UUTISET

PTT:N TALOUSTUTKA

Ruuan eri roolit

Ruoka on aina kuulunut ihmisen perustarpeisiin. Ihminen kun ei selviä kovin pitkään ilman ruokaa.

Pitkään ruuan rooli kaikkien ihmisten elämässä olikin pitää nälkä loitolla ja tarjota energiaa, että jaksaa tehdä välttämättömiä askareita. Iso osa askareista liittyi suoraan tai epäsuorasti siihen, että piti hankkia ruokaa.

Nykyisin merkittävä osa ihmisistä saa riittävän määrän ruokaa sen kummemmin ponnistelematta. Niinpä ruuan rooli näiden ihmisten elämässä onkin nykyään kokonaan toisenlainen. Ruualta vaaditaan tavallaan myös enemmän. Sen kautta paitsi tyydytetään energiatarve ja nälkä, pyritään saavuttamaan jaloiksi koettuja päämääriä.

Ruuan kautta saatetaan viestiä esimerkiksi siitä, että ympäristönsuojelulliset arvot ovat tärkeitä. Halutaan syödä ruokaa, jonka mielletään kuormittavan ympäristöä vähemmän kuin jonkun muun tai muulla tavalla tuotetun ruuan.

Ruuantuotannon ilmastovaikutukset ovat myös saaneet viime aikoina yhä enemmän painoarvoa. Ja ruokavaliolla saatetaan yrittää vaikuttaa ilmastonmuutokseen ja sen etenemisvauhtiin.

Eläinten hyvinvointi on nykyään länsimaissa itsestään selvästi asia, johon monet ihmiset pyrkivät vaikuttamaan omilla valinnoillaan. Joku syö eettisemmin tuotettua lihaa, toinen ei syö lihaa ollenkaan.

Myös vaatimukset ja mielikuvat ruuan terveellisyydestä ovat saavuttaneet aivan uusia ulottuvuuksia. Ruualta vaaditaan sellaisia terveysvaikutuksia, mitä ei muutama vuosikymmen sitten osattu vielä edes ajatella. Puhutaan superfoodeista, jotka vievät hyvinvoinnin ennennäkemättömille tasoille

Samaan aikaan kuitenkin riittävän ruuan saaminen on edelleen monelle ihmiselle päivittäinen ongelma. Useampi kuin joka kymmenes ihminen kärsii nälästä siinä määrin, ettei pysty elämään terveellistä ja aktiivista elämää. Lähes joka toinen alle viisivuotiaana kuoleva lapsi kuolee edelleen huonoon ravitsemukseen, joko suoraan tai epäsuorasti.

Vaikka vanha kunnon kehitysmaan lapset olisivat tyytyväisiä tähänkin kuulostaakin nykyisin jo vähän kulahtaneelta, on siinä silti edelleen vinha perä. Kaikilla kun ei vieläkään ole varaa valita, mitä syövät. Ihmiset, jotka yrittävät parantaa maailmaa ruokaan liittyvillä valinnoillaan, eivät silti ole väärässä tai tee väärin.

On täysin perusteltua ja järkevää yrittää pienentää oman toimintansa aiheuttamia haittoja. Olisi kuitenkin reilua muistaa, että on onnellisessa asemassa, kun voi valita mitä syö.

TAPANI YRJÖLÄ on PTT:n maatalousekonomisti.

tapani.yrjola@ptt.fi

MTK ja SEL: Finnairille suomalaista ruokaa

Maa- ja metsätaloustuottajain MTK sekä Suomen Elintarviketyöläisten Liitto (SEL) vetoavat Finnairiin, jotta sen lennoilla tarjoiltaisiin suomalaista ruokaa.

Järjestöjä huolestuttaa valtionyhtiössä lisääntynyt ulkomaisen suosiminen. Viimeksi Finnair vaihtoi syksyllä kotimaiset sämpylät tuontipakasteisiin.

Hollantilainen KLM sen sijaan tuo ruoka-annoksissa selkeästi ilmi ruuan kotimaisen alkuperän ja tuotantotavat.

Järjestöt kannustavat Finnairia sisällyttämään strategiaansa maabrändyksen ja yhteiskuntavastuun osaksi myös laadukkaan suomalaisen ruuan.

Kuluttajat ympäri maailman ovat entistä kiinnostuneempia näistä asioista, havainnoi MTK:n johtokunnan jäsen ja maailman tuottajajärjestön (WFO) naisten puheenjohtaja **Kati Partanen**.

Laatu ja vastuullisuus ovat nykyään valttia.

”Vaikkapa Aasiassa ruokahuijaukset, työntekijöiden huonot työehdot ja kohtelu ovat valitettavan yleisiä”, muistuttaa SEL:n puheenjohtaja **Veli-Matti Kuntonen**.

KAIJALEENA RUNSTEN

Vuodenvaihteen ilmoitusten poikkeusaikataulu

Lehti ilmestyy	Aineisto
Ma 28.12.	ke 23.12. klo 10
Ke 30.12.	ma 28.12. klo 16
Ma 4.1.	ke 30.12. klo 10
Pe 8.1.	ti 5.1. klo 16

Lehti ei ilmesty
25.12., 1.1. ja 6.1.

Ilmoitusvaraukset:
p. 020 413 2321

Aineistot:
ilmoitus@maaseuduntulevaisuus.fi

MAASEUDUN TULEVAISUUS
Suomen 2. luetuin päivälehti

TIMO LINDHOLM

Mervi Selkälä valmisti torstaina kastiketta kunnan keittiössä Ranualla.

> Kunnan käyttämistä raaka-aineista yli 90 prosenttia on kotimaisia. Se oli meille yllätys.
>
> **JUHA KORTESALMI**

ANTTI RAATIKAINEN

Juha Kortesalmi (vas.) ja Jani Sääskilahti liputtavat kotimaisen ruuan puolesta.

Ritva Ojala on ylpeä, että kunta nousi kärkeen tuottajayhdistyksen kotimaisuuskyselyssä.

> Olen iloinen, että volyymituotteet, kuten esimerkiksi liha, peruna ja maitotaloustuotteet, ovat meillä kotimaisia.
>
> **RITVA OJALA**

MTK-Ranua palkitsi kuntansa ruokapalvelun kotimaisen käytöstä

Kotimaisuuskysely on jo vaikuttanut paikallisten ravintoloiden tarjontaan. Se aiotaan toistaa.

ROVANIEMI (MT)
Kun Venäjä runsas vuosi sitten sulki rajansa suomalaisilta elintarvikkeilta, Ranuan tuottajayhdistyksessä alettiin pohtia entistä tarkemmin kotimaisuuden merkitystä.

”Todettiin, että ainut vaihtoehto kysynnän ylläpitämiseksi on saada kasvatettua kotimaisen raaka-aineen osuutta kotimaassa”, yhdistyksen varapuheenjohtaja **Juha Kortesalmi** kertoo.

Kysely kaikkiin kunnan ruokapaikkoihin

Mutta miten saada ruokalat ja ravintolat miettimään asiaa? Keinoksi keksittiin kyselytutkimus. Kaikkiin kunnan ruokapaikkoihin lähetettiin keväällä sähköpostikysely.

Siinä oli listattu nelisenkymmentä raaka-ainetta – maito- ja lihatuotteita, juureksia ja vihanneksia. Vastaajia pyydettiin ilmoittamaan, mitkä heidän käyttämistään tuotteista ovat kotimaisia ja mistä tuontitavara on peräisin.

Kyselyn sai 7–8 ravintolaa, Kortesalmi kertoo. ”Kahdesta saatiin kattava vastaus, kahdesta osittainen.”

Vastaukset yllättivät iloisesti

Kaikki eivät kyselystä tykänneet, ja kiukkuistakin palautetta saatiin.

Vastanneiden antamat tiedot ilahduttivat yhdistyksen väkeä. Tuontiruokaa käytetään vastausten perusteella hyvin vähän. Ylivoimaisesti parhaaksi kotimaisen ruuan käyttäjäksi nousi Ranuan kunnan ruokapalvelu, jonka MTK-Ranua palkitsi viime viikolla syyskokouksessaan.

”Kunnan käyttämistä raaka-aineista yli 90 prosenttia on kotimaisia. Se oli meille yllätys”, Kortesalmi kertoo.

”Liha ja maito ovat heillä kokonaan kotimaisia. Tuontitavaraa ovat lähinnä vain riistakäristyksen saksanhirvi sekä tomaatit ja kurkut talviaikaan.”

Kotimaisuuteen ei ole erityisesti tähdätty

Ranuan kunta kuuluu Lapin sairaanhoitopiirin hankintarenkaaseen, jossa on mukana valtaosa Lapin kunnista, Ranuan kunnan ruokapalvelupäällikkö **Ritva Ojala** kertoo.

Tarjouspyynnöissä ei saa käyttää kriteerinä ruuan kotimaisuutta, eikä siihen ole hankintarenkaassa muutenkaan erityisesti pyritty, Ojala kertoo.

”Olemme nyt vain saaneet tarjoukset siten että kotimaisuusaste on korkea.”

Hän on tilanteeseen erittäin tyytyväinen.

”Olen iloinen, että volyymituotteet, kuten esimerkiksi liha, peruna ja maitotaloustuotteet, ovat meillä kotimaisia”, Ojala sanoo.

Eettinen laatu voisi olla kriteerinä

Vaikka kotimaisuutta ei saa käyttää ruuan hankintaperusteena, esimerkiksi eettistä laatua saa, Kortesalmi muistuttaa.

Jos vaaditaan saparollista sikaa, kotimainen liha on vahvoilla.

”Voisi myös edellyttää, ettei broileria ole pakastettu”, MTK-Ranuan puheenjohtaja **Jani Sääskilahti** huomauttaa. Ehto sulkee pois thaimaalaisen broilerin.

Miesten mukaan kysely on jo vaikuttanut monen ranualaisen ruokapaikan valikoimaan.

SATU LEHTONEN

Pohjois-Savo pilotoi vuokratyötä maalle

KUOPIO (MT)
Pohjois-Savossa aloitetaan ensi vuonna kokeilu vuokratyön tarjoamiseksi maaseutuyrityksiin.

Yhä useammalla maa- ja metsätilalla tarvitaan muutakin työvoimaa kuin yrittäjäperhe, eikä maaseudun väki kaikkiaankaan riitä, MTK-Pohjois-Savon toiminnanjohtaja **Jari Kauhanen** perustelee.

> Iso kynnys on palkkaamisen byrokratia ja se, että työ on usein lyhytaikaista.
>
> **TIMO LINDSBERG**

”Jos kokeilu onnistuu, se varmasti laajenee muuallekin”, Kauhanen sanoo.

Oikeisiin töihin aiempaa helpommin

Tähän asti nuoria on yritetty houkutella maaseutuammattien koulutukseen niistä kertomalla.

Nyt halutaan helpottaa pääsyä oikeisiin töihin.

Käytännön työnvälityksen hoitaa RTK-Henkilöstöpalvelu.

Vuokratyö poistaa työntekijän palkkaamisen ja työn vastaanottamisen esteitä, yhteyspäällikkö **Päivi Savolainen** lupaa.

”Iso kynnys on palkkaamisen byrokratia ja se, että työ on usein lyhytaikaista. Myös työntekijän rekrytointi on haastavaa”, viljelijä **Timo Lindsberg** pohtii.

Vuokratyössä byrokratia vähenee ja yksinkertaistuu, koska työnantaja on työntekijät välittävä palveluyritys, Savolainen vastaa.

Etenkään nuoria ei pelota lähteä vuokratyöntekijäksi, Savolainen uskoo.

”Yllättävän iso osa haluaa ensin kokeilla erilaisia työpaikkoja.”

Hanke alkaa kysymällä yrittäjien toiveita vielä ennen vuodenvaihdetta. Palvelu hiotaan kuosiinsa ensi tammikuussa.

Sen jälkeen alkaa henkilöstön rekrytointi ja palvelun markkinointi.

Hankkeessa ovat mukana MTK-Pohjois-Savo, RTK-Henkilöstöpalvelut, Maaseutuammattiin-yhdistys ja Nuoret duuniin2017 -hanke.

HEIKKI VUORELA