



Kati Haipus kasvattaa yrttejä Kiimingissä sivutoimenaan. Päätulot tulevat lampolasta, josta karitsat lähtevät Veljekset Rönkä Oy:lle teurastettaviksi ja jatkojalostettaviksi. Yrttejä Haipus voisi myydä suoraan Oulun seudun elintarvikerengaalle, mutta lampaanlihan hän aikoo jatkossakin myydä Röngälle.

Koululaisien lautaselle lisää lähiruokaa

Oulun alueen kunnat tahtovat ostaa yhä enemmän paikallisia tuotteita.

GRETA VIRRANNIEMI
OULU

Yrttien tuoksu leijailee varastossa. Kati Haipus sekoittaa pitsamaustetta oreganosta, ruohosipulista ja timjamista, jotka ovat kasvaneet hänen kotonaan Kiimingissä.

Voisivatko kiiminkiläiset yrtit maustaa lähialueiden kouluruokia?

Päiväkoteihin, kouluihin ja sairaaloihin halutaan lisää lähiruokaa Oulun alueella. Oulun kaupungin ja ympäristökuntien hankintarenkas valmistelee elintarvikkeiden kilpailutusta ja työryhmä pohdii käytännön toimia, joilla mukaan saataisiin aiempaa useampia pieniä lähiruuan toimittajia.

-Emme itsekkään vielä tiedä, miten lähiruuan osuutta voisi joissakin elintarvikeryhmissä lisätä, sa-

noo hankintapalveluiden johtaja Jussi Kauppi Monetra Oy:stä, joka toteuttaa kilpailutuksen.

Hän perustelee lähiruuan suosiosta ilmastovaikutuksilla, tuoreudella ja työllisyysvaikutuksilla alueelle.

Haipuksen mielestä lähiruuan käyttö lisääntyy, jos kilpailutuksessa vaaditaan mahdollisimman lyhyttä tuotantoketjua ja mahdollisuutta tuottajan jäljittämiseen. Hän mukaansa lähiruuan käyttöä olisi hyvä seurata. Se onkin Kaupin mukaan suunnitteilla.

-Suuri vastuu esimerkiksi kausituotteiden käytöstä on ruokalistojen laatijoilla, Haipus lisää.

Hän painottaa, että julkiset hankinnat vaikuttavat paljon paikalliseen elintarviketuotantoon.

-Suomessa on tuottajille tarkat lait, jotka nostavat tuotteen hintaa, joten on halvempaa ostaa muualta. Mutta miksi koulun keittiö saisi tarjota sellaista, mitä alueella ei saa tuottaa?

Hankintarenkas ostaa elintarvikkeita kymmenillä miljoonilla euroil-

la vuosittain. Keittiöissä valmistuu yli 65000 annosta vuorokaudessa.

-Lähiruuan tuottajilla ei riitä kapasiteettiä. Koko vuoden tuotanto ei välttämättä vastaa vuorokaudessa kuluviin raaka-aineiden määrää, Kauppi toteaa.

Nyt tarjouspyynnöt pyritään rakentamaan niin, etteivät ne pois sulje pieniä tuottajia.

Haipus arvelee, että oman Calendan yrtit -yrityksen tuotanto on jatkossakin liian pientä kilpailutukseen. Hän ehdottaa, että paikalliset yrttien tuottajat osallistuisivat niihin yhteisvoimin vaikka osuuskunta Yrttiajan toimintaa laajentamalla. Tuotantoketjua voisi hänen mielestään kehittää pilottihankkeessa yhdessä ostajan kanssa. Myös Kauppi usuttaa voimien yhdistämiseen.

-Usein tuottajat odottavat, että tarjouspyyntö vastaa täsmälleen heidän tuotantoaan.

Ideoita lähiruuan hankintaan virisi kuntien ja elintarvikeryhtysten edustajien keskustelussa maaliskuussa. Pienten toimijoiden osallistumista voisivat helpottaa vaik-

ka minikilpailutukset ja dynaaminen hankintajärjestelmä eli kilpailutus, joka on auki ehdot täyttävälle toimijoille koko sopimuskauden.

Hankintarenkas on huomionut lähiruuan ennenkin. Kilpailutus on esimerkiksi jaettu tuoteryhmiin, kuten maitotuotteisiin ja lihoihin. Osa hankinnoista on pilkottu alueellisesti.

-Kuusamossa on jalostettu paikakunnan muikuista tonnikalan tyyppinen tuote muun muassa tonnikalapastaan, Kauppi kertoo.

Hankintarenkaan kaikki perunat tulevat jo Oulun seudulta. Leipomotuotteista lähiruokaa on 75 prosenttia.

-Näissä tuoteryhmissä voimme määrittää muun muassa tuoreudella, ettei tuotteita voi tuoda kaukaa. Muissa ryhmissä lähiruuan osuus jää Kaupin mukaan nykyisin selvästi pienemmäksi. Osuutta voisi hänen mielestään kasvattaa ainakin lihoissa. Lihaa ja maitoa tuetaan Oulun seudulla, mutta suurin osa jalostetaan Etelä-Suomessa.

-Onko se sitten lähiruokaa? K

Paljonko perunaa vuodessa?

Hankintarenkaan ostot yhteensä. Määrät ovat suuntaa-antavia.

Peruna: 1300000 kg / vuosi

Jauhelihä: 98900 kg / vuosi

Kala: 190000 kg / vuosi

Maito: 1565000 litraa / vuosi

KILPAILUTUS

Oulun seudun elintarvikehankintarenkas valmistelee eri elintarvikeryhmien kilpailutuksia. Nykyiset puitesopimuskaudet päättyvät heinäkuun lopussa. Hankinta kilpailutetaan neljäksi vuodeksi kerrallaan.

Seuraavalle kaudelle osallistuu alustavasti 14-15 kaupunkia, kuntaa ja muuta toimijaa, joilla on kaikkiaan lähes parisataa toimipistettä. Mukana on muun muassa osa Pohjois-Pohjanmaan sairaanhoitopiirin hankinnoista.

Joidenkin tuotteiden kilpailutus pyörähtää käyntiin kevään aikana ja loput syksyllä. Kilpailutus on tarkoitus saada kokonaisuudessaan päätökseen kuluvan vuoden aikana.