

Hirvensalon päiväkodeissa ja yhdessä koulussa tarjotaan lähiruokaa.

Turun kaupungin Ruokapalvelu Katerinki toteuttaa yhteistyössä Turun yliopiston Koulutus- ja kehittämiskeskuksen koordinoiman Lounafood-Aitoa Makua Varsinais-Suomesta –hankkeen kanssa lähiruokakokeilun Haarlan koulussa ja päiväkodissa sekä Anniitun päiväkodissa 15.3-16.4 välisenä aikana. Tänä aikana ruokalistalta löytyvät kasvikset, juurekset, leipä ja kala hankitaan lähituottajilta. Myös kotimaisten marjojen käyttöä annoksissa lisätään.

Lähiruoan käyttöä julkisissa ammattikeittiöissä rajoittavat tavallisimmin heikko tuntemus paikallisista tuottajista ja lähiruuan imago keskimääräistä kalliimpana vaihtoehtona. Nyt käynnistyvässä kokeilussa paikallisia tuottajia on etsitty yhteistyössä Katerinkin, Lounafood-hankkeen ja Katerinkin tavarantoimittajien kesken hyvällä menestyksellä. Taloudelliseen puoleen on pyritty puolestaan vaikuttamaan muokkaamalla ruoka-annosten reseptiikkaa saatavilla olevien elintarvikkeiden mukaisesti. Kokeilun myötä lähiruuan todellisista vaikutuksista ruoka-annosten hintaan saadaan mustaa valkoisella suoritettavien laskelmien kautta. Myös koulujen ja päiväkotien oppilaat sekä henkilökunta saavat mielipiteensä ja ajatuksensa kuuluviin huhtikuussa toteutettavan asiakaskyselyn muodossa.

Lisätietoja:

Ruokapalvelukeskus Katerinki

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

Lounafood-Aitoa Makua Varsinais-Suomesta –hanke

Teemu Halttunen, (02) 333 6417, 0400 260 390, teemu.halttunen@utu.fi



Euroopan maaseudun
kehittämisen maatalousrahasto:
Eurooppa investoi maaseutualueisiin