UUTISET

Julkisilla ostoilla pystyttäisiin merkittävästi vaikuttamaan esimerkiksi aluetalouksien työllisyyteen. **PROFESSORI HEIKKI TÖRMÄN TUTKIMUSHANKE**

Lähiruuan menekissä edelleen parannettavaa

Julkisten elintarvikehankintojen kotimaisuusaste on erittäin korkea. Kunta lopulta päättää, mitkä ostoista kilpailutetaan lähellä ja mitkä hankintarenkaassa.

Kuntien ruokaostoissa lähiruuan osuuden nostaminen ei onnistu ihan helposti. Helsingin yliopiston Ruralia-instituutin tutkijan **Leena Viitaharjun** mielestä kuntien hankinnoista päättävillä on edelleen mahdollisia nostaa lähellä tuotetun ruuan osuutta ostoissa.

Jossain kunnissa on linjattu eri ohjelmissa lähiruuan käytöstä julkisissa keittiöissä, Viitaharju kertoo.

”Idealitilanteessa kunta huomioisi lähiruuan merkityksen kunnan strategiassa tai jopa ruokalistojen suunnittelussa.”

Nämä suunnitelmat ohjaisivat konkreettisesti elintarvikkeiden tarjouspyyntöjä kirjoittavia ostajia.

Viitaharju suosittelee tutustumaan EkoCentrian ja Kuntaliiton julkaisemaan uuteen lähiruokaoppaaseen, joka löytyy Kuntaliiton nettisivuilta. Se sisältää paljon vinkkejä ostajille, tuottajille ja kunnanvaltuutetuille.

Syrjimiskielto kierrettävissä?

Nykyinen hankintalaki kieltää lähiruuan suosimisen, koska tiettyä aluetta ei voi suosia tai syrjiä.

Viitaharju sanoo, että kunnan tai hankintarenkaan tarjouspyyntöön voidaan kuitenkin kirjata erilaisia laatuvaatimuksia, jotka käytännössä sulkisivat pois esimerkiksi kaukana kasvatetut juurekset.

Kunta voi myös päättää, mitkä kilpailutetaan lähellä ja mitkä hankintarenkaassa.

”Hankintayksiköissä ja ruokapalveluissa voitaisiin näin suosia lähellä tuotettuja elintarvikkeita muokkaamalla tarjouspyyntöjä”, Viitaharju sanoo.

Todellisuus on kuitenkin toinen. Selvitys osoitti, että kunnat miettivät edelleen myös ostojen hintalappua.

”Tavallista on, että kunnissa uskotaan, että heillä ei ole rahaa hankkia lähiruokaa”, hän sanoo.

Kotimaisuusaste on korkea

Julkisten elintarvikehankintojen kotimaisuusaste on erittäin korkea. Koulujen, sairaaloiden ja vanhustentalojen ruuasta tulee lähimaakunnasta 15 prosenttia, muualta Suomesta 65 prosenttia ja ulkomailta 20 prosenttia.

Vuosittain julkiset keittiöt tarjoavat 440 miljoonaa ateriaa, arkipäivänä noin 1,7 miljoonaa lautasellista.

Luvut käyvät ilmi Viitaharjun selvityksestä. Hän on tutkinut Helsingin yliopiston Ruralia-instituutissa julkisten keittiöiden elintarvikehankintojen aluetaloudellisia vaikutuksia eri maakunnissa.

Maa- ja metsätalousministeriön rahoittaman Lähiruokaohjelman tutkimus julkistetaan kokonaisuudessaan ensi maaliskuussa.

Tuottajat ja yrittäjät varovaisia

Viitaharjun tekemä kyselytutkimus muun muassa julkisille keittiöille ja elintarvikejalostajille osoitti, että kuntien hankinnoissa olisi vielä paljon kehitettävää.

Tavallista esimerkiksi on, että ostaja jättää tarjouspyynnön niin isosta vihanneserästä, ettei pienillä tiloilla ole mitään mahdollisuuksia osallistua kilpailutukseen.

”On yleisempää viedä tuotteita paikalliseen kauppaan”, hän toteaa.

Myös kuntien pitäisi terästäytyä. Viitaharju mielestä etenkin usean kunnan ostoista vastaavat isot hankintarenkaat keskittyvät yleensä varsinaiseen hankintaan.

”Ostajien pitäisi käydä etukäteen vuoropuhelua tuottajien ja yrittäjien kanssa ja tutustua heidän toimintaansa”, hän mainitsee.

Näin madallettaisiin myös kynnystä osallistua kilpailuihin ja samalla tehtäisiin tutuksi yrittäjille hankintarenkaan toimintatapoja, kuuluu tutkijan opastus.

Yrittäjät karsastavat yhteistyötä

Viitaharjun kyselyyn vastanneet yritykset arvioivatkin, että niillä ei ole mitään mahdollisuuksia osallistua hankintoihin.

”Moni yrittäjä ei halua tehdä naapurikunnan vastaavan yrityksen kanssa yhteistyötä, jolloin julkiseen hankintaan osallistuminen olisi edes mahdollista.”

Tuottajien kannattaa olla myös aktiivisia. Viitaharju sanoo, että keskusteluyhteyden pitäisi olla koko ajan kunnossa ennen hankintaa, tarjouksen teon aikana ja sen jälkeen.

Jos kunta torppaa tuottajan tarjouksen, Viitaharju kannustaakin kysymään perusteita.

Markkinaoikeus pelottaa

Tutkijan mielestä myös kuntien ostajat ovat välillä liiankin varovaisia. Kyse ei ole asiantuntemuksen puutteesta tai hankintalain epäselvyyksistä.

”Silti tarjouspyyntöä laadittaessa pelätään, missä menee hankintalain mukainen raja. Markkinaoikeus pelottaa ostajia. Siksi kunnissa ennemmin ylitulkitaan lakia kuin sooloillaan.”

JANNE IMPIÖ

Ruokaerien pilkkominen nostaa tuntuvasti kuljetuskustannuksia

Etelä-Karjalassa lähiruualle on annettu tilaa

Etelä-Karjalan hankintapalvelut vastaa maakunnan kuntien tavara- ja palveluhankinnoista.

Kuntien tavaraostoista vastaava hankintapäällikkö **Jyrki Mikkola** kertoo, että pelkästään kuntien listalla on vuosittain noin 60 erilaista yhteishankintoina kilpailutettavaa tuoteryhmää.

Mikkola arvioi, että valtaosa hankinnoista kilpailutetaan – säästöjen vuoksi.

”Kun päivittäin tutkin kilpailuttamisen tuloksia, yritysten tarjouksissa on isoja eroja.”

Pääsääntöisesti yli 5 000 euron suuruiset – eli reilusti alle vaadittujen kynnysarvojen – hankinnat kilpailutetaan.

”Vähäisissäkin hankinnoissa pyydetään tarjoukset kevyellä menettelyllä, vähintään kolmelta toimijalta.”

Hankintaeriä pilkottu

Maakunnan ruokapalvelun kotimaisuusaste vaihtelee vuoden mittaan. Mikkolan mukaan kotimaisten elintarvikkeiden osuus on 50–70 prosenttia. Lähiruuan osuus on 5–10 prosenttia.

”Lähiruokahankinnat painottuvat leipomo- ja tuoretuotteisiin, kuten perunoihin ja porkkanoihin.”

Mikkola sanoo, että lähiruuan mahdollisuuksia on yritetty parantaa muun muassa pilkkomalla hankintaerien kokoja.

”Kotimaisuuteen ja paikallisuuteen suhtaudutaan myönteisesti, mutta syrjiä ei saa. Esimerkiksi tuoretuotteissa ja leipomotuotteissa lähiruoka painottuu jo haluttujen toimitusaikojen vuoksi”.

Maakunnassa on myös linjattu, että paikallisia toimijat kartoitetaan ja että heille pitää antaa mahdollisuus.

”Leipomotuotteista emme useinkaan ole saaneet tarjouksia. Leipomolle on houkuttelevampaa viedä erät kauppoihin kuin jakaa ne laitoksiin”, hän mainitsee.

NIKO NYRHINEN

Arkista ruuanlaittoa aluekeittiössä. Leipiä valmistelee Maija-Liisa Kosonen.

Pakan pysyttävä kasassa

Realismia myös tarvitaan. Hankintojen kokonaisuus on yritettävä pitää kasassa eikä voi mennä äärimmäisyyksiin, Mikkola linjaa.

”Osatarjouksia voi jättää tietyistä kokonaisuuksista. Toimituksia ei tarvitse tarjota kaikkiin kohteisiin.”

Teollisia elintarvikkeita ostetaan tukuista isoja eriä kerrallaan.

”Ei ole tehokasta, että samassa paikassa käy monta tavarantoimittajaa. Kustannuksissa voi säästään isonkin summa.”

”Jos esimerkiksi lihat ja lihajalosteet toimittaisi kaksi eri toimijaa, kaksinkertaiset kuljetuskustannukset merkitsisivät noin 50 000 euron lisälaskua vuodessa.”

Kunnassa kilpailutusrumban pyörittäminen on muun toimen ohessa raskasta. Siksi monet kunnat ovat siirtäneetkin vastuun yhteisille hankintarenkaille.

Parikkalan aluekeittiön perunat, vihannekset ja juurekset tulevat lähialueita. Päivi Katainen pakkaa kuljetukseen lähteviä yksittäisannoksia.

”Aikaa kuluu nykyään tarjouspyyntöjen valmisteluun, kun ennen vertailtiin paljon saatuja tarjouksia.”

”Kun nyt käytössä ovat myös sähköiset kilpailutusjärjestelmät, ongelmat ovat vähentyneet merkittävästi.”

Kokeilukeittiö kokeilevat

Etelä-Karjalassa toimii nyt viisi kokeilukeittiötä eri kuntien alueella. Keittiöt voivat hankkia tuotteita sopimusten ulkopuolelta, jotta lähiruuan tuottajia voidaan testata.

Yksi kokeilija on Parikkalan aluekeittiö. Kunnan ruoka- ja puhtauspalvelupäällikkö **Jaana Pitkänen** sanoo, että keittiöön ostettaisiin enemmänkin läheltä, jos vain tarjontaa olisi.

”Tuottajien pitäisi liittoutua yhteen”, hän vinkkaa.

Suurin osa elintarvikkeista tulee tukusta. Keittiö hyödyntää paikallisia leipomoita. Perunat, sipulit ja juurekset tulevat läheltä. Raaka-aineiden menekkiä on suuri. Päivittäin valmistuu 800 lounasta.

”Lihajalosteita ei ole Parikkalassa riittävästi tarjolla. Keittiössä käytetään nyt valmiiksi kypsennettyä lihaa.”

JANNE IMPIÖ

Elintarvikeostoilla tuntuvia vaikutuksia maakuntien työllisyyteen

Helsingin yliopiston Ruralia-instituutin mukaan maatalous työllistää 105 000 henkeä ja koko elintarviketeollisuus noin 96 000, kun huomioidaan myös kerroinvaikutukset. Bruttokansantuotteesta toimialat vastaavat noin seitsemää prosenttia.

Professori **Heikki Törmän** tiimi on laskenut tutkimushankkeessa eri maakuntien aluetaloudellisia vaikutuksia. Hän on julkaissut tulokset Etelä-Savosta, Varsinais-Suomesta, Kouvolan seudulta, Keski-Suomesta ja Hämeestä.

Selvitysten mukaan julkisilla ostoilla pystyttäisiin merkittävästi vaikuttamaan esimerkiksi aluetalouksien työllisyyteen. Esimerkiksi Keski-Suomen julkisten keittiöiden ostamista elintarvikkeista viisi prosenttia on omasta maakunnasta.

Jos keittiöissä käytettäisiin ainoastaan maakunnan omia elintarvikkeita ja alkutuotannon raaka-aineita, olisivat toimialojen aluetaloudelliset vaikutukset nykyistä suurempia.

Alkutuotannon bkt voisi nousta nykyisestä 260 miljoonasta eurosta 22 prosenttia eli noin 55 miljoonalla eurolla. Työllisyys kohenisi 20 prosenttia eli noin 766 henkilötyövuodella.

Vastaavasti elintarviketeollisuuden vaikutukset voisivat nousta hieman enemmän. Elintarviketeollisuuden vaikutus bkt:hen voisi nousta 22,5 prosenttia eli noin 99 miljoonalla eurolla ja työllisyyteen 24 prosenttia eli noin 5 000 henkilötyövuodella.

Etelä-Savossa maakuntaasteen nosto ruokahankinnoissa parantaisi myös työllisyyttä.

Jos keittiöiden hankinnoista 15 prosenttia tehtäisiin omasta maakunnasta, työllisyys kohenisi 28 henkilötyövuoden verran. Jos osuus nousisi 45 prosenttiin, työllisyysvaikutus olisi 76 henkilötyövuotta.

Suomen kaikkien maakuntien aluetutkimusten tulokset analysoidaan **Leena Viitasaaren** keväällä julkaistavan tutkimuksen yhteydessä.

JANNE IMPIÖ

Maa- ja elintarviketalous

Lähde: Helsingin yliopisto, Ruralia-instituutti	Bruttokansantuote %-yksikköä	Bruttokansantuote milj. euroa	Työllisyys %-yksikköä	Työllisyys henkilötyövuotta
Maatalous	**2,82**	**5 243**	**4,12**	**105 016**
Lihanjalostus ja teurastus	1,10	2 049	0,72	18 349
Kalanjalostus	0,09	166	0,06	1 417
Hedelmien, marjojen ja vihannesten jalostus	0,21	392	0,14	3 475
Rasvojen ja öljyjen valmistus	0,10	191	0,04	1 132
Maitotuotteiden valmistus	1,35	2 501	0,83	21 148
Myllytuotteiden valmistus	0,24	448	0,09	2 318
Leipomotuotteiden valmistus	0,97	1 800	0,57	14 540
Muu elintarvikkeiden valmistus	1,31	2 439	0,55	14 000
Eläinten ruokien valmistus	0,35	649	0,19	4 801
Juomien valmistus	1,39	2 580	0,58	14 680
Elintarviketeollisuus yhteensä	**7,12**	**13 217**	**3,76**	**95 860**

Yli 30 000 euron ostot kilpailutettava

Hallitus aikoo uudistaa hankintalakia vielä kuluvan vaalikauden aikana.

Hallitusohjelmaa on kirjattu, että kuntien suorahankintamahdollisuuksia lisätään entisestään.

Hankintalain uudistamista valmistelee nyt työ- ja elinkeinoministeriön asettama työryhmä.

Hallituksen tavoitteena on nostaa hankintojen kansallisia kynnysarvoja kynnysarvoa korotetaan ”tuntuvasti lähelle EU:n kynnysarvoa”.

Nyt kuntien on otettava hankinnoissa huomioon eri ostojen kynnysarvot.

Kansallisesti tavaroiden ja palvelujen kynnysarvo on 30 000 euroa. Jos hankinta maksaa alle kynnysarvon, kilpailutusta ei tarvita.

EU-tasoinen kilpailu on järjestettävä, mikäli hankinta ylittää 200 000 euron rajan.

JANNE IMPIÖ

Uusilla viljalajikkeilla sinulla on mahdollisuus entistä parempiin satoihin. Hyvä kasvu syntyy tasapainoisella ja riittävällä lannoituksella. Suomalaisiin olosuhteisiin suunnitelluilla YaraMila-lannoitteilla onnistut. Hyvä sato on myös eduksi ympäristölle, kun vilja käyttää tehokkaasti saamansa ravinteet.

Mikä on sinulle kaikkein tärkeintä?
Tutustu viljan lannoitukseen ja Yaran lannoitusohjelmiin osoitteessa www.yara.fi

YaraMila™