

Copenhagen House of Food

Aterioinnin kehittäminen ja kestävän
kehityksen tukeminen Kööpenhaminassa

Anya Hultberg
Lokakuu 2011

Anya Hultberg





Copenhagen House of Food

www.kbhmadhus.dk

Anya Hultberg



Kööpenhaminan ruokatalo

Perustettu 2007

Missio: Parantaa Kööpenhaminan julkishallinnon asukkailleen tarjoamien aterioiden laatua

Motto: *“Pyrimme luomaan kestävän, terveellisen ja iloisen ateriakulttuurin Kööpenhaminan kunnan alueella”*

Tärkeimmät projektit:

- **Luomuun vaihtamisen projekti**
- **“Køkkenløftet”:** julkisten aterioiden laadun arviointi- ja kehittämisprojekti
- **EAT:** luomu-kouluruokakonsepti
- **Luomuaterioita** esikouluissa ja päivähoidossa



Ateriointi Kööpenhaminassa

Noin 80 000 aterialla päivittäin

Noin 40 000 ruokailijaa päivässä

7 375 000 kg aterialla vuodessa.

141 800 kg viikossa.

1100 keittiötä 925 laitoksessa

Noin 1700 työntekijää keittiöissä

Noin 40 300 000 EUR ruokakustannuksia vuodessa

10 % kaikista Tanskan kunnallisista ruokahankinnoista



Kuinka työskentelemme:

- Koulutusta ja kursseja, tapahtumia ja paikallistason konsultaatioita
- Viestintää ja tiedottamista
- Kampanjoita ja paikallisten konseptien kehittämistä
- Räätälöityjä siirtymäprosesseja
- Yhteistyötä kunnan ja sen hallinnon kanssa
- Keskustelutilaisuuksia ja kokouksia
- Julkishankintoja ja tarjouspyyntöjen tekoa
- Tuotekehitystä, uuden luomista ja laadunvalvontaa
- Yhteistyötä luomuvalmistajien ja –käyttäjien kanssa
- Osallistumista yleiseen keskusteluun ja lehdistötiedotukseen



Tavoitteet luomuruoan käytölle Kööpenhaminassa

60 % luomua 2009 mennessä

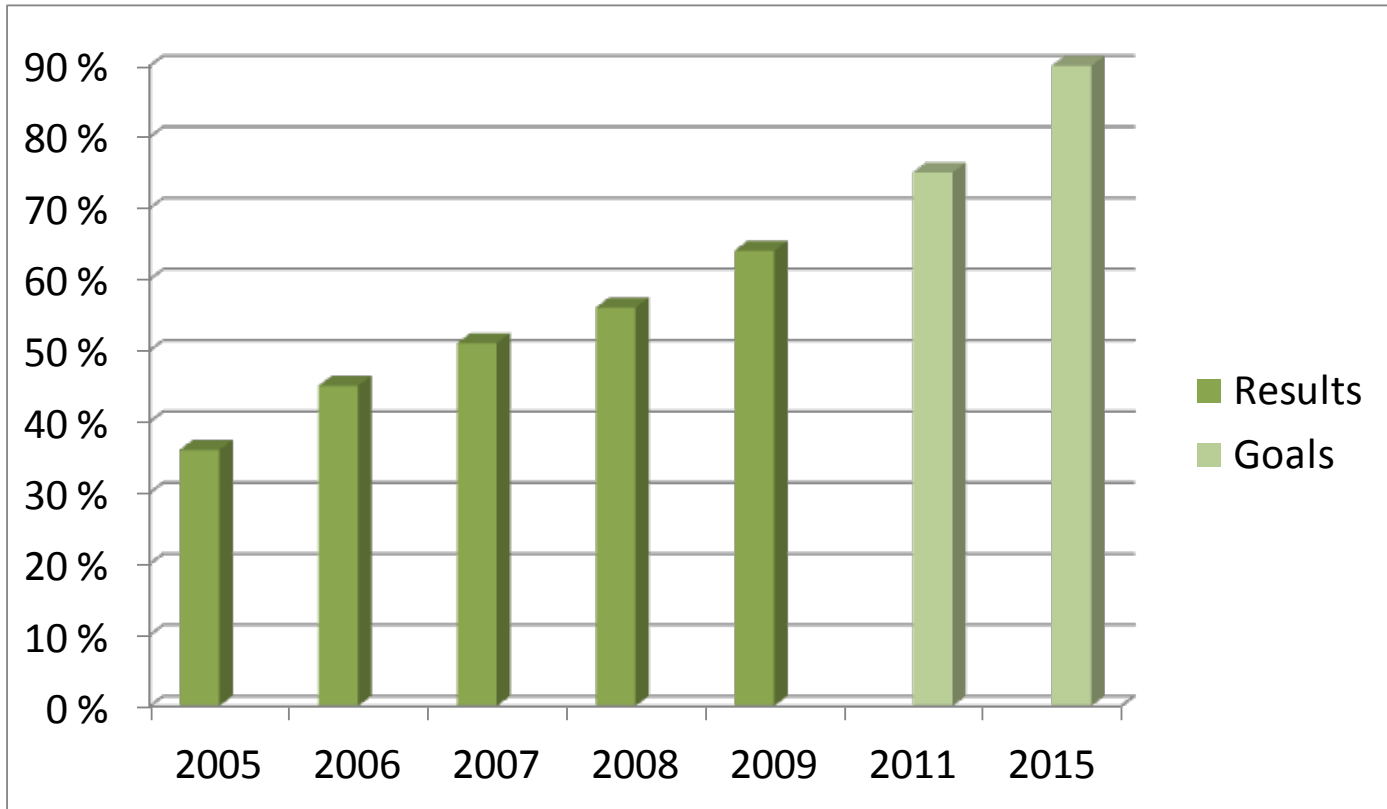
75 % luomua 2011 mennessä

90 % luomua 2015 mennessä

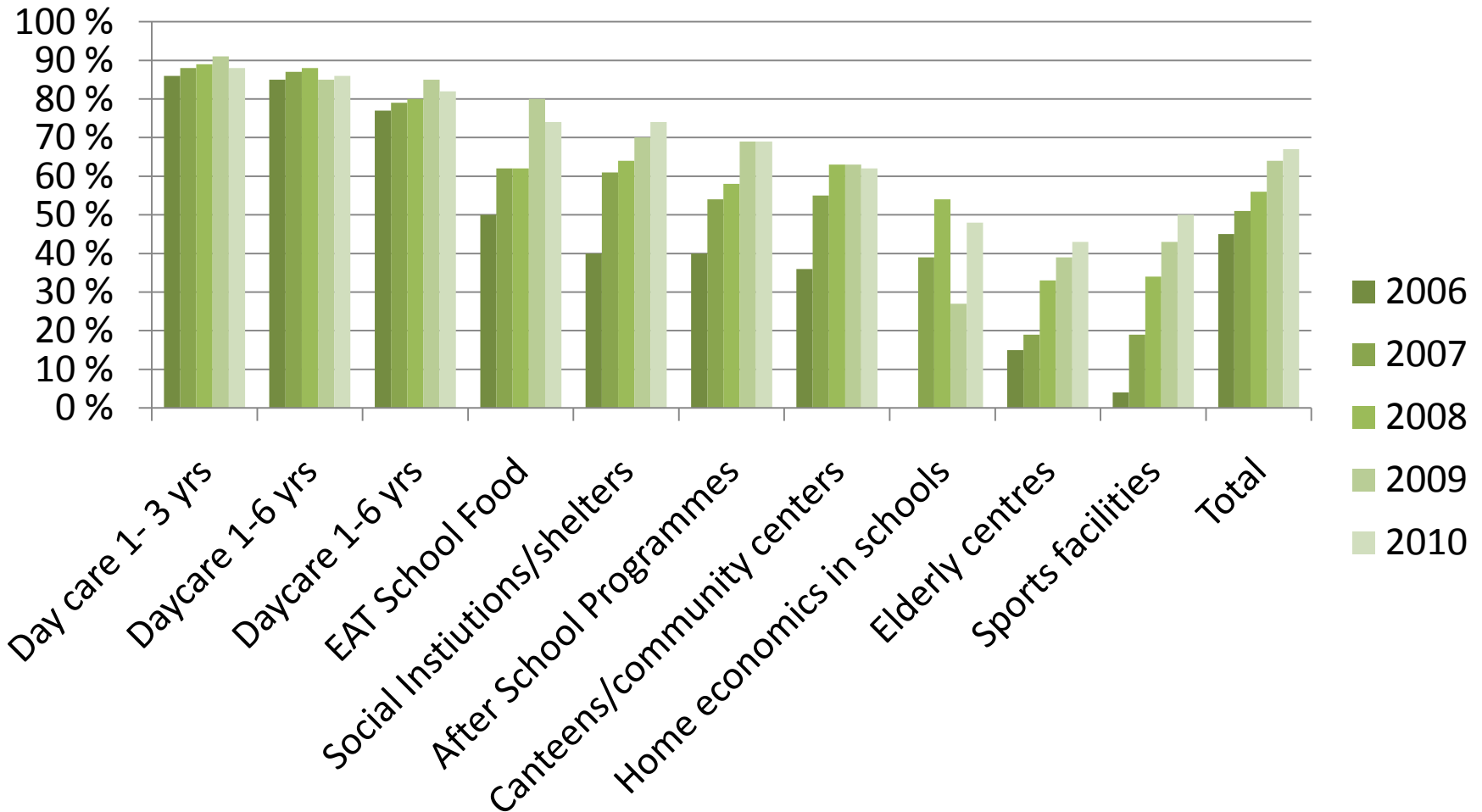
- *Kaupunginvaltuuston 2001 asettamat tavoitteet
"Miljømetropolen" suunnitelman mukaisesti, Kööpenhaminasta
maailman ympäristöpääkaupunki vuonna 2015*
<http://www.kk.dk/PolitikOgIndflydelse/Byudvikling/Miljoe/Miljoemetropolen.aspx>



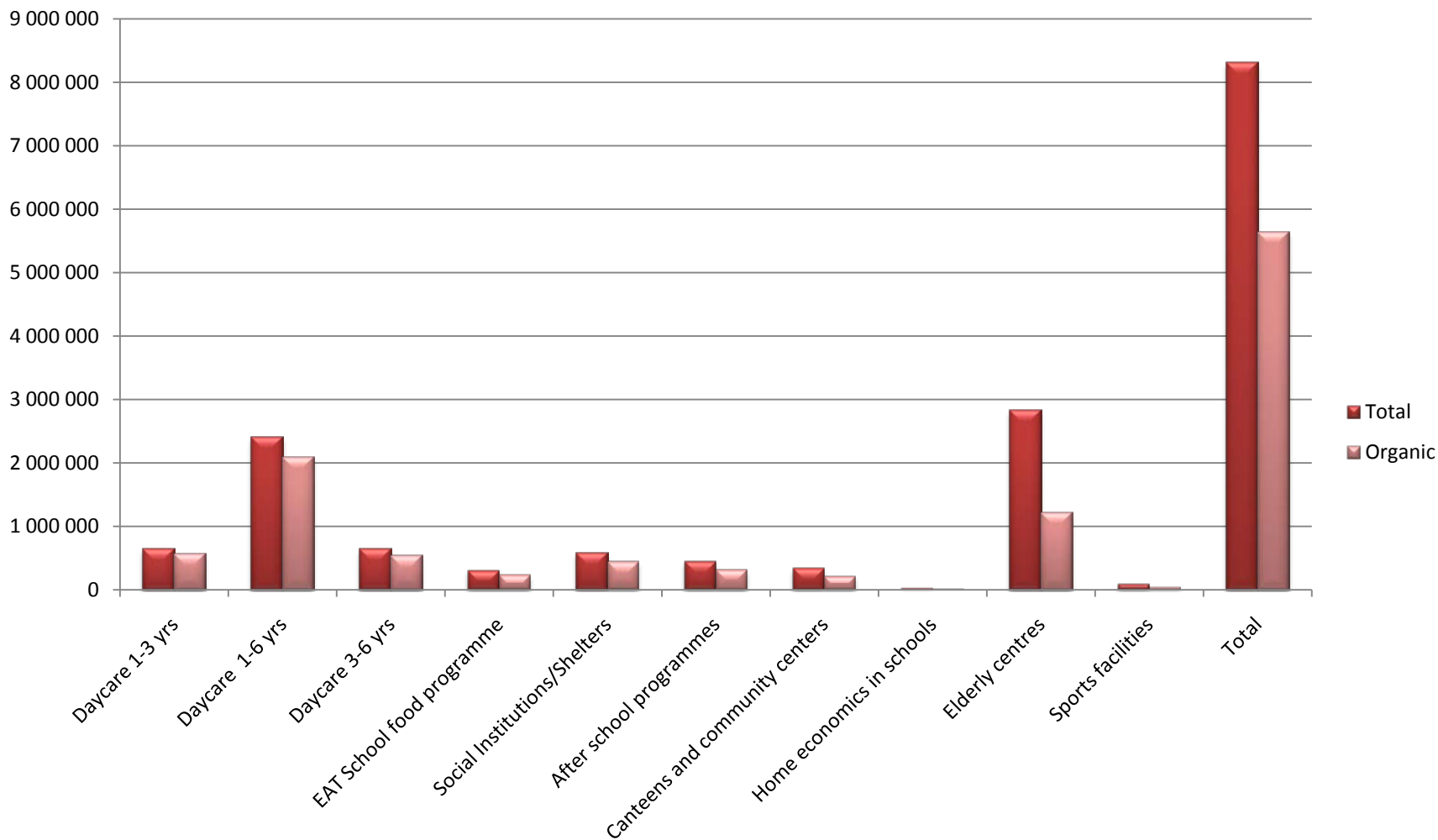
Tavoitteet luomuun siirtymisessä Kööpenhaminan kunnan alueella



Tulokset 2006 -2010



Tulokset tammikuussa 2011



Luomuun siirtyminen on strategian valitsemista

Kaksi tapaa tuoda luomu-aineksia keittiöön:

1. Korvaaminen (ei näkyvää muutosta)

Tavalliset raaka-aineet korvataan luomusertifioiduilla, muuttamatta ravitsemussisältöjä tai valmistustapoja.

Tämä strategia johtaa yleensä kustannusten pysyvään 20 - 30 prosentin kasvuun.

2. Siirtyminen (muutosprosessi)

Toimintatapoja muuttamalla, ottaen huomioon sekä tuotantotavat että ravintosisältö, voidaan siirtyä lähes 100-prosenttisesti luomuruokaan ilman lisäkustannuksia.

Strategia vaatii panostamista muutosprosessiin.



Luomuun siirtyminen:

Miten keittiöissä tehdään toisin?

- 1) Vähemmän lihaa – erilaista lihaa
- 2) Enemmän vihanneksia – kauden mukaan
- 3) Enemmän perunaa – parempia perunoita
- 4) Kauden hedelmiä – pelkät hedelmät eivät riitä
- 5) Enemmän ja eri tavoin käytettyjä leipiä ja viljoja
- 6) Varo makeaa ja kallista
- 7) Menujen koostaminen – päivittäisruokailu ja juhlaruoka ovat eri asioita.
- 8) Vanhat kotitaloustaidot kunniaan – järkeä toimintaan (jäte vähenee)
- 9) Vähäinen valmis- ja puolivalmisteruokien käyttö, enemmän raaka-aineita
- 10) Etsi heikoin lenkki. Yksi tai useampi ylläolevista



Vaihtaminen luomuun...

...on huomioitava neljä perustekijää:

Ravitsemukselliset tarpeet

Ruokavalion taloudellisuus ja budjetti

Luomutuotteiden valikoima ja saatavuus

Ruokaperinteet ja laatu



Muutos sisältää sivuvaikutuksia

- Lisääntynyt ammattitaito – enemmän alusta asti itse valmistettua ruokaa
- Parempi omistussuhde
- Parempi ravitsemuksellisuus
- Taloudellisuuden tarkempi huomioiminen
- Korkeampi kulinaarinen laatu
- Ammattiylpeys – onnellisempi henkilökunta ja vähemmän sairaspöissaoloja
- Loppukäyttäjien tyytyväisyys



Julkiset hankinnat Kööpenhaminassa

**Toiveemme tämänhetkisille
tarjouspyynnöille:**

- Taataan luomuruoan riittävyys pyrittäessä kohti 90 % tavoitetta vuonna 2015
- Tarkennetaan vaatimuksia laadulle ja valikoimalle
- Varmistetaan paremmat hinnat ja palvelu
- Tehdään hankintatoiminnoista käyttäjäystävällisempiä



Kulutuksen ennuste 2011

	Pienet keittiöt	Keskikokoiset keittiöt	Suuret teollisuuskeittiöt	Yhteensä
Käyttöpaikka	Tyypillisesti päivähoitopaikat, vammaishoitolat ja mielisairaalat	Vanhainkodit, julkiset ruokalat	Keskitettyt tuotantolaitokset	
Prosenttia luomua	90 %	60 – 70 %	10 – 30 %	
Kiloja vuodessa	3.725.000 kg	2.250.000 kg	1.400.000 kg	7.375.000 kg
Paikkojen lukumäärä	800 +	75	2 +	875
Toimituksia per keittiö viikossa	1-2 viikossa, noin 90 kg per toimitus	3-6 kertaa. Keskimäärin 4 kertaa viikossa ja 180 kg	Päivittäin 2000 kg toimitus per kohde	



	Breadsticks Med spinat, 25 g	Frost	1 stk á 3 - 5 kg. pr. stk
	Breadsticks Med Fibre, 25 g	Frost	1 stk á 3 - 5 kg. pr. stk
	Breadsticks med Chili&Salt, 50 g	Frost	1 stk á 3 - 5 kg. pr. stk
	Focaccia Skinke/Ost RåDej, 110 - 125 g	Frost	1 stk á 3 - 5 kg. pr. stk
	Focaccia Oksekød&Ost RåDej, 110 - 125 g	Frost	1 stk á 3 - 5 kg. pr. stk
	Focaccia Pepperoni/Ost RåDej, 110 - 125 g	Frost	1 stk á 3 - 5 kg. pr. stk
	Sesamstykke Grov f/b, 60 - 80 g	Frost	1 stk á 3 - 5 kg. pr. stk
	Græskarkernestykke f/b, 60 - 80 g	Frost	1 stk á 3 - 5 kg. pr. stk
	Bagels Hvede f/b 90 g	Frost	1 stk á 3 - 5 kg. pr. stk
	Rugstykker f/b, 60 - 80 g	Frost	1 stk á 3 - 5 kg. pr. stk
	Sandwichbolle Durum Grov f/b, 120 - 140 g	Frost	1 stk á 3 - 5 kg. pr. stk
	Sandwichbolle Rustic Durum , 120 - 140 g	Frost	1 stk á 3 - 5 kg. pr. stk
	Sandwichboller Omega Stor, 100 - 140 g f/b	Frost	1 stk á 3 - 5 kg. pr. stk
	Sandwichbolle Gourmet, 100 - 140 g f/b	Frost	1 stk á 3 - 5 kg. pr. stk
	Rugbrød Skole f/b, 70g, fuldkorn	Frost	1 stk á 3 - 5 kg. pr. stk
	Rugbrød Solsikke f/b, 1 - 2 kg	Frost	1 stk á 8 - 10 kg
	Fuldkornsstykke m. hvid hvede kan deles i to, 170g	Frost	1 stk á 3 - 5 kg. pr. stk

Opittuja asioita:

- Täytyy tuntea erilaisten keittiöiden yksilölliset tarpeet
- Markkinatutkimus on tarpeellista
- Vaatimukset on määriteltävä ja laatu kuvattava hyvin – on vaikeaa kuvata laatua sanallisesti!
- Tärkeimpien tuotteiden aistinvarainen arviointi, hinta ei määrää kaikkea
- Vaatimukset luomuruoan käytölle: oletko tosissasi?
- EU:n hankintadirektiivi, ystävä vai vihollinen?



Haasteet:

- Paikallisesti tuotettu ruoka
- Vaatimusten määrittäminen = standardointi
- Monipuolisuus, sesongin mukaisuus ja laatu
– helposti huomattavissa mutta vaikeita kuvailla
- Joustavuus ja markkinoiden kehittyminen
- Joskus luomuruoalle täytyy itse luoda kysyntää



Tarjonta? Ei enää ongelma

..Paitsi:

- Luomulihaa halal-teurastettuna
- Tuoreen kalan saanti pieniin yksikköihin
- Korkealaatuisten luomupuolivalmisteiden saatavuus keittiöille joilla rajoitetut valmistusmahdollisuudet



Näkymiä tulevaisuuden hankintoihin

- Paikallinen ruoan tarjonta/paikalliset ruokajärjestelmät
- Hiilijalanjälki
- Reilun Kaupan laajennetut vaatimukset
- Kestävän kehityksen kala
- Ei transrasvoja / kovetettuja rasvoja
- Ei MSG:tä (natriumglutamaatti)
- Vapaan / lattiakasvatuksen tuotteet: kaikki liha, maito ja munatuotteet
- Vaihtelevuus/pienen mittakaavan tuotanto/kausittaisuus



Uusi kouluruoka- EAT

Uusi kouluruoka pyrkii kehittämään turvallisen ja terveellisen ruokakulttuurin kouluille ja parantamaan oppimisympäristöä sekä opiskelijoiden ja työntekijöiden hyvinvointia.

- Ruoalla on korkea kulinaarinen taso ja se asetetaan esille ruokahalua herättävällä tavalla, se on terveellistä ja 75% luomua.
- Aterioiden runko tulee miettiä uudelleen keskittyen tavallisiin aterioihin, jotka tarjoavat turvallista, terveellistä ja iloista ruokaa.



Ruoka päivähoidossa:

- Paikalliset keittiöt (oma valmistuskeittiö), missä vain mahdollista
- Riittävä rahoitus 90 % luomuruoalle = 2,08 EUR per lapsi/päivä aineksiin. Yhteensä 5,24 EUR sisältäen työvoimakulut
- Ruoan ja aterioiden sisällyttäminen laitoksen kulttuurin osaksi
- Koulutusta ja kursseja henkilöstölle



Yhteiset ateriat

- Rohkaisee lapsia kokeilemaan uusia ruokia muiden esimerkin mukaan
- Luo yhteisöllisyyttä, uteliaisuutta ja opettaa huomioimaan mitä tarjolla on
- Makujen ja tuoksujen aistiärsykkeet herättävät terveen ruokahalun
- Antaa lapsille käsitystä ja ymmärrystä useista raaka-aineista ja vihanneksista = ”ruokakoulutusta”



Paras tapaus – malli päivähoidon tilanteesta

- Oma valmistuskeittiö
- Oma kokki ja kulinaarinen opettaja
- Lapset osallistuvat ruoanlaittoon
- (Luokka) Huoneissa voidaan aterioida
- Luonto/puutarha huomioitu ruoanvalmistuksessa
- Ruoat ovat luomua ja korkealaatuisia, kausittaisia ja vaihtelevia



Kysymyksiä:

- Mitkä seikat vaikuttivat muutokseen?
- Mitä käytännössä on tehty?
- Millaisia tuloksia on saavutettu?
- Mitkä olivat suurimmat haasteet?
- Vinkkejä kollegoille suomessa esim. tarjouspyyntöihin?

