



MALLI JULKISEN JOUKKORUOKAILUN MAHDOLLISUUKSISTA EDISTÄÄ LÄHIRUOAN MENEKKIÄ

Case Sodankylä-Pudasjärvi lähiruoka

LOPPURAPORTTI 29.12.2020

SISÄLLYSLUETTELO

1. JOHDANTO

- 1.1. Hankkeen perustiedot
- 1.2. Hankkeen tarve ja tausta
 - 1.2.1. Kohderyhmät ja hyödynsaajat

2. TAVOITTEET

3. HANKKEEN TOIMENPITEET JA TOTEUTUSTAPA

- 3.1. Hankkeen toimenpiteet tavoitteiden saavuttamiseksi
 - 3.1.1. Keskuskeittiön toimintamallin kehittäminen, tuotetestaukset ja käyttöönotto
 - 3.1.2. Keskuskeittiön uuden valmistekniikan varmistaminen, tuote- ja tuotantokokeilut
 - 3.1.3. Alueellisen elinvoimaisuuden lisääminen, paikallistuotannon ja siihen liittyvän työllisyyden edistäminen
 - 3.1.4. Ohjekirjat – malli julkisen lähiruokakeittiön toiminnasta
- 3.2. Toteuttamiseen osallistuvat tahot, toteutus- ja sopimusjärjestelyt

4. HANKKEEN TULOKSET JA VAIKUTUKSET

- 4.1. Riskianalyysi

5. JOHTOPÄÄTÖKSET

- 5.1. Hankkeen toteutumisen arviointi

LIITTEET

1. JOHDANTO

Lähiruoan käyttäminen ja sen lisäämisen tärkein tekijä on päätös lähellä tuotetun raaka-aineen lisäämisestä. Se tehdään päättäjätasolla, josta toimet siirtyvät käytäntöön. Käytännön toimet näkyvät hankinnoissa ja keittiöratkaisuissa.

Hankkeen taustalla vaikuttaa Hallitusohjelmassa linjattu Kärkihanke 4: Suomalainen ruoantuotanto kannattavaksi, kauppatase ja sininen biotalous nousuun, jonka tavoitteena on parantaa maatalouden kannattavuutta ja vahvistaa maatalojen maksuvalmiutta (Lähde Valtioneuvosto. Lähteisiin <https://valtioneuvosto.fi/hallitusohjelman-toteutus/biotalous>)

Lähiruokaan siirtyminen tehdään vaihtamalla nykyisten reseptien komponentteja lähikomponenteiksi jo olemassa olevaan reseptiikkaan. Komponentit voidaan valmistaa joko itse tai ne voivat olla teollisuuden ja pk-yritysten valmistamia.

Julkiset keittiöt voivat toimia alueellisen elintarviketuotannon edistäjinä. Julkisten hankintojen tarjouspyynnöissä määritellään tarkasti hankinnan vaatimukset sekä tilaajavastuulain 5§1 mom. mukaiset selvitykset. Näin ollen yrityksen, joka on saanut yhteistyösopimuksen julkisen keittiön kanssa, on mahdollista saada helpommin tuotteitaan myös yksityisille markkinoille.

Keskuskeittiöiden hankintajärjestelmät ovat pitkälti rakennettu tukkutoimintaan tukeutuen. Paikallisten tuotteiden saatavuutta voidaan parantaa ruokatuotannon toimintoja kehittämällä siten, että pienempiäkin eriä kyetään vastaanottamaan ja sisällyttämään keittiön erilaisiin prosesseihin tehokkaasti. Lähiruoan menekin lisäämisellä on myönteinen vaikutus paikallisten tuottajien motivaatioon kehittää omaa tuotantoa sekä jalostusta. Julkiset keskuskeittiöt voivat olla aktiivisesti mukana paikallisten toimijoiden tuotekehityksessä ja alueellisen ruokatuotannon lisäämisessä.

Sodankylän keskuskeittiö on rakennettu lähiruokaperiaatteelle. Toiminta on käynnistetty kunnan omana työnään. Hankkeen tavoitteena on kehittää keskuskeittiön toimintamallia edelleen, mallintaa toimintaa Pudasjärvellä ja selvittää prosesseihin liittyviä paikallisten tuotteiden käyttöä mahdollistavia tai estäviä toimintoja. Hankkeen aikana kartoitetaan yhteistyön muotoja lähikuntien kanssa ja selvitetään alueen tuottajien valmiudet osallistua hankintamenettelyihin. Hankkeessa testataan tuotteita ja tuotantomenetelmiä, joiden avulla lähiruoan hankintaa ja menekkiä voidaan lisätä.

Hankkeessa on tuotettu kaksi ohjekirjaa (ohjekirja päättäjille ja ohjekirja keittiöön), jotka keskittyvät toimiin lähiruoan lisäämiseksi julkisissa ruokapalveluissa. Ohjekirja päättäjille -kirja on tarkoitettu ensisijaisesti päättäjien tueksi edistämään lähiruoan käyttöä kunnan ruokapalveluissa. Ohjekirja keittiöön -kirja on puolestaan tarkoitettu ruokapalvelun tueksi keittiötoiminnan suunnitteluun lähiruokaperiaatteelle. Ohjekirjat ovat kopioitavissa mihin tahansa kuntaan.

1.1. Hankkeen perustiedot

Hankkeen nimi:	Malli julkisen joukkoruokailun mahdollisuuksista edistää lähiruoan menekkiä
Hankennumero:	16858
Hankkeen päätoteuttaja:	Sodankylän kunta, Jäämerentie 1, 99600 SODANKYLÄ
Hankkeen osatoteuttaja:	Pudasjärven kaupunki
Hankkeen toteutusaika:	1.1.2016 – 31.12.2020
Hankkeen toteutusalue:	Sodankylä – Pudasjärvi, Lapin lääni
Hankkeen ohjausryhmä:	Eija Harju, Lapin ELY – keskus Sari Väänänen EkoCentria, sidosryhmäedustus Rauno Kuha, LUKE Tanja Häyrynen, Lapin liitto Elina Seppänen, tuottajien edustaja Sodankylä Mari Kälkäjä, tuottajien edustaja, Pudasjärvi Marja – Sisko Lantto, Pudasjärven kaupunki Terttu Määttä, Pudasjärven kaupunki Lea Aikio Sodankylän kunta Jukka Lokka, Sodankylän kunta
Asiantuntijaryhmä:	Merja Ahola Sodankylä, projektipäällikkö Airi Keränen Sodankylä, ravitsemistyöntekijä Heidi Timonen, Pudasjärvi, ruokapalvelupäällikkö Krista Stauffer, Projektipäällikkö AEL

1.2. Hankkeen tarve ja tausta

Julkiset ateriapalvelut ovat pääsääntöisesti kehittyneet siten, että hinta on keskeisin tekijä, joka ohjaa myös julkisten keittiöiden raaka-aineiden hankintaa. Toiminta on kehittynyt siihen suuntaan, että pk-yritysten ja pienempien tuottajien on nykyään melko haastavaa osallistua menestyksellisesti tarjoajina julkisten ateriapalvelujen raaka-aine- ja palvelujen kilpailutuksiin. Uudistettu hankintalaki on tuonut toki parannusta tähän jossain määrin. Suurimpia haasteita tällä hetkellä on vuoropuhelun ja tiedon puute eri toimijoiden välillä (tuottajat, julkiset hankintayksiköt) sekä osaamisen puute ja tahtotila tarjouspyyntöjen laatimisessa ja niihin vastaamisessa. Sote- ja maakuntauudistuksen edetessä kuilu pk-yrittäjien ja julkisten toimijoiden välillä on vaarassa kasvaa edelleen.

Sote- ja maakuntauudistuksen toteutuessa on uhkana, ettei maakunta voi ostaa tukipalveluita kuntaomisteiselta toimijalta ilman kilpailutusta. Kärjistäen, lopputuloksena voisi pahimmillaan olla erilliset ruokapalvelut kuntapalveluihin ja sote-palveluihin. Liikelaitos ei myöskään voi hankintalain mukaan myydä palveluita markkinoille (esimerkiksi maakunnalle) kuin viisi prosenttia liikevaihdestaan ja enintään 500 000 euron arvosta.

Lähiruoan hankinnan ongelmia yleisellä tasolla on:

1. Lähiruokaa ei ole nostettu strategiseksi painopisteeksi päätöksen teossa.
2. Hankinnoissa ei ole huomioitu aluetaloudellisia vaikutuksia.
3. Hankintojen kehittäminen on vähäistä.
4. Lapissa etenkin esteenä logistiikka, jatkojalostus, terminaalit, yrittäjien vähäisyys, epävarmuus ja investointipelko.

1.2.1. Kohderyhmät ja hyödynsaajat

Keskuskeittiötoimintojen mallintamisen kohderyhminä olivat julkisen sektorin ruokapalvelut (kuntien keskuskeittiöt) ja niihin liittyvät toiminnot, alueelliset tuottajat ja jalostajat, alueella toimivat elintarvikeyritykset ja logistiset yritykset. Kaikkia osapuolia tarvittiin keittiötoimintojen kehittämisessä lähiruokaideologian mukaisesti.

Hankkeen toimenpiteet hyödyttivät kaikkia kohderyhmän osapuolia. Hankkeesta ei kohdistunut suoraa taloudellista hyötyä yrityksille, vaan yritykset saavat mahdollisesti myöhemmin hyötyä lähiruoan tuotannon ja menekin kasvun seurauksena. Hankkeen myötävaikutuksella on syntynyt mahdollisesti uusia tuottajaverkostoja ja tuottajien yritysryhmähankkeita.

Alueellista ruuantuotantoa suosivan keittiötoiminnan kehittäminen on osa kokonaisvaltaista ruokatuotannon kehittämistä. Hankkeen hyödynsaajiksi voidaan lukea myös:

- Loppukäyttäjät: "Tiedän mitä syön." Turvallista puhdasta ruokaa julkiseen joukkoruokailuun. Lähiruoan kasvava kysyntä juontuu sekä kuluttajien vaatimuksista että julkisen sektorin tarpeesta kehittää aluetaloutta.
- Kunnalliset päätöksentekijät: Kuntien päätöksenteolla on suuri merkitys julkisten keittiöiden toiminnan ja alueellisen ruokatalouden kehittämisessä.
- Alueelliset yrittäjä- ja maaseutujärjestöt: Alueellisen ruokatuotannon ja logistiikan kehittäminen edellyttää yhteistyötä tuottajajärjestöjen ja organisaatioiden kanssa.

Sodankylän keskuskeittiön toiminnoista on keskusteltu avoimesti rakennusprojektin suunnittelusta alkaen. Keittiöön on käynyt tutustumassa kuntien edustajia ja toimintaa on käyty esittelemässä muualla järjestetyissä tilaisuuksissa. Keskuskeittiön toimintojen kehittämisestä käydään avointa keskustelua, kun käsitellään lyhyiden tuotanto- ja jakeluketjujen kehittämistä sekä paikallisen ruuantuotannon edistämistä.

2. HANKKEEN TAVOITTEET

Hankkeen tavoitteet

Hankkeen päätavoitteena on lähiruoan käyttömahdollisuuksia lisäävän sekä paikallisten elintarvikkeiden jalostusketjuja ja verkostoja edistävän toimintamallin luominen. Lisäksi hankkeella on ala- ja yleistavoitteita, jotka tukevat lähiruoan valmistuksen, menekin ja saatavuuden kehittämistä.

1. Hankkeen päätavoitteena on laatia keskuskeittiön toimintamalli, jossa keskuskeittiö toimii alueellisten elintarvikeketjujen edistäjänä. Tavoitteena on käydä läpi keskeiset seikat (hankinta-, tuotanto-, jakelu- ja ohjausprosessien kehittäminen sekä alueellinen yhteistyö), jotka vaikuttavat keskuskeittiöiden kykyyn olla aktiivinen ja kustannustehokas paikallisruuan tuotannon edistäjä.
2. Reseptiikan kehittäminen sekä tuote- ja tuotantokokeilut. Tuotetestaus esimerkkituotteiden osalta käytännössä sekä uusien tuotteiden ja menetelmien käyttöönotto.

Reseptiikan kehittäminen: Ruoan valmistuksessa käytettävien komponenttien, tuotantomenetelmien ja valmistukseen liittyvien työvaiheiden kehittäminen.

Tuotekokeilut, komponenttien valmistus ja käyttö: Esimerkiksi lihan paloittelu, perusmaustaminen ja pakkaaminen kypsennyspusseihin jo tuottajalla. Testataan esikäsiteltyjen tuotteiden säilyvyys. Tuotantotekniikka mahdollistaa monissa tuotteissa pitkälle menevää esikäsitelyä. Tällaisten komponenttien osuuden lisääminen keittiöiden hankintoihin tukee alueen tuottajien mahdollisuutta osallistua hankintamenettelyihin.

3. Yleistavoitteena on alueellisen elinvoimaisuuden lisääminen, paikallistuotannon ja siihen liittyvän työllisyyden edistäminen.
4. Ohjekirjan laatiminen. Hankkeen tavoitteena on tuottaa kirjallinen malli julkisen lähiruokakeittiön toiminnasta. Malli on hyödynnettävissä muiden kuntien valmistuskeittiöissä.

Hankkeen tulosten seuranta

Sodankylän kunnan hallinnoimissa hankkeissa käytetään projektinhallintaohjelmistoa, jonka avulla suunnitellaan hankkeen tapahtumia ja seurataan toteutumista. Käytännöksi on muodostunut säännöllinen projektikatsaus, jossa tarkastellaan ajankohtaisia tehtäviä ja pystytään huomioimaan mahdolliset ongelmatkohtat nopeasti.

Hankkeen tuloksia tarkastellaan ohjausryhmän kokouksissa. Tuloksista ja hankkeen toteutumisesta raportoidaan säännöllisesti ohjausryhmälle ja rahoittajalle. Hankkeen arviointia toteutetaan keräämällä palautetta osallistujilta. Lisäksi hankkeen arviointia suorittaa ohjausryhmä osana toimintaansa.

3. HANKKEEN TOIMENPITEET JA TOTEUTUSTAPA

3.1. Hankkeen toimenpiteet tavoitteiden saavuttamiseksi

Mallinnuksen keskeisenä toimipisteenä oli Sodankylän keskuskeittiö, jonka olemassa olevat tilat mahdollistavat pitkälle menevää kokeilua. Hanketta toteutettiin Pudasjärven kaupungin kanssa, joka lähti hankkeeseen mukaan kehittämään omaa toimintaansa Sodankylän keskuskeittiön mallia mukaillen. Kuntien välisen tiedon jakamisen lisäksi Pudasjärven toimijat vierailivat Sodankylässä ja tutustuvat käytännössä keskuskeittiön tiloihin, toimintaan ja valmistusmenetelmiin sekä jakelukeittiön toimintaan kuljetuksineen.

Hankkeen aikana selvitettiin lähikuntien kiinnostusta keittiöiden yhteistyöhön ja käytiin keskusteluja toimintatavoista, jotka edistävät lähiruuan käyttöä. Hankkeessa kartoitettiin myös tuotteiden saatavuutta alueelta sekä selvitettiin nykyisten tuottajien valmiudet ja uusien potentiaalisten tuottajien kiinnostus osallistua keittiön tarjouskilpailuihin. **Toimenpiteiden keskiössä oli lähiruuan käyttöä edistävien tunnistettujen toimintojen sulauttaminen osaksi keskuskeittiön toimintamallia.**

3.1.1. Keskuskeittiön toimintamallin kehittäminen, tuotetestaukset ja käyttöönotto

Ammattikeittiöt vaativat pohjatyötä ennen varsinaisen keittiön suunnittelun ja rakentamisen aloittamista. Perusteellisen pohjatyön avulla vähennetään monia mahdollisia ongelmia.

Ensimmäisenä päätetään siitä, että mitä keittiössä tehdään. Ennen suunnittelua tehdään päätös toimintatavasta ja käydään läpi siihen liittyvät prosessiketjut tavaran vastaanotosta jakeluun. Selvitetään vastaukset kysymyksiin: kenelle, minne, kuinka paljon ja millaisella aikarytmillä ruokaa toimitetaan. Tämän jälkeen voidaan aloittaa itse keittiösuunnittelut.

On tiedettävä myös, että millaista henkilöstöä tarvitaan. Olemassa olevan henkilökunnan osaamisen ja motivaation kartoituksen (kehityskeskustelut) avulla selvitetään ajantasainen osaaminen ja koulutuksen tarve. Päivittäisessä jaksottamisessa tärkeää on huomioida seuraavat asiat: valmistustapa, kenelle, minne, kuinka paljon ja millaisella aikarytmillä. Hankkeen aikana toteutetuissa ohjekirjoissa on kuvattu tarkemmin tuotantojärjestelmä, varasto- ja tilausjärjestelmä.

Lähiruuan käyttöä lisäävien toimintojen tunnistaminen keskuskeittiön prosesseissa (hankinta-, tuotanto-, jakelu- ja ohjausprosessien kehittäminen).

- Hankkeessa käytiin läpi koko tuotantoprosessi vaihe vaiheelta ja selvitettiin millaisia paikallisten tuotteiden käyttöä mahdollistavia tai estäviä toimintoja prosesseissa on. Kyseessä on sekä kirjallinen selvitys, että erilaisten käytössä olevien valmistusmenetelmien vertailua. Kyseessä on myös konkreettinen ja todellisten prosessien läpikäynti.
- Sodankylän keskuskeittiön tuotetestauksen asiantuntijat vierailivat Pudasjärvellä. Siten laajennettiin Pudasjärven keskuskeittiön henkilökunnan osaamista käytännön tuotetestauksen ja uusien valmistusprosessien testauksen kautta keskuskeittiön laitteistojen puitteissa.
- Pudasjärven alueen yrittäjille ja tuottajille järjestettiin koulutustilaisuuksia Köökin tuotantotiloissa, jossa valmistettiin tuottajien omista raaka-aineista komponentteja ja aterioita. Aterioita voidaan hyödyntää mm. safariruokailussa ja komponentteja julkisessa ruokailussa tai ravintoloissa.

Alueellisten sekä ylimaakunnallisten yhteistyöverkostojen kehittäminen osana elintarviketuotanto-ketjuja. Kartoitetaan kuntien välisen yhteistyön organisointimallit keskuskeittiön osalta.

- Käytännössä kokeiltiin eriasteista yhteistyötä kuntien mm. Pudasjärven, Pelkosenniemen keittiöiden välillä. Keskuskeittiö voi esimerkiksi valmistaa naapurikunnille esivalmistettuja raaka-aineita lähituotteista. Laajimmillaan yhteistyö voi olla alueellisten toimintojen integrointia. Laaja yhteistyö olisi kokonaistaloudellisesti kaikille edullisin. Alueella toimivien keittiöiden ja yritysten yhteistyö- ja verkostoitumisella voidaan korvata teollisuuden valmistamia komponentteja eri raaka-aineista siten, että erikoistutaan eri tuotannossa vaihtoehtoisiiin komponentteihin.
- Sodankylän kunta on aloittanut valmistelut yhteistyön neuvottelemiseksi naapurikuntien kanssa.
- Hankkeessa todettiin, että kuntien välinen yhteistyö voi koskea myös kuljetuksia. Olemassa olevia varastoja voidaan hyödyntää ja kuljetuksia yhdistää varastosta toiseen. Tällöin esimerkiksi isommat varastot voivat toimia terminaaleina, joista pienemmät toimijat voivat noutaa tuotteita.
- Kuljetusten yhdistäminen mahdollisti sen, että ohi kulkeva tavarantoimittaja voi kuljettaa myös muita tavaroita ja jättää niitä reittinsä varrelle. Tällöin ei tarvita erikseen tilattuja tukkuautoja, vaan voidaan hyödyntää jo olemassa olevia kuljetuksia. Keskuskeittiöiden välinen liikenne luo logistiikkavirtaa myös pienemmille tuottajille ja ravintoloille.
- Toimenpiteet osoittivat, että keskuskeittiön varasto vähentää pienten yksiköiden varastokuluja sekä tilaajien ja toimittajien rahtikuluja.

3.1.2. Keskuskeittiön uuden valmistekniikan varmistaminen, tuote- ja tuotantokokeilut

Raaka-aineiden ja tuotantokomponenttien (puolijalosteiden) kehittäminen yhteistyössä paikallisten toimijoiden kanssa keittiön käyttötarpeisiin sopivaksi.

Hankkeessa on kehitetty malli, jonka avulla lähiruokaa voidaan tuottaa yhtä kustannustehokkaasti kuin puolivalmiista aineksista tehtyä ruokaa. Varsinaisesti mallissa ei ole kehitetty uutta reseptiikka vaan korvataan teollisuuden valmistamat komponentit itse lähiraaka-aineista. Raaka-aine komponentti on jalostettu raaka-aine / aineet (pihvi raaka / kypsä kypsennetty, - liha, -kala, ja, juures)

Komponenttien valmistus vaatii tarkat ohjeet, jotka pitävät sisällään niin valmistusmenetelmät, reseptiikan kuin tarkat työn kuvat. Komponentit valmistetaan räätälöiden kunkin keittiön tarpeisiin.

Ruoanvalmistuksessa käytetään pääasiassa kylmävalmistusta, mutta myös cook & chill -menetelmää. Lähialueen tuotteista valmistetaan komponentteja ja ne kuljetetaan suojakaasun pakattuina eri puolille kuntaa. Jakelukeittiöiden vastuulle jää ruoan kypsentäminen tai lämmittäminen. Bakteerikasvusto pidetään kurissa vakuumiin pakkaamalla, jäähdyttämällä nopeasti tai hyödyntämällä suojakaasuja.

Villiahven on korvannut tonnikalan. Kala perataan, mutta ruoto jää. Kun ahven kypsyy yön yli, niin ruoto on pehmeä ja on hyvä kalsiumin lähde. Ahvenia syödään kuin sardiineja. Kehitystyötä tehdään isoa tuotantoa silmällä pitäen. Uudet tuotteet ja reseptiikkaan käytettävät komponentit tulee testata laboratoriossa ennen varsinaista käyttöönottoa. Vastaava kokeilu tehtiin Unarin muikusta, josta saatiin komponentti kalalaatikoon.

Hankintojen ja kilpailuttamisen kehittäminen mahdollistamaan paremmin alueellisten toimijoiden osallistumisen kilpailutuksiin.

- Käytännössä tämä on vuorovaikutteista keskustelua yrittäjien kanssa. Elintarvikkeet otetaan käsittelyyn pääryhmittäin. Esimerkkinä lihatuotteet: ostajan puolelta avataan, että millaista lihaa, millaisessa muodossa ja millaisia määriä ollaan ostamassa. **Markkinakartoituksella** selvitettiin, että millaisia elintarvikkeita tarvitaan ja miten ne voidaan jalostaa käytettäväksi jo olemassa olevaan reseptiikkaan. Koe-eristä valmistettiin komponentteja ja varmistettiin laboratoriotestein elintarviketurvallisuus.
- Alueen yrittäjille ja tuottajille järjestettiin **markkinavuoropuhelutilaisuuksia**, joissa keskusteltiin tulevasta tarjouspyynnöstä. Tässä keskustelussa oli vahvasti mukana myös Alueellinen elintarvikelogistiikka-hankkeen projektipäällikkö. Lähiruokahankinnat eivät onnistu, ellei heti hankintojen alkuvaiheessa (markkinakartoituksessa ja –vuoropuhelussa) oteta huomioon logistiikan osuutta.
- Yrittäjien kanssa käytiin vuoropuhelua: Missä muodossa, millaisissa pakkauksissa sekä millaisella kuljetusrytmillä tuotteita tarvitaan. Samoin käytiin keskustelua kuntien kanssa: millaisia tuotteita, millaisia pullonkauloja toimituksessa on tällä hetkellä ja millaisia tuotteisiin liittyviä tarpeita on olemassa.
- **Markkinavuoropuhelutilaisuuksissa** huomattiin, että tuotteita saatettiin kuljettaa peräjälkeen eri kuljetuksilla samoihin paikkoihin. Markkinavuoropuhelutilaisuuden lopputuloksena kuljetuksia yhdistettiin. Verkostoitumisen kautta tehtiin siis tällaisia pilottikokeiluja myös kuljetusten yhdistämisestä. Lisäksi elintarvikeyrittäjät hakivat elintarvikekuljetuslupia autoihinsa, jotta voivat kuljettaa toistensa tuotteita.
- Yhdistetty logistiikka ja kuljetukset tuovat pienille toimijoille paremmat mahdollisuudet osallistua kilpailutuksiin ja tarjota tuotteitaan, sillä kuljetuskustannusten jako eri toimijoiden kesken alentaa logistiikkaan kohdistuvia kustannuksia.
- Lisäksi julkisten keittiöiden rooli elintarvikeketjussa tuo turvaa myös pienemmille tilaajille, sillä julkisen toimijan on selvitettävä toimittajien taustat (esim. omavalvontasuunnitelmat).
- Markkinavuoropuhelu yritysten kanssa todettiin erittäin tarpeelliseksi myös siksi, että tilaajien tarpeet vaihtelevat tilannekohtaisesti: erilaiset tilaisuudet ja muut vaikuttavat tilaajien tarpeisiin. Keskustelun kautta näitä erilaisia tarpeita ja esimerkiksi kuljetuksia voidaan sovittaa yhteen muiden tilaajien ja tuottajien kesken. Aikataulujen yhteensovittaminen vähentää kuljetuksia ja samalla laskee logistiikkaan kohdistuvia kustannuksia.
- Elintarvikekuljetuksista syntyi idea yhteistyön kehittämisestä eri keittiöiden ja varastojen välillä. Esimerkiksi tuottaja voisi viedä raaka-aineita käytössä olevaan varastoon, josta se liikkuu muiden kuljetusten mukana eteenpäin toiseen varastoon tai toiselle yrittäjälle, joka puolestaan jatkojalostaa raaka-aineista tuotteita. Tällöin kaikkien ketjussa olevien toimijoiden ei tarvitse tehdä kaikkia vaiheita itse, vaan tuotantoa voidaan jakaa eri toimijoiden kesken.
- Lopullisessa kilpailutuksessa kilpailutus rakennetaan niin, että paikalliset tuottajat pystyvät tarjoamaan sopivia kokonaisuuksia.

Yleisenä havaintona todettiin, että hankintaosaaminen on puutteellista. Yleistä hankintaosaamisen koulutusta tehtiin osittain yhteistyössä ”Kestävät hankinnat kuntien elinvoimaisuuden lisääjänä” - hankkeen kanssa, joka koskee kaikkia kuntien hankintoja tarvikkeista palveluihin.

3.1.3. Alueellisen elinvoimaisuuden lisääminen, paikallistuotannon ja siihen liittyvän työllisyyden edistäminen

Hankkeen toimet tähtäävät lähiruoan käytön lisäämiseen julkisessa joukkoruokailussa. Kuntien keittiöiden ateriavalmistuksen määrällä on merkitystä alueellisen ruuantuotannon kasvuun. Hankkeen toimenpiteillä, yhteistyön rakentamisella alueen kuntien kesken ja tuottajien hankintaosaamisen lisäämisellä pyritään vaikuttamaan lappilaisen ruuantuotannon monipuolisuuden ja jalostusasteen kasvuun. Lähiruoan käytön lisäämisellä julkisessa joukkoruokailussa on aluetaloudellista merkitystä.

Lapin alueella vuosittain kulutetaan noin 450 miljoonan euron edestä. Jos Lapissa kulutettaisiin kaikki alueella tuotettu ja jalostettu, 100 prosentin omavaraisuusasteella tulos olisi noin 210 miljoonaa euroa. Lapin elin-tarvikeohjelman (2017) pohjalta pyritään 30 prosentin omavaraisuuteen maidon, naudan lihan, avomaan kasvisten, kalan, poron, lampaan ja luonnontuotteiden vuoteen 2025 mennessä. Tavoitteessa pyritään alueellisen raaka-ainetuotannon ja jalostuksen edistämiseen niiltä osin kuin ilmasto-olosuhteet sen sallivat. Käytännössä tämä tarkoittaisi 1300 suoraa työpaikkaa ja 132 miljoonan euron lisätuloa.

Työtä, osaamista ja verotuloja

- Tavoitteena on lisäksi kasvattaa alueellista verohyötyä ja säilyttää työpaikkoja Lapin kunnissa. Ruoanhankintaan käytetyt rahat jäävät alueelle, kun on mahdollista hankkia tarvittavia raaka-aineita alueelta
- Hankkeessa on kartoitettu kuntien väliset yhteistyömallit keskuskeittiön osalta (Ohjekirja päättäjät s. 52–54)

3.1.4. Ohjekirjat – Malli julkisen lähiruokakeittiön toiminnasta

Hankkeessa laadittiin kirjallinen malli, ohjekirja kunnan keskuskeittiön toiminnasta, joka on kopioitavissa mihin tahansa kuntaan. Ohjekirjoja on kaksi eri versiota – sekä päättäjille että keskuskeittiölle tarkoitetut kirjat.

Ohjekirjat voi ladata täältä:

<https://businesslappi.fi/blog/hanke-artikkeli/case-sodankyla-pudasjarvi-lahiruoka/>

3.2. Toteuttamiseen osallistuvat tahot, toteutus- ja sopimusjärjestelyt

Hanketta toteuttavat Sodankylän kunta ja Pudasjärven kaupunki. Hankkeen hakija ja hallinnoija on Sodankylän kunta (Lapin ELY-keskuksen alue), Pudasjärvi on hankkeen osatoteuttaja (Pohjois-Pohjanmaan ELY-keskuksen alue). Sodankylä ja Pudasjärvi laativat osatoteuttajasopimuksen, jossa määritellään keskinäinen yhteistyö ja rahoitusvastuut, molemmilla osapuolilla on suunnitelma ja kustannusarvio hankkeen toteuttamisesta.

- Sodankylän kunta (hankkeen hallinnointi ja toteutus, Sodankylän rahoitusosuus)
- Pudasjärven kaupunki (hankkeen seuranta ja osallistuminen, Pudasjärven rahoitusosuus)
- Verkostoyhteistyö alueen kuntien ja maakunnallisten toimijoiden kanssa
- Yhteistyötä tehtiin käynnissä olevien hankkeiden ja toteutuksen aikana käynnistyvien muiden hankkeiden kanssa.
- Kohti kestäviä hankintoja Lapin AMK
- Lähiruoan edistämistä tukeva toimintamalli julkisiin ruokapalveluihin, vähähiilisyys, aluetalous ja pk-yrittäjyys huomioiden 1.9.2019 – 30.9.2021.
- Alueellinen elintarvikelogistiikka hanke (Sodankylä – Kittilä) 1.1.2017 – 31.12.2020.
- Kalamassaa eri kalalajeista 11.5.2016 – 30.9.2018.
- Villiruoka hanke Kuusamo – Taivalkoski 1.2.2015 – 31.3.2018
- Kestävät hankinnat (Kittilä – Sodankylä) 1.1.2016 – 31.12.2018.
- Liikkuva teurastamo toimintaedellytykset 1.8.2017 – 31.12.2018.

- Lapin Liitto
- Elintarviketalo alueellisen ruokatuotannon edistämiseksi Lapissa 1.4.2017 – 31.3.2018.
- Valtakunnallinen lähiruokaverkosto: Yhdessä tehden parempiin tuloksiin -valtakunnallinen lähiruuan koordinaatiohanke, Savon koulutuskuntayhtymän valtakunnallinen asiantuntijayksikkö EkoCentria

3.4. Sanallinen arvio budjetista

Hyväksytyssä kustannusarviossa ja rahoitussuunnitelmassa hankkeen kokonaisrahoitukseksi oli merkitty 211 761, 30 euroa. Hankkeen toteutuneet kokonaiskustannukset ajalla 1.1.2016-31.12.2020 olivat 211 119,42 euroa. Myönnetty rahoitus käytettiin siis lähes kokonaan, ja vain 641,88 euroa varatusta budjetista jäi käyttämättä.

Kustannusten jakautuminen eri käyttökohteisiin oli toteutumassa hyvin lähellä kustannusarviota. Toteutuneissa kustannuksissa palkkauskuluihin, ostopalveluihin ja matkakuluihin varatut summat olivat hieman kustannusarviota suuremmat, kun taas muihin kustannuksiin varattu summa oli toteutumassa pienempi.

Kustannusarvio, rahoitussuunnitelma ja toteutuneet kustannukset löytyvät raportin liitteistä.

4. HANKKEEN TULOKSET JA VAIKUTUKSET

Hankkeen toimenpiteillä saatiin luotua uskottavaa malli, miten yhteistyön rakentamisella saadaan vaikutettua lappilaisen ruoantuotannon ja jalostusasteen kasvuun. Malli mahdollistaa jatkossa erilaisten elintarvikesektoreiden kasvun ja tämä luo uusia työpaikkoja alalle. Hankinnoissa markkinakartoituksen ja – vuoropuhelun merkityksestä lisätä lähiruuan menekkiä. Vuorovaikutus alueen yrittäjien kanssa on ratkaisevan tärkeää tiedostaa alueen tarjonnasta ja kysynnästä ja tietää miten suunnitellaan tarjouskilpailu, jotta alueen yritysillä on mahdollisuus osallistua.

Lähiruuan käytön lisäämisellä on sekä taloudellisia, sosiaalisia että ekologisia vaikutuksia. Pienyritystoiminnan toiminnan edellytykset paranevat koko elintarvikearvoketjun ja arvoketjua palvelevien toimintojen osalta. Paikallinen ruoka on usein hiilineutraalimpaa tuontituotteisiin verrattuna. Elintarvikkeiden kokonaiskuljetus-määrän merkittävä pienentäminen, tuotannon ja kulutuksen paikallinen ja ajallinen etäisyys vähentää huomattavasti muun muassa pakkausmateriaalien ja lisäaineiden käyttöä.

Uusilla valmistustavoilla saadaan aikaiseksi kustannussäästöjä (energia, kuljetuskustannukset), joita voidaan kompensoida esimerkiksi paikallisten yrittäjien raaka-aineisiin.

Hankkeessa ei ole tarvinnut tehdä erillistä tiedotusta, koska Sodankylän kunnan linjaukset lähiruuan käytön lisäämiseksi on tuonut paljon julkisuutta ja sen takia on tullut paljon tutustumispyyntöjä sekä käyntejä Sodankylän ruokapalveluun. Lisäksi Ruokapalvelun saamat palkinnot on lisänneet myös kansainvälistä kiinnostusta tekemäämme työhön. Hankkeessa tehtyjä oivalluksia lähiruuan käytön lisäämiseksi on myös poikunut useita luento pyyntöjä eri tilaisuuksiin ympäri suomea. (mm. Ruovesi, Virrat, Helsinki)

Hankkeesta julkaistiin useita lehtijuttuja ja artikkeleita alan lehtiin, sekä sanomalehtiin (mm. ammattikeittiöosaaja, elintarvikelehti, maaseuduntulevaisuus)

- Best Nordic Bioeconomy Cases / Pohjoismaiden parhaat biotalousteot
- Pohjoismainen ministerineuvosto julkisti 25 hanketta käsittävän Best Nordic Bioeconomy Cases – katalogin. (Julkaisun nimi: Nordic Bioeconomy: 25 cases for sustainable change).

Sodankylän kunnan ruokapalveluiden tekemä lähiruokatyö valittiin julkaisuun. Lähellä tuotetun ruoan arvoketjujen kehittäminen, lähiruoan käytön lisääminen ja ruokahävikin minimointi huomioitiin valinnassa. Julkaisu englanninkielisenä: <http://urn.kb.se/resolve?urn=urn:nbn:se:norden.org:diva-4706>

- "Social enterprises in sparsely populated areas" -hanke pyysi saada vierailta Sodankylässä 24.5.2017 perusteena, että Sodankylä keskuskeittiö olisi hyvä esimerkki yhteisöllisistä vaikuttavuuksista alueella.
- Maa- ja metsätalousministeri Jari Leppä halusi tutustua Sodankylän keskuskeittiön toimintaan keväällä 2020.
- Presidentti Sauli Niinistö vieraili Sodankylässä myös keväällä 2020 ja hänelle on myös luovutettu ohjekirja päättäjille "Malli julkisen joukkoruokailun mahdollisuuksista edistää lähiruoan menekkiä "
- Vierailu pyyntö eduskuntaan keväällä 2018. Yhteistyössä Pirkanmaa, Keksi Suomi ja Lappi aiheena: "Sote uudistuksen vaikutus kuntien ruokapalveluihin ja aluetalouteen "

Palkinnot:

- Vuoden lähiruokateko-palkinto Sodankylälle: <https://yle.fi/uutiset/3-8793712>
- Vuoden keittiöteko palkinto: <https://viisitahtea.com/uutiset/vuoden-keittioteko-palkinto-sodankylaan/>
- Vuoden ruokapalvelupäällikkö: <https://yle.fi/uutiset/3-9427232>

4.1. Riskianalyysi

Riski: Toimijoiden sitoutuneisuus ja yhteistyön rakentuminen.

Varautuminen: Osoitimme, että toimintaan osallistumalla saavutetaan taloudellista hyötyä. Verkosto- ja työryhmätoiminta lisää sitoutuneisuutta.

Riski: Lähiruuan saatavuus, paikallisen pientuotannon kannattavuus voimakkaasti säännöstellyssä elintarviketuotannossa.

Varautuminen: Paransimme tuottajien valmiuksia hankintamenettelyissä ja edistimme tuottajaverkostojen rakentumista.

Riski: Lähiruuan saatavuus, toimijakentän pirstaleisuus ja pitkät etäisyydet.

Varautuminen: Osallistuimme lähiruoan logistiikan kehittämiseen, sisältäen lähiruoan saatavuutta parantavien yhteisvalmistustilojen ja varastoinnin kehittämisen.

5. JOHTOPÄÄTÖKSET

Kuntien ruokatuotannon päämäärä tulisi perustua aluetaloutta tukevaan voittoon tavoittelemattomaan omakustanteiseen toimintaan. Lähiruokan käytön lisääminen tukisi tätä päämäärää, sillä se edistäisi alueellista työllisyyttä ja elinvoimaisuutta.

Sodankylän kunta ja Pudasjärven kaupunki jatkavat hankkeen päätyttyä joukkoruokailun ja keskuskeittiön toimintojen kehittämistä, joka tähtää lähiruokaperiaatteen mukaiseen toimintojen kehittämiseen. Tämä näkyy sekä sisäisissä toiminnoissa että yhteistyönä alueen kuntien ja kehittämisorganisaatioiden kanssa.

Lähiruokaperiaatteen mukaisen julkisen joukkoruokailun ja keskuskeittiön toimintojen kehittäminen on jatkuva prosessi, johon kuuluu:

- keittiöiden sisäisten toimintatapojen kehittäminen
- lähiruokan saatavuutta parantavan tuottajayhteistyön kehittäminen
- julkisen sektorin yhteistyön edistäminen
- osallistuminen lyhyiden tuotanto- ja jakeluketjujen kehittämiseen
- hankintamenettelyjen osaaminen ja kaikkeen tähän liittyvän lainsäädännön osaaminen.

Tämän hankkeen tarkoituksena oli selvittää millä tavalla julkinen ruokapalvelu voi edistää lähiruokan menekkiä Lapin ja Pohjois-Pohjanmaan maakunnissa. Hankkeessa on selvitetty yhden kunnan keskuskeittiön toimintamalli, joka todettiin toimivaksi ja se sai runsaasti valtakunnallistakin kiinnostusta ja huomiota. Yksi kunta on kuitenkin liian pieni hankkija lähiruokan käytön laajaan hyödyntämiseen, sillä alueelta ei välttämättä saa kaikkia raaka-aineita, koska yritykset eivät yhden kunnan tarpeiden vuoksi investoi laitteisiin. Yksittäisen kunnan tekemät hankinnat eivät tuota niin merkittäviä aluetaloudellisia hyötyjä, kuin mitä kuntien välisellä yhteistyöllä saavutettaisiin.

Yhden kunnan tekemillä toimilla lähiruokan hyödyntämiseksi on lähinnä symbolinen merkitys aluetaloudessa, sillä elintarvikkeisiin käytetty raha maakunnan alueella on merkityksetön. Jotta lisättäisiin alueellista elinvoimaisuutta, työllisyyttä ja hyvinvointia, tarvitaan useamman kunnan yhteistyöverkosto, jonka käyttämä rahasumma näkyisi maakunnan aluetaloudessa ja toisi merkittävämpiä vaikutuksia. Julkisen toimijan laajempi lähiruokan kysyntä tarjoaisi pk-yrityksille mahdollisuuden investoida, lisätä kapasiteettia ja verkostoitua (raaka-aineiden tuotanto, jalostus, logistiikka ja varastointi) muiden yritysten kanssa. Tämän vuoksi tarvitaan useiden keittiöiden toimintaverkosto, joka tarvitsee yhteisen hankinta- ja tuotantojärjestelmän, logistisen järjestelmän sekä hallinnon ja organisaation.

5.1. Hankkeen toteutumisen arviointi

Hankkeen toteutuminen on ollut alkuperäistä suunnitelmaa hitaampaa ja hankkeelle on haettu jatkoaikaa kahdesti. Syyt hankkeen viivästykseen: Hankkeessa on käyty läpi kaikki prosessit vaihe vaiheelta ja tunnistettu millaisia paikallisten tuotteiden ja raaka-aineiden käyttöä mahdollistavia tai estäviä toimintoja prosessissa on. Lisäksi lähiruokan käyttöä edistävien tunnistettujen toimintojen sulauttaminen osaksi keskuskeittiön toimintamallia on vienyt aikaa.

Hankkeen edistyminen Sodankylän osalta on onnistunut hyvin – kaikki hankkeessa kehitetyt toimenpiteet on testattu ja otettu käyttöön. **Kuten hankkeessa oli suunnitelmassa, menetelmät kehitettiin ja testattiin ensin Sodankylän keittiössä ja valmis malli vietiin Pudasjärven keittiöön siltä osin, kun se oli toteutettavissa.** Sodankylässä onnistumista on edistänyt myös se, että osittain aikaisella projektipäälliköllä on esimiesasema ruokapalvelussa. Prosesseja kehitettäessä on aina selvitetty ajantasainen osaaminen ja koulutuksen tarve. Hankkeen ja keskuskeittiön saama julkisuus on

myös lisännyt henkilöstön motivaatiota halua kehittyä, joten ruokapalveluhenkilöstöstä onkin muodostunut innostunut itseohjautuva työtiimi.

Onnistumisia Pudasjärvellä

- Lampaanlihaa ostetaan paikallisilta toimittajilta
- Kausituotteita ostetaan paikallisilta (mm. marjoja)
- Lähiruoan käytön mahdollistavia valmistusmenetelmiä otettu käyttöön
- Kehityksen taholta käytiin tutustumassa keittiöön ja laadittiin lehteen paikallistuotteiden ostoilmoitus
- Kehityksen taholta: Järjestetty Monetra-vierailu
- Kehityksen taholta pidettiin elintarvikeinfo sekä webinaarina ostaja – tuottaja matchmaking
- Pidetty myös alkutuottaja -webinaari
- Verkostotyötä, tapahtumia, lähiruokatiimi, markkinoita, lähiruokatori, tuottajien kanssa vuoropuhelua, vierailuja, retkiä, ym.
- Pudasjärven kaupunki on varannut talousarvioonsa lähiruokatuotteille lisämäärärahaa, jota käytetään lähituotteiden hankintaan.
- Pudasjärven Kehitys Oy palkkasi lähiruoka-asiantuntijan marraskuusta 2019 lähtien. Hänen tehtävänsä sopivat tässä hankkeessa suunniteltuihin asioihin.
- Syksyllä 3.9.2020 järjestettiin Lähiruokatilaisuus, jossa oli tarkoitus kartoittaa mitä toimenpiteitä tulee ensisijaisesti toteuttaa, että saadaan lähiruoan osuutta lisättyä Pudasjärvellä. Tilaisuudessa läsnä kaupungin johtaja, puheenjohtajisto, kehitys Oy, ruokapalvelu, tekninen johtaja, kiinteistön omistaja (YIT) ja hankkeen projektipäällikkö.

Pudasjärven haasteet

Pudasjärven osalta ei ole onnistuttu yhtä hyvin kuin Sodankylässä. Syynä on ollut se, että Pudasjärven keittiötä ei ole suunnitteluvaiheessa ajateltu lähiruoka-keittiöksi. Lisähaasteen toi myös se, että keittiö valmistui juuri hankkeen alettua ja henkilöstöllä oli haasteena uuden keittiön käyttöönotto. Pudasjärvellä tunnistettiin ongelma, jossa keittiön toiminnassa ei ole suunniteltu varastotiloja eikä pakkaustiloja. Oman haasteen toi myös jakelukeittiöverkoston puute, joten ruokaa kuljetetaan lämpimänä useita kertoja päivässä esim. terveyskeskukseen, mikä taas rajoitti laitekapasiteettia ja henkilöstöresursseja. Pudasjärvellä onkin panostettu siihen, että haetaan paikallisia yrittäjiä ja toimijoita, jotka toimittavat keittiölle, valmiita komponentteja. Projektipäälliköllä ei myöskään ollut esimiesasemaa ruokapalveluun, joten tehtävää hoidettiin kouluttamalla.

Lisäksi Pudasjärven kaupungilla on ollut isoja organisaatio- ja henkilömuutoksia hankkeen suunnittelun jälkeen sekä sen aikana. Hankesuunnittelun vaiheessa hankkeen suunnittelijat ovat toimineet Kehittämistoiminnassa. Kehittämistoiminta kuitenkin lakkautettiin vuoden 2019 alusta. Kehittämistoiminnan henkilökunnasta osalta loppui työ ja osa siirtyi hallintotoimeen. Kaupungin tytäryhtiö Pudasjärven Kehitys Oy perustettiin, jonka yhtenä vastuualueena on lähiruoka.

Jatkotoimenpiteet Pudasjärvellä

- Tiedotettava tuottajille enemmän Monetrasta
- Tuottajia tavoitettava muutoinkin kuin sähköisten kanavien kautta (Pudasjärven kehitys Oy on tavoitellut monin eri tavoin)
- Elintarvikkeiden ostamisesta on vain jatkuvasti muistutettava
- Lisätään markkinavuoropuhelua tuottajien suuntaan
- Kyläkerroksilla muistutettava tuottajille ja yrittäjille keskuskeittiön valmiuksista ostaa elintarvikkeita.
- Lähiruokatilaisuuden (3.9.) tuloksena syntyneitä kehittämisehdotuksia lähiruoan suhteen:
- Pudasjärven keskuskeittiöön suunnitellaan uusia marja-/pakastekontin tilaratkaisua, jotta voidaan ostaa satokaudella marjoja paikallisilta yrittäjiltä.

- Sopimustuottamisesta on edistetty Pudasjärven Kehityksen osalta. Ongelmaksi on muodostunut se, että tuottajan ei kannata investoida laitteisiin ja tiloihin, jos ostajaa ei ole tiedossa.
- Pudasjärven keskuskeittiöllä tullaan kokeilemaan kuoriperunoiden ostamista
 - Pudasjärven kaupunki kuuluu hankintarenkaaseen, jota hallinnoi Monetra (tarjoaa kunnille: Talous- ja henkilöstöhallinnon palvelut sekä kattava valikoima muita tukipalveluita. Toimipisteet sijaitsevat Pirkanmaalla, Pohjois-Pohjanmaalla, Keski-Suomessa, Pohjois-Savossa sekä Lapissa.)
- Ongelmana on markkinavuoropuhelut sopimuksista, jotka on syytä neuvotella yrittäjien kanssa kilpailutuksen kautta.
- Monetran lisäksi keskuskeittiö voi vastaanottaa suoraan tuottajilta tuotteita. Jo nyt on tuottajia, joiden kanssa ruokapalvelupääallikkö tekee yhteistyötä. Yhteistyö on osittain sujuvaa. Pudasjärvellä on kuusi lähiruokatuottajaa, jotka toimittavat elintarvikkeita.
- Mikäli keskuskeittiö aloittaa elintarvikehankinnat omana työnään, on tällöin lisättävä tuotantotiloja ja työvoimaa.
- Kaupunki on kokeillut pitää verkkosivuilla kuuden viikon ruokalistaa. Sen päivittämiseen ei kuitenkaan riitä työaika eikä se tuo lisäarvoa tuottajien suuntaan.
- Keittiö pyrkii vastaanottamaan kaikkea, mitä tuottajat tarjoavat, kunhan ne ovat elintarvikelainsäädännön puitteissa tuotettu ja pakattu. Hinta määräytyy neuvottelemalla.

Jatkotoimenpiteet Lapissa

Hankkeessa tuotetut ohjekirjat ”Julkisen joukkoruokailun mahdollisuuksista edistää lähiruuan menekkiä” auttavat uusia toimijoita suunnittelussa, keittiön rakennusvaiheesta ateriavalmistukseen, mukaan lukien lähituotteiden hankinta.

Hankkeessa tuotettua ja siitä saatua tietoa hyödynnetään ”Lähiruuan edistämistä tukeva toimintamalli julkisiin ruokapalveluihin vähähiilisyys, aluetalous ja pk – yrittäjyys huomioiden” -jatkohankkeessa, jonka tavoitteena on maakunnallinen kuntien yhteisyritys (in house). Hankkeen avulla julkisten keittiöiden kysyntää suunnataan voimakkaasti alueelliseen tuotantoon ja edesautetaan pk-yrityksiä saamaan tuotteitaan markkinoille.

Lähiruuan edistämistä tukeva toimintamalli julkisiin ruokapalveluihin vähähiilisyys, aluetalous ja pk – yrittäjyys huomioiden -hankkeen tavoitteet (Hankkeen tiedot: <https://businesslappi.fi/blog/hanke-artikkeli/lahiruuan-edistamista-tukeva-toimintamalli-julkisiin-ruokapalveluihin-vahahiilisyys-alueetalous-ja-pk-yrittajyys-huomioiden/>)

- Selvitetään mahdollisuus yhdistää kuntien ja maakunnan osaaminen ja tahtotila lähiruuan käytön edistämiseksi.
- Tehdään toimintamalli kuntien välisestä pilottihankkeesta, jolla luodaan sekä testataan sote- ja maakuntaudistuksen kanssa yhteensopivia toimintamalleja hyvin erilaisissa kunnissa.
- Selvitetään toimintamallia kuntien ja maakunnan yhteisen yrityksen tai yhteisön perustamisesta, joka kehittää alueellisen elintarviketuotannon kehittämistä.
- Luodaan valtakunnallisesti monistettava malli tuottajien ja keittiöiden väliselle vuoropuhelulle ja lyhyille ketjuille.
- Luodaan malli täsmätuotteiden tuotteistamiseen alueellisen elintarviketuotannon ja julkisen elintarvikehankinnan tarpeisiin.
- Laaditaan pilotteina Lapissa lähiruuan käyttöä edistävä hankintamalli.

- Luodaan pilottina Lapin maakunnassa kuntien ruokalistoihin perustuva tarvemäärittely, jonka perusteella voidaan kehittää elintarvikkeiden varastointi- ja logistiikkamalli huomioiden logistiikan optimointi julkisten keittiöiden välillä. Tällä pyritään vahvistamaan pienten elintarviketuottajien mahdollisuuksia tuotantojen suunnitteluun alueella. Esimerkiksi, jos Ivalossa on kalapäivä, niin Sodankylässä liha, jne.
- Vahvistetaan julkisen elintarvikehankinnan ja elintarviketuottajien ja -jalostajien hankintaosaamista.

LIITTEET

Hankkeen hyväksytty kustannusarvio

Palkkauskulut ja palkkiot	139 650,40
Ostopalvelut	35 663,26
Vuokrat	
Matkakulut	11 680,00
Muut kustannukset	3 820,58
Flat rate 15 %	20 947,56
Hyväksyttävät kustannukset yhteensä	211 761,30

Hankkeen hyväksytty rahoitussuunnitelma

Julkinen rahoitus 80 %	
- ELY-keskus	201 173,24
- Kuntien rahoitus	10 588,06
Yksityinen rahoitus 20 %	00 000,00
- yksityinen rahallinen osuus	
Kokonaisrahoitus	211 761 30

Hankkeen toteutuneet kustannukset 1.1.2016 - 31.12.2020

Palkkauskulut ja palkkiot	140 012 ,98
Ostopalvelut	35 863,82
Matkakulut	13 706,17
Muut kustannukset	588,89
Flat rate 15 %	20 947,56
Hyväksyttävät kustannukset yhteensä	211 119,42