

19.3.2020

## Suunnitelma ulkomaisten elintarvikkeiden vähentämiseksi

Ulkomaisten elintarvikkeiden hankintaa pyritään vähentämään saatavuuden, hinnan sekä laadun perusteella. Heinolan ruokapalvelu tarjoaa arkiruokaa, joka valmistetaan kohtuuhintaisista tuotteista. Ulkomaisen elintarvikkeen hankintaosuus oli hieman alle 20 %, vuoden 2019 ostoista. Tavoitteena on lisätä kotimaisten elintarvikkeiden osuutta siten että vuoteen 2025 mennessä ulkomaisia tuotteita on vain 10 % koko elintarvikehankinnoista.

Suunnitelman pohjana on vuoden 2019 ostoraportit. Ostoraportit osoittavat mitä hankituista tuotteista ovat olleet ulkomaisia. Ostoja ja tavoitteen toteutumista seurataan vuosittain, joista tiedotetaan lautakuntaa.

Kaikkia tuotteita ei ole mahdollista saada kotimaisena siitä syystä, että niitä ei kasvateta tai tuoteta Suomessa.

Tuoteryhmä	Suunnitelma	Huomioitavaa
Pakastevihannekset  2019 60 % ulkomaista	Pakastevihannekset, joita on saatavana kotimaisena, otetaan käyttöön.  Tällä toimenpiteellä voidaan kotimaisen raaka-aineen käyttöä lisätä noin 5 700 kg/vuosi <ul style="list-style-type: none"><li>- porkkana suikaleet, kuutiot ja viipaleet</li><li>- punajuuri suikaleet ja kuutiot</li><li>- herne</li><li>- juurespakastesekoitukset</li></ul>	Seuraavia pakastevihanneksia ei ole saatavana kotimaisena: kukka- ja parsakaali, maissi, paprika, erilaiset pavut, sipulikuutio, vihannessekoitukset joissa ko. raaka-aineita
Hedelmät  2019 lähes 100 % ulkomaista	Kotimaista omenaa hankintaa syksyisin, kun sitä on tarjolla.  Sen osuus hedelmien kokonaishankinnasta on kuitenkin pieni.	Hedelmien syöminen on terveellistä ja tukee monipuolista ruokavaliota

19.3.2020

<p>Viljatuotteet</p> <p>2019 25 % ulkomaista</p>	<p>Ruis- kaura- ohra- ja vehnähiutaleet sekä jauhot ovat kotimaisia.</p> <p>Erytisruokavaliossa tarvittavat viljavalmisteen ovat ulkomaisia ja ne vaihdetaan kotimaisiin, jos niitä on saatavilla.</p> <p>Tapioka- ja maissitärkkelyspohjaiset viljavalmisteen ovat ulkomaisia. ja niitä ei ole saatavilla kotimaisena.</p> <p>Pastatuotteista valitaan kotimaiset valmisteen.</p> <p>Lisäkeriisin käyttöä vähennetään ja käyttöön otetaan kotimaisia aterijyviä</p>	<p>Tapioka- ja maissitärkkelysten käyttö on perusteltua laadun ja toiminnallisuuden vuoksi</p> <p>Pastatuotteissa käytetty durumvehnä on ulkomaista.</p> <p>Aterijyvien laatua ja maistuvuutta tutkitaan. Tuotteen tulee pysyä laadukkaana myös lämpösäilytyksessä. Aikaisempina vuosina on tarjottu ohranelmeä, mutta se ei ole maistunut asiakkaillemme.</p>
<p>Kala</p> <p>2019 77 % ulkomaista</p>	<p>Kotimaisia kala ja kalajalostetuotteita hankitaan, jos niitä on saatavilla ja hinta on kohtuullinen</p>	<p>Kotimaista kalaa ammattikeittiötarjontaan on erittäin vähän saatavilla tällä hetkellä.</p>
<p>Tuore vihannekset ja juurekset</p> <p>2019 59 % ulkomaista</p>	<p>Leikatut vihannekset ja juurekset on tehty ulkomaisesta raaka-aineesta.</p> <p>Kotimaista tomaatti, kurkkua ja muuta salaatti raaka-aineita hankitaan kotimaisena, jos niiden hinta on kohtuullinen.</p>	<p>Keittiön tuotantotiloissa ei ole kuorimakoneita.</p> <p>Keittiö tiloihin ei voi tuoda multajuureksia.</p> <p>Henkilöresurssit on suunniteltu nykyiselle tuotantomallille, jossa käsin</p>



19.3.2020

	<p>Pilkottuna otetun tomaatin ja kurkun käyttöä vähennetään ja leikkaaminen tehdään itse.</p> <p>Tällä toimenpiteellä voidaan kotimaisen raaka-aineen käyttöä lisätä 10 000 kg/ vuosi</p>	<p>tehtävää pilkkomista ja leikkaamista on vähennetty.</p> <p>Valmiiksi leikatuissa raaka-aineissa ei ole esikäsittelyhävikkiä.</p>
--	---	---

