorns mattjänster.

År 2008 har Närköksprojektet rådgivare i Tammerfors, Rovaniemi och i Kuopio samt två deltidsanställda rådgivare i Västra Finland och en i Östra Finland. Under år 2008 fokuserar man på att främja användningen av lokal mat i utvecklingscirklar tillsammans med pilotkök, lokala producenter samt regionala och nationella utvecklare av livsmedelskedjan. Målet är att inom kommunal mattjänst öka användningen av områdets strategiskt betydande färskvaruprodukter, i synnerhet under säsongerna.

Närmatstafett och Närmatsveckor 2008

Närmatsveckorna och Närmatstafetten som genomfördes för första gången 2007, är en del av EkoCentrias verksamhet även år 2008. I augusti gick närmatstafetten längs östgränsen från Suomussalmi till Helsingfors. Under Närmatsveckorna i september njuter man i yrkesköken av mat tillagad av säsongens färska råvaror. Till Närmatsveckornas nationella program hör även Närmatseminariet som anordnas i Helsingfors.

Programmet Stegvis mot ekologisk kost

Konsumenternas allt mer ökade miljömedvetenhet utmanar yrkesköken att granska sin verksamhet och de använda råvarornas hållbarhet. Underställt Finfood Luomu genomför EkoCentria utbildningsprogrammet Stegvis mot ekologisk kost och ger råd till kökspersonalen om användning, anskaffning av och information om ekologiska produkter. Över 250 yrkeskök deltar i programmet, som i enlighet med matgästernas önskemål och hållbar utveckling serverar ekologiska och lokala produkter till sina kunder.

1.2 Målen

Målet för förfrågan som utfördes till de ansvariga inom den offentliga sektorns mattjänst var närmast att utreda användningen av lokal mat inom den offentliga sektorns mattjänster år 2007. Den första utredningshypotesen var, att det anskaffas mer lokal mat om man inte hör till en anskaffningsring. Den andra hypotesen var, att det är lättare att använda lokal mat i kök, som tillagar en liten mängd måltider.

Med förfrågan ville man få svar på vilka livsmedel anskaffas lokalt inom den offentliga sektorns mattjänster, om livsmedlen konkurren utsätts separat och vem som konkurren utsätter produkterna eller om produkterna anskaffas utan konkurren utsättning. I utredningen granskas faktorer som möjliggör användning av lokal mat, samt faktorer som hindrar eller minskar användningen av lokal mat. Dessutom sökte man efter kök som hade minskat sina inköp från partihandeln och övergått till lokalt producerade produkter. De ansvariga för mattjänster frågades även om användningen av ekologiska produkter och om de känner till utbildningsprogrammet Stegvis mot ekologisk kost.

1.3 Undersökningens struktur

I kapitel två efter inledningen beskriver vi använt källmaterial och metoder. Vi presenterar förfrågans utföringsmetod och beskriver materialet närmare och hur resultaten presenteras. Huvudresultaten presenteras i kapitel tre. I kapitel fyra granskas resultaten. I det femte kapitlet presenteras användningen av lokal mat inom den offentliga sektorn i Finland på basis av exempel givna av mattjänstcheferna.

2 Material och metod

2.1 Telefonintervju med ansvariga för kommunens mattjänster

För denna utredning intervjuades ansvariga för kommunernas mattjänster per telefon. För telefonintervjuerna svarade Närköksprojektets närkörsrådgivare för år 2007, mellan vilka Finland uppdelades i fyra delar. Rådgivarens område i Södra Finland utgjordes av Egentliga Finland, Nyland, Östra Nyland, Centrala Tavastland, Päijänne Tavastland, Kymmenedalen, Södra Karelen och Södra Savolax. Till rådgivarens område i Västra Finland hörde Satakunda, Österbotten, Södra Österbotten och Birkaland. Till rådgivarens område i Östra Finland hörde Mellersta Finland, Norra Savolax, Norra Karelen och Kajanaland. Till rådgivarens område i Norra Finland hörde Mellersta Österbotten, Norra Österbotten och Lappland.

Kontaktuppgifterna till de ansvariga för kommunala mattjänster insamlades från A. C. Niensens (2006) HoReCa-register. Eftersom alla kontaktuppgifterna inte hittades i registret, fick man en del av uppgifterna antingen från kommunernas Internetsidor eller från kommunernas telefonväxel. Den vanligaste tjänstebefattningen för de som svarade var mattjänstchef/bespisningschef eller ansvarig för mattjänst (tabell 1). I vissa kommuner svarade socialväsendet för bespisningen av äldre, i vårdinstitut och i daghem, medan utbildningsväsendet ansvarade för skolelevernas bespisning. Man strävade efter att utföra intervjun med personer som ansvarade för skolbespisningen. Om anskaffningarna huvudsakligen skedde på samma sätt inom socialväsendet, utfördes inte mer än en intervju i kommunen. Om man utförde två intervjuer i kommunen, behandlades frågorna oftast som ett svar.

Tabell 1. Tillfrågade personers tjänstebefattning (N=406).

Svarandes tjänstebefattning	ca	%
chef för mattjänst/bespisningschef/ ansvarig för mattjänst	195	48
husmor/kokerska	139	34
chef för mat- och städtjänst	17	4
tjänstchef	10	3
annan	37	9
uppgift saknas	8	2
totalt	406	100

Man försökte utföra intervjuerna före Färskt är möjligt! -seminariet, då personalen för mattjänster fick information om seminariets innehåll och mål samt mottog en inbjudan till seminariet. På grund av tidsbrist utfördes en del av intervjuerna efter seminariet. Man kom på förhand överens om en tid för intervjun med de intervjuade. Intervjuerna utfördes i nästan alla kommuner i Kontinentala Finland (tabell 2).

2.2 Beskrivning av material och representativitet

I nästan alla intervjuade kommuner (96 %) svarade kommunen för anordnandet av mattjänster. I vissa kommuner ansvarade ett mattjänstföretag för kommunens mattjänster. I de flesta kommuner ansvarade en person för ledningen av mattjänsterna. I vissa kommuner har man intervjuat personer som ansvarar för både skolornas och socialväsendets mattjänster. I de kommuner där köken själv anskaffar sina råvaror gavs flera svar. Flera svar från samma kommun behandlades som ett svar, och då behandlas svaren som kommuner och inte som en intervjuad person. En del av svaren har dock meddelats enligt antalet svar, vilket framgår av bildtexterna.

Antalet kommuner i Kontinentala Finland år 2007 samt antalet kommuner som deltog i intervjun och andelen per landskap.

Landskap	Kommuner (antal)	Intervjuade (antal)	kommuner	%
Lappland	21	17		81
Norra Österbotten	38	34		89
Kajanaland	9	9		100
Norra Karelen	16	16		100
Norra Savolax	23	21		91
Södra Savolax	18	17		94
Södra Österbotten	26	26		100
Österbotten	17	11		65
Birkaland	28	27		96
Satakunda	25	22		88
Mellersta Österbotten	12	10		83
Mellersta Finland	28	27		96
Egentliga Finland	53	53		100
Södra Karelen	12	11		92
Päijänne Tavastland	12	10		83
Centrala Tavastland	16	16		100
Nyland	24	21		88
Östra Nyland	10	8		80
Kymmenedalen	12	10		83
	400	366		92

Källa: http://fi.wikipedia.org/wiki/Suomen_maakunnat (10.12.2007)

Antalet måltider tillagade av kommunala kök har beräknats per måltider tillagade under vardagar. På basis av antalet tillagade måltider indelades kommunerna i tre grupper. Kommuner där antalet tillagade måltider uppgår till 1-999, klassificeras i denna rapport som små kommuner, kommuner som tillagar 1000-4999 måltider är medelstora och kommuner som tillagar mer än 5000 måltider per dag är stora (tabell 3). Indelningen baseras inte på någon allmänt använd klassificering, utan man ville i denna rapport urskilja mattjänsterna från varandra efter storlek, och kom då fram till denna indelning.

Tabell 3. Klassificeringen som baserar sig på antalet måltider tillagade under vardagar i de intervjuade kommunerna i Kontinentala Finland ((N=366).

	måltider/dag	kommun (antal)	kommun (%)
1	1-999	189	52
2	1000-4999	140	38
3	5000-	37	10
tot.		366	100

2.3 Analys av materialet

Materialet i den här undersökningen analyserades med kvantitativa metoder med programmet SPSS 15.0 Windows. Materialet fick man från de till hälften strukturerade formulären utgående ifrån telefonintervjuerna. Det analyserade materialet presenteras som direkt fördelning och procentuella andelar. Dessutom utvidgas och fördjupas den bild som det strukturerade materialet har skapat med insamlat material från formulärens öppna frågor.

När man granskar materialets eventuella analyseringsmetoder, stöter man på tre grundläggande frågor: den i materialet använda variabelns skala, normalfördelningen och materialets omfattning. I människovetenskapliga undersökningar används ofta en variabel som mäts enligt en nominalskala eller ordinalskala och blir tvungen att ifrågasätta normalfördelningen eller så vill man undersöka ett mindre material. I dessa fall uppfylls inte alltid de parametriska testernas bakgrundsantaganden och ett mer tillförlitligt och oftast det enda möjliga alternativet är att använda parameterlösa tester, dvs. oberoende av fördelningen. Parameterlösa metoder förutsätter färre bakgrundsantaganden än de parametriska metoderna och typiskt baserar de sig på observationernas ordning och inte på de egentliga antalet punkter. (Metsämuuronen 2005, 871–872; Metsämuuronen 2004, 8-10, 20–21; Holopainen & Pulkkinen 2002, 175, 183.) I denna undersökning mäts variablerna huvudsakligen enligt en nominalskala eller högst enligt en ordinalskala. Denna faktor är tillräcklig för att avgränsa de parameterlösa metoderna som forskningsmetod.

I behandlingen av resultaten användes korstabeller i olika storlek, som kan analyseras med χ^2 -testet. I undersökningen letar man efter svar med χ^2 -testet, om variabeln statistiskt fördelas på en betydande nivå som avviker från det förväntade. I testet antas att den förväntade frekvensen inte är större än ett och att högst 20 % av dem är mindre än 5. (Metsämuuronen 2004, 134 –135.) Detta ställer vissa begränsningar när ett mindre material analyseras med större korstabeller. I denna undersökning har man dock hållit sig ovanför dessa gränsvärden.

3 Resultat

3.1 Kännedom om Närköksprojektet

57 % av de som svarade på förfrågan kände till Närköksprojektet (N=406).

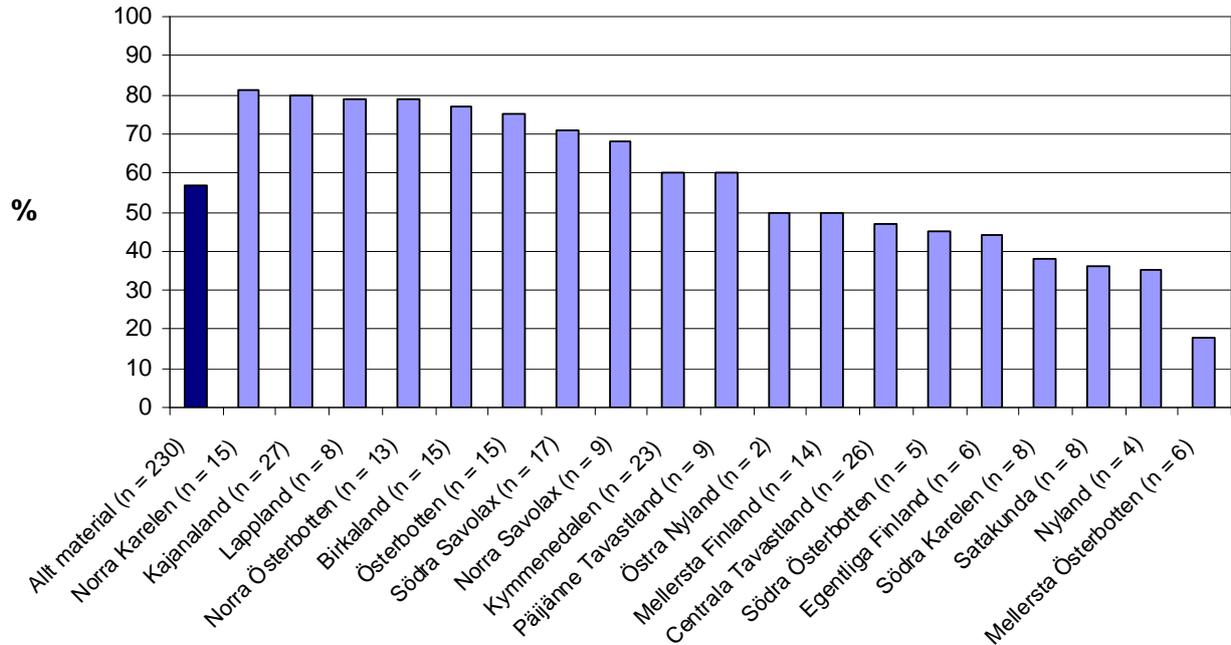


Bild 1. Svararnas kännedom om Närköksprojektet per landskap (N=406).

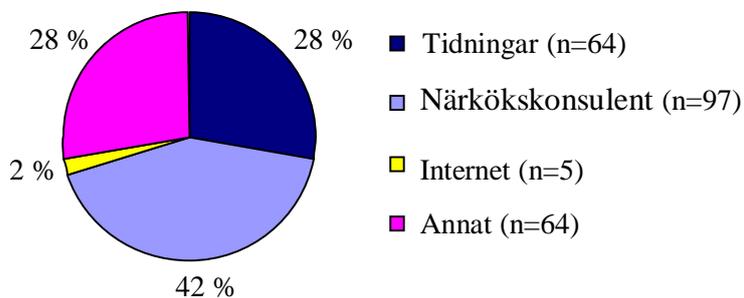


Bild 2. Informationskälla för personer som känner till Närköksprojektet (n=230, N=406).

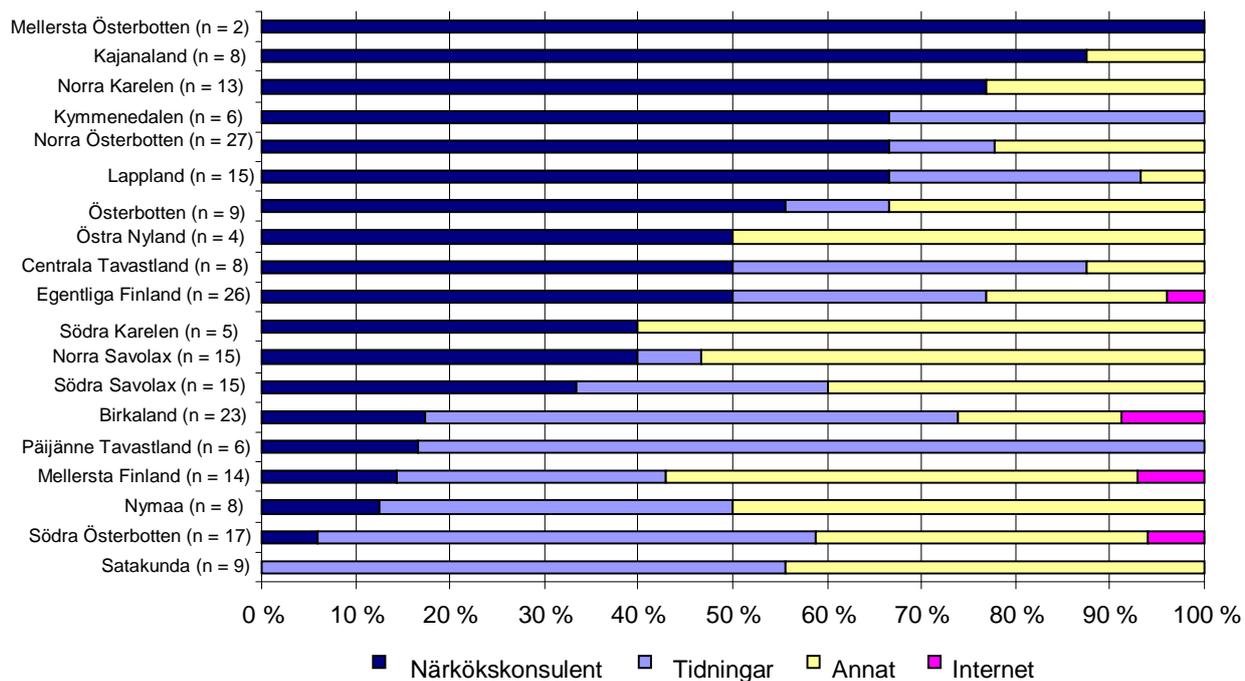


Bild 3. Informationskälla för personer som känner till Närköksprojektet per landskap (n=230, N=406).

3.2 Anskaffningar

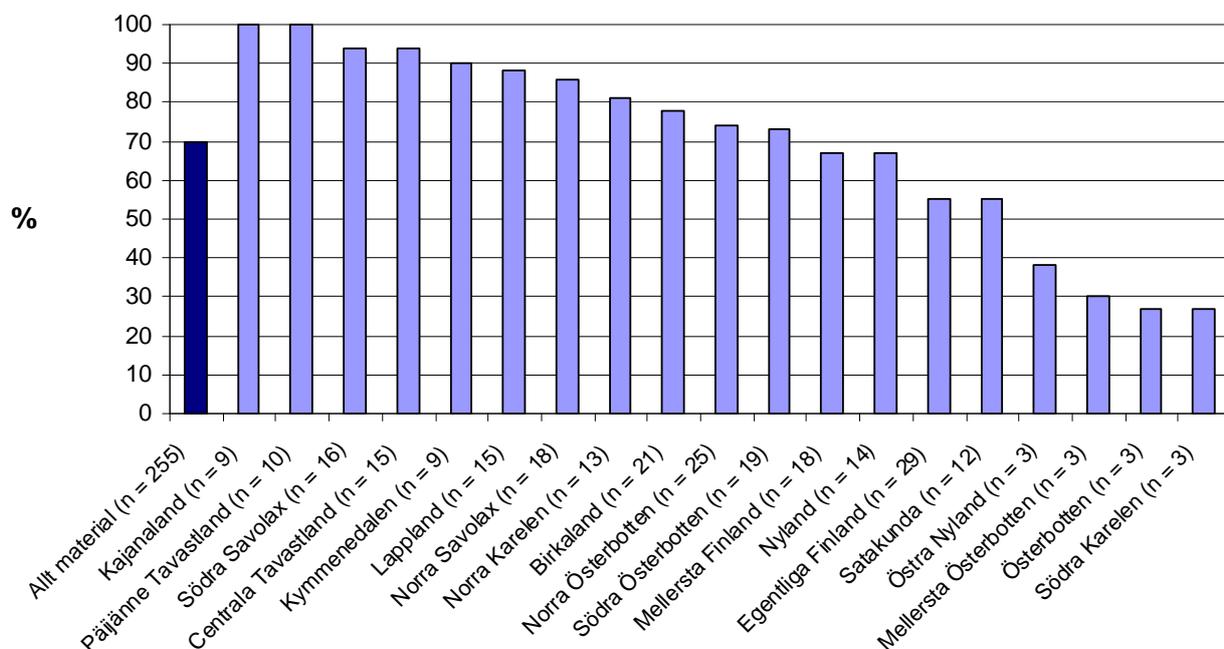


Bild 4. Kommuner som är anslutna till en anskaffningsring ((N=366).

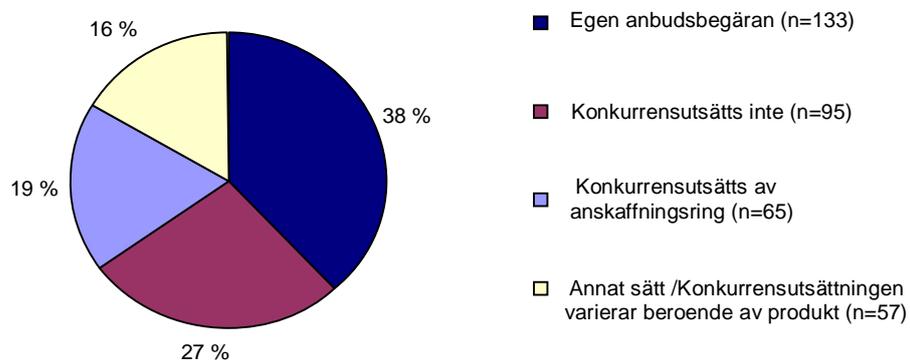


Bild 5. Konkurrensutsättningsmetod för lokal mat (svarare n=350, 406).

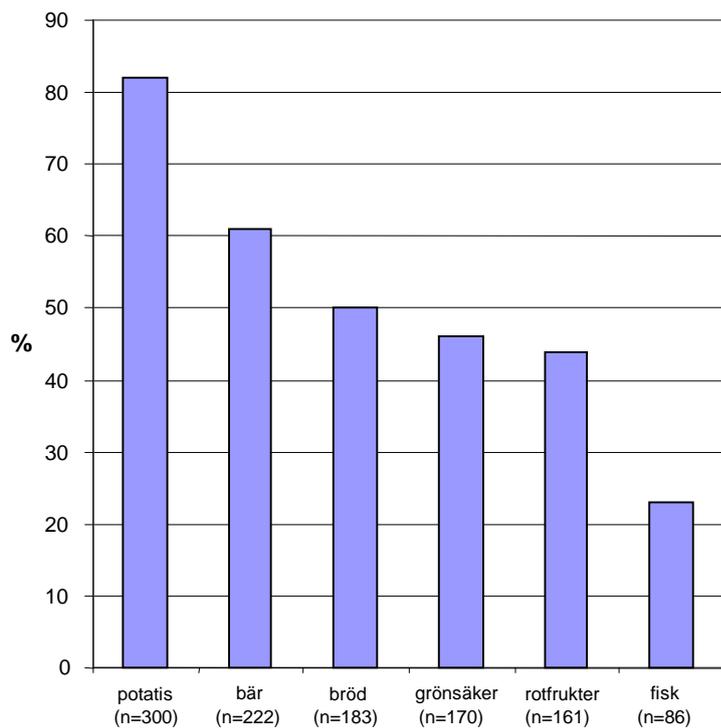


Bild 6. Produkter (n=antal kommuner som använder), som oftast anskaffas från en närproducent i hela landet (N=366).

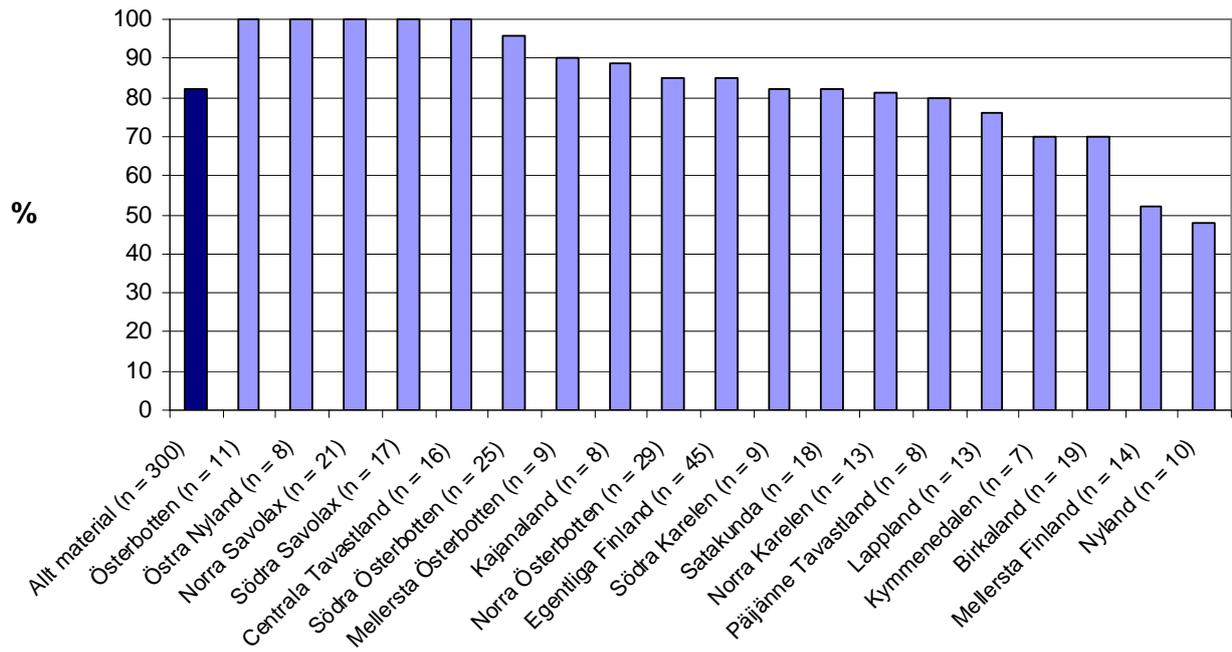


Bild 7. Kommuner som använder närproducerad potatis per landskap (N=366).

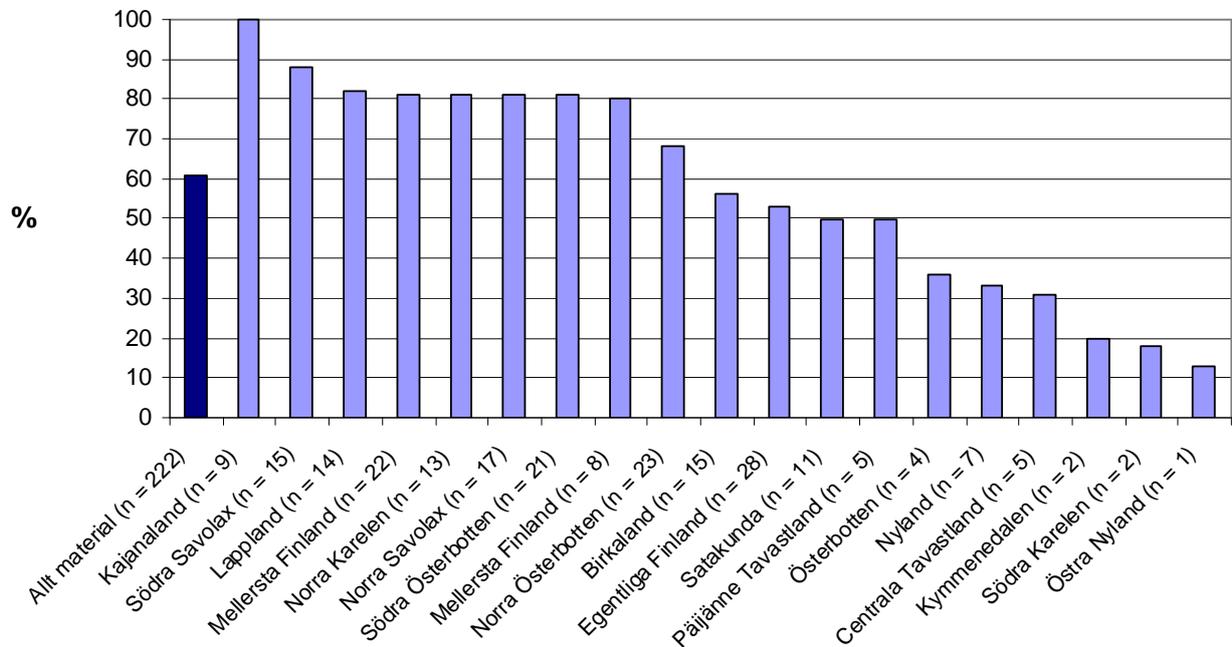


Bild 8. Kommuner som använder närproducerade bär per landskap (N=366).

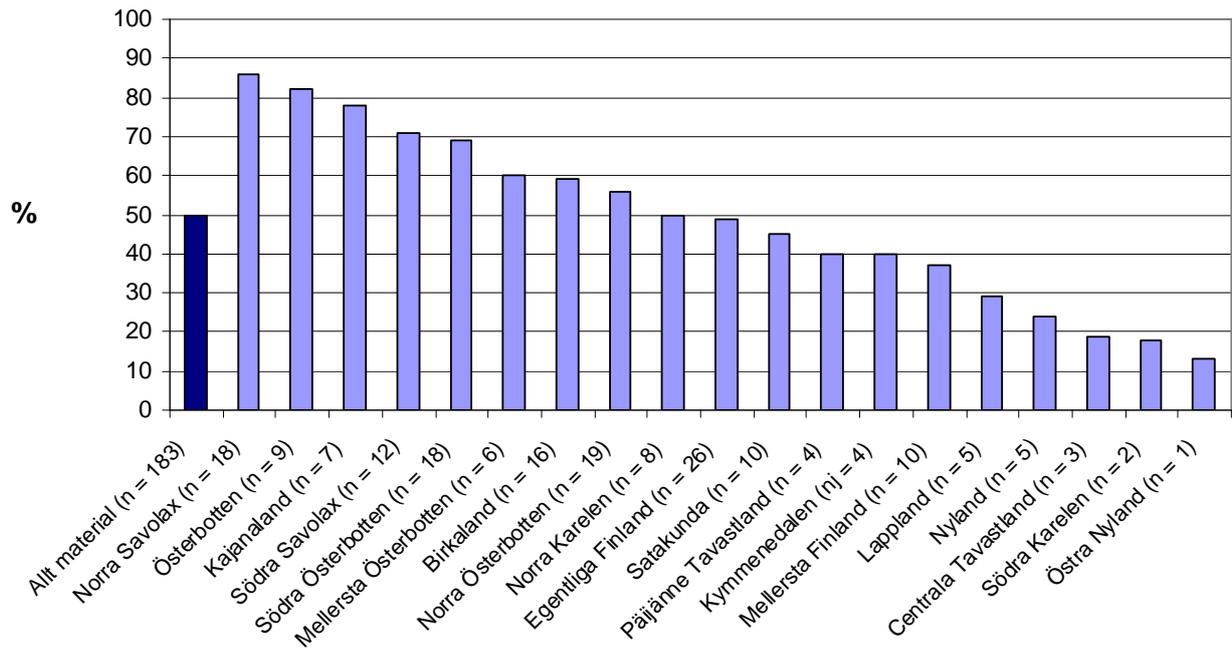


Bild 9. Kommuner som använder lokalt bakat bröd per landskap (N=366).

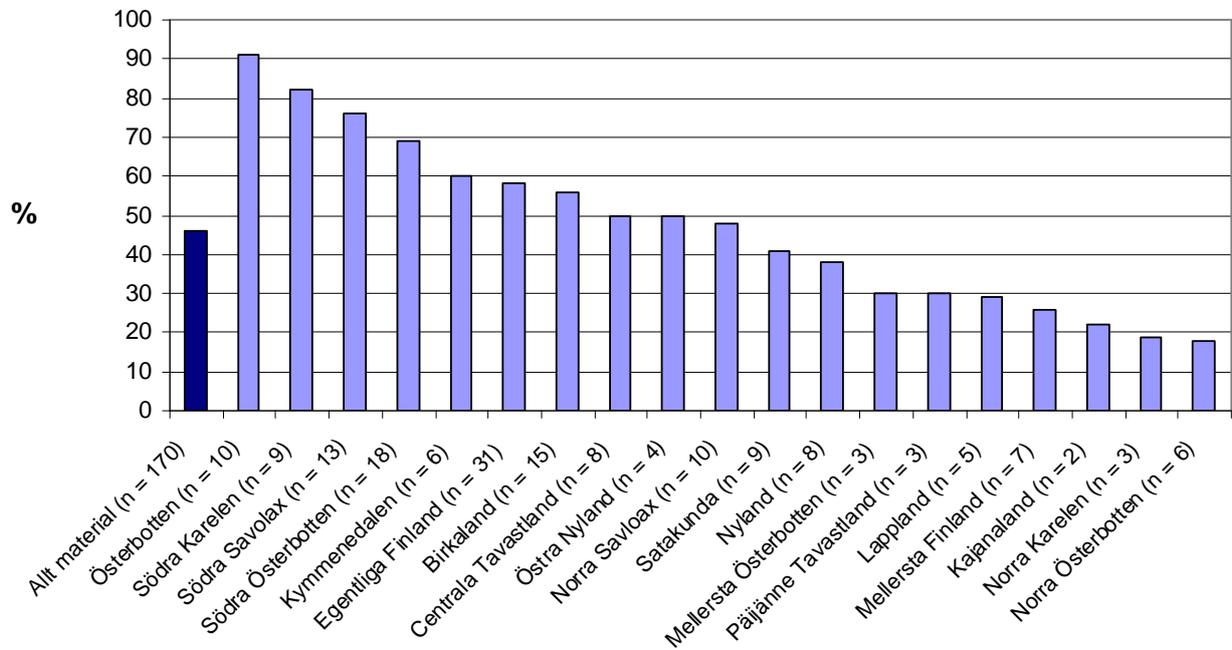


Bild 10. Kommuner som använder närproducerade grönsaker per landskap (N=366).

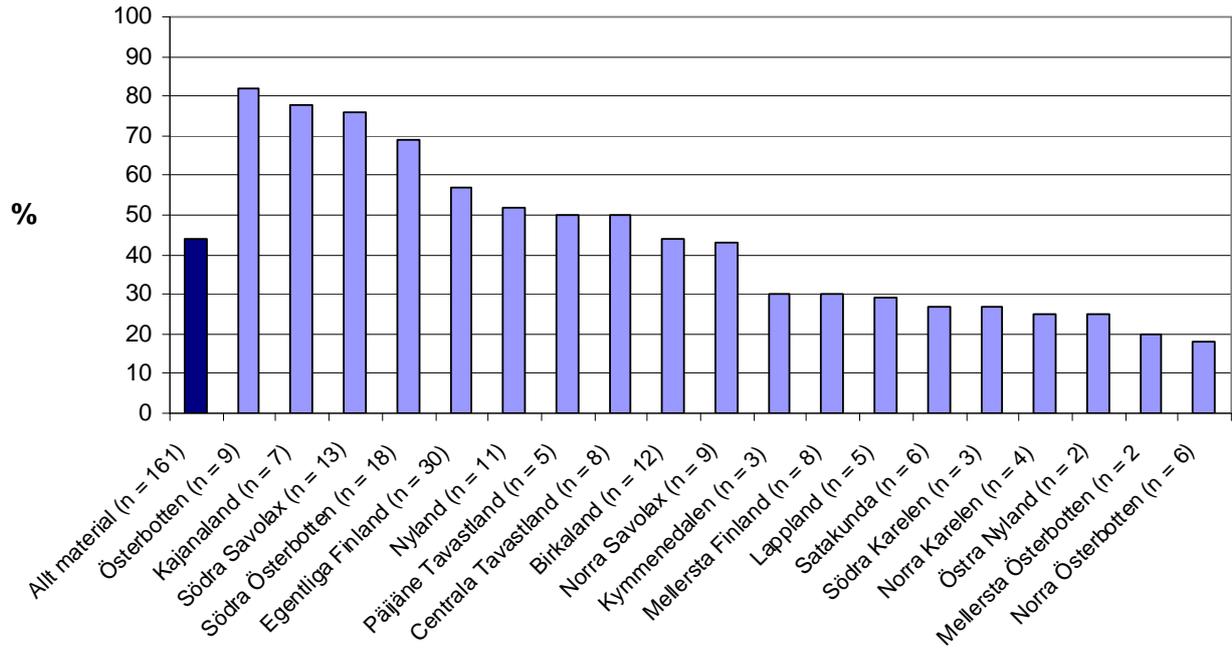


Bild 11. Kommuner som använder närproducerade rotfrukter per landskap (N=366).

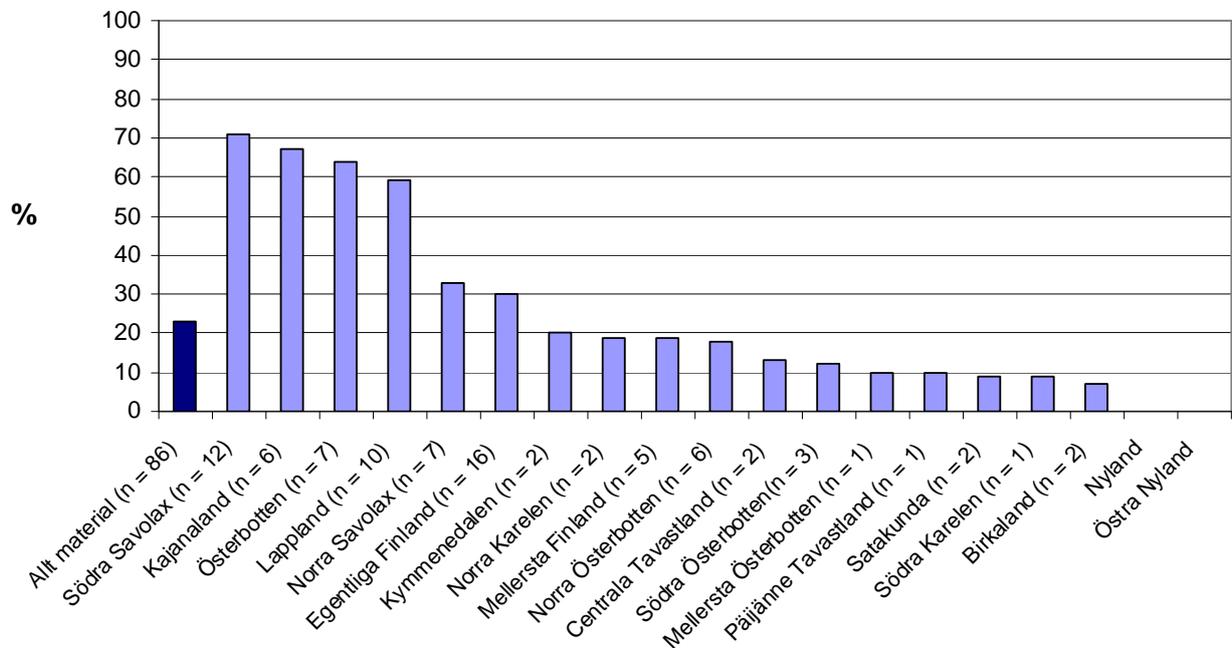


Bild 12. Kommuner som använder närfångad fisk per landskap (N=366).

Villighet att använda lokalproducerat

Nästa alla svarare (n=320, N=366) skulle vilja använda mer produkter som är strategiskt viktiga för det egna landskapet och den egna regionen. I åtta kommuner har man redan medvetet gått över till att använda mer lokalproducerat.

3.3 Utbildningsprogrammet Stegvis mot ekologisk kost

3.3.1 Kännedom om programmet

48 % av svararna var medvetna om utbildningsprogrammet Stegvis mot ekologisk kost (N=406).

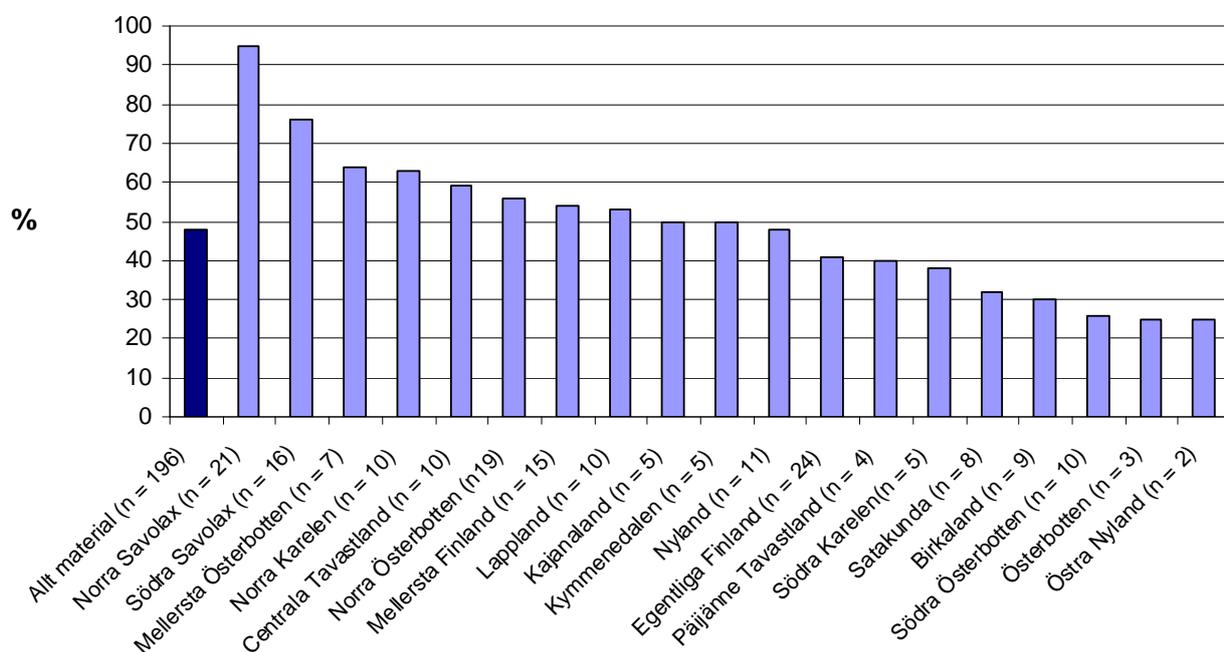


Bild 13. Svarare som var medvetna om utbildningsprogrammet Stegvis mot ekologisk kost per landskap (N=406).

3.3.2 Användning av ekologiska produkter

64 % av de som svarade (n=371) på frågan angav att de inte använder ekologiska produkter. 3,5 % använde ekologiska produkter varje dag och 2,7 % varje vecka. Resterande 35 % angav att de använde ekologiska produkter enligt säsong eller med varierande användningsfrekvens. I Norra och i Södra Savolax fanns det fyra som använder ekologiska produkter varje dag, i Lappland två och en i Södra Österbotten, Mellersta Finland och i Egentliga Finland.

4 Granskning av resultaten

4.1 Kännedom om Närköksprojektet

Med frågan Kännedom om Närköksprojektet utreddes hur väl man lyckats informera om Närköksprojektet. Man har informerat om Närköksprojektet via olika kommunikationskanaler inklusive media, direktreklam, mässor samt genom personliga kundkontakter. År 2007 närmade man sig ansvariga för mattjänster inom kommuner och församlingar via e-post och telefon, då man informerade om seminarier i regionen. Nästan 60 % av svararna hade hört talas om Närköksprojektet (bild 1). Även om det skrevs mycket om Närköksprojektet, var närköksrådgivarnas roll som informatörer viktig. Nästan hälften hade fått informationen från närköksrådgivaren, drygt en fjärdedel i tidningar och lika många av svararna kom inte ihåg sin informationskälla (bild 2). Endast två procent hade hört talas om projektet via en webbsida på Internet. I kommunikationen mellan yrkeskök används e-post som informationsförmedling, eftersom 90 % av de 162 som svarade på frågan angav att de informerade om seminariet Färskt är möjligt! till sina kolleger. I 60 % av formulären hade man inte svarat på den här frågan, vilket kan bero på att seminariet Färskt är möjligt! redan hade anordnats på orten, och det inte längre var aktuellt att informera om seminariet.

På basis av förfrågan verkar det som om man oftast hade hört talas om projektet av rådgivaren i de områden som hade samma rådgivare från början (bild 3). I Nyland och i Östra Nyland samt i Satakunda hade man huvudsakligen fått informationen i tidningar. Närköksprojektet hade en rådgivare i Nyland under sju månader år 2006, men ingen alls 2007. Även i Mellersta Finland, Birkaland och i Södra Österbotten, där rådgivaren byttes ut i början av 2007, hade man huvudsakligen läst om projektet i tidningar. På basis av resultaten kan man komma till slutsatsen, att en etablerad och känd organisation, där personalomväxlingen är liten, skulle kunna uppnå ett bättre resultat än om personalen kontinuerligt byts ut.

4.2 Anskaffningar

4.2.1 Anskaffningsringens inverkan

Nästan 70 % av kommunerna hörde till någon anskaffningsring (bild 4). I Södra Karelen uppgick antalet till endast en fjärdedel av kommunerna, medan alla representanterna för kommuner som svarade i Päijänne Tavastland och i Kajanaland genomförde sina anskaffningar via en anskaffningsring. Uppgiften om tillhörighet i en anskaffningsring saknades hos 2 % av svararna.

Tvärtemot vad som antogs, verkar det inte ha någon betydelse för användningen av lokal mat om man hör till en anskaffningsring eller inte, eftersom det inte fanns några statistiska signifikansskillnader mellan tillhörighet i anskaffningsring och användning av lokalproducerat (($p > 0,05$). Ändå ansåg vissa svarare att tillhörighet i en anskaffningsring begränsade kommunernas konkurrensutsättning. En centraliserad anskaffning upplevdes ändå som en faktor som underlättar anskaffningarna.

4.2.2 Konkurrensutsättning

Anskaffningen av lokalproducerat varierar stort. En del kök konkurransutsätter inte lokalt anskaffade produkter, en del lämnar en anbudsbegäran för lokalproducerat och i vissa kommuner konkurransutsätter anskaffningsringen även lokalproducerat (bild 5). Nästan 40 % av dem som tog ställning till konkurransutsättningen ($n=350$, $N=406$), använde en egen anbudsbegäran för lokalt anskaffade produkter. Drygt en fjärdedel konkurransutsätter inte sina lokalt producerade produkter, en femtedel av svararna anger att anskaffningsringen konkurransutsätter även lokalproducerat och knappt en femtedel angav att en del av de lokala produkterna konkurransutsätts av anskaffningsringen eller av köparen själv. På basis av det dagliga antalet matgäster som indelats i tre grupper fanns det inga statistiska skillnader i metoderna att konkurransutsätta anskaffningarna (($p > 0,05$).

En del kök har börjat köpa färska råvaror för flera år sedan utan konkurransutsättning och verksamheten pågår fortfarande. Det är uttryckligen färska produkter och säsongprodukter som köps av lokala producenter utan konkurransutsättning förbi anskaffningsringen, eftersom behovet av vissa färska produkter kan vara litet i små kommuner. Det framgick av flera svar att färska produkter (grönsaker, rotfrukter, potatis) och bröd ofta lämnas utanför anskaffningsringens konkurransutsättning, som kommunerna själv konkurransutsätter. Vissa produktgrupper hade medvetet lämnats utanför anskaffningsringen, för att ”gynna lokal mat” och ”stödja lokala företagare, beakta sysselsättningen”. Man önskade att lokala företagare och producenter mera aktivt skulle svara på anbudsbegäran.

Potatis är överlägset den produkt som oftast separat konkurransutsätts utanför anskaffningsringen. Bär köps direkt av plockarna eller av lokala producenter till dagspris. I vissa kommuner plockar eleverna bär och levererar dem till skolorna. Detta sätt som var vanligt förekommande tidigare,

skulle vara förnuftigt att ta i bruk på orter där bären finns lätt tillgängliga för eleverna. Kanske skulle uppskattningen av mat öka om barnen själva fick delta i anskaffningen av råvaror?

En del svarare upplevde att deras möjligheter att påverka anskaffningarna var små när de hörde till en anskaffningsring. Med hjälp av seminariet Färskt är möjligt! som anordnats av Närköksprojektet år 2007 för aktörer i livsmedelskedjan, har man velat ändra på den här uppfattningen. I seminarierna har man påmint om och med hjälp av fallexempel berättat att det är möjligt att anskaffa färska livsmedel med en kort leveranskedja. Man skall i synnerhet fästa uppmärksamhet vid upprättandet av en anbudsbegäran. För aktörer som gör anskaffningar (t.ex. en anskaffningschef) skall man så noggrant som möjligt ange de minimikriterier som produkten skall uppfylla, eftersom det är köparen som bestämmer vilka produkter och vilken kvalitet han vill ha. Matens tillagare är i sista hand expert på den tillagade maten och det är han som vet hurudan mat han vill servera till sina kunder.

4.2.3 Beskrivning av anskaffningar per landskap

Allmänt om anskaffningar

Nästan alla kommuner i Lappland hör till en anskaffningsring och produkterna har huvudsakligen anskaffats på basis av anskaffningsringens konkurrensutsättning. Några svarare uppgav att de gör extra inköp av färska produkter av lokala leverantörer. I vissa kommuner hade anskaffningen av potatis och bröd, i vissa av rotfrukter och färska produkter lämnats utanför anskaffningsringens konkurrensutsättning.

Tre fjärdelar av kommunerna som svarade i Norra Österbotten hörde till en anskaffningsring och alla leverantörer valdes genom anskaffningsringens konkurrensutsättning. I vissa kommuner skaffade man livsmedel från närbutiken. Livsmedel som man oftast konkurrensutsatte själv var potatis och bröd. Husmor blir tillfrågad om önskemål för produkter som ska anskaffas, men deltar vanligtvis inte i upprättandet av anbudsbegäran. Som vanligaste anskaffningskriterium nämndes ett förmånligt pris och ibland även näringsmässiga krav, till exempel brödets låga salthalt.

I Kajanaland hör nästan alla kommuner som svarade till Kainuu anskaffningsring, som utför konkurrensutsättningen och anskaffningarna. I flera kommuner hade anskaffningen av bröd, potatis och rotfrukter lämnats utanför anskaffningsringens konkurrensutsättning, och då konkurrensutsatte kommunerna produkterna själva.

I Norra Karelen hörde 80 % av de kommuner som svarade till en anskaffningsring. Svararna uppgav att skaffade sina livsmedel genom anskaffningsringen. Några skaffade bröd, potatis, rotfrukter, råkost, bär och ibland fisk från lokala producenter. Man upplevde det som ett problem att lokala producenter inte erbjuder sina produkter genom att svara på anbudsbegäran. I kommuner som inte hörde till en anskaffningsring, försökte man använda mycket lokal mat och husmor gjorde själv upp en anbudsbegäran.

I Norra Savolax hörde 90 % av de kommuner som svarade till en anskaffningsring. En del kommuner hade anslutit sig till en större anskaffningsring, en del kommuner till mindre anskaffningsenheter eller så anskaffade de produkterna själva. När det gäller anskaffningar nämndes i synnerhet det faktum att varje kommun sköter om anskaffningen av färska produkter själv. En svarare nämnde också att ”Till beställnings- och festservering kan man använda lokala producenter i högre grad, om beställaren så önskar”.

I Norra Savolax hörde nästan 90 % av de kommuner som svarade till en anskaffningsring. Även om alla anskaffningar görs på basis av anskaffningsringens konkurrensutsättning, har även lokala leverantörer deltagit i anskaffningsringens konkurrensutsättning. I vissa kommuner i Södra Savolax konkurrensutsattes färska produkter av kommunen själv eller så köpte man dem av småproducenter, om de erbjöd lämpliga produkter.

I Södra Österbotten hörde 75 % av de kommuner som svarade till anskaffningsringen. Kommunerna konkurrensutsatte själva potatis, bageriprodukter och färska produkter, som hade lämnats utanför anskaffningsringen.

30 % av de kommuner som svarade i Österbotten och i Centrala Österbotten hörde till någon anskaffningsring. Andelen i Birkaland uppgick till 80 % och i Satakunda till knappt hälften. Man skaffade livsmedel till kommunernas kök även från lokala närbutiker. Skälen som angavs var kommunens avlägsna läge och att den var liten. Vissa kommuner hade tillstånd att fritt anskaffa livsmedel från lokala producenter.

70 % av kommunerna i Mellersta Finland hörde till en anskaffningsring. På basis av konkurrensutsättningen valdes oftast en produkt vars pris var det förmånligaste. Vissa kommuner

hade tillstånd att anskaffa produkter direkt från odlarna eller bärplockare, om dessa produkter erbjöds. Rotfrukter anskaffades från många olika ställen och de konkurrensutsattes inte.

I Egentliga Finland hörde drygt hälften av de kommuner som svarade till en anskaffningsring. På frågan där svararna ombads beskriva anskaffningarna, svarade främst de kommuner som inte hörde till en anskaffningsring. I Egentliga Finland finns många små kommuner, vilket inte kan utgöra orsaken till att många svarare berättade att de köpte många livsmedel från en närbutik eller av kommunens producent. I vissa kommuner kunde man anskaffa fisk av fiskaren, bär av plockaren samt frukt och rotfrukter direkt från odlaren. Vissa svarare uppgav att det inte finns lokala producenter i regionen.

I Södra Karelen hörde bara 30 % av de kommuner som svarade till en anskaffningsring. De flesta kommuner som svarade utför själv konkurrensutsättningen. En del svarare uppgav att de använde en närbutik och köper produkter av företagare i regionen.

I Päijänne Tavastland hörde alla kommuner som svarade till en anskaffningsring. Det fanns möjlighet att anskaffa små mängder färska produkter utanför anskaffningsringen.

I Centrala Tavastland hörde 90 % av de kommuner som svarade till en anskaffningsring och livsmedlen anskaffades från företag som konkurrensutsatts av anskaffningsringen. En del kommuner utnyttjade möjligheten att skaffa färska produkter kommunspecifikt.

I Nyland hörde 70 % av kommunerna till en anskaffningsring. Huvudstadsregionens stora stadskommuner finns dock inte med i svaren. De kommuner i Nyland som hörde till en anskaffningsring skaffade sina produkter själv.

I Östra Nyland hörde knappt 40 % av de kommuner som svarade till en anskaffningsring. Vissa kommuner skaffade alla sina färska produkter i landskapet invid. I Östra Nyland ansvarade även mattjänstföretag för mattjänsterna, till vilka kommunerna hade lagt ut sina mattjänster.

I Kymmenedalen hörde 90 % av de kommuner som svarade till en anskaffningsring. Kommunerna uppgav att de skaffade sina livsmedel genom anskaffningsringen.

4.2.4 Anskaffning av lokalproducerat

Undersökningens syfte var att utreda om man anskaffar lokalproducerat till köken inom den offentliga sektorn och vad dessa produkter är. I undersökningen frågades inte om de anskaffade produkternas mängd. Svararna uppgav dock ofta vilka produkter som används regelbundet och vilka som endast används under säsong.

Antagandet var att anskaffning av lokal mat var mer vanligt när tillverkningsmängderna var små. I det här materialet, där kommunerna har indelats i tre grupper enligt antal måltider, fanns inte statistiska signifikansskillnader i anskaffningen av en lokal produkt i jämförelse med antalet måltider. Lokala grönsaker anskaffades procentuellt i fler kommuner med ett större antal matgäster än i kommuner med ett mindre antal. Däremot användes lokala bär procentuellt i fler små kommuner och medelstora kommuner än i kommuner med ett stort antal matgäster.

4.2.5 Lokalt anskaffade produkter

De flesta intervjuade kommunerna (93 %) använde åtminstone en lokal produkt som granskats i denna undersökning. De vanligaste lokala produkterna som kommunerna anskaffade var potatis, bär, bröd, grönsaker, rotfrukter och fisk (bild 6). Dessutom köpte man potatis eller köttprodukter, frukt, sädprodukter, svamp, mjölkprodukter och örter. Potatis och bröd anskaffades oftast året om. Anskaffningen av bär, och i synnerhet fisk, var mer säsongbetonat. Oftast fanns ett önskemål om att kunna öka den lokala anskaffningen av dessa produkter, dvs. potatis, rotfrukt, grönsaker och bär. Granskat per landskap avviker Nyland tydligt från de andra landskapen, eftersom en tredjedel av de intervjuade kommunerna i Nyland uppgav att de inte använder lokala produkter alls. Av bilderna (7-12) framgår antalet kommuner per landskap som anskaffar lokala produkter.

Bär

Av de lokalt anskaffade livsmedlen lämnades bär och fisk ofta utanför konkurrensutsättningen. Nästan 60 % av de som svarade anskaffade lokala bär. Användningen av lokala bär var vanligast i Östra Finland och i synnerhet i Kajanalands och i Lapplands som är kända bärlandskap. Till en del kommuner skaffades lokala bär endast under säsong eller på hösten, till den mängd som de lokala plockarna erbjöd. Inköpsavtal hade tecknats även med lokala bär odlare. Av vissa svar framgick att man t.ex. inte fick köpa bär av de lokala bärplockarna förbi anskaffningsringen. Det enklaste sättet var att skaffa bären från partihandeln.

Bröd

Finland har en mångsidig brödkultur. Enligt uppgifter insamlade av temagruppen Mat-Finland är en tredjedel av landets livsmedelsföretag bagerier (Mat- Finland 2007). Brödets smak varierar i landets olika delar, vilket gör att köken inom den offentliga sektorn och deras kunder gärna använder lokalt bröd som motvikt till de stora nationella bageriernas produkter som tillverkats för hela landet med samma recept. Det verkar inte som om användningen av lokalt bröd har något samband med antalet bagerier i regionen. Mest användes lokalt bröd i Norra Savolax, Kajanaland och i Österbotten och minst i Centrala Tavastland (bild 9). Även om det finns många bagerier i Centrala Tavastland, Nyland och i Södra Karelen har kommunerna inte använt de lokala bageriernas tjänster. Användningen av lokalt bröd i synnerhet i Norra Savolax har kunnat påverkas av att det nationella Närbrödsprojektet var mest verksamt i Östra Finland under åren 2005–2007, då man eventuellt aktivt har erbjudit lokala bageriprodukter till den offentliga sektorn. Av de 19 bageriföretagen (Mat-Finland 2007) i Kajanaland deltog endast två bagerier i Närbrödsprojektet (Närproducerat bröd 2007), men där var användningen av lokalt producerat bröd det näst vanligaste.

Potatis, grönsaker och rotfrukter

Användningen av potatis av alla lokalt anskaffade produkter var mest allmänt i hela Finland (bild 7).

Nästan hälften av de kommuner som svarade uppgav att de använde lokalt producerade grönsaker och rotfrukter (bild 10 och 11). Användningen av både grönsaker och rotfrukter var vanligast i Österbotten och i sydöstra Finland. I Kajanaland använde man på flera ställen lokalt producerade rotfrukter men inte lokala grönsaker. Inom regionen för Österbottens TE-central fanns det näst mest trädgårdsföretag och mest odling av grönsaker i växthus enligt Trädgårdsföretagsregistret (2005), så där finns en god möjlighet att använda lokala produkter. Flest antal trädgårdsföretag och produktion på öppen mark fanns i Egentliga Finland, där det även fanns flest växthus (Trädgårdsföretagsregistret 2005). I Kajanaland fanns minsta antalet växthusodlare, vilket kan vara orsaken till att man inte använder så mycket lokala grönsaker. I Sydöstra Finland användes lokala grönsaker och rotfrukter på flera ställen. Regionen placerar sig också över landets medelvärde när det gäller växthusproduktion.

Moroten är den mest använda rotfrukten. Problemet är ofta att även om det finns tillgång på till exempel potatis, kan den inte användas i köket på grund av den låga förädlingsnivån. Enligt temagruppen Mat-Finlands (2007) uppgifter förädlades både bär och frukt mest i Egentliga Finland, Nyland, Satakunda och i Södra Österbotten. Av statistiken framgår inte var i Finland

rotfruktsskalerierna och förädlarna är placerade. Det skulle behövas lokala vidareförädlingsföretag mellan primärproducenterna och , företag som kunde behandla råvarorna för kökens behov.

Processeringens inverkan på näringsinnehållet i råriven morot

Råkosten som numera används i yrkeskök tillverkas ofta långt ifrån köket och därför måste råkosten klara av transport och flera dagars förvaring. En trygg förvaring lyckas om man kan bevara råkosten på ett sådant sätt att mikroberna inte ökar i den. I processen försvinner dock viktiga mineralämnen. Vid beräkning av matens näringsinnehåll används en hel morots kalkylerade näringsvärden, där man inte har beaktat processeringens inverkan på den slutliga produktens näringsvärde. För att utreda den här saken gjorde man i laboratoriet för bioteknik vid Uleåborgs universitet på våren 2007 ett laboratorieprov i mindre skala för att mäta halten av mineralämnen i råriven morot (Det opublicerade materialet har tillhandahållits av Leena Heinola 9.1.2008). I laboratorieprovet undersöktes tvättningens och centrifugeringens inverkan på morotens mineralhalt. Av mineralämnena undersöktes skillnaden i mineralämnehalten när det gällde kalium, kalcium och magnesium i färsk råriven morot och i tvättad och centrifugerad råriven morot. Behandlingen minskade mängden kalium med 28 %, kalcium med 26 % och magnesium med 40 % jämfört med näringsämnehalten i färsk råriven morot. Det är troligt att kalium, kalcium och magnesium som vattenlösliga ämnen snabbt löstes i vatten från råriven morot. Forskarna som utförde laboratorieprovet ställde också frågan, vilken betydelse den här faktorn har för dem som äter råriven morot som håller sig väl och är centrifugerad. Enligt forskarna kan man på basis av resultaten fundera på om man istället för att servera långt processerad råriven morot, skulle servera färsk råriven morot till barn, sjuka och äldre.

Fisk

Användningen av lokalt anskaffad fisk var vanligast i Södra Savolax. Även i Kajanaland, Lappland och i Österbotten användes lokal fisk (bild 12). Av svaren framgick dock inte hur ofta det finns tillgång till lokal fisk. Även om det i Finland finns gott om sjöar och åar är det få orter som har yrkesfiskare, som kan leverera färsk förbehandlad fisk till köken. Det är en utmaning att leverera lokal fisk i lämplig mängd till köken när de har behov för det. Lösningen skulle kunna vara att man försöker skaffa lokal fisk, men har fryst fisk i lager för att säkra tillgång på råvaran. Det kräver flexibilitet av kökspersonalen, eftersom matreceptet kan behöva ändras på grund av att råvaran ändras.

Även om det av temagruppen Mat-Finland insamlade uppgifter (Mat-Finland 2007) framgår att det finns mest fiskförädlingsföretag i Nyland och i Östra Nyland år 2007, användes där inte lokal fisk. Fiskförädlingsanläggningarnas andel av livsmedelsföretagen uppgick till 7 %. I Päijänne Tavastland användes inte heller lokal fisk. I regionen fanns några fiskförädlingsanläggningar och deras andel av regionens livsmedelsföretag uppgick till 6 %. Andelen av fiskförädlingsanläggningar i regioner där man använde mycket fisk (bild 12) uppgick till 10 % av livsmedelsföretagen i alla regioner, förutom i Österbotten, där procentandelen uppgick till 14 %. I Södra Karelen och i Satakunda fanns flera fiskförädlingsanläggningar (17 % och 12 % av företagen), men få kök använde lokal fisk. Slutsatsen kan tänkas vara att köken antingen inte är medvetna om fiskförädlingsanläggningarna i regionen och om den fisk som kan anskaffas genom dem, eller att köken av bekvämlighetsskäl använder fryst utländsk fisk från partihandeln.

4.2.6 Faktorer som möjliggör anskaffning av lokala produkter

Svaren aktualiserade vanliga faktorer i hela Finland som begränsar anskaffningarna. Man skulle vara beredd att använda lokala produkter, om priset kan konkurrera med produkterna som anskaffas genom de nuvarande anskaffningskanalerna. Ofta har priserna konkurrensutsatts så lågt, att små producenter inte klarar konkurrensen med de stora. Små producenter skulle dock kunna effektivisera sin verksamhet, men det kräver ofta investeringar som producenterna inte vågar göra på grund av korta anskaffningsavtal. Ifall yrkesköken inom den offentliga sektorn verkligen vill använda lokal mat, krävs ett helt nytt tankesätt. De borde samarbeta på ett äkta sätt med producenterna, till exempel genom att tillsammans utveckla produkter av sina råvaror för kökens behov. Gemensamma möten om kökens anskaffningar med de ansvariga och producenterna kräver till en början tid, men när samarbetet är etablerat minskar behovet av möten.

Många kök var inte nöjda med de lokala produkternas leveranssäkerhet och med leveransernas tillförlitlighet. Kökspersonalen och producenterna är inte alltid medvetna om varandras behov, vilket kan innebära problem i samarbetet.

Lokala producenter vågar inte förbinda sig till leveranser, eftersom produktmängderna som yrkesköken behöver är stora åt gången. Det har i kommunerna visat sig vara en god praxis att livsmedlen anskaffas direkt från den lokala producenten, så länge det finns tillgång på produkten under skördeperioden, för att sedan gå över till partihandeln.

Professionella producenter är inte alltid bra köpmän. Köken har nödvändigtvis inte information om livsmedelsutbudet i den egna regionen. Det kanske inte finns något utbud alls, det är litet eller utspritt. Bristen på utbud framkommer i synnerhet av svaren i Lappland, vilket är förståeligt med tanke på regionens nordliga läge. På vissa orter finns det odlare av potatis och rotfrukter, men inga förädlare, och då stannar anskaffningsmöjligheten för yrkesköken där.

Man var i huvudsak nöjd med de lokalt anskaffade produkternas kvalitet, men det fanns också andra åsikter. Producenterna förstår inte alltid hur viktigt det är för dem som lagar maten att råvarorna håller jämn kvalitet. Detta är en sak som producenterna borde fästa särskild vikt vid. Man upplevde också att de lokala produkternas förädlingsnivå ofta var otillräcklig. Köken kan inte köpa myllad potatis eller rotfrukter, utan livsmedlen ska vara lämpligt förbehandlade för varje användningsbehov. I och med att mängden centralkök har ökat har också behovet för processerade produkter ökat.

Med centraliserade anskaffningar har man strävat efter att kunden ska få produkterna från ett ställe. Även antalet fakturor bör begränsas eftersom hanteringen av fakturor tar tid och ökar utgifterna. Problemet skulle kunna avhjälpas om producenterna bildade nätverk. En person skulle då sköta försäljningen av produkterna och transporten till köken. De lokala produkterna skulle levereras samtidigt, vilket skulle medföra att den använda tiden för beställning och mottagning av produkterna samt hanteringen av fakturor skulle minska.

4.2.7 Användning av lokala produkter

När man bad svararna beskriva anskaffningarna, framkom av svaren några intressanta faktorer. I vissa fall framhävdes det förmånligaste priserna som urvalskriterium för anbuden. Ibland hade man funderat noggrannare på urvalskriterierna, och då var det viktigaste kriteriet en näringsmässig faktor, t.ex. brödets salthalt. Av svaren framgick att de lokala producenterna inte bjuder ut sina produkter till yrkeskök. Detta kom även fram i diskussionerna i seminariet Färskt är möjligt! Mattjänstpersonalen är inte medveten om de olika lokala produkterna och av vem man kan köpa dem.

I alla Finlands landskap skulle man behöva få aktuell information om de producenter och vidareförädlare, som skulle kunna leverera sina produkter till yrkesköken. Köken skulle då även ha en möjlighet att skicka anbudsbegäran till utvalda leverantörer. Man har konstaterat att samarbetet

mellan vidareförädlaren och yrkesköket är en god praxis, eftersom de tillsammans kan utveckla en produkt som är lämplig för yrkesköket. För upprätthållandet av den finska mattraditionen är det också viktigt att man i yrkesköken tillverkar måltider av lokala råvaror enligt mattraditionerna varje gång det är möjligt. Användningen av lokala produkter i köken beror på många olika faktorer.

Svararnas direkta citat av orsaker till varför man inte använder lokala produkter:

”Det är priset som avgör”, Lappland

”En lokal produkt är bra, potatis som levereras fungerar bra, men inte andra produkter. Kvaliteten och leveranssäkerheten varierar för mycket, därför inte intresserad av lokala produkter. Tanken är dock värd att utvecklas”, Norra Österbotten

”Det här systemet är i bruk. Medvetet ökat användningen. Om det kommer nya producenter, provar man på för att se om samarbetet fungerar”, Norra Karelen

”Det är lättast att inte använda”, Södra Österbotten

”Får inte tillräckligt och inte tillräckligt ofta”, Södra Österbotten

”Borde vara bättre förbehandlade”, Österbotten

”Vi får redan det vi behöver!, Österbotten

”Man klarar sig bra som det är”, Birkaland

”De mindre företagens resurser räcker inte till och kvaliteten motsvarar inte förväntningarna”, Birkaland

”Mängderna är små, så man vill inte leta efter produkter och hämta dem själv (transport alltså)”, Birkaland

”Ett stort hinder att man måste köpa obehandlat [t.ex. kött], en färdig produkt är bättre”, Birkaland.

”Lättare att köpa i partihandeln”, Satakunda

”Vi använder inte, priset avgör, vi skulle behöva stora mängder åt gången”, Mellersta Finland

”Utbudet av lokala produkter är inte så stort som vi skulle behöva. Vissa mindre inköp per kök görs”, Nyland

Direkta citat av varför man har börjat använda lokala produkter på nytt:

”Vi har börjat använda renkött, en lokal produkt. Stadens strategi är att stödja företagare. Användningen av lokala underleverantörer och den nationella kulturen”, Lappland

”Lokala produkter, alltid när det är möjligt. Vi hoppas att de lokala småföretagarna och producenterna erbjuder sina produkter aktivt”, Norra Österbotten.

”Vi har alltid haft principen att potatis och rotfrukter skall köpas på den egna orten. Vi har mer medvetet fäst uppmärksamhet på att anskaffa närmat. Det blir dyrare, kan inte användas regelbundet”, Norra Österbotten

”God tillgång, bra kvalitet, inte så mycket dyrare än i partihandeln”, Norra Savolax

”Allt som finns köps nära, inköp av sjöfisk har ökat, beställt lokal marmelad som tillagats till de äldre. Chefen för Mattjänst vill stödja lokala företagare och även få med andra i kommunen”, Norra Savolax

”Vi får inte anbud av alla + priset ett hinder. Det är egentligen bara bären som nu har börjat komma som lokala produkter”, Södra Österbotten

”Om det är möjligt, så är ekologiskt ännu bättre. Grönsaker och rotfrukter [ökat användningen]”, Birkaland

4.3 Utbildningsprogrammet Stegvis mot ekologisk kost

De flesta känner till utbildningsprogrammet Stegvis mot ekologisk kost, eftersom hälften av dem som svarade var medvetna om programmet. 6 % använde ekologiska produkter varje dag och varje vecka. Under säsongen var det dock vanligare att använda ekologiska produkter. Vissa kök använde ekologiska produkter under säsongen, eftersom man kunde anskaffa dem i närregionen och man ansåg att smaken och kvaliteten var bra.

4.4. Exempel på användning av lokal mat i kommunerna i Finland

I följande finns praktiska exempel på hur anskaffningen av lokal mat har genomförts i nio kommuner i Finland.

Aspsjö

Användningen av lokala produkter i staden Aspsjö i Norra Österbotten började med socknens ekologiska potatis till följd av mattjänstdirektören Marjatta Tiittos eget intresse. ”*Det var dock ganska lätt att besluta om användningen av ekologisk potatis på den tiden, eftersom det förutom mitt eget intresse för saken även var det dåvarande skolväsendets linjedragning i frågan och det fanns en odlare av ekologisk potatis på vår ort*”, berättar Tiitto. Inom staden Aspsjö finns en betydande jordbruksproduktion och en aktiv 4H-verksamhet. Under vardagar förser stadens tre tillagnings- och tolv servicekök 2100 lunchgäster med mat.

Aspsjö är inte med i de regionala anskaffningskedjorna, utan livsmedlen konkurrensutsätts själv. I anskaffningshandlingarna har man strävat efter att anskaffningen av lokala produkter till kommunens mattjänster förverkligas. I anskaffningshandlingarna nämns bland annat att staden kan köpa färska produkter till dagspris även från annat håll. Före köp görs dock alltid en prisjämförelse. Man har dessutom indelat anbuden i produktgrupper och staden förbehåller sig rätten att endast godkänna en del av anbuden. Dessutom har man vid behov uppställt begränsningar i anbudsbegäran, bland annat för förpackningar.

Aspsjö stad har avtalsproducenter, som vidareförädlar produkterna för kökens behov. De lokala producenterna transporterar också produkterna till köken. Man önskar dock att odlarna mera aktivt skulle vara i kontakt med köken. Dessutom finns ett önskemål om fler odlare av grönsaker och örter i regionen.

Även om det finns begränsande faktorer för användning av lokala produkter (T.ex. små leveransmängder, ibland pris-kvalitetsförhållandet), tror mattjänstdirektören Marjatta Tiitto att användningen av lokala produkter kommer att öka under de kommande åren. *”Lokala produkter ger ett s.k. mervärde till mattjänstens produkter. Jag tror att uppskattningen kommer att öka i och med livsmedelsprodukternas globalisering, Synd att de kommunala beslutsfattarna inte vill göra ekonomiska satsningar för saken. Det lär bero på kommunernas kärva ekonomiska situation. Produkternas höga kvalitet och en höjning av förädlingsgraden kommer att öka intresset för användningen. Och det har naturligtvis också en regionalekonomisk betydelse.”*

Lokala produkter som används under säsongen och året runt i Aspsjö stad:

Används året runt	Enligt säsong (andel av hela årets anskaffningar)
Ekologiska morötter	Jordgubbe 20 %
Potatis	Rabarber 50 %
Blåbär	Skogssvamp 50 %
Lingon	Persilja 10%
	Dill 10%
	Sallad 5 %
	Rova 100 %
	Purjolök 5%
	Trädgårdshallon 5 %

Juankoski

Användningen av lokala produkter i Juankoski stad i Norra Savolax började med att man höjde mattjänstens förädlingsgrad år 1998. Samtidigt gick man i genomförandet av mattjänster över till en centraliserad modell och i och med omorganiseringen började man använda skalad potatis och morot som nya produkter. Före omorganiseringen hade man använt de lokala producenternas myllade potatis och morot.

I Juankoski stad serveras 1000 luncher varje dag. Maten tillagas i två tillverkningskök och dessutom har man fyra servicekök. Staden är med i anskaffningsringen för kommunerna i Norra Savolax. Användningen av lokala produkter baserar sig på stadens egen anskaffningspolitik. Enligt stadsfullmäktiges beslut använder man bageriprodukter samt potatis och grönsaker av lokala producenter. Anskaffningen av lokala produkter har dessutom möjliggjort god tillgång på råvaror samt ett bra pris-kvalitetsförhållande. Under skördeperioden anskaffas lokala produkter också utanför anskaffningsringens konkurrensutsättning. När man anskaffar en produkt utförs alltid en prisjämförelse. Av produktgruppshelheter godkänner staden i sina anskaffningar även delanbud, t.ex. av kaffe och matbröd. Anbudsbegäran innehåller även tilläggsvillkor om förpackningsstorlek samt om leveranstid och –intervall. Man för kontinuerligt responsdiskussioner mellan staden och producenterna samt mellan leverantörerna. Man förhandlar om anskaffningsavtalen varje år.

Staden har också några avtalsodlare, som förbehandlar producerade råvaror enligt avtal. Producenterna levererar själva sina produkter till köken. För närvarande utgör den största utmaningen för ett kontinuerligt användande av lokala produkter producenternas åldrande – det finns brist på fortsättare. Det elektroniska beställningssystemet borde fås igång även med småproducenterna.

”Råvarans kvalitet, flexibla leveranser, ändamålsenlighet och dessutom det mervärde som produkten medför. Att man också är medveten om den regionalekonomiska betydelsen”, listar tjänstedirektör i Juankoski stad Jari T. Korhonen upp orsaker till användningen av lokala produkter. *”Vi hoppas att vi kan få till exempel bär från närområdena året om”,* säger Korhonen verksamheten om fem år.

Lokala produkter som används under säsongen och året runt i Juankoski stad:

Används året runt	Enligt säsong (andel av hela årets anskaffningar)
Matbröd	Bär under skördeperioden; jordgubbe, hallon, hjortron, blåbär, odlade blåbär, vinbär, lingon, tranbär ca 3 %
Bakverk	Kålrot 10 %
Potatis	Lök 50 %
Morötter	Gurka, tomat, paprika 5 % Sallad, zucchini, äggplanta (små mängder)

Jämsä

I Jämsä stad i Mellersta Finland tillagas 3700 luncher varje dag. Det finns tre produktions- (tillagnings-) och tretton servicekök i staden och dessutom 32 kundbetjäningsställen. Staden ingår i de offentliga samfundens anskaffningsring, Jämsä Jokilaakso, där medlemmarna turvis sköter om konkurrensutsättningen. Beslutet om anskaffning av lokala produkter fattades från början i stadens kulturnämnd. Senare fattades motsvarande beslut även i stadsstyrelsen efter ett förslag från anskaffningsringen.

Jämsä stad har haft odlingsavtal med lokala odlare av potatis och rotfrukt ända sedan 1970-talet. Man har även fått hjälp med användningen av lokala produkter från jordbruks- och trädgårdsläroanstalten i Jämsä samt genom olika projekt i anknytning till lokala produkter.

”Utbudet, konkurrenskraftiga priser, produkter som i huvudsak håller god kvalitet samt vidareförädling”, listar förmannen för mattjänst Merja Nieminen upp de faktorer som möjliggör användningen av lokala produkter. *”Vi godkänner även delanbud. Man kan lämna ett anbud om alla tillfrågade produkter eller om en bestämd produkt. Anbudet kan omfatta alla parter eller vara ett delanbud”,* fortsätter Nieminen. I huvudsak förädlar också stadens avtalsodlare produkterna. Nieminen skulle önska att producenterna mer aktivt tog kontakt med köken och säger att det också behövs fler odlare. *”Mer vidareförädling – strimlad eller skivad potatis direkt levererad till dagens produktion. Glutenfria produkter i bageriet”,* listar Nieminen upp.

I Jämsä har man inte inkluderat några leveransvillkor, men man förhandlar separat om leveransdagar som ska passa köken. *”Producenterna levererar sina produkter själva. Andra leverantörer levererar produkterna på morgonen direkt till produktion och färdiga produkter även*

till serviceköken, andra levererar endast vissa dagar och vissa mängder till produktionsköken. Kvaliteten måste vara bra och produkterna ska vara trygga att använda”, berättar Nieminen.

”Det är bra att leveranserna inte är begränsade till vissa dagar och att det finns tillgång på produkter allt efter behov. Färska produkter, lagom förädlade (rårivet, tärningar, strimlor, bitar, puréer, marmelad) ger en utmärkt smak på soppan. Gurka och tomat plockas dagen före leverans eller på leveransdagen. Man slipper onödigt långa transportvägar och sysselsätter människor i den egna regionen”, listar Nieminen upp fördelarna med användningen av lokala produkter. Nieminen har även en klar vision för framtiden: ”Om utbudet håller sig på samma nivå eller ökar, kommer användningen av lokala produkter inom stadens matjänst att öka.”

Lokala produkter som används under säsongen och året runt i Jämsä kommun:

Används året runt	Enligt säsong (andel av hela årets anskaffningar)
Potatis 60 %	Vitkål 25 %
Morötter 90 %	Rödkål 10 %
Kålrot 90 %	Purjolök 10 %
Lök 40 %	Persilja, dill 20 %
Bladsallad 98 %	Tomat 40 %
Bröd 50 %	Gurka 40 %
	Hallon 20 %
	Jordgubbe 5 %
	Svarta och röda vinbär 5 %
	Blomkål 5 %
	Zucchini 25 %
	Paprika 25 %
	Honung 10 %

Konnevesi

I Konnevesi kommun i Mellersta Finland tillagas under ledning av bespisningschef Mirja Minkkinen 650 luncher varje dag i sju tillagningskök. I Näringscentralen tillagas mat till hälsovårdscentralen, ålderdomshemmet, servicehemmet samt till den öppna vårdens måltider som transporteras hem till vårdtagarna. I daghem tillagas mat åt barnen i daghemmet. I skolköket i kyrkbyn tillagas mat till låg- och högstadiet samt till gymnasiet. I sidobyarna finns fyra kök i lågstadierna, där arbetstagare även ansvarar för tillagningen av mat utöver annat arbete. Konnevesi hör inte till en anskaffningsring.

I Konnevesi har man alltid skaffat produkter från den egna kommunen eller från närkommunerna. Till exempel skogsbär och svamp, potatis och fisk har traditionellt varit av egen produktion.”*Själv har jag alltid tänkt att det är bäst att sätta sprätt på marken, eller numera euron i de egna knutarna om det är möjligt. Flitiga människor tjänar extra pengar genom bärplockning. Bekanta människor och välkända produkter är bra, då vet man vad man får. Bekanta människor säljer bara bra produkter i en bekant omgivning. Fisket och odlingen av marken är naturliga sysselsättningar i vår kommun. Förändringar i samhället ändrar också verksamhetsmiljön på landet och det blir allt svårare att hitta sådana företagare som vi har nu. Det är inte alltid lokalbefolkningen som ändrar produktionsinriktningen mot en sådan här produktion, utan produktionen kan stanna om man t.ex lägger ner boskapsuppfödning. Stadsbor som flyttar tillbaka till landet eller återflyttare kan vara potentiella företagare inom den här branschen. Den här förändringen är säkert en del av en ändrad livsstil och anknyter till större filosofiska tankar”*, berättar Minkkinen.

Enligt bespisningschef Minkkinen måste man även ha ett eget intresse för lokala produkter om man köper dem. Beslutsfattarnas inställning till lokala produkter i Konnevesi kommun har varit positiv, eftersom man ”*under föregående fullmäktigeperiod gav ett förslag om att köken i Konnevesi kommun skulle använda lokalt producerad mat. Det finns inget fullmäktigebeslut i frågan, men alla fullmäktige grupper har undertecknat ett dokument om närmatsfrågan.*” Användningen av lokala produkter är möjlig eftersom det finns lämpliga producenter i närregionen.”*I grannkommunen finns en potatisproducent. I en annan kommun finns en producent av rotfrukter, som levererar ekologiska morötter, lök och kålrot. Tyvärr räcker produkterna inte till för hela årets bruk. Det finns fortfarande bärplockare som levererar produkterna till köken. Producenter av jordgubbar och andra trädgårdsbär finns i den egna kommunen. Det finns fortfarande fiskare och av dem får vi fisk från sjöarna Konnevesi och Keitele. I kommunen finns gott om områden för svamp- och bärplockning och människor som vill och orkar plocka.*”

I Konnevesi konkurrensutsätts inte lokala produkter eftersom anskaffningsmängderna understiger konkurrensutsättningsgränsen. De lokala produkternas pris baseras på efterfrågan och utbud, till exempel enligt den årliga bär- och skogsvampsskörden. Potatisen anskaffas av en avtalsodlare i grannkommunen. Rotfrukter, såsom t.ex. morötter, finns inte att få i regionen året runt. Man hoppas att även lokal kål och andra rotfrukter förbehandlas i framtiden. I Konnevesi får man skalad potatis, men de lokala produkternas förädlingsgrad skulle kunna vara bättre. Producenterna arbetar aktivt

med köken och erbjuder bland annat nya potatissorter för provanvändning. Dessutom har man tillsammans med lokala fiskare funderat på sjöfiskens lämplighet för maträtter tillagade i köken.

De lokala producenterna transporterar själva produkterna enligt avtal. Potatis levereras tre gånger i veckan, morötter en gång i veckan eller varannan vecka, fisk levereras på beställning och skogsbär efter tillgång osv.”*Det största hindret för anskaffning av lokala produkter är en negativ attityd, i större frågor är det konkurrensutsättningen. När det gäller svamp är det tillverkningen av saltsvamp, eftersom den nuvarande bestämmelsen inte tillåter direkt försäljning till köken, Jag har två leverantörer av saltsvamp, av vilka jag får svampen direkt, utan ”mellanhänder! Det skulle vara intressant att veta vilken dom jag skulle kunna få för saken”.*

Lokala produkter som används under säsongen och året om i Konnevesi kommun:

Används året runt	Enligt säsong (andel av hela årets anskaffningar)
Potatis	Sik 100 %
Svarta vinbär	Lake 100 %
Lingon	Kantareller 100 %
Tranbär	Trattkantarell 100 %
Röda vinbär	Rabarber 50 %
Jordgubbe	Äpple 20 %
Hallon	
Blåbär	
Svampar	
Siklöja, gädda, abborre	
Morötter, lök, kålrot så länge det finns tillgång	

Pälkäne

I Pälkäne kommun i Birkaland har det varit naturligt att börja använda lokala produkter. Förmånlighet, kvalitet och produkternas totalekonomiska förmånlighet spelar en nyckelroll vid anskaffningen. Dessutom har Pälkänes läge invid huvudvägar underlättat leveransen av lokala produkter till köken. Mat- och städservicechefen Seija Snäkin-Laitinen tycker ändå att de viktigaste orsakerna till användningen är att de lokala produkterna medför variation i matlistan.

1500 matgäster äter lunch i Pälkäne varje dag. Maten tillagas i tio tillverkningskök av olika storlek. Kommunen tillhör anskaffningsringen i Valkeakoski.”*Potatis är med i den gemensamma konkurrensutsättningen. Annars konkurrensutsätts inte lokala produkter, eftersom användningen är*

sporadisk. ”Vi godkänner delanbud. Till exempel köttförädlingsföretag levererar färskt kött till skolorna, men vi kräver inte leverans även till Luopiois, för att produkterna ska räcka. När det gäller potatis kan man bestämma till vilka enheter man ska producera. Oberoende av anskaffningsringen kan kommunen själv fatta sitt beslut på basis av anbuderna”, fortsätter Snäkin-Laitinen.

För närvarande förädlar odlarna inte sina produkter efter kökens behov, men det ”vore fint om de gjorde det”, funderar Seija Snäkin-Laitinen. Man skulle önska att odlarna var mer aktiva och att de samarbetade med mattjänsterna. Snäkin-Laitinen skulle önska att producenterna skulle ta kontakt med köken oftare. ”Vi borde få information om vad producenterna har att erbjuda. Det skulle ju vara härligt om det till exempel under skördeperioden fanns en bil som körde runt och samlade in produkter av fler producenter. Då skulle vi också kunna variera matlistan allt efter utbudet. Vi hoppas att de som producerar inte tvekar att ta kontakt. Fisk från närvattnen, gurka, tomat, örter, sallad, kål, morot, mer skalad potatis, alla bär, rabarber, äpplen, ägg, kött. Vi har brist på allt. Vi skulle behöva allt möjligt, om man ens fick potatis eller morötter till alla kök under hela året!”, suckar Snäkin-Laitinen.

Seija Snäkin-Laitinen tycker att fördelarna med att använda lokalproducerat är råvarornas höga kvalitet och renhet. I framtiden hoppas man att användningen av lokalproducerat ökar i kommunen. ”Hoppas att man till exempel kan öka användningen av lokala bär betydligt”, konstaterar Snäkin Laitinen.

Lokala produkter som används under säsongen och året runt i Pälkäne kommun:

Används året runt	Enligt säsong (andel av hela årets anskaffningar)
Jordgubbe	Hallon 8 %
Rabarber	Lingon 20 %
Strutskött	Blåbär 15 %
Myllad potatis, delvis även skalad	Bröd/bakverk 20 %
	Morötter 4 %.
	Mycket liten mängd fisk

Salo

I Salo stad i Egentliga Finland tillagas varje dag 5500 luncher i ett central- och 12 tillverkningskök samt i 18 servicekök. Salo hör till anskaffningsringen i Salo-regionens kommuner, men man anskaffar dessutom en liten mängd lokala produkter utan konkurrensutsättning utanför anskaffningsringen. Staden godkänner i sina livsmedelsanskaffningar även delbud, om det enligt producenten inte finns tillräckligt med produkter för hela anskaffningsringen.

I Salo började man använda lokala produkter vid övergången till centralkök. Både mattjänstchefens och producenternas gemensamma intresse för användning av lokala produkter i kommunala mattjänster var det som gav inspiration till den nuvarande verksamheten. Mattjänstchefen Kirsti Kakko anser att bra producenter möjliggör användningen av lokala produkter. Man skulle önska fler producenter till regionen. Det finns intresse för att anskaffa alla färskvaruprodukter från lokala producenter.

De enda faktorn som försvårar anskaffningen av lokala produkter i Salo är en bra leverantör." *Om man hittar en bra samarbetspartner, skall man hålla fast vid honom: man vet alltid vad man får och vet var produkten kommer ifrån", konstaterar mattjänstchefen Kirsti Kakko. Kakko tror att användningen av lokala produkter kommer att öka ännu mer under de kommande åren: "Jag hoppas att vi hittar bra samarbetspartners – jag tror att användningen av lokala produkter kommer att öka. Dessutom är det önskvärt att det i regionen skulle finnas en bra partihandlare för färska produkter och att man får svar på anbudsbegäran."*

Lokala produkter som används under säsongen och året runt i Salo stad:

Används året runt	Enligt säsong (andel av hela årets anskaffningar)
Morötter	Rabarber 100 %
Kruksallad	Liten mängd äpplen
Torkade ärter	

Östermark

I Östermark kommun i Södra Österbotten serveras lunch till 1300 matgäster varje dag. Alla 11 kök i kommunen är fortfarande tillverkningskök. Användningen av lokala produkter är i kommunen möjlig tack vare bra producenter och produkter samt konkurrenskraftiga priser.

"I mitt eget kök har jag alltid använd lokala produkter, t.ex. bär och grönsaker från 4H. Dessutom startade man projekt i mitten av 90-talet, vilket gjorde att användningen ökade, berättar bespisningschef Anne Niemelä vid Lehtiharju sjukhus."Det egna intresset har säkert varit den drivande kraften, men saken har även framskridit i anskaffningsringen; kökscheferna har en stor roll i anskaffningsringen och beslutsfattarna har varit välvilliga", fortsätter Niemelä.

Östermark hör till den gemensamma anskaffningsringen för kommunerna i Suopohja tillsammans med Storå, Jurva och Kauhajoki. Anskaffningsringen konkurrensutsätter anskaffningarna och produkterna anskaffas huvudsakligen inte genom konkurrensutsättning. Det finns ändå möjlighet att utanför konkurrensutsättningen vid behov köpa förmånligare produkter eller till exempel specialprodukter som inte ingår i det normala sortimentet utanför anskaffningsringen. Kommunen godkänner även delanbud. *"Anskaffningarna behandlas produktvis. De lokala producenterna kan även ha sådana produkter, som det annars inte finns tillgång på, t.ex. vissa bärblandningar eller produkter som är lämpliga för andra ändamål. T.ex. jordgubbskross, milt marinerat kött osv.",* berättar Anne Niemelä. I Suopohja anskaffningsring begärs anbudsbegäran centralt och de jämförs med de allmänna kriterierna. Varje kommun fattar dock sina egna anskaffningsbeslut. *"Alla leverantörer bedöms på samma grunder, t.ex. leveranstid och –säkerhet, förpackningsstorlek samt kvaliteten, t.ex. salt, fett, fiberhalt osv."*

Östermark kommun har inga avtalsodlare. Lokala producenter levererar även förädlade produkter till köken. Producenterna håller bra kontakt med köken och man har responsdiskussioner för att utveckla leveranserna. Enligt Niemelä finns det tillräckligt med producenter i regionen, men det finns dock plats för fler. *"Fler producenter kan inte skada!"* Dessutom har mattjänsterna önskemål om fler produkter vid sidan av nuvarande lokala produkter: *"Potatisprodukter, Nu har vi skalad potatis, men sopptärningar, strimlor osv. finns på önskelistan. Grannkommunen har det redan, men inte vi",* beklagar Niemelä.

Egentligen finns det inga begränsande faktorer för anskaffning av lokalproducerat tycker Anne Niemelä: *"Det tycker jag inte, men större kök har ibland problem med tillgången eller så använder de halvfabrikat som lokalproducenten inte kan erbjuda."*

Flexibel och god service är enligt Niemelä fördelar med användning av lokala produkter förutom de ovan nämnda. I framtiden tror Niemelä att verksamheten fortsätter som vanligt. *"Det beror ganska mycket på producenterna själva, på hur de kan leverera. Men naturligtvis också på vilka förändringar som kommer att ske i köken, t.ex. centralisering till större enheter. Eller*

konkurrensutsättning som medför att erbjudare av privata mattjänster ökar. Men jag skulle tro att allt kommer att förbli nästan oförändrat under följande femårsperiod.

Lokala produkter som används under säsongen och året runt i Östermark kommun:

Används året runt	Enligt säsong (andel av hela årets anskaffningar)
All jordgubbe, vinbär, hallon, lingon, blåbär, havtorn, rabarber Safter Sylt Potatis Malet kött av gris, obehandlad marinerad kassler, konserverat kött Vissa rotfrukter och grönsaker	

Vieremä

I Vieremä kommun i Norra Savolax serveras lunch till 900 matgäster varje dag. Maten tillagas och serveras i ett centralkök och i två tillverknings- och i tre uppvärmningskök. Kommunen tillhör anskaffningsringen i Övre Savolax.

”Jag var på ett närmatsseminarium för tio år sedan i samband med Kajana lantmarknad och ideologin bakom användningen av lokal mat verkade bra. Leena Valtanens fina presentation övertygade mig om närmatens betydelse. Jag har senare besökt många motsvarande tillställningar och en sådan ordnades i Vieremä strax efter seminariet i Kajana. Hundra primärproducenter fick en inbjudan till seminariet i Vieremä och även alla beslutsfattare i kommunen, men ingen av dem kom till seminariet. På plats fanns endast kommunens och grannkommunens kökspersonal, personer som redan hade fått en ”väckelse”. Man ökade dock användningen av närmat i alla kök inom kommunen”, berättar mattjänstchefen Jaana Vidgrén om hur man började använda närmat i kommunen. Till en början fick man inget stöd från kommunen: ”Som man kan förstå av det ovan sagda, var kommunens beslutsfattare (och inte heller primärproducenterna i vår kommun) intresserade av att öka användningen av närmat, så förutsättningen för användningen var min egen aktivitet. Ändå nämns närmat bl.a. i kommunens näringsprogram, men i praktiken hängde saken helt på mig själv och mitt eget intresse. Som tur var började ett omfattande närmatsprojekt i grannkommunen Kiuruvesi för ungefär tio år sedan, och tack vare det projektet har vi kunnat utnyttja flera nya närmatskanaler.

Man har i kommunen redan vidtagit åtgärder som möjliggör anskaffning av lokala produkter. *"Följande mening skrivs in i kommunstyrelsens protokoll när man fattar beslut om livsmedelsanskaffningar; 'Grönsaker, potatis, frukt, bär, fisk och bageriprodukter anskaffas av mattjänstchefen till dagspris av lokala primärproducenter eller från partihandeln. Lokal mat används om utbudet ökar allt efter möjlighet.' Denna möjlighet ger ganska bra förutsättningar att anskaffa lokala produkter förbi huvudgrossisterna (centralgrossist, kött- och mjölkgrossist). Om man håller sig till budgeten eller om man kan motivera eventuella höjningar väl, är det ganska lätt att skaffa lokal mat. Anskaffningsringen i Övre Savolax utelämnar färska produkter och bageriprodukter från stora konkurrensutsättningsanskaffningar, så att varje kommun eller samfund skaffar produkterna på det sätt de anser bäst. Lokala produkter anskaffas också genom konkurrensutsättning om det endast finns en erbjudare. Även i detta fall frågar man dock efter anbuds- eller ett s.k. dagspris, Vi godkänner även delanbud. En lantbrukare kan till exempel ha specialiserat sig på en eller några få sorter, då skaffar man vid behov de andra sorterna från en annan leverantör", berättar Vidgrén. Vieremä kommun har inga avtalsodlare i ordets egentliga mening."Vi tecknar dock långa avtal på 4-5 år med potatis- och morotsodlare, för att odlaren ska kunna planera följande skörd, investeringar osv. på längre sikt. Odlarna förädlar produkterna också för våra behov. Man har samarbetat bland annat med potatis- och morotsodlare. Närbagerierna har till och med tillverkat specialprodukter åt oss, som sedan har blivit en del av deras sortiment."*

Vidgrén anser att producenterna är i aktiv kontakt med köken. *"De producenter som vi har samarbetet med länge är aktiva. Ingen av de ovan nämnda producenterna bor i kommunen, utan alla kommer från gränskommunerna (Kiuruvesi och Sonkajärvi). Av någon orsak är man i vår egen kommun inte intresserad av odling och förädling av primärprodukter. Vårt närbageri är den enda leverantören i kommunen. Närmatsprojektet i Kiuruvesi medförde många samarbetspartners, av vilka en del ganska aktivt har marknadsfört sina produkter. Även kollegerna har berättat om goda och användbara produkter. Jag skulle dock önska att åtminstone en företagare i vår egen kommun skulle bli intresserad av lokala produkter. Det är mycket svårt att få tag på kött- och mjölkprodukter, men färska produkter som frysta bär, ägg och fisk finns det ganska gott om. Vi saknar dock frysta färdigskurna grönsaker (morötter, lök, sopprötter osv.) vid sidan av nuvarande lokala produkter."*

”I anbudsbegäran finns vissa leveransvillkor. Leveranstiden är mycket viktig för till exempel skalad potatis, för frysta bär och bageriprodukter är förpackningsstorlek och -sätt viktigt. Om produkten är hållbar, kan den levereras i god tid och vi gynnar större partier, för att transportkostnaderna inte ska bli allt för höga för leverantören. Ibland ber vi leverantören förbinda sig till att leverera till kommunens alla verksamhetsställen eller att man i alla fall förhandlar om saken.”

Vidgrén hittar dock några faktorer som kan försvåra anskaffningen av lokala produkter: *”Det första är priset. I kommunens näringsprogram rekommenderas att användningen av lokala produkter ökar, men vid upprättandet av budgeten är det euron som dikterar mer än löften. Hittills har det ändå inte varit svårt att anskaffa närmat, eftersom huvudartiklarna i alla fall kommer från andra håll (kött- och mjölkprodukter, torkade produkter, konserver och frysvaror förutom bär). Den andra faktorn är brist på sortiment. Det finns tillgång på många produkter, men man skulle fortfarande kunna öka anskaffningen av dem. Transporterna och långa avstånd utgör också ett problem. Transportsystemet har utvecklats av närköpsprojektet, men vi kan inte göra något åt långa avstånd. Befolkningsantalet är litet i vår kommun och geografiskt sett är avstånden långa. Transportkostnaderna blir ofrånkomligen stora, även om man skulle köpa produkten från grannkommunen.*

De som talar för närmat har dock en stark ställning. *”Användningen av närmat ökar regionens ekonomiska utveckling. Produkten är trygg att använda, den kan spåras och produktionen belastar miljön mindre. Produkterna håller hög kvalitet, de är gjorda med 'hjärtat'. Även kunderna ger direkt respons för den goda smaken. Jag önskar dessutom att man slutar med att driva ner lantbruken i Finland och att människorna skulle börja förstå betydelsen av självförsörjning.”*

Jaana Vidgrén tror att användningen av lokala produkter ökar i Vieremä under de kommande åren.

”Vi kommer att öka användningen av närmat så fort det kommer nya produkter på marknaden. Kommande höst 2008 är det tänkt att man ska utöka inköpen till att omfatta kryddor och örter och i framtiden även strimlad fryst morot och lök.”

Lokala produkter som används under säsongen och året runt i Vieremä kommun:

Används året runt	Enligt säsong (andel av hela årets anskaffningar)
Potatis, skalad	Jordgubbe, färsk 5 %
Potatis, tvättad	Skogssvamp 50 %
Morötter, skalade	Kryddor och örter, 50 % fr.o.m hösten 2008
Morötter, tvättade	
Jordgubbe, fryst	
Lingon, fryst	
Blåbär, fryst	
Svarta vinbär, frysta	
Röda vinbär, frysta	
Hallon, frysta	
Ägg	
Bageriprodukter	
Sjöfisk	

Kiuruvesi

Enligt bispisningschef Helena Juntunen vid undervisningstjänster har man i Kiuruvesi alltid använt lokalt producerade livsmedel, allt efter tillgång. *Förslaget om anskaffning av lokala produkter till undervisningsnämnden gjordes av kokerskorna i skolorna och nämnden förhöll sig mycket positiv till saken. Staden har också med sin strategi helhjärtat gått med i projektet . Således är beslutet även hela stadens beslut.*”, berättar Juntunen.

Under en vardag tillagas 1200 måltider i Kiuruvesi stads centrala skolkök och i åtta byskolor sammanlagt cirka 420 måltider. I centralköket som levererar mat till grundskyddstjänsten tillsammans med tillverkningsköket tillagas 800 måltider varje dag. I undervisningstjänsternas alla kök tillagas maten i huvudsak av lokala och ekologiska produkter. Som distributionskök fungerar endast låg- och högstadiet samt en byskola, som man håller på att ändra om till ett tillverkningskök senast 2010. Fram till år 2011 ska man dock sammanlagt lägga ner fem byskolor. De kvarvarande byskolorna skall användas som tillverkningskök.

Kiuruvesi hör till anskaffningsringen i Övre Savolax. Genom anskaffningsringen anskaffas råvaror som man inte kan få från närområdena. Konkurrensutsättningen av lokala produkter planeras med kulturdirektören, eftersom inköpens totala värde är så stort att bispisningschefen inte kan besluta om saken själv. Konkurrensutsättningen genomförs tillsammans med grund- och undervisningstjänsten. Båda använder potatis, bröd, bär och en liten mängd rotfrukter från

närområdet, dvs. av samma leverantörer. I anbudsbegäran godkänns även delanbud.”*Det är endast små produktmängder som inte konkurrensutsätts. Om någon dessutom erbjuder produkter som inte finns i anbudsbegäran, som är av god kvalitet och direkt från åkern, t.ex. örter, vitlök eller andra specialprodukter, köper man dem direkt till köket. Kallpressade oljor anskaffas genom konkurrensutsättning, eftersom mängderna är små.”*

Enligt bespisningschef Juntunen ”*Vid anskaffningarna försöker man göra totalekonomiska lösninga., En producent kan erbjuda t.ex. ekologisk kinakål från Övre Savolax som ligger lite längre bort, som ingen annan kan erbjuda och dessutom morötter, lök eller andra motsvarande produkter. Då fattar vi ett beslut och ett avtal direkt, så att producenten inte separat behöver leverera bara kinakål, utan även kan leverera morötter och lök samtidigt. Det är på det här sättet vi försöker fatta alla beslut om lokala produkter och det tycker jag är ett totalekonomiskt tänkande.”*

I Kiuruvesi kan man använda lokala produkter, eftersom det finns producenter och leverantörer i närområdena, även för ekologiska produkter. Enligt Juntunen ”*Detta gav tro på framtiden. När vi började satsa ordentligt på det här har allt fler odlare nu blivit intresserade av saken. Senare hade vi närköksprojektet till hjälp, vilket har lett till att vi har lite mer vidareförädling som vi kan utnyttja.”* I Kiuruvesi finns cirka 10 avtalsodlare, med vilka man har samarbetat för att vidareförädla produkterna för kökens behov. Samarbetet har lyckats väl och vi har nu rätt så gott om förädlingsprodukter. Juntunen säger att ”*producenterna är i aktiv kontakt med köken, det är lätt att diskutera om saker när varorna levereras. Detta är ju A och O i den här saken.* Enligt Juntunen finns det tillräckligt med produkter för det nuvarande behovet i Kiuruvesi och i närområdena.”*Man kan dock önska att användningen av lokala produkter skulle öka snabbare bland yrkesköken.”*

Förutom de nuvarande produkterna önskar man att det fanns ett utbud på färskt, färdigstyckat kött med låg fetthalt. Anskaffningen av lokala produkter hindras för grönsakernas del av att leverantören inte kan skala dem. Man kan inte köpa oskalade grönsaker till köken.

I anbudsbegäran finns vissa leveransvillkor.”*Som till exempel leveranssättet av skalad potatis/morötter (i vatten eller i baljor), bären är frysta, påsstorlek osv. När man sen ingår ett köpavtal med leverantören, definieras allt mer detaljerat. I anbudsbegäran anges produktens totalekonomiska kostnad /delanbudsvillkor osv.”.*

I Kiuruvesi levererar de lokala producenterna produkterna på basis av beställning varje dag. "Med leverantörer som kommer lite längre ifrån försöker man göra en beställning på så sätt, att de inte behöver leverera små mängder. För vissa produkter fungerar även samleverans, t.ex. bröd, köttprodukter och fisk kommer som en leverans med den lokala transportföretagaren, som även levererar närbutikens produkter till köken. Ifrågasvarande skolors dagligvaror levereras två gånger i veckan till byskolorna från den lokala närbutiken och i samma transport finns produkter som levererats från centralköket eller bageriet samt fiskföretagaren, jag tycker att den här transportlogistiken har fungerat och tjänat oss väl.

Enligt Juntunen lönar sig anskaffningen av lokala produkter. Varför ska man gå över ån efter vatten? Lokala produkter har så många fördelar både national- och regionalekonomiskt sett, inte bara färskheten, så det lönar sig att skaffa lokala produkter. Under tidens gång har också pris-kvalitetsförhållandet och produkternas förädlingsgrad förbättrats. Jag kan inte tänka mig att man skulle behöva ändra på det här systemet, De senaste nyheterna om importerade livsmedel är av den klassen att även tryggheten är garanterad, eftersom man vet varifrån produkterna kommer och då är det lättare att kontakta leverantören ifall något skulle hända. Det är ofta lätt att ordna upp saken, om det har hänt något."

Enligt Juntunen är det svårt att med säkerhet bedöma användningen av lokala produkter i Kiuruvesi om fem år, eftersom hon slutar arbeta om två år. Hon är dock förhoppningsfull om en fortsatt användning av lokala produkter i hemstaden: "Hoppas världen aldrig är så upp och nervänd att något så här bra tas bort

Lokala produkter som används under säsongen och året runt i Kiuruvesi stad:

Används året runt	Enligt säsong (andel av hela årets anskaffningar)
Potatis	Grönsaker på hösten, ca 30 %
Morötter (nästan allt)	Alla slags färska grönsaker på hösten, ca 20 %
Kålrot, kinakål, purjolök, selleri, palsternacka delvis, ibland året om	Bär, används direkt från åkern till servering, beroende på tillgång ca 10-20 %
Lök (nästan året om)	Skogsbär på hösten ca 10 %
Jordgubbe, svarta vinbär, havtorn, gröna vinbär, hallon året om. Även pressade bärsaft skaffas från det egna saftpresseriet och av lokala bär.	Örter, även örter från naturen enligt säsong
Mjöl, gryn, flingor huvudsakligen från egen kvarn och av regionens spannmål som nästan allt är ekologiskt	
Köttprodukter: basturökt skinka, grillkorv, korvlänk, hemwurst	
Färsk och fryst fisk samt delvis även färdiga fiskprodukter (fiskbullar och -pudding)	
Olika slag av inlagd gurka	
En liten mängd inlagda grönsaker	

Mattjänstchefen i Kiuruvesi stad, Helena Juntunen, berättar i det följande om hur man använder lokala och ekologiska produkter i Kiuruvesi. Skolorna i Kiuruvesi stad är med i utbildningsprogrammet Stegvis mot ekologisk kost, vilket är en orsak till att man använder rikligt med ekologiska, lokalt producerade produkter i Kiuruvesi.

Användningen av lokal och ekologisk mat i mattjänsten i Kiuruvesi stad

Matlista

En gemensam matlista för hela mattjänsten är en styrka som ger betydligt fler möjligheter till planering av verksamheten, både vad gäller beställningar och leveranser. I matlistan som uppgörs för 6-8 veckor återkommer vissa säkra maträtter, till vilka det är lätt att skaffa lokala/regionala råvaror. Det här är en klar utgångspunkt för användningen av närmat. Samma matlista kan cirkulera med smärre förändringar hela året genom att man beaktar säsongerna samt helger och märkesdagar. Under en period kan en maträtt finnas på listan två gånger, om man har konstaterat att den är omtyckt av matgästerna. Listan är också en bra grund för anbudsbegäran och beställningar.

Man börjar planera och skriva recept i vilka ingår lokala produkter för matlistan efter att råvarornas namn har förts in i ett matproduktionsprogram. Råvarornas namn kan till exempel vara följande; skalad morotL (lokal), morot tärningL, morot skivadL. För köttprodukter skrivs namnen in på motsvarande sätt, t.ex. basturökt skinkaL, grillkorvL, länkkorvL eller stångkorvL osv. På så sätt avviker de från partihandelns eller affärens råvaruregister. Detta underlättar prisuppdatering samt prisberäkning. Under ett senare skede inmatas även leverantörsuppgifter och priser i programmet. Råvarornas näringsinnehåll har i Kiuruvesi inmatats i programmet med FPA-koder.

I Kiuruvesi har man kopierat recepten från gamla recept och fört in dessa med det nya "receptL"-namnet som bearbetats för de lokala råvarorna. Ofta får man fundera och prova på receptet för att sedan bearbeta dem till den genomförda nivån.

Recepten

I mattjänsten i Kiuruvesi används rikligt med lokalt producerade ekologiska produkter och därför har man fått förnya recepten. Man har bland annat minskat användningen av buljongprodukter gradvis – till en början minskades ca 1/3 av buljongprodukten genom att byta ut den mot havssalt, eftersom man har märkt att havssalt har mest smak. Havssalt används ca 5-10 % mindre än vad

saltrekommendationen tillåter. Man vill minska användningen av buljongprodukter på grund av den stora mängden tillsatsämnen som de innehåller.

Man försöker använda så lite färdiga produkter som möjligt och så småningom vill man sluta användningen helt. Därför försöker man i Kiuruvesi finna ersättande maträtter som man själv tillverkar. Om det finns lokalt tillagade köttbullar, biffar e.d. kan de användas. De har varit ganska kostsamma, så man har minskat användningen av dem.

Sjöfisk får man i Kiuruvesi av den lokala företagaren, som delvis fiskar själv eller köper fisken från lokala fiskare samt rensar och produktifierar dem i den egna fiskeförädlingsanläggningen. Man har konstaterat att sjöfisk ger en välkommen variation i recepten. I skolmat är fiskmassa en mångsidig råvara som används i olika versioner: fisksoppa/-sås/-pudding/-frestelse. Före tillagningen behandlas fiskmassan på följande sätt: fiskmassan bredds ut på en plåt till en skiva på ca 2 cm som sedan tillagas i ugn i låg temperatur. Efter detta delas skivan upp i små tärningar och används i soppor och såser. Barn är ofta rädda för fiskben, som inte finns i soppor och såser tillagade för barn.

Helena Juntunen berättar följande om fiskrecepten: ”Gös är en utmärkt ugnsfisk och god i soppor och den har inte mycket ben. Siklöja steks på traditionellt sätt, men på en ugnsplåt: den paneras, bredds ut på en aluminiumplåt och till sist tillsätts smält smör. Steks krispig i varm ugn”.

”Numera tillverkar en lokal fiskföretagare fiskbullar för våra behov som en färdig produkt och fiskpudding antingen som en råmassa, fryst eller som en färdig tillagad produkt. Med fiskföretagaren samarbetar vi på så sätt, att han hämtar formarna och transportlådorna (=termolådor) av oss och levererar en färdig pudding till de stora köken för omedelbar servering. Fryst fisk får vi i frigolitlådor som återanvänds” berättar Juntunen om samarbetet med fiskföretagaren.

”**Köttet** får vi ickemarinerat. Tillagat kött används bara i vissa rätter, eftersom endast ickemarinerat och icketillagat kött ingår i våra närmatsprinciper. **Matoljan** har vi bytt mot en kallpressad lokal rapsolja. Vi använder mycket **salladsdressing** och gör den också ibland själv, eller skaffar den av en mindre leverantör som inte använder så mycket tillsatsämnen.”

”**Köttprodukter**, såsom korv och skinka byttes i Kiuruvesi ut till en lokal företagares produkter och vi fick nya produkter för våra behov. Vi får inte länkkorv i tärningar/strimlor, men stångkorv upplever vi som ändå ganska lätt och snabb att skära upp i vårt eget kök. Skinka till

sallader/frestelse köper vi också av en lokal producent. Då kommer den som lite tjockare skivor allt enligt beställning och sedan bearbetar vi den i vårt kök. Så här kan vi i alla fall använda/utnyttja regionens produktion bättre. Köttbullar får vi lite längre ifrån från en lokal producent. Detta företag är också registrerat i utbildningsprogrammet Stegvis mot ekologisk kost och de tillverkar köttbullar till oss av ett eget recept.”

”Vi använder mycket **lök** och det bör man öka, men gradvis. Även vitlök ger god smak i maten och när man tillsätter mer gradvis, blir matgästerna vana vid dess smak.

Lokala **örter** används så mycket som möjligt. De är inte strålbehandlade och mycket smakfulla. Till en början är det bäst att använda örter försiktigt. Naturens örter är mycket goda. Som grönpulver använder vi nässlor, daggekåpa, kirskål e.d. Vi serverar varje dag nässelpulver som även är ett bra kosttillskott. Spenat ersätter vi med torkat nässelpulver, som vi använder i såser, soppor, plättar osv., färsk spenat motsvarar 1/10 torkat pulver.”

”**Bären** är nästan allt lokalt producerat, vi använder också torkade bär, såsom blåbär i pulverform. Blåbärspulver använder vi bl.a. i tillagning av yoghurt/kvarg. Vid användning av pulver får man en mycket bättre konsistens på slutprodukten än vid användning av t.ex. frysta jordgubbar. Av torkad rabarber och jordgubbe får man en mycket smakfull bärsoppa eller – kräm. Det finns ett lokalt fryseri, där bären infrysas för att sedan förpackas och levereras av fryseriföretagaren till användarna på basis av beställningarna. Även torkningen av frukt sker på vår ort i företagskläckeriet Leivonen.”

”Det lokala bärutbudet är mycket mångsidigt. Vi har många olika vinbärssorter, havtorn, jordgubbe, hallon, rabarber och naturligtvis alla skogsbär. På hösten anskaffar vi olika slags bär direkt från gården eller naturbär av plockarna. Sylt köper vi inte, utan vi kokar sylt i små partier (t.ex. svart vinbärs- eller jordgubbssylt). Lingon serverar vi med kötträtter som rårörda med lite tillsatt socker. Saften kommer också från en lokal bäreodlare, som pressar den till koncentrat. Vi använder nästan ingen annan saft.”

”**Potatisen** kommer från ortens lokala odlare, som även skalar och förbehandlar den enligt beställning. Potatis levereras till centralköket varje dag. **Grönsaker** får vi i Kiuruvesi mest från närområdet. Alla grönsaker är skalade. Grönsakerna är lokalt producerade och i det lokala fryseriet infrysta tärningar, strimlor och puréer. På hösten köper vi mycket inhemskt äpple, som dock inte är producerat i området.”

”**Grönsaker**, såsom tomater, gurka och bladsallad får vi inte från regionen och därför anskaffas inhemska grönsaker från partihandeln. I grannkommunen finns dock en trädgårdsföretagare, men eftersom utbudet är litet, lönar det sig inte för honom att leverera dem till Kiuruvesi. **Grönsakskonserver** får vi från grannkommunen, där en liten företagare själv odlar gurka, tomat och paprika för konservering. I skolbespisningen används närproducentens gurkskivor, -tärningar och – pickels samt rödbetspickels, som är mycket populärt i vår skolbespisning.

”**Mjukt bröd** får vi från kommunens eget bageri och dessutom är det ekologiskt. Kiuruvesi skolbespisning hör till utbildningsprogrammet Stegvis mot ekologisk kost, vilket är orsaken till att det mjuka brödet är ekologiskt. Sortimentet är mycket mångsidigt; olika slags semlor, formbröd samt råg- och kornbröd. Råg- och kornmjöl får vi huvudsakligen från vår egen ort, där det även mals. **Mjöl och gryn** är också huvudsakligen av lokal säd och malet i ortens kvarn. Mjölharens kvarn ligger nära centrum och han levererar även små partier åt gången.”

I Kiuruvesi anskaffas närmaten inom en radie på 100 km. För anskaffning av lokala råvaror till skolbespisningen i Kiuruvesi används 40-45 %, beräknat på eurobeloppet av alla årliga inköp. Leverantörerna i den egna kommunen får ca 35-40 % i euro, resten går till grannkommunernas leverantörer. Anslaget för anskaffning av livsmedel för skolornas bespisning i Kiuruvesi uppgår till ca 200 000 € exklusive skatt.

Fördelar med lokala produkter enligt Helena Juntunen:

- färskhet
- användningen av konserverings- och tillsatssämnen minskar
- korta transportavstånd – mindre utsläpp
- mindre mängd förpackningsavfall – belastar miljön mindre
- färre bearbetningsgångar – tryggare matlagning
- maten har ett ”ansikte”
- är meningsfullt för personalen

När man får råvarorna från nära håll, behöver de inte överförpackas. Närleverantörerna levererar sina färska produkter i lådor som återanvänds, förpackningsavfall uppkommer alltså inte alls. Gurkkonserver, potatis, morötter m.m. levereras i plasthinkar eller i baljor, som återlämnas till

företagaren. Leverantören har myndighetstillstånd för återanvändning av transportemballage. Konservlocken får vi dock slänga.

Kvarnens förpackningar, dvs. papperssäcker och påsar förs till pappersåtervinningen.

Industriella grönsaks- och fruktkonserver används nästan inte alls, dvs. det blir väldigt lite plåtburkar och även det lilla förs till metallåtervinningen. Eftersom vi inte använder fruktkonserver, skalar vi själva all frukt till salladen, t.ex. apelsin, äpple, vattenmelon osv. Detta ökar även matens näringsinnehåll.

Enligt Helena Juntunen förväntar man av företagaren att:

Företagaren är **verkligt aktiv**. Man skall kontinuerligt hålla kontakt med köken och tillsammans utveckla verksamheten och produkterna för att tjäna yrkesköken bättre.

Produktifiering för kökets behov = sortiment, förpackningsstorlek, bitstorlek (tärning, strimlor osv.)

Till utvecklandet hör logistik och användning av befintliga kanaler i så hög grad som möjligt. Det lönar sig inte heller att endast transportera sina egna varor. En privat varuleverantör sköter K-affärens distribution som en köptjänst. Leverantören tar i samma last med sig även andra lokala produkter och levererar dem till byskolorna (och till privata kunder).

Sammandrag av lokal mat

Det är redan ur nationalekonomisk synvinkel bra att gynna närmat. Pengarna stannar ju i den egna regionen och växer. Mat tillverkad av lokala råvaror är hälsosam och mycket smakfull. Arbetet är mycket lönsamt och givande, trots att det är arbetsamt, men slutresultatet ger lön för mödan.

Källor

Efektia, Kommunförbundet, JSM, MTK.2004. Yrittäjän Opas, Elinvoiman eväät -projektet. Efektia Oy, Helsinki 2004.

Haapamäki Vesa. Färskt är möjligt-seminariet 2007.

Holopainen, Matti & Pulkkinen, Pekka. 2002. Tilastolliset menetelmät (Statistiska metoder). Helsingfors, WSOY.

Laatuketju (Kvalitetskedjan). 2007. www.laatuketju.fi

Kestävän kulutuksen ja tuotannon toimikunta (Delegationen för hållbar konsumtion och produktion KULTU) 2005. Vähemmästä enemmän ja paremmin (Mer av mindre och bättre). Kestävän kulutuksen ja tuotannon toimikunta ehdotus kansalliseksi ohjelmaksi 2005 (Delegationen för hållbar konsumtion och produktion KULTUs förslag till nationellt program 2005) <http://www.ymparisto.fi/default.asp?contentid=137221&lan=fi>.

Isoniemi Merja, Mäkelä Johanna, Arvola Anne, Forsman–Hugg Sari, Lampila Piritta, Paananen Jaana, Roininen Katariina. 2006. Kuluttajien ja kunnallisten päättäjien näkemyksiä lähi- ja luomuruuasta (Konsumenternas och beslutsfattarnas syn på lokal och ekologisk mat). Konsumentforskningscentralen, publikationer 1/2006, Helsingfors 2006.

Lundström Ilona. Färskt är möjligt-seminariet 2007.

Närbröd. 2007. Färskt bröd från närbageriet, <http://www.lahileipa.fi/index.php>

Metsämuuronen, Jari. 2004. Pienten aineistojen analyysi (Analys av mindre material). Parametrittomien menetelmien perusteet ihmistieteissä (Parameterlösa metoders grunder i människovetenskap). Metodologia-serien 9. Jyväskylä, Gummerus Kirjapaino Oy.

Metsämuuronen, Jari. 2005. Tutkimuksen tekemisen perusteet ihmistieteissä (Grunder för forskning i människovetenskaper). 3. upplagan. Jyväskylä, Gummerus Kirjapaino Oy.

Nikula Taina, Kekki Maria, Koivusalo Salla, Gorschnik Hanna. 2006. Kokousta vastuullisesti (Sammanträde ansvarsfullt). Työkalu Suomen EU-puheenjohtajakauden järjestelyihin (Redskap till anordnade av Finlands EU-ordförandeskap). 3/2006.

Nordberg Carl-Johan. Färskt är möjligt-seminariet 2007.

Paananen Jaana och Forsman–Hugg Sari. 2005. Lähi- ja luomuruoka kunnallisissa ruokapalveluissa, esiselvitys päättäjien näkemyksistä (Lokal och ekologisk mat i kommunal mattjänst, förutredning om beslutsfattares syn). Forskningscentralen för jordbruk och livsmedelsekonomi MTT: s rapporter 88. www.mtt.fi/mtts/pdf/mtts88.pdf

Pulliainen Erkki. 2006. Bioenergia ja lähiruoka (Bioenergi och närmat). Ochre Chronicles Oy. Helsingfors 2006.

Trädgårdsföretagsregistret. 2005.

http://www.matilda.fi/servlet/page?_pageid=516,193&_dad=portal30&_schema=PORTAL30

Mat-Finland. 2007. Elintarvikeyritykset toimialoittain 5/2007 (Livsmedelsföretagen enligt bransch),

<http://www.tkk.utu.fi/extkk/ruokasuomi/>

Statsrådets kansli. 2006. Statsminister Vanhanens II regeringsprogram, 19.4.2007.