

Savon Koulutuskuntayhtymä

PL 87

Presidentinkatu 3 E 1

70101 KUOPIO

Viite: Päätös valtionavustuksesta päivätty 12.2.2009 (Dnro 2706/509/2008)

Loppuraportti

Lähikeittiöhanke

Hankkeen kesto 1.1.2009 - 31.3.2010

1 Lähikeittiöhankkeen tavoite.....	3
2 Hankeosapuolet ja yhteistyö	3
3 Hankkeen vaiheet.....	4
3.1 KeHa -renkaat	4
3.2 Muut toimenpiteet	4
3.3 Messut, seminaarit ja muu viestintä	5
3.4 Tiedotteet ja artikkelit	6
3.5 Nettisivut.....	6
3.6 Kansainväliset yhteydet	7
3.7 Osallistumiset työryhmiin	7
4 Tulokset ja niiden arviointi	7
4.1 KeHa -renkaat	7
4.2 Palaute.....	9
4.2.1 Tyytyväisyys toimintamalliin	9
4.2.2 Hankinnoissa ja asenteissa tapahtunut muutos	9
4.2.3 Aterioiden määrä	9
4.3 Hankkeen talous.....	11
4.4 Selvitys kilpailutuksista	12
5 Jatkotoimet.....	12
6 Lähikeittiöhankkeen tiivistelmä.....	13

Liitteet

- Liite 1 Savon koulutuskuntayhtymän toimintakertomus ja tilinpäätös
- Liite 2 Pääkirja tilitapahtumista
- Liite 3 Maa- ja metsätalousministeriön päätös vaihtuneiden ohjausryhmän jäsenten nimityksistä
- Liite 4 Raportti ruotsinkielisen alueen toiminnasta
- Liite 5 Ruotsinkielelle käännetty materiaalit
- Liite 6 Malliohjelma KeHa -tilaisuudesta ja saatekirje
- Liite 7 Vesa Haapamäen esitys
- Liite 8 Palaute, syksy 2009
- Liite 9 Ohjausryhmän kokouspöytäkirja 2.4.2009
- Liite 10 Ohjausryhmän sähköpostikokous
- Liite 11 Ohjausryhmän kokous 7.12.2009
- Liite 12 Eduskunnan ympäristöpäivän esitys
- Liite 13 STM:n kuulemistilaisuus
- Liite 14 ATERIA2009 -tapahtuman alustus
- Liite 15 Posterit ja vinkkilista Gastro -messuille
- Liite 16 Tiedotteet
- Liite 17 Artikkelit
- Liite 18 BioFach -alustus
- Liite 19 KeHa -julkaisu
- Liite 20 Case -esimerkit
- Liite 21 Palaute, kevät 2010
- Liite 22 Selvitys kilpailutuksista
- Liite 23 Ohjausryhmän lausunto

1 Lähikeittiöhankkeen tavoite

Lähikeittiöhankkeen päätavoitteena oli kehittää kestävätkin hankinnat eli KeHa -renkaiden toimintamalli julkisen sektorin ruokapalveluiden kestävien elintarvikehankintojen edistämiseksi.

Kehittämisen renkaiden tarkoituksensa on saada syntymään keskusteluyhteys julkisen sektorin ruokapalveluiden, tuottajien ja pk-sektorin jatkojalostajien sekä alueellisten ruokaketjun kehittäjien välille. Hanketyöllä edistettiin lisäksi kohderyhmän tietämystä TEM:n sekä YM:n alaisen kestävätkin elintarvikehankinnat eli KeHa -työryhmän laatimasta toimintaohjelmasta.

Hankkeen tavoitteena on lisäksi aktivoida paikallisia kehittämishankkeita pilotoimaan ns. KeHa -tukihenkilötoiminnan aloittaminen sekä ryhtyä kehittämään julkisen sektori ruokapalveluiden lähi- ja luomutuotteiden käytön seuraamiseen soveltuvaa mittaria.

2 Hankeosapuolet ja yhteistyö

Hankkeen toteuttamisesta, koordinoinnista ja taloudesta vastasi Savon ammatti- ja aikuisopiston alainen EkoCentria. Hanketyöntekijöinä toimivat eri laajuisilla työsuhteilla hankepäällikkö Eija Muukka (11 kk), assistentti Leena Kuosmanen/ Anu Arolaakso (6 kk) sekä lähikeittiöneuvoja Irma Kärkkäinen (3 kk).

Ostopalveluperiaatteella Vaasan Yrkesakademin i Österbottenista hankkeelle teki töitä ruotsinkielinen lähikeittiöneuvoja Ann-Sofi Ljunqvist yhteensä 2 kk:n työpanoksen. Hänen tehtävänä oli järjestää kaksi ruotsinkielistä ”*Kestävätkin julkiset elintarvikehankinnat*” -iltapäivää yhdessä alueellisten toimijoiden kanssa. Ann-Sofi Ljunqvist on raportoinut ruotsinkielisellä alueella tapahtuneesta toiminnasta erikseen ruotsin kielellä. Raportti liitteenä 4.

Asiantuntijaluennoitsijana sekä suomen- että ruotsinkielisellä alueella toimi Keski-Suomen sairaanhoitopiirin materiaalityönsuunnittelija Vesa Haapamäki. Koska Haapamäen äidinkieli on suomi, ruotsinkielisen alueen kahteen tilaisuuteen hankittiin simultaanitulkkaus. Lähikeittiöhankkeen tiedote, Vesa Haapamäen PowerPoint -esitys ja sähköinen palautelomake käännettiin ruotsin kielelle (liite 5). Tulkkaus- ja käänntöpalvelut kilpailutettiin julkisen sektorin hankintoja ohjaavan hankintalain mukaisesti.

Kestävätkin julkiset elintarvikehankinnat -iltapäivätilaisuuksien järjestelyihin ja tiedotukseen omille kohderyhmilleen ovat osallistuneet seuraavat alueelliset hankkeet: LounaFood, Valonia, MTK Varsinais-Suomi, Ahlmanin maatalousoppilaitos, MTK Pirkanmaa, ProAgria Pirkanmaa, MTK Pohjois-Savo, Sisä-Savon Seutuyhtymä, Ekoneum, Ruralia-instituutti, MTK Keski-Suomi, Jyväskylän AMK, Pyhäjärvi-instituutti, Satafood, MTK Satakunta, ÖSP, MTK Häme, Agropolis. Yhteistyötä tehtiin myös SRE:n, Laurea amk:n, Ruoka-Suomi -teemaryhmän, Aitoja Makuja -hankkeen ja Efekon kanssa.

Yhteistyö ei käynnistynyt Kuntaliiton PPP -hankkeen kanssa suunnitellusti, koska edellä mainittuun hankkeeseen ilmoittautui osallistujiksi vain hoiva-alan yrityksiä.

3 Hankkeen vaiheet

3.1 KeHa -renkaat

Hankkeen tärkeimpänä toimenpiteenä oli KeHa -rengastoiminnan mallintaminen sekä toiminnan alkuun saattaminen.

- Kestävät julkiset elintarvikehankinnat -iltapäivätilaisuudet (malliohjelma liite 6) järjestettiin Turussa 15.4., Kuopiossa 12.5., Mikkelissä 6.8., Jyväskylässä 10.9., Pyhäjärvi-instituutissa Kauttualla 15.10., Pietarsaaressa 28.10., Tampereella 12.11., Hämeenlinnassa 17.11. ja Mustasaarissa 26.11.

Kestävät julkiset elintarvikehankinnat -tilaisuuksien suunnittelussa oltiin ensi yhteydessä alueen ruokapalvelupäälliköihin ja sen jälkeen alueen elintarvikekehityshankkeiden vetäjiin, Ruoka-Suomi -alueyksiköihin, tuottajajärjestöön, ProAgriaan ja joillakin alueilla elintarvikeketjun kehitystyön parissa aktiivisesti työskenteleviin oppilaitoksiin. Kutsuimme itse Kestävät julkiset elintarvikehankinnat -tilaisuuksiin alueen ruokapalvelupäälliköt ja hankintarenkaan edustajat lähettämällä heille sähköisen kutsun, jonka jälkeen otimme yhteyttä puhelimitse. Tuottajajärjestö lähetti kutsun jäsenilleen ja elintarvikekehityshankkeiden edustajat välittivät tiedon oman hankkeensa kautta kohderyhmälleen, joka koostui usein paikallisista pienyrittäjistä.

Vesa Haapamäen pitämän asiantuntija-alustuksen (liite 7) pohjalta käytiin yhteistä keskustelua kestävien elintarvikehankintojen mahdollisuuksista kuntaruokailussa.

Tilaisuuksista kerättiin palaute sähköisesti (liite 8). Palautteen perusteella kehitettiin seuraavia tilaisuuksia. Tilaisuuksien osallistujamäärä vaihteli 23 - 45 henkilöön (yht. 248).

Osallistujat	Osallistujamäärä
Ruokapalvelupäälliköitä/ravintemistyönjohtajia	83
Hankintapäälliköitä/-sihteereitä	18
Alkutuotannon edustajia/mikrokokoluokan jatkojalostajia	21
Pk-sektorin elintarvikeyrityksiä (alueellisten hankkeiden kutsumina)	31
Hankkeiden edustajia	31
MTK-liittojen edustajia	7
ProAgrian edustajia	9
Muita	48
Yhteensä	248

3.2 Muut toimenpiteet

KeHa -tukihenkilötoiminnan pilotointi

Hankkeen tavoitteena oli aktivoida paikallisia kehittämishankkeita pilotoimaan ns. KeHa -tukihenkilötoiminnan aloittaminen. Lähikeittiöneuvoja Irma Kärkkäinen esitteli toimintamallia Seinäjoen seudun kehittämissyhistys Liiteri ry:n toiminnanjohtaja Sinikka Koivumäelle, Koillis-Savossa ja Kuopion seudulla toimivan maaseudun kehittämissyhistys Kalakukko ry:n sekä Sisä-Savon alueen Maaseudun kehittämissyhistys Mansikka ry:n toimihenkilöille ja lisäksi KOKO eli koheesio- sekä kilpailukykyohjelman seutukehittäjä Olli Kokanderille. Nämä neuvottelut eivät kuitenkaan johtaneet välittömästi konkreettisiin toimenpiteisiin eli paikallisen tai seudullisen kehittämishankkeen aloitukseen, vaikka toimintamallia pidettiin innovatiivisena. Haaste on jätetty kehiteltäväksi em.

organisaatioihin, ja vasta lähivuosien aikana saatetaan tulla näkemään, millaisia pilottikokeiluja asian tiimoilta ollaan aloittamassa.

Asian edistämistä on toisaalta tehty EkoCentrian muiden hankkeiden toimesta. Konkreettisenä tuloksena voidaan pitää mallin pohjalta EkoCentriassa kehitettyä KestITÄ -ESR hanketta, joka käynnistyi vuoden 2009 aikana Pohjois-Savon ja Pohjois-Karjalan alueella. Tässä hankkeessa hankepäällikkö ja hanketyöntekijät ovat tuottamassa koulutuspalveluita julkisten ruokapalveluiden hankintojen viherryttämisprojekteissa ja näiden koulutusten aikana ruokapalveluvastaavat ovat saaneet omiin toimintoihinsa vertaistukea muilta koulutuksiin osallistuvilta tai hankkineet ko. palvelua ostopalveluna.

Näin ollen voidaan todeta, että Lähikeittiöhanke on osaltaan ollut edistämässä tukihenkilötoiminnan kehittymistä edellä mainituilla sektoreilla mutta ei ole täysin onnistunut saavuttamaan tavoitteitaan alueellisen tukihenkilöpilottihankkeen kehittämiseksi.

Mittarin kehittäminen lähi- ja luomuelintarvikkeiden käytön seuraamiseksi julkisissa ruokapalveluissa

Mittarin kehittämiseksi tehtiin erillinen hankesuunnitelma ja sen toteuttamiseen haettiin erillisrahoitusta Sre:n huhtikuun 2009 hakuun. Hanke ei saanut rahoitusta.

Muut toteutetut toimenpiteet

- Hankesuunnitelman mukaisesti tavoitteena oli tarjota kunnille hankintalakiasiantuntijan palveluita ja tämä palvelu oli tarkoituksena hankkia Efekon asiantuntijoilta. Hanke tarjosi hankintalakiasiantuntijan apua keväällä yhdelle kunnalle, joka ei kuitenkaan kiinnostunut asiasta. Lisäksi Kuntaliitto ilmoitti, ettei hanke voi kysyä apua Kuntaliiton hankinta-asiantuntijoilta, vaan ruokapalvelupäälliköt kysymyksineen tulee ohjata suoraan Kuntaliiton asiantuntijoiden puolelle.
- Lähikeittiöhankeeseen ohjausryhmän järjestäytymiskokous pidettiin 2.4.2009 (liite 9). Lähikeittiöhankeeseen ohjausryhmän 2. kokous pidettiin sähköpostikokouksena ja se oli avoinna 20.8.2009 klo 12.00 – 27.8.2009 klo 15.00 (liite 10).
- Sähköpostikokouksena pidetyssä kokouksessa ohjausryhmältä pyydettiin lupaa käyttää hankinta-asiantuntijan palvelujen ostoon varatusta summasta osan Elinvoiman Eväät -opassarjan Ostajan oppaan hankintaan KeHa -renkaisuun osallistuville ruokapalvelupäälliköille. Hanke sai 200 kpl oppaita maksutta käyttöönsä, koska hankepäällikkö Muukka oli aktiivisesti osallistunut MMM:n Laatuketjuhankkeen tuella toteutettuun oppaan päivityshankkeeseen. Koska elintarvikehankintojen kansallinen kynnysarvo on muuttumassa, ei Ostajan oppaasta otettu vuonna 2009 lisäpainosta. Näin ollen ohjausryhmän myöntämää lisäpanostusta ei käytetty.
- Lähikeittiöhankeeseen 3. ohjausryhmän kokous pidettiin 7.12.2009 (liite 11).
- Kestäviin hankintoihin liittyvä yhteistyö jatkui alueellisen KestITÄ -hankkeen kumppanina Pohjois-Karjalassa ja Pohjois-Savossa. Kolmessa tilaisuudessa selvitettiin mitä oli saatu aikaan Lähikeittiöhankeeseen edellisten vuosien tapaamisten jälkeen. Yhteistyötapaamiset olivat Joensuussa 9.12., Kiuruvedellä 10.12. ja Suonenjoella 14.1.

3.3 Messut, seminaarit ja muu viestintä

- Hanke osallistui Luomupäiville 26.-27.3., jonka aikana tiedonvaihtoa luomusta ja lähiruusta kiinnostuneiden ruokapalvelupäälliköiden kanssa. Lähikeittiöhankeeseen tiedote jaossa.
- Osallistuminen pohjoiskarjalaisten yhteistyökumppaneiden kanssa Lähiruokavetoisuuden laatimiseen ja luovuttamiseen Liperin päättäjille 30.3. Tiedote jaossa.

- Osallistuminen omalla esittelypöydällä Elintarvikepäivään 5.5. Helsingissä. Tapaamisia mm. läntisen Suomen hankeihmisten kanssa. Käytiin alustavia keskusteluja iltapäivätilaisuuksien järjestämisestä Länsi-Suomen alueella. Tiedote jaossa.
- Osallistuminen eduskunnan ympäristöpäivän 5.6. suunnitteluun eduskunnan luonto- ja ympäristötyöryhmän tukena. Alustus KeHa -rengasmallista (liite 12). Keskustelu Päijät-Hämeeseen toivotusta tilaisuudesta.
- Osallistuminen MMM:n hanketoimijoille järjestettyyn tilaisuuteen 8.6. Helsingissä
- Osallistuminen Lähiruokaviestille 2010 ja tapaamisia läntisen Suomen ruokapalvelupäälliköiden kanssa.
- Osallistuminen 18.9.2009 STM:n kuulemistilaisuuteen ruuan ravitsemuksellisen laadun kriteereistä. Laadittiin asiasta kirjallinen lausunto (liite 13).
- Osallistuminen Eduskunnan Lähiruokaseminaariin, jossa tapaamisia ruokapalvelupäälliköiden ja alueellisten hankkeiden edustajien kanssa.
- Osallistuminen Ateria 2009 –tapahtumaan Helsingin Wanhassa Satamassa tuottamalla tilaisuuteen alustus (liite 14) sekä osallistamalla seminaareihin ja tavaten ruokapalvelupäälliköitä.
- Osallistuminen SRE:n järjestämän Vuoden ATERIA -teko –kilpailun tuomariryöskentelyyn sekä kilpailun palkintojen jakoon ATERIA –tapahtumassa.
- Kaikille Lähikeittiöhankkeen vuoden 2009 tilaisuuksiin osallistuneille ruokapalvelupäälliköille ja -henkilöstölle lähetettiin postitse tai jaettiin loppusyksyn tilaisuuksissa Efekon Ostajan opas ohjeeksi lähi- ja luomuhankintojen toteuttamisessa. Muille Lähikeittiöhankkeen toimenpiteisiin vuosina 2008 ja 2009 osallistuneille ruokapalvelupäälliköille opas lähetettiin postitse marraskuussa 2009.
- Osallistuminen Ruoka-Suomi –teemaryhmän seminaariin Kuopiossa joulukuussa 2009. Seminaarialustus sekä tapaamisia valtakunnallisten elintarvikekehityshankkeiden edustajien kanssa.
- Osallistuminen Gastro 2010 –messuille Lähikeittiöhankkeen omalla osastolla maaliskuussa 2010. Esiteltävänä hankkeen tuloksia ja tapaamisia eri kohderyhmien edustajien sekä ruokapalvelupäälliköiden kanssa. Hankkeen tuloksista tiedotettiin osaston seinällä olleilla postereilla sekä jakamalla painettua ”vinkkilistaa” (liite 15).

3.4 Tiedotteet ja artikkelit

Hankkeesta laadittu tiedote on jaettu kaikissa tilaisuuksissa, joihin hanke on osallistunut. Tiedote on lisäksi julkaistu mm. Ruokatiedon uutisissa ja Ruoka-Suomi -teemaryhmän lehdessä (liite 16). Hankkeesta on kirjoitettu useita artikkeleita, joista laadittu yhteenveto on raportin liitteenä 17. Hankkeesta on tehty yksi radiohaastattelu, joka julkaistiin YLE nyheter -ohjelmassa 29.10.2009.

3.5 Nettisivut

Hankkeesta tuotettiin kotisivu ja se julkaistiin EkoCentrian sivuilla osoitteessa www.ekocentria.fi.

- Sivuilta on vuoden 2009 aineiston lisäksi ladattavissa suomeksi, ruotsiksi ja englanniksi vuonna 2008 Lähikeittiöhankkeen julkaisema kattava selvitys: *Lähiruokaa Suomen kunnissa* – selvitys lähiruuan käytöstä julkisella sektorilla. Lisäksi sivuille on koottu esimerkkejä hyvistä käytänteistä lähiruuan hankinnassa julkisella sektorilla. Lisäksi sivuille on linkitetty Savonia ammattikorkeakoulussa opinnäytetyönä tehty kysely kuntien ruokapalveluostoista vastaavien suhtautumisesta lähiruokaan.

3.6 Kansainväliset yhteydet

- Hanke osallistui Saksassa järjestettyyn, maailman ensimmäiseen Sustainability Conference – tapahtumaan 17.-18.2. ja BioFach –tapahtuman yhteydessä järjestettyihin ammattilaisseminaareihin Nürnbergissä 19.-22.2. Tapahtumien yhteyteen oli sovittu neuvotteluja kansainvälisten yhteistyökumppaneiden kanssa ja seminaareissa päivitettiin kestävä ruokapalvelut ja luomu - asiantuntijuutta. Hanke tuotti Suomen virallisen esityksen Organic Out of Home – ammattikeittiöseminaariin (liite 18). Tapahtumissa oli jaossa hankkeesta laadittu englanninkielinen tiedote.
- Osallistuminen 18.-20.5. pohjoismaiden suurimpaan luomukongressiin Göteborgissa ja sen yhteydessä järjestettyyn messutapahtumaan. Tuotettiin esitys ammattikeittiösessioon. Kongressin aikana tapaamia suomalaisia, Suomessa ruotsinkielisellä alueella työskentelevien, ruotsalaisten sekä muiden pohjoismaisten yhteistyökumppaneiden ja hanketoimijoiden kanssa. Tapaamisissa suunniteltiin mm. yhteistyökumppaneiden osallistumisesta ruotsinkielisten tilaisuuksien järjestelyihin. Kongressin väliajoilla esiteltiin Lähikeittiöhankkeen tavoitteita.

3.7 Osallistumiset työryhmiin

- Osallistuminen Efecon Elinvoiman eväät -opassarjan päivitys -hankkeen työskentelyyn
- Osallistuminen yhteistyökumppanina sekä tuomaristoon puheenjohtajuus ammattikeittiöväelle suunnatun ATERIA2009 -tapahtuman järjestelyihin ja työyhteisölle järjestetyn kilpailun kriteerien laadintaan
- Ohjausryhmän jäsenyys Core Organic -hankkeessa
- Ohjausryhmien jäsenyys Ruralian Luomutietoa uudella toimintamallilla ja Mistä ruoka tulee? - hankkeissa
- Ohjausryhmään jäsenyys Aitoja makuja -hankkeessa

4 Tulokset ja niiden arviointi

4.1 KeHa -renkaat



Hankkeessa toimi yhdeksän KeHa -rengasta suunnitellun kymmenen sijaan. KeHa -tilaisuuksia järjestettiin suunnitellun kahdeksan sijaan yhdeksän. Kainuussa ja Etelä-Karjalassa tilaisuuksia ei järjestetty, koska paikalliset toimijat eivät katsoneet tätä toimintaa tarpeelliseksi. KeHa -kontaktien määrä (248) ylti hankesuunnitelmassa asetettuun tavoitteeseen (250). Tavoitteena olleen kymmenen tiedotteen asemesta tuotettiin seitsemän, koska kaikkiin tilaisuuksiin ei katsottu tarpeelliseksi tuottaa uutta tietotetta, vaan hyödyntää aiemmin laadittuja tiedotteita (liite 16). Lisäksi määrälliseksi tavoitteeksi asetettu kymmenen julkaistua artikkelia ylittyi yli kaksinkertaisesti kun julkaistujen artikkelien määrän ollessa hankekauden lopussa yhteensä 22 kpl (liite 17). Sähköinen julkaisu KeHa -rengastoimintamallista (liite 19) sekä kolme case -esimerkkiä on tuotettu sähköiseen muotoon ja ne ovat ladattavissa EkoCentrian Internet-sivuilta (liite 20).

Mittarin kehittämistä lähi- ja luomuelintarvikkeiden käytön seuraamiseksi julkisissa ruokapalveluissa ryhdyttiin kehittämään hankkeessa alkuvuodesta 2009. Heti suunnittelun alkuvaiheessa kävi selväksi, että mittarin suunnittelu- ja toteutus- sekä hallinnointityö tulevat vaatimaan suuren työmäärän. Tämän vuoksi päätettiin laatia mittarin kehittämiseen erillinen hankehakemus ja se kohdistettiin SRE:n hankehakuun. Hanke ei kuitenkaan saanut erillisrahoitusta. Näin ollen työ mittarin kehittämiseksi on aloitettu Lähikeittiöhankkeen tuella ja siltä osin hankkeen voidaan katsoa päässeen tavoitteisiin.

KeHa -rengastapahtumiin osallistui 74 kuntien ruokapalvelupäällikköä sekä yhdeksän ruokapalveluhenkilöstön jäsentä, yhteensä 83 henkilöä. Aiempina vuosina hankkeiden tuella tehty tiedotustyö kestävästä elintarvikevalinnoista ja huomion kiinnittämisestä tuoreisiin ja laadukkaisiin elintarvikkeisiin, on saanut ruokapalvelupäälliköt kiinnostumaan asiasta. Rengastapahtumien asiantuntijavalinnan voidaan katsoa onnistuneen hyvin, sillä tilaisuuksien palautearviointin mukaan runsas kaksi kolmasosaa osanottajista oli tyytyväisiä hankinta-asiantuntija Vesa Haapamäen alustukseen.

Rengastapahtumissa käytiin läpi julkisen sektorin sähköisestä ilmoituskanava Hilmasta löytyviä tarjouspyyntöjä. Alustuksissa Haapamäki toi kuulijoille esille seikkoja, mihin on syytä kiinnittää erityistä huomiota suunniteltaessa mm. kestäviä ja paikallisen elintarviketarjonnan huomioivia tarjouspyyntöjä. Asiantuntijalle esitetty toive esitellä yksi hyvä ja yleispätevä malli hyvästä tarjouspyynnöstä osoittautui haastavaksi, koska jokaista tarjouspyyntöä ja hankintaa pidetään toisistaan poikkeavana. Näin ollen tarjouspyyntömallia kestävien hankintojen pohjaksi ei hankkeen toimesta pystytty tuottamaan.

Yhtenä pullonkaulana kestävien elintarvikehankintojen toteuttamiselle voidaan pitää paikallisten tuottajien vähäistä kiinnostusta yhteistyöhön julkisen sektorin ammattikeittiöiden kanssa. Alkutuottajille paikallinen tarjonta voisi olla yksi vaihtoehtoinen markkinointikanava. Monet tuottajat ovat kuitenkin kokeneet julkiset ruokapalvelut haastavaksi asiakasryhmäksi tai eivät tunne niiden toimintaperiaatteita lainkaan. Näin ollen tuottajat tarjoavat tuottamansa raaka-aineet mieluusti kerralla teollisuudelle, vaikka voisivat saada suuremman hinnan tuotteillaan, jos ne myytäisiin jatkojalostettuna. Kuitenkin KeHa -rengastapahtumisissa saatiin yhteen tuottajia ja ruokapalvelupäälliköitä, ja nämä saattavat olla halukkaita yhteistyöhön tulevaisuudessa. Ilman Lähikeittiöhankkeen rengastapahtumia ruokapalvelupäälliköt eivät olisi tietoisia paikkakunnalta löytyvistä tuotteista eivätkä paikallisia tuotteita tarjoavat henkilöt tietoisia siitä, kenen puoleen kääntyä tarjotessaan palvelujaan julkisen sektorin ruokapalveluille.

4.2 Palaute

4.2.1 Tyytyväisyys toimintamalliin

KeHa -rengastapahtumista toteutettiin sähköinen palautekysely välittömästi tilaisuuksien jälkeen. (liite 8). Osallistujilta pyydettiin palautteessa ehdotuksia seuraavan tapaamisen aiheeksi (liite 8). Lisäksi kysyttiin, millaista apua he toivovat alueellisilta toimijoilta (liite 8). Kyselystä saadut tulokset lähetettiin alueellisille yhteistyökumppaneille tulevan toiminnan suunnitteluun. Palauteiden tuloksena Varsinais-Suomessa järjestettiin pk -yrittäjille suunnattu info/koulutuspäivä hankintamenettelyistä ja hankintailmoitukseen vastaamisesta.

KeHa -rengastapaamiset oli ajoitettu koko vuoden ajalle. Tämän hankkeen puitteissa ei ollut tarkoitus toisen tapaamiskierroksen järjestämiseen, vaan tavoitteena oli saada KeHa -rengastapaamiseen osallistuneet tahot jatkamaan yhteistyötä ja kokoontumisia oma-aloitteisesti. Tämä tavoite ei kuitenkaan toteutunut toivotulla tavalla. Syksyllä kerätyn palautteen perusteella kaksi kolmannesta vastaajista olisi ollut halukkaita kokoontumaan uudelleen, mutta paikalliset hanketoimijat eivät ryhtyneet järjestämään näitä kokoontumisia. Näin ollen KeHa -rengastoimintamallin ei voida katsoa lähteneen toimimaan täysin hankesuunnitelmassa asetettujen tavoitteiden mukaisesti. Jatkotoimet -otsikon alla on lisää asiasta.

Palautteiden mukaan osallistujat olivat tyytyväisiä kohdatessaan toinen toisensa ja saadessaan hankinta-asiantuntijaluonnoitsijalta tietoa kestävästä elintarvikehankinnoista. Kolmasosa osanottajista ilmoitti saaneensa luotua uusia kontakteja paikallisten tuotteiden hankintapaikkoihin ja tuottajiin, joten yksittäiset yhteistyökuviot saivat alkunsa ja johtavat paikallisen elintarvikeketjun yhteistyön lujittumiseen. Palautteen mukaan ongelma on se, ettei ruokapalvelupäälliköillä ole tietoa paikallisista tuottajista ja vain kolmasosa ilmoitti saaneensa apua tuottajien löytämiseksi paikallisilta elintarvikekehityshankkeilta.

4.2.2 Hankinnoissa ja asenteissa tapahtunut muutos

Vuoden 2010 helmikuussa KeHa -rengastapaamisiin osallistuneille ruokapalvelupäälliköille (74 henkilöä) lähetettiin sähköinen kysely, jonka avulla pyrittiin saamaan tietoa vuoden 2009 toiminnan vaikuttavuudesta. Kyselyn kysymykset ja vastaukset ovat liitteessä 21. Kevään palautekyselyyn vastanneista lähes kolmasosa ilmoitti paikallisten tuotteiden saatavuuden parantuneen KeHa -rengastapaamisten jälkeen, mikä kertoo henkilökohtaisten kontaktien tärkeydestä. Puolet vastanneista oli myös ryhtynyt käyttämään säännöllisesti paikallisia tuotteita. Tältä osin KeHa -tapaamisten voidaan katsoa saavuttaneen hankesuunnitelmassa asetetut tavoitteet.

Kaikkien vastanneiden kesken arvottiin kolme kirjapalkintoa. Palkintojen voittajat olivat Pietarsaaresta, Ikaalisista sekä koulutuskuntayhtymä Tavastiasta.

4.2.3 Aterioiden määrä

Tavoitteenamme oli selvittää KeHa -rengastapahtumiin osallistuneiden ruokapalvelujen vuodessa tarjoamien aterioiden lukumäärä. Aterioiden lukumäärien selvittäminen on kuitenkin epätarkkaa, sillä osa ruokapalveluista ilmoittaa määrän suoritteina, osa aterioiden lukumääränä, annoksina tai ravintopäivinä. Aterioiden lukumäärät vaihtelivat 80 000 - 6 miljoonan välillä / v, eli osanottajat edustivat hyvin erikokoisia ruokapalveluita. Keväällä 2010 hankkeessa tehtyyn palautekyselyyn vastasi 34 % niistä ruokapalvelupäälliköistä, jotka olivat osallistuneet vuoden 2009 KeHa -rengastapahtumiin ja joille lähetettiin palautekysely. Näin ollen saadut tiedot eivät ole kattavia. Kyselyn tulos olisi saattanut olla parempi, jos

tarjottujen aterioiden määrää olisi kysytty jo ensimmäisessä palautekyselyssä tai ateriämäärät olisi voinut kirjata suoraan KeHa -rengastilaisuudessa kiertäneeseen osallistujalistaan.

Taulukko 1: Yhteenvedo hankkeen tavoitteiden toteutumisesta ja käytetyt mittarit

Mittari	suunnitelma	toteutunut
KeHa -renkaat	tavoitteena 10 aktivoitua KeHa -rengasta ja niissä 50 toimijaa sisältäen kunnat sidosryhmineen	9 aktivoitua KeHa- rengasta koko Suomen alueella ja ruokapalvelupäälliköt 74 kunnasta
KeHa -kontaktit	tavoitteena 250 KeHa -kontaktia	KeHa- rengas tapaamisissa kontakteja 248
Tiedotteiden määrä	tavoitteena 10 tiedotetta	kirjoitettuja tiedotteita 7 kpl
Julkaistujen artikkeleiden määrä	tavoitteena 10 julkaistua artikkelia	julkaistuja artikkeleita 22 kpl
Julkaisut	<ul style="list-style-type: none"> - sähköinen julkaisu KeHa – rengastoimintamallista - vuosittain tuotetaan yksi hanke-esite - tuotetaan 3 case -esimerkkiä hyvistä käytänteistä EkoCentrian internet-sivustolle 	<ul style="list-style-type: none"> - tuotettiin yksi sähköinen julkaisu toimintamallista EkoCentrian nettisivuille - painettua hanke-esitettä ei tuotettu, painettu esite korvattu tiedotteilla ja sähköisillä julkaisuilla - hanke on julkaissut EkoCentrian nettisivuilla 3 case -esimerkkiä
KeHa -tukihenkilötoiminnan pilotointi	kehitetään KeHa-tukihenkilötoiminnan malli	Mallin pohjalta EkoCentriassa kehitettiin KestITÄ -ESR hanke. Lähikeittiöhanke on osaltaan ollut edistämässä tukihenkilötoiminnan kehittymistä, mutta ei ole täysin onnistunut saavuttamaan tavoitteitaan alueellisen tukihenkilöpilottihankkeen kehittämiseksi
Mittari lähi- ja luomuelintarvikkeiden käytön seuraamiseksi	tavoitteena aloittaa mittarin kehittäminen lähi- ja luomuelintarvikkeiden käytön seuraamiseen julkisissa ruokapalveluissa	Työ mittarin kehittämiseksi on aloitettu. Mittarille haettiin erillistä hankerahoitusta toimenpiteen laajuuden vuoksi. Erillistä rahoitusta ei saatu.
KeHa -kehittämistyön tulosten arviointi	kysytään KeHa- rengastyöhön osallistuneiden tyytyväisyyttä sekä muutoksia elintarvikehankintojen arkikäytänteissä	toteutettiin sähköinen palautekysely (liite 8)
Lähikeittiöhanke toiminta	<ul style="list-style-type: none"> - mitataan KeHa -renkaaseen osallistuvien keittiöiden määrä - mitataan KeHa -renkaaseen 	<ul style="list-style-type: none"> - toimintaan osallistui 74 ruokapalvelupäällikköä ja 9 muuta ruokapalveluhenkilöstön

	kuuluvien keittiöiden tarjoaminen aterioiden määrä	- edustajaa aterioiden kokonaislukumäärän selvittäminen hankalaa keittiöiden yhtenäisen nimekkeen puuttumisen vuoksi (tarkemmin tekstiosassa)
Asenteiden muutoksen ja hankintojen kestävyuden lisääntymisen mittaaminen	- Kerätään KeHa -renkaisiin osallistuneen ruokapalveluhenkilöstön oma arvio hankinnoissa ja asenteissa tapahtuneesta muutoksesta - Kysytään kohderyhmien tyytyväisyyttä KeHa - rengastoimintamalliin	- toteutettiin sähköinen palautekysely (liite 21)

4.3 Hankkeen talous

Hankkeelle myönnettiin 160 000 euron avustus. Ennakkomaksatuksena haettiin puolet myönnetystä avustuksesta eli 80.000 euroa.

Maksatuskokous hankkeen toisen erän avustuksen saamiseksi pidettiin Helsingissä 7.12.2009. Viimeinen hankkeen ohjausryhmän kokous pidettiin 15.6.2010, joka oli samalla viimeinen maksatuskokous. Loppuraportin liitteenä 23 ohjausryhmän lausunto hankkeen toteutuneista kustannuksista.

Tilanne 31.3.2010:

	Budjetoitu 2009	Toteutuma 4.12.2009	Muuttunut tilanne 11.12.2009 alkuvuoden kuluista	Toteutuneet kustannukset
PALKKAUSKUSTANNUKSET	85 470	75380,49	76949,80	107379,44
PALKKIOT	1 000			
MATKAKULUT YHTEENSÄ	27 530	13064,14	13895,18	16236,91
- joista ulkomaanmatkat	6 270	4691,30	4691,30	4691,30
OSTOPALVELUT	32 900	5687,01	5687,01	18568,42
MUUT KUSTANNUKSET	12 100	8775,02	8775,02	14839,53
YHT:				
- julkaisukustannukset	0		0	95,00
- tarvikkeet	1 500	404,26	404,26	1104,30
- laitteet	2 000	768,54	768,54	768,54
- yleiskustannukset	4 800	5352,79	5352,79	6805,91
- muut kustannukset	4 800	2249,43	2249,43	6065,78
YHTEENSÄ	160 000	102906,66	105307,01	157024,30

Palkkakustannukset poikkeavat budjetoidusta huomattavasti. Palkkakustannusten ero budjetoituun johtuu siitä, että hankesuunnitelmassa asiantuntijoiden palkkiot oli budjetoitu ostopalveluiden palkkioina. Hankkeen toteutuessa nämä asiantuntijat (hankinta-asiantuntija ja tulkit) kuitenkin laskuttivat omat palkkionsa palkkioina. Näin ollen toteutuneiden palkkojen osuus budjettiin on 25,6 % suurempi, kun taas vastaavasti toteutuneiden ostopalveluiden osuus budjetoituun on 43,5 % pienempi.

Palkka- ja ostopalveluiden muutokseen ei ole anottu ministeriöltä päätöstä. Näiden kustannusten todelliset toteumat selvisivät vasta vuoden 2010 puolella, kun koulutuskuntayhtymän kirjanpidollisista syistä kaikki ostopalveluhenkilöiden palkkakirjaukset näkyivät hankkeen kirjanpidossa. Nämä muutokset eivät ole vaikuttaneet hankkeen toteutukseen eivätkä ole suurentaneet hankkeen kokonaiskustannuksia.

4.4 Selvitys kilpailutuksista

Hankkeen toimenpiteisiin liittyi kaksi Kestävät julkiset elintarvikehankinnat – tilaisuutta ruotsinkielisellä alueella (Pietarsaari ja Mustasaari). Näihin tilaisuuksiin oli hankkeen toteutuksen kannalta välttämätöntä ottaa ruotsinkielinen simultaanitulkkaukset hankinta-asiantuntijan, Vesa Haapamäen, esitykselle. Tulkkauksia hankittiin yleisen käytännön mukaisesti kaksi molempiin tilaisuuksiin. Tulkit ottivat korvauksensa palkkana. Tulkkauksista pyydettiin tarjouksia kolmelta vaasalaiselta tulkilta ja yhdeltä valtakunnalliselta tulkkaukspalvelulta.

Vesa Haapamäen esitys, hanketiedote ja palautelomake käännettiin ruotsiksi hankkeen kaksikielisyyden takaamiseksi. Tarjouspyyntö käännöstöistä lähetettiin kolmelle kääntäjälle. Myös kääntäjä otti palkkionsa palkkana.

Selvitys kilpailutuksista on liitteenä 22.

5 Jatkotoimet

Lähikeittiöhankkeen toimenpiteitä jatkaa vuonna 2010 Kestävät julkiset elintarvikevalinnat -hankkeen yksi alatoiminto (KETJU 2010). Kestävät hankinnat -tiedotusosassa paneudutaan ruokapalvelupäällikön kanssa koko kunnan ruokapalveluiden elintarvikehankintojen kestävyys edistämiseen valtioneuvoston periaatepäätöksen mukaisesti. Samalla perehdytetään ruokapalvelupäälliköitä Ketju 2010 – hankkeen muihin kestävyttä edistäviin toimenpiteisiin, kuten Portaat luomuun -ohjelmaan sekä Ympäristöpassiin.

Alueelliset toimijat jatkavat yhteistyötä KeHa -tapaamisten pohjalta omilla alueillaan. KeHa -tapaamisten jälkeen kerätyn palautteen perusteella kolmasosalla oli ollut ongelmia lähituotteiden logistiikassa ja viidesosa oli saanut apua logistiikkaongelmien selvitykseen. Paikallisten tuotteiden järkevä logistiikka nousi tapaamisissa keskustelun aiheeksi. Logistiikkaongelmaan pystyisivät parhaiten tarttumaan paikalliset elintarvikekehityshankkeet. Joillakin paikkakunnilla ongelmaa on jo alettu selvittää paikallisten toimijoiden avulla.

KeHa –rengastapaamisen osanottajat esittivät palautteissaan mm. seuraavanlaisia ehdotuksia: ”Lisää alueen elintarvikeyrittäjiä mukaan, ja että he rohkeasti tarjoaisivat tuotteitaan esim. tukkuliikkeen valikoimiin, jonka kautta jakelun kenties onnistuisi helpommin? Tuottajien nettisivut varmasti kaipaisivat kehittämistä ja linkit mahdollisimman moneen paikkaan, mistä tavaran ostajan olisi ne helppo löytää.” ja ”Koulutusta, paikallisten tuotteiden tietoutta. esim. lähituottajien messut”, ”myyntinäyttely”. ”Ehkä koulutusta/tietoiskuja myös päättäjille, heidän osuus euroissa suurin päätöksiin.” ”Esim. kotimaisen kalan käyttö. Hankkeella lisää

Tiedottamista tehtiin aktiivisesti osallistumalla kestävyden edistämistä ammattikeittiösektorilla edistävillä messuille Saksassa ja Ruotsissa sekä moniin tapahtumiin Suomessa. Hankkeesta osallistuttiin aktiivisesti Efekon Elinvoiman eväät -opassarjan päivitustyöhön samoin ATERIA 2009 -tapahtuman suunnitteluun ja Vuoden Ateriateko -kilpailun tuomaristoon puheenjohtajana. Lähihuokaviestillä tavattiin läntisen Suomen ruokapalvelupäälliköitä ja lisäksi osallistuttiin useiden hankkeiden ohjausryhmätyöskentelyyn. Hankesuunnitelman mukaisesti Lähikeittiöhankkeella oli oma osasto joka toinen vuosi maaliskuussa järjestettävillä Gastro -ammattikeittiömessuilla. Messuilla kerrottiin hankkeen tuloksista ja tavattiin hankkeen kohderyhmän ja sidosryhmien edustajia.

KeHa -rengastapaamiset toteutuivat suunnitellusti. Niistä saatu palaute oli pääosin positiivista. Osanottajat olivat tyytyväisiä asiantuntija-alustukseen ja mahdollisuuteen kohdata paikallisia toimijoita. Ruokapalveluissa ollaan harvoin selvillä paikkakunnan elintarviketarjonnasta, joten kohtaamisten ansiosta ruokapalvelut ja pienet toimijat pääsivät yhteistyön alkuun. Osanottajajoukko oli hyvin heterogeeninen sekä taustaltaan että tiedoiltaan, jolloin osa kuulijoista olisi toivonut vieläkin konkreettisempaa tietoa hyvästä tarjouspyynnöstä. Valtioneuvoston periaatepäätöksen suositukset tulivat tutuiksi iltapäivän aikana.

Yhtenä tavoitteena oli ryhtyä kehittämään julkisen sektori ruokapalveluiden lähi- ja luomutuotteiden käytön seuraamiseen soveltuvaa mittaria. Mittarin kehittäminen todettiin niin laajaksi toimenpiteeksi, että siihen anottiin erillistä hankerahoitusta. Koska rahoitusta ei myönnetty, asia odottaa jatkosuunnittelua.

Lisäksi tavoitteena oli aktivoida paikallisia kehittämishankkeita pilotoimaan ns. KeHa -tukihenkilötoiminnan aloittaminen. Tukihenkilötoimintamallia esiteltiin useille seudullisille kehittämisorganisaatioille ja asiasta käytiin useita neuvotteluja. Toimintamallia pidettiin innovatiivisena, mutta idean pohjalta ei ole tämän hankkeen päättymiseen mennessä syntynyt konkreettisia toimenpiteitä. Asian kehittämistä on kuitenkin jatkettu EkoCentrian muiden hankkeiden toimesta. Konkreettisena tuloksena voidaan pitää mallin pohjalta EkoCentriassa kehitettyä KestITÄ -ESR hanketta, joka käynnistyi vuoden 2009 aikana Pohjois-Savon ja Pohjois-Karjalan alueella. Näin ollen voidaan todeta, että Lähikeittiöhanke on osaltaan ollut edistämässä tukihenkilötoiminnan kehittymistä edellä mainituilla sektoreilla mutta ei ole täysin onnistunut saavuttamaan tavoitteitaan alueellisen tukihenkilöpilottihankkeen kehittämiseksi.

Gastro -messuille tehdyt posterit hankkeen tuloksista ja elintarvikehankintoja tekeville suunniteltu vinkkilista sekä KeHa -toimintamalli on tuotettu hankkeen aikana sähköiseen muotoon ja ne löytyvät myös hankkeen päätyttyä EkoCentrian kotisivulta osoitteesta www.ekocentria.fi.

Kuopiossa 31.5.2010

Seppo Lyyra
Va. koulutusjohtaja, Savon ammatti- ja aikuisopisto