

Lähikeittiöhanke

HANKETIIIVISTELMÄ

Julkisen sektorin ammattikeittiöiden ostotoiminnassa ja sitä ohjaavassa lainsäädännössä sekä käytännön ruoanvalmistusprosesseissa on tapahtunut merkittäviä muutoksia viime vuosina. Julkisen sektorin ammattikeittiöiden henkilöstöllä on alan ammattilaisina ja kuluttajina merkittävä rooli laatu- ja ympäristöasioiden sekä terveellisten ruokailutottumusten ja ruokakulttuurin edistäjinä.

Ympäristöministeriön ja työvoima- ja elinkeinoministeriön alaisen Kestävät hankinnat -työryhmän vuonna 2008 laatima toimintaohjelmaluonnos eli ns. KeHa -ohjelma sisältää konkreettisia toimen-pide-ehdotuksia julkisille ruokapalveluille kestävyuden edistämiseksi. Luonnoksessa kehoitetaan julkisen sektorin ruokapalveluja toteuttamaan mm. kestäviä tarjoomuksia. Suositusten käytäntöön saattaminen hankintalain puitteissa vaatii kuitenkin konkreettista neuvontatyötä, jota Lähikeittiöhanke on toteuttanut vuodesta 2006 lähtien.

Vuonna 2009 Lähikeittiöhankeen tavoitteena on kehittää KeHa -rengastoimintamalli julkisen sektorin ruokapalveluiden kestävien elintarvikehankintojen edistämiseksi. Kehittämisen tarkoituksensa on saada syntymään keskusteluyhteys julkisen sektorin ruokapalveluiden sekä tuottajien ja pk-sektorin jatkojalostajien sekä alueellisten ruokaketjun kehittäjien välille. Hankkeen tavoitteena on lisäksi aktivoida paikallisia kehittämishankkeita pilotoimaan ns. KeHa -tukihenkilötoiminnan aloittamiseen sekä ryhtyä kehittämään julkisen sektorin ruokapalveluiden lähi- ja luomutuotteiden käytön seuraamiseen soveltuvaa mittaria. Hankkeella voidaan tuottaa myös KeHa -renkaihin osallistuville toimijoille hankintalakiin liittyvää neuvontaa hankintalakiasiantuntijan avulla. Lisäksi Lähikeittiöhankeen toimintaedellytyksiä sekä henkilöstön ja kohderyhmän osaamista kehitetään osallistumalla kansainväliseen toimintaan.

Hankkeessa kootaan ja aktivoidaan 10 KeHa -rengasta, opastetaan julkisen sektorin ammattikeittiöhenkilöstölle tuoreiden ja lyhyen toimitusketjun elintarvikehankintaprosessia sekä julkisen sektorin hankintalakiä. KeHa -renkaille järjestetään 8 Kestävät elintarvikehankinnat -workshoptilaisuutta. Tavoitteena on, että jokaiseen tilaisuuteen osallistuu 25 KeHa -renkaaseen kuuluvaa henkilöä ja sidosryhmäedustajaa.

KeHa -rengasalueiden ruokapalvelupäälliköihin otetaan yhteyttä puhelimitse tai sähköpostitse ja innostetaan heitä tarkastelemaan uuden KeHa -suosituksen sekä hankintalain myötä avautuvia mahdollisuuksia tuoreiden ja lyhyen toimitusketjun sekä luomuelintarvikkeiden hankinnoissa. Merkittävä osa työstä toteutetaan tekemällä konkreettista neuvontatyötä alueellisesti KeHa -renkaihin osallistuvien henkilöiden kesken. Päivitetyt Elinvoiman eväät -opassarjan kilpailuttamisen neuvonta-aineistoa hyödynnetään aktivointityössä. Pyritään löytämään hankintalakiasiantuntija, joka antaa konkreettista neuvontaa sitä tarvitseville ruokapalvelupäälliköille.

Aktivoidaan yhden KeHa -renkaan alueelle ns. KeHa -tukihenkilötoiminnan pilotointi paikallisena kehittämishankkeena.

Tiedotetaan Kestävät elintarvikehankinnat -suosituksista sekä KeHa -renkaiden tuomasta mahdollisuudesta ruokapalvelujen ja tuottajien yhteistyöhön julkaisemalla artikkeleita lehdissä, pitämällä luentoja seminaareissa ja osallistumalla hankkeen kohderyhmälle suunnattuihin tapahtumiin.

Hankkeen toteutusaika 1.1.2009–31.3.2010. Hankkeen toteuttaja on Savon ammatti- ja aikuisopiston alaisuudessa toimiva EkoCentria