VIIKONVAIHDE

Kesämökki kaupungissa. Victor Byring, 3, viihtyy siirtolapuutarhassa. Omppusato on jäämässä huonoksi. Sivu 11

Hymyilevä kylä. Mathidedalin ruukkikylä pitää huolta matkailijan viihtymisestä. Sivu 12

Pesäpallon tahdissa. Tohmajärveläisen Rautiaisen perheen jäsenet tapaavat kesällä superpesismatseissa. Sivu 10

Huoltamot suosivat suomalaista lihaa – ABC kirii kärkeen kotimaisuuslupauksella

Huoltoasemien pannulla tirisee useimmiten kotimainen pihvi. Pääasiassa tuontilihaa myynyt ABC-ketju puuhaa yllättävää täyskäännöstä: pian kaikki liha tulee suomalaisilta tuottajilta.

Maaseudun Tulevaisuus selvitti heinäkuussa pikaruokaketjujen ruuan alkuperää. Tuolloin selvisi, ettei avoimuus kuulu kaikkien ketjujen toimintatapoihin: Subway ja Picnic pimittivät tietojaan.

Nyt tarkastelussa on huoltoasemien ruokalautasten sisältö.

MT kysyi lihan, juuston, kalan ja maidon alkuperää seuraavilta ketjuilta: Shell Helmisimpukka, Teboil, ABC, SEO, St1 ja Neste Oil.

Huoltoasemien ravintolaketjut kertoivat auliisti eläinkunnan tuotteiden alkuperästä. Kuitenkin vain Shell Helmisimpukka, Teboil ja ABC pystyivät vastaamaan annettuihin kysymyksiin.

Kala rajan takaa

SEO, St1 ja Neste Oil -ketjuista kerrottiin, ettei ravintoloiden tarjontaa ohjailla keskitetysti.

Ruokien kotimaisuusaste siis vaihtelee huoltoasemasta riippuen.

Raaka-aineiden hankintansa keskittäneillä ketjuilla kotimainen liha oli selvä ykkönen. Myös maito oli poikkeuksetta suomalaista.

Kala tuli useimmiten rajan takaa: vain noin joka kymmenes eväkäs oli peräisin Suomen vesistä.

Täyskäännös kotimaiseen

Alhaisin lihan kotimaisuusaste on S-ryhmän omistamalla ABC-ketjulla.

Ketjussa on kuitenkin pantu toimeen täyskäännös: pian kaikki myytävä liha on peräisin suomalaisilta tuottajilta.

Kuningaskuluttaja-ohjelman tekemän selvityksen mukaan vielä viime vuoden huhtikuussa S-ryhmän omistamien ABC-ketjuravintoloiden lihasta valtaosa tuli ulkomailta.

Naudasta reilu viidennes tuotettiin Suomessa. Sianlihasta vain 12 prosenttia tuli suomalaisilta tuottajilta.

Vuosi sitten yhtiö teki strategisen linjauksen kotimaisiin lihatuotteisiin siirtymisestä.

Tällä hetkellä sian ja naudan lihasta jo reilu kolmannes tulee suomalaisilta tuottajilta.

Broileri on täysin kotimaista ja muustakin lihasta kotimaisuuslupaus on annettu: joulukuuhun mennessä ABC:n ravintoloista saa vain suomalaista lihaa.

”Sadan prosentin kotimaisuusaste oli inspiroiva tavoite, ja sillä haluamme myös näyttää esimerkkiä: jos jotakin lähtee tekemään, niin tahdolla sen voi viedä maaliin asti”, linjaa ABC:n kehitysjohtaja **Antti Erikivi**.

”Asiakkaat arvostavat”

ABC-ketjussa arvioidaan kotimaisen lihan vuotuiseksi menekiksi reilut miljoona kiloa. Tästä 700 000 kiloa on nautaa ja sikaa ja 400 000 kiloa broileria. Tarpeeseen ei voida vastata vain yhden lihatalon voimin.

”Mukana ovat kaikki isot toimijat, volyymit ovat niin isoja.”

Linjaus suomalaisiin tuotteisiin siirtymisestä on ollut yritykselle iso panostus, mutta syy on selvä.

”Asiakkaat arvostavat kotimaista ja olemme iso kotimainen toimija”, Erikivi toteaa.

”Sipilää lainatakseni vuosi sitten mietimme työpisteillämme, mitä voisimme tehdä kotimaisen kysynnän lisäämiseksi. Tämä oli osaltaan vastauksemme myös tähän kysymykseen.”

Tärkein kasvisten hankintapaikkaa määrittävä asia huoltoasemilla oli saatavuus.

Satokaudella moneen salaattipöytään katetaan kotimaista tomaattia, salaattia ja kurkkua, talvella kaukomaiden antimet vievät voiton.

Huoltoasemilla nautittujen aterioiden osuus kaikesta ravintolaruuasta on noin kuusi prosenttia.

Mukaan ei ole laskettu esimerkiksi niiden tiloissa toimivia pikaruokaketjuja.

TUULIKKI VIILO

VILLE-PETTERI MÄÄTTÄ

Heikki Toikko (vas.) ja Pekka Rantanen nauttivat lounasta Forssan ABC:llä tiistaina. Forssan toimipiste on jo vaihtanut lihatuotteensa kotimaisiksi. Muutkin ketjun huoltamoravintolat seuraavat pian perästä. Nautaa ja sikaa myydään ketjun kautta vuosittain noin 700 000 kiloa.

Raaka-aineiden hankintansa keskittäneillä ketjuilla kotimainen liha oli selvä ykkönen.

Kala tuli useimmiten rajan takaa.

Ruuan kotimaisuus huoltoasemilla

ABC

- **Ruuasta kotimaista:** –
- **Lihan kotimaisuus + hankintamaat:** Broileri 100 %, nauta ja porsaanliha 34 %. Suurimmat hankinta-maat Saksa (43 %) ja Tanska (20 %). ABC-Burgerin pihvit tulevat Tanskasta.
- **Juuston kotimaisuus + hankintamaat:** 52 % kotimaista. Apetina-juustokuutiot Tanskasta (26 %), cheddar Irlannista (10 %), mozzarella Saksasta (4 %) ja parmesan Italiasta (2 %).
- **Kalan kotimaisuus + hankintamaat:** 12 % kotimaista, 67 % Norja, 12 % Ruotsi (silakkapihvi) ja 9 % Kanada (siika).
- **Ravintoloita Suomessa:** 104
- **Kotimaisin annos:** Paistetut muikut (kalastetaan Savonlinnan edustalta) perunamuusilla.
- **Tavoite kotimaisuuden osalta:** ABC-liikennemyymälöiden ravintolat vaihtavat kaikki käyttämänsä lihatuotteet kotimaisiksi syksyn 2015 aikana.

Shell Helmisimpukka

- **Ruuasta kotimaista:** Vaihtelee sesongin mukaan. Arvio noin 70–80 %.*
- **Lihan kotimaisuus + hankintamaat:** 93 % kotimaista, 4 % EU, 3 % EU:n ulkopuolelta
- **Juuston kotimaisuus + hankintamaat:** 50 % kotimaista, 50 % EU
- **Kalan kotimaisuus + hankintamaat:** Suurin osa Koillis-Atlantilta tai Pohjoiselta Jäämereltä. Viljellyt kalat Norjasta, Färsaarilta tai Ahvenanmaalta.
- **Kaikkein kotimaisin annos:** Helmisimpukan itse tehdyt lihapullat. Kotimaisuusaste on pääraaka-aineiden osalta 100 %. Muita mm. paistetut muikut ja talon valkosipulibroiler.
- **Ravintoloita Suomessa:** 50
- **Tavoite kotimaisuuden osalta:** Tavoitteena käyttää jatkossakin kotimaista mahdollisuuksien mukaan.

Teboil

- **Ruuasta kotimaista:** noin 80 %*
- **Lihan kotimaisuus + hankintamaat:** Porsaanliha, leikkeleet, makkarat ja jauheliha 100 %, naudasta 60 % kotimaista ja 40 % Saksa ja Viro. Broileri on 50 % kotimaista, 50 % Thaimaa ja Viro. Pekoni tulee Virosta.
- **Juuston kotimaisuus + hankintamaat:** 90 % kotimaista, 10 % Ruotsi
- **Kalan kotimaisuus + hankintamaat:** 10 % kotimaista, 90 % Norjan Barentsinmeri, Koillis-Atlantti, Tyynimeri. Kalat ovat MSC-tuotettuja.
- **Ravintoloita Suomessa:** 73
- **Kotimaisin annos:** Esimerkiksi makaronilaatikko sekä Stroganoff porsaanlihasta.
- **Tavoite kotimaisuuden osalta:** Pitää kotimaisuusaste nykyisellä tasollaan.

- **Maito kaikilla kolmella ketjulla täysin kotimaista.**

*Laskelma perustuu ketjun omaan arvioon. Laskentatapa ei tiedossa.

Suuri saa edullista, pieni puskee persoonalla

Vastanneista huoltamoista SEO, Neste Oil ja St1 eivät ohjanneet huoltamoravintoloiden tarjontaa keskitetysti.

Päätökset hankinnoista jäävätkin yksityisyrittäjille.

Huoltamoketjujen yhteydessä toimivat yrittäjät voivat hyödyntää paikallisia toimijoita.

Toisaalta neuvotteluvaraa sisäänostohinnoissa on suuria ketjuja vähemmän.

Kotimaisella huoltamoketju SEO:lla on 99 ravitsemusliikettä, joista 52:sta saa ruokaa.

”Tavoite on se, että paikalliset yrittäjät menestyvät hyvin ja pystyvät hyödyntämään paikallisia hankintakanavia”, kertoo SEO:n toimitusjohtaja **Hannu Laitinen**.

”Kaikki SEO-yrittäjät ovat paikallisia ja käyttävät siitä syystä todennäköisesti enemmän kotimaisia ja paikallisia tuotteita kuin keskusjohdetut organisaatiot.”

Oma leipä edellä

Kosken ja Palikkalan SEO:n huoltoasemilla toimiva yrittäjä **Aila Lepistö** ei suoraan osaa kertoa myymänsä ruuan alkuperää.

”Tiedän vain, että ne tulevat tukusta.”

Tarkastelun jälkeen selviää, että lihasta valtaosa on Suomesta. Myös maito ja juusto ovat kotimaista alkuperää.

Myös Jyväskylän Tourulassa toimivan Motorest-ravintolan kauppias **Satu Kukkonen** myy ravintoloissaan vain suomalaista lihaa.

Kala on – kuten tavallista – norjalaista lohta. Sen tosin toimittaa paikallinen savustamo.

Kemi–Tornion-tien varrella olevan SEO:n yhteydessä sijaitsevassa Savotan Sannissa ruoka tarjoillaan näyttävässä hirsirakennuksessa.

Mari Virtanen siivoaa ja Maarit Saari huolehtii kassasta. Humppilan Nesteen tavaramerkkinä on rehellinen kotiruoka ja lämmin tunnelma. Neuvotteluvaraa tavarantoimittajien kanssa pienellä on vähemmän kuin suurilla ketjuilla.

”Atrialta tulee suurin osa lihasta, kala tulee Keskon kautta. Yritykset sitten hankkivat ne, mistä hankkivat”, yrittäjä **Jukka Viitanen** kertoo.

Mukana on myös paikallista väriä. Kemin Tuoretuote toimittaa ravintolaan kesäaikaan salaatit, tomaatit, perunat ja kurkut.

Pienten yritysten on kuitenkin mietittävä hankintoja oma leipä edellä. ”Hintahan se määrää joka paikassa”, Viitanen toteaa.

Suurempi saa edullisemmin

Isommilla yrityksillä suuret erät painavat hintaa alas.

St1-huoltoaseman yhteydessä Levillä toimiva Poron bensis on osa Hullu Poro -osakeyhtiötä.

”Mukana on monta ravintolaa. Saamme edullisesti, kun tilaamme paljon tavaraa”, kertoo Poron bensiksen työntekijä **Niko Merikko**.

Poronliha tulee Kota-Porolta ja kasvistuotteet Lapin Krassilta.

”Meillä on Suomen parhaita kokkeja päättämässä raaka-ainevalinnoista, joten kotimaisuus ja maku ratkaisevat ”, Merikko sanoo.

TUULIKKI VIILO