



Ruokalistasuunnittelu Mynämäellä

- Ruokalistasuunnittelussa tullaan **vähentämään ekologisesti kuormittavien raaka-aineiden käyttöä**. Esimerkiksi naudanliha korvataan sian- ja broilerinlihalla ja riisi korvataan kotimaisella perunalla ja ohralla. Emme poista ruokalistalta kokonaan tiettyjä raaka-aineita, vaan vähennämme niiden osuutta merkittävästi.
- Kasvisten ja vihannesten hankinnoissa huomioidaan **vuodenaikojen vaihtelut** (sesongin kasvikset).
- **Lisäämme kasvisten osuutta ruoissa ja kehittelemme uusia kasvisruokia**. Eri tutkimustietojen pohjalta kasvisruoat ovat pääsääntöisesti ekologisin vaihtoehto.
- Vakioruokaohjeiden kehittämisessä uutena raaka-aineena **soijarouhe**.
- **Kasvisruokailijoille oma ruokalista**, josta laskettu energia- ja ravintoainearvot.



Elintarvikehankinnat Mynämäellä

- Kuulumme Turun kaupungin Hankinta- ja logistiikkakeskuksen vetämään hankintarenkaaseen (Masku, Mynämäki, Nousiainen, Rusko, Sauvo, Taivassalo, Paimio, Turku, Raisio, Naantali)
- Jako: täydet tukkupakkaukset ja vajaat tukkupakkaukset (yksi tavarantoimittaja toimittaa kaiken)
- Hankintaryhmät: 1. Maito ja maitotaloustuotteet, 2. Lihat, lihajalosteet ja valmisruuat, 3. Kalat ja kalajalosteet, 4. Kuivatuotteet ja pakasteet (luomutuotteet), 5. HeVi-tuotteet-hedelmät, vihannekset ja juurekset ja 6. Pehmeät ruokaleivät
- Tuotteiden laatuvaatimukset pohjautuvat Sosiaali- ja terveysministeriön Joukkoruokailun seuranta- ja kehittämistyöryhmän toimenpidesuosituksiin (Sosiaali- ja terveysministeriön selvityksiä 2009-julkaisu)
- Sopimuskausi 1.2.2011-31.12.2012 + optio 2 vuotta (Mynämäki 1.3.2011 alkaen mukaan)



Mitä lähiruoka on?

- Lähiruokaa on yleisemmin vihannekset, juurekset, hedelmät, marjat, sienet, leipä, viljatuotteet, liha, kala sekä kansallisesti ajatellen myös maito, jalostetut lihatuotteet ja muut kotimaiset elintarvikkeet.

Lähiruoan hyödyt (FGG Ostajan opas):

- Työllistää ja antaa toimeentuloa ja tukee näin aluetaloutta
- On tuoretta, laadukasta ja turvallista.
- Ylläpitää kulttuurimaisemaa.
- Säästää ympäristöä ja tukee kestävästä kehitystä etenkin, jos lähiruoan logistiikka on toimiva.
- Auttaa maakuntaa menestymään.
- On vastuun ottamista tulevista sukupolvista.



Miksi lähiruokaa Mynämäellä

- pelloilta pöytään ketju on läpinäkyvä
- tuotteet tuoreita ja turvallisia
- toimitusvarmuus
- oikea jalostusaste → vaikuttaa työaikatarpeeseen
- lisä- ja säilöntäaineettomuus
- sopivat pakkauskoot
- oikea-aikaisuus → varastoinnin tarve vähenee
- hävikin pieneminen ja hyötysuhteen paraneminen → biojätteen määrän pieneminen
- tuotteet riittävästi pakattuja → ylipakkaamista vältetään, pakkausjätettä syntyy vähemmän
- pakkaukset helppokäyttöisiä ja kierrätettäviä
- lähiruoka työllistää ja antaa toimeentulon paikallisille yrittäjille