

## TIEDOTE

Julkaisuvapaa heti

### Lähirookakokeilulla vaihtelua koulu- ja päiväkotiruokailuun

Turun kaupungin Ruokapalvelu Katerinki toteutti yhteistyössä Turun yliopiston Koulutus- ja kehittämiskeskus Brahean koordinoiman Lounafood-Aitoa Makua Varsinais-Suomesta –hankkeen kanssa lähirookakokeilun Hirvensalossa, Turussa. Kokeilussa olivat mukana Haarlan koulu ja päiväkotiki sekä Anniitun päiväkotiki, yhteensä 570 lasta. Kokeilu oli ensimmäinen laatuaan ja toteutettiin kuukauden ajan, 15.3-16.4.2010.

#### Tavoitteet ja tulokset:

1. Lisätä paikallisten raaka-aineiden käyttöä
  - kasvikset ja juurekset lähialueen tuottajilta, leipä paikalliselta leipomolta, kala ja liha vähintään kotimaista, lisättiin kotimaisten marjojen käyttöä
2. laskea käytön taloudelliset vaikutukset
  - kokeilun talousseurannassa lähirooka-annokset olivat keskimäärin 17 % kalliimmat kuin vastaava ”perinteinen” annos. Tähän ovat osasyynä esimerkiksi pakastekasvisten korvaaminen paikallisilla tuorekasviksilla.
3. kerätä asiakaspalautetta (keittiön henkilökunta, lapset, opetushenkilökunta)
  - lapsilta saadun palautteen mukaan hyvää kokeilussa oli uusiin ruokalajeihin tutustuminen (mm. madekeitto, haukimureke) sekä ruoan alkuperästä ja tuotannosta kertominen: tieto siitä, mitä syön ja mistä se on peräisin? Keittiön henkilökunnalta saadun palautteen mukaan kokeilu toi piristävää haastetta keittiön arkirutiineihin, joustavuutta ruokalistaan sekä perehtymistä paikalliseen elintarviketarjontaan. Opetushenkilökunnan puolesta lisää tämän tyyppisiä, lasten arvojen kehittymiseen liittyviä, tempauksia kaivattiin. Kokeilun jälkeen kuoriperunat tulivat jäädäkseen, ainakin yhteen päiväkotikiin.
4. seurata ruoan menekkiä.
  - Silmämääräisesti seurattuna ruoka maistui lapsille paremmin eli biojätettä syntyi vähemmän.

Lähirooan käytön hyödyt ovat moninaiset: alueen elinvoimaisuus ja työllisyys parantuvat, paikallinen ruokakulttuuri ja ruoan tuottajat tulevat tunnetummaksi. Myös elintarvikkeen elinkaaren aikaiset ympäristövaikutukset vähenevät. Tämän vuoksi myös kokeilun tuloksia tulee ennen kaikkea tulkita kokonaisuutena.

Vastaavanlaisia teempäiviä tullaan jatkossakin toteuttamaan Katerinkin ja LounaFoodin toimesta.

#### Lisätietoja:

Ruokapalvelukeskus Katerinki

Paula Juvonen, (02) 262 7625, 044 907 5900, [paula.juvonen@turku.fi](mailto:paula.juvonen@turku.fi)

Lounafood-Aitoa Makua Varsinais-Suomesta –hanke

Johanna Mattila, (02) 333 6475, 040 565 8121, [johanna.mattila@utu.fi](mailto:johanna.mattila@utu.fi)

