

From niche to volume with integrity and trust

TUTKIMUSKOHTTEEN ESITTELY

Kiuruveden kunnan ruokapalvelu

Helmi Risku-Norja
Luonnonvarakeskus
Huhtikuu 2015



Taustaa

Lähi- ja luomuruoan (LOF) suosiminen Kiuruveden kunnan ruokapalveluissa on tärkeä osa kunnan julkista kuvaa luomu-Suomen pääkaupunkina. LOF-strategiaa on määrätietoisesti rakennettu jo 1990-luvulta alkaen. Kiuruvesi onkin ollut tässä asiassa tiennäyttäjänä julkisille keittiöille paitsi Suomessa myös kansainvälisesti. Strategian lähtökohtana on paikallisuus, ja se nojaa alueen monipuoliseen maatalouteen ja kunnan päättäjien vahvaan sitoutumiseen. LOF nähdään yhtenä keinona lisätä vetovoimaisuutta sijainniltaan syrjäisellä alueella, missä väestökehitys on pitkään ollut laskeva.



Kiuruveden kaupungin ruokapalvelupäällikkö Helena Laitinen.

“Luomu ei ole pelkästään maataloutta, se tarkoittaa myös yhteisöllisyyttä ja toimijoiden keskinäistä vuorovaikutusta. Luomu on elämäntapa”

(Sari Tikkanen, kunnanvaltuuston puheenjohtaja).

Kunnallinen ruokapalvelu on julkinen toimija, ja sen toimintaa säätelee laki julkisista hankinnoista. LOF vaatii kilpailutuksessa tarkkaa suunnittelua, jotta lähituotteita saadaan mukaan tarjontaan. LOF-tuotteiden käyttöä on lisätty vähitellen sitä mukaa kuin julkiselle keittiöille sopivien tuotteiden saatavuus on parantunut. LOF-tuotteiden hintaeroa tavanomaisiin tuotteisiin nähden on voitu tasoittaa huolellisella ruokalistasuunnittelulla, käyttämällä hintavia tuotteita harvemmin ja korvaamalla niitä ravitsemusarvoltaan vastaavanlasilla, mutta edullisemmilla tuotteilla.

LOF-toimintamallin myötä alueelle on syntynyt monenlaista pienimuotoista ruokayrittäjyyttä. Hankintojen kilpailutus on kehittynyt hintapainotteisuudesta ennakoivaan vuoropuheluun, yhteistyöhön ja yhteiseen tuotekehittelyyn ruokapalvelun ja LOF-yritysten kesken. Kiuruveden kokemusten perusteella voidaan siten arvioida julkistoimijoiden vaikutusta pienyritysten kehitykseen ja kilpailukykyyn, niiden keskinäiseen yhteistyöhön sekä ruokapalvelun ja yritysten yhteistyömahdollisuuksia.

Tutkimus on osa FP7 ERA-net CORE Organic II –hanketta. Kirjoittaja kiittää kansainvälisen rahoituksen tarjoamasta taloudellisesta tuesta.



LOF-toimintamalli

LOF-toimintamalli korostaa pitkän aikavälin myönteisiä vaikutuksia väestön terveyteen, yhteisöllisyyteen, aluetalouteen ja ympäristöön, ja sitä voidaan sen vuoksi luonnehtia kestävyysstrategiaksi. Ydinarvot ovat paikallinen yrittäjyys, luomu- ja lähiruoka, laatu, jäljitettävyyden, ympäristöystävällinen tuotanto, eläinten hyvinvointi ja jatkuva kehittäminen. Toimintamallin lähtökohtana ei ole halvin hinta, vaan edullisuutta tarkastellaan kokonaisuuden kannalta.

Ajatus LOF-toimintamallista syntyi Kiuruveden kouluruokailussa taloudellisesti vaikeana aikana 1990-luvun lopulla. Ruokapalveluhenkilöstö nosti keskusteluun luomun ja kestävä kehityksen konkreettiset arvot ja tavoitteet, joihin kunnan strategiassa yleisesti viitattiin. Koulutuslautakunta teki muodollisen aloitteen, ja LOF-toimintamalli aloitettiin kokeiluna Rapakkojen kyläkoulussa vuonna 2000.

Kiuruveden kunnallinen

ruokahuolto:

lakisääteinen

LOF-toimintamalli:

Introduced in 1999

today 43% in schools, 21% in all

Kotisivu:

<http://www.kiuruvesi.fi/Suomeksi/Tietoa-Kiuruvedesta/Lahi--ja-luomuruoka/Lisatietoa-lahi--ja-luomuruoasta>

Vaakuna:



LOF tuotteet:

Peruna, jureksiet, vihannekset, leipä, viljatuotteet, kananmunat, marjat, sianliha, kala

Aterioiden lukumäärä/vrk:

1300 koululounasta
850 aterialla sosiaali & terveydenhuollossa

Google osumat (kouluruoka):

1840 (29.3.2015)

LOF-tuotteiden käyttöä on määrätietoisesti kehitetty 15 vuoden ajan. Kunnan päättäjät ovat hyvin sitoutuneita strategiaan. Laskevan väestökehityksen alueella se nähdään tärkeänä välineenä aluetalouden ja elinkeinoelämän elvyttämiseksi.

LOF-tuotteiden käyttö kunnan ruokapalvelussa on vuosien mittaan lisääntynyt sitä mukaan, kun yrittäjät ovat pystyneet tarjoamaan riittävästi tuotteita ruokapalvelun tarpeita silmällä pitäen. Ajan myötä uusia yrittäjiä on tullut mukaan ja pienimuotista jatkojalostusta on kehitetty.

Julkisen toimijana kunnan ruokahuollon tulee noudattaa EU:n tiukasti säätelemää julkisten hankintojen hankintalakia. Tarjouspyyntöjä on kehitetty helpottamaan lähituotteiden asemaa kilpailussa. Ennen kuin yrityksiltä pyydetään tarjouksia, ruokapalvelupäällikkö käy laajaa ennakoivaa vuoropuhelua kiinnostuneiden yritysten kanssa. Tässä yhteydessä julkisen keittiön tarpeet ja toiveet ilmaistaan selkeästi ja samalla keskustellaan tuotteiden ja reseptiikan kehittelymahdollisuuksista. Keskinäinen yhteistyö on siten kehittynyt vähitellen pelkästä ostajan ja myyjän välisestä suhteesta toiminnallisen kumppanuuden suuntaan.

Tuotteesta riippuen sopimusten kesto on yhdestä neljään vuoteen. Kunta on merkittävä ostaja, ja sopimus takaa yrittäjille tietyn tulotason. Tämä mahdollistaa sen, että yrityksen voivat markkinoinnin sijaan keskittyä muihin asioihin. Julkisen toimijan asiakkuus toimii siten P&K-yrityksille eräänlaisena suojavyöhykkeenä, jonka turvin ne voivat keskittyä omien toimintojensa kehittämiseen. Asiakkuus helpottaa myös niiden kilpailuedellytyksiä voimakkaasti keskittyneillä suomalaisilla ruokamarkkinoilla.

Lisätietoja: Erikoistutkija Helmi Risku-Norja (helmi.risku-norja@luke.fi), Luonnonvarakeskus – Talous ja yhteiskunta (puhelin: 029 532 6485)

Englanninkielinen laajempi raportti: www.healthygrowth.eu

Lisätietoja: Erikoistutkija Helmi Risku-Norja (helmi.risku-norja@luke.fi), Luonnonvarakeskus – Talous ja yhteiskunta (puhelin: 029 532 6485)

Englanninkielinen laajempi raportti: www.healthygrowth.eu