

Kestävät elintarvikehankinnat

5.4.2011 Lieto

Anita Karppinen
EkoCentria
(Pyhäjärvi-instituutti)



Kuva: Kotimaiset kasvikset ry

EkoCentria

- Ammattikeittiöiden ja oppilaitosten kestävän kehityksen sekä ekoviestinnän edistäjä
- Toimii valtakunnallisesti
- Taustaorganisaatio on Savon koulutuskuntayhtymä Kuopiossa



Pyhäjärvi-instituuttisäätiö

SÄÄTIÖN PERUSTAJAT

Euran kunta
Köyliön kunta
Säkylän kunta
Ahlström Oy /Jujo
Thermal Oy
HK Ruokatalo Oy
Lännen Tehtaat Oy
Turun yliopisto

Mukana ovat myös

Mykora Oy
Rauman kaupunki
Eurajoen kunta

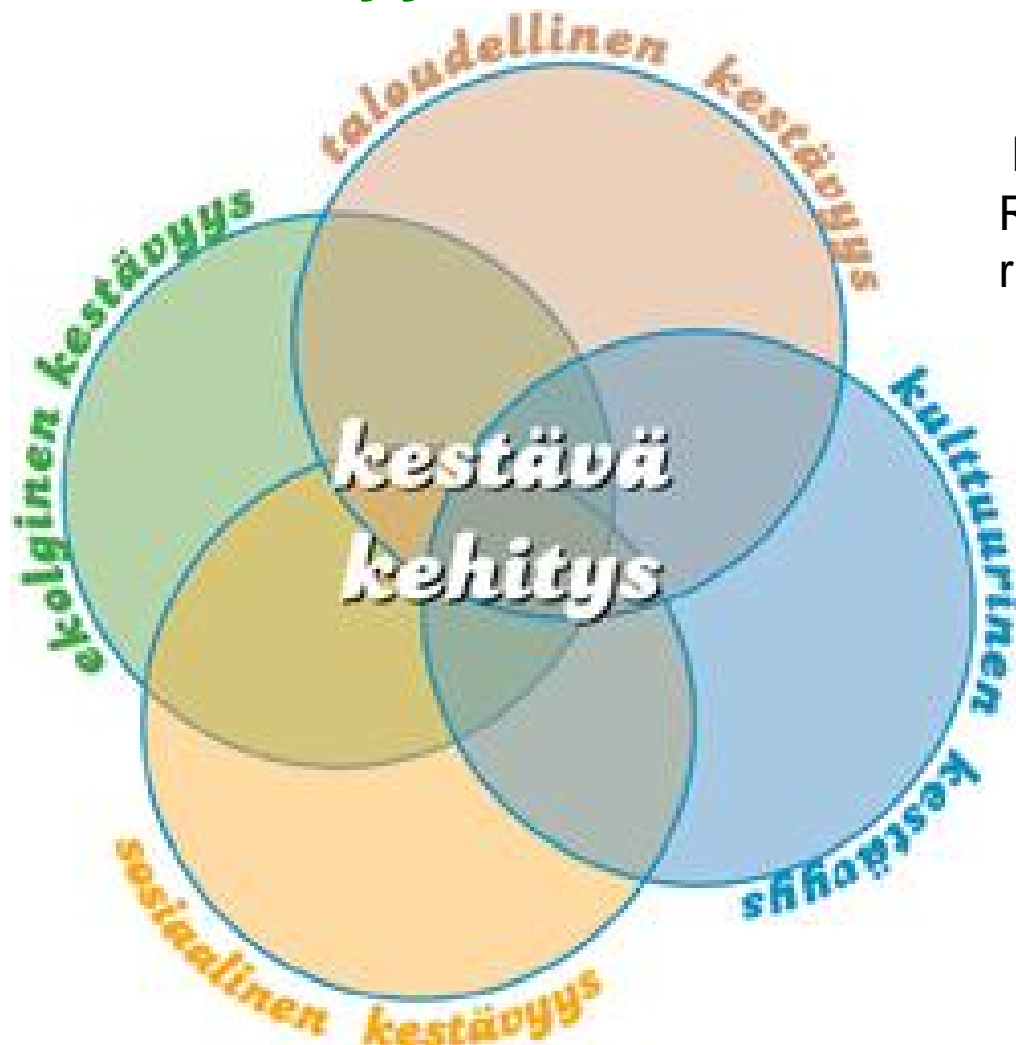
ELINTARVIKETALOUDEN TOIMIALA

- Tavoitteena alueen elintarvikealan kilpailukyvyn turvaaminen kestävästi

VESISTÖTOIMIALA

- Tavoitteena vesien tilan parantaminen, tietouden lisääminen ja sen soveltaminen vesistöjen kunnostuksessa
- Kärkiohjelmana *Pyhäjärven suojele*.
- Kunnostuskohteena myös muita järviä ja jokia

Kestävyyden ulottuvuudet



KESTÄVÄ RUOKAHUOLTO =
Riittävästi terveellistä ja turvallista
ruokaa kohtuuhintaan

Valtioneuvoston päätös v. 2009 kestävien valintojen edistämiseksi julkisissa hankinnoissa



ruokapalveluissa kasvisruokaa,
sesonginmukaista tai luomuruokaa vähintään

2 kertaa viikossa vuoteen 2015 mennessä

- Tavoitteena kannustaa julkista sektoria kestävien hankintojen edelläkävijöiksi
- Valtionhallinnolle ohjeiksi ja kunnille suosituksia

Ammattikeittiöt osana ruokaketjua

- 1/3 nautituista aterioista on ammattikeittiöiden valmistamia
- julkisten keittiöiden rooli Suomessa vahva, mm. pitkä kouluruokailuperinne
 - > julkiset keittiöt **esimerkin näyttäjiä, muokkaavat ruokailutottumuksia**
 - > julkiset keittiöt **voivat luoda kysyntää kestäville tuotteille**

Elintarvikeketju ja kestävyys

- Ravinnon koko ketju muodostaa noin kolmasosan kaikista kulutuksen ympäristövaikutuksista
(muut isot: asuminen, liikkuminen)
- Elintarvikeketjun ympäristövaikutuksista suurin osa on peräisin alkutuotannosta -> **raaka-ainevalinnoilla** tärkeä merkitys ruuan kestävyteen (mitä/ mistä peräisin)
- Sekaruoan **vesistöjä** rehevöittävästä vaikutuksista yli 90 % on peräisin raaka-ainetuotannosta.
- Sekaruuan **ilmastonmuutosta** aiheuttavasta kuormituksesta n. 70 % on peräisin raaka-ainetuotannosta
- Tuontituotteiden ympäristövaikutuksista vähän tietoa. Tuonnin osuudeksi elintarvikeketjun ympäristövaikutuksista arvioitu 30-40 %

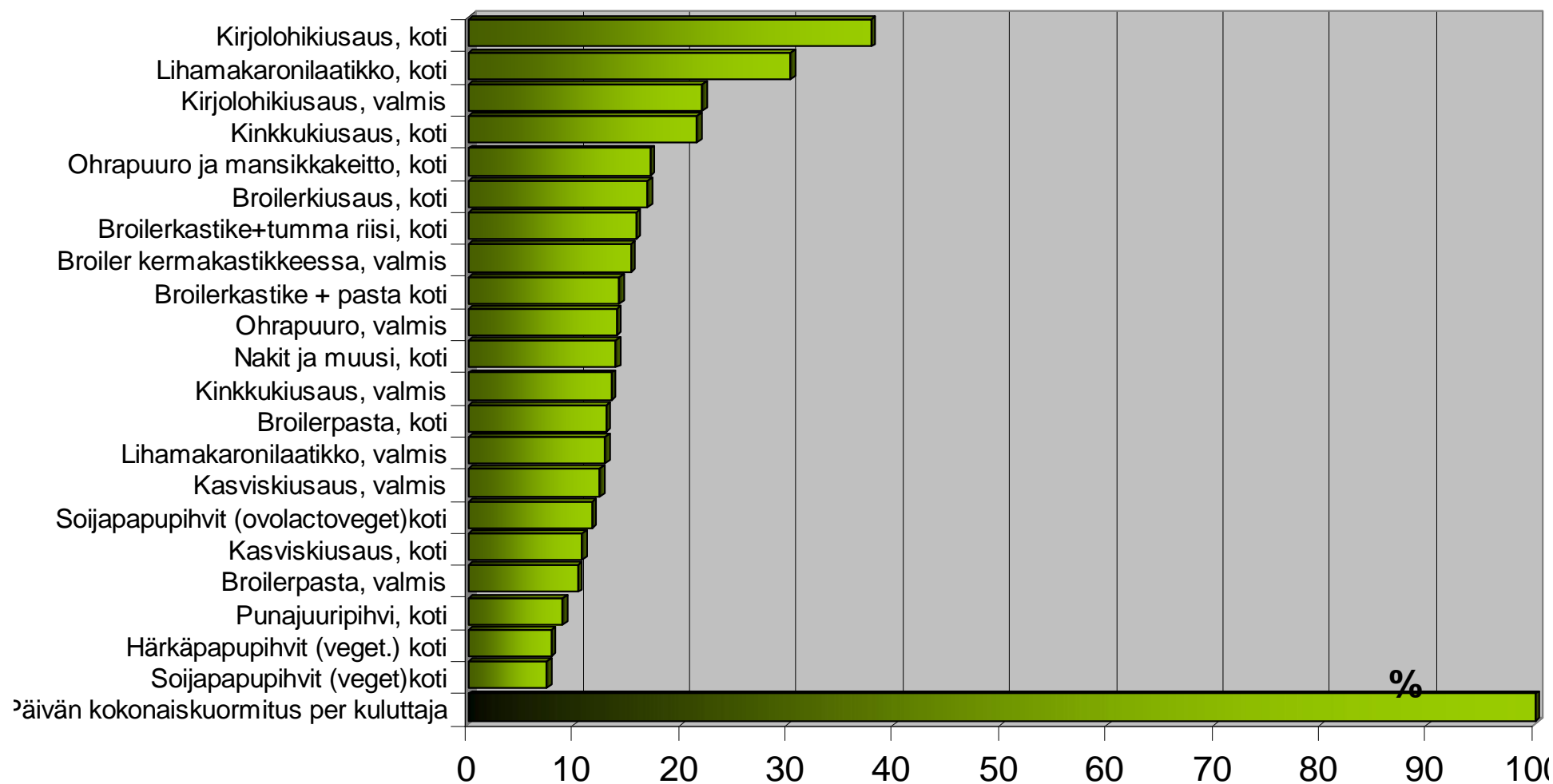
Kestävyys lounaslautasella



- Reseptillä ja eri raaka-aineiden määrillä annoksessa on merkitystä.
- Lounasannosten ympäristövaikutusten erot voivat olla jopa viisinkertaisia vaihdellen lounaan koostumuksen mukaisesti
-> Pienetkin usein toistuvat muutokset hyväksi
- Avomaanvihannekset raaka-aineista vähiten kuormittavia, naudanlihan tuotanto eniten kuormittavaa
- Ympäristövaikutusten huomioiminen tukee myös ravitsemussuosituksia!

Ruoan merkitys rehevöitymisessä

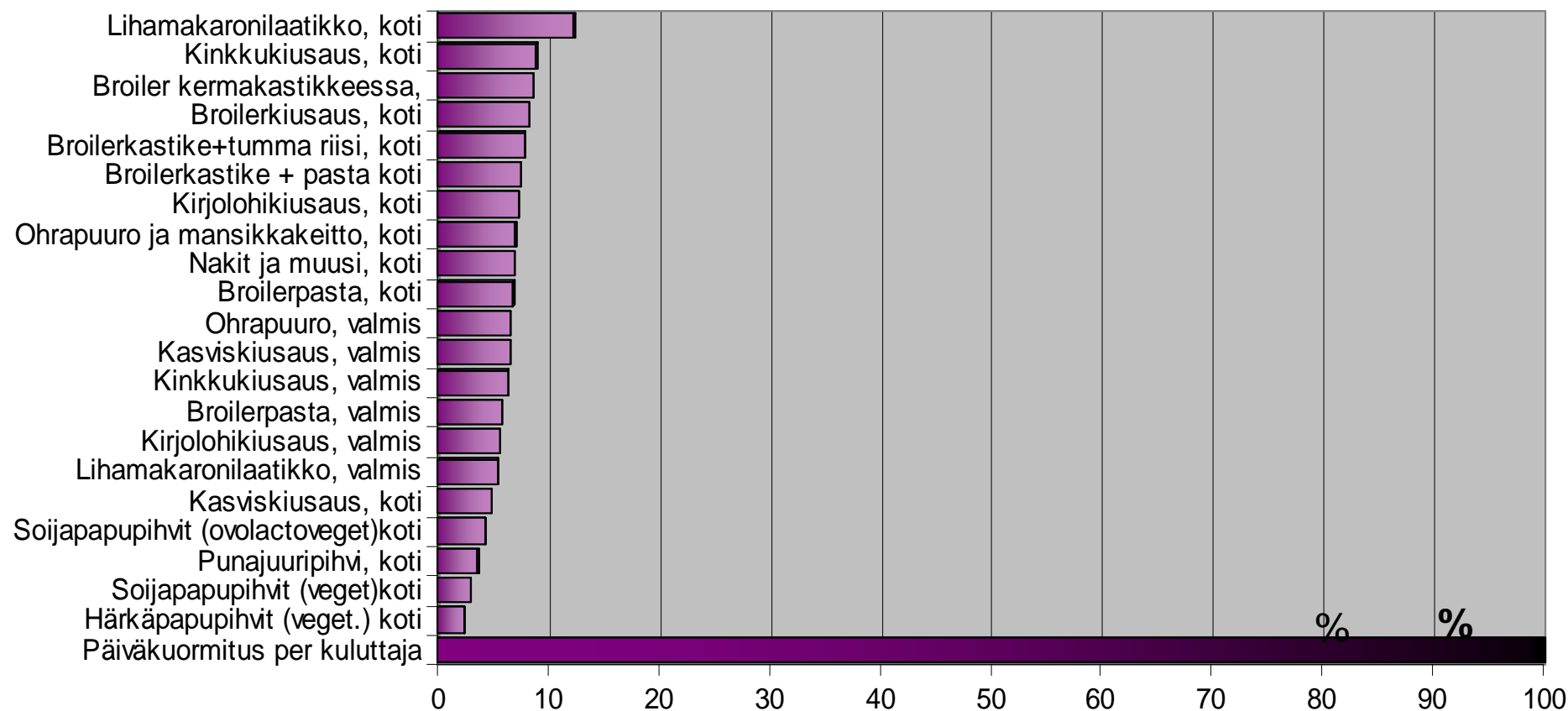
- Esimerkkilounaiden eroja



Esimerkkilounaiden koostumus: pääruoka, salaatti, maito/vesi ja leipä,
Aterian osien merkitys esitetty jäljempänä

Ruoan merkitys ilmastokuormituksessa

- Esimerkkilounaiden eroja



Esimerkkilounaiden koostumus: pääruoka, salaatti, maito/vesi ja leipä,
Aterian osien merkitys esitetty jäljempänä

Yhteenveto lounasannosten salaateista

- Rehevöittävä vaikutus

– Kaali/mustaherukka	0,21 PO ₄ -ekv
– Kasvihuonevihannekset	0,13 g PO ₄ -ekv
– Kaali/porkkana/ananas	0,16 g PO ₄ -ekv

- Ilmastovaikutus

– Kaali/mustaherukka	130 g CO ₂ ekv
– Kasvihuonevihannekset	610 g CO ₂ ekv
– Kaali/porkkana/ananas	370 g CO ₂ ekv

- **Paljon vai vähän? – pari esimerkkiä ilmaston näkökulmasta**
 - vuotuisen lihansyönnin ilmastotaakka vastaa noin 3000 kilometrin autolla ajo
 - naudanlihan vaihto sian- tai siipikarjanlihaan säästäisi ilmastoa lähes sen, mikä syntyy lennosta Canarialle (= 2000 km autolla)
 - Lähteet, mm. Williams et al. 2006, Cederberg 2002, Katajajuuri ym. 2006, suomalaiset kulutusluvut, International Civil Aviation Organization

Luonnonmukaisesti tuotetut elintarvikkeet

Luomumaatalous

- lisää luonnon monimuotoisuutta
- vähentää riskiä torjunta-aineiden jäämistä vesistöihin, muuhun ekosysteemiin ja ruokaan.
- vähentää pohja- ja pintavesien rehevöitymistä
- sitoo hiiltä maan eloperäiseen ainekseen
- Haasteena maankäytön tehokkuus:
Satokiloa kohti ympäristöhyödyt vähäisempiä kuin pinta-
alayksikköä kohti

Luonnonmukaisesti tuotetut elintarvikkeet

Lisä- ja apuaineita rajoitetusti

- Luomussa sallittuja lisäaineita on 47 kpl
tavanomaisessa on yli 300
- vain luontaiset aromiaineet tai luontaiset aromivalmisteet
sallittu (esim. luontaisen kaltainen aromi vanilliini kielletty)
- GMO ja niistä johdetut tuotteet ovat sekä säteilyttäminen
ovat kiellettyjä

Luonnonmukaisesti tuotetut elintarvikkeet

Luomu ammattikeittiössä

- Toistaiseksi suppea valikoima ison ammattikeittiön tarpeisiin tuotepuutteet ja pakkauskoot
- Keskustukkujenvalikoima vähäinen täydentäjinä luomuun erikoistuneet tukut ja paikalliset toimittajat
- Hinta usein vastaavaa tavanomaista korkeampi huomio: hinta/laatusuhteeseen
- Ammattikeittiöillä tärkeä rooli markkinan kehittämisessä

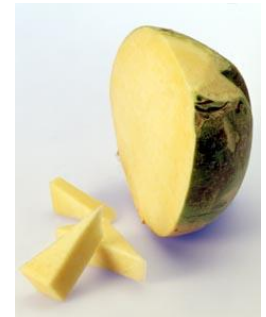
Mitä voidaan / kannattaa / tulee tehdä?

**Ympäristömyötäisiä valintoja eri lautasen osien sisällä
– ilman että ravintoarvo ja tasapaino kärsii**

- valintaa proteiini­lähteiden välillä - liha, maito/kananmuna, kasvisproteiinit, valinta lihalajien tai lihan ja kalan välillä
- valintaa kasvisten välillä – suosi avomaalla tuotettavia tuotteita
- valintaa hiilihydraattilähteiden välillä - viljat – pasta – peruna - riisi
- määrällistä valintaa - 'vahvoja', pitkän tuotantoketjutaustan omaavia ruoka-aineita tulisi syödä säästeliäästi (mm. lihan määrä annoksessa)
- Vuodenaikojen mukaan valintaa tuoreiden sesonkituotteiden suuntaan - vihannekset, juurekset marjat, hedelmät, luonnonkalat
- Valintaa helposti säilytettävien raaka-aineiden suuntaan - peruna, juurekset, kaali
- Lähiruuan käytöllä tuetaan paikallisia tuotantorakenteita ja paikallistaloutta – lähellä tuotetun tuotantotavoista enemmän tietoa

Mitä ruokalista- ja ateriasuunnittelussa voidaan tehdä

- Käytetään enemmän kasviksia:
 - avomaalla tuotettuja kasviksia ja juureksia; porkkanat, punajuuret, kaalit, lantut, nauriit, avomaankurkku, kesäkurpitsa..
 - sesonginmukaiset raaka-aineet; marjoja, hedelmiä, luonnonkalaa
- Minimoidaan jätteiden syntyminen, hyödynnetään ylijäämäruuat
- Edistetään paikallista ruokakulttuuria
- Huomioidaan hankinnoissa kuljetukset, pakkaukset
- Lisätään kotimaisten viljatuotteiden käyttöä (vrt.riisi)
- Pohditaan luomuraaka-aineiden käyttöä



Kiitos!



Kuvat: Kotimaiset kasvikset ry