



RUOKA 2030

Paraisten ja paraislaisten RUOKAOHJELMA

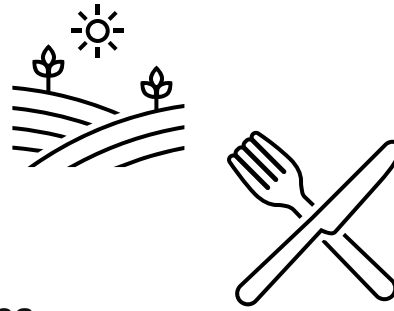
Ruokaohjelma ohjaa tekemään ruokavalintoja kaupungin palveluissa sen asukkaiden ja kaupungin hyvinvoinnin edistämiseksi vastuullisesti.

24.11.2022

PARAINEN

RUOKAOHJELMA

RUOKA 2030



Ruoka on paitsi välttämätöntä ihmiselle, osa kulttuuriamme ja arkielämäämme sekä keskeinen osa biotaloutta, sosiaalista kanssakäymistä ja terveyttä. Ruokapolitiikka ohjaa tekemään ruokavalintoja kaupungin palveluissa sen asukkaiden ja kaupungin hyvinvoinnin edistämiseksi vastuullisesti.

Ruokapolitiikka auttaa edistämään yhteiskunnan hyvinvointia, vahvistaa alueellista ja paikallista elinvoimaa sekä kannustaa elintarvikealan yrityksiä uudistumaan ja kehittämään toimintaansa. Ruokapolitiikka luo edellytyksiä kotimaisen alkutuotannon kilpailukyvyille ja monipuolisuudelle, elintarvikkeiden turvallisuudelle, huoltovarmuuden turvaamiselle sekä kotimaassa toimivalle elintarviketeollisuudelle.

Tässä Ruokaohjelma/strategiassa käsitellään myös tärkeiksi haasteiksi nousevia ruuan- ja vedentuotantoa, kestävästi, rajallisia luonnonvaroja hyödyntäen. Ruokaohjelma pohjautuu Valtioneuvoston ruokapoliittiseen selontekoon Ruoka 2030.

Paraisten Ruokaohjelman tavoitteena on (siniset kursivoidut termit on avattu alla)

- * tehdä Paraisten alueen *ruokajärjestelmä* näkyväksi
- * parantaa *ruokakansalaisuutta* ja *ruokatajua* kunnassa
- * varmistaa hyvä ruuan laatu ja ravitsemus kunnan ostopalveluna hankkimissa aterioissa
- * haastaa pohtimaan ja kehittämään vastuullisuutta ruokaketjussa
- * parantaa paikallisten resurssien osaamista, kannattavuutta, tuottavuutta ja kestävyyttä sekä kilpailukykyä
- * varmistaa alueen huoltovarmuutta kriisi- ja poikkeustilanteissa
- * osaltaan varmistaa ilmasto- ja ympäristötavoitteiden saavuttaminen
- * edistää maukkaiden, turvallisten, ravitsemuksellisesti laadukkaiden, kohtuuhintaisten elintarvikkeiden saatavuutta, valmistusta ja käyttöä

* lisätä ruoka-alan toimijoiden yhteistyötä

* vahvistaa Paraisten aluetta hyvän ruuan ja ruokamatkailun kautta kehittämällä ruoka-alaa alueella

Maa- ja metsätalousministeri totesi Ruokapoliittista neuvottelukuntaa aikanaan asettaessaan: ”Ruokapolitiikka on aivan keskeisessä roolissa yhteiskuntamme terveys-, työllisyys- ja ympäristökysymyksissä. Yhteisenä tavoitteenamme on oltava koko yhteiskunnan hyvinvointi aina alkutuotannossa työskentelevistä meihin kaikkiin, jotka syömme ruokaa joka päivä. Kestävälle pohjalle rakennettu ruokajärjestelmä mahdollistaa hyvän elämän ja luo kansallista hyvinvointia meille sekä myös tuleville sukupolville.”

TERMIT

Ruokajärjestelmä: Ruokajärjestelmä on ruuan tuotannon ja kulutuksen järjestelmä kokonaisuus, johon ruokaketjun toimijoiden lisäksi kuuluvat kaikki ne yksityiset ja julkiset tahot ja instituutiot, jotka jollain tavalla tai toisella osallistuvat järjestelmän toimintaan, Ruokajärjestelmä on käsitteellinen työkalu, joka auttaa kuvaamaan kokonaisuuden rakenteen, sen osat ja toiminnan erilaisine toisiinsa kytkeytyvine vuorovaikutuksineen.

Ruokakansalaisuus: Tilanne, jossa kansalainen on tietoinen ruuan kokonaisvaltaisesta laadusta – paitsi terveellisyydestä ja turvallisuudesta myös ruuan tuotannon ja kulutuksen järjestelmään liittyvistä laatutekijöistä (oikeudesta ruokaan, ruuan eettisyydestä, ympäristövaikutuksista ja kulttuurisuudesta)

Ruokataju: Ruokataju näkyy esimerkiksi arvoissa, asenteissa sekä tavassa suhtautua ruokaan asianmukaisen arvostavasti. Ruokatajuun liittyvät hyvät tavat, sosiaaliset taidot, ruuan kunnioittaminen ja vastuulliset valinnat sekä ymmärrys ruuan moninaisista merkityksistä yhteiskunnassamme. Ruokataju näkyy ruuan järkevässä käytössä ja taloudellisuudessa sekä hävikin minimoimisessa.

Vastuullisuus ruokaketjussa: Ruokaketjun vastuullisuus koostuu seitsemästä ulottuvuudesta, jotka ovat paikallisuus, ympäristö, eläinten hyvinvointi, työhyvinvointi, ravitsemus, taloudellinen vastuu ja tuoteturvallisuus.

1. ALKUTUOTANTO

Kotimaisen ruokajärjestelmän kilpailukyvyyn perusta on kestävä, laadukas, eettinen ja kilpailukykyinen alkutuotanto. Alkutuotannolla on tärkeä rooli siirryttäessä fossiilitaloudesta kohti bio- ja kiertotaloutta.

Luomutuotanto ja sen osaaminen ovat kasvavassa roolissa, kun lannoitteista on niukkuutta ja maan laatu vaatii parantamista.

Alkutuotantoyrittäjä (maatalous tai kalatalous) pyrkii resurssitehokkuuteen ja käyttää laadukkaita ja turvallisia tuotantopanoksia, kierrättää ravinteita, pyrkii hyödyntämään uusiutuvan energian mahdollisuuksia ja etsii avoimesti yhteistyö- ja liiketoimintamahdollisuuksia soveltaen työssään uusinta tutkimustietoa ja teknologiaa.

1.1. Maatalous

Paraisten alueella on vahvoja maatalousyrityksiä, joista aluetalous hyötyy ja jotka kehittyvät edelleen ruokapolitiikan keinoin.

Kun kuluttajia ja kuntalaisia kiinnostaa aiempaa enemmän lähellä tuotettu ruoka, se tuo myös paikallista huoltovarmuutta. Uusi teknologia, erikoistuminen ja pienemmän mittaluokan viljelyratkaisut luovat mahdollisuuksia perinteisen ruuantuotannon muutoksille.

Maa- ja kalatalouden yritysten olemassaolo alueella luo edellytyksiä myös näitä palveleville aloille esim. kone- laite- ja elektroniikkayritykset.

Ruokajärjestelmään liittyy kasvavassa määrin alkutuotannon sivuvirtoja hyödyntävä liiketoiminta.

Kannattavan ja kestäväen alkutuotannon turvaaminen onkin koko ruokajärjestelmän perusedellytys. Tähän EU:n maataloustukikin tähtää.

1.2. Kalastus ja vesivarat

Vesiluonnonvarat mahdollistavat paitsi hyvälaatuisen talousveden saatavuuden myös vesi-intensiivisen ja –turvallisen ruuantuotannon ja –jalostuksen. Esimerkiksi kasteltavissa olevaa pinta-alaa ja kastelua voidaan lisätä vesivaroja vaarantamatta ja kuivatusjärjestelmiin tehtyjä investointeja hyödyntää veden ja ravinteiden kierrätyksen tehostamisessa, jos on riittäviä vesivaroja. Tähän liittyy monia liiketoiminta-alueita esimerkiksi vesiosaaminen ja -teknologia, kalatalouden arvoketju, vesihuolto ja vesistöihin perustuva matkailu.

Kala on tärkeä osa suomalaista ruokapolitiikkaa. Kalan arvostus on kasvanut ja kysyntä jatkaa ennusteiden mukaan kasvua. Kala on terveellinen ja trendikäs ruoka.

1.3. Luonnontuotteet

Luonto Paraisten alueella tarjoaa monipuolista ravintoa: kalaa, riistaa ja luonnontuotteita eli marjoja, sieniä ja luonnonyrttejä. Luonnontuotteet ovat ravitsemuksellisesti arvokkaita ja niitä on mahdollisuus hyödyntää suomalaisen jokamiehen oikeuden perusteella.

Paraisten alueella erityisiä mahdollisuuksia on suomalaisissa luonnonmarjoissa, joiden kysyntä on reippaassa kasvussa paitsi terveellisyyden myös niiden pienen hiili- ja vesijalanjäljen vuoksi.

1.4. Ruoka ja ravitsemus

Alkutuotanto ja luonnontuotteet ovat entistä tärkeämpiä, kun kuntalaisten ja kuluttajien ravitsemustottumukset muuttuvat kasvispainotteisiksi ilmasto- ja kestävyysshaasteiden, mutta myös houkuttelevien vaihtoehtojen ja kannustavan ruokapuheen myötä. Kotimaisen kasviproteiinin tuotannon kehittäminen lihankulutuksen vähentyessä, marjojen ja kasvien käytön lisääminen vastaavat hyvin ravitsemuksen tavoitteisiin terveellisestä ja ympäristöystävällisestä ruuasta. Kun ruokailijoiden ja kuluttajien tarpeet ja toiveet muuttuvat yhä moninaisemmiksi, voidaan hyötyä yhteistyön lisäämisestä ja kuluttajien tai ruokailijoiden osallistamisesta tuotteiden ja tuotantoketjujen suunnitteluun. Tälle ja muulle kehittämiselle niin maataloudessa kuin yhteiskunnassa digitalisaatio ja robotiikka tuovat paljon mahdollisuuksia.

Toimenpiteitä ja tärkeää

- A. Maataloudella ja maatalouden rakennekehityksellä voidaan turvata se, että maaseutu voi hyvin ja kuluttajat saavat kestävästi ja vastuullisesti tuotettua, turvallista ja monipuolista ruokaa.
- B. Korkealaatuisen talousveden häiriötön tuotanto ja riskien hallinta
- C. Kotimaisen kalan käytön varmistaminen terveellisenä ja turvallisena tuotteena
- D. Luonnontuotteiden talteenoton tehostaminen viestinnällä kotitarvekeruusta ja keruuverkoston luomisesta
- E. Paraisten ruokapalvelujen ohjausryhmät painottavat kasvien, suomalaisen kasvisproteiinin ja marjojen käytön lisäämistä ruokapalvelun kehittämisessä.

2. RUOKAJÄRJESTELMÄ

Kuluttajakäyttäytyminen muovaa ruokajärjestelmää, joskin kuluttajien valinnat riippuvat elintarvikealan yritysten ja kaupan tarjonnasta. Trendit, toimintaympäristön muutos, ateriaritmien ja ruokavalioiden yksilöllistyminen sekä monikulttuurisuuden vahvistuminen vaikuttavat kuluttajien käyttäytymiseen samoin kasvava tietoisuus terveyden ja ruuan välisestä yhteydestä.

KUVA 1. (Lähde: Sitra, Ruoka 2030)



Kuluttajat ovat kiinnostuneita ruuan alkuperästä samaan aikaan kun globaalit ruokajärjestelmät häivyttävät alkuperää. Ruuan ravintosisältö ja alkuperä luetaan elintarvikepakkausten tuoteselosteista, mutta sen lisäksi ruualta odotetaan elämyksellisyyttä mm. tarinallistamista ruuan kulusta kuluttajalle.

Lähiruoka ja globalisaation vastapainoksi syntynyt lokalisaatio kasvattavat suosiotaan. Ruualta toivotaan helppoutta tai toisaalta osa kuluttajista on valmis näkemään vaivaa ruuan suhteen ja viljely, jopa kaupunkiviljely ovat suosittuja. Oikean tiedon jakaminen ja olemassa olevan tiedon hyödyntäminen ovat tärkeitä asioita.

Huoli ruuan riittävydestä ja saatavuudesta on kasvanut paitsi ilmastonmuutoksen myös käynnissä olevan sotatilan vuoksi. Yksilöiden ja yhteiskunnan onkin syytä miettiä omaa ruokavarmuuttaan.

Paraisten elintarvikealan yritykset ovat pieniä Suomen saatikka Euroopan mittakaavassa ja siksi yhteistyö on tärkeää. Kaupunkien tulisi toimissaan ja hankinnoissaan muistaa, että pienten ja keskisuurten yritysten tuoma resilienssi esim. poikkeustilanteissa on merkittävää.

Tätä on Paraisilla jo eletty todeksi varmistamalla mm. päivittäistavarakaupan toimintaa saarilla käyttämällä niiden palveluita. Yhteistyöstä hyötyvät kuntalaiset ja kunta. Kesäasukkaatkin kiittävät.

Toimenpiteitä ja tärkeää Paraisilla

- A. Edesauttaa alueen ruokajärjestelmien ja monimuotoisten jakelukanavien kehittymistä. Asettaa selkeitä tavoitteita alueen omien tuottajien tuotteiden käytön lisäämiselle.
- B. Huolehtia riittävästä resursseista kaupungin elintarvikemyynnin valvonnassa ja neuvonnassa
- C. Vaikuttaa kaupan rakenteen monipuolistamiseen lisäämällä pienten yritysten toimintamahdollisuuksia.
- D. Pyrkiä turvaamaan kyläkauppojen toimintaa, mm. hankinnoilla.

3. OSAAMISEN KEHITTÄMINEN, KOULUTUS, NEUVONTA

Ruokajärjestelmissä ja niiden kanssa työskenteleviltä vaaditaan entistä monipuolisempaa osaamista kuten tuotanto-, liiketoiminta-, markkinointi- ja yritysosaamista, erilaisten käyttäjä/kuluttajaryhmien tuntemusta, työ- ja tuoteturvallisuusosaamista, informaatioteknologian hallintaa, kielitaitoa ja vuorovaikutustaitoja sekä juridiikan ymmärrystä.

Digitalisaation tuntemus ja kyky hyödyntää sen mahdollisuuksia ovat tärkeä osa tulevaisuuden menestystä.

Kiertotalousosaaminen auttaa ymmärtämään ruokajärjestelmän ekologiset kehykset ja kääntämään ne kilpailueduksi.

Kaikkialla noussut ympäristötietoisuus korostaa resurssi- ja energiatehokkuutta kaikessa toiminnassa. Materiaalitehokkuudella puolestaan voidaan saavuttaa tuntuviaakin kustannussäästöjä. Näissä riittää haasteita alan toimijoille ja ymmärrystä vaaditaan myös palveluiden ja tuotteiden ostajilta.

3.1. Koulutus ja neuvonta lisäävät osaamista

Ruokajärjestelmän kehittyminen vaatii **ruokatajun** perustaa koko väestöltä. Sitä tulee opettaa varhaiskasvatuksesta ja perusopetuksesta alkaen aina laadukkaaseen ammatilliseen koulutukseen ja korkeampaan yliopistokoulutukseen asti.

Yrityksiltä vaaditaan aiempaa enemmän valmiuksia, joissa erilainen neuvonta ja koulutus voivat olla hyvänä tukena. Tilakoon ja tuotannon kasvu, kausivaihtelut ym. edellyttävät usein lisätyövoiman palkkaamista tai toimintojen ulkoistamista tai yhteistyötä eri toimijoiden välillä. Nämäkin lisäävät neuvonnan tarvetta.

Viljelijöiden neuvonnassa ja koulutuksessa on tuotava esiin tuotannon ilmastovaikutukset ja ilmastomuutokseen sopeutuminen paitsi välttämättömyytenä myös mahdollisuutena. Neuvonta voi edistää kestäviä tuotantotapoja, kuten luomutuotantoa ja eläinten terveydenhuoltoa. Se ohjaa myös kasvinsuojeluaineiden tarkoituksenmukaista käyttöä, kasvintuhoojien aiheuttamien riskien hallintaa jne.

3.2. Kasvatus ja yleinen ruokapuhe

Lait ja asetukset sekä paikalliset suunnitelmat varhaiskasvatuksesta ja opetuksesta ohjaavata lasten ja oppilaiden ruokailua. Valtionravitsemusneuvottelukunta antaa omat suosituksensa ja lisäksi on esim. ”Syödään ja opitaan yhdessä”-kouluruokailusuositus perusopetukselle. Näissä keskitytään syömiseen ja ruokailuun kokonaisvaltaisena tapahtuma, jossa ruokailulla on aina sosiaalinen, kulttuurinen ja ravitsemuksellinen merkitys. Kaikilla yhtä tärkeä.

Maa- ja metsätalousministeriöllä on meneillään ”Kouluruoka 2.0”-hanke, jossa keskiössä on enemminkin lasten ja nuorten osallistaminen ja mukaan ottaminen päivittäiseen ruokailutilanteeseen ja sen suunnitteluun kuin ruokailun ravitsemuksellinen ulottuvuus. Parainen on mukana ko. hankkeessa.

Yleinen ruokapuhe on pieni asia, jolla kaikki voivat olla kehittämässä osaamista. Kun ruuantuotannosta, ruuan valmistuksesta, ruuasta ja ruokailusta puhutaan arvostavasti, muuttuu merkitys ja arvostus. Kannustava ja myönteinen ruokapuhe vaikuttaa suotuisasti lapsen ruokailuun esimerkiksi kasvisten käyttöön. Jo pienestä alkaen voidaan oppia myönteisiä ilmaisuja omia aistimusten kuvaamiseen.

Toimenpiteitä ja tärkeää Paraisten alueella

- A. Varmistaa ja kehittää ruoka-alaan liittyvä alueen perus- ja jatkokoulutusta, joka vaikuttaa kuntalaisten ruokaosaamiseen myös osaavaan työvoimaan suurtalouksissa.
- B. Edellyttää hyvää ammatillista osaamista ja sen jatkuvaa kehittämistä ruokapalveluiden tuottajilta esim. kilpailutuksen yhteydessä yhtenä kriteerinä henkilöstön koulutustaso.
- C. Toteuttaa biotalouden viestintää
- D. Turvata kuluttajaneuvonnan resurssit ja neuvonta yrityksille sekä maataloudenharjoittajille.
- E. Edistää eri hallinnon alojen ja kaupunkilaisten osallistumista ruokapolitiikkaan sen yhteiskunnallisten vaikutusten lisäämiseksi
- F. Myönteinen ruokapuhe kodeissa, päiväkodeissa ja kouluissa, jota ruokapalvelun ohjausryhmät voivat edistää.

4. RUOKAKULTTUURI JA RUUAN ARVOSTUS

Rikas suomalainen ruokakulttuuri perustuu alueellisesti erilaisille raaka-aineille ja perinteelle, luonnontuotteiden hyödyntämiselle ja sesongeille. Ruokakulttuuriin kuuluu myös ruokajärjestelmässä oleva tieto ja osaaminen.

Ruokakulttuuri on tärkeää paitsi kansallisen myös alueellisen identiteetin rakentumiselle. Sitä muovaavat paikalliset olosuhteet ja raaka-aineet, markkinointi, ruokakasvatus ja poliittinen ohjauskin. Matkailijoiden käsitys paikkakunnasta ”ruokamatkailualueena” syntyy ruokaelämyksistä ja palvelun laadusta.

Ruuan arvostus on osa ruokakulttuuria. Tämä arvostus ja ruokatottumukset syntyvät lapsille jo varhaisessa vaiheessa mm. myönteisen ruokapuheen (kohta 3.2.) myötä. Kaikkinainen viestintä ruokaan liittyvistä asioista; vastuullisista valinnoista, hyvistä tavoista ja ruuanvalmistajan arvostuksesta on tärkeää. Yhdessä syöminen, ruuan laittaminen, tietoisuus omasta ruokakulttuurista, luonnonantimista

ja ruuan alkuperästä vaikuttavat osaltaan arvostukseen ja sitä kautta esim. hävikkiin. Koko ruokajärjestelmässä hävikin vähentäminen on keskeinen vaade.

Juomakulttuurimme on niinkään monipuolistumassa ruokakulttuurin muutosten myötä. Vaikka nestemäiset maitotuotteet ovat edelleen merkittävässä roolissa myös erilaiset vedet ja viinit ovat löytäneet tiensä ruokapöytiin. Yrittäjyys ja hyvät olosuhteet elinkeinonharjoittamiseen on synnyttänyt paikallisia olutpanimoja, kahviloita ja teehuoneita. Suomessa on perinteisesti kahvia aina arvostettu ja sitä on pääasiassa juotu kotona. Kahvilakulttuurilla on pitkät perinteet meillä ja viime vuosina se on ollut vahvassa nousussa.

Ihmiselle kaikkein välttämättömin – vesi tulee juomakelpoisena vesijohtosta. Se on ainutlaatuista maailmassa. Juomakelpoisen vesijohtoveden arvostusta pitää tulevaisuudessa painottaa.

Ruokakasvatus on kirjattu esi- ja perusopetussuunnitelmaan. Kouluruokailua tulee kehittää kokonaisvaltaisesti. Opetuksen ruokakulttuuri ja -kasvatus saa mielellään näkyä paikallisissa monialaisissa oppimiskokonaisuuksissa, mutta parhaimmillaan ruokakasvatus voi olla koko elämän jatkuvaa ja koko elämään vaikuttava tietojen ja taitojen kokonaisuus.

Toimenpiteitä ja tärkeää meidän kunnassamme

- A. Kannustetaan kaikkien lasten ja nuorten osallistumista terveyttä tasa-arvoisesti edistävään kouluruokailuun. Varmistetaan kouluruuan hyvä ravitsemus, laatu ja maittavuus. Mitataan sitä säännöllisesti tai tukeudutaan ruokapalvelutuottajan mittareihin.
- B. Varmistetaan hyvinvointialueen vastuulle siirtyvien vanhus- ja hoivapalveluiden aterioiden ravitsemuksellinen laatu, riittävyys ja maittavuus, mutta myös ruokailuun liittyvien perinteiden ylläpito ja iloinen asiakaspalvelu. Mittaustuloksia, joista raportoidaan kunnan päättäjille asiakastyytyväisyydestä tulee palveluiden tuottajien esittää.
- C. Kannustetaan perheitä ja kolmatta sektoria ruokakasvatukseen edistämään kestävästä kehitystä ja myönteistä kasvispainotteisuutta.
- D. Vähennetään ruokahävikkiä ja hyödynnetään myös hävikkiä.
- E. Tehdään yhteistyötä tiedotusvälineiden ja alueen toimijoiden kanssa Paraisiin ja saaristoon liittyvien myönteisten ruokamielikuvien esiin nostamisessa.
- F. Korostetaan oman talousveden merkitystä.
- G. Arvioidaan mahdollisuuksia edistää ruokakansalaisuutta kaupunkiviljelyn, ruokapiiritoiminnan, kumppanuusviljelijöiden ja -kalastajien tms. toimintaa tukemalla.

5. RUOKA JA KANSANTERVEYS

Ruudella on keskeinen merkitys ihmisen terveydelle ja hyvinvoinnille. Paitsi ruuan mikrobiologinen laatu ja kemiallinen turvallisuus niin erityisesti terveyttä edistää ravitsemussuosituksen mukainen syöminen. Terveiden edistäminen on

yhteiskunnalle edullisempaa kuin sairauksien hoitaminen. Elintavoista johtuvien sairauksien hoitokustannukset ovat Suomessa yli kaksi miljardia euroa vuodessa. Lihavuus on yksi merkittävimmistä kansanterveydellisistä ongelmista, koska se lisää monien sairauksien riskiä. Muita ruokavalion ongelmia ovat niukka kasvisten, kalan ja täysjyväviljan kulutus sekä liian suuri suolan ja tyydyttyneen rasvan saanti. Ruokapalveluilla niin julkisilla kuin yksityisillä on suuri merkitys terveellisen ravitsemuksen edistämisessä, sillä joka kolmas suomalainen käyttää ruokapalveluita päivittäin (ennen korona-aikaa).

Vanhusruokailussa erityisesti ruuan maittavuus ja ravitsevuus tulee varmistaa ja siellä erilaiset ravintovalmisteet ovat usein tarpeen riittävän ravinnon takaamiseksi.

Julkiset ruokapalvelut ja muut ammattikeittiöt ohjaavat merkittävästi ravitsemus- ja kulutuskäyttäytymistä. Terveellinen, turvallinen, kestävä ja maittava ruoka tulisikin taata mahdollisimman monelle ja ravitsemuksellisesti laadukkaita julkisia ruokapalveluita tulee edelleen kehittää.

Toimenpiteitä ja tärkeää Paraisilla

- A. Edistää jatkossakin paraislaisten terveyttä ja hyvinvointia hyvällä ravitsemuksella kestävästi
- B. Panostaa maistuvan, ravitsevan ja terveellisen ruuan tarjontaan varhaiskasvatuksessa ja kouluissa sekä työpaikkaruokailussa. Varhaiskasvatuksessa ja kouluruokailussa painotetaan paisti ruuan laatua myös riittävää aikaa syömiseen ja varmistetaan hyvä ruokatietoisuus, vastuullisuus sekä lähellä tuotettujen elintarvikkeiden käyttöä. Asioita tehdään yhteistyössä eri toimijoiden mm. Axxellin kanssa.
- C. Noudattaa edelleen ravitsemussuosituksia hankinnoissa/ruokapalveluiden kilpailutuksessa
- D. Tarjota vanhustenhuollon asumisyksiköissä ja terveydenhuollon osastoilla ravitsevaa, riittävää ja maittavaa ruokaa, jossa huomioidaan vuodenaikojen vaihtelu ja juhlapyhät.
- E. Ratkaista, miten ruokapalvelun laatua vanhustenhuollon asumisyksiköissä ja terveydenhuollon osastoilla parannetaan nykyisestä yhteistyössä uuden Varsinais-Suomen hyvinvointialueen kanssa. Kohdan 4 B tavoitteiden toteutumisen lisäksi seurataan säännöllisesti, että myös ruokatoiveet toteutuvat.
- F. Kaikkien toimijoiden positiivinen ruokapuhe!

6. RUOKATURVA JA HUOLTOVARMUUS

Ruokaturvalla tarkoitetaan sitä, että jokainen ihminen saa kaikkina aikoina riittävästi ravitsevaa ja turvallista ruokaa. Ruokaturvaan sisältyvät ruuan saatavuus, ihmisten kyky hankkia ruokaa, ruuan käytettävyyys ja turvallisuus sekä ruuan tarjonnan vakaus.

Osana kansallista ja globaalia ruokaturvaa sekä huoltovarmuutta on tärkeää kehittää myös kaupunki- ja kotitarveviljelyä. Kaupunki- ja kotitarveviljelyn lisääminen lisää samalla aktiivista ruokakansalaisuutta. Luonnontuotteiden, marjojen, sienten ja yrttien hyväkään sato ei vaadi ihmisen tuomia energia- ja lannoitepanoksia. Luonnontuotteiden talteenotto on osa resurssiviisasta ruokajärjestelmää. On tärkeää huolehtia siitä, että luonnontuotteiden keräämisen perinne säilyy ja että keruualueille päästään tarpeeksi helposti. Osana kansallista ruokajärjestelmää ovat myös vapaa-ajan kalastus ja metsästys (MMM; Ruoka 2030).

6.1. Riskien hallinta ja huoltovarmuus

Kaupungistuminen on tuonut entistä suuremman riippuvuuden toimivasta ruokajärjestelmästä ja toimintavarmasta vesihuollosta. Etäisyys ruuan tuottajan ja kuluttajan välillä on kasvanut ja riskien määrä ja laajuus samalla. Riskit Paraisten alueella voivat liittyä mm.

- voimistuviin luonnonilmiöihin
- toimiviin kulkuyhteyksiin
- tuotantopanosten saatavuuteen ja korvattavuuteen
- riippuvuuteen erityisesti sähköenergiasta
- riittävän ja oikeanlaatuisen veden saantiin
- maksujärjestelmien haavoittuvuuteen
- kyberuhkiin
- automaatioon ja sähköistettyyn tiedonsiirtoon
- eläin- ja kasvitautien leviämisiin
- markkinoihin

Tulisi muistaa, että suomalaisen ruuan ostamisella ja huoltovarmuudella on suora yhteys toisiinsa. Yhteiskunnan parasta on vaikea pitää mielessä, kun tekee päätöksiä oman jääkaapin sisällöstä. Ruokaa ja vettä pidetään itsestäänselvyyksinä, jotka liittyvät suoraan päivittäiseen hyvinvointiin.

Elinvoimainen maataloustuotanto ja kotimaisiin raaka-aineisiin perustuvat elintarvikkeiden jalostus, uusiutuva kotimainen energia, käytettävissä olevat vesivarat sekä kiertotalouteen liittyvä materiaalin hankinta turvaavat kriisitilanteissa huoltovarmuutta.

Monet käytännön taidot ja ymmärrys riittävästä kotivarasta tulisi pyrkiä säilyttämään.

6.2. Sote-uudistus tuo muutoksia

Sote-uudistuksen vaikutukset ulottuvat kuntien tukipalveluihin esim. ruokapalveluihin. Sosiaali- ja terveydenhuollon ruokapalvelut siirtyvät siis 1.1.2023 Paraisilta hyvinvointialueen vastuulle. Uudet aluevaltuustot päättävät arvoista ja tavoitteista ruokapalveluissa. Lähiruoka ja raaka-aineiden kotimaisuus, hankintojen kestävyys ja ruokapainotukset, tyytyväiset ruokailijat ovat varmasti tulevan hyvinvointialueenkin tavoitteita. Tavoitteet, toiveet ja nykyiset haasteet kannattaa

esittää ja viestiä paraislaisten hyväksi mahdollisimman selkeästi ja ratkaisuhakuisesti. Vaikka edessä voi olla vanhus- ja sairaalaruokailun osalta keskittämistä suuriin yksiköihin, on hyvä eri yhteyksissä painottaa Paraisten alueen laitosten haastavia sijainteja esim. saarilla, joilla ruokaa toivottavasti jatkossakin valmistetaan pienissä, notkeasti toimivissa valmistuskeittiöissä ammattijohdon alaisuudessa.

Erityisesti haavoittuvat, yhteiskunnan ruokapalveluiden varassa olevat ryhmät, kuten vanhukset, sairaat ja lapset sekä vähävaraiset tarvitsevat erityistä tukea kriisiaikana.

Päätöksiä ruokapalveluiden toiminnasta hyvinvointialueella tuskin on odotettavissa ennen loppusykyä 2022. Päätöksiä tuskin ”hakataan kiveen” vaan ne hakevat muotoaan erilaisten vaiheiden kautta. Niihin voidaan ja pitää vaikuttaa.

7. PARAISTEN ALUEEN KILPAILUKYKY

7.1. Hankintalain soveltaminen

Julkisista elintarvike- ja ruokapalveluhankinnoista valmistui hankintaopas keväällä 2017. Tavoitteena on korjata pahasti alijäämäistä elintarvikkeiden kauppasetta kasvattamalla kotimaisen ruuan osuutta julkisissa hankinnoissa.

Hankintalaki mahdollistaa sellaisten elintarvikkeita ja ruokapalvelua koskevien vaatimusten asettamisen, joilla varmistetaan esim. elintarvikkeiden tuoreus (esim. leipomotuotteet toimitetaan hankintayksikölle leipomokuljetuslaatikoissa pakkaamattomina tai perunat pestyinä ja kuorittuina) tai turvallinen käyttö (esim. marjat voitava käyttää keittämättä). Muu muassa näillä keinoin voidaan mahdollistaa laadukkaiden kotimaisten elintarvikkeiden hankinta samalla kun kunnioitetaan tavaroiden vapaan liikkuvuuden periaatetta EU:ssa.

7.2. Työllisyys ja työhyvinvointi

Kun pula hyvästä työvoimasta kasvaa, nousevat työn vetovoimatekijät arvoonsa. Näitä vetovoimatekijöitä on monia, kuten hyvä työyhteisö, hyvä johtaminen jne. Yksi hyvinvointiin vaikuttava asia on henkilöstöruokailu. Houkutteleva työnantaja tarjoaa edullisesti mahdollisuuden monipuoliseen, laadukkaaseen ruokailuun miellyttävässä ruokailuympäristössä. Tämä lisää paitsi työntekijän hyvinvointia myös parantamaan hänen työsuorituksiaan.

8. YHTEENVETO

Ruoka 2030, Paraisten ja paraislaisten ruokaohjelmassa on paljon asioita ja toimenpiteitä, joita jo tehdään ja toteutetaan. Ohjelmassa on myös näkemyksiä, toimia ja tehtäviä, jotka vaativat eteenpäin vientiä eri tahoilta.

Näiden eri toimijoiden tulisikin poimia omat asiansa toimenpidel listoista ja ottaa ne osaksi toimintaa yhteisen ruokaohjelman eteenpäin viemiseksi. Ohjausryhmien tulee saada hyvää, numeerista seurantatietoa ruokapalveluntuottajan tai ulkopuolisen auditoijan tuottamana, jotta nähdään toivottujen ja kirjattujen tavoitteiden asteittainen eteneminen. Soteneuvotteluissa ja viestinnässä tulee korostaa, että uuden hyvinvointialueen päättävät ja päätösten toteuttajat tekevät mahdollisuuksien mukaan Paraista koskevia ratkaisuja tämän esityksen pohjalta hyvän ruokakulttuurin, ruuan laadun, asukkaiden hyvinvoinnin, ruuantuotannon ja yritysten kehittymiseksi luontoarvoja ja kestävyyttä edistäen.