

Lapset ja nuoret, yhteiset palvelut

30.3.2026

Dnro 844-2026
(00 01 02)

Miina Kankaanranta

Vastaus valtuutettu Miina Kankaanrannan ym. aloitteeseen lähiruoan lisäämiseksi Turun kouluissa ja päiväkodeissa

Valtuutettu Miina Kankaanranta ym. ovat 26.1.2026 tehneet aloitteen lähiruoan lisäämiseksi Turun kouluissa ja päiväkodeissa. Aloitteessa esitetään, että Turun kaupunki:

1. selvittää lähiruoan nykyisen osuuden Turun koulujen ja päiväkotien ruokapalveluissa.
2. asettaa tavoitteen lähiruoan osuuden kasvattamiseksi merkittävästi seuraavien vuosien aikana.
3. muokkaa hankintakäytäntöjä niin, että paikallisten tuottajien ja jalostajien on helpompi osallistua kilpailutuksiin
4. korostaa hankintojen laatukriteereissä mm. toimitusaikaa, tuoreutta, laatua ja hankinnan aiheuttamia ympäristövaikutuksia, mikä ohjaa suoraan lähiruoan käyttöön edistää kausiruokailua, jossa hyödynnetään sesongin mukaisia kotimaisia ja lähialueen raaka-aineita kustannustehokkaasti.
5. käynnistää vuosittaisen lähiruokapäivän tai -viikon kouluissa ja päiväkodeissa, yhteistyössä Kaarean ja paikallisten tuottajien kanssa lisätäkseen lasten, nuorten ja perheiden tietoisuutta lähiruoasta, sen alkuperästä ja vaikutuksista alueen elinvoimaan.

Taustaa

Turun kaupungin päiväkoti-, koulu- ja oppilaitosateriat tuottaa Kaarea Oy (1.1.2023 alkaen). Kaarea Oy on Turun kaupungin sidosyksikkö, joka tuottaa palveluita omistajilleen, joista Turun kaupunki on toiseksi suurin. Ruokapalveluiden järjestämistä ohjaa ruokapalvelusopimus (dnro 10532-2022), johon on kirjattu tarkemmin aterioiden toteutusta ohjaavat sisältö- ja laatukriteerit ja viittaukset ravitsemussuosituksiin, joita tulee ruokapalveluiden toteutuksessa noudattaa.

Päiväkoti- ja kouluruokailun toteutusta ohjaavat kansalliset ravitsemussuositukset, jotka pohjautuvat vahvaan tieteelliseen näyttöön terveyttä edistävästä ruokavaliosta. Suomalaiset ravitsemussuositukset päivitettiin marraskuussa 2024 Pohjoismaisten ravitsemussuositusten pohjalta. Kansallisten suositusten lisäksi on laadittu eri väestöryhmille omat ruokailusuositukset, jotka niinkään pohjautuvat kansalliseen ravitsemussuositukseen.

Päiväkoti-ikäisille, koululaisille ja toisen asteen opiskelijoille on tehty omat suosituksensa: Terveyttä ja iloa ruoasta varhaiskasvatuksen ruokailusuositukset (2018), Syödään ja opitaan yhdessä – kouluruokailusuositus (2017) ja Hyvinvointia ja yhteisöllisyyttä ruokailusta: ruokailusuositus ammatillisiin oppilaitoksiin ja lukioihin (2019). Nämä



Lapset ja nuoret, yhteiset palvelut

30.3.2026

Dnro 844-2026
(00 01 02)

kohderyhmäkohtaiset suositukset päivittyvät asteittain lähivuosien aikana. Suosituksissa kuvataan niin ravitsemuksellisia tavoitteita kuin ruokailujen järjestämiseen ja ruokakasvatukseen liittyviä asioita.

Suosituksissa määritellyt ravitsemustavoitteet eri aterianosille ja ruoka-aineryhmille ohjaavat myös elintarvikkeiden hankintoja. Tuoteryhmäkohtaisia ravitsemuskriteereitä käytetään myös elintarvikkeiden kilpailutuksessa hankintakriteereinä.

Elintarvikkeiden hankintojen osalta Turun kaupunki osallistui Hanselin yhteishankintaan (Elintarvikkeet ja non-food-tuotteet 2023–2027), jossa uusi sopimuskausi Turussa alkoi 02/2024. Poikkeuksena ovat tuore leipä ja tuore kalatuotteet. Vuoden 2025 alussa ALV-toimintamallin muutoksen johdosta sopimushallinta siirtyi palveluntuottaja Kaarealle. Tämänhetkinen sopimustoimittaja elintarvikkeissa on Kespro.

1. Lähiruoan osuus Turun koulujen ja päiväkotien ruokapalveluissa

Maa- ja metsätalousministeriössä yhteistyössä eri sidosryhmien kanssa valmistellussa Lähiruokaohjelmassa (16.5.2013) lähiruoka määritellään seuraavasti:

”Lähiruokaohjelmassa lähiruualla tarkoitetaan erityisesti paikallisruokaa, joka edistää oman alueen paikallistaloutta, työllisyyttä ja ruokakulttuuria, joka on tuotettu ja jalostettu oman alueen raaka-aineista ja joka markkinoidaan ja kulutetaan omalla alueella. Omalla alueella tarkoitetaan maakuntaa tai sitä vastaavaa tai pienempää aluetta.”

Vastauksessa käytämme em. määritelmää lähiruoan osalta, eli ruokaa, joka on tuotettu ja jalostettu Varsinais-Suomen maakunnan alueella.

Tällä hetkellä ei ole vielä mahdollista antaa lähiruokaprosenttia, koska tarkkaa alkuperätietoa ei ole suoraan saatavilla tuotteiden pakkaustiedoista ja tiedon kerääminen vaatisi huomattavan työn. Käytännössä asiaa tulisi suoraan kysyä tuotteen valmistajalta. Joidenkin tuotteiden saatavuuteen ja käytettävyyteen vaikuttavat kausivaihtelut (esimerkiksi hedelmä- ja vihannestuotteissa). Tämän vuoksi tuotteet voivat vaihdella vuoden aikana, mikä näkyy myös niiden alkuperätiedoissa.

2. Tavoite lähiruoan osuuden kasvattamisesta

Turun kaupungin päiväkoti-, koulu- ja oppilaitosateriat valmistetaan tällä hetkellä hajautetussa mallissa. Päiväkotien, koulujen ja oppilaitosten kokonaismäärä on 124 toimipistettä. Keittiötilat ovat toimipisteiden päiväkotien, koulun ja oppilaitosten yhteydessä. Keittiötyypit jakaantuvat tällä hetkellä seuraavasti: 23 valmistuskeittiötä, 68 palvelukeittiötä ja 33 jakelukeittiötä. Noin 100 toimipisteeseen toimitetaan vähintään juotavat maidot ja noin 80:een laajemmin myös muita elintarvikkeita.

Toimituspisteiden määrä on tämänhetkisessä keittiöverkossa suuri, minkä on todettu rajoittavan kiinnostavuutta elintarviketoimittajien puolelta, tai suuri määrä toimituskohteita nostaa tuotteiden rahtikustannusta. Lähtökohtaisesti

Lapset ja nuoret, yhteiset palvelut

30.3.2026

Dnro 844-2026
(00 01 02)

pienemmillä lähituottajilla ei ole omaa kuljetustoimintaa tai kuljetusresurssit ovat pienet.

Elintarvikkeiden kilpailutusta voitaisiin selkeyttää ja parantaa sekä lisätä myös pienempien tuottajien mahdollisuuksia osallistua, jos toimitukset keskistettäisiin yhteen tai muutamaaan toimipisteeseen. Näistä pisteistä tuotteet voitaisiin jakaa edelleen toimipisteisiin sisäisten ateriatuotimusten yhteydessä. Keskitetyssä valmistuskeittiömallissa voidaan elintarviketuotimuksia keskittää muutamaaan toimipisteeseen.

Tämänhetkinen keittiöverkko ei myöskään mahdollista eri asiakasryhmäkohtaisia ruokalistoja, vaan päiväkot-, koulu- ja oppilaitosruokailussa toteutetaan samaa viiden viikon kiertävää ruokalistaa. Asiakasryhmäkohtaisissa ruokalistoissa voidaan tarvittaessa kohdentaa tiettyjä tuote-eriä, jolloin raaka-ainetarve on pienempi kuin koko volyymille laskettuna.

Turku on kasvava kaupunki, ja ruokapalveluiden tarvetta on ennustettu tuleville vuosille. Nykyinen laskennallinen ateriatarve on 28 000 päiväkotilapselle, koululaiselle, opiskelijalle ja henkilökunnalle. Vuoden 2030 ennustettu ateriamäärä on 30 000-33 000:lle.

Kaarean käynnistämä DPS-hankinta eli dynaaminen hankintajärjestelmä mahdollistaa kaiken kokoisille lähituottajille kanavan yhteistyöhön. DPS-hankintaan voi osallistua koko hankinnan voimassaoloajan. Ruoantuottaja voi järjestelmässä tarjota juuri sitä määrää, mitä on tarjottavana – satokausien mukaan. Näin erikokoiset tuottajat pääsevät pienemmilläkin erillä osaksi isompaa hankintaa. Järjestelmän kautta Kaarea voi kerätä tarvitsemansa tuotemäärän elintarvikkeita yhdistellen useamman tuottajan eriä.

Tuottajien määrää ei menettelyssä ole rajattu, ja tuottaja voi irtaantua järjestelmästä milloin tahansa – järjestelmä ei vaadi sitoutumista pitkiin sopimuskausiin tai taetta tasaisena toistuvista tuotantomääristä. Mukaan voi ilmoittautua, vaikka tuottajalla ei ilmoittautumishetkellä olisikaan vielä tarjottavia tuotteita. Emme kuitenkaan pysty takaamaan tai vaikuttamaan siihen, että tuottajia ilmoittautuu tai tarjoaa kanavan kautta.

Turun koulujen ja päiväkotien päivittäinen raaka-ainetarve on iso, noin 10 000-15 000 kg/päivä. Luku on keskiarvo Turun koulujen ja päiväkotien raaka-ainetarpeesta. Lähituottajilla ei välttämättä ole mahdollisuutta vastata tähän kysyntään. Suurkeittiötoiminnan rakenteet rajoittavat suoraa alkutuotannon hyödyntämistä, koska tuotteet edellyttävät esikäsittelyä ja jakeluverkostoa.

Lisähaastetta tuo myös se, että koulujen ja päiväkotien reseptiikka on vakioitu tiettyjen tuotteiden mukaisesti. Samaa tuotetta pitää olla koko tuotannon käytössä, ja tuotteen vaihtuminen saa aikaan yleensä sen, että uusi tai muuttunut raaka-aine pitää testata ennen kuin se voidaan ottaa käyttöön. Tällä varmistetaan tasalaatuinen ja tuotannossa toimiva lopputulos.

Lapset ja nuoret, yhteiset palvelut

30.3.2026

Dnro 844-2026
(00 01 02)

Käytännössä lähiruoan osuus määräytyy sen perusteella, mitkä toimijat osallistuvat kilpailutuksiin ja mitkä tarjoukset ovat hinnan, laadun ja toimitusvarmuuden näkökulmasta kokonaistaloudellisesti edullisimpia.

Lähiruoan osuuden kasvattamiselle on haastavaa asettaa suoraa määrällistä tavoitetta hankintojen kautta, mikäli lähiruoka määritellään maantieteellisen alueen perusteella. Hankintalain mukaan tarjoajia tulee kohdella tasapuolisesti, eikä hankintakriteereissä voida suosia tietyn alueen tuottajia tai valmistajia. Kaikilla toimijoilla, myös Varsinais-Suomen alueen yrityksillä, on kuitenkin mahdollisuus osallistua kilpailutuksiin.

Tavoite voidaan asettaa, mutta sen toteutumiseen ei voi vaikuttaa kuin lain ja tuotannon rajoitteiden sallimissa rajoissa.

3. Hankintakäytäntöjen muokkaaminen

Kaarea on muokannut hankintakäytäntöjään ja avannut Lähi-, luomu ja pientuottajien elintarvikkeet -DPS-hankinnan marraskuussa 2024, ja tämä jatkuu vuoden 2030 loppuun asti. Tällä hankintajärjestelmällä mahdollistetaan kanava lähi-, luomu- tai pientuottajien osallistumiselle kilpailutuksiin.

Järjestelmä on alkuvaiheessa avattu niiden tuotteiden osalta, jotka sopivat suoraan raaka-aineina käytettäviksi ruokalistalla ja resepteissä:

- Perunat (pestyjä, kuorittuja ja pilkottuja)
- Vihannekset ja juurekset (pestyjä kokonaisia ja pilkottuja)
- Kasvikset (kokonaisia ja pilkottuja)

Kaarea valmistele parhaillaan ensimmäisiä hankintoja tämän järjestelmän kautta. Teemme aktiivisesti töitä sen eteen, että saisimme DPS-osallistujia kasvatettua. Tämä kuitenkin edellyttää myös lähituottajien halua tarjota elintarvikkeita järjestelmän kautta.

Kaarea on lisäksi osallistunut Valonian ja Pyhäjärvi-instituutin Lähempää lautaselle -hankkeeseen yhteistyökumppanin roolissa. MTK Varsinais-Suomi ry oli myös mukana yhteistyökumppanina. Hankkeen tavoitteena oli kehittää Varsinais-Suomen ruokaketjun toimijoiden tarjousosaamista ja ymmärrystä julkisista hankinnoista mahdollisuutena. Hankeaika on 1.5.2024-31.3.2026. Hankkeessa tuottajia kannustetaan osallistumaan Kaarean DPS-menettelyyn valittujen elintarvikkeiden osalta. Tuottajille välitettiin tietoa DPS-menettelyn hyödyistä ja menetelmän käyttöönotosta Kaareassa. Tietoa välitettiin lähitaapaamisten ja webinaarien välityksellä. Kaarea on tehnyt hankkeesta Lähiruoka-videon ja lisäksi myös DPS-ohjevideon.

Turun koulu- ja päiväkotiruokailu on erittäin suurivolyymista toimintaa, joka edellyttää:

- riittäviä toimitusmääriä
- tasalaatuista tuotantoa
- vakaata toimitusvarmuutta

Lapset ja nuoret, yhteiset palvelut

30.3.2026

Dnro 844-2026
(00 01 02)

Kilpailutuksiin osallistuminen on mahdollista myös pienemmille toimijoille, mutta käytännössä kilpailutuksissa menestyminen edellyttää kykyä toimittaa tuotteita riittävässä mittakaavassa.

Jos hankintoja jaettaisiin hyvin pieniin eriin useille toimittajille, toimittajien määrä kasvaisi ja toimitusketju monimutkaistuisi. Tämä heikentäisi toimitusvarmuutta. Suurkeittiötoiminnassa toimitusvarmuus on kriittinen tekijä, sillä yksittäisen raaka-aineen puuttuminen tai raaka-aineiden suuri vaihtelu lisää haasteita päivittäiseen ruokatuotantoon ja voi vaikuttaa lopputuotteen tasalaatuisuuteen.

4. Laatuksiteerien sisältö

Hankinnat toteutetaan aina hankintalain mukaisesti. Hankinnoissa voidaan käyttää ja kilpailutuksiin sisällytetäänkin laadullisia kriteereitä, kuten toimitusvarmuus, tuoteturvallisuus, laatuksiteijat tai mitattavat ympäristövaikutukset. Nämä kriteerit eivät kuitenkaan automaattisesti johda lähiruokan käyttöön.

Kaarean ruokalistasuunnittelussa kiinnitetään systemaattisesti erityistä huomiota satokausivaihteluun. Turun kaupungin koulujen ja päiväkotien ruokalista muodostuu viiden viikon kiertävästä listasta, jossa huomioidaan kattavasti erilaiset teemat, toiveruoat ja ruokailijaryhmien makumieltymykset. Ruokalista suunnitellaan yhteistyössä Turun kaupungin kanssa. Turun koulujen ja päiväkotien ruokalistan kotimaisuusaste on korkea, tällä hetkellä noin 88 %. Kotimaisuutta tai lähialuetta ei kuitenkaan hankintalain puitteissa voida huomioida hankintakriteerinä.

5. Vuosittainen lähiruokapäivä tai -viikko kouluissa ja päiväkodeissa

Turun kouluissa ja päiväkodeissa on mahdollista toteuttaa vuosittainen lähiruokapäivä. Koko aterialla ei todennäköisesti ole mahdollista tuottaa läheltä tulevista raaka-aineista. Lähiruokapäivänä voidaan myös toteuttaa erillistä viestintää päivän teemaan liittyen, jolloin tietoisuus aiheesta lisääntyy. Lähiruokapäivä voidaan liittää myös Suomalaisen ruokan päivään, joka on vakiintunut kalenterissamme 4.9. ja josta löytyy jo ruokakasvatusmateriaalia eri-ikäisille lapsille (ks. [Suomalaisen ruokan viikko kouluissa - Ruokatieto](#)). Mahdolliset lähiruokapäivän elintarvikekäyttöä lisäävät kustannukset huomioidaan tarvittaessa laskutuksessa.

Päiväkodeissa toteutettiin yhteistyössä Kaarean kanssa vuonna 2025 sadonkorjuupaketti, jossa oli monipuolinen sisältö erilaisia kauden kasviksia (ks. kuva). Paketti oli mahdollista tilata Kaarean kautta lapsiryhmiin syyskuusta lokakuun alkuun. Yhden paketin hinta oli 10 euroa + alv, ja kustannuksiin käytettiin kouluhedelmätukirahaa, jota haetaan Turun kaupungin toimesta puolivuositain (syys- ja kevätkausi). Tukiraha on tarkoitettu päiväkodeissa ja kouluissa oleville lapsille. Tuen tarkoitus on lisätä kasvisten, vihannesten, hedelmien ja marjojen osuutta lasten ruokailussa ja edistää terveellisiä ruokailutottumuksia.

Päiväkotiryhmät saivat tilata paketin sadonkorjuuteemaiseen tapahtumaan ja rakentaa pedagogisen toimintatuokion, jossa heillä oli mahdollista hyödyntää



Lapset ja nuoret, yhteiset palvelut

30.3.2026

Dnro 844-2026
(00 01 02)

paketin kasvistarjoamaa ja siten tutustua eri aistein kasviksiin myös ruokailutalteen ulkopuolella. Sadonkorjuupaketti kohdennettiin syksyllä 2025 3-5-vuotiaiden lapsiryhmiin. Tavoitteena on jatkaa ja laajentaa toimintaa tulevana syksynä 2026 myös perusopetuksen puolelle.

Paketin sisältö mahdollisesti muuttuu tulevan syksyn 2026 osalta. Sadonkorjuupaketin sisältöä voidaan vielä tarkastella lähiruoan näkökulmasta ja koota pakettiin lähituotteita saatavuuden mukaan. Lisäksi sadonkorjuu-aikaan voidaan selvittää MTK:n kautta esim. tuottajien mahdollisuutta vierailla kouluissa kertomassa Varsinais-Suomen alueen ruokatuotannosta.

- 🍏 Omena 2 kpl
- 🍌 Päärynä 2 kpl
- 🍓 Luumu 4 kpl
- 🍌 Puolukka 1 rasia
- 🍖 Porkkana 4 kpl
- 🍌 Palsternakka 2 kpl
- 🍌 Punakaali 1 kpl
- 🍌 Kukkakaali 1 kpl
- 🍌 Kurkku 1 kpl
- 🍌 Kirsikkatomaatti 1 rasia

Kuva. Sadonkorjuupaketti syksyn 2025 sisältö

Lisätietoa:

ALV-toimintamallista luopuminen oppilaitos- ja päiväkotiruokailun ruokapalvelusopimuksessa (dnro 4581-2024), ALV-toimintamallista luopuminen oppilaitos- ja päiväkotiruokailun ruokapalvelusopimuksessa - Päätökset-palvelu.

Hallituksen lähiruokaohjelma ja lähiruokasektorin kehittämisen tavoitteet vuoteen 2020. Lähiruokaohjelma 2013. LähiruokaohjelmaFI+(1).pdf.

Hyvinvointia ja yhteisöllisyyttä ruokailusta: ruokailusuositus ammatillisiin oppilaitoksiin ja lukioihin (2019), Hyvinvointia ja yhteisöllisyyttä ruokailusta – Ruokailusuositus ammatillisiin oppilaitoksiin ja lukioihin.

Kasvatuksen ja opetuksen palvelukokonaisuuden ruokapalvelusopimuksen päivittäminen 1.1.2025 alkaen (10532-2022), Kasvatuksen ja opetuksen palvelukokonaisuuden ruokapalvelusopimuksen päivittäminen 1.1.2025 alkaen - Päätökset-palvelu.

Kestävää terveyttä ruoasta - kansalliset ravitsemussuositukset 2024, Kestävää terveyttä ruoasta - kansalliset ravitsemussuositukset 2024.

Koulujakelutuet. Koulujakelutuet - Ruokavirasto.

Pohjoismaiset ravitsemussuositukset 2023, Nordic Nutrition Recommendations 2023.



TURKU

Vastaus

7 (7)

Lapset ja nuoret, yhteiset palvelut

30.3.2026

Dnro 844-2026
(00 01 02)

Ruokatieto. Suomalaisen ruoan päivä. Suomalaisen ruoan päivä - Ruokatieto.

Syödään ja opitaan yhdessä – kouluruokailusuositus 2017, Syödään ja opitaan yhdessä - kouluruokailusuositus.

Terveyttä ja iloa ruoasta - varhaiskasvatuksen ruokailusuositus 2018,
Terveyttä ja iloa ruoasta - varhaiskasvatuksen ruokailusuositus.

Maarit Ketola
palvelupäällikkö