VIIKONVAIHDE

PASSIPAIKALLA

Pakko mikä pakko

Hallituksen monisäikeinen työelämäpaketti on julkisuudessa ristitty nasevasti pakkolaeiksi. Pääministeri **Juha Sipilä** (kesk.) on ihmetellyt, eivätkö kaikki lait ole pakkolakeja.

Sipilä ei ole täysin oikeassa. Eduskunta säätää lakien nimikkeellä kaikenkarvaisia määräyksiä, jotka eivät velvoita mihinkään. Laki määrää esimerkiksi käyttämään pyöräillessä kypärää, mutta se ei ole pakollista.

Tunnetuin ei-velvoittava laki oli taannoin kansanedustajien vaalirahoituksen ilmoittaminen. Vasta suurella metelillä, kansainvälisten korruptiontorjujien puututtua asiaan, siitä tehtiin oikeasti pakollista.

SAK:n puheenjohtaja **Lauri Ihalainen** (sd.) risti muinoin jonkin tupo-ratkaisun osasen raippaveroksi. Nimitys vakiintui ainakin ay-liikkeen sisällä, vaikka kaikki verot ovat raippaveroja.

Jäävätkö kassakaappiin?

Hallitus poisti pakkolakipaketin ärsyttävimmät osat. Sunnuntailisät justeerataan joskus tulevaisuudessa jonkun muun hallituksen toimesta.

Muiden pakkolakien valmistelua jatketaan. Se on perusteltua vähintään eduskunnan toimivallan kannalta. Ay-liikkeen yksi siipi pitää nimittäin työelämän lakeihin puuttumista perustuslain vastaisena. **Annika Lapintien** (vas.) johtamalla perustuslakivaliokunnalla on keväällä hyvää aikaa punnita esitykset tarkkaan.

> Sunnuntailisät justeerataan joskus tulevaisuudessa jonkun muun hallituksen toimesta.

Jos työmarkkinajärjestöt pääsevät sopimukseen seuraavasta tuporatkaisusta hallituksen asettamien reunaehtojen puitteissa, pakkolakeja ei koskaan käytetä. Niiden soveltaminen alkaisi vasta 2017. Jos työmarkkinoiden kelvollinen ratkaisu syntyy sitä ennen, pakkolait peruutetaan tai niiden valmistelu keskeytetään.

Kassakaappiin varmuuden vuoksi suljetut lait eivät ole uusi keksintö. **Kalevi Sorsan** (sd.) hallitusten aikaan ne olivat hyvin suosittuja.

Kasvattajan asialla

Neljä vuotta puhemiehenä tuppisuuna istunut **Eero Heinäluoma** (sd.) ottaa takaisin korkojen kanssa. Heinäluoma läksytti lähes tyhjässä salissa **Teuvo Hakkaraista** (ps.) hallituksen tukemisesta, ettei Suomi pärjää palkkoja alentamalla, koska aina joku tekee halvemmalla.

Hakkarainen vastasi, että jos lankkunipun hintaan pitää lisätä palkankorotuksia 20 euroa, se tilaus menee kilpailijalle. Heinäluoman mielestä kustannuksia nostaa puun hinta eivätkä palkat. Hakkarainen myönsi, että puu on sahoille kallista, mutta hyvän puun kasvattaminen kestää sata vuotta ja kasvattajan on saatava siitä korvaus.

Heinäluoma kysyi, kuinka kauan hyvän sahurin kasvattaminen kestää. Hakkarainen vastasi, että jos pestataan kaksi ammattikoulun käynyttä sahuria, toinen oppii työn kahdessa vuodessa ja toisen työ ei kannata koskaan.

Asennemuuri murenee

Outi Mäkelä (kok.) kiitteli hallitusta, joka vapauttaa kauppaliikkeiden ja parturikampaamojen aukiolon ennen kuin hänen aloitteensa on päässyt edes lähetekeskusteluun.

Hanna Sarkkinen (vas.) vapauttaisi kampaamot mutta ei kauppaliikkeitä. **Kristiina Salonen** (sd.) paheksui, ettei kaupassa työn lisääntyminen lisää kokoaikaisia työsuhteita vaan pätkätyötä. Kuusamolainen **Ulla Parviainen** (kesk.) kertoi matkailualueilla olevan vaikea selittää, miksei jonakin päivänä voi tehdä ostoksia.

Kaivuriyrittäjä saa tehdä työtä sunnuntaina, iltaisin ja milloin tahansa, mutta parturikampaajan työaika on tiukasti säädelty. Ei putkimiehenkään tarvitse hakea kallista poikkeuslupaa, jos vesivahinko sattuu pyhänä, ihmetteli **Rami Lehto** (ps.).

Kampaamoyrittäjien kohdalla asennemuuri näyttää murenevan. Pienin askelin vanha maailma katoaa.

PEKKA ALAROTU

MT:n mainos 50 vuoden takaa.

MT 50 VUOTTA SITTEN – LA 23.10.

Norjassa viljankorjuu vielä pahasti kesken

Norjassa ovat sadonkorjuusäät eräissä maakunnissa olleet erittäin epäedulliset, joten suurin osa viljasadosta, joka kylmästä kesästä johtuen on tuleentumisen suhteen ollut pahasti myöhässä, on vieläkin korjaamatta. Varsinkin Oslonvuonon ympärillä olevissa maakunnissa ovat yhtämittaiset ja runsaat sateet tehneet viljankorjuun mahdottomaksi. Niinpä sanotaan, että Akershusin läänissä, Oslon pohjoispuolella, vasta 10 prosenttia viljasadosta on saatu korjattua. Eräistä muista maakunnista, kuten Etelä-Tröndelagista ja Rogalandista, on saapunut lohdullisempia viestejä. Näillä alueilla sää on ollut aurinkoinen ja muutamina päivinä on vallinnut jopa intiaanikesän tuntua.

Henkilöstöravintoloiden ja toimipaikkojen ruuan kotimaisuus

Fazer Food Services Suomi

Kotimaisen raaka-aineen osuus:
Liha: Tuore nauta, porsas ja siipikarja 100 %. Riista ja lammas (kaikesta lihasta 3 %) ovat saatavuussyistä pääosin ulkomaista. **Kala:** 50 % (sis. kalajalosteet). **Maito:** 100 %. **Juusto:** 39 %. Muita maita Tanska, Hollanti, Saksa, Ranska, Viro, Belgia ja Norja. **Kasvikset:** keskimäärin vuoden aikana 49 %. **Viljatuotteet:** 82 % (tuore leipä, jauhot, hiutaleet ja suurimot)
- **Kotimaisin ruoka:** särkimurekepihvi, perunamuusi, kermaviilikastike.
- **Tavoite kotimaisuuden osalta:** 60–70 % kaikista raaka-aineista. Lihassa ja lihajalosteissa minimiraja 80 %.
- **Henkilöstöravintoloita ja toimipaikkoja:** 400 henkilöstöravintolaa, 160 oppilaitosta ja päiväkotia, 40 hoivalaitosta
- **Aterioita vuodessa:** noin 28 miljoonaa
- **Henkilöstöravintoloiden liikevaihto vuodessa:** 250 miljoonaa euroa

Palmia-liikelaitos
(päiväkodit, koulut, sairaalat ja palvelutalot)

Kotimaisen raaka-aineen osuus:
Liha: Nauta ja sika 100 %. Broileri ja kalkkuna Suomi 97 %, Viro 3 %. **Kala:** Ei käytetä tuoretta kalaa. Pakastekala Suomi 70 %, muut maat 30 %. **Maito:** 100 %. **Juusto:** Suomi 35 %, Ruotsi 26 %, Tanska 15 %, Saksa 11 %, Italia 6 %, Itävalta 6 %, muut maat 1 %. **Kasvikset:** keskimäärin vuoden aikana 50 %. **Viljatuotteet:** Leivät leivottu Suomessa, mutta niihin käytetään myös ulkomaista viljaa.
- **Kotimaisin ruoka:** Hernekeitto (vain suola ja mausteet ovat ulkomailta).
- **Tavoite kotimaisuuden osalta:** Koska noudatamme hankintalakia, emme voi asettaa suomalaisuustavoitteita raaka-aineille. Pyrimme käyttämään suomalaisia raaka-aineita silloin kun mahdollista.
- **Toimipaikkoja:** 490
- **Aterioita vuodessa:** 27 miljoonaa (sisältää lounaiden lisäksi aamupalat, välipalat, päivälliset ja iltapalat).

Sodexo Suomi

Kotimaisen raaka-aineen osuus:
Liha: Broileri Suomi 62 %, Thaimaa 30 %, loput Ranska ja Saksa. Nauta Suomi 46 %, loput Saksa, Irlanti, Hollanti, Australia. Sika Suomi 70 %, Saksa 30 %. **Kala:** Suomi 40 %, loput tuontia pääosin EU:sta ja Norjasta. (Kalat jaotellaan pikemminkin ns. villeihin ja kasvatettuihin lajeihin.) **Maito:** 100 %. **Juusto:** 98,5 %. **Kasvikset:** keskimäärin vuoden aikana 40 %. **Viljatuotteet:** 75 % (pitää sisällään leipien, jauhojen ja hiutaleiden lisäksi myös riisin ja pastan)
- **Kotimaisin ruoka:** Itse tehdyt lihapullat, metsäsienikastike, perunasose.
- **Tavoite kotimaisuuden osalta:** Suuri osa raaka-aineista kotimaista.
- **Henkilöstöravintoloita:** 350
- **Aterioita vuodessa:** noin 10 miljoonaa
- **Henkilöstöravintoloiden liikevaihto vuodessa:** 129 miljoonaa euroa

Antell-ravintolat

Kotimaisen raaka-aineen osuus:
Liha: Suomi 90 %, loput EU-alueelta. **Kala:** 70–80 % (suosituin suomalainen kirjolohi, jonkin verran esim. seitiä Norjasta) **Maito:** 100 %. **Juusto:** 90 %. **Kasvikset:** keskimäärin vuoden aikana 70 %. **Viljatuotteet:** suurin osa leivästä tulee omalta Antell-Leipomolta Oulusta, ja se käyttää pelkästään suomalaisia jauhoja.
- **Kotimaisin ruoka:** paistetut muikut ja perunasose.
- **Tavoite kotimaisuuden osalta:** Suosimme paljon suomalaista, mutta toki myös ulkomaista pitää käyttää.
- **Henkilöstöravintoloita:** 100
- **Aterioita vuodessa:** 3,2 miljoonaa
- **Henkilöstöravintoloiden liikevaihto vuodessa:** 39,5 miljoonaa euroa

Compass Group Finland

Kotimaisen raaka-aineen osuus:
Liha: Broileri sekä nauta 97 %, sika 99 %. **Kala:** tuore kala: Suomi 49,5 %, Norja 50,5 %, pakastekala: Suomi 51 %, muut maat 49 %. **Maito:** 100 %. **Juusto:** Ruotsi 42 %, Tanska 42 %, Saksa 12 %, Iso-Britannia 4 %. **Kasvikset:** Suomi 34 %, Hollanti 45 %, Espanja 15 %, Ruotsi 4 %. **Viljatuotteet:** Suomi 75 %, Viro 15 %, muu EU 10 %.
- **Kotimaisin ruoka:** karjalanpaisti perunoilla 99 % (ainoastaan mausteet Suomen ulkopuolelta) sekä paistetut muikut perunamuusilla 99 %.
- **Tavoite kotimaisuuden osalta:** Ei asetettua numeerista tavoitetta. Lähtökohtaisesti suosimme paikallisia tuotteita ja raaka-aineita.
- **Henkilöstöravintoloita:** 58
- **Aterioita vuodessa:** 2 miljoonaa
- **Henkilöstöravintoloiden liikevaihto vuodessa:** 24 miljoonaa euroa

HYY Ravintolat
(mm. Unicafe)

Kotimaisen raaka-aineen osuus:
Liha: Broileri 100 %, naudanliha 95 %, sianliha 98 %. Riista Suomi, Ruotsi, Venäjä. **Kala:** Muikku, hauki, kuha Suomesta. Silakka Itämeren alueelta (Suomi, Ruotsi, Viro). Lohi ja kirjolohi Jäämeren alueelta/Norjasta + Ahvenanmaalta. **Maito:** 100 %. **Juusto:** Suomi 40 %, Saksa 40 %, Italia 10 %, muu EU-alue 10 %. **Kasvikset:** keskimäärin vuoden aikana 30 % (peruna 100 %). **Viljatuotteet:** Kotimaisuusaste vaihtelee eniten rukiissa. Tätä nykyä vehnä, kaura ja ohra 100 %.
- **Kotimaisin ruoka:** Hernekeitto 99,5 % sekä paistetut muikut ja perunasose 99 %.
- **Tavoite kotimaisuuden osalta:** Haluamme käyttää suomalaista raaka-ainetta eli se on hankintakriteerinä aina. Jos tämä ei mahdollista, sitten EU-alue.
- **Henkilöstöravintoloita ja toimipaikkoja:** 25 opiskelija- & henkilöstöravintolaa, 3 kahvilaa ja 3 henkilöstöravintolaa.
- **Aterioita vuodessa:** noin 2 miljoonaa

Palmia-ravintolapalvelut
(lounas- ja henkilöstöravintolapalvelut)

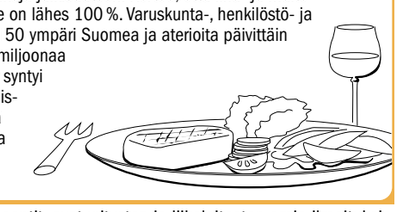
Kotimaisen raaka-aineen osuus:
Liha: Nauta ja sika 100 %, broileri 80 %. **Kala:** 50 %. **Maito:** 100 %. **Juusto:** Suomi 50 %, Tanska ja Saksa 50 %. **Kasvikset:** keskimäärin 75 %. **Viljatuotteet:** 80 % (ostoleivän vilja ei tiedossa, itse tehdyissä leivissä kotimainen vilja)
- **Kotimaisin ruoka:** Kaali-jauhelihalaatikko ohrasta.
- **Tavoite kotimaisuuden osalta:** Pidämme nykyisen tason.
- **Henkilöstöravintoloita:** 24
- **Aterioita vuodessa:** noin 1,7 miljoonaa
- **Henkilöstöravintoloiden osuus liikevaihtona:** 14 miljoonaa euroa

ISS-palvelut

Kotimaisen raaka-aineen osuus:
Liha: Broileri, sianliha ja naudanliha 50 %. **Kala:** 20 %. **Maito:** 100 %. **Juusto:** Suomi 20 %, Ruotsi 40 %, muut EU-maat 40 %. **Kasvikset:** keskimäärin vuoden aikana 70 %. **Viljatuotteet:** 75 %.
- **Kotimaisin ruoka:** broileri ja rypsiporsas, keitetyt perunat.
- **Tavoite kotimaisuuden osalta:** Kotimaista käytetään aina kun mahdollista.
- **Henkilöstöravintoloita:** Noin 150, joista yli puolet julkisen sektorin.
- **Aterioita vuodessa:** noin 20 000
- **Henkilöstöravintoloiden liikevaihto vuodessa:** 33 miljoonaa euroa

Leijona Catering

Ei anna yksityiskohtaisia lukuja julkisuuteen. Kertoo, että liha- ja maitotuotteiden kotimaisuusaste on lähes 100 %. Varuskunta-, henkilöstö- ja opiskelijaravintoloita on yli 50 ympäri Suomea ja aterioita päivittäin yli 70 000. Liikevaihto 66 miljoonaa euroa. Leijona Catering Oy syntyi puolustusvoimien ravitsemispalvelujen yhtiöittämisestä vuonna 2012, ja se tarjoaa ruokapalveluja nyt myös muille toimijoille.



Taulukon luvut, kuten prosentit, ovat yritysten ja liikelaitosten omia ilmoituksia.

Lounaan alkuperää ei juuri kysellä

Suuret lounasketjut pyrkivät suosimaan suomalaisia raaka-aineita. Syöjä ei usein edes mieti, mistä pöydän antimet ovat kotoisin.

JAANA KANKAANPÄÄ

Nanna Yli-Hukka (vas.), Telma Halme ja Saila Halme käyvät aina työpäivinä lounaalla. He suosivat kasvisruokaa.

Suomalaiset syövät yli 900 miljoonaa ateriaa vuodessa kodin ulkopuolella. Kotimaisen ruokaketjun kannalta ei siis ole mikään pieni juttu, mistä ravintolat hankkivat raaka-aineensa.

Maaseudun Tulevaisuuden tekemän kyselyn mukaan suuret lounasketjut pyrkivät suosimaan suomalaisia raaka-aineita. Monilla liha on pääsääntöisesti kotimaista. Myös maito tulee Suomesta.

Fazer Food Services Suomen toimitusjohtaja **Jaana Korhola** sanoo johtoryhmän päättäneen linjasta, että sen henkilöstöravintoloissa lihasta vähintään 80 prosenttia pitää olla kotimaista. Sataan prosenttiin päästään tuoreessa naudassa, porsaassa ja broilerissa.

”Thaimaasta ei meille tule yhtä ainutta kanaa”, Korhola kertoo.

Osaa kiinnostaa, osaa ei

MT kysyi raaka-aineiden kotimaisuusastetta yhdeksältä yritykseltä ja liikelaitokselta, joilla on henkilöstöravintoloita ja julkisen sektorin toimipisteitä. Kotimaisella tarkoitetaan tässä yhteydessä nimenomaan suomalaista, ei muualla Euroopassa tuotettua.

Palveluntuottajat kertovat osan lounastajista olevan kiinnostuneita ruuan alkuperästä, kun taas toisille sillä ei ole mitään merkitystä.

Helsinkiläisestä Postitalon ravintolasta bongatut lounastajat **Saila Halme, Nanna Yli-Hukka** ja **Telma Halme** korostavat, että ruuan kotimaisuus on heille tärkeää.

”On ekologista, ettei ruokaa tarvitse kuljettaa mahdottoman kaukaa”, Telma Halme sanoo.

Kaikki kolme suosivat suomalaista kauppaostoksilla, mutta lounasravintolassa ei erikseen tule tiedusteltua ruuan alkuperää.

”Tällaisessa paikassa ajattelee automaattisesti, että ruoka on kotimaista”, Saila Halme miettii ja myöntää, että eihän se niin välttämättä olekaan.

”Toki seitistä ymmärtää, ettei se Suomesta ole.”

Lähiruoka intohimona

ISS Palvelujen operatiivinen johtaja **Laura Krusius** sanoo, että kiinnostus ruuan alkuperään korostuu varsinkin julkisella puolella: esimerkiksi lasten vanhemmat haluavat tietää, mitä jälkikasvu saa päiväkodissa syödäkseen.

Asiakkaat eivät juuri kysele ruuan alkuperästä, vuoropäällikkö Maria Meilo kertoo. Hän työskenteleee Fazerin Postitalon ravintolassa Helsingissä.

Henkilöstöravintoloissa kasvisten kotimaisuus vaihtelee paljon kausittain.

> Kotimaisen ruuan ja lähiruuan arvot eivät ole ainakaan himmenemässä.
>
> JAANA KORHOLA

Compass Groupin toimitusjohtaja **Mikko Käkeläkin** on sitä mieltä, että halu tietää alkuperästä on lisääntynyt, samoin toiveet ”lähellä tuotetusta” ruuasta.

”Valitettavasti siitä ei olla vielä valmiita maksamaan. Tuo näkyy erityisesti julkisissa hankinnoissa, joissa kotimaisuusvaatimukset lisääntyvät, mutta ainoa valintakriteeri on halvin hinta”, Käkelä sanoo.

”Me lähdemme pitkälle siitä, että lähiruokaa on kaikki suomalainen ruoka. Se on ruokaa, jonka alkuperä tunnetaan”, Laura Krusius sanoo. Samaa mieltä on Fazerin Korhola.

Vaikka talvella Suomessa kasvanut tomaatti on kalliimpi kuin ulkomailta tuotu, Krusius ei näe hintaa suurimpana haasteena.

Krusiuksen mielestä kotimaisuuden tueksi tarvittaisiin koko systeemi: kaikkiaan enemmän tietoa sekä joustoa viranomaisasioissa, logistisissa ratkaisuissa sekä keskusliikkeiden toiminnassa.

”Nykyäänhän aika moni ruoka kiertää Etelä-Suomen kautta, oli se tuotettu missä päin tahansa.”

Todellisuutta on myös se, etteivät tuottajien resurssit usein riitä kattamaan ison ruokapalvelun kysyntää.

”Sitä koulun vieressä kasvavaa perunaa ei koulussa syödä, jos viljelijällä ei ole riittävää volyymiä tai hän ei voi toimittaa perunaa sopivalla tavalla esikäsiteltynä”, Krusius sanoo.

Fazerin Korhola pitää plussana sitä, että suomalainen elintarviketeollisuus ei ole ryvettynyt ruokaskandaaleissa, viranomaisvalvonta pelaa, kotoperäisiä eläintauteja ei merkittävästi ole ja torjuntaaineiden käyttöä valvotaan.

”Myöskään hintaero koti- ja ulkomaisen välillä ei ole karannut käsistä, joten kokonaisuus toimii.”

Korholan mielestä luottamus Suomessa tuotettuun ruokaan on vahva.

”Kotimaisen ruuan ja lähiruuan arvot eivät ole ainakaan himmenemässä.”

RIITTA RYYNÄNEN

LUVUT

Tuhansia ravintoloita, miljoonia annoksia

Henkilöstöravintolat tarjoavat 70 miljoonaa ruoka-annosta vuodessa. Julkisella puolella syödään yli 410 miljoonaa kertaa.
Näissä paikoissa ruokailee päivittäin kolmasosa aikuisista. Luku on pysynyt aika lailla samana kymmenen vuoden ajan.
Suomessa on kaikkiaan yli 1 200 henkilöstöravintolaa ja 3 800 julkisen puolen keittiötä.
Ravintoloita, kahviloita ja hotelleja on reilut 11 000. Niissä syödään kaikkiaan 416 miljoonaa lounasta ja illallista vuodessa.
Lähteet: Terveyden ja hyvinvoinnin laitos, Horeka-rekisteri, Taloustutkimus