

Kestävää kehitystä julkisiin ruokapalveluihin

Helmi Risku-Norja, MTT

Lakisääteinen julkinen ruokapalvelu tarjoaa vuosittain 431 miljoonaa ateriaa, mikä on yli puolet kaikista kodin ulkopuolella syötävistä aterioista. Ruokapalvelun piiriin kuuluvat sairaalat, vanhain- ja lastenkodit, päiväkodit, peruskoulut, lukiot sekä ammatilliset oppilaitokset. Väestöstä noin kolmasosa käyttää julkisia ruokapalveluja päivittäin ja kaikki kansalaiset jossain elämänsä vaiheessa.

Kuntien ruokahuollossa keskeinen kysymys on ruoan hinta. Ruokapalvelut on pyritty tuottamaan mahdollisimman edullisesti, esimerkiksi kouluruokailun raaka-ainekustannukset ovat 60–90 senttiä ateriaa kohti. Maailmalla ruoan hinta nousi YK:n ruokaindeksin mukaan yli 40 prosentilla viime vuonna, ja Suomessakin ruoka on kallistunut vuoden aikana yli 10 prosenttia. Ruokahuoltoon varatut määrärahat ovat kuitenkin pysyneet kutakuinkin ennallaan. Ennen pitkää joudutaan tinkimään ruoan laadusta tai määrästä, ellei ruokahuoltoon osoiteta lisäresursseja.

Kaikilla mailla oikeus perusruokaturvaan

Talouspuolen korostuessa unohtuu helposti, että kestävä kehitys on myös kuntien toiminnan arvoperusta. Kestävä kehitys sisältää taloudelliset näkökohdat, mutta siihen kuuluu muitakin osa-alueita. Kestävän ruokahuollon peruslähtökohta on riittävä ravinnontuotanto omassa elinympäristössä. Maapallon väestö kasvaa edelleen, ja ruoantuotantoon tarvittavat luonnonvarat niukkenevat. Jokaisella kansakunnalla on oikeus omaan perusruokaturvaan.

Kestävä ruokahuolto tarkoittaa myös, että ruoan tulee olla ravitsemuksellisesti täysipainoista ja hygieeniseltä laadultaan moitteetonta. Tuotteita tulee olla kohtuuhintaan kaikkien saatavilla, ja tuottajien tulee saada niistä asianmukainen korvaus. Ketään ei riistetä, vaan ruoantuotanto täyttää sekä työntekijöiden ja tuotantoeläinten että ympäristön hyvinvointia koskevat eettiset normit.

Nyky-yhteiskunnassa, jossa tuotanto ja kulutus ovat alueellisesti eriytyneet, ei ole ruoantuotantoa ilman ympäristövaikutuksia. Tuotannon on silti oltava ekologisesti mahdollisimman kestävä. Se edellyttää, että huolehditaan

tuotannon luonnonvaraperustasta, eikä kuormitus ylitä ympäristön kantokykyä.

Ruokakulttuurimme muotoutuu jatkuvasti. Aiemmin itäisten ja läntisten naapurien vaikutus oli tuntuva, nykyisin imetään vaikutteita eri puolilta maapalloa. Kulttuurinen kestävyys toteutuu, kun aterioiden perustana ovat kotimaiset, lähellä tuotetut raaka-aineet ja vaalitaan myös oman alueen ruokaperinteitä. Parhaimmillaan hyvistä raaka-aineista valmistetaan maukasta ruokaa, joka asetetaan kauniisti tarjolle ja nautitaan kiireettä miellyttävässä ympäristössä. Ruokailu on paitsi fysiologinen välttämättömyys myös esteettinen ja sosiaalinen elämys.

Korkea aika nostaa kotimaisuus kunniaan

Viime aikoina ruoka on ollut aivan toisella tapaa esillä kuin aiemmin, sillä käsillä on maailmanlaajuinen ruokariisi. Sen taustalla on muutamia toisiinsa kietoutuvia tekijöitä: Maapallon väestö kasvaa, ja ruokaa on tuotettava jatkuvasti enemmän. Samaan aikaan elintaso on kohentunut väkirikkaissa, kehittyvissä Aasian maissa, minkä vuoksi lihankulutus on voimakkaassa kasvussa. Raakaöljyn hinta kohoaa jatkuvasti, mikä toisaalta lisää sekä tuotanto- että kuljetuskustannuksia, toisaalta luo markkinoita ja paineita peltobiopolttoaineen tuotannolle. Kriisiä kärjistävät oikukkaat sääolot ja niistä johtuvat satovaihtelut, eikä huoli ilmastonmuutoksesta ja fossiilisen energiankulutuksen jatkuva kasvu sovi yhteen.

Tutkimusten mukaan suomalaiset arvostavat kotimaista ruokaa, vaikkei arvostus välttämättä realisoidukaan ostoksilla. Kansalaiset ovat myös hyvin kiinnostuneita ruoasta, ruoantuotannosta ja sen ympäristövaikutuksista sekä tuotantoeläinten hyvinvoinnista. Näin siitä huolimatta, että suomalaisten siteet maaseutuun ja maatalouteen ovat löyhtyneet. Ihmiset eivät enää välttämättä tiedä, millainen yhteys maataloudella on ruokaan, kulttuuriin, maisemaan ja ympäristöön. Myös maatalouden yhteiskunnallinen ja kansantaloudellinen merkitys on monelle hämärä.

Juuri nyt on hyvin helppo perustella kotimaista ruoantuotantoa. Vaikka ruoan hinta nousee, huoltovarmuus on turvattava. Ruokakriisin oloissa sekä ruoan että rehuntuotannon huoltovarmuuden paras tae on mahdollisimman korkea omavaraisuusaste.

Ruokakasvatus avainasemassa

Kun ruokailutottumuksia halutaan muuttaa kestävämpään suuntaan, täytyy ensin muuttaa arvoja ja asenteita. Se vaatii tietoista ruokakasvatusta. Ruokakasvatus ei ole pelkästään tietoa ravitsemuksesta ja terveydestä, vaan tietoon liitetään esteettiset, eettiset, kulttuuriset ja sosiaaliset lähestymistavat ja samalla kokonaisvaltainen käsitys kestävästä kehityksestä eri ulottuvuuksista.

Vaikka julkisen sektorin ruokapalveluja on viime vuosina ulkoistettu, kunnat tai valtio tuottavat niistä edelleen yli 80 prosenttia. Lakisääteinen julkinen ruokapalvelu muodostaa siten merkittävän osan elintarvikkeiden kulutuksesta, ja sen hankinnat vaikuttavat suoraan kulutuskäyttäytymiseen jo pelkästään sen laajuuden takia.

Julkisyhteisöt ohjaavat kulutuskäyttäytymistä myös omalla esimerkillään. Kotimaisten elintarvikkeiden sekä lähi- ja luomuruoan suosiminen on selkeä viesti kansalaisille. Kestävän kulutuksen ja tuotannon toimikunta onkin esittänyt, että luomu- tai lähiruoan osuus kasvaisi vuosittain 10–15 prosenttia julkisissa ruokapalveluissa. Toimijoidenkin mielestä ajatus on hyvä, mutta liian usein toteuttamista rajoittaa tiukka budjetti.

Julkiset ruokapalvelut voisivat ottaa paljon aktiivisemman roolin kansalaisten ruokakasvatuksessa: tarjota myönteisiä kokemuksia, tietoa ja tarinoita – tuoda esiin ruoan muitakin merkityksiä kuin ravitsemus ja terveys. Juhlatilanteissa ruokailu on itsestään selvä kohokohta, mutta myös arkiruokailua voitaisiin kehittää nauttivana sosiaalisena tapahtumana ja ruokakasvatustilanteena. Monet ruokakäyttäytymisen mallit luodaan varhaisella iällä, joten päiväkotit- ja kouluruokailu ovat tässä keskeisessä asemassa.

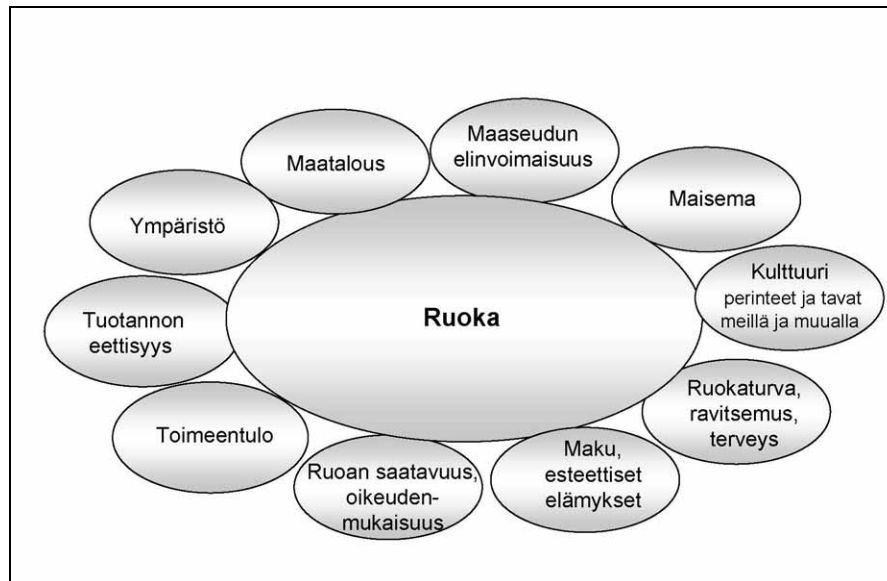
Ruoka on investointi tulevaisuuteen

Suomella on kaikki edellytykset selviytyä ruokakriisistä: korkea omavaraisuusaste, laadukas ruoka, riittävästi tuotantopinta-alaa ja mahdollisuus kehittää puuhun perustuvaa bioenergiantuotantoa peltoenergian sijaan. Jos halutaan vaikuttaa ruoan saatavuuteen eli ruokaturvaan, tuotteiden laatuun eli ruokaturvallisuuteen ja tuotannosta aiheutuvaan ympäristökuormitukseen, ruoantuotanto on säilytettävä omissa käsissä. Tämä edellyttää, että kotimaista ruokaa opitaan arvostamaan ja tiedetään, missä ja miten se on tuotettu. Julkisellakin puolella tulisi muistaa, että ruoka ei ole menoerä, vaan investointi tulevaisuuteen ja terveyteen.

Lisätietoja: helmi.risku-norja@mtt.fi
puh. (03) 4188 3112

Kestävän ruokahuollon kriteerit

- Ruoan terveellisyys ja turvallisuus
- Kulutuksen oikeudenmukaisuus
- Taloudellinen toteutettavuus
- Eettisyys
- Ekologinen kestävyys
- Ruoan omaleimaisuus



Lähi- ja luomuruoan suosiminen ruokapalveluissa on selkeä esimerkki ja viesti kansalaisille. Kestävän kulutuksen ja tuotannon toimikunta on esittänyt, että luomu- tai lähiruoan osuus kasvaisijulkisissa ruokapalveluissa vuosittain 10–15 prosenttia.

Kuvat: Yrjö Tuunanen / MTT:n arkisto (kaali, kananmunat, juusto, vadelma) ja Tapio Tuomela / MTT:n arkisto (peruna, porkkana)



Lähi- ja luomuruoan suosiminen ruokapalveluissa on selkeä esimerkki ja viesti kansalaisille. Kestävän kulutuksen ja tuotannon toimikunta on esittänyt, että luomutai lähiruoan osuus kasvaisi julkisissa ruokapalveluissa vuosittain 10–15 prosenttia.