

## Ruokapalvelun elintarvikehankinnat

Ruokapalvelun tavoitteena on kasvattaa kotimaisten tuotteiden osuutta elintarvikehankinnoissa sekä lisätä lähellä tuotettujen raaka-aineiden käyttöä ruoanvalmistuksessa. Lähiruoan ja kotimaisten raaka-aineiden käytön lisääminen toteutetaan vähitellen talouden ja saatavuuden sen mahdollistaessa. Lähiruoka- ja kotimaisuusstrategiaa tuetaan myös Portaat Luomuun- ohjelman avulla, jossa keittiöt sijoittuvat tällä hetkellä tasolle 2. Käytännössä luomutuotteiden osuus näkyy esimerkiksi päivittäin ruokajuomana rasvattomana luomupiimänä ja päivähoidon puolella aamiaisella tarjotaan luomuhiutaleista valmistettua puuroa.

Liha ja lihajalosteiden toimittajana hankintarenkaassa toimii Atria (vuoteen 2020 saakka), kaikki ruokapalvelussa käytettävät lihat ja niistä tehdyt jalosteet ovat kotimaisia, esimerkiksi sianliha tulee kotimaisilta laatuvarustajilta. Broileri ja kalkkuna ovat yhtäläillä kotimaisilla tiloilla kasvatettuja ja suomalaisen siipikarjanlihan toimittajana toimii Atria.

Kaloista ja kalatuotteista pääasiallisia raaka-aineita ovat raakatavarana tilattavat sei ja lohi, kalatuotteet toimitetaan kypsänä. Kaloista ja kalatuotteista osa on kotimaista, mutta kotimaisten kalatuotteiden osuutta pyritään kasvattamaan määrärahojen puitteissa. Kotimaisten kalojen käyttöä helpottaisi kilpailukykyisten hintojen lisäksi suurkeittiön käyttöön suunnitellut tuotteet ja raaka-aineet.

Viljavalmistuksista hiutaleet ja jauhot ovat suurelta osin kotimaisia, joista osa on myös luomutuotteita. Makaronit ja pastat ovat vielä pääosin ulkomaista alkuperää saatavuuden ja talouden vaikutuksesta, mutta kotimaisuutta pyritään lisäämään myös näiden viljavalmistusten osalta. Leipomotuotteiden pääasiallisena toimittajana on Fazer, jonka käytössä olevat tuotteet ovat alkuperältään kotimaisia. Lähiruokastrategiassa lähileipomien tuotteiden lisääminen käyttövalikoimaan edistää ruokailun kotimaisuutta ja lähiruoka-ajattelua.

Kasvikset ja vihannekset kuuluvat ruokapalvelun suurimpaan lähituoteryhmään. Tuorevihannesten ja hedelmien toimittajana toimii Mikkelin vihannes, jonka kautta tulevat tuoretuotteet ja vihannesjalosteet. Vihannesjalosteet tulevat Juvan Salicolta, jotka käyttävät tuotteissaan kotimaisia ja lähialueen toimittajien tuotteita aina sesonkien mukaan. Vihanneksien ja hedelmien osalta kotimaisuuteen pyritään aina satokauden ja toimituksiin liittyvien mahdollisuuksien mukaan. Pakastevihannekset ja -kasvikset ovat pääasiallisesti kotimaista tuotantoa, pakasteiden osalta kotimaisuuden lisäämiseen vaikuttaa saatavuus ja taloudelliset asiat.

Kokonaisuudessaan ruokapalvelun liha, lihavalmistukset, maito, maitovalmistukset ja kananmunat ovat täysin suomalaista alkuperää ja kotimaista tuotantoa. Ruokapalvelun tulevaisuuden tavoitteena kotimaisuuden, lähiruoan ja luomutuotteiden lisääminen mahdollistetaan määrärahojen puitteissa. Lähiruoka- ja kotimaisuusstrategia edesauttaa myös ruoan aiheuttaman ympäristökuorman minimoinnissa.