

Mats Nylund, ÖSP, förbundsordförande

Festtal vid skördefesten på Majbo i Dagsmark 28.10.2005

Bästa festpublik!

Jag vill börja med att tacka de projektansvariga för projektet ”Regionproducerad mat i österbottniska storkök” för inbjudan att få delta i skördefesten som samtidigt är projektets avslutningsfest. Att man valt att hålla just en skördefest gläder mig speciellt för tyvärr blir det allt ovanligare med skördefester även bland jordbrukarkåren och i våra organisationer. I nutidens Finland liksom i de övriga europeiska länderna har vi vant oss vid att mat finns på bordet även efter ett eventuellt missväxtår. För bara ett drygt sekel tillbaka i tiden var situationen en helt annan. Då var bärgandet av skörd helt avgörande för om folk och få skulle klara vintern utan svält. Fortfarande behöver vi inte färdas många timmar med flyg innan situationen är en helt annan än vår. Vi har all anledning att vara glada och tacksamma för skörden idag också.

För jordbrukarna räcker det självfallet inte med att bärga skörden. Råvaran ska ju också beroende på produkt lagras, säljas och distribueras. I synnerhet den som producerar högkvalitativa produkter kan ha problem att få full ekonomisk nytta av sina satsningar på bulkmarknaden. Enligt en modell för landsbygdsutveckling som presenterats för österbottningarna ska jordbruksproduktionen i framtiden produceras i två olika typer av familj jordbruk. Dels de stora och effektiva som producerar bulkvaror för industriell vidareförädling och dels mindre men längre specialiserade enheter med hög förädlingsgrad som själva idkar småskalig livsmedelsförädling. När det gäller de stora enheterna pågår en utveckling som leder i den förutspådda riktningen och delvis är vi redan där. När det gäller den småskaliga livsmedelsförädlingen är utvecklingen inte lika klar. För det första är det mycket svårt att få kostnadseffektivitet i en småskalig förädling. För det andra är det mycket svårt att hitta direkta försäljningskanaler till handeln idag. Kampen om hyllmetrarna är stenhård och det är ofta endast det marknadsledande produktmärket och ett par alternativa parallellprodukter som kan få plats. Ofta är kraven på produktionsvolymerna också så höga att det är omöjligt att svara mot dem från gårdsnivån. Det är här som storköken kan komma in som en ny möjlighet.

Enligt professor Jyrki Niemi på Forskningscentralen för jordbruk och livsmedelsekonomi, MTT, använder finländarna 23 procent av sina inkomster till mat och dryck. Av dessa 23 procent går drygt hälften eller 13 procent av totalinkomsterna till livsmedel som äts hemma, och de resterande 10 procenten går till måltider som äts någon annanstans än hemma. Där ingår alla skolkök, sjukhuskök, arbetsplatsserveringar samt caféer och restauranger. Samtliga

ovannämnda kan räknas som storkök och antalet måltider som äts utanför hemmet ökar fortfarande hela tiden. Om man skiljer på à la carte restaurangerna, som fungerar på lite andra villkor än de övriga genom att de dels kan ha andra inkomstkällor och dels har andra möjligheter att reglera sina priser, och de övriga kan man konstatera att dessa matserveringar har en mycket stor inverkan på det finländska samhället.

Förutom i hemmen så läggs grunden för en god matkultur redan i daghem och förskolor och i allra högsta grad i våra skolor. Föreståndarna och personalen i dessa ofta kommunalt ägda kök har en mycket central roll för barnens och ungdomarnas välbefinnande och dessutom en viktig roll vad gäller vår hälsa. Nu i dagarna har en grupp av de främsta finländska hälso- och näringsexperter, bland andra professorerna Matti Uusitupa och Pertti Mustajoki slagit larm om den tilltagande fetman i vårt land. De hävdar att redan nu är övervikt och de sjukdomar som den leder till vårt största folkhälsoproblem. Sjukdomar orsakade av övervikt leder redan idag enligt försiktiga beräkningar till avsevärt större kostnader än de som rökningen förorsakar!

Med detta som bakgrund kan man med fog hävda att storkökspersonalen är en yrkeskår som inte fått det erkännande de förtjänar idag. Ofta är köksfunktionerna något av det första som hamnar i blickpunkten när kostnadsinbesparingar ska göras. Självfallet ska även den verksamheten tåla granskning och kunna förändras i takt med samhället men jag har en känsla av att på många ställen har man svårt överblicka alla konsekvenser av nedskurna anslag per serverad måltid. Trots en hög yrkesskicklighet hos storköksföreståndarna finns det en gräns för hur billig en måltid kan bli. Om inte tillräckligt med anslag finns för goda råvaror som ger en smakrik slutprodukt hamnar vi snabbt i den situationen att skolungdomarna äter godis, snabbmat och läsk i stället för skollunchen. Notan för det hamnar också förr eller senare på samhällets bord i form av försämrad folkhälsa.

Regionmatprojektet har varit ute i rätt tid och i rätt ärende. Tidigare uttryckte jag skepsis mot möjligheten för småskalig livsmedelsförädling som överlevnadsstrategi för jordbruket. När det gäller leveranser till storkök är dock bilden en helt annan. Storköken är generellt kostnadseffektiva och kvalitetsmedvetna. Om en jordbrukare eller växthusodlare hittar lämpliga samarbetspartners bland storköken är förutsättningarna för en framgångssaga stora. När mellanhänderna försvinner finns en förutsättning för att totalkostnaden i kedjan kan krympa. En direktkontakt mellan förbrukare och leverantör ger odlaren möjlighet att reagera direkt på kvalitetskrav från köken. Jämna och planerade leveranser hjälper till att hålla kostnaderna nere. Transportkostnaden för livsmedel är redan idag hög och inga som helst tecken tyder på att den ska sjunka. Tvärtom, den allmänna uppfattningen är att

transportkostnaderna kommer att stiga ytterligare inom de närmaste åren och slutet på den utvecklingen har ingen sett ännu. Detta i kombination med att råvarans andel av den slutliga produkten i den industrialiserade världen konstant har minskat, med undantag för råolja och kaffe, gör att korta transporter på sikt kan bli en större konkurrensfördel än hittills. Även den miljöbelastning som långa transporter ger upphov till är här värd att beakta.

Storköken beskylls i många fall för att vara den främsta inkörsporten till vårt land för importerade livsmedel av varierande kvalitet. Orsaken till det är att få hittills har frågat ursprunget på färdigt tillredda produkter som är hackade, malade, stekta eller kokta. Beskyllningen brukar främst riktas mot de stora kedjorna som har många olika arbetsplatsbespisningar. Även riktigt stora samhällsägda kök som till exempel sjukhusköken har fått del av samma kritik. Med tanke på kringeffekterna för samhället skulle det vara viktigt att vi även här kan möta de krav som ställs från dessa kök. För kommunala och interkommunala beslutsfattare är det viktigt att veta att EU:s konkurrenslagstiftning tillåter företräde för lokalt producerade varor och tjänster om det tas med som en detalj i upphandlingsprocessen.

Vi har all anledning att vara stolta över de livsmedel som produceras i Österbotten och i regionen. Här i nejden handlar det långt om matpotatis och grönsaker, såväl växthusproducerade som frilandsodlade. Gemensamt för dem är att de är fina livsmedel av högsta kvalitet som väl försvarar sin plats på våra butikshyllor och i våra storkök. Fortfarande utgör jordbruket och växthusnäringen stommen i landsbygdens näringsliv. Närpes är en av de största jordbrukskommunerna i hela landet mätt på omsättningen och även i Kristinestad har jordbruket en mycket viktig roll för livskraften ute i byarna. Om man försöker tänka sig Närpes utan tomater och gurkor eller Kristinestad utan matpotatis får man snabbt en bild av näringarnas betydelse för lokalsamhället. I detta nu produceras nästan sjuttio procent av Finlands tomater och drygt fyrtio procent av gurkorna här. En tredjedel av Finlands matpotatis växer också här. Hur mycket fattigare och dystrare skulle inte vårt samhälle vara den växtkraften?

Dagens situation upprätthålls inte av sig självt. Det är heller inte en fråga enbart för odlarna och storkökspersonalen. Det är i allra högsta grad en fråga för våra beslutsfattare i kommun och samkommun. Vi är alla med och formar vår framtid. Ingen kan undandra sig det ansvaret.

Ännu en gång: storkökspersonalen har en central roll för vår matkultur och för folkhälsan i samhället. När vi effektiviserar verksamheten i storköken ska vi aldrig låta det gå ut över kvaliteten på maten. Besparingar där får vi betala flerfald på annat sätt. Jordbrukarna och växthusodlarna ska också i fortsättningen

svara mot de kvalitetskrav som ställs på oss. Projektet Regionproducerad mat i österbottniska storkök har satt fokus på två saker som är så självklara för oss så vi kanske därför inte ser dem; jordbruket och växthusnäringen som utgör grunden för landsbygdens näringsliv och det dagliga mål mat som majoriteten av oss äter som tillreds i olika storkök. Projektet som sådant tar slut men ett frö är sått och nu är det upp till oss att bära det vidare. Frukterna av arbetet kommer vi förhoppningsvis att skörda länge framöver!

Mats Nylund

ÖSP, förbundsordförande