

Elintarvikkeiden hankintaopas

Tarjouspyyntöjen tekijöille ja elintarvikehankinnoista vastaaville markkinavuoropuhelun avuksi

Elintarvikehankintojen kilpailutuksen lähestyessä ruokapalveluissa ja hankintayksiköissä eniten päänvaivaa aiheuttaa tarjouspyynnön sisällön määrittely: hankittavien tuotteiden tarkat määrittelyt, pisteytys ja vertailu. Miten tehdä tarjouspyyntö siten, että myös alueelliset yritykset pääsisivät ja haluaisivat mukaan?

Tämän oppaan tarkoituksena on auttaa kilpailutuksen suunnittelijoita ja toteuttajia huomioimaan tarjouspyynnöissä koko elintarviketarjonta: erityisesti kotimaiset raaka-aineet, paikallinen tarjonta, lähiruoka ja luomutuotanto sekä niistä tehdyt jalosteet.

Oppaaseen kootuissa tarjoajien soveltuvuusvaatimuksissa, tuotteiden vähimmäisvaatimuksissa ja tuotekoh-
taisissa vertailukriteereissä on ehdotuksia, joita on mietittävä markkinavuoropuheluna tarjoajien ja tilaajien kesken. Esimerkkien avulla voitte itse päättää, laitatteko toivotun ominaisuuden vähimmäisvaatimuksiin vai pisteytettäviin kriteereihin.



Sisällysluettelo

Hankinnan elinkaari	2
Yleistä hankinnoista	4
Vähimmäisvaatimukset/ehdottomat vaatimukset	6
Tuotekohtaisia kriteeriehdotuksia	8
Viljatuotteet	8
Leipomotuotteet	8
Peruna	10
Juurekset ja vihannekset	11
Palkokasvit	12
Kala ja kalatuotteet	12
Marjat ja hedelmät	13
Mehut	14
Maito ja maitotuotteet	15
Liha ja lihatuotteet	16
Kananmuna ja munatuotteet	18
Ravintorasvat	18
Valmisruoka	19
Muut pienemmät tuoteryhmät	19

Hankintayksiköt
ovat erilaisia.
Poimikaa tästä
oppaasta teille
soveltuvat ideat!

Hankinnan elinkaari -paikallista ruokaa julkisiin keittiöihin



Hankintaprosessin lähtökohtana on kunnan, hankintahenkilöstön ja/tai asiakkaiden tahto paikallisen ruoan käyttöön. Ketjun käynnistäjänä voi toimia yksikin innostunut henkilö. Esimerkiksi Mikkelin ruokapalveluissa tahtotila on ilmaistu näin: ”Ruoanvalmistuksessa suosimme lähiruokaa ja kotimaisia luomutuotteita. Vihannekset, kasvikset, leipä ja peruna tulevat keittiöihimme pääosin oman maakuntamme tuottajilta. Liha ja lihajalosteet, maito ja maitovalmisteet sekä kananmunat ovat kotimaisia.”

Hankintalaki säätelee julkisia elintarvikehankintoja, mutta ei estä keittiöitä hankkimasta tuotteita alueellisilta yrittäjiltä. Suuri merkitys on ruokapalveluiden tilaajilla ja heidän tekemällään strategisella linjauksella ja ohjauksella. Esimerkiksi Kiuruveden hankintastrategiaan on kirjoitettu: ”Hankinnoissa tulee ottaa huomioon kaupunginvaltuuston strategiassa linjaamat lähi- ja luomuruuan käyttöön liittyvät tavoitteet sekä hankintojen ilmastovaikutukset”.

Hankinnan valmistelussa mietitään tarkkaan, miten ja mitä paikallisia tuotteita on mahdollista saada valikoimiin. Tämä vaatii aktiivista keskustelua yrittäjien ja ruokapalveluiden välillä. Ruokapalveluiden on syytä kertoa yrittäjille rohkeasti tarpeista ja suunnitelmista. Siten saadaan aikaan innovaatioita. **Hankinnan valmistelu** aloitetaan hyvissä ajoin ennen varsinaisen hankintamenettelyn aloittamista (julkaisemista HILMA-palvelussa).

Hankintalain kannustaman markkinakartoituksen avulla hankintayksikkö lisää markkinatuntemusta ja saa käsityksen siitä, miten hankinnan kohde eli elintarvikeryhmä kannattaa tarjouspyynnössä määritellä. Kartoituksessa hankintayksikkö saa tietoa siitä, millaisista osista hankittava kokonaisuus luontevasti koostuisi. Liialliset vaatimukset estävät pienempiä yrityksiä tekemästä tarjousta.

Kotimaisen tuotannon ja jalostuksen lisäämiseksi **tarvitaan kaikenkokoisia yrityksiä ja tuottajia**, myös eri kokoisia tukkutoimijoita. Pk-yrittäjän on mahdollista päästä julkisen keittiön elintarvikkeiden toimittajaksi joko suoraan tai valtakunnallisen/paikallisen tukkutoimijan kautta. Lähiuottajia on myös syytä kannustaa muodostamaan yhteenliittymiä ja tekemään yhteistarjouksia sekä alihankintaa.

Laajoille kokonaisuuksille on vain harvoja tarjoajia. **Sallimalla osatarjoukset ja jakamalla isot hankintakokonaisuudet pienempiin osiin tai erillisiin tarjouspyyntöihin** saadaan riittävästi kelvollisia tarjoajia toimittajiksi. **Alueittaisen tarjoamisen salliminen** suurilla alueilla lisää paikallista kiinnostavuutta.

Elintarvikekilpailutus on mahdollista jaksottaa siten, että kaikkia elintarvikeryhmiä ei kilpailuteta yhtä aikaa, vaan esim. tänä vuonna kilpailutetaan leivät ja ensi vuonna tuoreet kasvikset jne. Tähän täytyy kuitenkin olla jokin toimintaan liittyvä neutraali perustelu eikä tarkoituksena ole kiertää hankintalakia.

Vaikka yhteishankintayksikkö tai hankintarengas hoitaisi osan elintarvikekilpailutuksesta, niin ko. **kilpailutuksen ulkopuolelle on mahdollista jättää tuotteita**, joiden kilpailutuksen jokainen ruokapalvelu voi tehdä itse tai hankkia tuotteet pienhankintana. Esimerkiksi jos kurkku tai parsakaali olisi kilpailutettu, ruokapalveluiden on mahdollista ostaa tuottajalta kurkut (käyrätkin) ja parsakaali (varsiosatkin), jos sopimusehdoissa sallitaan rinnakkaiset toimitukset tai ostopoikkeamat kausi- tai erityistuotteille ja räätälöidyille tuotteille. Jokaisessa tarjouspyynnössä ja sopimusehdoissa onkin hyvä olla seuraavan tyyppinen lause: ”Tilaaja pidättää oikeuden käyttää ulkopuolisia



toimittajia hankkiessaan alueellisesti paikallisen perinteen mukaisia tuotteita sesonkien, teemapäivien ja kansallisten juhlapyhien erikoistuotteiden sekä tuotekehityksen ja -testauksen tarpeisiin.”

Ruokalistasuunnittelulla on suuri merkitys paikallisten tuotteiden lisääntyvälle käytölle. Ruokalistan ja reseptiikan suunnittelu kannattaa tehdä yhdessä lähituottajien kanssa. **Yhteisen tuotekehityksen** kautta voitaisiin saada aikaan ruokalistat, joissa reseptiikka hyödyntää alueellista tarjontaa.

Hankinnan elinkaareissa tarjouspyynnön laatiminen ja kilpailuttaminen on kaikkein vähiten aikaa vievä toiminto.

Yleistä hankinnoista

Hankintalain avainsanat ovat tasapuolisuus, syrjimättömyys, avoimuus ja suhteellisuus. Laissa kannustetaan hankintayksiköitä käymään yritysten kanssa markkinavuoropuhelua ennen hankinnan käynnistämistä sekä jakamaan hankintasopimukset osiin, jotta pk-yrityksillä olisi nykyistä paremmat mahdollisuudet osallistua tarjouskilpailuihin. Tavaroiden ja palvelujen kansallinen kynnysarvo on tällä hetkellä 60 000 euroa. Jos sopimusehdot sallivat, ruokapalvelut voivat hankkia tuotteita alle edellä mainitun kynnysarvon.

Hankintalaissa on myös suositus ympäristötekijöiden ja sosiaalisten tekijöiden huomioimisesta hankinnoissa.



Vähimmäisvaatimukset ja tarjouksen vertailuperusteet

Tarjoajan soveltuvuusvaatimukset

- ovat tarjoajayritykselle esitettäviä ehdottomia soveltuvuusvaatimuksia
- on täytettävä tai tarjoaja hylätään
- voivat liittyä tarjoajan taloudelliseen tilaan, aiempiin referenssitoimituksiin, laatujärjestelmiin, henkilöstön pätevyyteen

Tuotteen vähimmäisvaatimukset

- ovat hankinnalle esitettäviä ehdottomia vaatimuksia
- on täytettävä tai tarjous hylätään
- voidaan esittää sekä tuotteelle että toimitukselle

Tuotteen hinta-laatusuhteen vertailukriteerit

- liittyvät tuotteen laadullisiin tai ympäristönäkökohtiin
- painotetaan tai esitetään tärkeysjärjestyksessä EU-hankinnoissa
- kaikki luetellut kriteerit on otettava huomioon, ja kaikki toimittajat on arvioitava samojen kriteereiden mukaan
- muita kuin ilmoitettuja vertailuperusteita ei voi käyttää.

Vain laki- ja perustason ylittävät vaatimukset pisteytetään.

Kokonaistaloudellisesti edullisimman tarjouksen valinta

Kun kokonaistaloudellisen edullisuuden perusteena on paras hinta-laatusuhde, vertaillaan hankinta ilmoitettujen vertailukriteereiden mukaan. Valinta on pystyttävä perustelemaan.

Kun kokonaistaloudellisen edullisuuden perusteena on halvin hinta, suoritetaan tarjousten hintavertailu. Muita tekijöitä ei tällöin voida vertailussa huomioida. Tuotteiden vaatimukset ovat vähimmäisvaatimuksia.

Kun kokonaistaloudellisen edullisuuden perusteena on hankintayksikölle edullisimmat kustannukset, kuten elinkaarikustannukset (esim. kierrätys- ja jätekustannukset), vertaillaan ne kustannukset, joiden rahallinen arvo voidaan määrittää ja tarkistaa.

Omat muistiinpanot:

Ympäristö ja hankinta

Lähes kaksi kolmasosaa ruokapalvelujen ympäristövaikutuksista aiheutuu ruoan raaka-ainetuotannosta, joten ammattikeittiön raaka-ainevalinnoilla ja ruokalistasuunnittelulla on suuri merkitys koko elintarvikeketjun kannalta. Kolmasosa ruokapalveluiden ympäristövaikutuksista aiheutuu ruoan säilöntään, valmistukseen ja tarjoiluun tarvittavasta energiankäytöstä ja muutama prosentti kuljetuksista. Ammattikeittiön suunnittelu ja laitevalinnat vaikuttavat palvelujen tuottamiseen kuluvaan energian määrään ja sitä kautta hiilidioksidipäästöihin.

Hankinnalle voidaan asettaa vaatimuksia, jotka kohdistuvat kansallisten ympäristölaatu tavoitteiden ja -hyötyjen toteutumiseen kuten ilmastovaikutuksiin, ympäristömyrkyihin, viljelymaan rikkauteen sekä monipuoliseen kasvi- ja eläinlajistoon. Hankintaan olisi otettava mukaan ympäristönäkökohtien vähimmäisvaatimukset aina kun se on mahdollista. Ympäristömyönteisyyttä voidaan arvostaa lisäpistein, ellei pakollisia vaatimuksia käytetä.

Tarjouspyynnön tekijän on mahdollista vaatia tarjoajilta raaka-aineen / toiminnan elinkaaren aikaista mahdollisimman vähäistä ympäristökuormitusta. Raaka-aineiden, valmistusmenetelmien ja pakkausten voidaan vaatia olevan ympäristövastuullisia ja kestävän kehityksen mukaisia. Voidaan myös edellyttää toimintaa, josta aiheutuu mahdollisimman vähän jätettä. Edellä mainituista seikoista voidaan pyytää mm. raaka-aineiden ja jätteen käsittelyyn sekä muuhun tuotantoprosessiin liittyvä erillinen selvitys. Sitä ennen on kuitenkin järkevää miettiä erikokoisten yritysten mahdollisuutta näiden vaatimusten toteuttamiseen.

Elintarvikeketjussa ympäristöön vaikuttavat lisäksi ruuan tuotantomenetelmät, varastointi, jatkojalostus, säilytys, jätteen syntyminen (pakkaukset, hukkaan menevä ruoka) sekä kuljetus. Taloudellisinta ja ympäristöystävällisintä onkin saada mahdollisimman suuri osa tuotteesta käyttöön.

Kasvinsuojeluaineiden vähäinen käyttö on ympäristövas-
tuullista toimintaa, joka voidaan pisteyttää tarjouspyynnöissä. Suomessa vesi, ilma ja maaperä ovat puhtaita ja tuotantoalue turvallinen. Pohjolan kesän valoisuus vaikuttaa positiivisesti kasvien kasvuun, laatuun ja aromikkuuteen. Viileä ilmasto vähentää kasvintuhoajien esiintymistä, joten kasvinsuojeluaineiden tarve on keskimääräistä vähäisempi. Suomessa maaperä on säästynyt tehoviljelyn aiheuttamilta ongelmilta. Suomessa voitaisiin lisätä vesi-intensiivistä ruoantuotantoa kuten kasvihuoneviljelyä, kastelua vaativien avomaakasvien viljelyä sekä lihantuotantoa ilman merkittäviä negatiivisia vaikutuksia vesitalouteemme tai vedenkulutuksen kautta ekosysteemeihimme.

Ympäristöasioihin otetaan kantaa myös uusimmissa suomalaisissa ravitsemussuosituksissa. Niissä kannustetaan hiilijalanjäljen pienentämiseen, viljelykierron edistämiseen sekä viljelyn, tuotevalikoiman ja paikalliselinkeinojen monipuolistamiseen.

Sosiaalinen kestävyys ja hankinta

Elintarvikehankinnoissa ei ole juurikaan hyödynnetty tuotettiin kohdistuvia sosiaaliseen kestävyys määritelmiä, poikkeuksena reilu kauppa. Hankintayksikön on mahdollista määritellä, mitkä sosiaaliset tekijät ovat merkityksellisiä ja mitä niistä halutaan edistää. Sosiaaliset vaikutukset

voivat liittyä työllisyyteen ja työoloihin, aluetalouteen, tuotteeseen, yhteisöön, yhteistyöhön ja asiakkaisiin.

Elintarvikkeiden hankinnassa ja hankintavaatimusten perusteluissa voidaan pohtia sitä, minkälaisia sosiaalisia vaikutuksia paikallisella ruoalla on omalla alueella ja minkälaisia tavoitteita paikallisen ruoan käytön lisääminen palvelee. Jos käytetään lähellä tuotettuja tuotteita ja lähialueelle sijoittuvia jalostusprosesseja, parannetaan mahdollisuuksia viljelyn, tuotevalikoiman ja paikalliselinkeinojen monipuolistamiseen.

Hankinnan sopimusehtona voi käyttää esimerkiksi seuraavia: yritys kouluttaa ruokapalveluiden henkilökunnan tuotteiden vastuulliseen käyttöön, yritys toimii työssäopimis- / harjoittelupaikkana tai työntekijöissä on vammaisia ja vajaakuntoisia nuoria tai vaikeasti työllistyviä. On kuitenkin muistettava, että isojen kansainvälisten yritysten on helpompi osoittaa edellä mainitut seikat käytänteiksi kuin pk-yritysten. Sopimusehtoina voivat olla myös asiakastytytyväisyyssmittaukset ja palvelun arviointi.

Tarjouspyynnössä on mahdollista vaatia myös, että yritys ja alihankkijat noudattavat mm. ILO:n kahdeksaa keskeistä yleissopimusta, YK:n yleissopimusta lapsen oikeuksista, ympäristö- ja työläinsäädäntöä, vähimmäispalkkaa ja sosiaaliturvaa koskeva lainsäädäntöä.

Elintarvikehankinnoilla on mahdollista vaikuttaa koko maailman ihmisten elinoloihin. Suomessa riittää puhdasta vettä. Monissa maissa viljelmien kastelu johtaa pulaan juomavedestä, mikä johtaa sosiaalisiin ongelmiin, pahimmillaan nälänhätään ja maastamuuttoon. Veden tuonti tuontielintarvikkeiden muodossa voi pahentaa tilannetta ja siirtää tuotannon sosiaaliset kustannukset toisten maksettaviksi.

Vähimmäisvaatimukset/ ehdottomat vaatimukset

Tässä on joitakin tuotteen ominaisuuksiin liittyviä määritelmiä, joita voit käyttää tarjouspyynnössä. Sovella mahdollisuuksien mukaan muihinkin tuotteisiin.

Alkuperä

Raaka-aineen alkuperämaa ja tuotteen jalostusmaa. Kalajalosteessa käytetyn kalan alkuperä. Pääraaka-aineen alkuperämaa, esim. juusto. Ilmoitus alkuperämaasta, myös täydennyserät.

Tuotesisältö

Pääraaka-aineen osuus.

Suola-, rasva-, sokeri- ja kuitupitoisuus

Leivän tulee olla runsaskuituinen. Naudan jauheliha, rasvaa alle 10 %. Mansikkahillon sokeripitoisuus alle 30 %. Ilmoitus tuotteen tyydyttyneiden ja tyydyttymättömien rasvahappojen suhteesta.

Ravintoainepitoisuus

Proteiinijuoma, runsasproteiininen, proteiinia yli 8 %.

Raaka-ainepitoisuus

Kalamurekepihissä kalaa vähintään 60 %. Kauraleivässä kauraa vähintään 60 % viljasta. Mansikkapyreessä 100 % mansikkaa.

Tuoreus

Esikäsitellyt tuotteet tulee toimittaa 24 tunnin kuluessa. Sämpylät toimitetaan 6 tunnin sisällä paistamisesta. Ne eivät saa olla raakapakasteita.

Rakenne

Kasvissoseen on sovittava sileä sose -määritelmään. Perunalajike soseutuu.

Tasalaatuisuus

Leivän suolapitoisuus on aina 0,8 %.

Tuotteen koko, muoto ja paino

Ruisleivän paino 1 kg. Porkkanakuution koko 20 mm x 20 mm.

Laatuluokka

Tomaatti II luokka, käytetään kastikkeeseen. Mansikka I luokka, käytetään koristeluun.

Luomu

Luomu on kansainvälisesti määritelty ja valvottu tuotantotapa, jolloin sitä voi käyttää tuotteen laatua määrittelevänä kriteerinä kaikissa tuoteryhmissä sellaisenaan.

Turvallisuus ja mikrobien määrä

Kananmunat: salmonellavapaa tuotanto. Valmissalaatti; luotettava tuoteseloste.

Jalostusaste

Naudanlihakuutio, kypsä. Vadelma, pakastettu. Porkkana, soseutettu. Käytetty kalaraaka-aine saa olla pakastettu korkeintaan yhden kerran.

Jalostettujen tuotteiden raaka-aineiden alkuperätieto/jäljitettävyys

Broilerisalaatti, kaikkien tuotteissa käytettyjen raaka-aineiden alkuperämaa on ilmoitettava. Kaalikääryle, kaikkien tuotteissa käytettyjen raaka-aineiden alkuperämaa on ilmoitettava.

Tilajalle on pyydettyessä voitava toimittaa lista toimitetuista tuotteista ja niiden alkuperästä.

Lisäaineettomuus tai kriteerit hankittavien tuotteiden hyväksyttävälle lisäaineille

Toimittajalla on oltava mahdollisuus toimittaa perunaa, jossa ei ole käytetty suoja-aineita, säilöntäaineita ja tummumista edistäviä aineita. Kastikeaines ei saa sisältää natriumglutamaattia tai hiiva-uutetta.

GMO-vapaus

Tuote ei saa sisältää muuntogeenisiä aineksia.

Prosessivaatimus

Toimitettavien vadelmien tulee olla tuotettu niin, ettei niitä tarvitse kuumentaa ennen käyttöä. Tuotantokeittiömme kylmäsäilytystilat ovat tuotteen sulattamiseen liian pienet. Tämän vuoksi edellytämme, että tuote pystytään toimittamaan keittiöömme käyttöpäivää edeltävänä päivänä valmiiksi sulatettuna.

Työaikatarpeen väheneminen keittiössä; sämpylät toimitetaan laatikoissa, paperilla peitettynä. Mehutiiviste toimitetaan 5 litran kanistereissa.

Tuotteet toimitetaan osatoimituksina, jokaisen keittiön tilausten mukaisesti toimipisteisiin erikseen sovittavan aikataulun mukaan.

Tuoteseloste

Tuoteseloste voi olla myös sähköisenä, esim. laatikoissa toimitetut leivät.

Edellä esitettyjen vaatimusten lisäksi on mahdollista esittää muita vähimmäisvaatimuksia, jotka liittyvät mm. tuottajaan tai tuotantoprosesseihin. Nämä voivat olla yrityksen toimintatapoihin, ympäristöasioihin ja asiakkaan saamiin muihin palveluihin, esim. käyttökoulutuksiin liittyviä asioita.

Muita tuotteen hankintaan vaikuttavia vähimmäisvaatimuksia	Esimerkkejä ja pohdintaa
Pakkaus ja pakkaaminen	Oikean kokoiset pakkaukset kuhunkin keittiöön. Ei yksittäispakattuja tuotteita. Pakkauksissa käytetty puupohjainen kuitu on sertifioidusta metsästä (esim. PEFC tai FSC). Tavarantoimittaja kerää pakkaukset uudelleen käyttöön. Tuotteet tulee olla pakattu joko uudelleen käytettäviin, kierrätettäviin tai polttamalla hävitettäviin pakkauksiin/materiaaleihin. Helppokäyttöisyys: nestemäiset maitotuotteet (laatikot) pitää olla omassa kuljetuskehikossa (alustalla), jolla ne voidaan työntää suoraan maitokylmiöön. Tuotepakkauksessa on etiketti, jossa ilmoitetaan vähintään tuotteen nimi, määrä (kg), valmistuspäivä ja viimeinen käyttöpäivä. Pakkausten tuoteselosteet ovat suomenkielisiä.
Hävikin hallinta	Tuotteen esivalmistelutapa keittiön toimintaan soveltuva, joustavat toimitukset, ylijäävän ruuan käyttö, keittiölle soveltuva pakkauskoko, ostot kiloittain/litroittain
Toimitusaika ja -kustannus	Tuotteet toimitetaan osatoimituksina, jokaisen keittiön tilausten mukaisesti toimipisteisiin, yksi-kaksi kertaa viikossa (tarvittaessa harvemmin) klo 7.00–15.00 välisenä aikana, tai erikseen sovittavan aikataulun mukaisesti. Hinta sisältää kuljetuksen / maksu pientoimituksesta. Mikäli toimitusmaksua ei tarjouksessa ilmoiteta, ei sitä myöhemmin voi lisätä.
Ympäristövaatimukset	Ympäristövastuuseen liittyviä asioita sisältyy moniin em. hankintavaatimuksiin. Kestävän kehityksen periaatteiden mukaista toimintaa on edellytetty joissakin tarjouspyynnöissä. Jos sitä käytetään vaatimuksena, niin systeemin on oltava selkeä ja mitattava. Vaatimus saattaa heikentää pienten yritysten tarjoamismahdollisuutta. Erityisvaatimus voi olla esim. seuraavanlainen: Kuljetuksissa käytettävien ajoneuvojen energiakulutuksen ja hiilidioksidipäästöjen osalta toteutetaan seurantaa tai yrityksen lämmöntuotannosta esim. 35 % on uusiutuvaa energiaa. Ympäristövaikutukset: On olemassa useita erilaisia laskentamalleja, esim. hiili- ja vesijalanjäljelle, joita yritykset käyttävät. Niiden käyttämistä kriteereinä ja niiden painoarvoa kannattaa harkita. Maksullisten laskelmien käyttövaatimus voi hankaloittaa pienyritysten osallistumista kilpailutukseen.
Muita palveluun liittyviä vaatimuksia	Tarjous on tehtävä kokonaan suomen kielellä. Tuotteen käyttökoulutus on pidettävä suomen kielellä.

Tarjoajalle asetettuja vähimmäisvaatimuksia	
Eläinten hyvinvointi	Tarjoaja toimittaa vain Sikavan mukaisesti vastuullisesti tuotettua sianlihaa (ks. liha).
Omavalvonta	Tarjoajalla tulee olla terveysviranomaisen hyväksymä, sopimuksen allekirjoitushetkellä voimassa oleva omavalvontasuunnitelma. Omavalvontasuunnitelma on esitettävä pyydetessä tilaajalle.
Laskutus ja tilaukset	Yritys käyttää sähköisiä palveluja, paperia vain välttämättömiin tarkoituksiin.
Kielivaatimus	Toimittajalla on oltava sujuva suomenkielinen palvelu virka-aikaan.
Tehokas kuljetus, toimituserän koko	Yhteistoimitukset. Suosi lyhyempiä kuljetusmatkoja. Lähi tuotanto.
Muita vaatimuksia	Toimittaja noudattaa Suomen lakeja ja työehtosopimuksia. Toimittajalla on maksuton puhelinpalvelu.

Tuotekohtaisia kriteeriehdotuksia

Mieti näiden soveltuvuutta myös vähimmäisvaatimuksiin!

Viljatuotteet

Viljat soveltuvat hyvin pohjoisten olojemme viljelykasveiksi. Käyttämällä paikallislajikkeita ja lähialueen jalostusprosesseja parannetaan mahdollisuuksia viljelyn, tuotevalikoiman ja paikalliselinkeinojen monipuolistamiseen. Viljanviljelyn ympäristövaikutukset ovat verrattain vähäiset. Viljan avulla ravinnekierto saadaan toimimaan, sillä lantaa voidaan käyttää viljan lannoitukseen. Näin turvataan maaperän hyvinvointi.

Lähellä tuotettu ja jalostettu vilja saadaan nopeasti käyttöön. Kokojyvässä on mukana siemenen rasvaiset osat eli tuotteilla on parempi ravitsemuksellinen arvo. Valitsemalla ruoka-annoksiin lisäkeriisin tilalle viljatuote (ohra, kaura, ruis, vehnät) saadaan ravintoarvoltaan ja ympäristövaikutuksiltaan (torjunta-aineet, vesijalanjälki, kuljetukset) parempi vaihtoehto.

Kriteeri	Mittari
Tuoreus	Pakkauspäivästä hyväksyttävä käyttöaika Parasta ennen -päiväys
Käsittelytapa	Käsittelyaste ja -tapa määritely
Käyttöominaisuudet	Vaatimuksia vastaavat käyttöominaisuudet
Tuotesisältö	Jalostetuissa tuotteissa sallitut raaka-aineet esim. myslin sokeripitoisuus
Ympäristövastuu	Lyhyt selvitys ympäristömyönteisyydestä tuotannossa/ toimitusten aikana



Leipomotuotteet

Leipomotuotteita tarjotaan uunituoreina ottamalla käyttöön raakapakasteet, jotka ovat usein tuontituotteita. Leipomotuotteiden tuonti onkin kasvanut huomasti nimenomaan raakapakasteiden käytön yleistyttyä. Suomessa niitä valmistaa vain muutama suuri yritys. Pakastetuotteiden käyttö vähentää parhaimmillaan hävikkiä, mutta saattaa heikentää paikallisten yritysten mahdollisuutta vastata tarjouspyyntöön. Pakastekiellon asettamisesta tarjouspyyntöön on syytä keskustella markkinakartoituksessa. Pakastetuote voi olla raakapakaste tai kypsäpakaste.

Leipomotuotteissa käytetään rakennetta ja makua parantavia ainesosia, joiden määrään ja laatuun on mahdollista vaikuttaa tarjouspyynnön laadinnassa. Kaiken kokoiset leipomot käyttävät omiin tarpeisiinsa räätälöityjä jauheseoksia. Suuri osa näistä on lisäaineettomia ja niitä valmistetaan myös Suomessa. Suositeltavaa on tarkistaa tuotteeseen käytetyn jauheseoksen koostumus, jotta voidaan varmentaa lopputuotteen vilja-raaka-aineen jäljitettävyyttä mahdollisimman hyvin.

Ruokaleivän hankinnassa on hyvä ottaa huomioon Valtion ravitsemusneuvottelukunnan ravitsemussuosituksen lisäksi leipään käytettyjen viljojen alkuperä, jolloin on mahdollista saada selville käytettyjen kasvinsuojeluaineiden määrä. Lisäksi on hyvä tarkistaa ruisleipään käytettyjen muiden raaka-aineiden sisältö, esim. ruisleipä saattaa sisältää perunaa, vaikka 100 % käytetystä viljasta olisikin ruista. Sinänsä se on hyvä asia, koska peruna antaa leivälle kosteutta ja pehmeyttä. Vähimmäisvaatimukseksi tarjouspyyntöön voidaan laittaa, että ruisleivästä on ilmoitettava jauhojen lisäksi leivontaan käytettyjen jauheseokituksen alkuperä tai että jauhoista 90 % on tunnettua alkuperää. Vaikka leivissä käytetty ruis olisikin suomalaista, yritys saattaa jättää rukiin alkuperän mainitsematta siksi, että viljan alkuperä saattaa satokausien välillä vaihdella. Kuivattu leipä (näkkileipä, korput jne.) on ympäristövastuullinen valinta. Sen säilyttämisessä ei kulu energiaa ja hävikki on vähäinen.

Paikallisten leipomoiden kanssa toimijoiden on helppo tehdä tuotekehitystä esim. erityisleivonnaisten osalta ja tarvittaessa vaikka muuttaa sämpylän kokoa tai sisältökoostumusta sopimuskauden aikana. Leipomotuotteet hankitaan usein laktoosittomina kaikille. Se on helppo vaihtoehto, mutta ei aina välttämättä edullisin, ravitsevin ja maistuvin.

Leivän paistaminen vie paljon energiaa. Tarjouspyynnöissä on mahdollista huomioida leipomo, joka käyttää uusiutuvaa energiaa.

Kriteeri	Mittari
Koko	Paino/yksikkö esim. patongin tai rouhesämpylän paino Painon sallittu vaihteluväli Kahvileivän koko
Tuoreus	Valmistusajankohta, esim. sämpylät toimitetaan 6 h sisällä paistamisesta tai leipä on leivottu 24 tunnin sisällä toimituksesta Tuote ei saa olla pakastetuote
Tuotesisältö	Tuotteissa sallitut raaka-aineet / ainesosat Täysjyväviljapitoisuus, tietyn viljalajin osuus jauhoista, esim. ruisleivässä ruista 100 % jauhoista Tuotteessa käytetyn hillon marjapitoisuus % (esim. hillopitko) Kahvileivän koristeiden ja täytteiden osuus suhteessa leipäosuuteen Tuotteessa ei vanilliini tai vaniljan makuista täytettä (lisäaineet)
Suola- ja kuitupitoisuus	Suolapitoisuus x % Kuitupitoisuus x %
Sokereiden määrä	Sokeripitoisuus x %
Rasvan laatu ja määrä	Tyydyttyneen ja tyydyttymättömän rasvan osuus tuotteessa
Ympäristövastuu	Tuotteessa ei saa olla palmuöljyä Tuotteessa käytettävän palmuöljyn tulee olla ympäristösertifioitua (RSPO-sertifikaatti), esim. kekseissä Tuotteet tulee pakata suoraan laatikkoon, ilman pussitusta

Esimerkki ruisleivän ehdottomista vaatimuksista ja/tai vertailukriteereistä:

- suolan määrä*
- raaka-aineet: ruisjauho 100 % jauhoista, vesi, suola, hiiva
- valmistettu juurimenetelmällä ilman leivontahiivaa
- ei sisällä lisäaineita
- leivän paino: n. 700–800 g
- leipä toimitettava siivutettuna
- aistinvarainen arviointi: maku, rakenne ja ulkonäkö (paistotapa ja tuotteen muoto: rapea paistopinta, pyöreä tai vuoka)**
- irtopakkaus: tuotteet toimitetaan leipomolaatikoissa suurilla muovipusseilla huputettuna tai paperilla asianmukaisesti suojattuna (vähentää jätettä ja säästää työaikaa keittiössä).***
- toimitus
 - toimitusaika aamuisin klo 7:00–9:00 (ehditään pakata palvelukeittiöihin saman päivän toimitukseen)****
 - toimitus suoraan kohteisiin (tarjouspyynnön liitteenä luettelo keittiöistä, joihin pyydetään suoratoimitusta)
 - valmistettu enintään 6 h ennen toimitusta
 - toimituspäivät arkin
- tilaukset ja laskutus tehdään sähköisesti

* Mikäli tarjotun leivän suolapitoisuus 100g:ssa on < 0,7g, saa tarjoaja 5 (p) pistettä, mikäli $\geq 0,7$ ja $\leq 1,1$ g, niin 2,5 p ja mikäli > 1,1 g, niin 0 p.

(Vastaavasti kuitupitoisuus voitaisiin pisteyttää seuraavasti: mikäli tarjotun leivän kuitupitoisuus 100 g:ssa on > 6 g, saa tarjoaja 5 p, mikäli ≥ 6 ja ≤ 4 , niin 2,5 p ja mikäli < 4, niin 0 p.)

**Aistinvarainen arvio. Tuotearvioinnin tekee 5 henkilön työryhmä ns. sokkotestinä. Tuotteet pisteytetään työryhmän yhteisarviointina maun, rakenteen ja ulkonäön perusteella. Tuotepisteet lasketaan tuotteittain. Eniten pisteitä saanut tuote saa 30 vertailupistettä, muiden pisteet lasketaan kaavalla: vertailtava pistemäärä / suurin pistemäärä x 30 pistettä. Tarjoaja sitoutuu veloituksetta toimittamaan tuotenäytteet aistinvaraisesti arvioitavista tuotteista. Tuotenäytteiden alustava toimituspäivä on xx.xx.xxxx. Mikäli hankintayksikkö saa korkeintaan viisi tarjousta kutakin osaa kohden, aistinvaraista arviota ei suoriteta. Tällöin vähimmäisvaatimukset täyttävät tarjotut tuotteet pisteytetään hinnan ja tuotteiden suola- ja kuitutavoitteen perusteella.

***Mikäli tuote on pakattu irtopakkaukseen, niin se saa 5 pistettä.

****Toimituksen pisteytys ehdotus: Mikäli leipä on leivottu 24 tunnin sisällä toimituksesta, se saa 5 pistettä ja mikäli 48 tunnin sisällä, niin 2,5 pistettä. (Huom! Gluteenittomat tuotteet ja siivutettu ruisleipä pystytään toimittamaan kuitenkin usein 48 tunnin jälkeen leipomisesta.)

Mahdollinen lisäpyyntö: Tarjouksessa tulee ilmoittaa linkki tuotteen internetsivulle, jossa on tuotteen kuva ja ilmenee tuotteen ainesosaluettelo ja ravintosisältö, mahdolliset allergeenit, käytetyt lisäaineet. Vaihtoehtoisesti tarjoaja voi ladata tarjouksen liitteeksi erillisen tiedoston mistä ilmenee tuotteen tuotenumero, tuotenimi ja vaaditut tiedot.

Peruna

Peruna säilyy tuoreena ja sitä on saatavana kotimaisena lähituotteena yleensä ympäri vuoden. Perunaa kasvatetaan kaikissa Suomen maakunnissa, joten se tukee hyvin paikalliselinkeinoja. Suomi on varsin puhdas ympäristö kasvatukselle ja siksi torjunta-aineiden käytön tarve on pientä. Tuoreiden perunoiden toimitus on vaivatonta ja kuljetusmatkat lyhyitä. Ammatti-keittiöiden on nykyisillä laitteilla nopeine kypsennysmenetelmineen järkevää valita reseptiikkaan tuoretta perunaa pakaste-tuotteiden sijaan, sillä käsitellyn perunan kylmäsäilytys vie energiaa.

Peruna on ympäristövastuullinen ja edullinen peruselintarvike. Avomaalla kasvatetun perunan ilmastovaikutukset ovat vähäiset. Kotimaisen perunan sesonkiaikaan on mahdollista hankkia esim. varhaisperunaa pienhankintana lähituottajilta.

Perunakauppaa säätelevät kansalliset säädökset. Alkuperämaa, pakkaajan nimi ja osoite on aina myytäessä ilmoitettava. Lisäksi on mahdollista vaatia ilmoitus viljelytilasta ja tuotantotavasta.

Peruna, pesty (kuoripäällinen)

Kriteeri	Mittari
Lajike	Lajike käyttötarkoituksen mukaan ilmoitettava, esim. soseperuna, keittoperuna
Laatu	Perunajalosteiden pakkauksissa on ilmoitettava ainesosaluettelo
Ympäristövastuu	Toimitus palautus-/kierrätysastiassa Perunan kasvinsuojeluaineiden ruiskutuskertojen määrän ilmoituksesta pisteitä



Peruna, kuorittu (sis. paloittelun ja kypsennyksen)

Kriteeri	Mittari
Lajike	Värikoodi, joka kertoo ruokaperunalajikkeen keittokäyttäytymisestä: jauhoinen, yleisperuna ja kiinteä
Tuotesisältö	Lisäaineettomuus, esim. tuotteessa ei säilöntäaineita
Valintamahdollisuus koolle, muodolle ja kypsennykselle	Perunakuution koko valittavissa Tarjotulla hinnalla tilattavissa olevat suikalepaksuudet Suikalepaksuus valittavissa Viipaleita saatavana erikokoisina Tuotteen kypsyyssaste
Toimitusmäärä	Saatavana/tilattavissa kiloittain
Tuoreus	Kuorimispäivä sekä toimitustiheys ja -tapa määritelty (esim. aikaisintaan edellisenä päivänä kuorittu peruna toimitettuna vesiastiassa) Perunan kuorimispäivästä toimittamiseen 24 tuntia Kypsien perunatuotteiden tulee säilyä lisäaineettomina x päivää
Pesu-, kuorimis- ja käsittelytapa	Veitsikuorimakoneella kuorittu tai muu määritelty käsittely-, pakkaus- ja säilyttämistapa
Ympäristövastuu	Toimitus palautus-/kierrätysastiassa

Esimerkki kuoritun annosperunan ehdottomista vaatimuksista ja/tai kriteereistä:

- Annosperunan koko 35–50 mm
- Pakkauskoot ovat 2-5 kg ja 10–15 kg
- Vedessä olevan annosperunan tulee olla kokonaan lisäaineetonta
- Toimitusaika kuorinta-ajankohdasta - keittiöön saa olla max. 24 tuntia.
- Tuotteella tulee olla käyttöaikaa asiakkaalla toimituspäivän lisäksi kolme vuorokautta.
- Perunat pitää toimittaa keittiöihin x ja y jokaisena arkipäivänä klo 8.30 mennessä ja pikkukeittiöille kaksi kertaa viikossa (tarpeen mukaan) klo 8.30 mennessä. Toimitus tapahtuu 10–150 kg:n erissä.
- Tarjoushintojen tulee olla voimassa vähintään xx.xx saakka. Tämän jälkeen hintojen tulee olla voimassa seuraavat puolivuotiskaudet.

Juurekset ja vihannekset

Kasvien viljely sopii hyvin suomalaiseen viljelykiertoon ja alkutuotannon ohella myös niiden jalostus ja kuljetus työllistävät. Ilmaston sopivat lajit ja lajikkeet ovat valikoituneet vuosien myötä. Sesonginmukainen kasvien käyttö on ympäristöystävällistä. Eri-alaisten kasvien käytön tulee olla vaihtelevaa ja monipuolista: pääruoan raaka-aineena keitoissa, padoissa ja laadikoissa, lämpimänä ja kylmänä lisäkkeenä tai vaikka juomana ja jälkiruoissa. Talvikaudella salaattilisäkkeiden pääkomponenttina käytetään paljon kaaleja ja juuresraasteita. Tuore porkkana vaikka päivittäin tarjottuna on hyvä vaihtoehto. Perunan, porkkanan ja kaalien ohella on hyvä käyttää sipulia, herneitä, papuja, punajuuria ja lanttuja.

Suuri osa kotimaisesta kurkun ja tomaatin viljelystä ajoittuu niin, että satoa kerätään maaliskuusta marraskuulle. Tässä niin kutsutussa pitkässä viljelyssä energiankulutus on vähäisempää kuin ympärivuotisessa viljelyssä. Kotimaiset salaattit ovat elintarviketurvallisuuden kannalta hyvä valinta ja niiden hiilijalanjälki kestää vertailua myös avomaavihanneksiin (esim. jääsalaatti 0,16-0,29 CO₂-ekv, avomaavihannekset 0,06-0,25 CO₂-ekv). Kasvihuonetuotannon ilmastovaikutukset vaihtelevat vuodenajan ja lämmönlähteen mukaan. Ympäristövastuullisuuden kannalta on hyvä suosia uusiutuvalla energialla tai lauhde-energialla tuotettuja tomaatteja, kurkkuja ja salaatteja.

Kasvien laatu on parhaimmillaan tuoreena. Ammattikeittiöiden nykyisillä laitteilla nopeine kypsennysmenetelmineen on hyvä valita reseptiikkaan mahdollisimman paljon tuoreita juureksia ja käyttää kotimaisia kasvispakasteita talvikautena tuoreiden vähentymisessä. Paikallisten yrittäjien kanssa voi neuvotella myös kasvien käsittelyssä syntyvien ns. hukkaosien käytöstä ja kakkosluokan tuotteiden käytöstä. Nämä usein ulkonäöltään huonommat kasvinosat soveltuvat esimerkiksi patoihin ja sosekeitteihin. Em. tuotteiden pakkaamisesta ja toimittamisesta sopiminen alueellisen toimijan kanssa on vaivatonta.

Perunan tapaan erilaisia kasviksia viljellään jokaisessa maakunnassa. Ruokapalveluiden kannattaa selvittää ajoissa markkinakartoituksen avulla paikallisten juuresten saanti. Kun paikallisten yrittäjien kanssa saadaan sopimus, niin on helpompi kehittää yhdessä toimintaa ja tehdä myös tuotekehitystä. Tarjouspyyntöön on mahdollista tehdä oma tuoteryhmä esim. sipulista sekä parsa- ja lehtikaalista. Tarjouspyynnössä voidaan myös vaatia ilmoitus viljelytilasta tai keräysalueesta.

Varsinainen laatuluokitus on nykyisin vain kymmenellä kasvisryhmällä. Kaupan pitämisen eritysvaatimukset (EU) -luokittelussa ovat mm. paprika, tomaatti, salaatti, mansikka ja kuusi hedelmää. Näillä on olemassa (ekstra-) I- ja II-luokat. Muilla kasviksilla voi olla kansallisia luokituksia, ja Eviran merkintä- ja laatuvaatimukset koskevat kaikkia myytäviä kasviksia.

EU:ssa ei ole toistaiseksi sallittu tuottaa, maahan tuoda tai saattaa markkinoille muunto-geenisiä kasviksia tai niistä valmistettuja tuotteita, eikä yhtään muuntogeenistä kasvista koskevaa lupahakemusta ole EU:ssa käsiteltävänä.

Juurekset ja vihannekset (sis. käsittelyt: kuorinta, paloittelu, kypsennys)

Kriteeri	Mittari
Lajike	Lajike käyttötarkoituksen mukaan ilmoitettava
Tuoreus	Pakkauspäivästä hyväksyttävä käyttöaika, esim. leikatut, paloittellut ja raastetut kasvikset, 3 käyttöpäivää Leikattu, paloitteltu amerikansalaatti, 4 käyttöpäivää Korjuu/keräysajankohta ilmoitettava
Käsittelytapa	Esikäsitellyt juurekset tulee toimittaa 24 tunnin kuluttua esikäsitteystä Määritellyt käsittelyaste ja -tapa Säteilyttämiskielto
Valmisteiden tuotesisältö	Jalostetuissa tuotteissa sallitut raaka-aineet/tuoteselosteen vaatimukset, esim. kasvispitoisuus
Hävikin hallinta ja pakkaaminen	Pakkauskoko, esim. tuotteita tulee toimittaa myös 0,5-2 kg pakkauksissa Herkät tuotteet kuten tomaattilohkot tulee pakata mahdollisimman mataliin kuljetuslaatikoihin
Ympäristövastuu	Tarjottujen tuotteiden tulee olla ensisijaisesti irtopakattuja Irtopakauksella tarkoitetaan vihanneslaatikkoa, jossa tuotteet on suojattu asianmukaisesti joko suurilla muovipusseilla tai paperilla Kasvihuonetuotteiden tuotantoon käytetystä energiasta x % on uusiutuvaa energiaa/lauhde-energiaa Toimitus palautus-/kierrätysastiassa

Pakastetut kasvikset ja perunatuotteet

Kotimaiset kasvis- ja perunapakasteet ovat hyvä tapa lisätä kasvipohjaisten tuotteiden tarjontaa ja valikoimaa etenkin talvisin. Ne ovat hyvä vaihtoehto tuoreille tuontivihanneksille. Pakasteiden ravitsemukselliset ominaisuudet säilyvät hyvin, kun pakastaminen tehdään tuotantoalueen läheisyydessä. Pakasteita käyttämällä keittiökohtainen ruonvalmistushävikki jää alhaiseksi. Osa pakasteisiin käytetyistä raaka-aineista on kasvatettu ja pakattu Suomessa, mutta tuontimäärät ovat myös suuria, mukaan lukien kasvisjalosteet. Kotimaisia tuotteita käytettäessä vältetään ulkomailta tuotettujen raaka-aineiden ympäristövaikutusten epävarmuudelta. Pakastekasvien kilpailutukseen on mahdollista poimia samoja vähimmäisvaatimuksia ja hankintakriteereitä kuin yllä tuoretuotteiden kilpailutuksessa on käytetty.

Palkokasvit: pavut, linssit, herneet

Palkokasveja olisi hyvä käyttää nykyistä monipuolisemmin. Papujen, herneiden ja linsien käyttö proteiinilähteenä vähentää ilmasto- ja ravinnekuormitusta. Kotimainen herne on ympäristön näkökulmasta hyvä proteiinilähde. Helppo tapa ympäristövastuullisen reseptin muokkaamiseen on korvata osa eläinperäisestä proteiinilähteestä palkokasveilla. Paljon käytetty soija on allergisoiva, ja sen korvaamista kannattaa harkita kotimaisella vaihtoehdolla. Palkokasveista tehdään myös monenlaisia tuotteita, esim. hernejauhoa proteiiniliseksi rikastuttamaan valmistustuotteita. Proteiinikeskustelun myötä yritysten kiinnostus uusien kasviproteiinituotteiden kehittämiseen on lisääntynyt.

Kotimaisia tuotteita käytettäessä vältetään ulkomailta tuotettujen raaka-aineiden ympäristövaikutusten epävarmuudelta. Kun käytetään lähellä tuotettuja palkokasvituotteita, parannetaan mahdollisuuksia viljelyn, tuotevalikoiman ja paikalliselinkeinojen monipuolistamiseen. Kotimaisista palkokasveista herneitä ja härkäpapua on saatavana kuivattuna ympäri vuoden.



Kala ja kalatuotteet

Kalan käyttöä suositellaan lisääväksi myös käyttämällä eri-ikäisiä ja eri kokoisia kaloja. Jos luonnonkaloja saa vain pieniä eriä, ruoka-annoksen voi koostaa eri kalalajeista. Vastuullisin valinta on kotimainen luonnonkala, sillä sen käyttö pienentää vesistön rehevöitymistä. Seuraavaksi vastuullisin on kotimainen kasvatettu kala, joita ovat lähinnä kirjolohi ja siika. Suomessa on puhdas vesi. Kalastus- ja kuljetusmatkat ovat lyhyitä, joten kalojen tuoreus on hyvä. Lähikalastus edistää työllisyyttä ja kalanviljely sekä jalostus maaseudun elinkeinoja. Avovedessä kasvatettavan kalan rehujen tuotannossa on mahdollista käyttää kasviperäisiä raaka-aineita ja Itämeren alueen omaa alihyödynnettyä kalaa, jolloin kalankasvatuksen rehevöittävää vaikutusta saadaan kompensoitua poistamalla vesistöstä rehevöittävää kalamassaa. Ulkomaisista kaloista valitaan MSC/ASC-merkittyä kalaa. Vastuullisiin kalavalintoihin auttaa WWF:n kalaopas.

Vähimmäisvaatimuksena tarjouspyynnössä voidaan vaatia, että kalan alkuperämaan lisäksi on ilmoitettava tuoreen tai jalostetun kalan pyyntipaikka ja -tapa.

Kriteeri	Mittari
Kylmäketjun hallinta	Omavalvontajärjestelmä ja dokumentointi
Tuoreus	Kalajalosteissa käytetyn kalan pyyntipäivä/nostopäivä ja hyväksyttävä käyttöaika ilmoitettava (määriteltävä mm. pakkaustavan mukaisesti)
Tuotesisältö	Käytetyt lisäaineet / lisäaineeton
Kalan määrä tuotteessa	Prosenttiosuus kalaa ja esim. järvikalan määrä % käytetystä kalasta
Ympäristövastuu	Kasvatettu vai luonnonkala MSC-sertifikaatin (Marine Stewardship Council) merkkiperusteet Sertifioitu, vastuullisesti pyydetty (FOS-merkkiperusteet)

Esimerkki kalamurekepihvien ehdottomista vaatimuksista:

- Käytetyn kalan tulee olla 100 % villikalaa, ei kasvatettua.
- Haukimassan tulee olla valmistettu nahattomasta kylkiruodollisesta haukifileestä.
- Tuotteiden tulee olla laktoosittomia ja gluteenittomia.
- Tuote ei saa sisältää lisäaineita tai tuote ei saa sisältää natriumglutamaattia (E621).
- Tuote ei saa sisältää muuntogeenisiä ainesosia.
- Pihveissä käytetyt kalalajit on ilmoitettava tarjouksessa.
- Kalaraaka-aine saa olla pakastettu korkeintaan yhden kerran.
- Kalaraaka-aine saa olla pakastettu korkeintaan yhden kerran.

Marjat ja hedelmät

Marjojen terveysvaikutukset ovat kiistattomat. Niiden käyttömääriä voitaisiin nostaa uusilla tuotteilla. Metsämarjat kasvavat puhtaassa luonnossa ilman ympäristövaikutuksia aiheuttavia tuotantopanoksia, ja niiden poiminta työllistää. Myös niiden jalostus ja kuljetus työllistävät Suomessa. Luonnonmarjoja käytettäessä ilmastovaikutus ja rehevöityminen aiheutuvat ainoastaan keräystoiminnasta sekä tuotteiden prosessoinnista. Kotimaiset viljellyt marjat ovat satokaudella ehdottomasti ulkomaisia hedelmiä parempi vaihtoehto. Lentorahtina ulkomailta kuljetettujen tuoreiden marjojen käyttöä on syytä välttää. Kotimaisia hedelmiä käytetään lähinnä sesonkituotteina. Pakastus lisää merkittävästi marjojen ilmastovaikutuksia. Luonnossa kasvavien kotimaisten metsämarjojen hyödyntäminen on järkevää myös pakasteena ja kotimaisia pakastetuotteita on hyvin saatavilla. Paikallistuotteiden käyttö mahdollistaa paikallisen tuotevalikoiman ja elinkeinotoiminnan monipuolistumisen.

Marjat ja marjatuotteet

Suomi on ”marjamaata”: marjojen säilönnällä ja marjajalosteiden valmistuksella on pitkät perinteet. Perunan ja juuresten tapaan marjoja kasvaa jokaisessa Suomen maakunnassa, joten markkinakartoituksen tekeminen myös tässä tuoteryhmässä on tarpeen. Tarjouspyynnössä marjat ja niistä valmistetut tuotteet on mahdollista erottaa omaksi osatarjoukseksi. Tarjouspyynnössä voidaan käyttää samoja ehdottomia vaatimuksia ja vertailukriteereitä kuin perunoille ja juureksille. Niiden lisäksi on hyvä vaatia, että marjat voidaan tarjota kuumentamatta ja keittämättä. Tuontimarjat tulee Eviran ohjeen mukaan kuumentaa. On hyvä muistaa myös se, että marjoja on mahdollista ostaa sesonkiaikaan ilman kilpailutusta. Hankintakriteerinä tai vähimmäisvaatimuksena voi käyttää marjalaatua: esim. mustikkaa sisältävän tuotteen on oltava metsämustikkaa.

Omat muistiinpanot:



Täysmehut, mehut ja muut juomat

Elintarvikelain mukaan mehuihin kuuluvat mehut, täysmehut ja nektarit sekä muut nestemäiset marja- ja hedelmätuotteet mm. mehujuoma. Täysmehuja säätelee oma säädös ja ne ovat aina 100 % hedelmää tai marjaa. Niissä on vain marjasta/hedelmästä peräisin olevat makeus eikä lainkaan lisäaineita. Täysmehuja voi suositusten mukaan käyttää lasillisen päivittäin. Siitä voi saada osan päivittäisestä C-vitamiinin tarpeestaan.

Mehuissa tuotteen ominaisuuksiksi voidaan valita mehun laatu: hedelmä-, marja- vai sekamehu, mehupitoisuus, makeutusaine, lisäaineiden määrä ja valmistustapa. Kylmäpuristus säilyttää hyvin marjan terveelliset ainesosat. Kotimaisia marjamehuja voidaan useimmiten laimentaa runsaammin maun kärsimättä, sillä pohjoisissa oloissa kasvaneissa marjoissa on paljon aromiaineita. Marjojen sokeripitoisuus on pieni hedelmiin verrattuna. Marjamehuihin voidaan lisätä sokeria ja silti sen energiasisältö voi olla pienempi kuin hedelmämehuissa. Marjoista saadaan tuttuja makuja ja niillä turvataan riittävä nesteen saanti vaikkapa ikäihmisille. Useat tarvitsevat esim. helposti nieltävää lisäenergiaa, jota saadaan nektareista, mehuista ja kiisseleistä.

Mehujen kilpailutus on hyvin kirjavaa. Ammattikeittiöt kilpailuttavat mehut useimmiten ”teollisten tuotteiden” ryhmässä, esim. sekamehu 10 litraa. Tarjolla on kuitenkin luonteeltaan hyvin erilaisia mehuja eri toimittajilta. Kilpailutuksessa mehut voi olla järkevä pyytää omalla rivillä osatarjouksena paikallisilta toimijoilta. Ammattikeittiöiden on syytä olla tarkkana myös valmistajan ilmoittaman laimennussuhteen toimimisesta käytännössä. Sen vuoksi onkin suositeltavaa tehdä aistinvarainen arviointi. Markkinavuoropuhelun avulla on mahdollista saada ruokapalvelun asiakkaille juuri soveltuvat tuotteet.

Omat muistiinpanot:

Kriteeri	Mittari
Tuotesisältö	Marja- ja/tai hedelmälaji Täysmehupitoisuus, esim. punaherukkamehu 60 % Sokeripitoisuus: sokeroitu / sokeroimaton / sokeriton / ei merkitystä sokerin määrällä Sallitut lisäaineet (makeutus, väri, aromi, säilöntäaineet)
Laimennussuhde	Terveellisten yhdisteiden saanti, kylmäpuristetut mehut, C-vitamiini Laimennussuhde 1 + 3, 1 + 5, 1 + 9 tai jopa 1 + 2,5 mehutyyppistä riippuen Huomioi käyttötarkoitus, esim. kiisseli pohja vai sairaalan ’lääkeryppy’ Hintavertailussa järkevintä on verrata valmismehulitran hintaa.
Pakkauskoko ja kierrätettävyys	Pakkauskoko, esim. täysmehutiivisteiden pakkauskokovaatimus rajoittunut yleensä 1 l pakkauksiin > saatavana myös tukkupakkauksia kotimaisilta valmistajilta Hankinta tukkupakkauksessa, esim. sokeria sisältävät 5-10 l ja sokeroimattomat ≥ 3 l Pakkausten helppo hävitettävyys, esim. hanapakkaus
Aistinvarainen arviointi	Makutestit, koska mehujen makuerot ovat merkittäviä



Maito ja maitotuotteet

Suomalainen maito on puhdasta – voidaan väittää, että jopa maailman laadukkaimpien joukossa olemattomien antibioottijäämien (esim. mikrobilääkejäämien) sekä bakteerien ja solulukujen vähäisyyden vuoksi. Meillä on Euroopan terveimmät lehmät. Suomessa eläimiä lääkitään vain tarpeeseen, ja jokainen keräilty raaka-maitoerä testataan antibioottijäämien varalta kahdella eri menetelmällä. Liiallinen antibioottien käyttö on johtanut antibioottiresistenssin lisääntymiseen myös Euroopassa. On vastuullista valita maitotuotteet, joiden tuotantoketjussa antibiootteja käytetään vain tarpeeseen ja eläinlääkärin määräyksestä sairauksien hoitoon ja niiden mahdolliset jäämät testataan jokaisesta meijeriin toimitetusta erästä.

Maitopohjaiset valmisteet soveltuvat helposti syötävinä hyvin lapsille ja vanhuksille, ja helposti nautittavina mm. nuorille ja urheilijoille. Hapanmaitotuotteet ovat hyvä keino saada lisää marjoja ja kasviksiakin ruokavalioon mm. erilaisten jogurttijuomien ja smoothien muodossa. Lähiuotannosta saadaan marjasoseita, joita voidaan lisätä maitotuotteisiin ja näin saadaan helpot ja terveelliset jälkiruoat ja välipalat. Ravintoainepitoisuutta on myös helppo nostaa valmistusvaiheessa.

Maidontuotannon ilmastovaikutukset ovat samaa luokkaa kuin korvaavien nestemäisten kasvituotteiden (riisijuoma, kaurajuoma). Niihin verrattuna raejuusto, rahka, pais-tettava juustoraie ja juustoleipä ovat kuitenkin ylivertaisia.



Kriteeri	Mittari
Jäljitettävyy	Tuote-eräkohtainen alkuperäjäljitettävyy keräilyreitit tarkkuudella (maito, juusto, jogurtti ym.) Jokainen laitoksiin vastaanotettu erä raakamaitoa on tutkittu antibioottijäämien (mikrobilääkejäämien) varalta.
Eläinten hyvinvointi	Tuotantotila kuuluu salmonellavalvontajärjestelmään Tuotantotilalla pidetään kirjaa antibioottien käytöstä eläimille Tuotantotila testaa antibiooteilla hoidetun lehmän maidon lääkkeen varoajan jälkeen. Vain jäämätön maito lähetetään tuotantolaitokseen.
Tuotesisältö	Halutut raaka-aineet / ainesosat Laktoositon, vähälaktoosinen, gluteeniton D-vitamiinoitu Lehmien ruokinnassa ei ole käytetty muuntogeenisiä ainesosia
Rasvapitoisuus, suolapitoisuus, proteiinipitoisuus, sokeripitoisuus, marja-/hedelmäpitoisuus	Prosenttiosuus tai X g/100 g
Tuoreus	Pakkauspäivästä hyväksyttävä käyttöaika, esim. maito 4 käyttöpäivää (määriteltävä mm. pakkaustavan mukaisesti esim. iskukuumennus)
Turvallisuus	Laatuketjun hallinta ja dokumentointi Jokainen laitoksiin vastaanotettu erä raakamaitoa on tutkittu antibioottien varalta Viranomaisten tekemät elintarviketurvallisuutta koskevat tuotantolaitoskohtaiset tarkastustulokset ovat sähköisesti kaikkien saatavilla
Terveellisyys	Terveysvaikutteiset tuotteet, vitamiinit ja ravintoaineliset ilmoitettava

Omat muistiinpanot:

Liha ja lihatuotteet

Liha on ammattikeittiöiden elintarvikehankinnoista kilohinnaltaan arvokkain. Liha hankitaan joko raakana tai kypsänä, marinoituna tai marinoimattomana. Lihalaaduista eniten käytetään kypsää ja raakaa kuutioitua NO ja SO -laatua. Nykyiset ammattikeittiökoneet ja -laitteet ovat nopeita ja tehokkaita, joten kypsän lihan/lihatuotteiden hankintaa on hyvä harkita tarkkaan. Suositeltavaa on pyrkiä kehittämään toimivaa reseptiikkaa tuoreelle kypsentämättömälle lihalle ja opetella käyttämään myös edullisempia ruhonosia käyttämällä erilaisia valmistustapoja. Hankintasopimusten lisäksi ammattikeittiöiden on mahdollista hankkia teemapäiviin lähellä tuotettua naudan ja sianlihaa sekä alueelliset erityispiirteet huomioiden myös poroa, broileria, kalkkunaa, lammasta tai riistaa.

Lihan ja lihatuotteiden tuonti on suurta. Vaikka useimmat ammattikeittiöt ovat tehneet periaatepäätöksen suomalaisen lihan käytöstä, tuontilihaa tulee hankituksi ikään kuin huomaamatta erilaisten valmisruokien, leivonnaisten ja pikkusuolaisten muodossa. Ympäristön kannalta on järkevää vähentää lihan kulutusta ja samalla nostaa käytettävän lihan laatua. Tuontilihan tuotanto aiheuttaa pahimmillaan suuria ympäristöongelmia, esimerkiksi brasilialaisen naudan päärehu on soija. Soijapeltojen laajenemisen vuoksi raivataan maapallon keuhkoina toimivia sademetsiä.

Suomessa tuotettu liha on puhdasta. Suomen maantieteellisestä sijainnista sekä valituista toimintatavoista johtuen eläimiä ei kuljeteta tuotantoprosessin aikana maasta toiseen. Suomalaisilla kotieläintiloilla tuotantoeläimiä ei lääkity ennaltaehkäisevästi eikä tuotantoeläimille syötetä lihaksia kasvattavia hormoneja. Suomessa ei saa käyttää antibiootteja (mikrobilääkkeitä) ennaltaehkäisevästi, vain sairauksien hoitoon eläinlääkärin määräyksestä. Antibiooteille vastustuskykyisiä bakteereita esiintyy tuotantoeläimillä huomattavasti vähemmän kuin muualla Euroopassa. EU:ssa voidaan eläimille syöttää vain sellaista muuntogeenistä rehua, jotka on tätä koskevan lainsäädännön mukaisesti hyväksytty. Hyväksymisen edellytyksenä on todennettu turvallisuus ihmisille, eläimille ja ympäristölle. Muuntogeenisestä rehusta ei päädy GM-aineksia lihaan, maitoon tai muniin. Luomutuotannossa ei voi käyttää muuntogeenistä rehua.

Lihantuotanto on ympäristön ja eettisyyden kannalta vaativin elintarviketuotannon ala. Elävien eläinten mahdollisimman hyvä kohtelu on kaiken tuotannon lähtökohta ja kuluttajien toiveena. Eläimille halutaan terveyttä, riittävästi tilaa, laadukas ravinto, puhdas juomavesi ja mahdollisuus lajinmukaiseen käyttäytymiseen. Näistä säädetään lainsäädännöllä, mm. virikehäkkikanaloiden/pienryhmäkanaloiden kanamääristä/pinta-

ala, rehuntarkkailulla ja laiduntamismääräyksillä. Lihantuotanto on tärkeä osa myös maaseudun elämää: se työllistää ja pitää maaseutua elinvoimaisena, mikä edistää huoltovarmuutta. Viljelijöiden ja jatkojalostajien yhteistyö ja tekniikan kehittyminen tuovat mahdollisuuksia paikalliselinkeinojen säilymiselle.

Viileä ilmastomme vähentää kasvintuhoojien esiintymistä, minkä ansiosta suuria määriä kasvinsuojeluaineita ei tarvita. Vähäinen kasvinsuojeluainetarve auttaa ylläpitämään maaperän vähäistä raskasmetallipitoisuutta ja edesauttaa osaltaan puhtaiden rehujen tuottamista. Puhtaat rehut vaikuttavat myös lannan kautta epäsuorasti maaperän laatuun. Lisäksi Suomi on sijaintinsa puolesta erinomaista nurmialuetta.

Ilmastonäkökulmasta broileri ja sianliha ovat naudanlihaa parempia vaihtoehtoja, mutta luonnon monimuotoisuuden kannalta nautojen laiduntaminen on tärkeää. Kaikkia lihalaatuja on hyvä olla ruokalistalla vaihdellen. Sianlihantuotannossa on käytössä terveydenhuoltoseurantajärjestelmä Sikava ja naudanlihantuotannossa Naseva, joissa terveydenhuollon toimet dokumentoidaan ja näin varmistetaan tuoteturvallisuus. Sianlihantuotannossa Suomessa on käytössä kansallinen laatujärjestelmä LaatuVastuu, jota voidaan käyttää hankintakriteerinä ruokahankinnoissa. Lihasiipikarjatuotannossa puolestaan toteutetaan ennaltaehkäisevää eläinten terveydenhuoltoa. Alla olevassa taulukossa on kriteereitä kotimaisen sianlihan hankintaan.

Sianliha

Kriteeri	Mittari	Perustelut
Sianlihan valinta alkutuotantotavan perusteella	Noudatetaan vastuullisen alkutuotannon laatuksikriteereitä	Eläinten tuotanto ja käsittely laatuksikriteerien mukaan Lyhyet kuljetusmatkat Laadukas rehu
Eläinten hyvinvointi	Sioilla on saparo	Tuotannon laatuksijärjestelmä tai maan lainsäädäntö kieltää hännäntypistykset
Eläinten hyvinvointi	Sioilla on enemmän tilaa	Tuotannon laatuksijärjestelmä tai maan lainsäädäntö edellyttää tilaa yli 0.9 neliötä/ lihasika

Liha, raaka ja kypsä

Kriteeri	Mittari
Tuotanto	Broilerin fileesuikaleissa tieto siipikarjan syntymä- ja teurastusmaasta
Jäljitettävyyden tilaan ja teurastuserään	Dokumentointijärjestelmä
Kylmäketjun hallinta	Omavalvontajärjestelmä
Tuoreus	Teurastus/pakkauspäivästä hyväksyttävä käyttöaika (määriteltävä mm. pakkaustavan mukaisesti)
Tuotesisältö	Sallitut lisäaineet / lisäaineeton Suolaton, esim. broilerifileissä ei suolaa
Turvallisuus	Lihat tuotteiden kuuluttava salmonellavalvontaohjelmaan, jossa tutkitaan noin 2500 salmonellan serotyyppiä, eikä sallita mitään näistä Lihan kasvatuksessa ei ole käytetty tauteja ennaltaehkäiseviä antibiootteja (mikrobilääkkeitä) tai teurastus tapahtuu lääkinästä tietyn varoajan jälkeen
Eläinten hyvinvointi ja terveys	Tuottajan kuuluminen Sikava-ohjelmaan
Rasva- ja lihapitoisuus	Prosenttiosuus
Aistinvarainen arviointi	Varaus tuotetestaukseen, maku- ja rakennetestit

Omat muistiinpanot:

Lihat tuotteet

Kriteeri	Mittari
Jäljitettävyyden tilaan ja teurastuserään	Jalostetussa tuotteessa ilmoitus kypsän lihan alkuperämaasta, sekä syntymä- että teurastusmaa
Tuotesisältö	Sallitut lisäaineet / lisäaineeton "Ei saa sisältää" - raaka-aineet, esim. grillimakkarat ei saa sisältää mitään siipikarjasta peräisin olevia raaka-aineita tai lihankaltaisia ainesosia
Lihapitoisuus	Prosenttiosuus X %
Rasva-, kuitu- ja suolapitoisuus	Prosenttiosuus
Tuoreus	Pakkauspäivästä hyväksyttävä käyttöaika
Turvallisuus	Laatuketjun hallinta ja dokumentointi
Aistinvarainen arviointi	Varaus tuotetestaukseen, makutestit





Kananmuna ja munatuotteet

Ammattikeittiot käyttävät raakoja tuoreita kananmunia harvoin. Kokonaiset kananmunat ja munatuotteet hankitaan valmiiksi kypsennettyinä. Ne sisältävät usein pienen määrän suolaa. Ruokiin ja leivonnaisiin käytetään munamassoja sekä keltuais- ja valkuaismassoja sekä munajauheita. Nämä jalostetut tuotteet sisältävät tavallisimmin säilöntäainetta ja happamuuden säätöainetta. Niissä on tuotteesta riippuen edellisten lisäksi myös mm. stabilointiainetta, hapettumisen estöainetta ja sakeuttamisainetta. Munatuotteet on valmistettu pääasiassa suomalaisista kananmunista.

Kananmunien ilmastovaikutus on pieni, noin puolet broilerin lihan ilmastovaikutuksesta.

Kriteeri	Mittari
Jäljitettävyys	Munavalmisteissa valmistajatieto ja raaka-aineen alkuperämaa. Jalostetussa tuotteessa kananmunien jäljitettävyys tuotantotilalle asti.
Tuoreus	Pakkauspäivästä hyväksyttävä käyttöaika
Tuotesisältö	Sallitut lisäaineet ja suola
Turvallisuus	Tuottaja kuuluu dokumentoituun salmonellavalvontaohjelmaan, jossa tutkitaan noin 2500 salmonellan serotyyppiä Dokumentointi antibioottien käytön tarpeesta kanoilla (lääkittäminen vain sairauksien hoitoon, eläinlääkärin määräyksellä tutkittuun tarpeeseen) Tuotteiden pastörinti
Eläinten hyvinvointi ja terveys	Kananmunat tai munavalmisteet on tuotettu kanaloista, joiden tuotantomuodot on EU:ssa hyväksytty (luomu, ulkokanalat, lattiakanalat ja pienryhmäkanalat) Munat on tuotettu tiloilla, joilla noudatetaan kansallisia kanojen hyvinvointitavoitteita Kananmunat hankitaan kanaloista, joiden vanhempais- tai isovanhempaispolvi on tuotu maahan noudattaen ETT:n tuonti-ohjeita liittyen eläinten terveyteen tai joiden emot ovat syntyneet Suomessa

Ravintorasvat (voi, margariini, öljyt)

Ravitsemussuositukset ohjaavat rasvojen valinnassa. Vaikka Suomeen tuodaan paljon erilaisia rasvoja, ammattikeittiöissä on mahdollista suosia mahdollisimman luonnonmukaisia ja lähellä tuotettuja rasvoja, esim. rypsiöljyä ja voita sekä näiden yhdistelmiä. Voin sisältämä maitorasva on maidon luonnollinen ainesosa, joten voin käyttö ei lisää ympäristökuormaa. Voi aiheuttaa kuitenkin suuremmat kasvihuonekaasupäästöt kuin rypsi- ja oliiviöljy lehmien aiheuttamien metaanikaasupäästöjen vuoksi.

Erilaisia rasvoja käytetään jalosteissa. Niiden alkuperään ja tuotantotapaan on syytä kiinnittää huomiota. Palmuöljyn viljely vaikuttaa kielteisesti luontoon ja alkuperäiskansoihin. Osalla palmuöljystä on RSPO-sertifikaatti, jolla pyritään lisäämään öljypalmutuotannon ekologista, sosiaalista ja taloudellista vastuullisuutta.

Kriteeri	Mittari
Alkuperä ja jäljitettävyys	Ilmoitus pääraaka-aineiden alkuperämaasta, voin ja öljyn dokumentointi Tuote-eräkohtainen alkuperäjäljitettävyys Jokainen laitoksiin vastaanotettu erä raakamaitoa on tutkittu antibioottijäämien varalta.
Tuoreus	Pakkauspäivästä hyväksyttävä käyttöaika (määriteltävä mm. pakkaustavan mukaisesti)
Tuotesisältö	Lehmien ruokinnassa ei käytetä muuntogeenisiä ainesosia Sallitut lisäaineet / lisäaineeton
Rasva-, vesi- ja suolapitoisuus	Prosenttiosuus
Turvallisuus	Laatuketjun hallinta ja dokumentointi
Ympäristövastuu	Ei palmu- ja palmuydinöljyä sisältäviä rasvoja

Omat muistiinpanot:

Valmisruoka ja ateriakomponentit

Valmisruokien ja nk. kappaletuotteiden käyttö on arkipäivää ammattikeittiöissä. Jauhe-liha-, kasvis- ja kalapihvit sekä pinaatti- ja veriohukaiset yms. hankitaan valmisruokina ruokapalveluiden asiakkaille. Valmiit ruoat helpottavat henkilökunnan työtä ja kylmäketjussa kuljetettavat ruoat ovat usein kotimaisia tuotteita. Parhaimmillaan ne myös työllistävät suomalaisia valmistajia. Valikoima on monipuolistunut ja perinteisten valmisruokavaihtoehtojen lisäksi löytyy myös helposti käytettäviä keittoja ja kasvipohjaisia lisukkeita. Fresh cut -valikoimista voi saada vaihtelua myös salaatteihin. Uudet kasvipohjaisia proteiineja sisältävät puolivalmisteet helpottavat kasvisruokien valmistusta (esim. härkis tai nyhtökaura).

Valmisruokien ja ateriakomponenttien hankinnassa raaka-aineiden alkuperä hämäääntyy. Vaikka tuote olisi valmistettu Suomessa, raaka-aine voi tulla muualta. Hankinnassa on mahdollista vaikuttaa valmisruoissa käytettyjen raaka-aineiden alkuperään ja jäljitettävyyteen. Käytössä on samat kriteerit, joita on käytetty aiemmin eri tuoteryhmien kohdalla. Hyvä keino on pyytää ilmoittamaan pääraaka-aineen alkuperämaa.

Muut pienemmät tuoteryhmät

Ammattikeittiössä käytetään tuotteita, joiden hankintaerät ovat pieniä tai niitä hankitaan harvoin. Tällöin niitä on mahdollista hankkia suoraan tuottajilta tai tukuilta pienhankintaohjeisiin perustuen. Ne voivat olla sesonkituotteita, ruokaperinteeseen liittyviä tuotteita tai kansainväliseen keittiöön tai muihin teemapäiviin liittyviä tuotteita.

Edellä mainittuja tuotteita ovat mm. metsäsienet, yrtit, hunaja, kala- ja lihasäilykkeet, uutuustuotteet mm. nyhtökaura ja härkäpapuruhe sekä paikalliset perinteiset tuotteet. Myös erityisruokavalioihin soveltuvia tuotteita on mahdollista hankkia suoraan yrittäjiltä.

Omat muistiinpanot:



Huolellinen hankinnan valmistelu on pitkäkestoista ennakoivaa vuoropuhelua tilaajien ja tarjoajien välillä. Elintarvikealalla on paljon paikallisia toimijoita, joille on kerrottava ajoissa, mitä ollaan hankkimassa ja millä ehdoin.

Hankintalain uudistamisen tavoitteena on pk-yritysten aseman parantaminen. Se tuo alueellista hyvinvointia vahvistamalla ja monipuolistamalla elinkeinoja sekä tuomalla työpaikkoja ja verotuloja. Parhaimmillaan uudistus mahdollistaa olemassa olevien yritysten kehittymisen ja uusien perustamisen sekä niiden mukaan-tulon tarjoajiksi.

Kriteereitä ei saa olla liikaa ja turhia kilpailuttamisia ei kannata tehdä. Hyödynnä innovaatioita hankinnoissa käyttäen uusia menettelytapoja sekä mahdollistaen uudet tuotteet ja palvelutavat markkinoilla.

Tämä opas on osa Lähis-opasta www.lahisopas.fi. Opas on julkaistu maaliskuussa 2017 EkoCentrian hallinnoimassa NYT-Tuotekehitystä ja hankintaosaamista -hankkeessa useiden yhteistyökumppaneiden kanssa.

Opas on saatavana sähköisenä versiona osoitteesta www.ekocentria.fi -> Aineistot.

EkoCentria on Savon koulutuskuntayhtymän valtakunnallinen asiantuntijayksikkö. Edistämme lähi- ja luomuruoan käyttöä sekä kestäväää ruokaketjua kehittämis- ja koulutuspalveluiden avulla.



Tykkää meistä Facebookissa

