

SELVITYS JULKISTEN RUOKAPALVELUIDEN TARJONNASTA

Tämän maa- ja metsätalousministeriön teettämän kyselyn tarkoituksena oli selvittää Manner-Suomen kuntien julkisten ruokapalveluiden tarjoaman ruoan kotimaisuusastetta. Kuntien ruokapalveluista vastaavilta henkilöiltä kysyttiin myös ratkaisukeskeisesti, millaiset tekijät mahdollistavat kotimaisen ruoan käyttöä. Lisäksi kysyttiin lähi- ja luomuruoan käyttömahdollisuuksia sekä ruokahävikkiin liittyviä tekijöitä. Kyselyssä haluttiin myös selvittää, millaisia mahdollisia tarjontamuutoksia ruokapalveluissa on tehty viimeisen vuoden aikana. Taustalla olivat vuonna 2014 julkaistut suomalaiset ravitsemussuosituksat.

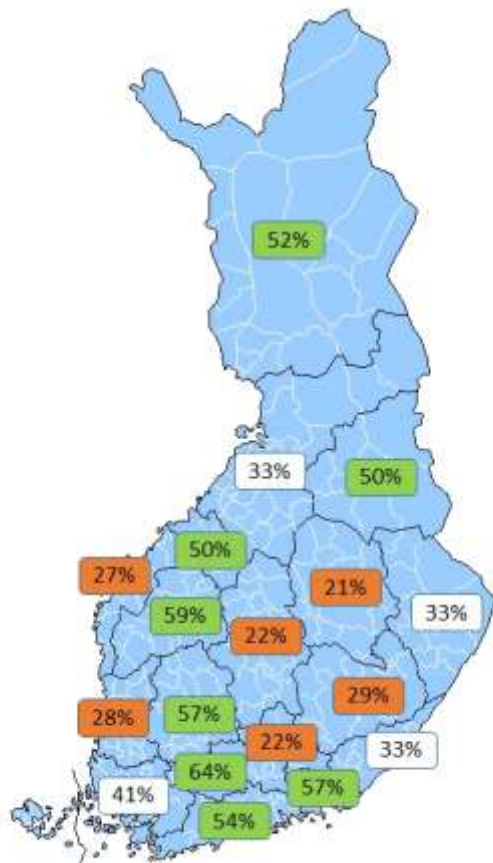
Tarve selvityksen toteuttamiselle lähti seuraavista ohjelmista ja selonteista:

- [Hallitusohjelma 2015](#)
- [Valtioneuvoston selonteko ruokapolitiikasta](#)
- [Valtioneuvoston selonteko elintarviketurvallisuudesta 2013-2017](#)
- [Hallituksen lähiruokaohjelma ja lähiruokasektorin kehittämisen tavoitteet vuoteen 2020](#)
- [Hallituksen luomualan kehittämisohjelma ja luomualan kehittämisen tavoitteet vuoteen 2020](#)
- [Maatalouden ilmasto-ohjelma – Askeleita kohti ilmastoystävällistä ruokaa](#)

Sähköinen kyselylomake lähetettiin **295:lle** Manner-Suomen kunnan ruokapalveluvastaavalle marras-joulukuussa 2015. Kyselyyn vastasi **118** kuntaa. Viimeiset vastaukset saatiin alkuvuodesta 2016.

I TAUSTATIEDOT

Kyselyn osallistumisprosentti oli kahdeksassa maakunnassa 50 % tai enemmän. Korkein osallistumisprosentti oli Kanta-Hämeen kunnissa ja matalin Pohjois-Savossa. Kuntien keskimääräinen osallistumisprosentti oli **40 %**.



Kuva 1. Selvityksen osallistumisprosentti maakunnittain

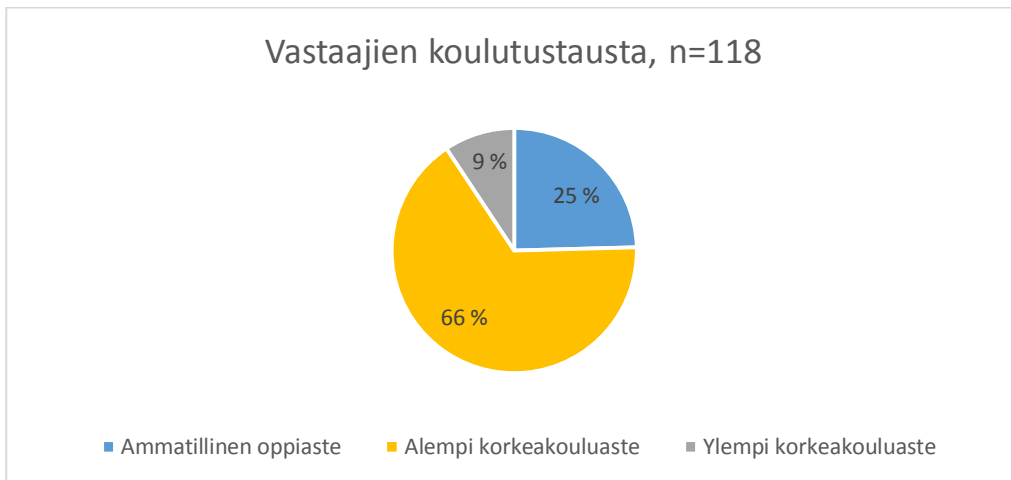
Tilastollisia analyyskejä varten kunnat jaoteltiin kolmeen maantieteelliseen ryhmään Tilastokeskuksen jaottelun (2015) mukaan:

Taulukko 1. Jaottelu kuntaryhmiin

Kuntaryhmä	Kyselyyn vastanneet n	Kyselyyn vastanneet %	Koko Suomi %
Kaupunkimainen	24	20 %	18
Taajaan asuttu	32	27 %	21
Maaseutumainen	59	50 %	61

Selvitykseen osallistuneista kolme ilmoitti vain maakuntansa, joten heitä ei voitu luokitella kuntaryhmiin eikä heidän vastauksiaan voitu huomioida kuntaryhmiin perustuvissa tilastoanalyysseissä.

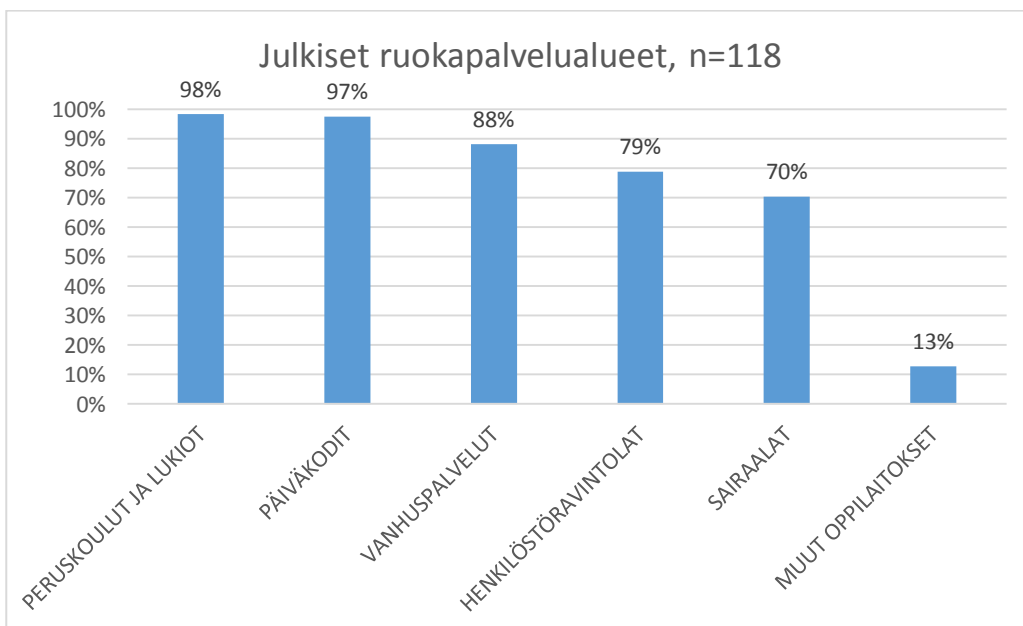
Mikä on koulutustaustanne?



Kuva 2. Vastaajien koulutustausta

Kyselyyn osallistuneista kahdella kolmasosalla oli alempi korkeakoulukoulutus.

Mistä kuntanne ruokapalveluista vastaatte?



Kuva 3. Kyselyyn vastanneiden ruokapalveluvastuualueet

Valtaosa vastanneista vastaa peruskoulujen ja lukioiden sekä päiväkotien ruokapalveluista. Myös vanhuspalvelut, henkilöstöravintolat sekä sairaalat kuuluvat usein kyselyyn vastanneiden vastuualueisiin.

RAPORTTI

Tuotettujen ateria-annosten vuorokausittainen lukumäärä, aterian keskimääräinen raaka-ainehinta, ruokalistaperiodin pituus.

Taulukko 2. Aterioiden lkm/vrk

Minimi	155
Keskiarvo	5955
Maksimi	130000

Taulukko 3. Aterian keskimääräinen raaka-ainehinta

Minimi	€ 0,60
Keskiarvo	€ 1,29
Maksimi	€ 5,50

Ruokatuotannon määrissä on suurta vaihtelua, mikä on ymmärrettävää ottaen huomioon kuntien kokoerot. Aterian keskimääräisissä raaka-ainehinnoissa on syytä huomioida, että selvityksessä olivat mukana kouluruokapalveluiden lisäksi henkilöstöravintolat, sairaalat sekä vanhusten ja päiväkotien ruokapalvelut.

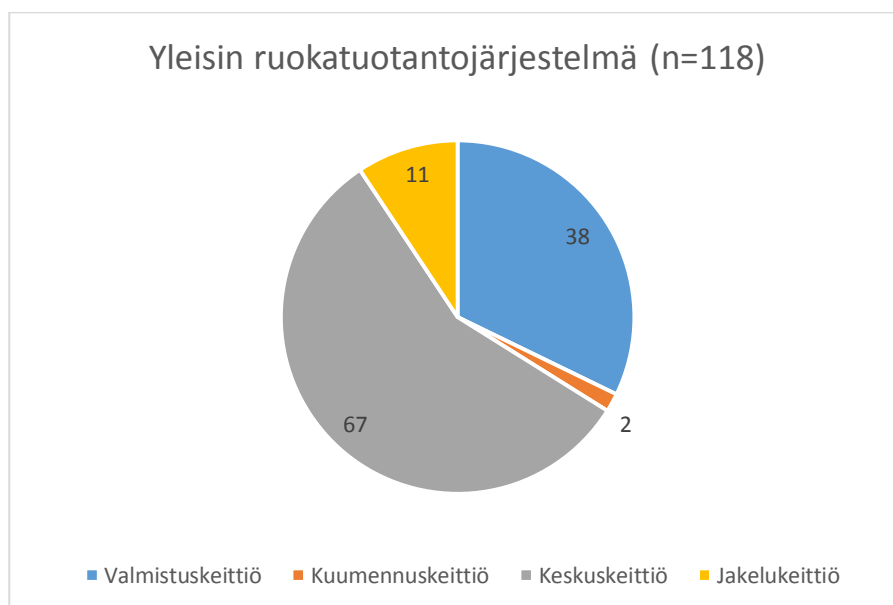
Taulukko 4. Ruokalistaperiodin pituus

Lyhyin	3
Keskiarvo	6
Pisin	12

6 viikkoa (n=76)

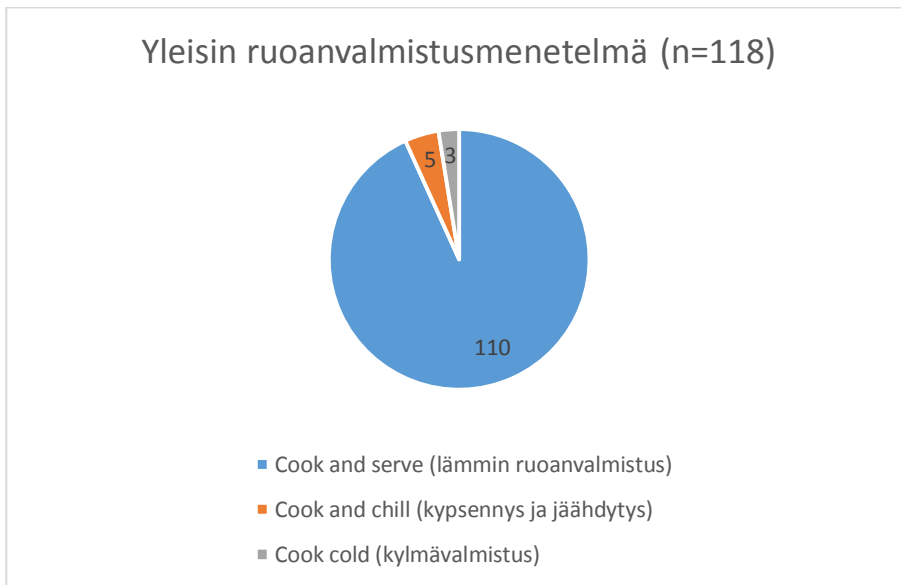
7 viikkoa (n=16)

Yleisin ruokalistaperiodin pituus on kuusi viikkoa. Osa vastanneista ilmoitti kaksi eri ruokalistaperiodin pituutta (esimerkiksi eri pituudet koulujen ja sairaaloiden ruokapalveluihin).

Mikä on kuntanne ruokatuotannon yleisin järjestelmä?

Kuva 4. Vastanneiden kuntien ruoan valmistustavat

Mikä on yleisin ruoanvalmistusmenetelmä kuntanne ruokapalveluissa?

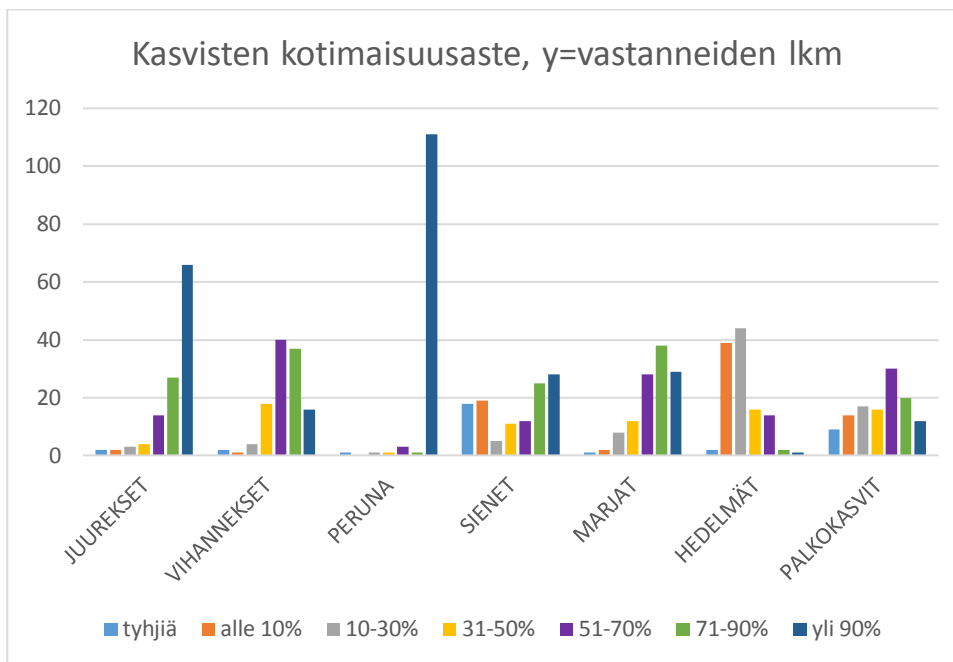


Kuva 5. Yleisin ruokatuotantomuoto vastanneiden kuntien ruokapalveluissa

Valtaosassa vastanneista kunnista on käytössä keskuskeittiö. Reilussa kolmanneksessa kunnista on käytössä valmistuskeittiö. Lämmin ruoanvalmistus (cook and serve) on yleisin ruoanvalmistusmenetelmä.

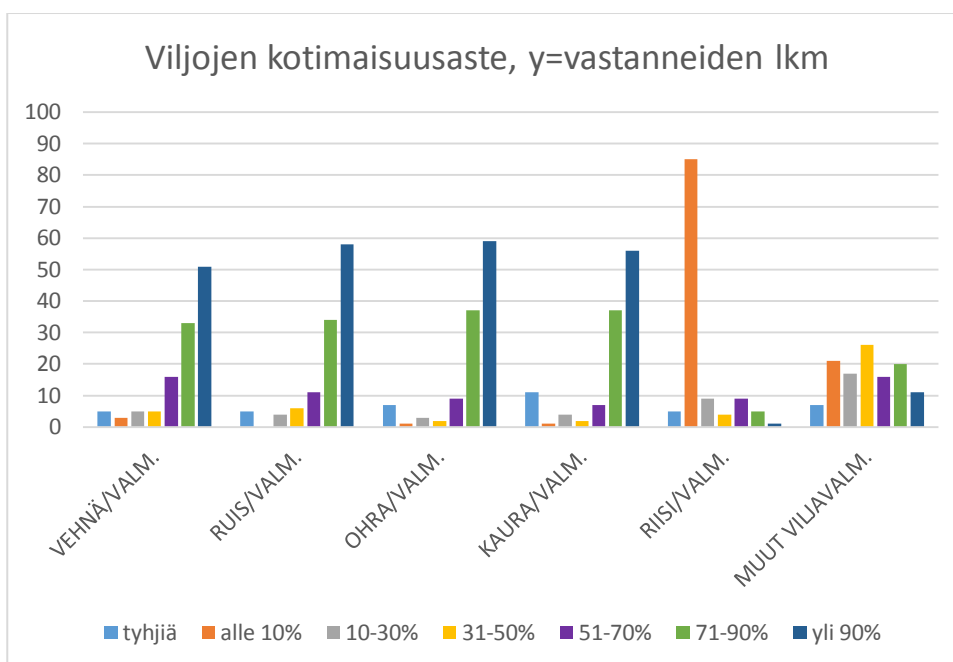
II RUOAN KOTIMAISSUUSASTE

Lomakkeessa pyydettiin arvioimaan **kuusiportaisella prosenttiasteikolla (<10 %, 10-30 %, 31-50 %, 51-70 %, 71-90 %, >90 %)** yhteensä 31 elintarvikkeen (kahdeksan elintarvikeryhmää) kotimaisuusastetta kyselyn vastaushetkellä (loka-marraskuu 2015). Tässä kyselyssä kotimaisuudella tarkoitettiin Suomessa suomalaisista raaka-aineista tuotettuja elintarvikkeita.



Kuva 6. Kasvien kotimaisuusaste

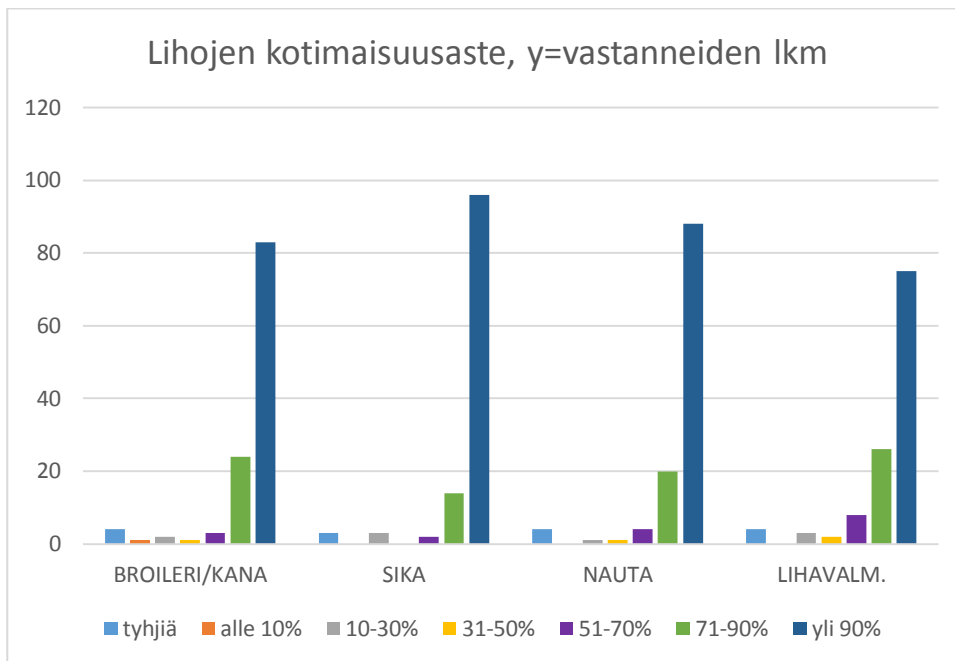
111 kuntaa arvioi perunan kotimaisuusasteeksi yli 90 %, 38 kuntaa arvioi marjojen kotimaisuusasteen välille 71-90 %. Hedelmien kotimaisuusaste on matala, juureksilla korkea.



RAPORTTI

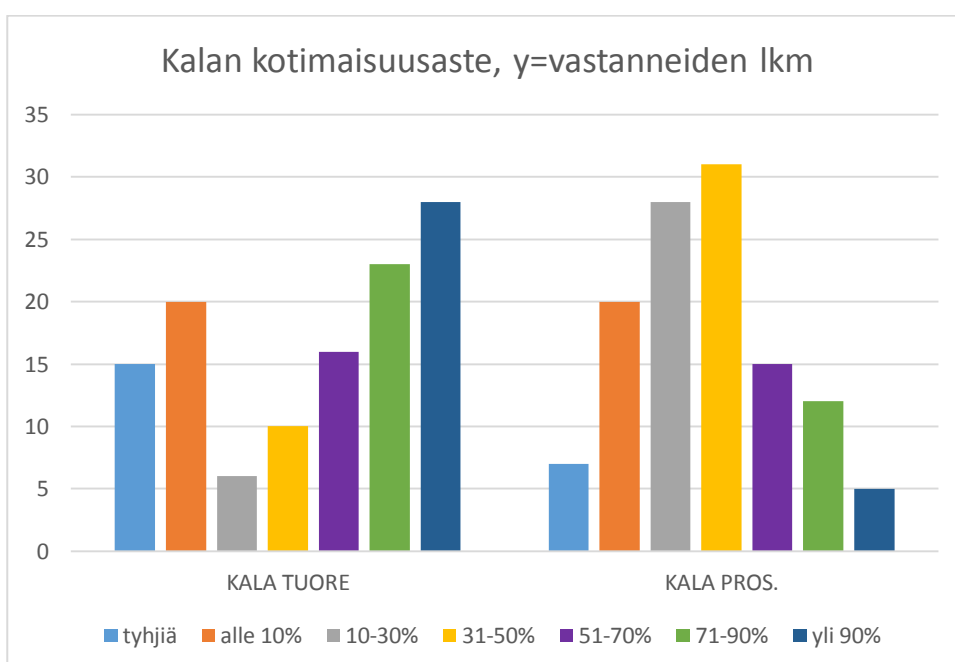
Kuva 7. Viljojen kotimaisuusaste

Riisin kohdalla yli 10 %:n kotimaisuusaste selittyy joidenkin ruokapalveluiden suosimien riisivalmisteiden (esim. kaura-riisiseos) käytöllä. Tällöin tuotteen kotimaisuusaste on luonnollisesti korkeampi.



Kuva 8. Lihojen kotimaisuusaste

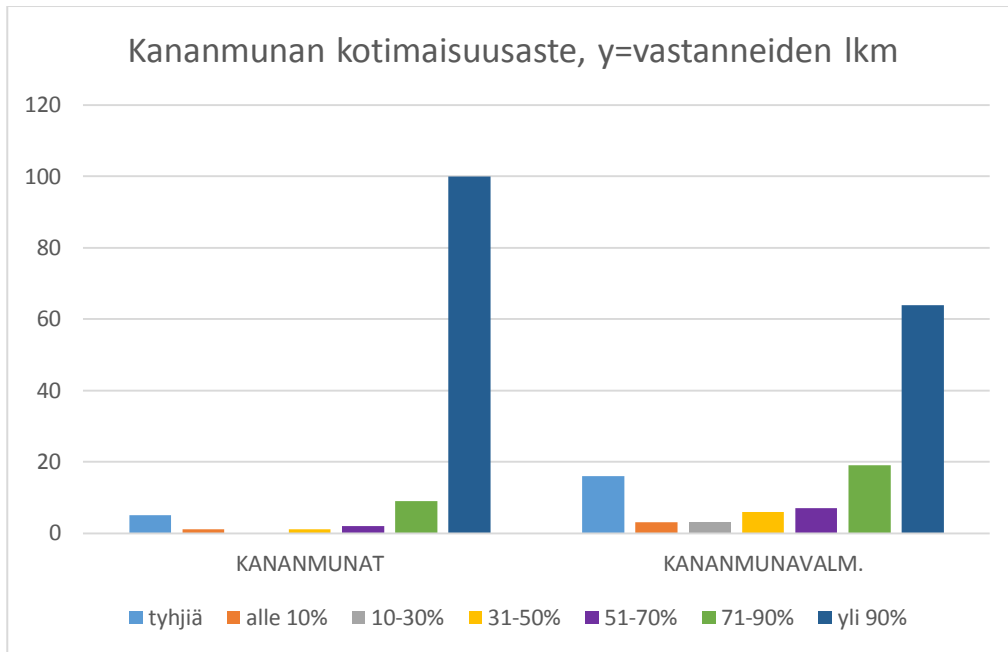
Ruokapalveluiden tarjoamasta lihasta pääosin yli 90 % on kotimaista. Esimerkiksi 96 kuntaa arvioi sianlihan kotimaisuusasteeksi yli 90 %.



RAPORTTI

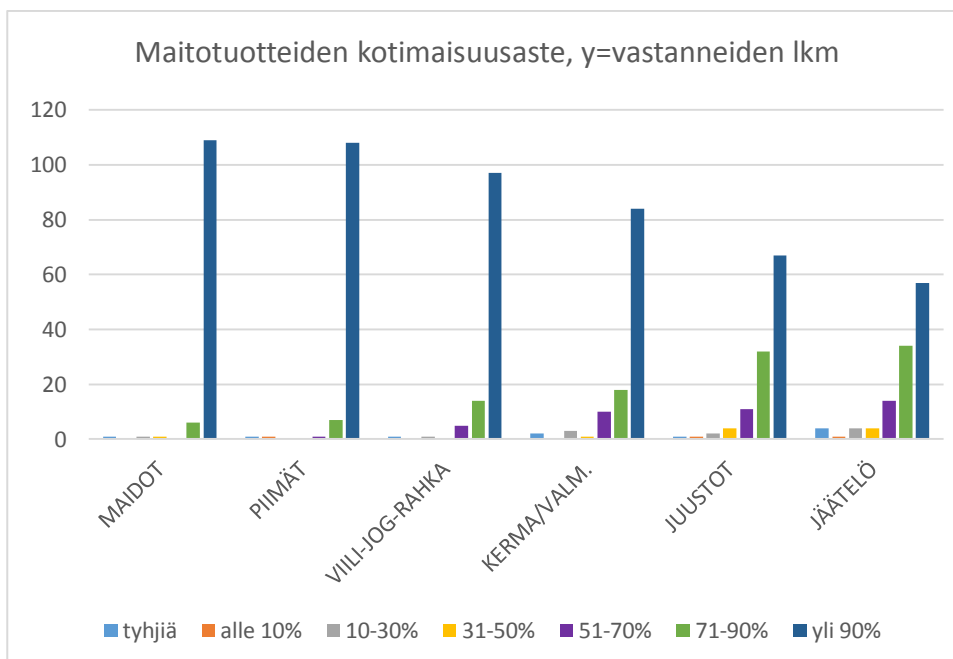
Kuva 9. Kalan kotimaisuusaste

Kalan kotimaisuusasteessa on hajontaa vastanneiden kesken. 13 % vastanneista ei ole arvioinut tuoreen kalan kotimaisuusastetta. 20 kuntaa on arvioinut tuoreen kalan kotimaisuusasteeksi alle 10 %, 28 kuntaa yli 90 %.



Kuva 10. Kananmunan kotimaisuusaste

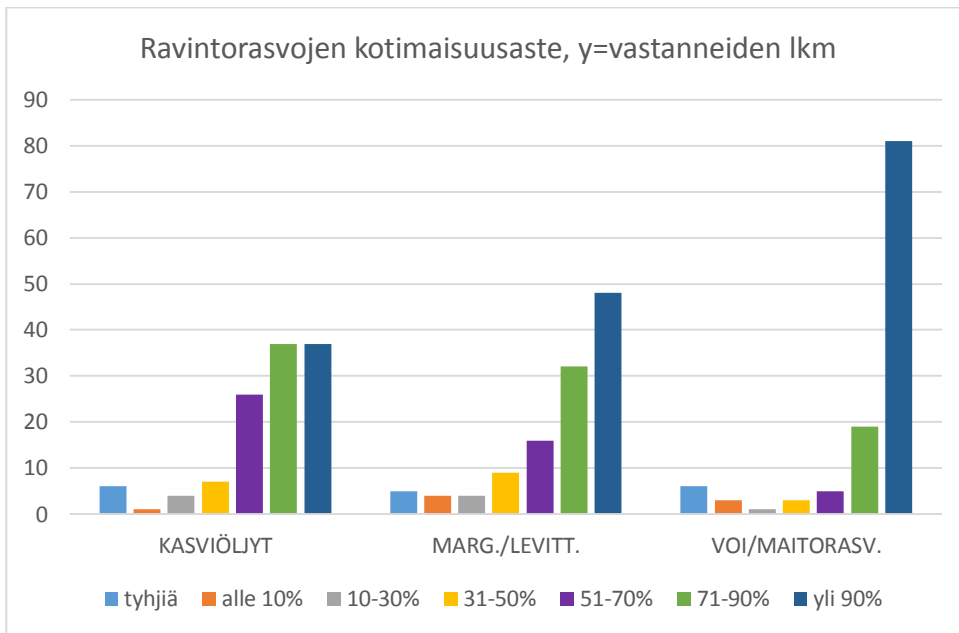
Valtaosa vastanneista arvioi kananmunien kotimaisuusasteeksi yli 90 %.



Kuva 11. Maitotuotteiden kotimaisuusaste

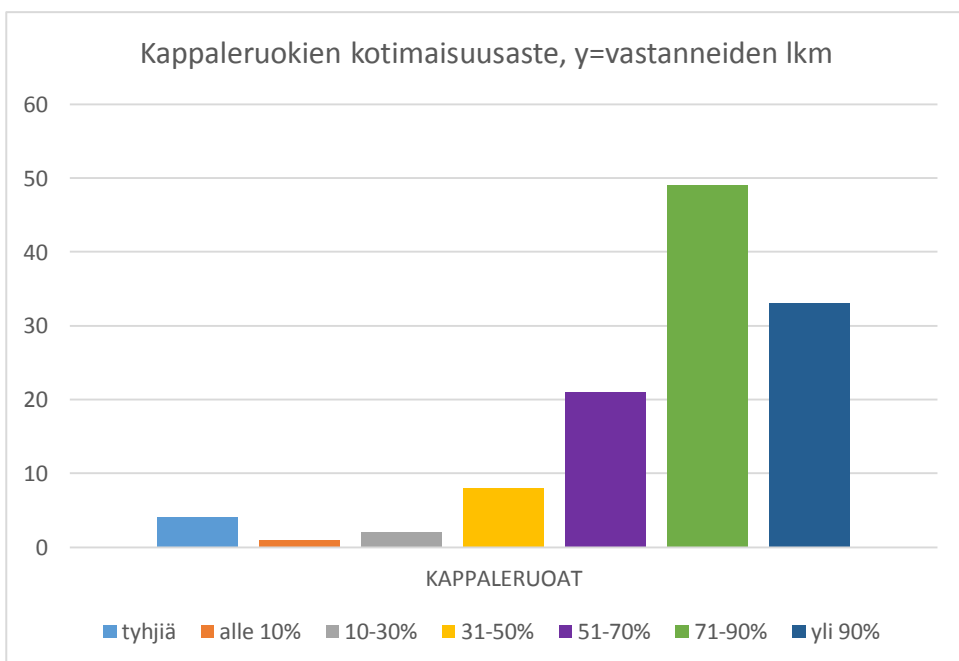
Maitotuotteiden kotimaisuusaste on korkea. Valtaosa vastanneista on arvioinut nestemäisten maitotuotteiden kotimaisuusasteeksi yli 90 %.

RAPORTTI



Kuva 12. Ravintorasvojen kotimaisuusaste

81 kuntaa arvioi voin ja maitorasvavalmisteiden kotimaisuusasteeksi yli 90 %. Kasviöljyt ovat pääosin kotimaisia.



Kuva 13. Kappaleruokien kotimaisuusaste

Kappaleruoat (kuten valmiit lihapyörökät tai kalapuikot) ovat pääosin kotimaisia.

Vastauksista havaitaan, että tuoreen kalan sekä kasvisryhmästä vihannesten, marjojen ja sienien kotimaisuusasteessa on hajontaa. Näitä tarkasteltiin erikseen maakuntaryhmissä (kaupunkimainen, taajaan

RAPORTTI

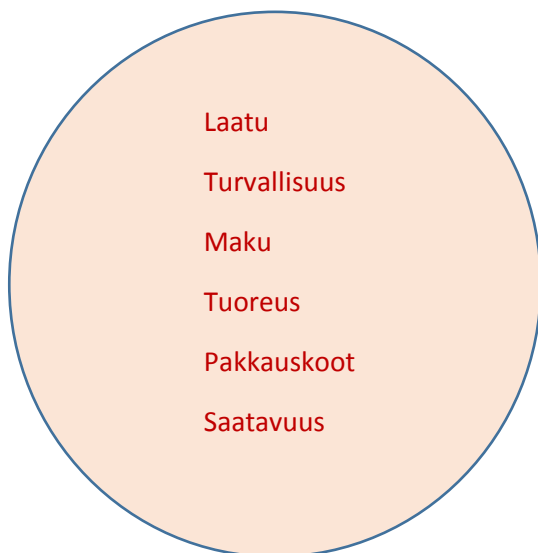
asuttu, maaseutumainen) ristiintaulukoinnilla sekä khiin neliö -testillä. **Tulosten perusteella kunnan maantieteellisellä sijainnilla ei näyttäisi olevan yhteyttä vihannesten, marjojen, sienien ja tuoreen kalan kotimaisuusasteeseen.**

Tuoreen kalan, vihannesten, marjojen ja sienien kotimaisuusastetta tarkasteltiin tilastollisesti myös kahdessa eri raaka-ainekustannusluokassa (<1,2 € sekä ≥1,2 €). **Tulosten perusteella aterian raaka-ainehinnalla ei ole yhteyttä näiden elintarvikkeiden kotimaisuusasteeseen.**

Mitkä tekijät edistävät kotimaisten elintarvikkeiden käyttöä kuntanne ruokapalveluissa?

Vastauksia:

TUOTEKOHTAISET TEKIJÄT

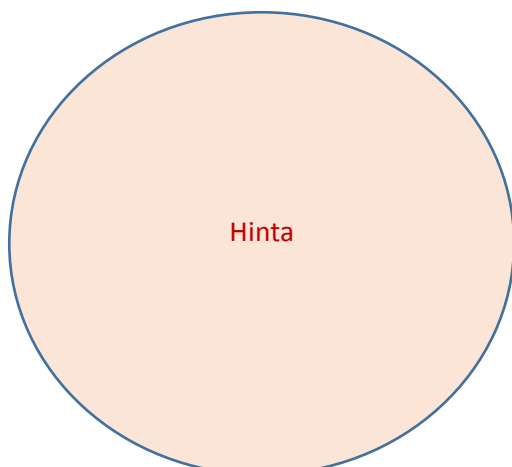


YHTEISKUNNALLISET JA POLIITTISET TEKIJÄT

“Valtuustossa on tehty päätös, että kotimaisuusaste on yli 60%.”



TALOUDELLISET TEKIJÄT



RUOKAKETJUUN LIITTYVÄT TEKIJÄT



VASTUULLISUUTEEN LIITTYVÄT TEKIJÄT

“Kotimaisuuden eteen tehdään töitä.”



Mitkä tekijät rajoittavat kotimaisten elintarvikkeiden käyttöä kuntanne ruokapalveluissa?

Vastauksia:

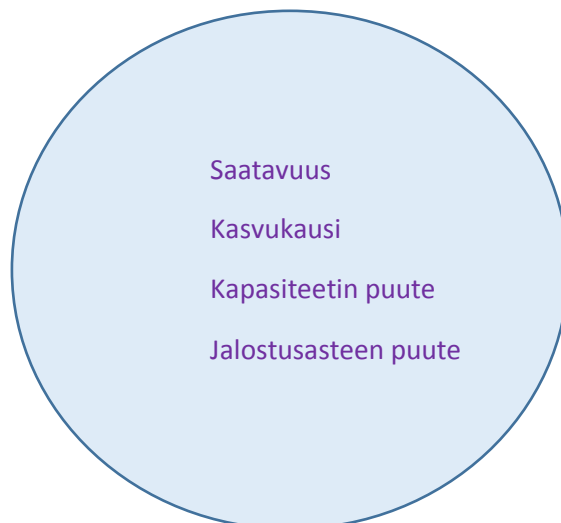
TALOUDELLISET TEKIJÄT

“Huono kotimaisen kalan saatavuus.”



TUOTANTOTEKIJÄT

“On vaikea saada prosessoituja, esim. valmiiksi pilkottuja, lähituotteita.”



YHTEISKUNNALLISET JA POLIITTISET TEKIJÄT

“Päätäjien ymmärtämättömyys.”



MUUT SYYT

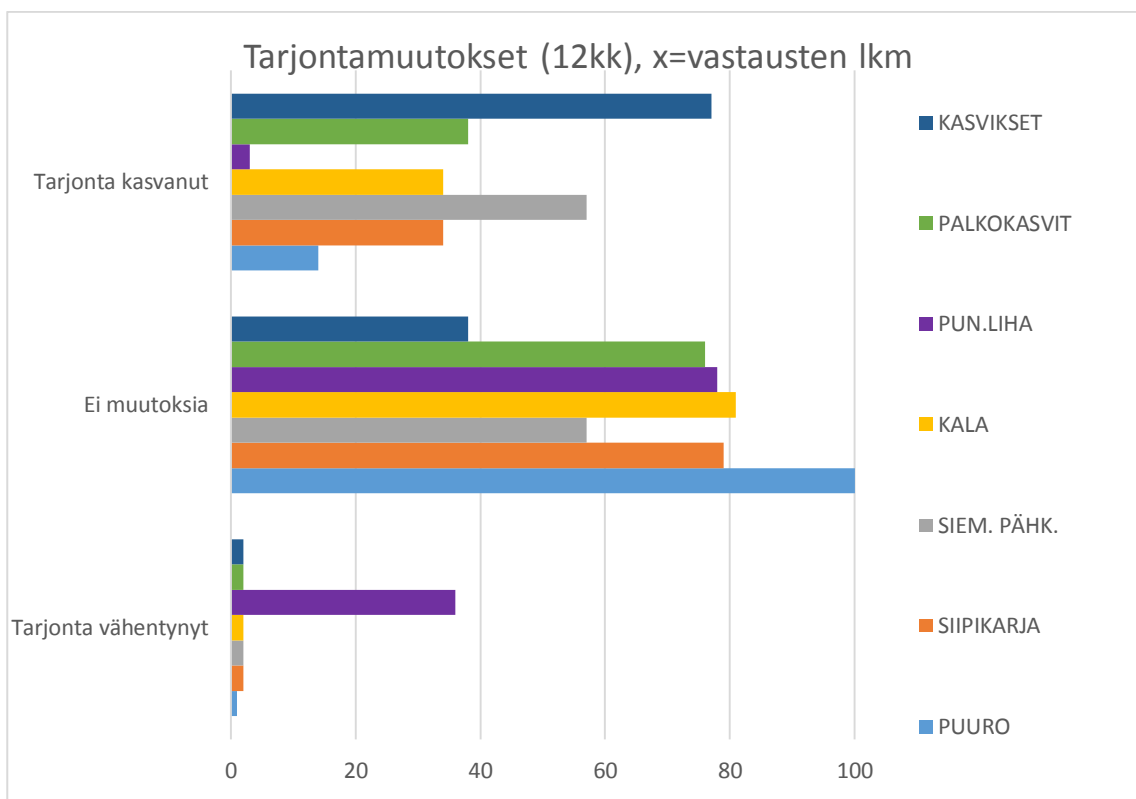
“Halutaan sellaista ruokaa, joka ei kasva Suomessa.”



III RAVITSEMUSSUOSITUKSET

Tässä osiossa haluttiin selvittää, miten valtion ravitsemusneuvottelukunnan vuonna 2014 julkaisemat ravitsemussuositukset heijastuvat ruokapalveluiden elintarvikkeiden tarjontaan. Lisäksi kysyttiin kasvi proteiinin käytöstä, punaisen lihan tarjonnan osuudesta sekä ruokapalveluiden käyttämän suolan laadusta.

Millaisia muutoksia kuntanne ruokapalveluissa on tehty viimeisen vuoden aikana seuraavien elintarvikkeiden tarjonnassa?



Kuva 14. Elintarvikkeiden tarjontamuutokset viimeisen vuoden aikana

Suurimmat muutokset havaitaan kasvisten ja punaisen lihan tarjonnassa. 77 kuntaa on lisännyt kasvisten tarjontaa viimeisen vuoden aikana, 36 kuntaa on vähentänyt punaisen lihan tarjontaa.

Mitkä ovat syitä (mahdollisiin) tarjontamuutoksiin:

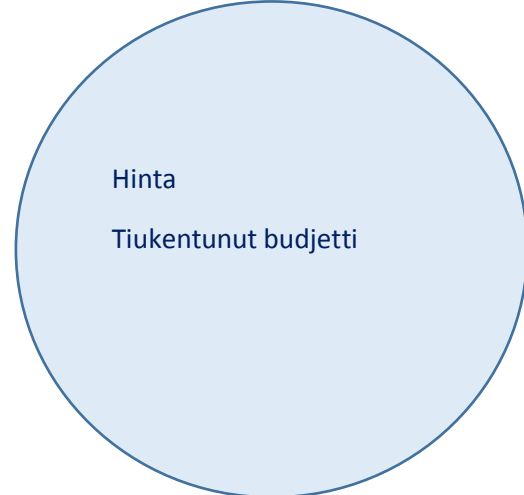
ASIAKSLÄHTÖISET TEKIJÄT

"Nykynuoret ovat tiedostavampia ruoan suhteen."



KUSTANNUSTEKIJÄT

"Tarjoamme enemmän puuroa."

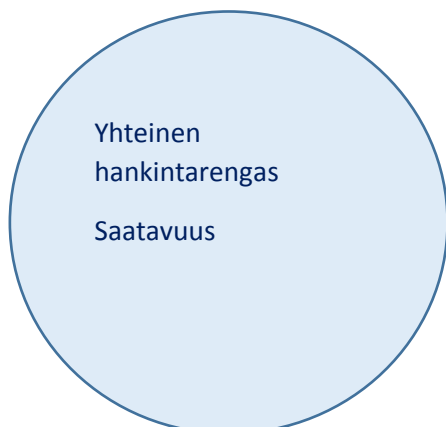


TERVEYSSYYT



RUOKAKETJUUN LIITTYVÄT TEKIJÄT

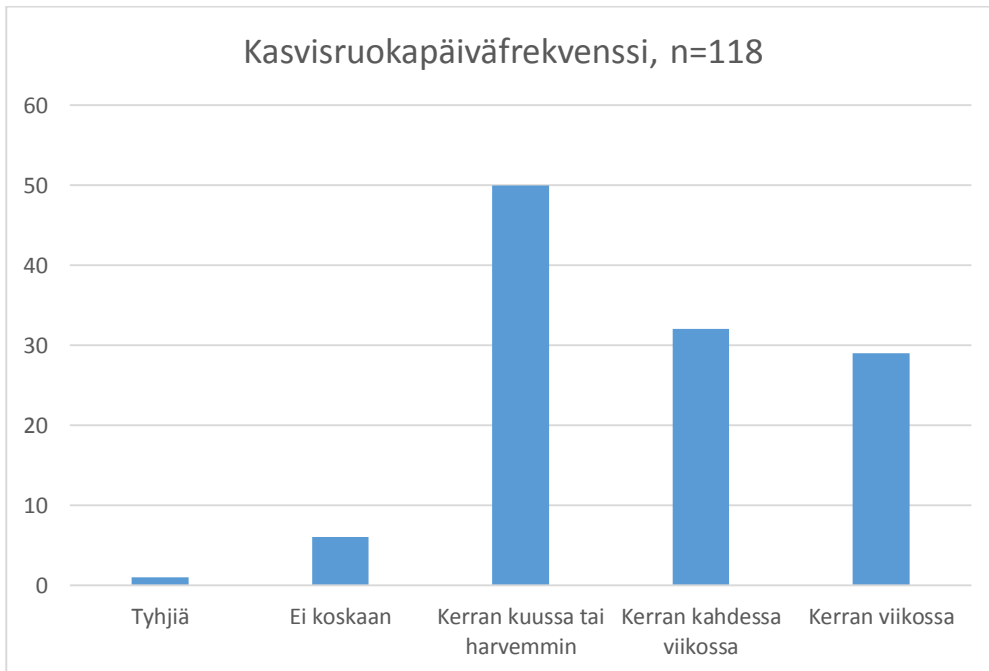
"Saamme lähialueen kalaa."



VASTUULLISUUTEEN LIITTYVÄT TEKIJÄT

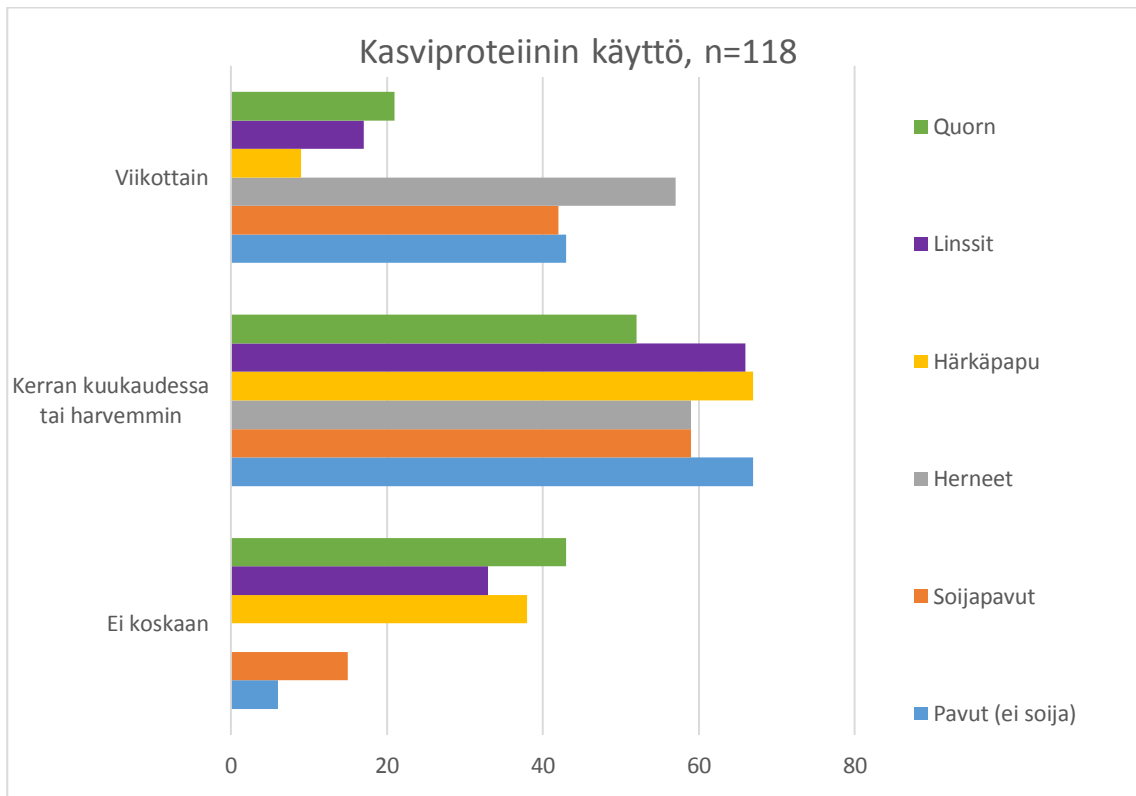


Kuinka usein kuntanne julkiset ruokapalvelut tarjoavat pääateriaalla pelkkää kasvisruokaa (ns. kasvisruokapäivä)?



Kuva 15. Kasvisruokapäiväfrekvenssi

50 kuntaa tarjoaa pelkkää kasvisruokaa kerran kuussa tai harvemmin. Kasvisruokapäivä kerran viikossa on harvinaisempi.

Kuinka usein kuntanne julkiset ruokapalvelut käyttävät seuraavia kasviproteiinin lähteitä?

Kuva 16. Kasviproteiinin käyttö

Lähes puolet vastanneista käyttää herneitä viikoittain, 38 kuntaa ei käytä koskaan härkäpapuja.

Härkäpavun ja papujen käyttöfrekvenssiä tarkasteltiin tilastollisesti (ristintaulukointi ja khiin neliö -testi) kolmessa kuntaryhmässä (kaupunkimainen, taajaan asuttu, maaseutumainen). **Kunnan sijainnilla ei näiden testien mukaan näyttäisi olevan yhteyttä härkäpavun ja papujen käyttöfrekvenssiin.**

Mitkä tekijät edistävät kotimaisen kasviproteiinin käyttöä?

- **OHJAUS:** Sapere-toiminta, totuttautuminen uusiin elintarvikkeisiin, opastaminen ”Kun opitaan ymmärtämään, että myös kasviproteiini on proteiinia.”, uusien tapojen ja makujen opetus, tiedottaminen
- **ARVOT JA VALINNAT:** Asiakkaiden ja päättäjien ennakkoluulottomuus, kasvisruokailun suosion kasvu, kotimaisen ruoan hyvä maine, positiivinen palaute
- **LOGISTIIKKA JA TOIMINTATAVAT:** Saatavuus, pakkauskoot, mahdollistava reseptiikka, ruokalistasuunnittelu, käytön helppous (jalostusaste), tuotteiden käyttöideat
- **MUUT:** Hinta, ravitsemussuositukset

Mitkä tekijät rajoittavat kotimaisen kasviproteiinin käyttöä?

- **ASIAKASKUNNAN MONIMUOTOISUUS:** *”Asiakkaat vauvasta vaariin.”, ”Vanhuksille maistuu paremmin liha ja kala.”, ”Asiakaskunta ei syö herneitä ja papuja. Täällä poronliha on proteiininlähde.”*
- **MIELIPITEET JA ASENTEET:** *Ennakkoluulot, vieraammat raaka-aineet, tietämättömyys kasviproteiinin lähteistä, ”Palkokasvien jauhoisuus ei maistu kaikille.”*
- **TUOTANTOTEKIJÄT:** *Ei riittävän monipuolista reseptiikkaa vain kotimaisella kasviproteiinilla, jalostusasteen puute, huono menekki, valikoiman kapeus*
- **KUSTANNUSTEKIJÄ:** *Hinta*

Arvio punaisen lihan osuudesta kaikesta hankitusta lihasta:

Minimi: 5 %

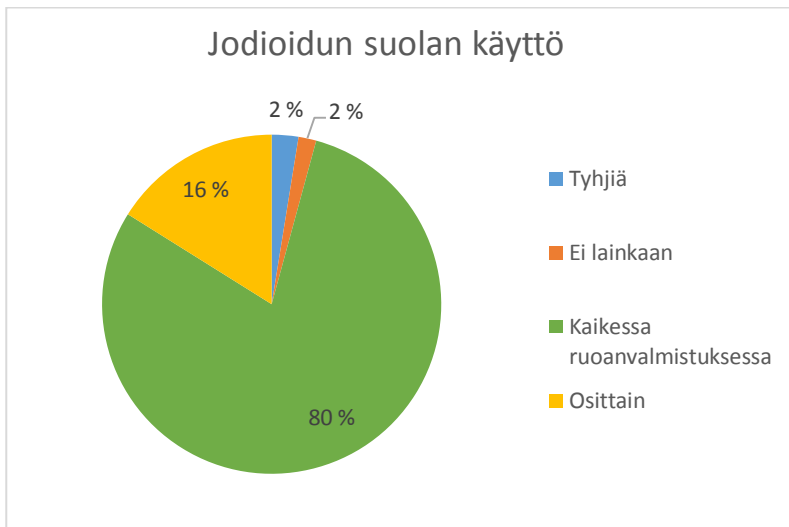
Keskiarvo: 46 %

Maksimi: 82 %

Vastanneita: 99

Punaisen lihan osuudessa on paljon hajontaa vastanneiden kuntien välillä. Tämän takia punaisen lihan osuutta haluttiin tarkastella kolmessa eri kuntaryhmässä (kaupunkimainen, taajaan asuttu, maaseutumainen) ristiintaulukoinnilla sekä khiin neliö -testillä. **Kaupunkimaisten ja maaseutumaisten kuntien välillä on tilastollisesti merkitsevä ero punaisen lihan käyttöosuudessa. Vastanneista kaupunkikunnista 68 % ilmoitti punaisen lihan osuudeksi alle 50 % kaikesta hankitusta lihasta. Vastanneista maaseutukunnista taas 65 % ilmoitti punaisen lihan osuudeksi 50 % tai enemmän.**

Kuntien ruokapalveluiden käyttämän suolan laatu:



Kuva 17. Jodoidun suolan käyttö

80 % vastanneista käyttää jodioitua suolaa kaikessa ruoanvalmistuksessa, 16 % käyttää jodioitua suolaa osittain.

Noudatetaanko suolan suhteen valtion ravitsemusneuvottelukunnan (VRN) asettamia ateriakohtaisia ravitsemuskriteerejä?

Taulukko 5. Valtion ravitsemusneuvottelukunnan ateriakriteerien noudattaminen jodoidun suolan osalta

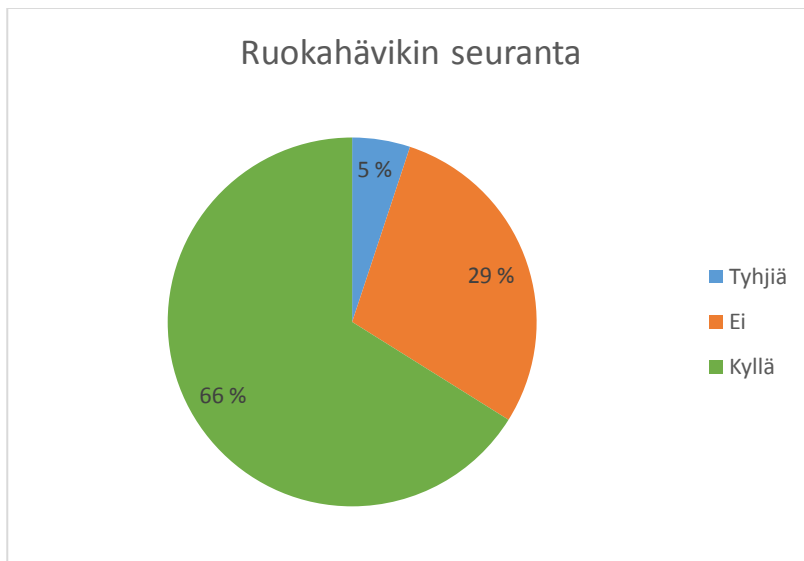
	VRN ATERIAKRITEERIEN NOUDATTAMINEN JOD.SUOLA
Tyhjiä	3
Ei	2
Kyllä	113

Valtaosa vastanneista noudattaa VRN:n asettamia ateriakohtaisia ravitsemuskriteerejä suolan suhteen.

IV RUOKAHÄVIKKI, LUOMU- JA LÄHIRUOKA

Tässä osiossa kysyttiin ruokahävikin seurannasta sekä sen vähentämiskeinoista. Lisäksi haluttiin selvittää, millaisia mahdollisuuksia kunnilla on lähi- ja luomuruoan käyttöön.

Seurataanko kunnassanne ruokahävikkiä?



Kuva 18. Ruokahävikin seuranta

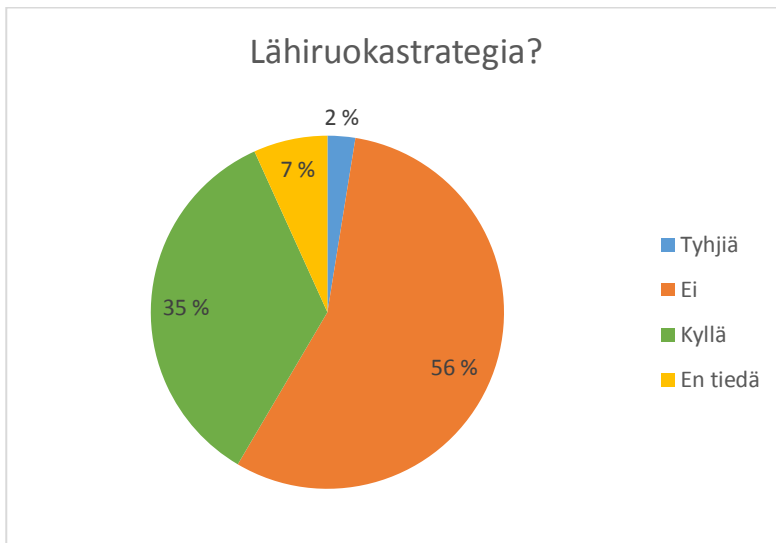
66 % vastanneista kunnista ilmoitti seuraavansa ruokahävikkiä.

- 66 kunnassa seurataan lautashävikkiä
- 66 kunnassa seurataan tarjoiluhävikkiä

Ruokahävikin vähentämiskeinoja:

- **SEURANTA** (punnitus, menekin seuranta, biojätteen kirjaaminen)
- **VALISTUS** (tiedottaminen, annoskoot esillä, vanhuksille S- M- ja L-koot, oppilaiden palkitseminen, kampanjat)
- **TUOTANNON OHJAUS** (ohjausjärjestelmä, reseptiikka, ruokalistasuunnittelu, hyvät raaka-aineet, optimoidut tilaukset, kylmävalmistus)
- **HYÖDYNTÄMINEN** (myynti lähialueelle, lahjoitus hyväntekeväisyyteen, seurakunta noutaa hävikkiruokaa)

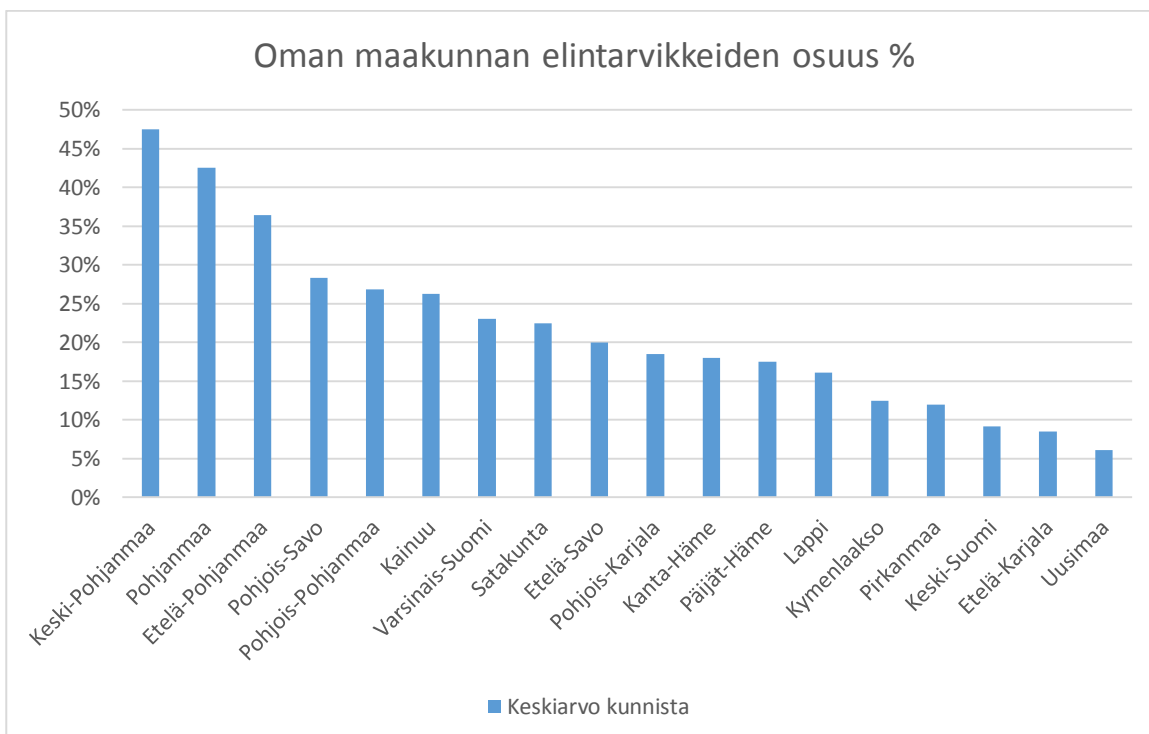
Onko kunnallanne lähiruoan käyttöön kannustava strategia?



Kuva 19. Lähiruokastrategia

Yli puolella vastanneista kunnista ei ole lähiruokastrategiaa.

Mikä on arvionne oman maakuntanne raaka-aineiden / niistä tehtyjen jalosteiden osuudesta kuntanne ruokapalveluiden käyttämisestä kaikista elintarvikkeista?



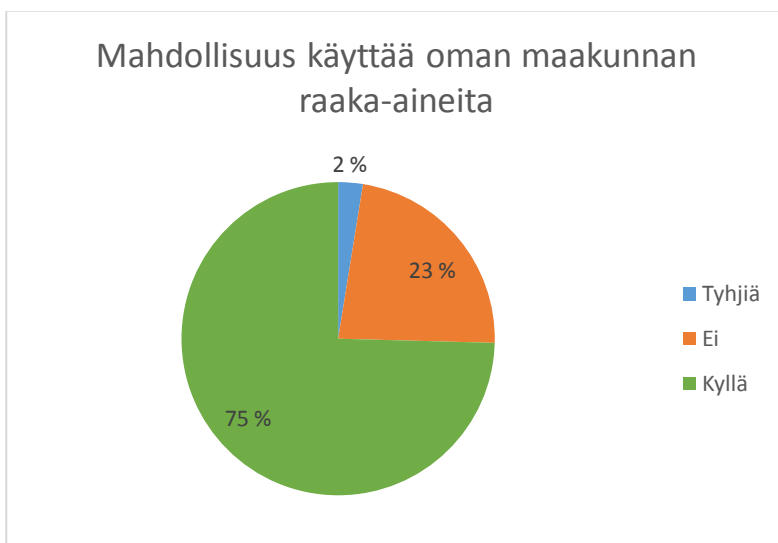
Kuva 20. Oman maakunnan elintarvikkeiden osuus kaikista käytetyistä elintarvikkeista

RAPORTTI

Taulukko 6. Oman maakunnan raaka-aineiden osuus kaikista ruokapalveluiden käyttämistä elintarvikkeista

	OMAN MAAKUNNAN ELINTARVIKKEIDEN OSUUS %
Tyhjiä	29
Vastanneita	89
Minimi	0
Keskiarvo	21.3
Maksimi	80
Hajonta	17.8

Oman maakunnan elintarvikkeiden käytössä on paljon hajontaa maakuntien välillä. Pohjanmaalla käytetään eniten oman maakunnan elintarvikkeita, Uudellamaalla vähiten. Vastauksia arvioidessa on syytä huomioida, että maakuntien tuotannon ja sen jalostuksen rajallisuus vaikuttavat vahvasti lähiruoan käyttöön.

Onko teidän mahdollista käyttää oman kuntanne / maakuntanne raaka-aineita ja niistä tehtyä ruokaa ruokapalveluhankinnoissa?

Kuva 21. Mahdollisuus käyttää oman maakunnan raaka-aineita

Kolmella neljäsosalla vastanneista kunnista on mahdollisuus käyttää oman maakunnan raaka-aineita.

Yleisimpiä lähiruokatuotteita:

Marjat	Leipomotuotteet	Liha
Omenat	Hiutaleet	Lihajalosteet
Kasvikset	Kaurahiutaleet	Siipikarja
Perunat	Hunaja	Järvikala
Juurekset	Mehut	Sianliha
Sesonkihedelmät		Lammas
Sienet		Poro
		Pororouhe

Lähiruoan käyttöä edistävät:

POLIITTISET JA YHTEISKUNNALLISET TEKIJÄT:

Päättäjien myönteisyys
Toimiva yhteishankinta
Mahdollisuus hankkia lähituotteita EU-säädösten tiettyjen euromäärien mukaan
Kuntien yhteistyö
Toimiva strategia
Hyvät välit paikallisiin yrittäjiin
Maakunnassa elintarviketeollisuutta
Lähiruokatukku

ARVOT JA MIELTYMYKSET:

Arvot
Imago
Asiakkaiden toiveet

RAPORTTI

ELINTARVIKKEESEEN JA TUOTANTOKETJUUN LIITTYVÄT TEKIJÄT:

Maku

Kotimaisuus

Toimittajat lähellä

Lähituottajan mahdollisuus prosessointiin, esikäsitellyt tuotteet

Riittävä tuotantokapasiteetti

Saatavuus

Mahdollisuus ostaa suoraan tilalta

Hinta

Tuoreus

Puhtaus

Toimitusnopeus / Joustavuus

Lähiruoan käyttöä rajoittavat:

"Nyt pitäisi tässä valtakunnassa herätä ja muistaa, että jos tuottajat loppuvat, se on hyvästit kotimaiselle ruoalle."

TUOTEKETJUUN LIITTYVÄT TEKIJÄT:

Saatavuus

Toimitusten koko

Esikäsitellyn puute

Toimitusvarmuus

Hygieniatekijät

Ei riittävästi tuottajia (esim. marjat, hedelmät)

Tuotantokapasiteetti

Saatavilla olevat tuotteet vähenevät (yrittäjät ikääntyvät, toiminnan jatkajia ei löydy)

Maakunnan tuotannon rajallisuus

YHTEISKUNNALLISET JA POLIITTISET TEKIJÄT:

Ei ymmärretä myöntää riittäviä
määrärahoja

Hankinta-asiamiehen puute

Kilpailutus hankalaa

Hankintalaki

MUUT TEKIJÄT:

Hinta

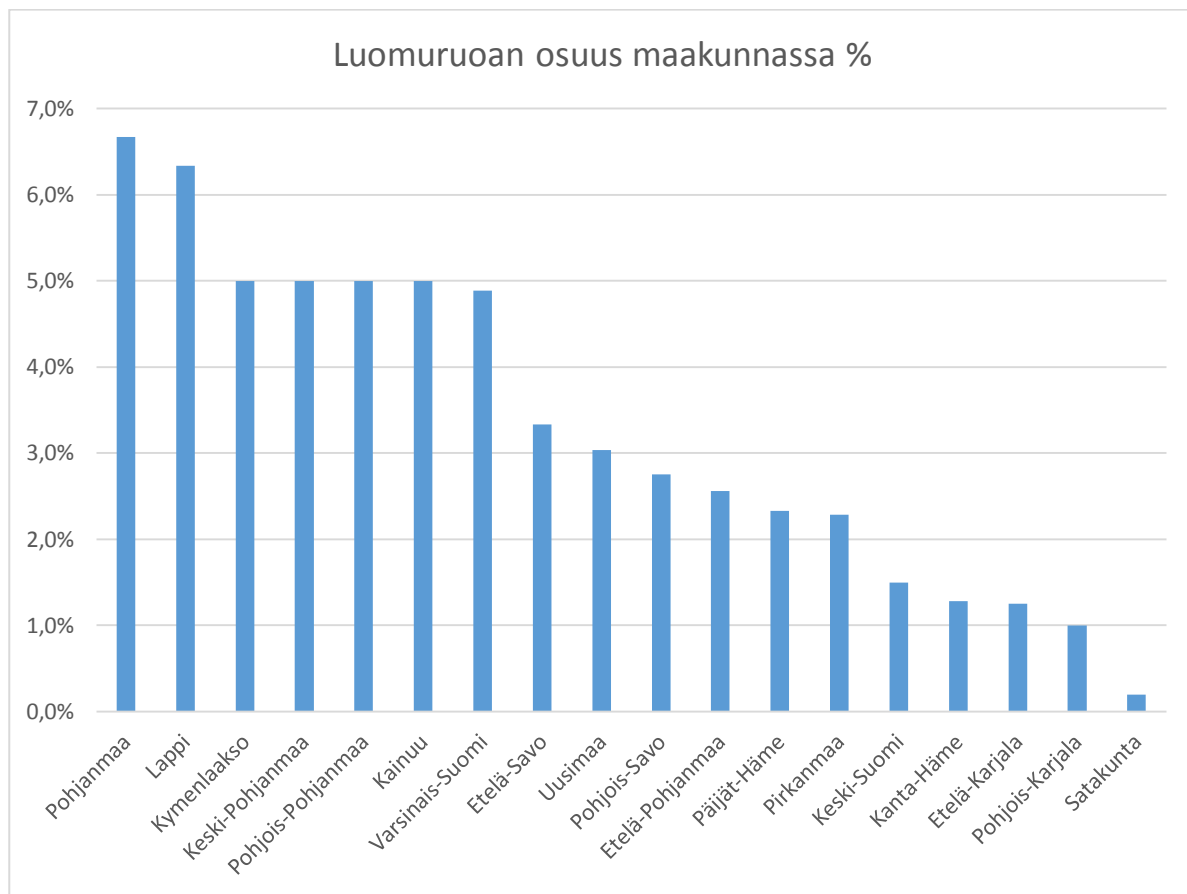
Yrittäjät eivät ole verkostoituneet

Onko kunnallanne käytössä luomuruoan käyttöön kannustava strategia?



Valtaosalla vastanneista kunnista ei ole käytössään luomuruoan käyttöön kannustavaa strategiaa.

Mikä on arvionne luomuruoan osuudesta kuntanne ruokapalveluiden käyttämissä kaikista elintarvikkeista?



Kuva 22. Luomun osuus kaikista ruokapalveluiden käyttämissä elintarvikkeista

Taulukko 7. Luomun osuus kaikista ruokapalveluiden käyttämissä elintarvikkeista

	LUOMUELINTARVIKKEIDEN OSUUS %
Tyhjiä	33
Vastanneita	85
Minimi	0
Keskiarvo	3.6
Maksimi	18
Hajonta	3.6

Luomuruoan osuus jää keskimäärin alle viiteen prosenttiin kaikissa maakunnissa. Osuus on suurin Pohjanmaalla ja Lapissa, tosin kuntakohtaiset erot ovat vain prosenttien luokkaa.

RAPORTTI

Yleisimpiä luomuruokatuotteita:

"Leipä, leipä, leipä, leipä, leipä."

Maito	Lehtisalaatti	Poronliha
Rasvaton piimä	Juurekset	Kananmunat
Voi	Kuivattu herne	Kala
Hiutaleet	Marjat	Tee
Näkkileipä	Sienet	Kahvi
Leipomotuotteet	Peruna	Tyrnimehu
Vehnäjauhot	Palkokasvit	
Suurimot		
Pastat		

YHTEENVETO

Kyselyn osallistumisprosentti oli riittävän korkea, jotta tuloksia voidaan tulkita yleisluontoisesti. Koko Manner-Suomen edustus oli hyvä. Kuntien ruokapalveluissa pyritään pääsääntöisesti käyttämään kotimaisia raaka-aineita. **Tuoreen kalan, vihannesten, sienien ja marjojen kotimaisuusasteessa oli eniten hajontaa. Kunnan sijainti tai raaka-ainehinta eivät ole yhteydessä kotimaisuusasteeseen.** Sen sijaan kotimaisten elintarvikkeiden käyttöä edistäviksi tai rajoittaviksi syiksi mainittiin **tuotteeseen ja ruokaketjuun liittyviä tekijöitä sekä taloudellisia, yhteiskunnallisia ja poliittisia tekijöitä.** Myös **vastuullisuus** mainittiin usein kotimaisten elintarvikkeiden käyttöä edistävänä tekijänä. Koska kysely toteutettiin marras-joulukuussa, myös vuodenajan yhteys sen hetkisen tarjonnan kotimaisuuteen on syytä huomioida tuloksia tulkittaessa. Kotimaisuusasteen mittaaminen ei ole aivan yksinkertaista, ja siksi vastaukset ovat arvioita. Osa vastaajista pohti avoimissa kysymyksissä kotimaisuuden määritelmän monimutkaisuutta etenkin pidemmälle jalostettujen ruokien osalta.

Ravitsemussuositukset, asiakastoiveet sekä vastuullisuuteen liittyvät tekijät ovat kasvien ja punaisen lihan tarjonnan muutosten taustalla. Vaikka kasvisruoan suosio on kasvanut etenkin peruskouluissa ja lukioissa, kotimaisten kasviproteiiniinlähteiden käyttö ei ole vielä kovin yleistä. Merkittävänä syinä mainitaan **huono saatavuus sekä asiakaskunnan monimuotoisuus. Punaisen lihan osuus kaikesta hankitusta lihasta on suurempi maaseutukunnissa kuin kaupungeissa. Kunnan sijainnilla ei tilastollisten testien mukaan näyttäisi olevan yhteyttä härkäpavun ja papujen käyttöfrekvenssiin.**

Ruokahävikin seuranta on yleistä. Noin puolet kyselyyn osallistuneista kunnista seuraa säännöllisesti tarjoilu- tai lautashävikkiä. Ruokahävikin vähentämiskeinoina **seurannan ja ohjaustoimenpiteiden lisäksi mainitaan sen hyödyntämismahdollisuudet (lahjoitus hyväntekeväisyyteen / myynti).** Lähiruoan käytössä on suurta vaihtelua. Osa vastaajista ilmoitti pystyvänsä käyttämään pääosin lähiruokaa, osa ei käytä sitä ollenkaan. **Oman maakunnan elintarvikkeiden käyttö on yleisintä Pohjanmaan kunnissa.** Kunnat eivät ole lähtökohtaisesti aivan tasavertaisessa asemassa lähiruoan käyttömahdollisuuksien suhteen maakuntien tuotannon tai sen jatkojalostuksen rajallisuuden takia. **Yhteiskunnalliset ja poliittiset sekä elintarvikeketjuun liittyvät tekijät mainitaan lähiruoan käyttöä edistävinä tai rajoittavina syinä.** Tyypillisiä ruokapalveluiden käyttämiä lähiruokatuotteita ovat kasvikset, leipomotuotteet, liha ja kala.

Luomuelintarvikkeiden käyttö ei ole kovin yleistä. **Niiden keskimääräinen osuus maakunnissa jää alle viiteen prosenttiin kaikista ruokapalveluiden käyttämistä elintarvikkeista.** Leipomotuotteet sekä maitovalmisteet ovat ruokapalveluiden yleisimmin käyttämiä luomuelintarvikkeita.