

Luomua ja lähiruokaa ammattikeittiöihin - alkupuheenvuoro

Mukava nähdä runsaasti yleisöä paikalla. Tervetuloa kaikki tilaisuuteemme, jonka tavoite on lisätä lähiruokaa ja luomun käyttöä ammattikeittiöissä.

Minä olen Ville Korpelainen Luomumpi Varsinais-Suomi -hankkeesta ja toinen päivän järjestäjistä on Johanna Mattila Kuluttajat ruokatalouden keskiössä -hankkeesta.

Nyt ollaankin täällä oikein mielenkiintoisen asian äärellä. Voisin sanoa, että yhden elämän perusasioista – eli ruuan. Jokainen meistä syö päivittäin ja Ruoka vaikuttaa meihin syöjiin monella tapaa:

- esimerkiksi minulle syöminen on päivittäinen mielihyvää, iloa ja tyytyväisyyttä tuottava nautinto –

- ja lisäksi tämä fyysinen keho koostuu konkreettisesti niistä aineista, mitä ruoasta saan – eli sanonta: ”olet sitä mitä syöt” pitää täysin paikkansa.

Ruoka vaikuttaa myös syöjäänsä laajemmin koko yhteiskunnassa. Ruoka työllistää välillisesti tuotantopanosten tuotannossa ja kaupassa, **alkutuottajia** raaka-aineen tuottajina, elintarvikesektoria ruoan jalostuksessa, ammattikeittäjiä ruoan valmistuksessa ja kaupan alaa. Maaseudun kulttuuriympäristö on muodostunut ruoan tuotannon ”oheistuotteena” sellaiseksi kuin se on. Ruokaan liittyvä kulttuuri on ihan oma maailmansa. Ruokakulttuuristakin kuulemme lisää illemmalla.

Johanna kertoo kohta meille ruokaketjun taloudellisesta vaikuttavuudesta täällä Varsinais-Suomen alueella. Lähiruokaa syömällä voimme varmasti jokainen tukea paikallista taloutta, elinkeinoelämää ja maaseudun elinvoimaa.

Luomuruoka taas sisältää tutkitusti vähiten vierasaineita, kuten torjunta-ainejäämiä. Luomutuotannossa hehtaarikohtaiset ravinnepäästöt on matalammat kuin tav.om. ja luomuviljely - etenkin luomukotieläintuotanto – tukee luonnon monimuotoisuutta tuotantomuodoista voimakkaimmin.

Luomumenetelmillä voidaan myös lisätä maaperän hiilensidontaa. Tämän hyvän lisäksi luomutuottaja saa tuotteistaan kohtuullisemman eli paremman hinnan kuin t.o. ja luomutuotanto on keskimäärin kannattavampaa kuin tavanomainen tuotanto. Toki tilat on aina erilaisia.

Ruoka puhuttaa paljon myös ruoantuotannon ympäristövaikutusten vuoksi. Esimerkiksi meillä suomalaisilla keskimäärin noin 20 % elämisen ilmastopäästöistä tulee ruoasta (SMTS 2020). Suomalaisen keskimääräisestä Itämeri -jalanjäljestä taas 60% on seurausta ruoantuotannosta (Syke 2018). Tähän sivuhuomiona: Helpoin

yksittäinen toimi Itämeri-jalanjäljen pienentämiseen kuluttajalle on lisätä Itämerestä kalastetun villikalan syöntiä.

Perinteisesti ruokajärjestelmän kestävyyttä on ohjattu maatalouden sääntelyllä ja ympäristötuilla. Näillä on saatu tuloksia aikaan ja toivottavasti CAP-tukiuudistuksen myötä saadaan jatkossa vielä parempia .

Viime aikoina näkökulmaa ruokajärjestelmän ohjaamisessa on laajennettu **kysynnän ja kulutuksen** puolelle ja se nostaa uudet politiikkakeinot ja **toimijat** keskiöön.

Tulevaisuudessa vastuullisen ruokaketjun rakentamisessa ruokapalveluiden, ravintoloiden, elintarvikeyritysten ja kaupan toimien merkitys korostuu. Eli te tämän tilaisuuden osallistujat olette merkittävässä roolissa kestävässä ruokavaliomuutoksessa. Tässä välissä kysynkin, mitä kohderyhmää edustatte tai mihin olette sidoksissa. Nostakaa käsi:

Ammattikeittiöt?

Alkutuottajat?

Elintarvikeyritykset?

Päätäjät?

Kestävä ruokavaliomuutos saa tutkitusti tukea kaikilta ruokajärjestelmän toimijoilta. Julkisilla ruokapalveluilla etenkin on vahva halu edistää kestävää ruokavaliomuutosta. Kuitenkin tilanne on usein se, että resursseja leikataan. Julkisilla puolella tarvitaan selkeitä linjanvetoja ja resursointia kunnilta ja kaupungeilta lähi- ja luomuruoan lisäämiseksi ruokapalveluissa.

Kuntataloudessa ei yleisesti ottaen mene kovin hyvin, mutta Varsinais-Suomen kunnista kuitenkin yli 1/3 (10/28) teki positiivisen tuloksen. Etenkin sellaisessa tilanteessa olisi mielestäni syytä harkita, voiko poliittisin päätöksin ja resursseja lisäämällä ohjata ruokapalveluja lähi- ja luomuruoan käytön lisäämiseen?

Tämän päivän ensimmäisissä esityksissä kuullaan toimista, joiden avulla julkisella sektorilla on saatu lähiruoan osuutta kasvatettua. Yksityisen sektorin ravintoloilla taas on suora vaikutusmahdollisuus tarjoamaansa ruokaan. Tästä kuullaan kiinnostavia esimerkkejä tänään kahvi- ja verkostoitumistauon jälkeen.

Tervetuloa vielä uudelleen kaikille, uskon että saamme antoisan päivän. Jokainen voi lisätä päivän antia osallistumalla keskusteluun. Kiitos esiintyjille ja yleisölle, että tulitte paikalle ja Johannalle ammattitaidolla hoidetuista järjestelyistä. Ja sitten päästänkin Johannan ääneen.