

## Suomalaiset suosivat kotimaisia raaka-aineita ja monipuolista sekaruokaa

**Julkisissa keittiöissä tarjotaan vuosittain noin 500 miljoonaa ateriaa, joten ateriavaihtoehdot ja raaka-ainevalinnat ovat merkittäviä arvovalintoja kunnilta ja niiden päätöksentekijöiltä. Kotimaisen liha-alan kolme suurinta toimijaa Atria, HKScan ja Snellman halusivat kuntavaalien alla selvittää suomalaisten näkemyksiä julkisissa keittiöissä, kuten päiväkodeissa, kouluissa ja vanhainkodeissa tarjottavasta ruuasta ja kuntien elintarvikehankinnoista. Keskustelu ruuasta herättää runsaasti erilaisia näkemyksiä ja yhtiöt toivovat mielipidetutkimuksen tuovan tilastollista faktapohjaa ruuan ympärillä käytävään julkiseen keskusteluun.**

Mielipidetutkimuksessa selvitettiin suomalaisten näkemyksiä julkisissa keittiöissä tarjottavan lihan alkuperään liittyen. Mielipidetutkimuksen mukaan kolme neljästä suomalaisesta (75%) on sitä mieltä, että julkisissa keittiöissä tarjottavan lihan tulisi olla kotimaista, vaikka se nostaisi hankinnan hintaa. 17 % suhtautui väittämään kielteisesti ja 8 % ei osannut kertoa mielipidettään.

Yksi kuntakentän korkeimmista lihan ja lihavalmisteiden kotimaisuusasteista on Espoon kaupungilla, jossa onnistuttiin kahdessa vuodessa nostamaan niiden osuus 63 %:sta (2018) 98 %:iin.

*”Espoo haluaa olla vastuullinen edelläkävijä myös ruokapalveluissa. Siksi olemme lisänneet elintarvikkeisiin liittyviä vastuullisuuskriteereitä osaksi ateriapalvelujemme hankintasopimuksia. Olemme myös käyneet markkinavuoropuhelua vastuullisuusasioista esimerkiksi lihantoimittajien kanssa. Näin olemme saaneet nostettua lihan ja lihavalmisteiden kotimaisuusastetta merkittävästi”,* kertoo Espoon kaupunginjohtaja **Jukka Mäkelä**.

Mielipidetutkimuksessa selvitettiin myös suomalaisten näkemyksiä siihen, millaista ruokaa julkisissa keittiöissä tulisi tarjota. Yhdeksän kymmenestä suomalaisesta (90 %) pitää tärkeänä, että julkisissa keittiöissä tarjottava ruoka on ravitsemussuosituksen mukaista monipuolista sekaruokaa. Vain 7 % vastaajista suhtautui väittämään kielteisesti ja 3 % ei osannut kertoa mielipidettään.

Ravitsemussuositukset määrittelevät julkisissa keittiöissä tarjottavien aterioiden koostamista ja ravintosisältöä. Kouluissa ja oppilaitoksissa tarjottavalla ruualla on keskeinen vaikutus erityisesti lasten ja nuorten ruokailutottumuksiin.

*”Ruoan terveellisyys ja monipuolisuus ovat tunnetusti tärkeitä ruoan valintaperusteita. Toki niiden lisäksi ruoan hinta, tuttuus ja saatavuus sekä makumieltymykset vaikuttavat siihen mitä ruokia syödään eniten. Tietysti on erityisen ilahduttavaa, että 90 % vastaajista piti tärkeänä, että tarjottava ruoka on ravitsemussuosituksen mukaista. Sehän varmistaa myös samalla, että ruokatarjonta on vaihtelevaa ja ateriat on suunniteltu täysipainoisiksi, esimerkiksi, että ateria täydentyisi aina runsaalla kasvisannoksella. Voi vielä todeta, että tarjottava pääruoka ei vielä yksin ratkaise, vaan aterian kaikilla osilla on ravitsemuksellisesti merkitystä”,* kommentoi Valtion ravitsemusneuvottelukunnan pääsihteeri **Arja Lyytikäinen**.

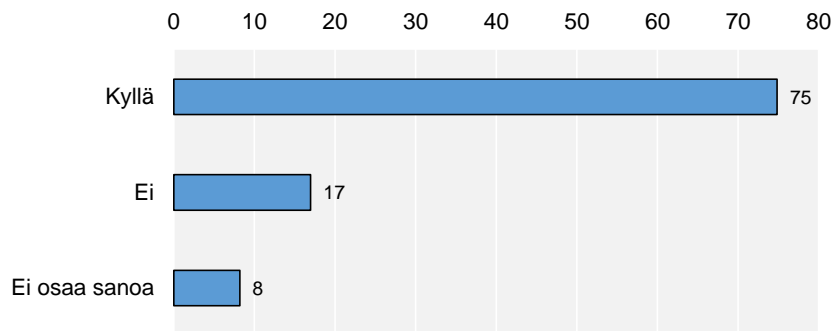
Ekologisesti kestävätkä julkiset hankinnat ovat yksi viime vuonna julkaistun kansallisen hankintastrategian lähtökohdista. Suomalaisten mielestä julkisten keittiöiden hiilidioksidipäästöjen vähentämisessä ja hiilineutraaliustavoitteisiin pääsemisessä ensisijainen keino tulisi olla ruokahävikin vähentäminen (82 % vastaajista). 13 % vastaajista vähentäisi lihaa sisältävien ruokien määrää ja 5 % ei osannut kertoa mielipidettään.

*”Kyselyn tulos ei juuri yllätä, koska hävikkiä pidetään usein keskeisenä haasteena ja toisaalta ihmiset haluavat usein itse vaikuttaa millaista ruokaa syövät. Ruokahävikin vähentäminen ilmastoystä onkin erittäin kannatettavaa. Näitä kaikkia keinoja tarvitaan. Lihantuotanto siis aiheuttaa ilmastopäästöjä, jonka vuoksi tulisi tarkastella myös sitä, millaista lihaa tarjotaan. Ohjan eri lihoilla hyvin erilaiset hiilijalanjäljet. Julkisen ruokapalvelujen toimesta tarjottavassa ravitsemussuosituksen mukaisessa ruoassa on mukana myös lihaa sisältäviä ruokia. Kotimaisen lihan osalta vahvuus on esimerkiksi se, että sen vesijalanjälki on tunnetusti tyypillisesti pienempi kuin tuontilihan”,* kertoo Luken erikoistutkija **Juha-Matti Katajajuuri**.

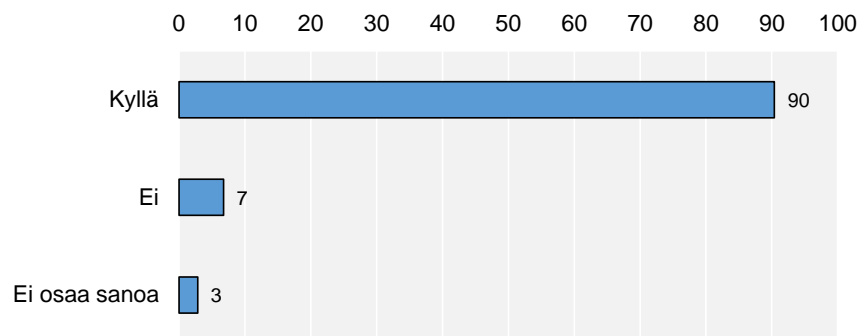
Tutkimukseen vastasi 1 021 henkilöä 19.-25.2.2021 välisenä aikana. Tutkimus toteutettiin Kantar TNS:n Gallup Kanavalla viikkovastaajaneelin kautta. Tutkimukseen vastanneet edustavat maamme 18-79-vuotiasta väestöstä (pl. Ahvenanmaan maakunnassa asuvat). Tulosten tilastollinen virhemarginaali on noin +3,1 prosenttiyksikköä suuntaansa.



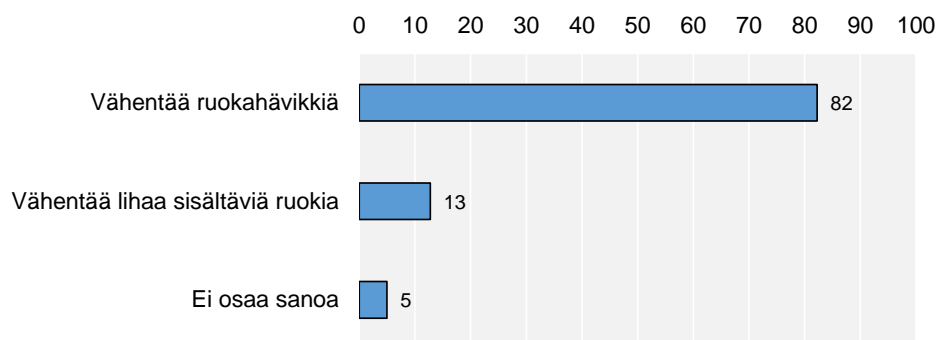
**Pitäisikö kunnan, esimerkiksi päiväkotien, koulujen ja vanhainkotien, tarjoama liha olla kotimaista, vaikka se nostaisi hankinnan hintaa?**



**Pidätkö tärkeänä, että kunnan tarjoama ruoka, esimerkiksi päiväkodeissa, kouluissa ja vanhainkodeissa, on monipuolista ja ravitsemussuositusten mukaista sekaruokaa?**



**Tulisiko hiilineutraaliustavoitteisiin pääsemiseksi julkisten keittiöiden ensisijaisesti vähentää ruokahävikkiä vai lihaa sisältäviä ruokia?**



**Lisätiedot:**

**Hanne Kortesoja**  
Viestintä- ja IR-päällikkö  
+358 10 316 1016  
[hanne.kortesoja@atria.com](mailto:hanne.kortesoja@atria.com)  
Atria Oyj.

**Heidi Hirvonen**  
Viestintäjohtaja  
+358 10 570 6072  
[heidi.hirvonen@hkscan.com](mailto:heidi.hirvonen@hkscan.com)  
HKScan Oyj.

**Juuso Reinikainen,**  
Lihajalostuksen tuoteryhmä ja strategiajohtaja  
+358 44 796 6430  
[juuso.reinikainen@snellman.fi](mailto:juuso.reinikainen@snellman.fi)  
Snellmanin Lihanjalostus Oy.

**Sakari Nurmela**  
[sakari.nurmela@kantat.com](mailto:sakari.nurmela@kantat.com)  
+358 40 578 5080  
Kantar TNS