Keski-Suomessa edistetään paikallista ruokaa monin tavoin

Seuraavat kolme artikkelia kattavat näkymän paikallisen ruuan hyödyntämiseen yksityisen, julkisen ja hanketoimijan näkökulmista. Yksityinen toimija on ravintola Harmooni, joka suojellussa, paikallishistoriaa edustavassa rakennuksessa tarjoaa ruokaa, jossa paikalliset tuotteet ovat keskiössä. Julkinen toimija on Kylän kattaus, joka tuottaa ateriapalvelut Jyväskylän alueen kouluihin ja päiväkoteihin sekä sosiaali- ja terveyspalvelujen asiakkaille ja edistää samalla vastuullisia valintoja kuten paikallisuutta. Hanketoimiija Jyväskylän ammattikorkeakoulu (JAMK) tekee työtä mm. paikallisten tuottajien ja toimijoiden verkottumiseksi.

Teksti: Virpi Kulomaa, Viestintävalkea

Harmoonissa kaikki lähtee paikallisen raaka-aineen kunnioittamisesta

"Olen kokkiopinnoista asti omannut vahvan ajatusmaailman raaka-aineen kunnioittamisesta. Siksi pyrin hyödyntämään kaiken, mitä niistä on saatavilla", kertoo lähiruoan ystäväksi vannoutunut keittiömestari **Juha Lehtonen**.

Jyväskyläläisen Harmoonin ruokakonseptia Lehtonen on päässyt rakentamaan ravintolan perustamisesta 2013 alkaen. Halosen harmoonitehtaaksi 1900-luvun alussa valmistuneen jugend-talon nykyiset omistajat **Riitta ja Jyrki Halttunen** ovat entisöineet vuosien saatossa purku-uhankin alla olleen arvorakennuksen sen alkuperää kunnioittaen ja perustaneet ravintolan, joka palvelee lounas- ja la carte -asiakkaita sekä toimii tilausravintolana.

"Harmoonissa ideologiani perinteitä säilyttävästä ja kotimaisesta ruokatuotteesta nivoutuu yhteen kaiken keskiössä olevan suojeltavan rakennuksen kanssa. Kunnioitamme kokonaisvaltaisesti Keski-Suomen alueen paikallishistoriaa", Lehtonen kertoo.

Lähialueen raaka-aineiden saaminen lis-

talle on vaatinut paljon työtä, sillä Helsingistä Jyväskylään muuttaneelle Lehtoselle kaupunki oli uusi ja paikalliset tuottajat tuntemattomia. Liikkeelle oli lähdettävä nollapisteestä.

"Ongelmana ei alussa ollut niinkään raaka-aineiden saatavuus, vaan luotettavan tuottajaverkoston rakentaminen. Onneksi työ on kantanut hedelmää ja sen ansiosta meillä on nyt loistavat yhteistyökumppanit. Lisäksi saamme uusilta tuottajilta viikoittain yhteydenottoja", kertoo Lehtonen tyytyväisenä. Hän muistuttaa samalla, että pientuottajien kannattaa tarjota tuotteitaan aktiivisesti ravintolaan päin, sillä ravintoloitsijoilla on harvemmin mahdollisuus lähteä maatiloille kartoittamaan tarjontaa.

Harmoonin raaka-aineissa ja ruoanvalmistuksessa arvoina ovat ekologisuus ja eettisyys. Paikalliset tuotteet ovat keskiössä, mutta tuotteiden tulee olla myös laadukkaita. Jos sopivaa raaka-ainetta ei lähialueelta löydy, laajennetaan etsintää viereisiin maakuntiin. Tällä hetkellä yhteistyötä tehdään mm. kangasniemeläisen Pienikangas Highlandin kanssa, joka kasvattaa luomukarjaa Pienikankaan vanhalla sukutilalla ja on Lehtosen mukaan yksi Suomen parhaimpia pihvilihan tuottajia. Saarijärvellä Pirttilän tilalla toimiva Nordicforyou toimittaa ympäri vuoden yrtti- ja marjatuotteita, jotka on valmistettu uusiutuvalla energialla. Lisäksi ravintola tekee yhteistyötä yksityisten villiyrtin kerääjien kanssa. Oksalan Perinnetilalta Pirtinmäestä saadaan orgaanisesti tuotettuja kasveja ja viljaa sekä tuoreet ruis-, vehnä- ja kaurajauhot suoraan myllystä. Kalastaja Puranen Kallavedeltä toimittaa järvikalaa ja lisäksi on yksityisiä kalastajia, jotka tuovat keittiöön tuoreet kalat suoraan verkoistaan.

"Kun käytämme lähialueen tuottajia, haluamme ehdottomasti tuoda heitä esille niin paljon kuin mahdollista. Se tuo arvoa ruokatuotteellemme ja on samalla lähituottajien arvostamista, kun kerromme asiakkaalle, mistä raaka-aineet tulevat. Haluamme kaikin tavoin tukea ja tuoda esille lähiruokayrittäjiä", Lehtonen kertoo.

Harmoonin menuun on helppo ammentaa ideoita ja tarinoita talon historiasta. Harmoonitehtaan omistajan työntekijöilleen pärekorista jakaman kalan ja yhdessä

Ravintola Harmoonin keittiömestari Juha Lehtonen. Kuva: Virpi Kulomaa.

kasvatettujen omenapuiden kautta saadaan ruokatarinaa, jolla on vahvat keskisuomalaiset juuret.

Kotimaassa ja ulkomailla vietettyjen työvuosien jälkeen Lehtonen on tyytyväinen, että on saanut toteuttaa arvostamaansa kestäviin toimintatapoihin ja kotimaisuuteen pohjautuvaa ruokaideologiaansa Harmoonissa vapaasti.

”Yritän aina muistutella kaikille, että pääkaupunkiseudun lisäksi myös muualla osataan laittaa kunnon ruokaa”, hän vinkkaa hymyillen.

Lisätiedot: www.harmooni.fi

Harmoonin alkuruoka-annos ja lihapääruoka. Kuva: Joni Rahunen.

Teksti: Virpi Kulomaa, Viestintävalkea
Kuvat: Riikka Kaakkurivaara

Kylän Kattauksessa hankinnoissa panostetaan vastuullisuuteen

Kylän Kattaus haluaa elintarvikehankinnoillaan edistää vastuullisia valintoja, kuten paikallisuutta. Lähialueen tuotteet näkyvät listoilla kattavasti ja valmisteilla olevan ruokastrategian linjauksen mukaisesti elintarvike- ja tuotevalinnoissa kiinnitetään tulevaisuudessakin huomiota lähiruoan edistämiseen.

Kylän Kattauksen henkilökuntaa Palokan keittiössä Jyväskylässä.

Kylän Kattaus tuottaa ateriapalvelut Jyväskylän alueen kouluihin ja päiväkoteihin sekä sosiaali- ja terveyspalvelujen asiakkaille. Päivittäin tuotetaan noin 23 600 ateriaa noin 300 alan ammattilaisen voimin.

"Maito ja leipä tulevat läheltä, jonka lisäksi pyrimme ostamaan tuoreet mansikat lähiviljelijöiltä, kuten myös puolukkaa ja muita tuoreita marjoja, jos niitä on tarjolla. Käytämme myös särkimassaa ja kokeilemme aktiivisesti paikallisten toimijoiden tuotteita, kuten Päijänteestä pyydetystä kalasta valmistettuja pyöryköitä. Olemme kokeilleet myös

paikallista härkäpapua, ruisjauhoa, nokkosta ja porkkanaa. Erityisruokavalioleivonnaisia ostetaan Hankasalmelta", kertoo Kylän Kattauksen liikelaitosjohtaja **Tuija Sinisalo**.

Elintarvikkeiden kilpailutuksessa on huomioitu sydänmerkki- ja ravitsemuskriteerien lisäksi vastuullisuuskriteerit, kuten lähialueella tuotettujen tuotteiden käyttö. Kylän Kattauksen parhaillaan valmisteilla olevan ensimmäisen ruokastrategian mukaan vastuullisiin valintoihin panostetaan tulevaisuudessa entistä vahvemmin.

"Strategisten linjausten päivitysten yhteydessä tunnistimme toimintaympäristössä tapahtuneita kehitystrendejä, jotka käynnistivät tarpeen erillisen ruokastrategian laatimiselle. Tärkeitä muutostekijöitä ovat kokonaisvaltaisen hyvinvoinnin, ekologisen kestävyyden ja vastuullisuuden merkityksen kasvaminen", Sinisalo kertoo.

Ruokastrategia täydentää aiemmin tehtyjä strategisia linjauksia ja sisältää sitoumuksia, toimintatapoja ja periaatteita. Ruokapalvelut toteutetaan tulevaisuudessa kestävästi ja vastuullisesti, ja ravitsemuksellisten seikkojen ja ympäristöasioiden huomioon ottamisen lisäksi elintarvike- ja tuotevalinnoissa kiinnitetään huomiota erityisesti kotimaisuusasteeseen.

"Syyt paikallisten tuotteiden käyttöön on niiden tuoma lisäarvo: ekologinen kestävyys ja paikallisen ruuan työllistämisvaikutus sekä tietysti tuoreus ja laatu", kiteyttää Sinisalo.

Lisätiedot: www.kylankattaus.fi

Euroopan maaseudun kehittämisen maatalousrahasto: Eurooppa investoi maaseutualueisiin
Elinkeino-, liikenne- ja ympäristökeskus
jamk.fi

Teksti: Projektipäällikkö Leena Pölkki,
Keski-Suomen ruokaketjun koordinaatiohanke 2 -yhteistyöhanke (KEKO 2)

Aitojen makujen ja yhteistyön Keski-Suomi

Keski-Suomen ruokaketjun koordinaatiohanke 2 -yhteistyöhankkeessa (KEKO 2) kehitämme ja edistämme Keski-Suomen maaseudun yrittäjyyttä ruokaketju-kärjellä toimialarajat ylittäen. Ylläpidämme kaikille avointa aitomaaseutu.fi -sivustoa. Ajankohtaista ja kohderyhmälle tärkeää tietoa välitämme myös kuukausittain ilmestyvissä uutiskirjeissä ja some-kanavissa. Yritysten kanssa käytävässä viestinnässä sähköpostikin on edelleen toivottu ja käytetty väline.

Kaikesta sähköisestä viestinnästä huolimatta, ja sen ohella, uskomme toiminnassamme silti kohtaamisten voimaan. Yrittäjiltä ja yhteistyötahoilta saadun palautteen perusteella erilaiset keskustelut, työpajat, seminaarit ja monet muut tapahtumat synnyttävät ja vahvistavat verkostoja parhaiten. Näkemällä, kokemalla ja osallistumalla oppii parhaiten. Yhteistyötä on myös helpompi jatkaa vaikkapa sähköposteilla ja puhelimitse, kun on kerran tavattu kasvokkain.

Toisaalta on myös helpompi toimia, kun ymmärretään käytännössä yhteistyökumppaneiden toiminnan haasteita, mahdollisuuksia ja toimintaa mahdollisesti rajoittavia säädöksiä ja ihan fyysisiäkin esteitä. Näihin haasteisiin hankkeessa vastataan järjestämällä muun muassa erilaisia työpajoja, seminaareja ja yhteistyö- ja esittäytymistilaisuuksia, kuten Lähiruokamiitit, Päättäjät kädet savessa -iltakoulut ja Tuottajat kohtaa ammattikeittiöt -vierailut.

Paikallisten raaka-aineiden matka pellolta pöytään on monelle kuluttajalle vielä valitettavan tuntematon tai sitä ei edes tulla ajatelleeksi. Niin koordinaation kuin muidenkin ruokaketjun hankkeiden yksi päätehtävä onkin jatkuva ruokapuhe. Tehdä näkyväksi sitä arvokasta työtä, jota alkutuotannossa ja paikallisessa jalostuksessa tehdään laadukkaiden, turvallisten ja vastuullisten tuotteiden tuottamiseksi meille kaikille.

Vastuullisesti ja kestävästi tuotetun kotimaisen, mieluusti paikallisen ruoan, on oltava suomalaisten perusoikeus. Samalla varmistetaan ruokaturvaa globaalissa viitekehyksessä.

Ruoka- ja vesikriisit ovat enemmän kuin todennäköisiä, eikä suomalaista, arktisiin olosuhteisiin sopeutunutta ruoantuotantoa polkaista muutamassakaan vuodessa käyntiin, jos se kerran ajetaan alas. Myös jalostus vaatii erikoisosaamista ja investointeja. Luomalla edellytyksiä ja arvostamalla paikallista ruokaa käytännössä toteutunei-

na ostoksina, vahvistamme kuluttajina osaltamme paitsi ruokaturvaa myös aluetaloutta ja riippumattomuutta globaaleista suhdannevaihteluista. Kuluttajavaikuttaminen ja ruokakasvatus liittyvätkin kiinteästi ruokaketjun kehittämiseen.

Juuri julkaistun Keski-Suomen ruokakartta -selvityksen mukaan ruokaan tavalla tai toisella liittyviä hankkeita on maakunnassa käynnissä tällä hetkellä 22 kappaletta, osa näistä paikallisia, osa maakunnallisia, osa valtakunnallisia tai kansainvälisiä. Yhteistyö on tiivistä ja aidon vuorovaikutteista. ProAgria Keski-Suomi/ Maa- ja kotitalousnaiset, MTK Keski-Suomi, Keski-Suomen liitto, Keski-Suomen ELY-keskus, muut hankkeet, Leader-toimintaryhmät, Gradia, POKE, JYU, kunnat (esimerkiksi Muuramen kunta) ja Jyväskylän liikelaitos Kylän Kattaus, kehittämisyhtiöt, Visit Jyväskylä, yrittäjäyhdistykset, Keski-Suomen kylät ry, Keski-Suomen Keittiömestarit ry,

Kuva: ©aitomaaseutu.fi, Joni Rahunen.

Japa ry ja monet muut yhdistykset, toimijat sekä erityisesti yrittäjät ansaitsevat lämpimät kiitokset. Kiitos omasta, hankkeen ja Jyväskylän ammattikorkeakoulun puolesta miellyttävästä ja tuloksekkaasta yhteistyöstä tähän asti. Paljon on vielä tehtävää. Yhteistyö ja ruokapuhe jatkukoon.

Jyväskylän ammattikorkeakoulun hallinnoimaa hanketta rahoittaa Keski-Suomen ELY-keskus Euroopan maaseudun kehittämisen maatalousrahastosta.