Aloite XX kunnan/kaupungin valtuustolle  
**Vastuullista ja kestävää ruuan hankintaa**  
Suomessa elintarviketurvallisuus on korkealla tasolla, eläinten hyvinvointi ainutlaatuisella tasolla sekä maataloustuotantoa, jossa kestävyys ja vastuullinen tuotanto ovat keskiössä. Tämä luo perustan sille, että suomalaiset elintarvikkeet ovat puhtaita, turvallisia ja korkealaatuisia. Esimerkiksi antibioottien käyttömäärät eläintuotannossa ovat EU:n ja koko maailman alhaisimpia ja suomalaiset raaka-aineet ovat salmonellavapaita.

Kotimaisella ruuantuotannolla on työllistävä vaikutus – elintarvikeketjun lasketaan välillisesti työllistävän lähes 300 000 suomalaista. Koko maan elintarviketeollisuuden työllistävyyskerroin on 2,5, mikä tarkoittaa, että jokainen työllinen elintarvikeketjussa työllistää 1,5 henkilöä muilla aloilla. Maataloudella ja elintarviketeollisuudella on erittäin suuri seudullinen merkitys ja lähellä tuotettu ruoka vahvistaa paikallista yhteisöä ja paikallistaloutta.

Julkisissa elintarvike- ja ruokapalveluhankinnoissa tulee tavoitella korkeaa laatua ja kokonaistaloudellista kestävyyttä. Näin todetaan Valtioneuvoston julkisten elintarvike- ja ruokapalveluhankintojen vastuullisuudesta koskevassa periaatepäätöksessä. Hallitus edellyttää, että jatkossa elintarvike- ja ruokapalveluiden julkisissa hankinnoissa tulee käyttää vastuullisesti tuotettuja tuotteita. Valtion elintarvikehankinnoissa tulee kiinnittää erityistä huomiota ympäristön kannalta hyviin viljelymenetelmiin, eläinten hyvinvointiin ja terveyteen sekä elintarviketurvallisuuteen. Valtioneuvosto suosittelee, että kaikki muut julkiset hankintayksiköt noudattaisivat edellä mainittuja periaatteita ja tavoitteita.

Asettamalla julkisissa hankinnoissa konkreettisia laatuvaatimuksia, voidaan taata, että julkisin varoin hankittava ruoka täyttää ne vaatimukset, joita maamme ruuantuotannolle on asetettu. Vaatimuksiin voidaan esimerkiksi sisällyttää, että raaka-aineiden lähtömaa ja tuotteiden jalostusmaa tulee ilmoittaa viljatuotteille, että liha, maito ja munatuotteet tulee olla peräisin tiloilta, jotka kuuluvat salmonellavalvontaohjelmaan tai että eläinten kasvatuksessa ei ole käytetty antibiootteja ennalta ehkäisevästi.

Kunnan on tärkeää asettaa strategisia tavoitteita elintarvikehankinnoilleen. Ruokalistan suunnittelu on myös avainasemassa, kun halutaan edistää kotimaisten elintarvikkeiden käyttöä, esimerkiksi vaihtamalla riisi ohraan. Kotimaisten ja paikallisten raaka-aineiden saatavuutta voidaan vahvistaa kartoittamalla paikallisia ja seudullisia elintarvikemarkkinoita sekä avaamalla keskusteluyhteys alan toimijoihin.   
  
**Jotta XX kunnan/kaupungin julkisissa keittiöissä tarjottaisiin vastuullista ja kestävää ruokaa kotimaisista raaka-aineista, me allekirjoittaneet ehdotamme:   
– että XX kunta/kaupunki ruoka- tai hankintastrategiassa hyväksyy elintarvikkeiden hankinnalle strategiset tavoitteet ja lähtökohdat, omaksuen valtioneuvoston periaatepäätöksen koskien julkisten hankintojen vastuullisuutta.  
– että XX kunta/kaupunki hankintaohjeissaan asettaa hankinnoille konkreettisia laatuvaatimuksia, jotka ottavat huomioon hyvät viljelytavat, eläinten hyvinvoinnin ja elintarviketurvallisuuden.**

**Päivämäärä  
Allekirjoitukset**