

Naantalin kaupungin Ateriapalvelussa on lisätty paikallisesti tuotettujen lähiraaka- aineista valmistettujen kalatuotteiden käyttöä

Strategiassa

Naantali





Naantalin ja Airisto-Velkuan kalastusalue

Alueella toimii melkoinen kalastajien ja kalateollisuuden keskittymä.

Kalastusalueen isännöimä suunnitteluhanke 2012, *saaristoasiamies Tiina Rinne – Kylänpää*;

- Kalatalouden kehityssuunnitelmassa korostettiin miten kaupungissa halutaan turvata kalankasvatuksen toimintaedellytykset, konkretisoida paikalliskala-ajattelua ja hyödyntää rikasta kalatalousperinnettä.

Naantali



YMPÄRISTÖVASTUULLINEN TOIMINTA SAADAAN PARHAITEN KÄYTÄNTÖÖN RUOKALISTA SUUNNITTELUN KAUTTA ATERIAPALVELUSSA SEKÄ ASIAKASYHTEISTYÖLLÄ

- Ateriapalvelut tavoite;
- Vastuullinen ateriapalvelu kehittyy Naantalin kaupungin mukana tuottaen ateriapalveluja eri asiakasryhmille.
- **Uudistuskykyä** kasvatetaan osaavan henkilökunnan ja luotettavan palvelutarjonnan avulla.
- Ateriapalvelun lähtökohtana on kestävien elintarvikkeiden eli **luonnonmukaisen, kasvispohjaisen ja sesonginmukaisen ruoan käytön lisääminen** asetettujen tavoitteiden ja suositusten pohjalta.



Tuottajien tarjoamat tuotteet ja mahdollisuus vastata kysyntään ?

(Lähiruoka – Naantalissa rysän päällä tapahtuma)



- **Lähiruoan määritelmä;**

Lähiruoka on ruoan tuotantoa ja –kulutusta, joka käyttää oman alueensa raaka-aineita ja tuotantopanoksia. Edistäen oman alueensa taloutta, työllisyyttä ja ruokakulttuuria





Suositus kunnallisille toimijoille ateriapalveluissa, uusi;
Kestävien hankintojen osuus 50 % vuonna 2015,
sesongin mukaisia ruokia tai luomu- sekä kasvisruokia 2 kertaa viikossa.
10 % 2015 ja 20 % 2020

Tesso –lehti nro 3, 2014– Teema vaikuta ympäristöön – Sekaruoka on
kestävän kehityksen tukipilari (Mirja Karlson).

”kainalossa”

Lähikalapäivät Naantalissa.



Kunnan tarpeet ja toivomukset ateriapalvelussa, taustaa..

Kestävyyttä **KALA** hankinnoissa.

KE-HA hankeen tavoitteena on lisätä lähikalaan ja ns. villi kalan käyttöä, koska näissä logistiikan aiheuttaman ilmanpäästöt voivat olla merkittävät suhteessa elinkaaren kokonaispäästöihin. Myös suositeltavaa on vajaanasti hyödynnetyn kalan käyttö, koska sen poistokalastuksen hyödyt ovat positiivisia.

- Ympäristökuormitukset, hiilijalanjäljen tutkimus
- Ahvenpihvi / Kalamassasta / ahvenen kalastaja / tarjoaja
- LCA - elinkaarianalyysi tutkimuksen suoritti MTT / Silvan - Naantalin kaupunki
- 2014 tulokset on ahvenpihville hyvän laatuiset.



Kuluttajan pohdinnan aiheita (lähiruokaselvitys)

- Onko maku hyvä?
- Onko helppoa?
- Onko terveellistä?
- Miksi tämä on kalliimpaa?
- Kumpi on parempi lähiruoka tuote vai ulkomainen tuote?
- Onko laadukasta?
- Onko vastuullista?
- Paljonko maksaa?

! **Lähiruokaselvityksen** mukaan ruokavalintojen kriteerejä ovat **hinta, maku, herkullisuus ja laadukkuus**

Naantali



Naantalin Ateriapalveluissa on tehty alla oleva lista

kalatuotteiden laatuvaatimuksista. Ke-Ha hanke, *hankintapäällikkö Timo Jyväkorpi*

Tuote:

Kalamurekepihvi

Kalat; ahven, hauki, särki, yhdessä tai erikseen

Kala voi olla pyydetty järvestä tai merestä

Kalan alkuperä täytyy pystyä jäljittämään

Kalapitoisuus vähintään 60% tuotteen painosta.

80 g tuotteen kpl paino

Suola > alle 1 g

Ei saa sisältää natriumglutamaattia

Pakkaus kierrätysmateriaalia, koko noin 2-5kg.

Tuote yhden kerran pakastettu (massa pakastettua)

Tuotteen saa myydä pakastetuotteena.

Hyvin merkityt kypsennysohjeet suomen kielellä.

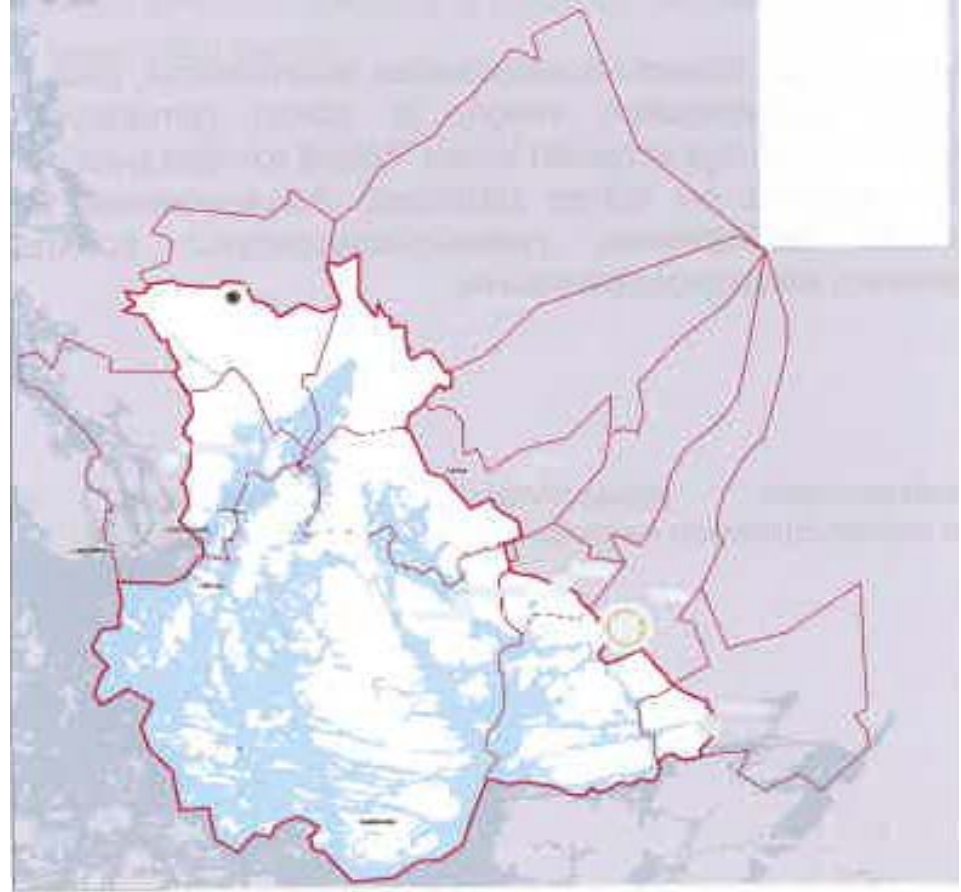
Hyvän makuinen!

Murekepihvien määriä:

Koko ateriapalvelun asiakkaat noin 700kg

Koulut ja päiväkodit noin 365 kg

Vanhukset ja henkilöstö noin 335kg



Naantali



Kolme uskaltautui testikisaan

Esittelykutsu oli käynyt viidelle kalatuotteita tarjoavalle yritykselle.

Testiin tulivat ahvenanmaalainen Chipters food, Naantalin ruokamestarit, kalaliike S. Wallin.

- ❑ Paikallisuus ja laatu keskeisinä kriteereinä





Silakat ja kalapihvit raadin maisteltavina ja tiukassa testissä,

Turun Sanomat 03. 2013

Tuontikalan rynnäkköä koetetaan torjua ahven-, särki-, hauki- ja lahnatuotteilla Naantalin Ateriapalvelun laitosuokailussa.

Naantali



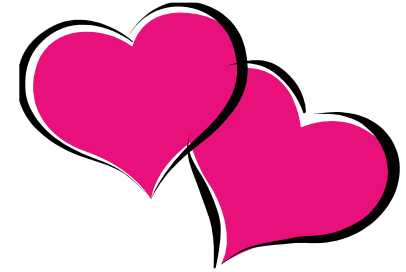
Tuote muodostuu niistä arvoista jotka luovat asiakastyytyväisyyttä ja koostuu niistä tekijöistä, joille asiakas tuotettaan ostaessaan antaa arvoa.

- Vuonna 2011 Naantalin ateriapalvelut kuluttivat noin 2500 kg kalaa vuodessa, pääasiassa kirjolohta, silakkaa ja seitiä seutuhankintasopimuksen mukaan.
- Tarkastuslautakunta on esittänyt selvitettäväksi onko ruokapalveluissa mahdollisuus lisätä lähiruoan ja muiden kotimaisten ruoka-aineiden käyttöä.
- Seutuhankintasopimuksessa on luomutuotteita esim. jauhot
- 2013 kala on Ke-Ha hankkeen myötä otettu haltuun ja tänä päivänä kulutetaan lähi- ja villikalaa
- 5 400 kg kalaa / vuosi
- Ahvenpihviä, lahnapihviä, särkipihviä, kirjolohta, silakkaa ja vähemmän seitä.
- Ateriapalvelussa on pyritty lisäämään kestävien elintarvikkeiden käyttöä, talouden edellytysten ja ravitsemuslaadun ja -suositusten pohjalta ruokalistoilleen, esim. kasvis ja lähi / paikallista kalaa sekä luomujauhoja.

Naantali



ARKILOUNAS ON SYDÄMMEN ASIA



Naantalin kaupunki, Ateriapalvelu valmistaa 4 440 aterialla päivässä



- Ympäristö Nyt – internetsivut, haaste areena – ELY- keskus
”testihaaste” – Naantalin kaupunki, Ateriapalvelu –
lähikala / ympäristökunta

Naantali

