



**Maa- ja metsätalousministeriö**  
[kirjaamo@mmm.fi](mailto:kirjaamo@mmm.fi)

## LAUSUNTO LUONNOKSESTA KOULURUUAN KEHITTÄMISOHJELMA

Valio kiittää mahdollisuudesta kommentoida kouluruuan kehittämishjelmaluonnosta. Valio on omalta osaltaan mukana kehittämässä suomalaista kouluruokailua tarjoamalla puhtaita, laadukkaita ja kotimaisia raaka-aineita koulujen keittiöihin. Valio on tunnettu maitopohjaisista tuotteistaan mutta laajana ruokatalona valikoimiimme kuuluvat hedelmä- ja marjatuotteet sekä kaurapohjaisia tuotteita kuten kaurajuoma, kaurapohjaiset gurtit ja esim. nyhtökaura (Oddlygood(r) ja Gold & Green). Haluamme myös osaltamme vahvistaa kouluruoan arvostusta ja luoda positiivista keskustelua sen ympärille.

Aikuisten vastuulla on huolehtia perheen ruokarytmistä ja tehdä terveelliset valinnat arjessakin lapselle helpoiksi. Perheen yhteiset ruokailuhetket ovat tärkeitä ja niillä edistetään koko perheen terveyttä, mutta kouluruokailulla on merkittävä rooli monen koululaisen arjen ruokailussa.

Monipuolisesti kootut pääateriat ovat ruokavalion selkäranka. Säännöllisellä syömisellä ja oikealla ateriaritmillä varmistetaan, että virtaa riittää koko koulupäivään sekä myös harrastuksiin ja muuhun puuhaan vielä illallakin.

Monipuolinen arkiruoka oikein ajoitettuna muodostaa hyvän ravitsemuksen perustan. Tasainen ateriaritmi auttaa jaksamaan niin koulussa kuin harrastuksissakin. Käytännössä tämä tarkoittaa ateriointia 3–4 tunnin välein. Myös kouluruokailussa tulisi mahdollistaa terveelliset välipalat. Monella koululaisella päivät ovat pitkiä ja energiatasot laskevat. Sokeripitoisten välipalojen sijaan kannattaa valita terveellisempiä vaihtoehtoja ja muistaa monipuolisuus.

Yhdessä syömisen on todettu vahvistavan arjen hyvinvointia. Valio teettämä yhdessä syömisen tutkimus<sup>1</sup> paljastaa, että suomalaiset pitävät yhdessä syömistä joko tärkeänä tai erittäin tärkeänä, mutta vain joka toinen suomalainen syö päivittäin yhdessä toisten kanssa. Erityisesti nuoremmille ikäryhmille yhdessä syöminen oli tärkeää. Monissa perheissä arki on kiireistä ja illat täyttyvät harrastuksista. Koulupäivän ateria voi olla ainoa yhdessä syöty ateria päivässä. Kouluruokailussa voisikin nostaa enemmän esille ”yhdessä pöydässä” tai ”yhdessä syömisen” ideaa. Ruokailutilanne ja ruokakasvatus-työ voitaisiin integroida opetukseen entistä vahvemmin. Voisivatko oppilaat ja opettajat yhdessä ruokaillessa selvittää, vaikka viikon teemana esim. ruoan alkuperää, kotimaisuutta, lähiruokaa, monipuolisen ateriakokonaisuuden terveellisyyttä jne.

Alla tarkempia kommentteja luonnokseen:

### **Kuntien kouluruokailun määräraha**

**rivi 207:** Kuntien ja opetuksen järjestäjien on varattava riittävät elintarvikemäärärahat ravitsemus-suositusten mukaisten ja vastuullisista raaka-aineista valmistettujen aterioiden tarjoamiseen. Ruuan-tuotannon ja erityisesti maatalouden kustannukset on nousseet merkittävästi viime aikoina.

---

<sup>1</sup> Tutkimuksen toteutti Valion toimeksiannosta Nepa. Tutkimus tehtiin sähköisenä kyselynä huhtikuusta toukokuuhun 2022, ja siihen vastasi 1000 iältään 17–64-vuotiasta suomalaista. Otos edustaa Suomen väestöä.



Luonnonvarakeskuksen mukaan lannoitteiden hinnat ovat 85 %, energian hinta 52 % ja rehujen hinta 48 % korkeammat kuin vuosi sitten. Esimerkiksi maidontuotannon muuttuvat kustannukset on nousseet vuoden 2021 alusta noin 66 %.

Julkisten hankintojen toimintatapana on kilpailutuksessa määrittää hankintahinta. Hinnantarkistuksia on mahdollista tehdä, mutta käytännöt vaihtelevat suuresti. Osassa sopimuksia hintaa on mahdollista tarkastella vain kerran vuodessa. Ruuantuotannon kustannukset ovat kuitenkin riippuvaisia monesta tekijästä mm. säästä ja sadosta sekä entistä enemmän maailmanmarkkinoiden tilanteesta ja esim. energian ja sähkön hinnasta. Myös julkisten hankintojen osalta olisi ensiarvoisen tärkeää huolehtia, että hintaneuvotteluja voidaan tarvittaessa käydä useammin kuin kerran vuodessa. Merkittävät tuotantokulujen nousut on pystyttävä huomioimaan myös julkisissa hankinnoissa.

#### **Kouluaterioiden kehittämisehdotukset:**

**rivi 243:** Kuntien ja opetuksen järjestäjien on varattava riittävät elintarvikemäärärahat ravitsemussuositusten mukaisten ja vastuullisista raaka-aineista valmistettujen aterioiden tarjoamiseen. Koulujen on hyvä muistaa Euroopan unionin koulujakelujärjestelmä eli koulumaito- ja kouluhedelmätuki ja sen mahdollisimman tehokas hyödyntäminen. Koulujakelujärjestelmän tarkoituksena on terveellisten ruokailutottumusten lisääminen. Järjestelmällä on myös taloudellisia vaikutuksia kunnille ja oppilaitoksille.

**rivi 241** Tarjotaan perusopetuksen oppilaille maksuton ja ravitseva aamu- tai välipala kouluruokailusuositusten kriteerien mukaisesti. Toivoisimme tältä osin selkeämpää ohjeistusta ja lainsäädäntöä. Nykyisellään maksuttoman ja yleensäkin välipalan tarjoaminen vielä vähäistä. Tasainen ateriarvotmi auttaa jaksamaan niin koulussa kuin harrastuksissakin. Käytännössä tämä tarkoittaa ateriointia 3–4 tunnin välein. Myös kouluruokailussa tulisi tämän vuoksi tarjota oppilaille terveelliset välipalat.

#### **Kouluruokailun vastuullisuuden kehittäminen:**

**rivi 517** Ruokalistan hiilijalanjälkeä voidaan pienentää myös erilaisilla hybridiresepteillä, joissa käytetään useampaa eri proteiinilähdettä, kuten lihaa ja kasvisproteiinia. Yhdistelemällä eri proteiinin lähteitä parannetaan myös kustannustehokkuutta elintarvikkeiden hintojen noustessa.

Ruoan hiilijalanjälkeä lasketaan tällä hetkellä monella eri tarkkuudella. Koska laskentakäytännöt eri yrityksissä ovat kirjavat, kannattaa olla tarkkana lukuja tutkiessaan. Yksi peruselementti ravitsemuksellisesti hyvälle ruoalle on ravintoainetiheys. Se on ruokaa, jossa energian mukana tulee välttämättömiä ravintoaineita eli vitamiineja, kivennäisaineita, kuituja, rasvahappoja ja proteiineja. Keskenään ravitsemuksellisesti erilaisten tuotteiden hiilijalanjäljen vertailu ei kannata, koska vertailut eivät huomioi, kuinka paljon mistäkin ruoasta saa ravintoaineita. Ruokavaliota kannattaa mieluummin tarkastella kokonaisuutena.

#### **Ruokahävikki**

Myös ruoanvalmistusmenetelmällä voidaan vaikuttaa ruoan hävikkiin. Ruokahävikin seurannasta voisi olla myös ruokailijoille tavoite. Esimerkiksi oppilaitoksissa punnittaisiin ruokajätteen määrä ja otettaisiin tavoitteeksi pienentää hävikkiä tietty prosenttimäärä. Kun tavoitteeseen on päästy, tarjottaisiin säästöistä kertyneellä summalla esim. jälkiruoka. Tällaisia malleja on jo käytössä. Hävikin seurannalla on yleensä positiivisia vaikutuksia hävikin määrän kehitykseen.



### **Ruoan kotimaisuusaste, ruokaturva ja huoltovarmuus**

**rivi 611** Hankintayksikkö voi tarjouspyynnössä asettaa hankinnan kohteelle sellaisia vähimmäisvaatimuksia ja vertailuperusteet, joilla voidaan edistää kotimaisen tai paikallisen yrityksen menestymismahdollisuuksia tarjouskilpailuissa. Esimerkiksi elintarvikehankinnoissa voidaan vaatia vastuullisuutta vähimmäisvaatimuksena. Yllä mainittujen lisäksi hankinnan perusvaatimuksiin olisi hyvä ottaa jäljitettävyyttä, tuotantotilojen laadunvalvontaa ja eläinten hyvinvointia koskevia vaatimuksia. Nämä vaatimukset tulee kohdistaa kaikkiin kilpailutuksessa oleviin tuotteisiin.

### **Kouluruokailun markkinointi ja viestintä**

**rivi 710** Kuntalain mukaan kunnallisessa viestinnässä pääasiallinen kanava ovat kunnan verkkosivut. Jotta nuoria tavoitettaisiin paremmin, tulisi kuntien ja opetuksen järjestäjien ottaa entistä vahvemmin käyttöön viestintäkanavat, jota nuoret käyttävät, eli somea (Tiktok yms.) sekä hyödyntää vaikuttajien voimaa viestinnässä enemmän.

Anna-Kaisa Auvinen, Yhteiskuntasuhdejohtaja Valio