



Lisää lähiruokaa julkisten keittiöiden asiakkaille

-PERUSTELUJA JA OHJEITA HANKINTOIHIIN

Maaliskuu 2017

Oppaan toteutus ja tekijät

Alkuperäinen materiaali on toteutettu osana Lähiruoka ammattikeittiöihin (Lähis) -hanketta, jota rahoitti maa- ja metsätalousministeriön Lähiruokaohjelma. Tämä päivitys tehtiin maa- ja metsätalousministeriön rahoittamassa NYT-Tuotekehitystä ja hankintaosaimista -hankkeessa. Hanketta hallinnoi Savon koulutuskuntayhtymä, EkoCentria. Osatoteuttajana on Suomen Kuntaliitto ry, jonka tehtävänä on ylläpitää ja päivittää tätä opasta.

Kiitos kaikille oppaan tekijöille. Lämmin kiitos myös lukuisille oppaan kommentointiin osallistuneille.

Toimittaja

Sari Väänänen Savon koulutuskuntayhtymä,
EkoCentria

Kirjoittajat

Kirsi Viljanen Maa- ja metsätalousministeriö
Taina Väre Suomen Kuntaliitto
Jonna Törnroos Suomen Kuntaliitto
Anni-Mari Syväniemi Maa- ja metsätaloustuottajain
Keskusliitto MTK
Heidi Valtari Turun yliopiston Brahea-keskus
Päivi Töyli Turun yliopiston Brahea-keskus
Salla Kokko Pohjois-Karjalan hankintatoimi
Anu Arolaakso Savon koulutuskuntayhtymä,
EkoCentria
Minna Asunmaa Ruokatieto Yhdistys ry
Leena Viitaharju Helsingin yliopisto/Ruralia-instituutti
Mari Olli Suomen Sydänliitto

Hanna Sauroja

Heini Frejborg

Suvi Salmela

Helena Laitinen

Paula Juvonen

Mia Hassinen

Minna Oksanen

Maria Ruosteluoma

Annika Kuusimurto

Johanna Heikel

Ilja Saralahti

Ilpo Lommi

Minna Heikka

Anja Hakamaa

Leena-Kaisa Pärkkä

Mirja Minkkinen

Merja Ahola

Kari Lyytinen

Marjut Lyytinen

Kimmo Remes

Kati Myllyniemi

Henna Piipponen

Sirkka Jormanainen

Irma Taka-Prami

Tiina Rinne-Kylänpää

Elina Särmälä

Päivi Halonen

Ulkoasu ja taitto

Kuvat:

EkoCentria, Savon koulutuskuntayhtymä

s. 24, 29 ja 52 Heli Sorjonen

s. 79 ja 83 Ilpo Lommi

s. 82 Virpi Kulomaa

Motiva Services Oy – Ympäristö-
merkinä

Dieta Oy

Motiva

Kiuruveden kaupunki

Arkea Oy

Mikkelin ruoka- ja puhtauspalvelut

ISS Palvelut

Etelä-Pohjanmaan sairaanhoitopiirin
kuntayhtymä

Loviisan kaupunki

Loviisan kaupunki

Muuramen kunta

Itäfax Oy

IS-Hankinta Oy

Eurajoen kunta

Vaalan kunta

Konneveden kunta

Sodankylän kunta

Tuoreverkko

Tuoreverkko

LähiPuoti Remes

Pro-hankinta Oy

Pohjois-Karjalan ammattiopisto

Pohjois-Karjalan ammattiopisto

Naantalin kaupunki

Naantalin kaupunki

Saimaan Tukipalvelut Oy

Pohjois-Karjalan hankintatoimi

Nina Palmu-Pietilä, Kuntaliitto

 **LÄHIRUOKA-**
OHJELMA

 **EkoCentria**
Savon ammatti- ja aikuisopisto

 **Kuntaliitto**
Kommunförbundet

 **mmm.fi**
ruokaa ja luonnonvaroja

 **SAVON**
KOULUTUSKUNTAYHTYMÄ

Sisältö

Oppaan toteutus ja tekijät.....	2
Lue tämä ensin!	5
Esipuhe: Lähiruokaa – totta kai!.....	6
Kestävät elintarvikehankinnat osana päivän politiikkaa.....	8
EU-tason poliittiset linjaukset	8
Kansalliset poliittiset linjaukset ja ohjelmat	9
Päätöksillä sanoista tekoihin kunnissa ja maakunnissa.....	11
Elintarvikeketjun toiminta Suomessa	12
Elintarvikeyritykset Suomessa.....	13
Lähiruoka elintarvikeyritysten myyntivalttina	14
Julkiset keittiöt elintarvikeyritysten asiakkaina	15
Julkinen keittiö on merkittävä, pitkäjänteinen ja varma asiakas elintarvike-yritykselle.....	15
Verkostoituminen ja yhteistyö yritysten välillä sekä keittiöiden kanssa kannattaa!	15
Aitoja Makuja -sivusto apuna lähiruokan hankinnassa.....	16
Tuotekortti on oivallinen tuki pienyrittäjien ja ostajien yhteistyöneuvotteluissa	16
Ammattikeittiöt Suomessa	17
Julkinen ruokapalvelu muutosten kourissa.....	18
Keittiöiden ruokatuotantotavat vaihtelevat	19
Tuontielintarvikkeet markkinoilla	20
Ruokien kotimaisuusasteen tarkastelua kuntien ruokapalveluissa.....	21
Suosituksien ohjaavat ammattikeittiöitä	22
Ammattikeittiöiden ostokanavat	23
Päättäjät ja lähiruoka	24
Lähiruoka kuntien ja maakuntien elinvoiman tukena.....	25
Lähiruoka-aloitteesta päätöksentekoon ja hankintaan	26
Päättäjät ruokapalveluiden asiakkaana.....	29
Lähiruokan hankinnan toteutus	30
Lähiruoka hankintalaissa.....	30
Hankintatyön järjestäminen.....	31
Lähiruokahankinnan suunnittelu ja valmistelu	32
Lähiruokan mahdollistaminen tarjouspyynnössä.....	33
Pienhankinnat	37
Jatkuva viestintä ja vuoropuhelu onnistuneen lähiruokahankinnan avain.....	40
Elintarvikkeiden vähimmäisvaatimukset ja vertailuperusteet	41
Hankintamenettelyt.....	42
Ruokapalvelujen kilpailuttaminen	49
Ohjeita tarjoajille	50
Tarjoajan valmistautuminen tarjouskilpailuun	50
Apua tarjolla	50
Oman toiminnan kehittäminen.....	51
Sähköiset tilausjärjestelmät yleistyneet – Case Golli ja Synkka	52

Vastuullinen toiminta ja hankinta	53
Miksi ja miten lähiruokaa?.....	53
Lähiruoka osana kestäväen kehityksen kokonaisuutta	55
Ruokahävikki tulee kalliiksi	57
Sesonkien huomioiminen ja ruokalistasuunnittelu.....	58
Luomu ammattikeittiöissä	59
Hyvää Suomesta -merkki helpottaa kotimaisen ostoa	61
Lähiruokan käytöllä suuri merkitys aluetaloudelle	62
Sydänmerkki vie ravitsemussuositukset käytäntöön.....	63
Elintarvikeeturvallisuus ja lähiruoka	64
Lähiruoka ja tuotantoeläinten terveys sekä hyvinvointi	65
Lähiruoka ja huoltovarmuus.....	66
Ympäristömerkit ruokapalveluiden hankinnoissa.....	67
Motivan hankintapalvelu neuvoo kestäväissä hankinnoissa.....	69
Onnistuneita esimerkkejä lähiruokaketjun toiminnasta.....	70
Vastuullisuus ja lähiruoka ison kaupungin arjessa: Case Arkea	71
Mikkelin seudulla hankinta ositetaan aluetalous huomioiden	73
Ruokapalvelujen ulkoistaminen ei vähennä lähiruokan käyttöä – Case ISS.....	75
Etelä-Pohjanmaan sairaanhoitopiiri pyrkii kehittämään vastuullisia elintarvikehankintoja.....	76
Loviisassa tuoreleipomotuotteet hankitaan läheltä	77
Muuramessa juodaan luomumaitoa	78
Perunaveljekset ovat tyytyväisiä yhteishankintaan.....	79
Eurajoella vahva strateginen tuki lähiruokan käytölle	80
Lähiruokaa ruokalistasuunnittelulla.....	81
Case Vaala.....	81
Case Varkaus	82
Lähiruokahankinnat Konnevedellä	83
Sodankylässä hankitaan kylmävalmistukseen tarvittavia raaka-aineita lähialueelta.....	84
Lähikasvisten toimitukset keskitetysti: Tuoreverkko Oy	85
Lähiruokaketjun vastuullista toimintaa – Case Lähipuoti Remes Oy.....	86
Neuvottelumenettely lähiruokan hankinnassa – Case Pirkanmaa	88
Aamupuuroa kaikille Pohjois-Karjalan opiskelijaravintoloissa.....	89
Tuotetestauksella lähikalaa Naantaliin	90
Kasvisruokaa kaikille Lappeenrannan ja Imatran kouluruokailussa	91
Ruokalistasuunnittelussa huomioidaan kestävä kehitys – case Sakky	92
”Kolme askelta fiksuihin hankintoihin” case Joensuun seudun elintarvikehankinnat	93

Lue tämä ensin!

Lähi-opas auttaa tekemään ja ideoimaan hyviä hankintapäätöksiä kotimaisen ja paikallisten lähiruokaketjujen hyväksi. Se tutustuttaa EU-, kansallisen, maakunta- ja kuntatason strategiaan päätöksiin sekä ruokaketjun hankinnan elinkaareissa mukana oleviin kaikkiin toimijoihin, tuottajista julkisten keittiöiden ruokapalveluihin saakka.

Oppaassa on tuotekohtaisia hankintakriteeriehtotuksia tarjouspyyntöjen laadinnan avuksi ja hyviä käytännön esimerkkejä eri organisaatioista. Myös lähiruokan käytön edellyttämään ruokalistasuunnitteluun annetaan vinkkejä ruokapalveluiden avuksi.

Lähi-oppaan pääasiallisena kohderyhmänä ovat kuntien ja kuntayhtymien päättäjät, ruokapalvelut, yrittäjät ja hankintayksiköiden asiantuntijat, mutta myös kaikki kuntalaiset. Oppaan ensimmäinen versio valmistui joulukuussa 2013 useiden asiantuntijoiden työn tuloksena ja päivittyi uuden hankintalain myötä vuoden 2017 alussa. Alkuperäinen opas on käännetty ruotsin ja englannin kielille.

Jos lautasille halutaan myös tulevaisuudessa lähi- ja luomuruokaa, siitä on päätettävä NYT!

Lähiuoka herättää tunteita ja sen määritelmästä keskustellaan edelleen. Tarkkoja lähiruokan käytön lukuja on vaikea saada selville, jos ei tiedetä, mikä on lähiruokaa. Lähi-oppaan tavoitteena on kannustaa hankkimaan alueellisia tuotteita pohtimatta turhaan määritelmää. Lähiruokakäsitteen voi jokainen ruokapalvelu myös määritellä itse. Joillekin riittää tietyissä raaka-aineissa kotimaisuus, toisille on tärkeää hankkia ruoka ja elintarvikkeet omasta maakunnasta tai kunnasta.

Lähiuoka on hallituksen lähiruokaohjelman mukaan:

- paikallisruokaa, joka edistää oman alueen paikallistaloutta, työllisyyttä ja ruokakulttuuria
- tuotettu ja jalostettu oman alueen raaka-aineista
- myydään ja kulutetaan omalla alueella.





Esipuhe

Lähiruokaa – totta kai!

Lähiruoka ja luomu vahvistavat asemaansa kuluttajien arvostuksissa. Ihmiset ovat entistä kiinnostuneempia ruokansa alkuperästä, tuotantotavoista ja vaikutuksista ympäröivään yhteiskuntaan samalla, kun ruoka voi toimia oman identiteetin vahvistajana. Lähiruoka ja luomu vastaavat moniin tiedostavan kuluttajan tarpeisiin.

Lähiruokatuotannon ja luomun tulevaisuuden mahdollisuudet nähtiin myös Kataisen hallitusohjelmassa (2011) niin tärkeiksi, että siihen kirjattiin toimenpiteeksi omien kehittämisohjelmien laatiminen näille aloille. Kataisen hallitus antoi 16.5.2013 yleisistunnessaan periaatepäätöksen luomualan ja lähiruokan kehittämisohjelmiksi ja vahvisti näiden keskeiset toimenpiteet ja alojen kehittämisen tavoitetasot vuoteen 2020. Ohjelmien jatko on kirjattu myös Sipilän hallitusohjelmaan. Valtioneuvostotason ohjelmia niitä toteutetaan hallinnon käytettävissä olevin keinoin, mutta tavoitteet ja suuntaviivat luovat pohjaa ja antavat lisäarvoa lähiruoka- ja luomuketjujen kaikkien toimijoiden kehittämistyölle.

Lähiruokaohjelma antaa kehittämistyölle selkeitä tavoitteita pitkäälle tulevaisuuteen. Lähiruokasektorin menestyksen kannalta keskeisintä on tuotteiden jalostusasteen nostaminen ja asiakkaiden tarpeisiin vastaaminen, tuote-

valikoiman monipuolistaminen ja logistiikan kehittäminen. Lähiruokalle on oltava monia kannattavia myyntikanavia, joista asiakas löytää tuotteet itselleen parhaiten sopivalla tavalla. Lähiruokaa tulee hyödyntää vahvemmin matkailutuotteen laadun kehittämisessä; se tuo lisäarvoa ja kannattavuutta maakuntien ruoka- ja matkailualan toimijoille sekä lisää Suomen houkuttelevuutta matkakohteena. Ohjelma linjaa myös, että lähiruokan tuotanto ja jalostus ovat osa kannattavaa tuotantoa yhä useammilla tiloilla tukien myös pienempien tilojen elinkelpoisuutta, ja että lähiruokan ja sen tekijöiden arvostus nousee kuluttajien keskuudessa.

Kunnianhimoisena, mutta saavutettavana tavoitteena on myös, että vuonna 2020 lähiruokaa arvostetaan ja käytetään kaikissa Suomen kunnissa, ja että läpi varhaiskasvatus- ja koulujärjestelmän menevä ruoka- ja ravitsemuskasvatus luo pohjaa koko elämän kestäville ruokavalinnoille.

Julkiset hankinnat ovat merkittävä kansantalouden moottori. Vuositasolla niiden volyymi on yli 30 miljardia euroa, ja ruokahankintojen osalta yli 300 miljoonaa euroa. Julkisilla hankinnoilla on vaikutuksia työllisyyteen noin 80 000 henkilötyövuoden verran. Julkisilla hankinnoilla edistetään aluetaloutta, mutta niillä on myös vaikutuksia ympäristöön, ilmastoon, sosiaaliseen tasa-arvoisuuteen ja

pääomaan sekä kulttuuriin. Julkiset hankinnat tulisi nähdä myös strategisena kehittämisvälineenä ja innovaatioiden ja elinkeinotoiminnan vahvistajana. Sipilän hallitusohjelma nostikin julkisten hankintojen merkityksen esiin ja kirjasi yhdeksi toimenpiteeksi suomalaisten elintarvikkeiden osuuden lisäämisen julkisissa hankinnoissa kauppataaseen parantamiseksi.

Lähiuokaohjelma linjasi, että lähiruuan osuutta julkisissa elintarvikehankinnoissa on lisättävä. Sekä poliittisille päättäjille, hankintoja tekeville että alueen tuottajille ja muille yrittäjille on oltava saatavilla koulutusta hankinta-prosesseista ja tietoa alueelta saatavilla olevista tuotteista. Laatuksiteerejä ja niihin liittyviä työkaluja kuten malliasia-kirjoja on kehitettävä niin, että ne mahdollistavat lähiruuan hankinnan ottamalla huomioon erityisesti laatuun, tuoreuteen, sesonginmukaisuuteen, kestävään kulutukseen ja ympäristöystävällisyyteen liittyviä näkökulmia ravitsemuksellisen laadun rinnalla. Lähiruuan käytön edistämiseksi julkisissa ruokapalveluissa on pyrittävä entistä enemmän vuodenaikaisen vaihtelun huomioimiseen. Sesonginmukaisuuden pitää näkyä selkeämmin ammattikeittiöiden ruokalistasuunnittelussa. Myös lähiruokamessut, paikallisen tuotevalikoiman esilletuonti menuissa sekä asenne-muokkaukseen pyrkivät koulutukset ovat eräitä keinoja tavoitteen saavuttamisessa.

Tärkeä keino, joka lähiruokaohjelman tavoitetasoihin on myös kirjattu, on saada lähiruuan hankintaan ja käyttöön ohjaava linjaus sisällytetyksi kuntien ja maakuntien hankinta- ja muihin strategioihin. Tässä Suomen kuntasektorilla riittää työtä, sillä maa- ja metsätalousministeriön tilaaman, huhtikuussa 2016 julkaistun kuntaruokaselityksen mukaan vain 35 prosentilla vastaajista oli kunnassaan lähiruokastrategia. Lähiruuan merkitystä kunnan strategisena painopisteenä ja paikallistalouden vahvistajana pitää nostaa entisestään esille. Tässä esimerkkeinä voidaan käyttää niitä kuntia, jotka määrätietoisesti ovat lähteneet nostamaan lähellä tuotettujen elintarvikkeiden osuutta hankinnoissaan. Määrällisiä tavoitteita lähiruuan osuudesta osana julkista lautasta ei lähiruokaohjelmassa annettu. Luomuohjelma linjaa, että vuoteen 2020 mennessä luomun osuus valtion ja valtioneuvoston hankintayksiköiden keittiöissä ja ruokapalveluissa tarjotusta ruoasta tulee olla 20 %. Tavoite on suositus kuntasektorille, mutta toivon, että se otetaan myös kunnissa ohjenuoraksi.

Tavoitteisiin pääseminen ei ole vain julkisia hankintoja tekevästä kiinni. Haastetta riittää siinä, että tuotannon volyymin ja tuotteiden jalostusaste vastaavat julkisen ammattikeittiösektorin tarpeita. Menestyäkseen julkisissa tarjouskilpailuissa lähiruokayrityksen on tiedettävä

asiakasrajapintojen tarpeet ja odotukset eri tuotteista ja niiden jalostusasteista, samoin ymmärrettävä asiakkaidensa toimitusketjujen vaatimukset ja hallittava liiketoiminnan lainalaisuudet. Tuottajat, jalostajat, logistiikkarakaisujen tuottajat, tukut ja asiakkaat ml. kuntapäättäjät ja käytännön hankinta- ja ruoanvalmistustyötä tekevät on systemaattisesti saatava yhden pöydän ääreen keskustelemaan, sillä vain toisiaan kuuntelemalla ja yhdessä kehittämällä voidaan avata lähiruuan tie julkisiin keittiöihin avoimena. Hankintoja suunniteltaessa ennakoivan markkinavuoropuhelun käyminen on enemmän kuin suotavaa!

Toivon, että tämä uusittu opas antaa oivalluksia ja uusia eväitä rakentaessa lähiruuan matkaa julkisille lautasille!

Kirsi Viljanen
lähiruokakoordinaattori
maa- ja metsätalousministeriö



Lisätietoja:

www.mmm.fi/lahiruoka
www.facebook.com/lahiruokaohjelma
lahiruokaohjelma.blogspot.com



Kestävät elintarvikehankinnat osana päivän politiikkaa

Päätökset EU-tasolla, valtakunnallisesti, maakunta-, kunta- sekä yksilötasolla vaikuttavat siihen, mitä ja missä suomalaiset syövät. Kestävät elintarvikehankinnat edellyttävätkin strategista päätöksentekoa kaikilla tasoilla. Julkisen sektorin ruokapalveluihin kohdistuu haasteita ja velvoitteita sekä Euroopan unionin että kansallisella tasolla. Toisaalta ne tuovat mukanaan myös uusia mahdollisuuksia.

Julkinen sektori toimii kestävien hankintojen edelläkävijänä ja esimerkkinä muille sektoreille. Tavoitteena on, että keittiöissä ja ruokapalveluissa hankitaan ravitsemussuositusten mukaisia sekä luonnonmukaisesti tuotettuja, kasvipainotteisia ja sesonginmukaisia elintarvikkeita.

EU-tason poliittiset linjaukset

Eurooppa 2020 -strategian visiona on älykäs, kestävä ja osallistuva kasvu. Strategian mukaan julkisilla ruokapalveluilla on merkitystä yksilön, yhteisön ja ympäristön hyvinvoinnille. Lisäksi Suomessa kansallisena maatalouspolitiikan tavoitteena on kääntää luomu- ja lähiruuan osuus vahvaan nousuun. (Eurooppa 2020 -strategia, Suomen kansallinen ohjelma, kevät 2013, 10a/2013)

Uudistettavina olevissa EU:n Green Public Procurement-suosituksissa (GPP) asetetaan vapaaehtoiseksi tavoitteeksi, että EU:n jäsenvaltioiden julkisissa hankinnoissa huomi-

oitaisiin ympäristövaikutukset. Suosituksissa esimerkiksi luomuhankinnoille esitetään prosentuaalinen ja rahallista arvoa kuvaava perustaso ja edistysellinen taso. Ympäristövastuullisuuden vaatimuksina voidaan käyttää myös mm. eläinten hyvinvointia ja välttämällä kalalistan ns. punaisia tuotteita. Ruokapalveluhankinnoissa suositellaan kiinnittämään huomiota ruokahankintojen lisäksi myös mm. jätteiden määrän vähentämiseen ja kasvisruoan lisäämiseen.

Kansalliset poliittiset linjaukset ja ohjelmat

Kansallisella tasolla hallitusohjelmissa on toistuvasti nostettu esiin suomalaisen ruokakulttuurin edistäminen sekä lähi- ja luomuruoan käytön tehostaminen.

Sipilän hallitusohjelman kevään 2015 linjauksissa hallituskauden tavoitteena todetaan, että ruoantuotannon kannattavuus nousee ja kauppatase parantuu 500 miljardilla eurolla vuonna 2020. Tähän pyritään kärkihankkeella ”Suomalainen ruoantuotanto kannattavaksi, kauppatase nousuun”. Kärkihankkeen tavoitteena on maatalouden kannattavuuden ja maatilojen maksuvalmiuden parantuminen sekä puhtaiden elintarvikkeidemme kotimaisen käytön ja viennin edistäminen. Kärkihankkeen toimenpiteinä mm. parannetaan alkuperämerkintöjen näkymistä ja lisätään suomalaisen ruoan käyttöä julkisissa hankinnoissa. Lisäksi lisätään kotimaisen ruoan verkkomarkkinointia ja jatketaan hallituksen lähiruoka- ja luomuohjelmia, jotka käynnistettiin vuonna 2013.

Toinen hallituksen kotimaiseen ruokaan liittyvistä kärkihankkeista on Ruokapoliittinen selonteko, jonka visiona on ”Maailman parasta ruokaa”. Selonteossa otetaan kantaa mm. hankintalain oikeaan soveltamiseen sekä hävikkiruokan vähentämiseen. Selonteko valmistuu keväällä 2017.

Vuoden 2016 kesällä valtioneuvoston tekemä periaatepäätös Julkisten elintarvike- ja ruokapalveluhankintojen arviointiperusteista tukee ja täydentää aiemmin tehtyjä Lähi- ja luomuruokaohjelmia. Periaatepäätöksessä esitettyjen tavoitteiden edistämiseksi on julkaistu vastuullisten hankintojen opas. Linkki: <http://www.motivanhankintapalvelu.fi/elintarvikkeet>.

Hankintojen keskittyessä julkisen keittiön ruokapalvelupäällikkö toimii sekä ruoanvalmistuksen ja asiakastarpeiden että hankintojen asiantuntijan roolissa. Ammattikeittöiden henkilöstö tarvitsee enemmän tietoa siitä, miten he itse voivat vaikuttaa elintarvikehankintoihin. Tietoa tarvitaan erityisesti hankintalain soveltamiseen

EUROOPPA 2020 -STRATEGIA

Suomessa luomu- ja lähiruoan osuus vahvaan nousuun

GPP 2016

50 %:ssa julkisista hankinnoista täytyy huomioida ympäristönäkökohdat

SIPILÄN HALLITUSOHJELMAN KÄRKIHANKE

- Parannetaan alkuperämerkintöjen näkymistä ja lisätään suomalaisen ruoan käyttöä julkisissa hankinnoissa.
- Lisätään kotimaisen ruoan verkkomarkkinointia ja jatketaan hallituksen lähiruoka- ja luomuohjelmia.

RUOKA 2030 -RUOKAPOLIITTINEN SELONTEKO

- Vuonna 2030 suomalaiset kuluttajat syövät kestävästi ja eettisesti tuotettua kotimaista, maukasta, terveellistä ja turvallista ruokaa.
- Kuluttajilla on kyky ja mahdollisuus tehdä tietoisia valintoja

mmm.fi/ruoka2030



ja tarjouspyyntöjen laatimiseen. Lisäksi ruokapalveluille on varattava riittävästi aikaresurssia kestävien valintojen mahdollistamiseksi sekä ruokalistasuunnitteluun että markkinoiden kartoitukseen.

Lähi- ja luomuruokaohjelmien avulla pyritään kääntämään olemassa olevat lähiruoka- ja luomun käytön edistämisen keinot konkreettisiksi teoiksi koko ruokaketjussa. Valtionhallinnon ruokapalveluille linjaukset ovat ohje, kunnille suositus.

Suomessa tulee jatkossakin tuottaa vähintään kotimaista kulutusta vastaava määrä maataloustuotteita. Maaseudun ilmastonmuutoksen haasteisiin voidaan vaikuttaa mm. suosimalla lähiruokaa.



LÄHIRUOKAOHJELMA

Vuonna 2020 lähiruokaa arvostetaan ja käytetään kaikissa Suomen kunnissa. Lähiruokaohjelma

LUOMUALAN KEHITTÄMISOHJELMA

Luomua 20 % vuoteen 2020 mennessä

VALTIONEUVOSTON PERIAATEPÄÄTÖS (7/2016)

JULKISTEN ELINTARVIKE- JA RUOKAPALVELUHANKINTOJEN ARVIOINTIPERUSTEISTA

Tavoitteena ohjeistaa julkisissa elintarvike- ja ruokapalveluhankinnoissa sellaisiin hankintoihin, joiden tuottamisessa on noudatettu hyviä tuotantotapoja.

Kansallinen kestävä kehityksen strategia uudistettiin vuonna 2013. Kestävä kehityksen toimikunta päätti perinteisen strategian sijaan laatia kestävä kehityksen yhteiskuntasitoumuksen ”Suomi, jonka haluamme 2050”. Yhteiskuntasitoumuksessa julkishallinto yhdessä muiden toimijoiden kanssa sitoutuu edistämään kestävä kehitystä kaikessa työssään ja toiminnassaan. Ruokaketjussakin toimivat ovat tehneet sitoumuksia ja konkreettisia tekoja, mitattavia tuloksia toivotaan lisää.
<https://sitoumus2050.fi/>

Lisäksi Ympäristöministeriön hallinnonalan Kestävä kulutuksen ja tuotannon ohjelmassa ”Vähemmästä viisaammin” on asetettu suosituksia myös julkisen ruokapalvelun toimijoille.

www.ym.fi/download/noname/%7B3446F9C5-617B-46B0-B0ED-32E99653E955%7D/58317

Kansallisessa energia- ja ilmastostrategiassa on todettu, että vaikka satomäärät saattavat kasvaa ilmaston lämpenemisen vuoksi, ääriolosuhteiden, kasvitautilien ja tuhohyönteisten lisääntyminen voi tuhota osan potentiaalisesta hyödystä. Suomessa onkin varauduttava lisäämään maataloustuotantoa globaalin ruokaturvan tukemiseksi.

www.tem.fi/files/36266/Energia_ja_ilmastostrategia_netijulkaisu_SUOMENKIELINEN.pdf



Päätöksillä sanoista tekoihin kunnissa ja maakunnissa

Kuntien strategisella päätöksenteolla on merkittävä vaikutus vastuullisten ruokavalintojen toteutumiseen. Kestävän kehityksen mukaiset elintarvikehankinnat tulisivat sisällyttää kunta- ja hankintastrategioihin ja sen jälkeen ruokaketjun toimijoita tulee ohjeistaa niiden toteuttamisessa. Joissakin kunnissa onkin jo tehty strategisia päätöksiä lisätä lähiruokan käyttöä. Oppaan kohdassa Kuntapäätäjät ja lähiruoka on valtuustoaloitemalli, jonka pohjana on Valtioneuvoston periaatepäätös julkisten elintarvike- ja ruokapalveluhankintojen arviointiperusteista.

Suomen maatalouspolitiikan strategisena tavoitteena on kääntää luomu- ja lähiruokan osuus vahvaan nousuun. Elintarvikehankintojen suuntaaminen oman alueen tuotantoon luo työllisyyttä, mahdollistaa yritysten kehittymisen sekä parantaa ruokaturvaa ja huoltovarmuutta.

Ruokasektori on tulevaisuuden kasvuala, ja puhdas ja turvallinen ruoka on jatkossakin Suomen kansainvälinen vahvuus. Hallituksen tavoitteena on suomalaisten elintarvikkeiden, luomu- ja erikoistuotteiden jalostuksen, markkinoinnin ja viennin tehostaminen.

Lähellä tuotetut elintarvikkeet tukevat kestävästä kehitystä mm. lyhyillä logistiikkaketjuilla, sesonginmukaisuudella, ylläpitämällä paikallista ruokakulttuuria ja maatalousympäristöä, työllistämällä ja edistämällä elinkeinoja sekä helpottamalla ruokan jäljitettävyyttä.

Lähiruoka tarkoittaa myös tuoretta ja laadukasta ruokaa – kuljettaminen ja säilyttäminen eivät sitä paranna.



Elintarvikeketjun toiminta Suomessa

Tiesitkö, että...

- Maatiloja on Suomessa noin 50 000
- Maa- ja puutarhatalous sekä elintarviketeollisuus työllistävät noin 128 000 henkilöä
- Suomessa on noin 2900 elintarvikealan yritystä
- 90 % elintarvikeyrityksistä työllistää alle 20 henkilöä
- Suomalaiset käyttävät ruokaan ja juomaan yhteensä noin 22 miljardia euroa vuodessa, mikä on noin 12 % kulutusmenoista. Yli puolet summasta kuluu kotiin ostettuihin tuotteisiin ja vajaa puolet ulkona syömiseen ja juomiseen.
- Päivittäistavaroiden vähittäismyyntin arvo oli noin 16,5 miljardia euroa vuonna 2015, mistä 80 % tulee elintarvikkeista.

(Lähteet: Luke)

Suomalainen elintarvikeketju toimii tehokkaasti pellolta pöytään. Ruoka on meillä jäljitettävää jokaisessa tuotanto-, valmistus- ja jakeluvaiheessa. Korkeat laatuvaatimukset yhdessä valvonnan kanssa varmistavat koko ketju toimivuuden.

Suomi on maailman pohjoisin maatalousmaa. Meillä ruoka kasvaa puhtaassa maaperässä ja puhtaat vesivaramme ovat runsaat. Suomessa maatilat ovat edelleen pääsääntöisesti perheviljelmiä. Maatilojen työvoima on suurimmaksi osaksi viljelijäperheen jäseniä. Maatilojen määrä Suomessa on vähentynyt ja tilojen tuotanto kehittyy kahteen suuntaan. Toisaalta maatilat kasvattavat kokoaan ja keskittyvät elintarviketeollisuuden sopimustuotantoon, toisaalta taas keskittyvät pienimuotoisempaan tuotantoon ja tuotteidensa jatkojalostamiseen itse. Kolmasosa tiloista harjoittaa maatalouden ohella muuta yritystoimintaa, esimerkiksi koneurakointia tai elintarvikkeiden jatkojalostusta. Paikallisesti lähellä olevat maatilat tuottavat paikallisia tuotteita myös ammattikeittiöiden tarpeisiin.

Elintarvikeyritykset Suomessa



Suomessa oli kesän 2014 tilastoinnin mukaan kaikkiaan 2950 elintarvikkeita jalostavaa yritystä, joista suurin osa on tiheästi asutuissa maakunnissa. Eniten yrityksiä on Uudeltamaalta (vajaa 15 %), Varsinais-Suomesta (noin 11 %), Pohjois-Pohjanmaalta (noin 9 %) ja Satakunnasta (noin 7 %). Elintarvikeala on toimialana vahvasti polarisoitunut: 135 suuren (yli 50 henkeä työllistävän) yrityksen rinnalla toimii yli 2000 pienyritystä, jotka työllistävät korkeintaan viisi henkilöä. Merkittävä osa elintarvikeyrityksistä on pieniä, 90 % kaikista yrityksistä työllistää alle 20 henkilöä.

Leipomotoiminta on yleisin elintarviketuotannon toimiala: sillä toimii kolmasosa (952 kpl) yrityksistä. Toiseksi yleistintä on vihannesten, marjojen ja hedelmien jalostus, jota harjoittaa 16 % (460 kpl) yrityksistä. Kolmantena seuraa lihanjalostus ja teurastus, joka työllistää yrityksistä 14 % (427 kpl).

Katso täältä [Elintarvikeyritykset toimialoittain](#)

Maaseutu on luonnollisestikin elintarvikeyritystajien ominta aluetta, sillä valtaosa kaikista elintarvikeyrityksistä (noin 71 %, 2102 kpl) sijaitsee kaupunkien ulkopuolella. Raaka-aineiden läheisyys houkuttelee vihanneksia sekä marjoja ja hedelmiä jalostavat yritykset sekä teurastus- ja lihanjalostusyritykset sijoittumaan useimmiten maaseudulle. Kaupungeissa taas sijaitsee valtaosa yrityksistä, joiden tuotteita ostetaan päivittäin. Tiheimmin asutulle alueelle sijoittuvatkin tavallisesti juuri leipomot.

Tarkat tiedot yrityksistä maakunnittain, toimialoittain sekä henkilöstömäärien mukaan jaoteltuna: www.aitojamakuja.fi -> Tietoa paikallisruoasta -> Yritystilastot.

ELINTARVIKEYRITYKSET KOKOLUOKITTAIN

Henkilöstö	< 5	5-9	10-19	20-49	> 50	YHTEENSÄ
Yhteensä	2156	293	231	135	135	2950
%	73	10	8	5	4	100

Lähiruoka elintarvikeyritysten myyntivalttina

Suomessa syötävästä ruoasta noin 80 % on Suomessa valmistettua. Reilu 65 % ruokamme raaka-aineista on kotimaista. Nykyisin alkutuotannon haastena on pystyä tuottamaan riittävästi raaka-ainetta läpi vuoden kotimaiselle teollisuudelle. Kaikesta Suomessa syötävästä ruoasta lähiruoan (paikallisesti tuotetun ja jalostetun tuotteen) osuuden on arvioitu olevan noin 8 %, vaikkakaan tarkkoja tietoja ei ole käytettävissä.

Elintarvikealalla toimivat pienet elintarvikeyritykset hankkivat pääosan raaka-aineista paikallisilta markkinoilta. Paikallisuus korostuu myös siinä, että yritysten asiakkaat ovat usein juuri paikallisia ostajia, esim. kuluttajia, jotka hankkivat lähituotteen lähikaupastaan sekä ammattikeittäjiä.

Elintarvikealan pienjalostajien tuotteet kiinnittyvät usein vahvasti maantieteelliseen alueeseen. Läheisyyttä, joka tarkoittaa sekä raaka-aineen että jalostuksen läheisyyttä ja paikallisuutta, tuodaan usein esille myös tuotteiden markkinoinnissa. Lisäksi läheisyys tarkoittaa muitakin vaikutuksia, joita tuotannolla ja tuotteilla on alueen hyvinvointiin ja tulevaisuuteen esim. työllisyyden ja yrittämisen mahdollisuuksien näkökulmasta

Lähituotteiden tekijät tunnetaan, mikä antaa tuotteelle näkyvät juuret ja kasvot. Paikallisilla tuotteilla on ruokakulttuuria rikastuttava, uudistava ja sitä ilmentävä rooli. Mitä lähempänä sekä maantieteellisesti että sosiaalisten yhteyksien kautta yritys ja sen tuotanto on, sitä läpinäkyvämpi tuotteen ketju aina raaka-aineesta lähtien on.



Julkiset keittiöt elintarvikeyritysten asiakkaina

Julkisten ruokapalveluyksiköiden tarjonta on hyvin suunniteltua ja elintarvikkeiden ostot ovat ennakoitavissa pitkälle ajalle. Ruoantuotantoa on 5-7 päivänä viikossa ja peruselintarvikkeita sekä jalosteita käytetään suuria määriä ympäri vuoden. Julkinen keittiö on asiakkaana merkittävä, pitkäjänteinen ja varma ostaja elintarvikeyritykselle.

Ruokapalvelut arvostavat kotimaista tuotantoa ja elintarvikeyrittäjiä luotettavan elintarvikevalvonnan, jäljitettävyyden ja laadukkaiden, turvallisten tuotteiden ansiosta. Paikallisten yrittäjien kanssa on mahdollista lisätä joustavuutta yhteistyöhön ja tuotekehitykseen. Tuotteen räätälöinti ruokapalveluiden tarpeisiin sopivaksi voi olla avainpitkiin asiakassuhteisiin. Julkinen keittiö voi olla lisäasiasryhmä tai suuremmissa laajuudessa perustulonlähde elintarvikeyritykselle. Julkisen keittiön sesongit ajoittuvat eri aikaan esimerkiksi turismisesonkien kanssa, ja julkinen keittiö voi toimia hyvin ravintolasektorille tuottavan yrityksen tuotannon menekkiä tasaavana asiakkaana.

Julkinen keittiö on merkittävä, pitkäjänteinen ja varma asiakas elintarvikeyritykselle.

Julkisille keittiöille hyvin tärkeää ostotoiminnassa on toimitusvarmuus. Keittiöiden varastotilat ovat rajalliset, ja tuotanto perustuu jatkuviin toimituksiin. Ruokalistasuunnittelu ohjaa tilauksia, ja elintarvikkeiden kierto varastoissa on jatkuva. Keittiöiden asiakasmäärät ovat usein satoja jokaisella ruokailukerralla, ja elintarvike-erien täytyy olla toimitettuna sovittuna aikana, jotta asiakkaille saadaan valmistettua ruokalistan mukaiset ateriat.

Ruokapalveluiden sesonkiruokalistat tuovat parhaimmillaan yrittäjille uusia mahdollisuuksia tarjota tuotteitaan. Silloin varastointia ja toimitusta ei tarvitse taata suurille määrille läpi vuoden. Tarjouspyynnöissä onkin lisätty ostavien yksiköiden ryhmittelyä ja erottelua sekä tuoteryhmien jakamista osiin, joka helpottaa pienyritysten pääsyä mukaan markkinoille.

Suuret yksiköt ja julkisissa keittiöissä kerralla tarvittavat elintarvikemäärät ovat haaste pienyritykselle. Yritysten kannattaakin verkostoitua muiden yritysten ja tuottajien kanssa pohtimaan yhteistarjouksen tekemistä. Kaikissa



maakunnissa on myös kehittämistoimintaa ja sitä kautta tarjolla neuvontaa ja koulutusta mm. tarjousten tekemiseen sekä erilaisia verkostoitumistilaisuuksia. Alueen koulutusorganisaatioihin, yrittäjäjärjestöön ja mm. Aitoja makuja verkoston maakunnallisiin yhteyshenkilöihin (www.aitojamakuja.fi/yhteystiedot.php) kannattaa olla yhteydessä.

Julkisten keittiöiden paikallisilla elintarvikeostoilla on positiivinen vaikutus maakunnan taloudelliselle kasvulle ja työllisyydelle. Ostojen kasvaminen lisää työpaikkoja elintarviketuotantoon ja tukee alueen elinvoimaisuutta. Oppaan osiossa "Vastuullinen hankinta" on kerrottu lisää lähiruoan käytön aluetaloudellisista vaikutuksista.

Verkostoituminen ja yhteistyö yritysten välillä sekä keittiöiden kanssa kannattaa!

Aitoja Makuja -sivusto apuna lähiruoan hankinnassa

Paikallisten lähielintarvikkeiden etsintää helpottaa www.aitojamakuja.fi -sivusto. Sinne on kerätty koko maasta pieniä ja keskisuuria elintarvikeyrityksiä ja tuottajia. Hakukoneen avulla yrityksiä voi etsiä tuoteryhmittäin (esim. liha, kala, vihannekset, yrtit, marjat ja hedelmät sekä leipomotuotteet). Lisäksi on mahdollista rajata erikseen luomua tuottavat yritykset. Jos haluaa löytää yrityksiä tietyltä alueelta, haun voi rajata yhden tai useamman maakunnan alueelle tai hakea tietoja yhden kunnan alueelta. Käytössä oleva karttahuu on helppo tapa löytää

lähellä sijaitsevat yritykset. Sivustolla on mukana yli 2100 yritystä, ja sivuilla tuotteitaan esittelevien yritysten määrä kasvaa koko ajan.

Sivusto tarjoaa ruokaketjun toimijoille väylän löytää uusia yhteistyökumppaneita. Sivustolla selviää, mitä yrityksiä on ja millaisia tuotteita valmistetaan eri puolella Suomea. Jalostavat yritykset voivat etsiä hakupalvelusta uusia raaka-aineiden tuottajia ja vastaavasti tuottajat hakea uusia yhteistyökumppaneita jalostavista yrityksistä.

Uusi yhteistyökumppani voi löytyä myös maakuntarajan toiselta puolelta. Varsinaisten tuotteita valmistavien yritysten lisäksi sivustolla on ostopaikkoja, kuten lähi- ja luomuruokamyyntilöitä, verkkokauppoja ja tilamyyntipaikkoja.

Monia pienempiä yrityksiä on vaikeaa löytää netistä ilman aitojamakuja.fi:n kaltaista kokoavaa palvelua, jos ei tiedä yrityksen tarkkaa nimeä vaan haluaisi etsiä yrityksiä esimerkiksi tietyistä tuoteryhmistä.

Tuotekortti on oivallinen tuki pienyrittäjien ja ostajien yhteistyöneuvotteluissa

Paikallisten yritysten, ammattikeittiöiden sekä Foodservice-tukku toiminnan yhteistyössä käytännön apuvälineenä toimii tuotekortti. Se on yksinkertainen arjen työkalu, joka auttaa yrittäjää miettimään oman tuotteen vahvuuksia ennen myyntineuvotteluita.

Tuotekortissa nostetaan esiin samoja asioita, joihin ostajat kiinnittävät huomiota uusia tuotteita arvioidessaan. Siinä kuvataan esimerkiksi, miten tuote säilyy, miten se tilataan ja toimitetaan, sopiiko tuote erikoisruokavaliota noudattaville ja onko se luomua. Tuotekortin tarkoitus on herättää yrittäjä pohtimaan, mitkä ovat oman tuotteen myyntivaltit ja miten tuote erottuu muista. Tuotekortti on saatavana excel- ja pdf-muodoissa. Ne löydät [täältä](#).

TUOTEKORTTI

Tuotekortin täyttöpäivä			
YRITYSTIEDOT			
Yrityksen nimi			
Y-tunnus			
Katuosoite			
Postitoimipaikka			
Puhelinnumero			
Sähköposti			
Nettisivut			
Pankkitiedot			
Yhteyshenkilö			
Myyntin/logistiikan yhteyshenkilö			
Lyhyt kuvaus yrityksestä			
Omavalvontasuunnitelma			
TUOTETIEDOT			
Kaupallinen tuotenimi			
Virallinen/kuvaava nimi			
Tuotekoodi			
Tuotteen kuvaus ja merkitys kuluttajalle/ammattikeittiölle Tarkentava kuvaus tuotteesta, kuten kohderyhmä, uutuusarvo, paikallisuus, ALV-% ja valmisteverotieto, onko tuote sesonkiluonteinen jne. (ks. myös "tarkentavat asiakkaalle annettavat tiedot" liite)			
Tuotteen ja myyntierän/erien pakkaustiedot Pakkauksen materiaali ja ympäristöystävällisyys			
Toimituskyky Tuotantokapasiteetti, tavoiteltu jakelun laajuus			
Tilaus / toimitustiedot Tilaustapa, toimituserä, tilaus-toimitusrytmi jne.			
Tuotteen mitat (k x l x s) mm			
Tuotteen paino/sisältö			
Pakkauksen paino, tilavuus			



Ammattikeittiöt Suomessa

Ammattikeittiöt eli HoReCa (Hotels, Restaurants & Catering) -sektori tarjoaa noin 868 miljoonaa ateriaa vuodessa, joista vajaa puolet nautitaan julkisen sektorin keittiöissä. Suomalaiset syövät ulkona kahviloissa, ravintoloissa, henkilöstöravintoloissa ja julkisen sektorin ammattikeittiöissä noin 165 ateriaa vuodessa. Ruokapalvelut vaikuttavat asiakkaiden, työyhteisön ja ympäristön hyvinvointiin ja näyttävät esimerkkiä kuluttajille.

Ammattikeittiöitä, mukaan lukien jakelukeittiöt, on yhteensä 20 355 kappaletta. Keittiöissä valmistetaan, lämmitetään tai jaetaan ruokaa ja/tai juomaa. Näistä 5 351 on jakelukeittiöitä, joissa ei valmisteta ruokaa, vaan ne tulevat keittiöön valmiina.

Ammattikeittiöt jaetaan toimialoittain seuraavasti:

- Ravintolat, kahvilat, hotellit 10 600 kpl, joista 9 673 valmistuskeittiöitä
- Henkilöstöravintolat 1 177 kpl, joista 1 034 valmistuskeittiöitä
- Julkiset keittiöt 8 561 kpl, joista valmistuskeittiöitä 3 655

Keittiöiden valmistamien vuotuisten ruoka-annosten määrä vuodesta 2013 vuoteen 2015 on vähentynyt noin 36 miljoonaa annosta. Taloustutkimuksen mukaan vuodesta 2013 keittiöiden määrä (ml. jakelukeittiöt) on merkittävästi vähentynyt (1722 keittiötä vähemmän vuonna 2015). Julkisten keittiöiden määrä on laskenut 2 % ja valmistuskeittiöiden määrä lähes 5 %. (Taloustutkimus Oy, HoReCa-rekisteri 2015)



Julkinen ruokapalvelu muutosten kourissa

Tiesitkö, että...

- Julkiset keittiöt tarjoavat noin 383 miljoonaa ruoka-annosta vuodessa.
- Yli 90 % julkisen ruokapalvelun tuottamista ruoka-annoksista tarjoillaan osana kuntien tukipalveluita, joista koulu- ja oppilasruokailu ovat merkittävimpinä.
- Valtiolla on omia valmistus- ja jakelukeittiöitä enää ainoastaan Puolustusvoimissa ja vankiloissa.
- Puolustusvoimien ruokapalvelun tuottaa valtion 100 prosenttisesti omistama Leijona Catering.

Valtion ja kuntien tekemien kaikkien hankintojen osuus on 19,4 % Suomen bruttokansantuotteesta. Julkisten hankintojen työllisyysvaikutusten arvioidaan olevan yli 80 000 henkilötyövuotta. Julkinen sektori käyttää vuosittain noin 350 miljoonaa euroa ruoan ja ruoan raaka-aineiden hankintaan, joka on 1–3 % kaikista hankinnoista. Tällä rahalla tarjoillaan julkisen puolen keittiöissä päivittäin noin 2 miljoonaa ateriaa, asiakaskuntana koulut, sairaalat, päiväkodit, Puolustusvoimat sekä kuntien ja valtion virastot.

Julkisissa ammattikeittiöissä on koettu suuri rakennemuutos viimeisten vuosikymmenten aikana. Kuntien ruokapalvelua on tehostettu siirtymällä suuriin keskuskeittiöihin ja keskitettyihin elintarvikehankintoihin, minkä seurauksena valmistuskeittiöiden määrä on supistunut. Julkisen puolen muutos on nähtävissä mm. seuraavissa asioissa:

- Tuotantokeittiöt ovat suurentuneet ja korvanneet kuntien pienet, yksikkökohtaiset valmistuskeittiöt. Muutosten todellisia kustannussäästöjä ei ole kuitenkaan pystytty laskemaan, huomioiden kalustohankinnat, kuljetukset, energia yms.
- Yksityinen ruokapalvelutoimija hoitaa entistä useammin kuntien ruokapalvelut.
- Ruoanvalmistus on muuttunut käsityövaltaisesta

toiminnasta teolliseksi prosessiksi, jossa yhdistellään komponentteja tarkan prosessikuvauksen mukaisesti.

- Erityisruokavalioiden ja etnisten ruokavalioiden määrä on lisääntynyt, joten entisen yhden ruokalistan sijaan valmistetaan monien rinnakkaisten ruokalistojen mukaiset ateriat.
- Erikoistuotteiden tarve on kasvanut vanhusten määrän lisääntymisen vuoksi (mm. rakennemuunnellut tuotteet).
- Ruoanvalmistuksen ja suunnittelun avuksi on kehitetty tietoteknisiä sovelluksia. Niillä ei toistaiseksi pystytty raportoimaan lähi- tai luomutuotteiden käyttöä.
- Sesonkien näkyminen ruokalistalla on vähentynyt, mutta uudelleen vilkastumassa.
- Keittiöhenkilöstön määrä on vähentynyt, mutta kuljetus- ja jakelutoiminta lisääntynyt ruokakuljetusten vuoksi.
- Toimitaan tiukkojen kustannuspaineiden alla säästötoimien lisääntyttä.
- Säästötoimet kohdistuvat usein ensimmäisenä raaka-ainekustannusten leikkauksiin.
- Ruokahävikin, muiden jätteiden ja energian käytön tarkkailu on tehostumassa.

Uusia haasteita julkisille ruokapalveluille

Tulossa oleva sote- ja maakuntauudistukset tulevat muuttamaan julkisten hankintojen ja myös julkisen ruokapalvelun toimintaa. Julkisiin ruokapalveluiden hankintoihin Sote-uudistus tuo muutoksia, koska sosiaali- ja terveyspalvelut, ml. niihin liittyvä ruokahuolto eivät enää uudistuksen jälkeen ole kunnan vaan maakunnan toimintaa. Uudistuksen myötä monissa kunnissa ruokapalveluyksikkö voi jäädä kovin pieneksi ja lähiruoan käyttö hankaloitua. Mikäli kunta haluaa säilyttää ruokapalvelut kokonaisuutena ja tuottaa palveluita myös maakunnalle, tulee toiminta yhtiöittää. Silloin kunnan sidosyksikköasema suhteessa omaan kuntaan menetetään.

Keittiöiden ruokatuotantotavat vaihtelevat

Julkisissa ruokapalveluissa käytetyimmät ruokatuotantotavat:

- cook & serve -valmistus ja tarjoilu
- cook & hold -valmistus ja lämpösäilytys
- cook & chill -valmistus ja jäähdytys (uudelleenkuumennus)
- cook & freeze -valmistus ja pakastus (sulatus ja uudelleenkuumennus)
- sous vide -valmistus vakuumpussissa (useimmiten uudelleenkuumennus)
- cook cold -kylmävalmistus (raaka-aineet yhdistetään, kypsennys tarjoilupaikassa)

Perinteiset ruokatuotantotavat julkisessa ruokapalvelussa ovat cook & serve- ja cook & hold -tuotantotavat. Näillä tavoilla tuotetaan vielä suuri osa julkisen ruokapalvelun aterioista ainakin pienemmissä keittiöissä. Valmistetut ateriat tarjotaan joko heti valmistumisen jälkeen valmistuspisteessä tai ruoka kuljetetaan kuumana tarjoilupisteeseen, jossa ruoka tarjotaan välittömästi.

Kuntien ruokapalvelujen tuotantoa keskitettäessä on edellä mainittujen tuotantotapojen rinnalle tullut suosituksi cook and chill -tuotantotapa, jota käytetään suurien ruokamäärien valmistukseen. Sen on todettu soveltuvan parhaiten myös keittiöihin, joissa on hajautettu ruoanjakelujärjestelmä eli kypsennettävät tai kuumennettavat tuotteet kuljetetaan kuumennus-, palvelu- tai jakelukeittiöihin, joissa jakelu tai tarjoilu tapahtuu. Cook and chill -tuotantotavalla valmistetaan useita ruokaeriä, jolloin suu-

ret ruokamäärät voidaan tuottaa pienemmällä laitekapasiteetilla kuin esimerkiksi cook and serve -tuotantotavassa. Ruokien erävalmistus on toki mahdollista ja suositeltavaa myös cook and serve -tuotantotavassa.

Cook cold -tuotantotapa ei ole vielä kovinkaan yleisesti käytössä oleva tuotantotapa, koska ruokien valmistaminen kylmänä vaatii hyvin tarkkoja ruoanvalmistusohjeita ja yleensä niiden perinpohjaista muokkaamista. Lisäksi se edellyttää kylmiä ruoanvalmistustiloja ja ruokien tarjoilupisteissä tarvittavia kuumennus-/kypsennyslaitteita. Cook cold -tuotantotapaa käytetään jonkin verran muiden edellä mainittujen tuotantotapojen rinnalla.

Cook and freeze -tuotantotapaa käytetään jonkin verran etenkin esimerkiksi erityisruokavalioiden valmistuksessa varastoon/pakasteeseen. Sous vide -tuotantotapa soveltuu komponenttituotantoon esimerkiksi perunoiden ja juureskuutioiden kypsennykseen. Sitä käytetään joissakin paikoissa myös lihan kypsennykseen.

Mikään edellä mainituista ruoanvalmistustavoista ei välttämättä vähennä lähiruoan käyttömahdollisuuksia, kun prosessi on suunniteltu huolella. Yrittäjienkin on hyvä olla tietoinen oman alueensa keittiöiden erilaisista ruokatuotantotavoista ja selvittää oman tuotteen soveltuvuus niihin. Uusissa ammattikeittiöissä laitekanta on hyvä. Niiden rakentamiseen on käytetty paljon verovarvoja, joten tilojen ja laitteiden tehokas käyttö on ehdottoman tärkeää. Ruokapalveluiden on yhdessä alueellisten tuottajien ja elintarvikeyrittäjien kanssa neuvotellen mahdollista löytää tuotantoprosesseihin soveltuvia laitekantaa parhaiten hyödyntäviä ja keittiötyöskentelyä sujuvoittavia lähituotteita.



Tuontielintarvikkeet markkinoilla

Julkisen sektorin tiukat budjetit ja hinnan korostunut merkitys ostoperusteena on johtanut siihen, että julkisella sektorilla tarjotaan tietyissä tuoteryhmissä runsaasti ulkomaista ruokaa. Myös kansainvälistyminen lisää tuotavien elintarvikkeiden määrää. Perinteisesti elintarviketuonnilla on täydennetty raaka-ainevalikoimaa niiltä osin, kun kotimainen tuotanto ei riitä tai ei ole ilmasto-olosuhteiden puolesta mahdollista.

Tuontiruualle vaihtoehtoksi on usein tarjolla myös kotimaisia tuotteita. Esimerkiksi erilaisia hedelmiä tuodaan Suomeen runsaasti ulkomailta, vaikka kotimaisia marjoja-kin on tarjolla yllin kyllin. Myös tuoreen kalan tuontimäärät ovat huimia. Kotimaisen kalan käyttö koetaan hankalaksi ja siinä ongelmana on mm. kalajalosteiden sopivuus ammattikeittiöille sekä yleisemmin myös kalan saantiin vaikuttava ammattikalastajien väheneminen.

Alla oleva taulukko kuvaa muutamien elintarvikeryhmien tuontimäärien merkittävää kasvua 10 vuoden aikana. Lähde: (Pellolta pöytään 2011 & Elintarviketeollisuusliitto ry).



ELINTARVIKKEIDEN TUONNIN KASVU

TUOTE	2000	2012	2000	2012
	milj. €		tonnia	
Ruokaleipä	10,6	37,8	7106	25621
Tuore kala	35,0	149,6	9471	42807
Kalapakasteet	17,5	36,8	6248	7891
Liha*	84,8	234,5	27004	52655
Juusto	79,8	244,7	19748	60917
Perunapakasteet	9,7	24,2	13262	27651
Marjat, tuore	2,3	10,1	1125	2131
Marjapakasteet	15,7	40,8	11469	16439
Vihannespakasteet	15,3	30,4	19052	30608
Hillot	2,8	10,9	1902	5782
Hedelmät	183,5	280,9	233225	271205
Hedelmäsäilykkeet	32,0	71,2	26438	39210
Appelsiinimehu	26,9	36,6	19233	26413

* nauta, sika, siipikarja sekä muu liha ja eläimenosat

Lähteet: Elintarvikkeiden tuonti 2000, 2005 ja 2007-2011, Elintarviketeollisuusliitto. Tike-Pellolta pöytään 2011/2012, maa- ja metsätalousministeriön tietopalvelukeskus 2013.

Copyright EkoCentria

Ruokien kotimaisuusasteen tarkastelua kuntien ruokapalveluissa

Maa- ja metsätalousministeriö teetti loppuvuodesta 2015 kyselyn, jossa selvitettiin ruokapalveluiden käyttämien elintarvikkeiden kotimaisuusastetta. Vastaajina olivat kuntien ruokapalveluista vastaavat henkilöt.

Tulosten mukaan esimerkiksi juuresten, maitovalmisteiden, lihan ja lihavalmisteiden sekä viljatuotteiden kotimaisuusaste on korkea (vähintään 70 %). Tuoreen kalan, vihannesten, sienien ja marjojen kotimaisuusaste on alhaisempi. Kuntien sijainnilla ei kuitenkaan ollut yhteyttä tähän, vaan kotimaisuuden rajoitteiksi mainittiin mm. taloudellisia, poliittisia, yhteiskunnallisia sekä valmistusprosessiin liittyviä syitä. Kotimaisuusasteen mittaaminen ei ole yksinkertaista ja siksi vastaukset ovat arvioita. Osa

vastaajista pohti avoimissa kysymyksissä kotimaisuuden määritelmän monimutkaisuutta etenkin pidemmälle jalostettujen ruokien osalta. Myös sesonkivaihtelu vaikuttaa kotimaisten elintarvikkeiden käyttömahdollisuuksiin.

Lähiruoan käyttö vaihteli myös maakunnittain. Tuotannon tai jatkojalostuksen alueellisten erojen takia kunnat eivät ole tasavertaisessa asemassa lähiruoan käyttömahdollisuuksien suhteen. Tyypillisiä ruokapalveluiden käyttämiä lähiruokatuotteita ovat kasvikset, leipomotuotteet, liha ja kala.

[Selvitys julkisten ruokapalveluiden tarjonnasta](#)



Suosituksat ohjaavat ammattikeittiöitä

Ammattikeittiöiden toimintaa ohjaavat monet suositukset. Näistä keskeisiä ovat ruoan ravitsemuslaatua ylläpitävät ja kehittävät suomalaiset ravitsemussuositukset. Viimeisimmät on julkaistu vuonna 2014 pohjoismaisten ravitsemussuositusten pohjalta. Tammikuussa 2017 julkaistussa Syödään ja opitaan yhdessä -kouluruokailusuosituksessa kannustetaan lisäämään lähi- ja luomuruoan osuutta. Suositukset ohjaavat myös kasvisruokailun lisäämiseen ja vastaavasti punaisen lihan ja lihajalosteiden vähentämiseen.

Ravitsemussuositukset perustuvat tutkittuun tieteelliseen tietoon. Niitä toivotaan käytettävän mm. ruokapalveluiden suunnittelussa, elintarvikkeiden kehitystyössä sekä ravitsemusopetuksessa. Terveellisyyden ohella ravitsemussuosituksissa suositellaan kestäväen kehityksen periaatteiden hyödyntämistä mm. ruokalistan suunnittelussa.

Kodin ulkopuolella syödään päivittäin yli 2 miljoonaa ateriaa. Monelle koulussa tai työpaikalla syöty ateria on päivän ainoa lämmin ruoka. Siksi tarjotun ruoan ravitsemuslaadulla on erityinen merkitys terveydelle ja toimintakyvylle. Se muokkaa myös ruokavalintoja ja makutottumuksia terveyttä edistävään suuntaan.

Lue lisää:

[Suomalaisen ravitsemussuositukset](#)

[Pohjoismaiset ravitsemussuositukset](#)

Lisäksi käytettävissä ovat myös Valtion ravitsemusneuvottelukunnan julkaisemat voimassa olevat:

[Kouluruokailusuositus](#) (2016)

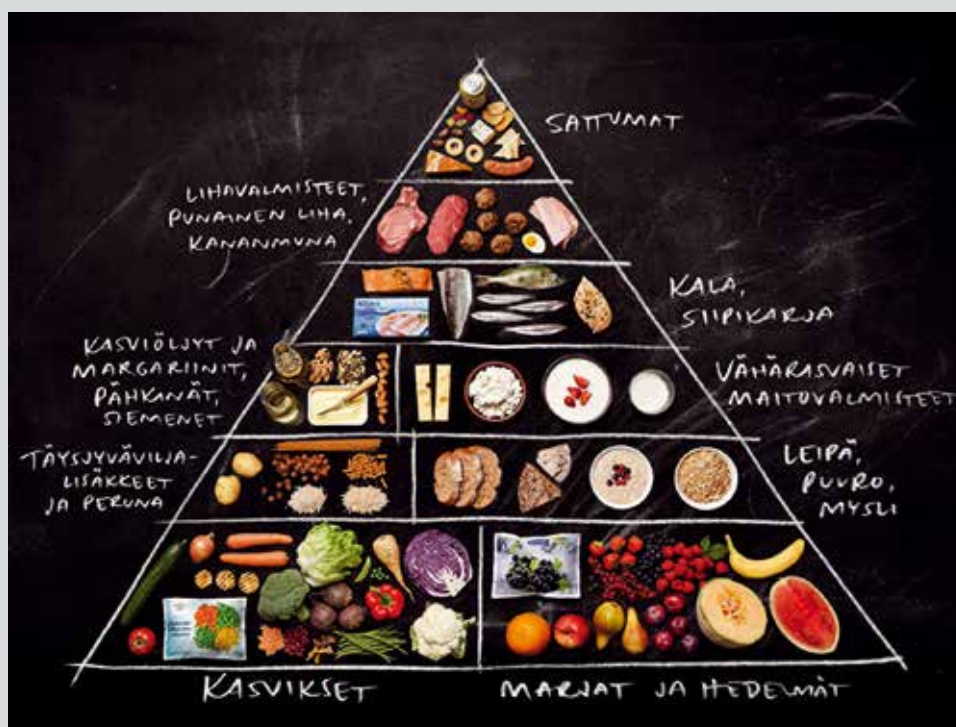
[Syödään yhdessä – ruokasuositukset lapsiperheille](#) (2016)

[Ravitsemushoito eli ns. sairaalaruokasuositus](#) (Ravitsemushoito: Suositus sairaaloihin, terveyskeskuksiin, palvelu- ja hoitokoteihin sekä kuntoutuskeskuksiin 2010)

[Ravitsemussuositus ikääntyneille](#)

[Kelan korkeakouluruokasuositus](#)

Kun ruokapalveluita hankitaan, niin sosiaali- ja terveysministeriö suosittelee aterioiden olevan Sydänmerkki-aterian mukaisia. Lue lisää [Joukkoruokailun kehittäminen Suomessa](#) (2010)





Ammattikeittiöiden ostokanavat

Ammattikeittiöt hankkivat suurimman osan raaka-aineista valtakunnallisista tukkuliikkeistä, sillä näin tuotteiden tilaaminen on usein vaivattominta. Monien tavarantoimittajien käyttäminen vie keittiöhenkilökunnan aikaa ja lisää liikennettä ammattikeittiön takapihalla.

Valtakunnallista Foodservice (HoReCa) -tukkukauppaa Suomessa harjoittavat Heinon Tukku Oy, Ruokakeskon tytäryhtiö Kespro Oy, SOK:n alainen Meira Nova Oy sekä Metro-tukku (Wihuri Oy Aarnio). Näiden tukkuliikkeiden lisäksi ammattikeittiöitä palvelevat alueelliset valtakunnalliset meijerit, teurastamot ja leipomot sekä alueelliset vihannestukut ja pienemmät yksityiset tukkuliikkeet, esim. Patu-tukut. Lähituotteiden ostoissa kaupaa tehdään myös suoraan paikallisten viljelijöiden ja jatkojalostajien kanssa.

Tavarantoimitukset tukkuliikkeiden kautta eivät kuitenkaan sulje pois lähituotteita. Niiden kysynnän kasvaessa tukkuliikkeet ovat yhä kiinnostuneempia ottamaan lähituotteita valikoimiinsa. Logistiikan kehittymisen ansiosta lähituotteiden toimittaminen onnistuu myös lyhyellä toimitusketjulla. Haasteena ovat kuitenkin suhteellisen korkeat tuotteiden pudotusmaksut suhteessa toimitusten kokoon.

Lähituotteita saa jonkin verran edellä mainituista tukkuliikkeistä jne. keskitetyn logistiikan välityksellä. Laajempi lähituotteiden hankinta ja tarjonta vaativat kuitenkin aktiivisuutta tuotteita tilaavalta ruokapalvelulta ja tukkutoimittajalta. Ruokapalveluiden pitää usein erikseen kysyä lähituotteita. Tukuilta toivottaisiin aktiivisempaa myynti-otetta lähituotteisiin. Sähköisten menetelmien edelleen kehittyminen tullee helpottamaan lähituotteiden tilaamista keskitetyn logistiikan kautta.



Päätäjät ja lähiruoka

Päätäjät, sekä virkamiehet että luottamushenkilöt kunnissa, kuntayhtymissä, seurakunnissa ja tulevaisuudessa maakunnissa ovat keskeisessä roolissa, kun päätetään, mitä ruokaa julkisissa ruokapalveluissa tarjotaan ja miten ruokapalvelut tuotetaan.

Kunnalliset ruokapalvelut ovat avainasemassa lähi- ja luomuruoan käytön edistämässä ja tulevien kuluttajien ohjaamisessa suomalaisen ruoan käyttäjiksi. Suomessa kunnat tarjoavat verovaroin lähes 400 miljoonaa ateriaa vuosittain. Lähiruoan käyttö kuntien ruokapalveluissa on ensisijaisesti arvovalinta.

Kunnassa laadittavat ruokapalvelua koskevat linjaukset aina kuntastrategiasta lähtien määrittelevät lopulta sen, mitä päiväkotilasten tai vanhusten lautasilla on tarjolla. Esimerkiksi: ostetaanko perunat ja marjat ulkomailta vai lähialueen viljelijöiltä? Lisäämällä oman alueen tuottajien osuutta raaka-aineen toimittajina julkisissa keittiöissä vahvistetaan myös kunnan ja alueen elinvoimaisuutta.

Useimmat päätäjät suhtautuvat myönteisesti lähi- ja luomuruoan käyttöön ja haluavat edistää sen lisäämistä omassa kunnassaan. Lähiruokateema nähdään tärkeänä ja aloitteisiin suhtaudutaan myönteisesti. Liian usein konkreettiset toimet jäävät kuitenkin tekemättä. Syyksi koetaan lähiruoan käytön edistämisen vaikeus esimerkiksi hankintalain, tarjonnan puutteen tai korkeamman

hinnan takia. Näin ei tarvitse olla. Kunnassa voidaan lähteä määrätietoisesti edistämään lähiruoan käyttöä ruokapalveluissa. Se edellyttää aitoa sitoutumista ja toteutuksen pohdintaa.

Kuntapäätäjät voivat nostaa lähi- ja luomuruoan osaksi kuntastrategiaansa. Kunnan linjaamilla päätöksillä on vaikutusta alueen elinvoimaisuuteen ja kehitykseen monella tavoin. Linjauksilla voidaan vaikuttaa alueen talouteen ja työllisyyteen, yritystoimintaan, palveluiden laatuun, asukkaiden terveyteen ja turvallisuuteen, ympäristöön ja kestäväan kehitykseen, toimiviin markkinoihin ja omavaraisuuteen sekä paikalliseen kulttuuriin ja identiteettiin.

Tehtäessä päätöksiä kunnan ruokapalveluiden tarjoaman ruoan alkuperästä ja laadusta, tulee huomioida myös luomutuotteet. Lähiruoka on parhaimmillaan luomua. Luomu edistää luonnon monimuotoisuutta ja orgaanisen aineksen kertymistä maahan sekä säästää uusiutumattomia luonnonvaroja.

Lähiruoka kuntien ja maakuntien elinvoiman tukena

Verorahojen käyttö lähiruoan hankkimiseksi tuo hyötyä myös aluetalouteen, kuntien elinvoimaan ja työllisyyteen. Lähiruokaa koskevien linjausten taustaksi onkin tärkeä pystyä tunnistamaan niitä vaikutuksia, mitä kuntien ja maakuntien päätöksenteolla on esimerkiksi paikallisten tuottajien tai palveluyritysten toimintaan. [Maaseutuvai-
kutusten arviointi](#) on työkalu, joka auttaa tunnistamaan erilaisten päätösten ja vaihtoehtojen vaikutuksia.

Joissakin maakunnissa on julistauduttu ruokamaakunniksi ja lähiruoka on korostetusti esillä myös maakuntastrategiassa. Käynnissä oleva sote- ja maakuntauudistus muuttaa kuntien ja maakuntien palvelurakenteita ja muutokset

vaikuttavat myös julkisen hankinnan toimintoihin, myös julkisiin ruokapalveluihin. Tärkeää onkin, että sote- ja maakuntauudistuksen valmisteluvaiheissa huomioidaan sekä kotimaisen ruoan että lähiruoan käytön merkitys kokonaisuutena alueiden ja kuntien elinvoiman ja kilpailukyvyn näkökulmasta.

Maakuntien julkisten ruokapalveluiden järjestämisessä tai kilpailutuksessa tulee varmistaa ja hyödyntää hyviä malleja ja toimintatapoja, joilla lähiruokahankinnat voidaan toteuttaa. Lähiruoan käyttöä koskevat kirjaukset tulisi olla sekä maakuntastrategioissa että maakuntien konserniohjeissa ja muissa linjauksissa.



Lähi- ja luomuruoka-aloitteesta päätöksentekoon ja hankintaan

Aloite – miten se tehdään?

Aloitteen tekijänä lähi- ja luomuruoan käytön lisäämiselle kunnassa voi toimia kuka tahansa kuntalainen, kuten kunnan ja seudun päättäjät, ruokapalvelusta vastaavat, seudun elintarvikeyrittäjät ja -tuottajat, alueelliset kuljetusyrittäjät, asiakkaan edustajat, maaseudun ja elintarviketalouden kehittäjätoimet tai tarvittaessa myös ulkopuoliset asiantuntijat. Ensimmäinen vastuu on päättäjillä ja viranhaltijoilla, jotka vastaavat yhteiskunnan rahoista, kunnan taloudesta, elinvoimaisuudesta, kuntalaisille tarjottavista palveluista ja niiden laadusta.

Lähi- ja luomuruoan käytön edistämiseksi useissa kunnissa on tehty valtuustoaloitteita ja saatu taustatukea ruokalistaa sekä elintarvike- ja ruokapalveluhankintoja suunnitteleville.

Vieressä on malli, joka ohjaa tekemään aloitteen vastuullisesti tuotetusta ja jalostetusta suomalaisesta ruoasta.

Päätökset – sitoutuminen lähiruokaan

Päättäjien vastuulla on laatia linjat lähi- ja luomuruoan sekä kotimaisten elintarvikkeiden käytöstä kunnallisissa ruokapalveluissa. Kunnan strategiassa tulee näkyä selkeä tulevaisuuskuva ja määrittely, mitä asioita pidetään tärkeinä ja millaisia tuotteita ja palveluja verorahoilla hankitaan.

Valtuuston yhteinen päätös lisätä lähiruokaa kunnassa kirjataan kuntastrategiaan sekä mahdollisiin palvelu- ja hankintalinjauksiin. Asioiden kirjaaminen kuntastrategiaan lujittaa päätöksentekoa ja valtuuttaa virkamiehiä työskentelemään linjausten mukaan. Esimerkiksi Siilinjärven kunnan ruokapalvelujen strategiaan on kirjattu elintarvikehankintojen tavoitteeksi lähi- ja kotimaiset tuotteet talousarvion määrärahojen ja hankintasopimusten puitteissa.

VALTUUSTOALOITEMALLI

Kuntamme ruokapalveluihin vastuullisesti tuotettua ja jalostettua suomalaista ruokaa

Valtioneuvoston periaatepäätös (29.6.2016) julkisten elintarvike- ja ruokapalveluhankintojen arviointiperusteista (kriteereistä) ohjeistaa julkisiin hankintoihin, joiden tuottamisessa on noudatettu hyviä tuotantotapoja. Periaatepäätös kannustaa vastuullisiin julkisiin hankintoihin, jotka suomalaisen ruoantuotanto ja -jalostus parhaimmillaan täyttää.

Periaatepäätös täydentää Lähi- ja luomuruokaohjelman (www.mmm.fi/lahiruoka) ja Luomualan kehittämisohjelman (www.mmm.fi/luomu) tavoitteita.

Esitämme, että kuntamme elintarvike- ja ruokapalveluiden hankintastrategiaan kirjataan vaatimukset ympäristön kannalta hyvistä viljely- ja tuotantomenetelmistä sekä eläinten hyvinvointia ja elintarviketurvallisuutta edistävästä tavoista. Hankintakriteerit tulee päivittää yhteistyössä eri osapuolten (maatalous- ja elintarvikeyrittäjät, ruokapalveluammattilaiset, hankinta-asiantuntijat) kanssa vastuullisten hankintojen käytön lisäämiseksi.

Elintarvike- ja ruokapalveluiden hankintastrategiassa tulee esittää mm. seuraavaa:

- Kunnalle/kuntayhtymälle/hankintayksikölle tarjottavien tuotteiden tulee täyttää elintarvikkeista ja niiden valvonnasta Suomessa olevat lait ja asetukset, EU-standardit ja muut viranomaismääräykset.
- Pk-yrittäjien, ruokapalvelun edustajien ja hankinta-asiantuntijoiden on käytävä markkinavuoropuhelua ennen tarjouskilpailun käynnistymistä periaatepäätöksen mukaisista vaatimuksista ja niiden sisällyttämisestä tarjouspyyntöihin.
- Tuotteiden hankinnassa ja valinnassa pitää noudattaa eläinten hyvinvoinnille Suomessa asetetut edellytykset mm. sianlihan tuotannon terveydenhuoltoseurantajärjestelmää (Sikava).
- Tuotteet täyttävät Suomen lainsäädännön vaatimukset eläinten lääkitsemisestä.
- Hormonien käyttö kasvun edistämiseksi on kielletty.
- Eläinrehussa käytettävän soijan tulee olla sertifioitua vastuullisesti tuotettua soijaa.
- Tarjottavien tuotteiden raaka-aineiden tulee olla alkuperältään jäljitettäviä ja puhtaudeltaan korkealaatuisia.
- Lihan ja lihajalosteiden raaka-aineiden tulee olla kansallisen ja EU-lainsäädännön mukaisesti BSE-testattuja.

Suomessa Biotuotteen ja puhtaiden ratkaisujen ministerityöryhmä tulee arvioimaan periaatepäätöksen toteutumista. Lisäksi Maa- ja metsätalousministeriö teettää kyselyn v. 2018 periaatepäätöksen mukaisten kriteerien käytöstä valtion lisäksi myös kuntien hankintayksiköille.

Päiväys ja allekirjoitukset

Kunnalle laaditaan selkeä poliittinen lähiruokalinjaus, min-
kä jälkeen hankintoja voidaan ohjeistaa helpommin sekä
vaikuttaa hankintayksiköiden toimintaan. Kun lähiruoka
ja ympäristöasiat otetaan huomioon esimerkiksi kuntien
hankintasäännöissä, ne sitovat hankintojen tekijöitä ja
velvoittavat myös yhteishankintayksiköiden toimijoita
huomioimaan ne hankintaprosessin eri vaiheissa. Julkisia
elintarvikehankintoja tekevät yksiköt (ks. tarkemmin s.
36) voivat omalta osaltaan edistää lähi- ja luomuruoan
käyttöä kirjaamalla sen esimerkiksi omaan toimintasuun-
nitelmaansa tai strategiaansa.

**Mikäli kunnassa ei vielä ole tehty lähituotteisiin liittyviä
hankintapolitiikan linjauksia kirjallisesti, niin jokainen
voi toimia aloitteentekijänä ja vaatia, että niin tehdään.
Mikäli kunta on mukana usean kunnan yhteishan-
kintayksikössä, tulee yhteishankintojen vaikutukset
arvioida erikseen erityisesti alueen pienten yritysten
osallistumismahdollisuuksien kannalta.**

Sitoutumisen näkyminen ruokahankinnoissa

On tärkeää, että kuntastrategiassa tehty lähiruokalinjaus
kulkee punaisena lankana hallintoportaikon läpi aina konk-
reettiseen toteutukseen, teoriasta käytäntöön. Asiakkai-
den tarpeet, toiveet ja palautteet vaikuttavat valintoihin
merkittävästi.

Konkreettinen hankintaohjeistus laaditaan kuntastrategian
lähiruokalinjauksen pohjalta. Lisäksi on muistettava seura-
ta näiden linjausten toteutumista.

Esimerkki Kiuruveden kaupungin pienhankintaohjeesta:
"Hankintapäätökset tehdään hankintavaltuuksien
puitteissa. Valtuudet määrittellään johtosäännöissä,
kaupunginhallituksen vuosittain antamissa talousarvion
täytäntöönpano-ohjeissa sekä hallintokuntien päätök-
sissä. Hankinnoissa tulee ottaa huomioon kaupunginval-
tuuston strategiassa linjaamat lähi- ja luomuruoan käyt-
töön liittyvät tavoitteet, hankintojen ilmastovaikutukset
sekä muut mahdolliset kaupunginvaltuuston tekemät
hankintoja linjaavat päätökset."

Yhteistyö paikallisten ja alueellisten tuottajien kanssa

Yhteistyön käynnistäminen paikallisten toimijoiden kanssa
vaatii usein normaalia enemmän työaikaa ruokapalveluis-
sa. Elintarvikehankinnoista vastaavalle tuleekin järjestää
riittävästi resursseja oman alueen tarjontaan paneutumi-

seen sekä hankintojen tekemiseen. Yleinen oletus on, että
raaka-aineiden hankintakustannukset tulevat kasvamaan
lähiruoan käytön vuoksi, mutta niin ei välttämättä käy.
Sen sijaan hyvän ruokalista- ja tuotannonohjaussuunnitte-
lun merkitys korostuu.

Tarjouspyynnöt ja kilpailutus

Päätäjien tuella kunnan elintarvikehankintoja suunnitte-
levien hankinta-asiantuntijoiden ja tuottajien/jalostajien
tulee varmistaa, että kunnan sekä kuntalaisten toiveiden
mukaisesti lähiruoka otetaan huomioon aina ruokalista-
suunnittelussa ja elintarvikkeiden tarjouspyynnöissä.

Kunta voi kilpailuttaa ruokapalvelun/elintarvikkeet itse tai
kuulua hankintarenkaaseen. Useat kunnat ovat liittyneet
yhteishankintayksikön kilpailuttamiin elintarvikesopimuk-
siin tai ovat osakkaina yhteishankintayksikkönä toimivassa
osakeyhtiössä, joka kilpailuttaa ruokapalveluiden elintar-
vikkeet. Ruokapalveluiden elintarvikkeet voi kilpailuttaa
myös kunnallinen liikelaitos, joka voi olla:

- kunnan tai kuntayhtymän liikelaitos (osa niiden orga-
nisaatiota)
- liikelaitoskuntayhtymä (oma organisaationsa, itsenäi-
nen yhteisö)

Kunnat ovat kuitenkin kaikissa edellä mainituissa tapauk-
sissa hankintatoimen tai -organisaation asiakkaita ja niillä
on oikeus vaatia omien strategioiden mukaista palvelua.
Kuntastrategian mukaista lähiruoan hankinnan ohjeistusta
onkin suunnattava kaikissa edellä mainituissa vaihtoehtoi-
doissa kuhunkin elintarvikkeita kilpailuttavaan yksikköön.



Myös saman hankintatoimen alle kuuluvien kuntien strategioiden olisi hyvä olla yhtenäiset.

Hyvä lähtökohta lähiruuan käytön lisäämiseksi on järjestää yhteinen kaikille avoin keskustelutilaisuus kunnassa tai laajemmalla alueella. Kuntapäättäjien on tärkeää osallistua myös yhteisiin neuvotteluihin niin hankintavastaavien, ruokapalvelusta vastaavien kuin alueen tuottajien/yrittäjien kanssa. Kun yhdessä pohditaan, mikä on mahdollista ja miten asioita voisi edistää, löytyy usein myös kestäviä ratkaisuja.

Lisäksi on hyvä selvittää eri toimijoiden mahdollisia koulutustarpeita ja tarjota hankintaan liittyvää koulutusta kaikille halukkaille. Kannattaa olla rohkeasti yhteydessä myös kuntiin, joissa lähiruuan käyttöä jo edistetään ja kysellä heiltä vinkkejä. Muualla hyväksi koettuja käytänteitä voi soveltaa toimiviksi omassa kunnassa.

Päättjä, lähde
rohkeasti
edistämään
lähiruokaa omassa
kunnassasi ja
maakunnassasi!

Ruokapalveluhenkilöstö on asiantuntija ruokalistasuunnittelussa, joka puolestaan luo pohjan tarjouspyynnöille. Tuottajien ja yrittäjien on hyvä olla aktiivisessa yhteydessä ruokapalveluihin markkinavuoropuhelun sekä sopimuskauden aikana.

Kuntapäättäjän ei tarvitse olla hankintalain asiantuntija. Tärkeää sen sijaan on, että kunnan linjaukset lähiruuan lisäämiseksi ovat kuntalaisten sekä erityisesti ruokapalvelusta vastaavien ja hankintatoimessa toimivien työntekijöiden tiedossa.

Lähiruuan lisääminen ruokapalvelussa tulee kokonaistaloudellisesti edullisemmaksi ja hyödyttää alueen elinvoimaa ja työllisyyttä. Sen edellyttämä lisätyö hankinnan alkuvaiheessa, esim. markkinakartoituksessa, maksaa itsensä takaisin.



Päättäjät ruokapalveluiden asiakkaana

Kunnissa ja maakunnissa pidetään joka päivä paljon erilaisia kokouksia, seminaareja ja tapahtumia, joissa tarjotaan ruokaa tai vähintäänkin kahvia, teetä ja vettä. On tärkeää, että niissä huomioidaan paikalliset elintarvikkeet ja puhdas vesijohtovetemme.

Kerro lähiruuan
käytöstä.
Älä piilotele sitä!

Näitä tilaisuuksia järjestävien henkilöiden, sekä johdon että käytännön järjestelyistä vastaavien työntekijöiden tulee olla tietoisia sekä olemassa olevista linjauksista sekä

paikallisen ruoan käytön merkityksestä alueen elinkeino-elämään ja alueen identiteettiin. Kokous- ja tapahtumatarjoilujen kautta voidaan nostaa esille alueen omaperäisiä ruokakulttuuria sekä lisätä lähi- ja luomuruoan kysyntää. Tällä tavalla päättäjät pystyvät tukemaan paikallisten yrittäjien tuotteiden kysyntää ja siten monipuolistamaan alueen omaperäisten, lähituotteiden tarjontaa.

Kysy tilausta tehdessäsi

- sesonkien antimia
- lähellä tuotettuja raaka-aineita
- kasvisvaihtoehtoa
- mahdollisimman prosessoimattomia jalosteita
- luonnontuotteita
- luomutuotteita
- vastuullisia kalavalintoja
- vesijohtovettä pulloveden sijaan
- onko raakapakasteiden sijaan tuoreita leivonnaisia
- kokoustauolle smootheja ja yrttijuomia.

Esimerkiksi näin:

”Pyytäisin saada ehdotuksen tarjoilusta, jossa kiinnitetään huomiota kestävään kehitykseen ja lähi- ja luomuruokaan. Millaisia tuoreita sesonkiherkkuja teiltä löytyy? Onko uusia paikallisia erikoisuuksia? Haluaisin kotimaisia kasviksia ja marjoja, myös kotimainen täysjyvä olisi kiva. Toivoisin luomu/reilun kaupan kahvia sekä haudutettua yrttiteetä kotimaisen luomuhunajan kera, kiitos. Kokousvedet haluaisin kannussa. Esittelettehän tarjoilun myös asiakkailleni.”



Vastuu maistuvista ja virkistävästä kokoustarjoiluista on palvelun tilaajan lisäksi myös palvelun tuottajalla. Kun ruoka- ja kahvitarjoilussa mainitaan tuotteiden alkuperätiedot yrityksiin, se tuo asiakkaalle laadukkaan ja mieleenpainuvan palvelukokemuksen sekä yritykselle markkinointiapua.



LÄHIRUOKAHANKINNAN VAIHEET

ALOITE

SUUNNITTELU

Strategia ja sitoutuminen, tavoitteen ja lähiruoan määrittely, aika- ja raharesurssit, koulutus, ennakoiva vuoropuhelu, hankinnan valmistelu

SOPIMUSKAUSI

Tilaukset, Toimitukset, Laskut, Seuranta, Palaute, Kehittämistyö

1

2

3

HANKINTAMENETTELY

Ilmoitus, Tarjouspyyntö, Tarjousten käsittely, Hankintapäätös, Sopimus

Hankinnan tärkeimmät ratkaisut tehdään valmisteluvaiheessa. Hankintaprosessin tavoitteena on toimiva sopimuskausi.

Copyright EkoCentria

Lähiruoan hankinnan toteutus

Lähiruoka hankintalaissa

Julkisilla hankinnoilla on suuren volyymin vuoksi merkittävä rooli oman talousalueen hyvinvoinnin, työllisyyden, elinkeinoelämän ja ympäristötavoitteiden edistämisessä. Hankintoihin käytettävät summat ovat merkittäviä. Kysymys on siten yksityisille yrityksille tärkeästä markkinapotentiaalista. Sillä, miten julkiset organisaatiot hankintatoimensa hoitavat suhteessa oman alueensa yrityksiin, on suuri merkitys näiden kasvuun ja kehitykselle ensin omalla alueella sekä jatkossa myös alueellisilla ja valtakunnallisilla markkinoilla.

Lähiruokaa ei voi julkisissa hankinnoissa käyttää suoraan vähimmäisvaatimuksena tai pisteitä tuovana vertailukriteerinä. Tämä perustuu julkisten hankintojen syrjimät-

tömyysperiaatteeseen, jonka mukaan tarjoajia tulee kohdella samalla tavalla riippumatta sellaisista tekijöistä, jotka eivät liity hankinnan toteuttamiseen. Tällaisia tekijöitä ovat erityisesti tarjoajien kansallisuus ja sijoittuminen jollekin alueelle. Syrjimätön kohtelu edellyttää myös, että eri paikkakunnilta olevia tarjoajia kohdellaan samalla tavoin kuin omalta alueelta olevia. Syrjimättömyysperiaate tarkoittaa lisäksi, että hankinnalle asetetut tekniset tai muut vaatimukset eivät saa olla paikallisia, tiettyä aluetta suosivia tai syrjiviä. Välillisesti lähtuotteiden osallistumista tarjouskilpailuun voidaan kuitenkin monella tapaa edistää. Syventämällä hankintaosaamista voidaan nähdä lähiruoan mahdollisuudet myös julkisissa hankinnoissa.

Hankintalaki kokonaisuudessaan on [täällä](#).

Hankintatyön järjestäminen

Valtion laitoksissa, kunnissa, kuntayhtymissä ja seurakunnissa elintarvikkeiden hankintaprosessi tehdään usealla eri tavalla ja eri henkilöiden toimesta. Hankintaprosessi voidaan toteuttaa useita erilaisia hankintamalleja käyttäen. Valtiolle kuuluvien yksiköiden elintarvikehankinnat kilpailuttaa heidän oma hankintatoimensa tai valtion yhteishankintayksikkö Hansel. Suomen kunnissa hankintakäytänteet vaihtelevat, kuten kuntayhtymissäkin. Joissakin kunnissa

Julkisia elintarvikehankintoja tekevät yksiköt:

- Kunta tai kuntayhtymä, joka hankkii kaikki elintarvikkeet itse.
- Kunta tekee elintarvikehankinnat yhteistyössä muiden kuntien kanssa esimerkiksi hankintarengas tai toimeksiantomallilla. Esimerkki: Hankintarengas kilpailuttaa tukku- ja maitotuotteet, kunta kilpailuttaa itse perunan, tuoreet juurekset ja leivät.
- Kunnan tai kuntayhtymän liikelaitos on osa organisaatiota ja kilpailuttaa ruokapalveluiden käyttämät elintarvikkeet (esim. Espoo Catering).
- Liikelaitoskuntayhtymä kilpailuttaa toimeksiannon pohjalta ruokapalveluiden käyttämät elintarvikkeet (esim. Saimaan Tukipalvelut).
- Yhteishankintayksikkö, joka on perustettu ja sen tehtävä on määrätty hankintalain 4 §:n 1 momentin 12 kohdan edellyttämällä tavalla. Yhteishankintayksikkö kilpailuttaa kaikkien omistajiensa kaikki tai osan elintarvikkeista. Kuntakeittiön on mahdollista kilpailuttaa osa elintarvikkeista itse yhteishankintayksikön kanssa tehdyn sopimuksen mukaan (esim. IS-Hankinta Oy, KL-Kuntahankinnat Oy).
- Kunta antaa toimeksiannon elintarvikkeidensa kilpailuttamisesta esimerkiksi yksityiselle konsultille, toiselle kunnalle tai yhteishankintayksikölle.

Lisäksi valtion toimipaikkojen, kunnan tai kuntayhtymän ruokapalvelut voi hoitaa yksityinen yritys, joka hankkii kaikki elintarvikkeet itse kilpailutuksen tekijän vaatimusten ja linjausten mukaisesti. Tällöin ruokapalvelut hoitava yritys (esim. ISS Palvelut, Amica, Sodexo, Antell Catering jne.) hankkii elintarvikkeet itse valitsemistaan ja kilpailuttamistaan tukuista ja elintarvikeyrityksistä.

hankinta tehdään omana työnä kunnan oman hankintahenkilön tai -toimen ja ruokapalveluhenkilöstön kanssa tai olemalla mukana hankintayhteistyössä muiden kuntien kanssa. Kuntayhtymissä ja joissakin kunnissa ruokapalveluita on myös ulkoistettu, jolloin elintarvikkeiden hankinnasta vastaa ruokapalveluiden tuottaja. Hankintaprosessin lopputuloksena syntyvät useimmiten puitesopimukset, joiden pohjalta ruokapalvelut ostavat elintarvikkeita sopimustoimittajilta.

Hankintayksikkö = kunta, valtion viranomaisen, seurakunta, kunnallinen tytäryhtiö). Se on määritelty hankintalaissa.

Esimerkki hankintatyön järjestämisestä kunnassa X:

- Pääsääntöisesti ostot suoritetaan yhteishankintayksikön puitesopimuksella (maito, viljatuotteet, liha, kuiva-aineet, säilykkeet, muut tukkutuotteet)
- Tuotteet, jotka voidaan ostaa paikallisilta tuottajilta, kilpailutetaan kunnan omana toimintana tai tehdään suoraan hankinnat (marjat, peruna, leipä, juurekset ja kananmuna).

Yhteishankintayksikköön kuulumisen ei siis estä lähituotteiden hankintaa. Kun yhteishankintayksikkö hoitaa sellaisten isojen tuoteryhmien kilpailuttamisen, joissa lähiruokaa ei ole tarjolla, jää ruokapalvelupäällikölle enemmän resursseja lähiruoan toimittajien kanssa suunnitteluun ja hankintaan.



Lähirookahankinnan suunnittelu ja valmistelu

Useissa maakunnissa kehittäjäorganisaatioiden aktiiviset henkilöt ovat auttaneet ja vauhdittaneet lähirooan hankintaprosessissa. Kuvassa on esitetty portaittainen etenemismalli avuksi ruokapalveluille ja lähirooan han-

kintatukea tarjoaville. Tarkempi hankinnan elinkaareen liittyvä ohjeistus löytyy tämän oppaan liitteenä olevasta Elintarvikkeiden hankintaoppaasta.

Lähirooan vauhdittajan askeleita

1. PORRAS

Kokoa paikalliset tuottajat, yrittäjät, hankintatoimi ja ruokapalvelut keskustelemaan ja tutustumaan jo hyvissä ajoin ennen hankinnan kilpailutusta.

2. PORRAS

Tutustukaa oman alueen tuotantosuuntiin. Ole yhteydessä neuvontajärjestöissä ja kunnissa toimiviin maataloustuottajien yhdyshenkilöihin, neuvojiin ja elinkeino- ja hankinta-asiamiehiin. Katso www.aitojamakuja.fi

3. PORRAS

Järjestä tarpeen mukaista koulutusta ja työpajoja (mahdollisesti tuoteryhmäkohtain). Poimikaa yhdessä ideoita tuotekehitykseen.

4. PORRAS

Aktivoi yrittäjiä yhteistyöhön. Yritys kuorii lähialueen tuottajien juurekset, viipaloi naapuriyrityksen leivät tai kuljettaa tuoreet mansikat.

5. PORRAS

Aktivoi yrittäjiä esittelemään tuotteitaan ruokapalveluille ja tukkuliikkeille.

6. PORRAS

Miettikää yhdessä, mitkä hankinnat alittavat/ylittävät kansallisen kynnsarvon.

7. PORRAS

Mieti, miten lähirooan käytöstä viestitään kuntalaisille.

ESIMERKKI

Kunnassa X tiedottaminen hoidettiin kunnan nettisivuilla julkaistun etsintäkuulutuksen avulla seuraavasti:

Lähirooan etsintäkuulutus:

Oletko kiinnostunut toimittamaan lähirookatuotteita kaupungin ruokapalveluille?

Etsimme tuottajia tai yrittäjiä, joilla on tarjontaa jo kuluvana satokautena tai jotka pystyvät toimimaan tuottajina tulevinakin vuosina.

Tuotteet voivat olla marjoja, vihanneksia, juureksia, maito- tai viljatuotteita, lihaa tms. jalostettuina tai jalostamattomina.

Yhteydenotot X.X. mennessä puhelimitse tai sähköpostitse.

Mitä lähituotetta haluat kahden vuoden kuluttua? Kerro se nyt!



Lähiruoan mahdollistaminen tarjouspyynnössä

Järkevät hankinta-kokonaisuudet

Hankintalaki kannustaa jakamaan EU-hankintoja pienempiin osiin. Pk-yritysten osallistumismahdollisuuksia tarjouskilpailuun voi parantaa merkittävästi jakamalla isot elintarvikehankintakokonaisuudet erillisiin tarjouspyyntöihin tai sallimalla osatarjoukset. Usean toimittajan puitejärjestelyn tai dynaamisen hankintajärjestelmän käyttö on myös hyvä keino huomioida pk-sektori. Jakamista ei saa tehdä kynnysarvon alle pääsemiseksi.

Voimassa olevat kynnysarvot

KANSALLISET KYNNYSARVOT

Tavarat ja palvelut	60 000 €
Rakennusurakat	150 000 €

EU-KYNNYSARVOT KUNNILLE 1.1.2016 – 31.12.2017

Tavarat ja palvelut	209 000 €
Rakennusurakat	5 225 000 €

KEVYEMMÄN SÄÄNTELYN PIIRISSÄ OLEVIENT HANKINTOJEN KYNNYSARVOT

Sote-palvelut	400 000 €
Muut erityiset palvelut, kuten ravintola- ja ateriapalvelut	300 000 €
Käyttöoikeussopimukset	500 000 €

Hankinnan ennakoidun arvon laskemisessa pelkästään pääsäännön tunteminen ei aina riitä. Hankintalaissa on monta muuta sääntöä hankinnan arvon laskemiseksi eri tilanteissa. Esimerkiksi puitejärjestelyistä mainitaan, että ennakoidun arvon laskennassa käytetään kaikkien puitejärjestelyn keston ajaksi sen sisällä suunniteltujen hankintojen ennakoitua kokonaisarvoa.

Jos elintarvikehankinta taas toteutetaan samanaikaisesti erillisinä osina, kaikkien osien ennakoitu arvo otetaan huomioon hankintasopimuksen ennakoitua kokonaisarvoa laskettaessa. Jos osien yhteenlaskettu arvo on vähintään kansallisen kynnysarvon tai EU-kynnysarvon suuruinen, jokaisen osan hankinnassa noudatetaan kyseisen kynnysarvon ylittäviä hankintoja koskevia säännöksiä. Elintarvikehankinnan toteuttaminen erillisinä osina on siten mahdollista, mutta edellyttää erien kilpailuttamisen toteutettavan erien yhteenlasketun arvon edellyttämällä tavalla.

Esimerkki: Kunta A käynnistää samalla viikolla erilliset tarjouskilpailut tuoreista juureksista ja vihanneksista (arvo 120 000 €), hedelmistä (arvo 90 000 €) ja perunoista (arvo 80 000 €). Koska kaikkien osien arvo tulee laskea yhteen (250 000 €), kaikki osat ovat EU-hankintoja, vaikka yksittäisen hankinnan arvo ylittääkin ainoastaan kansallisen kynnysarvon.

Määräaikaisten tavarahankintasopimusten (elintarvikkeiden) ennakoidun arvon laskennassa käytetään sopimuksen voimassaolon aikaista kokonaisarvoa. Toistaiseksi tai määrittelemättömän ajan voimassa olevan tavarahankintasopimuksen ennakoidun arvon perusteena käytetään neljän vuoden yhteenlaskettua hankinnan arvoa.

Esimerkki: Perunahankinta kilpailutetaan määräajan jälkeen toistaiseksi voimassa jatkuvaksi sopimukseksi (2 vuotta + toistaiseksi voimassa oleva). Hankinnan arvoksi lasketaan neljän vuoden yhteenlaskettu korvaus. (Huom! toistaiseksi voimassa oleviin sopimuksiin turvattu molemminpuoliset irtisanomisperusteet)

Hankinnan arvon laskeminen

PÄÄSÄÄNTÖ:

Elintarvikehankinnan ennakoitua arvoa laskettaessa perusteena käytetään suurinta maksettavaa kokonaiskorvausta ilman arvonlisäveroa. Arviointi perustuu ilmoittamisajankohdan tai muun hankintamenettelyn alkamisajankohdan arvoon. Arvoa laskettaessa otetaan huomioon myös hankintasopimukseen sisältyvät optio- ja pidennysehdot.

Esimerkki: Kunnat A ja B hankkivat yhdessä tuoreet leipomotuotteet kahden vuoden sopimuskaudelle ja yhden vuoden optiokaudelle. Hankinnan arvoksi tulee kummankin kunnan yhteenlaskettu kolmen vuoden sopimusarvo.

Muita erityissääntöjä löytyy mm. palveluhankinnoista ilman kokonaishintaa sekä säännöllisesti toistuvista tai määräajoin uudistettavista tavara- tai palveluhankinnoista. Siten hankintayksikön on aina hyvä tarkistaa, onko olemassa erityissääntöjä joita asianomaisessa hankinnassa



tulisi noudattaa. Julkisten hankintojen neuvontayksikön sivustolla hankinnat.fi on kattavaa tietoa näiden sisällöstä.

Pilkkomisen ja jakamisen ero

Hankintalain pilkkomiskielto tarkoittaa, ettei hankintaa saa pilkkoa eriin tai laskea sen arvoa poikkeuksellisin menetelmin hankintalain säännösten soveltamisen välttämiseksi. Lisäksi eri kynnysarvon omaavia hankintoja ei saa keino-tekoisesti yhdistää toisiinsa. Huomiota voidaan kiinnittää ajanjaksoihin, joiden aikana tehtäviä hankinta-eräitä kilpailutetaan kokonaisuuksina suunnitelmallisessa hankintatoumissa. Hankintalain vastaista on siten esimerkiksi pilkkoa samanlaisista tavaroista koostuva hankinta osissa kilpailutettavaksi hankintalain kynnysarvojen alle pääsemiseksi.

Esimerkki kielletystä pilkkomisesta: Perunoista (arvo vuodessa 100 000 €) pyydetään tarjous pienhankintaan kaksi kertaa vuodessa tai kokonaismäärä jaetaan erikseen kilpailutettavaksi kuorittuna kokonaisena ja kuorittuna paloittuna.

Hankinnan jakamisen osiin perustuu todellisiin ja objektiivisiin taloudellisiin tai teknisiin seikkoihin, jotka hankintayksiköiden pystyy näyttämään tarvittaessa toteen. Lähtökohtana arvioinnissa olisi luontevan hankintako-

konaisuuden määrittely. Luontevasti samanaikaisesti kilpailutettavien samantyyppisten hankintojen tulisi katsoa kuuluvan samaan hankintakokonaisuuteen.

Esimerkki: Luonteva hankintakokonaisuus voi koostua perunoista, juureksista ja kasviksista. Jotkut jakavat ruokaympyrän lohkojen mukaan esim. maitotuotteet, lihat ja lihavalmisteet. Sama hankintakokonaisuus voi määrittäytyä myös toimitustavan mukaan, esimerkiksi pakasteet.

Pilkkomiskielto ei kuitenkaan estä hankinnan jakamista osiin sellaisissa tapauksissa, joissa kunkin erän hankinta toteutetaan hankintalain menettelytapavaatimusten mukaisesti. Laajan hankinnan jakaminen osiin saattaa olla hankinnasta aiheutuvan taloudellisen tai teknisen riskin jakamisen tai kilpailuolosuhteiden huomioimisen kannalta perusteltua. Jotta tarjouskilpailuun osallistuisi riittävästi tarjoajia, on erityisesti yhteishankinnoissa pohdittava osatarjousten mahdollistamista. Tällöin myös pk-yritykset voivat osallistua tarjouskilpailuihin. Menettely on sallittua, jos sen tavoitteena ei ole lain velvoitteiden kiertäminen. Sitä vastoin ilman kilpailuttamista samanaikaisesti tai lyhyehkön ajan kuluessa tilattavien samanlaisten tavaroiden tai palvelujen osalta kysymyksessä voidaan katsoa olevan pilkkomiskiellon vastainen menettely. Toistuvat hankinnat voidaan toteuttaa esimerkiksi puitejärjestelyin.

Luonteva hankintakokonaisuus = yksi hankinta

Lähtökohtana hankinnan ennakoidun arvon laskemisessa on luontevan hankintakokonaisuuden määrittely. Luontevasti samanaikaisesti kilpailutettavien samantyyppisten tavaroiden tai palvelujen tulisi katsoa kuuluvan samaan hankintakokonaisuuteen. Silloin on kyse yhdestä hankinnasta, jonka kokonaisarvo ratkaisee sovellettavan kynnysarvon. Huomiota voidaan kiinnittää ajanjaksoihin, joiden aikana tehtäviä hankintaeriä kilpailutetaan kokonaisuuksina suunnitelmallisessa hankintatoimessa. Kiellettyä on siten esimerkiksi pilkkoa samanlaisista tavaroista koostuva hankinta osissa kilpailutettavaksi lain säännösten välttämisen tarkoituksessa.

Luontevalla hankintakokonaisuudella tarkoitetaan mm. seuraavaa:

- Osat ovat samantyyppisiä (esim. alalla toimiva yrittäjä voi lähtökohtaisesti tarjota kaikkia osia)
- Osat kilpailutetaan samanaikaisesti tai hyvin lähellä toisiaan
- Osat ovat luontevia. ”Luonteva” tarkoittaa, että osia ei pätevästi pysty perustelemaan toisistaan erillisiksi.

Luontevan kokonaisuuden määrittely on usein haastavaa. Elintarvikehankinnoissa yhteenlaskettavat tavara- tai palveluryhmät vaihtelevat paljonkin riippuen esimerkiksi siitä, onko toimittaja valmistaja vai tukkukauppias. Leipomo, joka myös useimmiten on valmistaja, tarjoaa erilaisia ruokaleipiä, kahvileipiä ja konditoriatuotteita; tällöin on luontevaa laskea näiden tuotteiden arvot yhteen, koska näitä tuotteita on normaalisti ostettavissa yhdeltä ja samalta leipomolta.

Jos arviointi sen sijaan tehdään elintarviketukun normaalisti tuotevalikoimasta käsin, arvossa huomioon otettavien tuotteiden määrä kasvaa huomattavasti. Sen takia on jokseenkin ongelmallista, jos kyseisen hankinnan markkinat koostuvat sekä pienimmistä toimijoista, jotka keskittyvät ainoastaan kyseiseen tuotteeseen, ja isommista toimijoista, jotka eivät ainoastaan toimita kyseisiä tuotteita, vaan lisäksi monta muuta tuotetta. Ei ole olemassa yhtä ja ainoaa oikeaa vastausta, missä raja menee. Voisi kuitenkin olla kohtuullista, että arvioinnissa voidaan lähteä siitä tuotevalikoimasta, jonka enemmistö toimittajia markkinoilla normaalisti tarjoaa.



Hankinnan sallittu jakaminen

Hankintalaki kannustaa hankintayksiköitä jakamaan isommat hankintakokonaisuudet osiin. Tämä liittyy lain tavoitteeseen pienten ja keskisuurten yritysten aseman parantamiseksi varsinkin EU-tason hankinnoissa. Jakamisella tarkoitetaan luontevan hankintakokonaisuuden jakamista osiin. Hankintalain tarkoittama sallittu jakaminen voidaan tehdä ainakin kolmella eri tavalla:

- 1) Kokonaisuuden eri osista suoritetaan erilliset kilpailutukset. Koska kyse on kuitenkin luontevasta hankintakokonaisuudesta, kokonaisuuden yhteenlaskettu arvo otetaan kaikkien erillisten tarjouskilpailujen ennakoiduksi arvoksi. Toisin sanoen; jos osien yhteenlaskettu arvo on vähintään kansallisen kynnysarvon tai EU-kynnysarvon suuruinen, jokaisen osan hankinnassa on noudatettava kyseisen kynnysarvon ylittäviä hankintoja koskevia säännöksiä. Esimerkkinä: voi tehdä tuoteryhmäkohtaiset tarjouskilpailut.
- 2) Hankintayksikkö käynnistää yhden tarjouskilpailun ja sallii hankintailmoituksessa osatarjoukset. Kun hankinta jaetaan osiin siten, että tarjoajat voivat antaa osatarjouksia, jakaminen ei vaikuta hankintakokonaisuuden ennakoitua arvoon, sillä kaikki osatarjoukset on otettava huomioon ennakoitua arvoa laskettaessa. Hankintayksikkö määrittelee, millaisista osista tarjoaja voi antaa oman osatarjouksensa. Hankintayksikön tulee siis etukäteen ilmoittaa, minkälaisista osista sen hankintakokonaisuus muodostuu ja minkälaisista osista tarjoaja voi jättää osatarjouksen. Hankintayksiköllä on harkintavaltaa siinä, miten se määrittelee eri osat sekä siinä, kuinka moneen osaan saman tarjoajan tarjous voi tulla valituksi. Elintarvikehankinnoissa voi esimerkiksi pyytää keittiökohtaiset tai aluekohtaiset osatarjoukset.
- 3) Puitejärjestelyn käyttäminen. Puitejärjestelyiden osalta jakaminen voidaan toteuttaa esimerkiksi siten, että hankittavat tuotteet tai palvelut jaetaan erilaisiin tuote- tai palveluryhmiin taikka jakamalla hankintaa alueellisesti. Puitejärjestelyissä jakaminen on mahdollista suorittaa myös siten, että puitejärjestelyissä otetaan puitejärjestelyyn useampi toimittaja, joita voidaan valikoida edellä mainittujen edellytysten mukaisesti.

Perusteluvelvollisuus, jos hankintaa ei jaeta osiin

Mikäli hankintayksikkö ei EU-hankinnassa jaa hankintaa osiin, tulee sen kertoa päätöstä koskevat perustelut hankinta-asiakirjoissa, hankintapäätöksessä tai erillisessä kertomuksessa. Syynä voi olla esimerkiksi se, että han-

kintayksikön näkemyksen mukaan jakaminen saattaisi rajoittaa kilpailua tai tehdä sopimuksen toteuttamisesta teknisesti liian vaikeaa tai liian kallista. Syynä voi olla myös se, että tarve koordinoida osien eri sopimuskumppaneita voisi vakavasti vaarantaa sopimuksen asianmukaisen toteuttamisen. Perusteena voisi edelleen olla hankinnan jakamisesta syntyvä eri osien yhteensopimattomuus tai sen riski. Perusteluvelvollisuus ei koske kansallisia hankintoja.

Erilliset toiminnalliset yksiköt

Jos hankintayksikkö koostuu erillisistä toiminnallisista yksiköistä tai toimipaikoista, hankinnan arvoa laskettaessa otetaan huomioon kaikkien yksittäisten toiminnallisten yksiköiden hankintojen ennakoitu kokonaisarvo, kun ne muodostavat yhden kokonaisuuden. Toiminnallisella yksiköllä tarkoitetaan esimerkiksi koulua, päiväkotia, liikelaitosta tai virastoa. Hankintayksiköiden tulee pyrkiä suunnitelmalliseen hankintatoimeen ja hankintojen kokoamiseen loogisiksi kokonaisuuksiksi.

Kuitenkin, jos erillinen toiminnallinen yksikkö vastaa itsenäisesti hankinnoistaan tai tietyistä hankintojen ryhmistä, arvot voidaan ennakoida asianomaisen yksikön tasolla. Tätä poikkeusta tulee kuitenkin tulkita suppeasti. Hankinnan arvon arviointi saa perustua hankinnan jakamiseen osiin ainoastaan silloin, kun se on objektiivisesti perusteltua. Perusteltua voi olla esimerkiksi hankintasopimuksen arvon arvioiminen hankintayksikön erillisessä toimintayksikössä, kuten esimerkiksi koulussa tai liikelaitoksessa edellyttäen, että kyseinen yksikkö vastaa itsenäisesti hankinnastaan. Näin voi olla, jos erillinen toiminnallinen yksikkö toteuttaa itsenäisesti hankintamenettelyn ja tekee ostopäätöksiä, sillä on käytössään kyseisiä hankintoja koskeva erillinen budjettikohta, se tekee sopimuksen itsenäisesti ja rahoittaa sen käytössään olevasta talousarviosta.



Pienhankinnat

Tarjouspyyntö elintarvikkeiden alle 60 000 euron pienhankinnoista ja alle 300 000 euron ruokapalveluhankinnoista.

Mitä pienhankinnat ovat?

Pienhankinnat ovat kansalliset kynnysarvot alittavia hankintoja, jotka voidaan kilpailuttaa hankintalainsäädäntöä huomattavasti kevyemmällä ja joustavammilla menettelytavoilla. Kynnysarvojen alle jääviin niin sanottuihin pienhankintoihin ei sovelleta hankintalakia. Se ei kuitenkaan tarkoita sitä, että pienhankintoja ei tarvitsisi kilpailuttaa. Näiden hankintojen kohdalla tulee kuitenkin käytännössä mahdollisuuksien mukaan hyödyntää markkinoita ja toimia yleisten hyvien hankintaperiaatteiden mukaisesti.

Pienhankinnoista ei ole valitusoikeutta markkinaoikeuteen. Niiden tulee olla kunnassa/organisaatiossa selkeästi vastuutettuja ja suunniteltuja. Kilpailuttaminen tulee toteuttaa siten, että se on asiallisesti dokumentoitu. Kansallisten kynnysarvojen noustua on suositeltavaa, että kunnat ilmoittaisivat myös pienhankinnoistaan mahdollisimman avoimesti; kunnan näkökulmasta pienehkö, esim. 50 000 euron hankinta voi olla alueen pienyrittäjälle merkittävä.

Oma hankintaohjeistus kertoo hankintarajat

Useat kunnat ja kuntayhtymät ovat asettaneet yksittäisen kertahankinnan hankintarajan ja kirjanneet hankintastrategiaansa ja/tai talousohjeistuksiinsa, että niitä ei tarvitse kilpailuttaa. Nämä ovat useimmiten muutaman tuhannen euron hankintoja ja niitä tehdään määrällisesti vähän. Kuitenkin niiden osalta hintatasoa seurataan ja tarjouksia voidaan pyytää kevennetyllä tavalla, esimerkiksi sähköpostitse.

Pienhankintaan liittyvät tarjoukset pyritään pyytämään vähintään kolmelta mahdolliselta tarjoajalta. Tarjoukset voi pyytää sähköpostilla tai jopa puhelimitse. Puhelinkeskusteluista on tehtävä kirjaus. Kaikista hankinnoista on hyvä tehdä kirjallinen muistio tai viranhaltijapäätös (kunnan ohjeistuksen mukaan). Ennen pienhankintaa on hyvä varmistua myös mahdollisesti voimassa olevista puite- tai hankintasopimuksista, jolloin noudatetaan niitä.

Kuntien ja kuntayhtymien hankintastrategiassa tai -suunnitelmassa on hyvä olla hankintarajat myös kirjallisen tarjouspyynnön tekemiseen, kun ylitetään kunnassa määriteltä hankintaraja. Hyvää hankintatapaa noudattaen tarjouspyyntö lähetetään yhtäaikaaisesti ja saman sisäl-

töisenä kaikille tarjoajille sähköpostitse, kirjeitse, lehti-ilmoituksella, Internet-sivuilla tai sähköisen pienhankinta-portaalin kautta.

Tarjousasiakirjat ja niiden hankintakriteerit tulee laatia siten, että tarjousten laatiminen ja tarjousten vertaileminen voidaan tehdä mahdollisimman yksiselitteisesti. Koska hankintapäätös perustuu tarjouspyyntöön, tarjouspyynnön pitää olla niin selkeä, että tarjousten vertailu voidaan tehdä sen perusteella.

Hyvät hankintatavat

Pienhankintojakin tehtäessä noudatetaan hyvän hankintatavan periaatteita:

- Hankinnat valmistellaan huolellisesti
 - lähtökohtana kustannustietous ja toiminnallisuuden tavoittelu
 - tunnetaan kynnysarvot
 - hankinnan sopivuus kilpailuun – tasapuolisuus niin tarvetta kuin tarjontaa kohtaan. Myös yritysten tarjonnan osuutta tulee valmistelussa selvittää.
 - hankinnan valmisteluun tulee käyttää riittävästi aikaa ja aikatauluja noudattaa!
- Pienhankintojen toteuttaminen
 - kilpailutus tai osto hankintaohjeen mukaisesti
 - dokumentointi kilpailutuksessa
- Kun kilpailutetaan, tarjouspyynnöt laaditaan sisällöltään selkeästi
 - hankinnan vaatimusten määrittely
 - arviointikriteerien määrittely, ellei valintaperusteena ole halvin hinta
 - ilmoitetaan avoimesti omalla nettisivulla, sähköisessä portaalissa tai HILMAsa tai tarjouspyyntö suoraan yrityksille
- Saadut tarjoukset käsitellään tasapuolisesti
 - myöhästyneet tarjoukset hylätään
 - tarjouspyyntöä vastaamattomat tarjoukset hylätään ja ilmoitetaan tarjoajalle
 - tarjousten vertailu suoritetaan tasapuolisesti ja riittävässä laajuudessa
- Kilpailutetun hankinnan päätös ja sen täytäntöönpano
 - hankintapäätös tehdään hankintavaltuuksien puitteissa
 - hankintapäätöksiin muutoksenhakuohjeet (hankintaoikaisu ja kuntalain mukainen oikaisu)
 - hankintapäätöksessä todetaan, että sopimus syntyy vasta kirjallisen sopimuksen allekirjoittamisella



- hankintapäätöksen jälkeen hankinnan asiakirjat ovat julkisia
- Hankinnan dokumentointi ja seuranta
 - hankinta-asiakirjat dokumentoidaan arkistosäännön mukaisesti
 - hankinnan toteutumista tulee seurata ja tarvittaessa reklamoida puutteista.

Tarjouspyyntö pienhankinnoista

Nykyisin markkinoilla on tarjolla erilaisia sähköisiä portaal-leja pienhankintoja varten. EU-hankintojen sähköistymisen myötä hankinnat hoidetaankin entistä useammin niiden kautta. Sähköinen kilpailuttaminen tarjoaa etuja sekä hankkijalle että yrittäjälle.

Edut hankkijalle:

- Yksinkertainen, helppo ja ekologinen tapa hankkia tuotteita ja palveluita, säästää aikaa ja kustannuksia
- Vahvistaa elinvoimaa; edistää alueen pk-yritysten toimintamahdollisuuksia ja lisää sekä työpaikkoja että verotuloja
- Osoittaa yrittäjäystävällisyyttä, kun pienhankinnatkin halutaan julki avoimesti.
- Myös pienhankinnat tilastoituvat
- ”Skarpaa” huolellisemmin valmisteltuihin hankintoihin ja tarjousten lähetyks ei ole mahdollista myöhässä
- Väylä helppoon yrittäjäyhteistyöhön

Edut yrittäjälle:

- Pienhankintojenkin tarjouspyynnöt avoimesti kaikkien saatavilla
- Tarjoaminen helppoa, nopeaa ja tietoturvallista
- Pienhankinnat sopivan kokoisia pk-yrittäjille
- Madaltaa kynnystä tarjota myös isompiin kokonaisuksiin
- Mahdollisuus markkinoida omia tuotteita/palveluita
- Pienhankinnat ovat mahdollisuus pienille ja paikallisille toimijoille
- Mahdollisuus vahtipalveluun, aivan kuten HILMAssa-kin

Jos sähköistä portaalia ei ole käytössä, kansallisen kynnysarvon alittavista hankinnoista voi kuitenkin edelleen tehdä tarjouspyynnön, jonka välittää eteenpäin yrityksille esim. sähköpostitse tai ilmoittaa lehti-ilmoituksella. Tarjouspyyntöasiakirja saa olla silloin suppeampi kuin HILMA-ilmoitus.

Esimerkki tarjouspyynnöstä

- Hankintayksikkö, yhteystiedot
- Toimitusosoite
- Osatarjoukset: otetaan huomioon, miten? / ei oteta huomioon
- Vaihtoehtoiset tarjoukset: otetaan huomioon, miten? / ei oteta huomioon
- Sopimusehdot
 - toimitusehto
 - maksuehto
 - muut
- Yleiset sopimusehdot
 - JYSE 2014, Julkisten hankintojen yleiset sopimusehdot. Voi laittaa liitteeksi.
- Hankittavan tuotteen / palvelun kuvaus
- Tekniset eritelmät (hankinnan kohteen kriteerit/ vaatimukset)
- Tarjoukseen liitettävät liitteet ja selvitykset ruokapalveluhankinnoissa. Merkitään vain ne, jotka halutaan tarjoukseen / ilmoitetaan, että hankintayksikkö pyytää erikseen menestyneitä tarjoajia toimittamaan mainitut selvitykset, ellei niitä voi tarkistaa esim. Tilajavastuu.fi kautta. Tavarahankinnoissa riittää vakuutus, että toimittaja täyttävää vaatimukset.
- Tarjoaja on rekisteröity kaupparekisteriin/ammatti- tai elinkeinorekisteriin sijoittumismaansa lainsäädännön mukaisesti. Kyllä
- Tarjoaja kuuluu ennakkoperintärekisteriin. Kyllä
- Tarjoaja on huolehtinut sijoittumismaansa lainsäädännön mukaisten verojen, sosiaaliturvamaksujen ja eläkevakuutusmaksujen maksamisesta. Kyllä
 - kaupparekisteriote
 - selvitys toimittajan taloudellisesta asemasta
 - referenssiluettelo (ruokapalveluhankinnoissa)
 - selvitys käytettävistä alihankkijoista
 - muu selvitys, mikä?
- Tarjouksen valintaperusteet ja niiden painoarvot. Tarjouksista valitaan arviointiperusteiden mukaan kokonaistaloudellisesti edullisin. Kriteerien tärkeysjärjestys on merkitty numeroin tai suhteellinen painoarvo prosentein.
 - hinta
 - laatu (määriteltävä auki yksiselitteisesti, katso Elintarvikkeiden hankintaoppaan (linkki) vähimmäisvaatimukset ja kriteerit))
 - toimitusaika
 - jne.
- Tarjouksen jättöaika
- Tarjouksen tulee olla voimassa x.x. saakka.
- Allekirjoitus ja päiväys

Hankintayksikkö hylkää tarjouspyyntöä vastaamattomat, puutteelliset tai tarjoukset, joihin ei ole liitetty vaadittuja selvityksiä tai tarjous saapuu myöhästyneenä.



Jatkuva viestintä ja vuoropuhelu – Onnistuneen lähiruokahankinnan avain

Lähiruoan toimittajille on tärkeää tietää julkisten ruokapalveluiden elintarvikkeiden kilpalutuskalenteri. Jos käynnissä olevan tarjouskilpailun hankintailmoituksen lukeminen HILMA-palvelussa on ensimmäinen kontakti, voi se tulla liian myöhään. Voi käydä niinkin, ettei yritys huomaa hankintailmoitusta lainkaan ennen tarjousajan päättymistä. Tähän hankintayksikkö voi vaikuttaa käymällä aktiivista vuoropuhelua ulkopuolisten toimijoiden kanssa jo hankinnan suunnittelu- ja valmisteluvaiheessa.

”Onnistuneen lähiruokahankinnan edellytys on suunnitelmallisesti läpiviety hankintaprosessi, jonka valmistelu voi kestää parikin vuotta.”

Markkinakartoitus

Hankintalaki kannustaa tekemään markkinakartoituksen. Hankintalain 65 §:n mukaan ennen hankintamenettelyn aloittamista hankintayksikkö voi tehdä markkinakartoituksen hankinnan valmistelua varten ja antaa tietoa toimittajille tulevaa hankintaa koskevasta suunnitelmastaan ja vaatimuksistaan. Markkinakartoitusta ei ole määritelty tyhjentävästi hankintalaissa. Yleisesti sillä tarkoitetaan kaikkea sitä markkinoilla olevaa tietoa, jota hankintayksikön on mahdollista saada ja hyödyntää hankintaa suunnitellessaan.

Hyödyt lähituottajille:

- saa riittävästi aikaa tarjousasiakirjojen laatimiseen
- mahdollisuus oman toiminnan suunnitteluun ja tuotevalikoiman säätöön
- aikaa uusien henkilöstö- tai muiden resurssien hankkimiseen
- mahdollisuus uuden yrityksen perustamiseen
- mahdollisen tarjousryhmittymän muodostamiseen, ellei omat resurssit riitä tarjoamaan
- aikaa alihankkijan hankkimiseen

Hyödyt hankintayksikölle:

- parantaa lähituottajien osallistumis- ja menestymismahdollisuuksia tarjouskilpailuissa
- parantaa ymmärrystä osapuolten eri rooleista
- lisää tarjousten määrää
- vähentää virheet ja epäselvyydet tarjouspyynnöissä
- tuottaa paremmin kohdistetun tarjouspyynnön

- koska tarjouskilpailua ei saa käyttää markkinoilla vallitsevan hintatason selvittämiseen tai markkinoitoimijoiden kartoittamiseen ilman aikomusta tehdä sopimusta, markkinavuoropuhelua voi hyödyntää hankinnan ennakoidun arvon määrittelyssä
- parempi kaupallinen suhde toimittajien kanssa
- kannustaa yrittäjiä toiminnan kehittämiseen uusimseen
- voi synnyttää innovaatioita

Vuoropuheluun osallistujat

Toimittajat

Alalla toimivat yritykset ovat luonnollisesti keskeisessä asemassa markkinakartoituksessa. Vuoropuhelussa kannattaa huomioda erikokoisia ja -tyyppisiä toimijoita, mukaan lukien tukkutoimijat.

Kun hankintayksikkö käyttää apuna toimittajia, tulee sen kuitenkin varmistua siitä, että mikään mukana oleva taho ei pääse liikaa vaikuttamaan esimerkiksi siihen, miten hankinnan kohde kuvataan tarjouspyynnössä tai miten se suunnitelmien mukaan toteutetaan. Toimittajien neuvoja voidaan kyllä käyttää apuna hankintamenettelyn suunnittelussa ja toteuttamisessa, mutta neuvojen käyttäminen ei saa johtaa kilpailun vääristymiseen syrjimättömyyden ja avoimuuden periaatteiden vastaiseen menettelyyn.

Pienillä yrityksillä, joilla on vain muutama työntekijä, voi olla vaikeuksia osoittaa resursseja vuoropuhelua varten, vaikka heillä usein onkin arvokasta tietoa. Silloin kannattaa yrittää järjestää vuoropuhelun laajuus ja aikataulu niin, että myös pienemmät yritykset voivat osallistua.

Tilaajat ja käyttäjät

Hankinnan suunnitteluvaiheessa voi käyttää apuna myös kunnan omaa keittiöhenkilökuntaa sekä kunnan ruokapalveluja käyttäviä asiakkaita ja niiden läheisiä. Asiakas-kuulemisen voi toteuttaa esimerkiksi palautekyselyillä.

Muut toimijat

Markkinakartoituksessa apuna voivat olla alueen kehittäjäorganisaatioiden asiantuntijat, kuten elinkeino- ja hankinta-asiamiehet, ProAgria ja MTK (oman alueen MTK-

liitto) sekä Aitoja makuja -sivusto (www.aitojamakuja.fi). Muiden hankintayksiköiden kokemuksia kannattaa myös hyödyntää.

Vuoropuhelun tavat

Hankinnan suunnittelun alkuvaiheessa markkinoiden kartoittamisen voi aloittaa yksipuolisilla toimilla, esimerkiksi lähiyrittäjien ja markkinoilla olevien tuotevaihtoehtojen kartoittamisella nettiä selailemalla. Myös erilaiset tiedottamisen muodot, kuten sanomalehti-ilmoitukset tai nettisivut, voidaan käyttää yrittäjien informointiin. Moni kunta kouluttaa aktiivisesti alueensa tarjoajia julkisten hankintojen perusteista ja tarjousten laatimisesta, kuten ESPD -lomakkeen täyttämisestä. Ennakoilmoituksen julkaiseminen HILMAssa on yksi tiedottamisen ja hankintojen avoimuutta lisäävä keino, vaikka sen ensisijainen tavoite monelle on tarjousaikojen lyhentäminen EU-hankinnoissa. Ennakoilmoitus antaa hyvän näkyvyyden tulevalle elintarvikehankinnalle HILMAN kautta.

Vuorovaikutusta voi lisätä esimerkiksi järjestämällä hyvissä ajoin avoimia informaatiotilaisuuksia, missä kerrotaan tu-

levasta hankinnasta. Samalla voidaan esittää tarjouspyynnöstä luonnos, johon yrittäjillä on mahdollisuus esittää kommentteja omasta näkökulmastaan. Lisäksi tietopyynnön julkaiseminen HILMAssa on usein käytetty tapa saada kommentteja alan yrityksiltä. Tällöin käytetään HILMAN ennakoilmoitus pohjaa eikä varsinaista hankintailmoituslomaketta, jotta yritykset eivät saa sellaista käsitystä, että kyse on käynnissä olevasta tarjouskilpailusta eli varsinaisesta tarjouspyynnöstä.

Hankintayksikön yhteistoiminta ulkopuolisten toimijoiden kanssa syvenee, kun mennään suoraan dialogiin, kuten haastatteluihin tai konsulttien hyödyntämiseen. Jos tarkoituksena on tiedon hankkiminen, on hyvä lähettää kutsu laajasti sekä erityyppisille toimittajille parhaan mahdollisen tietopohjan saamiseksi. Hankintayksikön tulisi hankkia riittävästi markkinatietoa, jotta se pystyy itsenäisesti laatimaan tarjouspyynnön. Kenellekään osallistuvista toimitajista ei saa antaa mahdollisuutta vaikuttaa tarjouspyyntöön itselleen edullisella tavalla. Tapaamisten tarkoitus tulee tarkoin miettiä, ja etukäteen laadittua agenda noudatetaan tarkoin kaikissa tapaamisissa. Tapaamisista on hyvä pitää myös pöytäkirjaa.

Elintarvikkeiden vähimmäisvaatimukset ja vertailuperusteet

Liitteenä olevassa [Elintarvikkeiden hankintaoppaassa](#) esitetään markkinavuoropuhelun tueksi tuotteeseen liittyviä vähimmäisvaatimuksia, tarjoajaan liittyviä soveltuvuusvaatimuksia ja tuotteen hinta-laatusuhteen vertailukriteereitä. Tarkoitus on, että ruokapalvelut, hankintayksiköt ja yrittäjät yhdessä miettivät niiden soveltuvuutta tarjouspyyntöön.

Tuotekohtaiset kriteeriehtotukset ovat seuraavista tuoterhymistä:

- viljatuotteet
- leipomotuotteet
- peruna
- juurekset ja vihannekset
- kala ja kalatuotteet
- marjat ja hedelmät
- mehut
- maito ja maitotuotteet
- liha ja lihatuotteet
- kananmuna ja munatuotteet

- ravintorasvat
- valmisruoka

Hankintayksiköt kilpailuttavat kaikki elintarvikkeet yhtä aikaa tai jakavat ne esim. edellä mainittuihin ryhmiin. Hankintayksiköiden on mahdollista jakaa kilpailutus myös vielä pienempiin ryhmiin. Lisäksi osa tuoteryhmistä on mahdollista kilpailuttaa siten, että niihin on mahdollista tehdä kohderyhmäkohtainen osatarjous.

Kunnan yleinen viestintä ja brändäys

Kun kunnassa on onnistuttu lähiruokahankinnassa, siitä kannattaa myös laajasti tiedottaa. Kerrotaan myös ruokapalvelun asiakkaille, missä kohdin meillä syödään lähiruokaa. Parhaimmillaan lähiruoka on tärkeä osa kunnan brändäysprosessia ja kunnan imagoa.

Kiuruvesi – Luomu-Suomen pääkaupunki

Hankintamenettelyt

Hankintamenettelyn valinta

Elintarvike- tai ruokapalveluhankinnan sisältö, luonne ja laajuus ratkaisevat, millaista kilpailuttamismenettelyä hankintayksikön on tarkoituksenmukaisinta käyttää hankinnan tekemisessä. Soveltuvasta hankintamenettelystä voi käydä vuoropuhelua markkinatoimijoiden kanssa ennen hankinnan käynnistämistä.

EU-hankinnat (tavarat)

EU-hankinnoissa hankintalaissa on säädetty, mitkä hankintamenettelyt ovat hankintayksikön käytettävissä. Avoin ja rajoitettu menettely hankintayksikkö voi käyttää kaikissa hankinnoissa. Muut menettelyt edellyttävät menettelyn käyttöedellytysten arviointia ennen hankintamenettelyn valintaa. Varsinaisten hankintamenettelyiden lisäksi hankintayksikkö voi käyttää menettelyn sisällä erilaisia menettelytekniikoita, kuten puitejärjestelyä tai sähköistä huutokauppaa. Suorahankintamenettelyn käyttö on hyvin rajoitettua.

Avoin ja rajoitettu menettely

Avointa ja rajoitettua menettelyä käytetään hankinnoissa useimmiten. Menettelyinä ne ovat selkeitä ja helppoja, mutta muodostavat riskin lähiruokahankinnoille, ellei perusteellista ennakkovuoropuhelua lähituottajien kanssa ole etukäteen käyty. Näiden menettelyjen aikana ei voi enää suorittaa minkäänlaisia neuvotteluja tarjoajien kanssa eikä tehdä hankinnan kohteeseen tai muihin vaatimuksiin juuri lainkaan muutoksia.



Neuvottelumenettely

Neuvottelumenettelyn käyttöedellytyksiä on uudessa hankintalaissa lievennetty, joten niiden käyttöä voisi myös elintarvike- tai ruokapalvelupuolella harkita. Neuvottelumenettelyn kulkua on uudessa laissa soveltamisen helpottamiseksi entistä tarkemmin säädetty.

Puitejärjestely

Puitejärjestelyllä tarkoitetaan sellaista menettelytekniikkaa, jolla hankintayksikön ja yhden tai useamman toimittajan välisellä sopimuksella vahvistetaan tietyn ajan kuluessa tehtäviä hankintasopimuksia koskevat hinnat ja suunnitellut määrät sekä muut ehdot. Puitejärjestelyt kilpailutetaan jollain hankintalain vahvistamalla hankintamenettelyllä, useimmiten avoimella menettelyllä. Puitejärjestely voidaan tehdä yhden, kahden tai useamman toimittajan kanssa ja se voi olla voimassa enintään neljä vuotta. Perustellusta syystä puitejärjestelyn kesto voi poikkeuksellisesti olla pidempi kuin neljä vuotta. Puitejärjestelyn sisällä tilauksia tehdään joko alkuperäisessä hankintapäätöksessä vahvistettujen sääntöjen, kuten etusija- tai rankingjärjestyksen mukaan tai sitten minimikilpailutuksen kautta tai näitä tapoja yhdistelemällä.

Hyvä tapa saada lähituottajia mukaan hankintasopimusten piiriin on käyttää useamman toimittajan puitejärjestelyä. Puitejärjestelyssä kannattaa myös sallia osatarjoukset kohteittain, joka helpottaa pieniä tarjoajia. Kohteen kokoa ei ole rajoitettu, joten se voi olla jopa yksi tuote tai muutama tuotteen kokonaisuus. Kohteen nimeäminen ja koostaminen tehdään hankintayksikön harkinnan perusteella ja tarpeen pohjalta. Kaikkiin pyydettyihin kohteisiin on oltava useampi potentiaalinen tarjoaja, jotta on mahdollista syntyä todellinen kilpailu.

Dynaaminen hankintajärjestelmä

Dynaaminen hankintajärjestelmä on puitejärjestelyn sähköinen sisarhankintamenettely. Dynaamisella hankintajärjestelmällä tarkoitetaan täysin sähköistä hankintamenettelyä tavanomaisille ja markkinoilla yleisesti saatavilla oleville hankinnoille. Toisin kuin sopimuskauden ajan suljettu puitejärjestely, dynaaminen hankintajärjestelmä on kestopäivän ajan avoin kaikille soveltuvuusehdot täyttävälle toimittajille. Siksi riskejä markkinoiden keskittymiselle ei ole. Hankintamenettely voikin hyvin olla houkutteleva

lähituottajille ja jopa kannustaa uusia toimijoita julkisille elintarvikemarkkinoille.

Dynaamisessa hankintajärjestelmässä kaikki kiinnostuneet toimittajat voivat rajoitetun menettelyn tyypisellä osallistumishakemuksella pyytää osallistua järjestelmään sen keston ajan. Hankintayksikön on hyväksyttävä kaikki soveltuvuusvaatimukset täyttävät ehdokkaat järjestelmään. Toisin kuin rajoitetussa menettelyssä tai neuvottelumenettelyissä, järjestelmään hyväksyttävien ehdokkaiden määrää ei saa rajoittaa dynaamisessa hankintajärjestelmässä missään vaiheessa. Jokainen yksittäinen hankinta dynaamisen hankintajärjestelmän sisällä kilpailutetaan pyytämällä järjestelmään hyväksytyjä ehdokkaita esittämään tarjous hankintajärjestelmässä tehtävistä erillisistä hankinnoista.

Kansalliset hankinnat (tavarat)

Kansallisissa hankinnoissa ei ole EU-hankintojen tapaan tyhjentävää listaa valittavissa olevista hankintamenettelyistä. Sen sijaan kansalliset hankinnat kilpailutetaan käyttämällä hankintayksikön harkinnassa olevaa menettelyä, joka on hankintalain yleisten periaatteiden mukainen. Menettelyn kulussa on siten huomioitava riittävä avoimuus, tarjoajien tasapuolinen ja syrjimätön kohtelu sekä suhteellisuus.

Hankintayksiköllä on kansallisissa hankinnoissa laaja harkintavalta sen suhteen, minkälaista menettelyä se haluaa käyttää hankinnan kilpailuttamisessa. Hankintayksikkö voi halutessaan käyttää samanlaisia menettelyjä kuin EU-kynnysarvot ylittävissä hankinnoissa, mukauttaa niitä tai se voi käyttää vuoden 2007 hankintalain mukaisia kansallisia menettelyjä. Hankintayksikkö voi käyttää myös sellaista menettelyä, jonka se on itse määritellyt. Tällaisia menettelyjä voivat olla esimerkiksi varsinaista neuvottelumenettelyä väljempi, neuvotteluja sisältävä menettely tai erityisalojen hankintalaissa tarkoitettuun toimittajarekisteriin perustuva järjestelmä.

Koska laissa ei määritellä käytettävää kansallista hankintamenettelyä lainkaan, hankintayksikön on kuvattava käyttämänsä hankintamenettely hankintailmoituksessa tai tarjouspyynnössä. Kuvaus tulee esittää siten, että toimittajat pystyvät sen perusteella ennakoimaan käytetyn hankintamenettelyn luonnetta ja kulkua sekä tietävät oman roolinsa menettelyssä. Kuvauksessa on kerrottava, miten hankintamenettely kokonaisuudessaan etenee. Kuvauksessa on hyvä mainita esimerkiksi, sisältääkö menettely tarjoajien määrän rajoittamista tai neuvottelukierroksia, missä vaiheessa tarjoajan odotetaan toimittavan

dokumentteja tai tarjous hankintayksikölle, ja minkälaisia vaatimuksia menettelyyn yleisesti liittyy. Kansallisten hankintojen suora hankintaperusteet ovat samat kuin EU-kynnysarvot ylittävissä tavara- ja palveluhankinnoissa.

Muut erityiset palvelut kuten ravintola- ja ateriapalvelut

Uudessa hankintalaissa mm. ravintola-, ateria-, henkilöstö- ja kouluruokailupalveluja kutsutaan muiksi erityisiksi palveluhankinnoiksi. Näiden palveluhankintojen kynnysarvo on 300 000 euroa, eikä näillä hankinnoilla ole EU-kynnysarvoa. Muut erityiset palvelut on tyhjentävästi lueteltu hankintalain liitteessä E CPV-koodeittain. Kyseisten palvelujen kilpailuttamismenettelyistä on säädetty hankintalain 12 luvussa.

Muut erityiset palveluhankinnat kilpailutetaan käyttämällä menettelyä, joka on hankintalain yleisten periaatteiden mukainen. Menettelyssä on huomioitava avoimuus, tarjoajien tasapuolinen ja syrjimätön kohtelu sekä suhteellisuus asetetuissa vaatimuksissa. Hankintayksiköllä on laaja harkintavalta sen suhteen, minkälaista menettelyä se haluaa käyttää hankinnan kilpailuttamisessa. Hankintayksikkö voi halutessaan käyttää samanlaisia menettelyjä kuin EU-kynnysarvot ylittävissä hankinnoissa, mukauttaa niitä tai se voi käyttää vuoden 2007 hankintalain mukaisia hankintamenettelyjä.

Hankintayksikkö voi käyttää myös sellaista menettelyä, jonka se on itse määritellyt. Tällaisia menettelyjä voivat olla esimerkiksi varsinaista neuvottelumenettelyä väljempi, neuvotteluja sisältävä menettely tai erityisalojen hankintalaissa tarkoitettuun toimittajarekisteriin perustuva järjestelmä. Menettelyn valinnassa ja määrittelyssä on huomioitava, ettei menettelystä muodostu yleisten hankintaperiaatteiden vastainen esimerkiksi siten, että se selvästi syrjii joitakin toimittajia tai estää niiden osallistumisen hankintamenettelyyn. Hankintayksikkö voi kuitenkin toteuttaa hankintamenettelyn huomattavasti kevyemmin ja joustavammin säännöksiin kuin EU-kynnysarvot ylittävissä tavarahankinnoissa.

Koska laissa ei määritellä käytettävää hankintamenettelyä lainkaan, hankintayksikön on kuvattava käyttämänsä hankintamenettely hankintailmoituksessa tai tarjouspyynnössä. Kuvaus tulee esittää siten, että toimittajat pystyvät sen perusteella ennakoimaan käytetyn hankintamenettelyn luonnetta ja kulkua sekä tietävät oman roolinsa menettelyssä. Kuvauksessa on kerrottava, miten hankintamenettely kokonaisuudessaan etenee. Kuvauksessa on hyvä mainita esimerkiksi, sisältääkö menettely tarjoajien mää-

rän rajoittamista tai neuvottelukierroksia, missä vaiheessa tarjoajan odotetaan toimittavan dokumentteja tai tarjous hankintayksikölle ja minkälaisia vaatimuksia menettelyyn yleisesti liittyy. Muiden erityisten palveluhankintojen suora hankintaperusteet ovat samat kuin EU-kynnysarvot ylittävissä tavara- ja palveluhankinnoissa.

Tarjouspyyntö

Tarjouspyyntö tehdään aina kirjallisesti ja laaditaan siten, että sen perusteella voidaan antaa keskenään vertailukelpoisia tarjouksia. EU-kynnysarvon ylittävissä tavara- ja palveluhankinnoissa tarjouspyynnön vähimmäissisältö on laissa säädetty. Kansallisissa hankinnoissa ja hankintalain liitteen E mukaisissa ruokapalveluhankinnoissa (muu erityinen palveluhankinta) liikkumavaraa on enemmän. Tarjouspyynnön pitäisi kuitenkin aina olla mahdollisimman informatiivinen ja yksiselitteinen.

Tarjouspyyntöön vastaaminen tulee tehdä helpoksi ja houkuttelevaksi, jotta uudet toimijat, joille julkiset hankinnat eivät vielä ole niin tuttuja, osallistuisivat. Valmiiden lomakkeiden käyttö tarjouksen osana helpottaa tarjoajien työtä ja vähentää puutteellisesti tai virheellisesti annettujen tarjousten määrää. Sama positiivinen vaikutus on sähköisillä kilpailuttamisjärjestelmillä, joiden käyttöön voi rohkeasti siirtyä muissakin kuin EU-hankinnoissa. Uusien toimijoiden mukaantulon varmistamiseksi on kuitenkin tärkeää tiedottaa aktiivisesti kilpailutuksista ja tarvittaessa kouluttaa yrityksiä käyttämään kilpailuttamisjärjestelmiä.

Tarjouspyynnössä on ilmoitettava ne tiedot, joilla on olennaista merkitystä hankintamenettelyssä ja tarjouksen tekemisessä. Julkisten hankintojen tarjouspyynnöissä noudatetaan useimmiten seuraavaa rakennetta:

A. Yhteystiedot ja muut tekniset asiat

- hankintamenettely ja tarjousten käsittelyprosessi
- määräaika tarjousten tekemiselle
- osoite, johon tarjoukset on toimitettava
- tarjousten voimassaoloaika
- tarjousasiakirjojen julkisuus
- jne.

B. Ostettavien elintarvikkeiden ja niiden ominaisuuksien määrittely

Julkisessa hankinnassa ei voi asettaa ”lähituotettu” vaatimukseksi, koska tämä olisi vastoin julkisten hankintojen yleisiä periaatteita ja syrjisi sellaisia toimittajia, jotka eivät toimi lähialueella. Julkisissa hankinnoissa hankintayksikön on kohdeltava hankintamenettelyyn osallistujia ja muita



toimittajia tasapuolisesti ja syrjimättömästi sekä toimittava avoimesti ja suhteellisuuden vaatimukset huomioon ottaen. Hankintayksiköllä on kuitenkin laaja harkintavalta asettaessaan hankittaville tuotteille erilaisia vähimmäisvaatimuksia omien hankintatarpeidensa mukaan.

Julkisissa elintarvikekilpailutuksissa käytetään nykyisin lähes aina tuotteiden ravitsemukselliseen laatuun liittyviä vähimmäisvaatimuksia (kuitu-, rasvapitoisuus ja -koostumus sekä suola- ja sokeripitoisuus). Lisäksi vähimmäisvaatimuksia on mm. tuotteen prosessointiasteeseen, kokoon, pakkaamiseen ja kuljetusajankohtaan. Myös luonnonmukaista tuotantoa (luomu) on käytetty vähimmäisvaatimuksena ja hankintakriteerinä.

Esimerkkejä elintarvikkeiden vähimmäisvaatimuksista löydät [Elintarvikkeiden hankintaoppaasta](#).

Merkkien käyttö tarjouspyynnössä

Hankinnan kohteen kuvaamisessa voidaan hankintalain mukaan käyttää apuvälineenä merkkejä, jotka liittyvät esimerkiksi ympäristöominaisuuksiin tai sosiaalisiin ominaisuuksiin. Laki mahdollistaa nykyään suoraan tietyn

merkin vaatimisen sen perusteisiin viittaamisen sijaan. Tämän tavoitteena on korostaa ympäristö- ja sosiaalisten näkökohtien huomioimista, yksinkertaistaa menettelyä ja vähentää hankintayksiköiden hallinnollista taakkaa. Tarkoituksena ei kuitenkaan ole ohjata hankintayksikköä vaatimaan tiettyä merkkiä. Merkkien käytössä hankintayksikön on syytä käyttää harkintaa välttääkseen markkinan kaventumisen ja sen, että ei sulkisi tarjoajien joukosta pk-yrityksiä. Hankintayksikkö voi ilman merkkiäkin määritellä ne ominaisuudet, jotka hankinnan kohteella tulee olla.

Esimerkki: Hankintayksikkö voi määritellä hankinnan kohteen asettamalla tietyt vaatimukset ja todeta, mitkä merkit ainakin täyttävät vaaditut ominaisuudet.

Hankintalaissa on lista ehdoista, jotka vaaditun merkin tulee täyttää. Ehtona on esimerkiksi se, että kaikkien merkkiperusteiden tulee liittyä hankinnan kohteeseen eli elintarvikkeeseen ja että kaikilla asianomaisilla tulee olla mahdollisuus saada kyseinen merkki. Hankintalaissa tarkoitettuina merkkeinä voi joissakin tapauksissa tulla kyseeseen muun muassa Euroopan unionin ympäristömerkki, EU-kukka, ja pohjoismainen ympäristömerkki, Joutsen-merkki. Maakuntien parhaat tai Hyvää Suomesta -merkkejä ei voi käyttää kotimaisuusastevaatimuksen vuoksi.

C. Tarjoajan soveltuvuusvaatimukset

Tarjoajayritykseen kohdistuvien soveltuvuusvaatimusten tarkoituksena on varmistaa, että tuleva sopimuskumppani suoriutuu menestyksekkäästi hankinnasta koko sopimuskauden ajan. Soveltuvuusvaatimukset voivat esimerkiksi liittyä toimittajan aiempaan kokemukseen vastaavista toimituksista, henkilöstön pätevyyteen, laadunvarmistukseen sekä taloudelliseen ja rahoituskelliseen tilanteeseen.

Hankintayksikkö ei saa asettaa soveltuvuusvaatimuksia hankinnan tarpeisiin ja tavoitteisiin nähden suhteettoman korkealle. Kilpailua edesauttava, lähituottajien kannustava ja hankintayksikön asemaa turvaava soveltuvuusvaatimusten sopiva taso on siis tunnistettava. Tässä markkina- vuoropuhelun rooli on tärkeässä asemassa.

EU-kynnysarvot ylittävissä elintarvikehankinnoissa tarjoajat täyttävät yhteisen eurooppalaisen hankinta-asiakirjan, ESPDn, jolla he osoittavat soveltuvuutensa ja ainoastaan voittajalta pyydetään varsinaiset viranomais- tai muut selvitykset ennen hankintasopimuksen allekirjoittamista. Kansallisissakin ja liitteen E mukaisissa erityisissä palveluhankinnoissa kannattaa pienempien tarjoajien hallinnollisten rasitteiden pienentämiseksi noudattaa vastaavaa mal-

lia. Tarjoajat antavat siten tarjouksensa osana ainoastaan vakuutuksen, että ne täyttävät hankintayksikön asettamat soveltuvuutta koskevat vaatimukset. Sen jälkeen vakuutuksessa annettujen tietojen paikkansapitävyys tarkistetaan tarjouskilpailun voittajan osalta ennen hankintasopimuksen allekirjoittamista.

Tarjouspyyntömateriaaleissa kannattaa myös muistuttaa tarjoajia siitä, että he voivat muodostaa yhteisiä tarjousryhmittymiä, jos omat voimavarat eivät yksinään riitä tarjouskilpailuun osallistumiseen. Julkisissa hankinnoissa myös alihankkijoiden käyttö on lähtökohtaisesti aina sallittua, ellei hankintayksikkö tiettyjen kriittisten tehtävien osalta halua rajoittaa sitä.

TUKUT

Kilpailutuksessa tavarantoimittajaksi voi tulla myös tukkutoimija. Tukkutoimijan kautta voidaan hankkia myös pienten paikallisten yritysten tuotteita, mikäli niitä on tukun tuotevalikoimissa. Valitulta tukkutoimijalta voidaan myös hankkia uusia tai korvaavia tuotteita kesken sopimuskauden, mikäli tästä on mainittu kilpailutusasiakirjoissa.

Esimerkkejä soveltuvuusvaatimuksista on Elintarvikkeiden hankintaoppaassa.

D. Tarjouksen valintaperuste ja vertailuperusteet

EU:n ja kansalliset kynnysarvot ylittävissä hankinnoissa sekä muissa erityisissä palveluhankinnoissa tarjouksista on valittava kokonaistaloudellisesti edullisin tarjous. Kokonaistaloudellisesti edullisin on tarjous, joka on hankintayksikön kannalta hinnaltaan halvin, kustannuksiltaan edullisin tai hinta-laatusuhteeltaan paras. Hinta-laatusuhteen arvioinnissa käytetään vertailukriteereitä, joiden tulee liittyä elintarvikkeeseen tai ruokapalveluun ja mahdollistaa tarjousten puolueeton arviointi. Jos hankintayksikkö EU-hankinnassa tai muussa erityisessä palveluhankinnassa käyttää muissa kuin tavarahankinnoissa kokonaistaloudellisen edullisuuden perusteena ainoastaan halvinta hintaa, sen on esitettävä laatua koskevat perustelut esimerkiksi tarjouspyynnössä. Vastaavaa perusteluvollisuutta ei ole kansallisten tavarahankintojen osalta.

Elintarvikkeiden laatuun liittyvillä vertailukriteereillä ja niiden oikealla painotuksella on mahdollista saada kotimaiset ja lähituotteet ammattikeittiöihin. Kun tuotteen vähimmäisvaatimuksilla asetetaan tuotteille alhaisin hyväksyttävissä oleva laatutaso, vertailuperusteilla

taas haetaan hankittaville tuotteille lisälaatua ja parasta hintaa. Kumpaan kategoriaan – vähimmäisvaatimus vai vertailukriteeri – jokin laatuominaisuus laitetaan, vaikuttaa suoraan lähituottajien mahdollisuuksiin menestyä tarjouskilpailussa. Siksi näistäkin asioista kannattaa käydä markkinavuoropuhelua yritysten kanssa etukäteen.

Esimerkkejä tuoteryhmäkohtaisista vertailukriteereistä on Elintarvikkeiden hankintaoppaassa.

E. Sopimusehdot lähiruokahankinnoissa

Hankintalaki ei rajoita hankintasopimuksen pituutta. Toistaiseksi voimassa olevat sopimukset ovat siten mahdollisia. Poikkeuksina ovat EU-tasoiset puitejärjestelyt ja käyttöoikeussopimukset. Tällaiset puitejärjestelyt voivat olla voimassa enintään neljä vuotta. Perustellusta syystä puitejärjestelykin voi olla kestoaltaan pidempi kuin neljä vuotta. Käyttöoikeussopimuksen tulee taas olla määräaikainen. Henkilöstöravintola- ja uimahallikahviotoiminta voidaan järjestää hankintalain mukaisena käyttöoikeussopimuksena.

Hankintasopimuksen kestoa arvioitaessa on tärkeää, että kunnan ruokapalvelun ja pk-yritysten tarpeet tulevat huomioituksi. Sopimuskauden tulee kannustaa kunnan sopimuskumppania investointeihin ja sopimusaikaiseen kehittämiseen. Markkinoiden sulkeminen liian pitkäksi aikaa voi taas vähentää mielenkiintoa julkisia hankintoja kohtaan. Kunnan osalta kilpailuttamisrytmi määräytyy monesti eri tekijöistä.

Osaksi tarjouspyyntöä otetaan hankinnan keskeiset sopimusehdot. Hankintayksikkö voi käyttää yleisiä sopimusehtoja, kuten JYSE 2014 TAVARAT tai PALVELUT -ehtoja ja täydentää ja muuttaa niitä omilla ehdoilla kuten tuotekoulutukseen ja tuotekehitysyhteistyöhön liittyvillä sopimusehtolausekkeilla.

Tarjouspyynnön julkaiseminen

EU-hankinnoissa, kansallisissa hankinnoissa ja muissa erityisissä palveluhankinnoissa hankintailmoituksen julkaiseminen HILMAssa (www.hankintailmoitukset.fi) on pakollista. Tarjouspyyntö voi olla hankintailmoituksen liitteenä tai ilmoituksessa voi olla linkki tarjouspyyntöateriaaleihin hankintayksikön omilla nettisivuilla. Kuitenkin vasta HILMA-julkaisun ja EU-hankintojen osalta myös EU:n virallisessa lehdessä julkaisun jälkeen tarjouspyyntö voidaan julkaista muualla, kuten paikallis- tai ammattilehdessä tai kunnan nettisivuilla.

Tarjouspyynnön julkaisemisen jälkeen tarjoajille on annettava riittävän pitkä tarjousaika. Ne toimijat, jotka harvemmin vastaavat tarjouspyyntöihin ja joilla ei ole erillistä henkilökuntaa tarjousten laatimiseen, tarvitsevat kohtuullisen ajan vastata tarjouspyyntöön. EU-hankinnoissa on laissa asetettuja vähimmäismääräaikoja. Näitä voi aina pidentää ja on myös tilanteita, jolloin näitä tulee lain mukaan pidentää.

Seuraavat maininnat tarjouspyynnöissä edesauttavat pienten paikallisten elintarvikeyritysten osallistumista kilpailutukseen:

- Tuoretuotteisiin voi tehdä tarjouksen joko kaikista tuotteista kaikille alueille ("pääasiallinen toimittaja") tai aluekohtaisen tarjouksen ("täydentävä toimittaja") seuraavista kohderyhmistä: juurekset, sipulit, esikäsitellyt juurekset, tuoreet marjatuotteet, tuoreet perunat ja tuoreet kalatuotteet.
- Kuntakohtaiset osatarjoukset hyväksytään.
- Ryhmäkohtaiset osatarjoukset hyväksytään.
- Yrittäjien yhteistarjoukset hyväksytään.

Tuotetestaus ja tuotekehitys

Tuotetestauksen ja -kehityksen potentiaalia voi kunnassa hyödyntää. Kunta voi siten aktiivisilla toimillaan edistää ja kehittää tarjontaa ja markkinoiden toimintaa.

Tuotetestaus

Tuotetestaus on erinomainen malli ennakoivasta vuoropuhelusta hankintaprosessissa yleensä mukanaolevien kanssa (tuottajat, ammattikeittiö ja hankintatoimi). Tuotetestauksen aikana voidaan testata samalla tuotteiden ja toimintatavan soveltuvuus (esim. logistiikka, toimituskohde, hintataso). Tuotetestauksen perusteella päätetään, onko mahdollisuutta tuotteiden hankintaan ja tarvetta uudelle kilpailutukselle. Tuotetestauksessa ja mahdollisessa tulevassa tarjouskilpailussa toimittajia tulee kohdella tasapuolisesti.

Tuotetestaus voi myös olla osana laatuvertailua esimerkiksi siten, että testiryhmä arvioi tuotteen ominaisuuksia. Arvioitavat ominaisuudet avattava tarjouspyynnössä riittävän tarkasti, eikä arviointi saa antaa hankintayksikölle rajoittamatonta vapautta tarjousten vertailussa.

Kilpailutetussa hankintasopimuksessa voidaan myös velvoittaa sopimuskumppania tuotekehitykseen sopimuskauden aikana.

Ennen kuin ryhdytään tuotetestaukseen, on myös syytä varmistua siitä, ettei testaus aiheuta sopimusrikkomus-tilannetta sopimustoimittajan kanssa.

Tuotekehitys hankintalaissa

Suorahankintana

Alle kansallisen kynnysarvon olevat tuotetestauksen pienhankinnat voidaan tehdä suorahankintana kiinnostuneen kumppanin kanssa.

Hankintalain piirissä olevissa hankinnoissa voidaan soveltaa suorahankintaperustetta tuotekehityksessä. Hankintayksikkö voi nimittäin hankintalain 40 §:n perusteella

tehdä suorahankinnan, jos hankittava tavara valmistetaan vain tutkimusta, kokeilua, tuotekehitystä tai tieteellistä tarkoitusta varten. Edellytyksenä on, ettei kyseessä ole tavaran massatuotanto tavaran valmistamisen taloudellisen kannattavuuden varmistamiseksi tai tutkimus- ja kehityskustannusten kattamiseksi. Kysymykseen voisivat siten tulla esimerkiksi kehitysohjelmit, joissa tavaraa valmistetaan yksittäiskappaleita kokeilua tai tuotekehitystä varten vain tilaajalle eikä kaupallista menekkiä silmällä pitäen sarjatuotantona.

Pilotoinnit on lähtökohtaisesti kilpailutettava

Markkinoilla olevaa valmista tuotetta ei voi ottaa pilottikokeiluun ilman kilpailuttamista, mikäli kokeilujakson arvo

Ohje tuotetestauksen avuksi, case aistinvaraisen laadun arviointi:

VAIHE 1: Aistinvaraisen laadun arvioinnin suunnittelu-työt

- Valitse kilpailutettavat tuotteet hankintaohjeen tms. mukaisesti.
- Valitse kilpailutettavien tuotteiden joukosta strategisesti merkittävät tuotteet aistinvaraisesti arvioitavaksi. Tuotteita, joilla on ratkaiseva merkitys joko valmiin ruoan tai tuotteen maun, rakenteen, käyttöön soveltuvuuden, hinnan tms. suhteen.
- Tuotteiden määrä on oltava kohtuullinen sekä toimittajille että arviointiryhmälle.
- Luo tarjouspyyntöön tuotteiden pakolliset vähimmäisvaatimukset, jotka todetaan.
- Luo tuotteille tarvittaessa pisteytettävät vaatimukset, vähimmäisvaatimukset ylittävä osa.
- Valitse ja perehdytä ryhmäläiset arvioitaviin tuotteisiin.
- Koosta ja testaa arviointia varten yksiselitteinen ja kuvaileva sanasto tuotteiden olemassa olevista tai mitattavista ominaisuuksista, osallista arviointiryhmä.
- Muodosta sanastosta erillinen taulukko tai liitä se suoraan tarjouspyyntöön.
- Valitse tuotteiden arviointitapa ja kuvaa se tarjouspyyntöön.
- Koosta arviointitavasta ja sanastosta työohje arviointiryhmän työkaluksi.
- Varmista arviointiryhmän osallistuminen.
- Varmista paikka ja tila arvioinnille. Huomioi olosuhteet esim. ilmanvaihto ja valaistus.
- Ilmoita tarjouspyynnössä arviointitilaisuuden aika ja

paikka sekä vaadittujen tuotenäytteiden toimitustapa, aika ja paikka.

VAIHE 2: Tarjousajan toiminta

- Vastataan esitettyihin lisätietokysymyksiin.
- Tarvittaessa korjataan tarjouspyyntöä.
- Esitetään tarvittaessa lisätietoa tarjouspyyntöön tutustuneille.
- Vastaanotetaan säilyvät tuotenäytteet ja säilytetään ne tarjoajan ohjeiden mukaisesti.

VAIHE 3: Aistinvaraisen laadun arviointitilanne ja tulosten käsittely

- Varmistetaan tuotteiden oikeat arviointiolosuhteet.
- Valmistellaan ennalta tila ja tuotenäytteet kuten tarjouspyynnössä on ilmoitettu.
- Kerrataan arviointimenetelmä ja -sanasto arviointiryhmän kanssa.
- Rytmitetään näytteet ja arviointi arviointiryhmän nopeuden mukaan. (Muista tarjota vettä!)
- Tarkistetaan tulos jokaisen arviointikierroksen jälkeen ja kirjataan ne yhteenvetoon.
- Täydennetään tiedot vertailutaulukkoon tai koostetaan tiedoista arviointipöytäkirja.
- Liitetään aistinvaraisen arvioinnin tulokset hankintapäätökseen, sisällytettynä vertailutaulukkoon tai erillisenä yhteenvetona.
- Hankintapäätös perustellaan tarvittaessa sanallisesti päätöskertomuksessa.
- Kerätään arviointiryhmältä palautetta menetelmän kehittämistä varten.

(Ohjeistuksen laatinut Salla Kokko, Aistinvarainen arviointi elintarvikekilpailutuksissa -opinnäytetyö)

ylittää säädetyn kynnysarvon. Kyse ei tällöin ole enää varsinaisesta tuotekehityksestä hankintalain 40 §:n mielessä. Pilottikokeilut ennen tarjouskilpailua voivat olla ongelmallisia myös tarjoajien syrjimättömän ja tasapuolisen kohtelun kannalta, jos pilottitoimittaja myöhemmin osallistuu tarjouskilpailuun mahdollisen etulyöntiaseman vuoksi. Mikäli tarvetta kokeiluun on, voi olla parempi ratkaisu ottaa pilottijakso osaksi varsinaista hankintasopimusta.

Tutkimus- ja kehittämissyhteistyö

On muistettava myös, että kokonaan hankintalain soveltamisalan ulkopuolella ovat tietyt hankintalain liitteessä A listatut tutkimus- ja kehittämisspalvelut, paitsi jos niistä saatava hyöty koituu yksinomaan tietyille yksittäiselle hankintayksikölle sen toiminnassa käytettäväksi, ja tämä hankintayksikkö korvaa suoritettua palvelun kokonaan.

Soveltamisalasta ovat käytännössä poissuljettuja esimerkiksi julkisten tiedeyhteisöjen, kuten korkeakoulujen ja tutkimuslaitosten ja yksityisten tahojen yhteisesti rahoittamat tutkimusohjelmat. Myös muiden hankintayksiköiden tutkimusyhteistyö yksityisten tahojen kanssa kuuluu poikkeuksen piiriin säännöksen edellytysten täyttyessä. Lainkohdassa tarkoitettujen tutkimushankkeiden tunnistamisessa merkityksellisiä tekijöitä ovat myös tutkimuksen avoimuus ja tutkimuksen hyödynnettävyys mahdollisimman laajasti. Hankintalaki tulee sovellettavaksi lähinnä

vain hankintayksikön täysin maksamaan ja yksinomaan hankintayksikön käyttöön tulevaan tutkimus- ja kehitystyöhön. Alihankintatyyppistä tutkimusta ovat muun muassa selvästi olemassa olevat palvelut, kuten laboratorio-, mittaus- ja testauspalvelut sekä tavanomaiset konsultointipalvelut, jotka voidaan hankkia useammalta eri toimittajalta. Näissä hankintayksikkö määrittelee yksin hankittavan palvelun sisällön ja vastaa kustannuksista kokonaisuudessaan. Lain soveltamisen ulkopuolelle jää yhteistyöluontoinen tutkimus, jossa molemmat osapuolet osallistuvat tutkimuksen tai kehityshankkeen sisällön määrittelemiseen ja sen rahoittamiseen, jakavat riskin tutkimus- ja kehittämistoiminnan onnistumisesta ja saavat tutkimuksen tulokset käyttöönsä. Hankintayksiköiden normaalit tavara- ja palveluhankinnat kuten asiantuntijapalvelujen, kehittämisspalvelujen ja konsultointipalvelujen hankinnat ovat sen sijaan lain kilpailuttamissäännösten piirissä. Tutkimus- ja kehittämistoiminnan tulosten näennäinen jakaminen tai pelkästään symbolinen osallistuminen palveluntarjoajalle suoritettuun korvaukseen eivät kuitenkaan oikeuta poikkeuksen soveltamiseen.

Myös kehittämissyhteistyö yliopiston, ammattikorkeakoulun tai tutkimuslaitoksen kanssa on mahdollista.



Ruokapalvelujen kilpailuttaminen

Kuntalain 7 §:n mukaan kunta hoitaa itsehallinnon nojalla itselleen ottamansa ja sille laissa säädetty tehtävät. Kunta voi hoitaa tehtävät itse, yhteistyössä muiden kanssa tai hankkia niiden hoitamisen edellyttämiä palveluja muilta palvelujen tuottajilta. Kuntien rooli onkin muuttumassa palvelujen tuottajasta niiden turvaajaksi. Palveluilta vaaditaan yhä korkeampaa laatua sekä lisääntyvää kustannustietoisuutta ja tehokkuutta. Lainsäädäntö edellyttää julkisten hankintojen kilpailuttamista, ja myös ostopalvelujen kilpailuttamisessa on noudatettava hankintalakia.

Ruokapalvelujen ulkoistaminen on strateginen valinta. Ostopalvelujen hankinnan strateginen johtaminen edellyttää kunnalta selkeää näkemystä siitä, mitä tavoitteita palveluhankinnan avulla halutaan saavuttaa. Tarvitaan myös osto-osaamista ja tahtoa asetettujen tavoitteiden toteuttamiseen. Ostopalveluja tulisi myös osata sopimuskauden aikana kehittää innovatiivisesti ja käyttäjälähtöisesti yhdessä palvelujen käyttäjien ja palvelujen tarjoajan kanssa.

Kunta voi muiden kilpailuttamiseen liittyvien tavoitteiden lisäksi varmistaa myös kestävien hankintojen, vastuullisuuden ja aluetaloudellisuuden toteutumisen (**hallituksen tavoitteet**) ruokapalvelujen ulkoistamisen yhteydessä. Tämä tapahtuu poliittisen päätöksenteon tuloksena rakennetun hankinta- ja palvelustrategian avulla, jossa nämä asiat huomioidaan ja määritellään. Jo ennen palvelun kilpailuttamista on mietittävä strategian kannalta, millaista kumppanuutta tulevalta palvelujen tuottajalta haetaan ja miten palveluntuottajan halutaan toimivan.

Suunnitelmallista työtä

Hankinnan suunnittelun ja valmistelun vaiheessa ennen kilpailuttamisena aloittamista on tärkeää selvittää, löytyykö markkinoilta toimijoita, joiden strategiat sopivat kunnan tavoitteisiin. Kannattaa siis kartoittaa markkinat ja käydä hyvissä ajoin ennakoivaa vuoropuhelua sopivien toimijoiden kanssa. Vasta tämän jälkeen aloitetaan varsinainen kilpailuttamisprosessi. Tarjouspyyntö on laadittava huolellisesti ja mietittävä millaisina kokonaisuuksina palveluja ostetaan ja mitkä ovat tarjoajien soveltuvuusvaatimukset. Myös kaikki hankinnan kohteen määrittelyt, vaatimukset ja vertailuperusteet sekä sopimusehdot on kirjoitettava selkeästi ja yksiselitteisesti. Jos halutaan lähiruokaa tai muunlaista aluetalouden huomioon ottamista, niitä pitää osata tarjouspyynnössä pyytää, ja niiden painotus on sel-

keästi käytävä esiin tarjousten arvioinnin pisteytyksessä.

Tarjouspyynnössä voidaan esimerkiksi edellyttää, että tarjoaja huomioi raaka-aineiden hankinnassaan:

- tuoreuden ja jäljitettävyyden
- salmonellavapauden
- sesonginmukaisuuden
- luomun
- kasvisruoan

Voidaan myös vaatia, että ruokalistalle on suunniteltava vuodenaikoihin liittyviä ruokia, paikallisia perinneruokia sekä kausiruokia. Tarjoajalta voidaan pyytää selvitystä ruokalistasuunnittelun periaatteista ja elintarvikehankintojen toimintamallista. Mikäli halutaan varmistaa, että ruoka valmistetaan lähellä omaa kuntaa eikä sitä kuljeteta sinne pitkiä matkoja, on tarjouspyyntöön tehtävä selkeä kuvaus keittiöverkosta ja määriteltävä, miten ruoka halutaan valmistettavaksi. Voidaan esimerkiksi edellyttää, että ruoka tehdään kuumavalmistuksena ja tarjotaan lämpimänä tai pyytää tarjoajalta tiettyä omavalmistusasutusta. Tarjoajalta voidaan lisäksi pyytää henkilöstösuunnitelma, jonka on täytettävä halutut pätevyysvaatimukset esim. toimialalle tyypilliset ammattitutkinnot ja kielitaidon tasot.

Hyvä palvelusopimus

Palvelujen ostamisessa painopiste on siirtymässä entistä enemmän hankintaprosessin hallinnasta sopimusyhteisyyhön. Kunnat ovat siirtymässä kohti hankinnan molempia osapuolia hyödyttäviä kumppanuuksia. Kuntapalvelujen kehittämisestä vastaavien on osattava sitouttaa verkosto-osapuolia yhteiseen tekemiseen ja luottamuksen rakentamiseen. Palvelun kilpailuttamisen pitäisikin aina tähdätä hyvään palvelusopimukseen. Sopimuksen tekeminen on helppoa, kun tarjouspyynnössä on tiedetty mitä halutaan, ja osattu sitä pyytää. Sopimukseen voidaan myös kirjata, millä tavalla palveluntuottaja ja kunta tekevät sopimuskauden aikana yhteistä kehittämistoimintaa, joka tukee kestäviä hankintoja, vastuullisuutta ja aluetaloudellisuutta.

Palveluhankintojen avulla voidaan tukea innovaatioita ja kehittää markkinoita vaatimalla tarjouskilpailuissa tarjoajilta uusia ja parempia tuotteita tai parempia tapoja tuottaa palveluja. Hankinnoissa on mahdollista huomioida myös vaikutukset ympäristöön. Ympäristön kannalta kestävä hankinta on usein myös kokonaistaloudellisesti edullinen.



Ohjeita tarjoajille

Tarjoajan valmistautuminen tarjouskilpailuun

Tarjoajan valmistautuminen tarjouskilpailuun on erityisen tärkeää varsinkin, kun sähköisiä menettelyjä on tullut käyttöön. Etukäteen voidaan tehdä paljon asioita, jotta kaikki toimet eivät jäisi viimeiseen tarjouspäivään. Erittäin tärkeää on olla selvillä julkisten hankintojen käytänteistä ja olla yhteydessä ainakin oman alueen hankintayksikössä ja -toimessa työskenteleviin henkilöihin. Hankintaprosessi on usean tahon yhteistyötä. Yrittäjien kannattaa tiedustella aktiivisesti, missä mikäkin kunta tiedottaa tulevista hankinnoistaan. Joillakin kunnilla on omat hankintakalenterit nettisivuillaan, toiset ilmoittavat hankinnoista yhteishankintayksikön kautta.

Kansallisen ja EU-kynnysarvon ylittävät hankinnat kestävät suunnittelusta päätökseen jopa vuoden, joten suunnitteluun on hyvä varata riittävän pitkä aika. Hankintayksiköt järjestävät markkinavuoropuhelutilaisuuksia hyvissä ajoin ennen varsinaista tarjouspyynnön jättämistä HILMAan. Tarjoajien mukanaolo niissä on erittäin tärkeää, koska siten

heidän tuotteensa ja yrityksensä tulevat tutuiksi ruokapalvelu- ja hankintatoimijoille. Siten tarjoajien on mahdollista osallistua myös hankinta-asiakirjojen, mm. tarjouspyynnön ja sopimusten sisältöön.

Erittäin pienet ruokapalvelutoimijat, mutta isotkin, hankkivat elintarvikkeita sesonkiaikaan, teemoihin, juhla-pyhiin jne. pienhankintoina. Näitä on mahdollista hankkia ohi sopimusten, jos se on mainittu hankintasopimuksissa. Tavaroiden pienhankinnat ovat alle 60 000 euron hankintoja. Tähän sarjaan kuuluvat elintarvikkeet. Ruokapalveluhankintoja kilpailuttaessa pienhankintoja ovat alle 300 000 euron hankinnat. Lisää pienhankinnoista, ks. sivu 37.

Apua tarjolla

Hankinta-asiamiehistä

Vuoden 2017 alussa voimaan astuneessa hankintalais-sa on määrätty muun ohella neuvonnan järjestämisestä tarjoavalle osapuolelle. Työ- ja elinkeinoministeriö (TEM) on valinnut Suomen Yrittäjät (SY) hankintaneuvontakump-

panikseen. Todennäköisenä toimijoina ovat Suomen Yrittäjien aluejärjestöjen hankinta-asiamiehet. Kukin aluejärjestö tuottaa palvelun parhaaksi katsomallaan tavalla joko niin, että se tuottaa palvelun omana toimintanaan tai hankkii sen kilpailuttamalla alueensa neuvontapalveluiden tarjoajat. Tarjoajien kannattaa siis olla aktiivisesti yhteydessä oman alueensa hankinta-asiamieheen.

Luotettavasta Kumppanista

Yrittäjien on suositeltavaa liittyä myös Luotettavaksi Kumppaniksi. Siinä ylläpidetään jatkuvasti ajan tasalla tilaajavastuulain edellyttämiä asioita. Yritys valtuuttaa Tilaajavastuun noutamaan puolestaan tilaajavastuulain vaatimat valtakirjat (tiedot eri rekistereistä) ja pitää tiedot aina ajan tasalla. Mukanaolo maksaa yrittäjille noin 100 euroa/vuosi. Lisätietoa www.tilaajavastuu.fi.

Oman toiminnan kehittäminen

Seuraavat linkit ovat tärkeitä tietolähteitä hankinta-asioiden seuraamiseen:

- HILMA www.hankintailmoitukset.fi
Hankintailmoitukset-sivusto on tärkein seurattava. Käy katsomassa se viikoittain, jos et ole hankkinut siihen vahtipalvelua. Hankinnoissa kysymysaikaa on usein vain viikko, joten senkin vuoksi HILMA on käytävä katsomassa vaikkapa joka maanantai. Siten ehdit huomioida tarjouspyynnöt, niihin liittyvät tiedotustilaisuudet ja ennakkoilmoitukset.
- Yrittäjäjärjestön hankinta-asiamiespalvelu www.hankinta-asiamies.fi
- Kunkin alueen oma, neuvontapalvelua tarjoava hankinta-asiamies löytyy osoitteesta hankinta-asiamies.fi/vs/yhteydenotto/yhteystiedot/
- Alueelliset hankintakalenterit
- Tarjouspalvelu tarjouspalvelu.fi
- Pienhankintapalvelu pienhankintapalvelu.fi
- Hankinta-Sampo www.hankintasampo.fi
- e-hankinnat www.e-hankinnat.fi
- Työ- ja elinkeinoministeriö, www.tem.fi > Julkiset hankinnat
- Julkisten hankintojen neuvontayksikkö www.hankinnat.fi
- Markkinaoikeus www.oikeus.fi/markkinaoikeus > Päätökset > Hankinta-asiat

Tietoteknisen osaamisen vahvistamiseksi:

- Hanki yrityksellesi sähköpostiosoite.
- Opettele Internetin ja monitoimiohjelmien (Word, Excel) käyttäminen.

- Laadi tarjouspohjat, ansioluettelot, referenssit, palveluvuodot yms. sähköiseen muotoon.
- Tallenna/skannaa yrityksen asiakirjat sähköiseen muotoon (kaupparekisteriotteet, vakuutustodistukset yms.).
- Mieti sähköisen kauppapaikan perustamista tilaamisen helpottamiseksi.
- Tuota sähköisiä laskuja.

Oman yritystoiminnan kehittämiseksi:

- Seuraa HILMAsta tulevia tarjouspyyntöjä ja tiedotustilaisuuksia sekä katso millaiset tarjoukset ovat menneet läpi.
- Tee tarjouksesi ohjeiden mukaisesti ja ajoissa. Tarjouspyynnöstä poikkeavien sopimusehtojen esittäminen tarjouksessa on yksi yleisimmistä tarjouksen hylkäämiseen johtavista syistä.
- Tee palvelupaketteja, tuotteista
- Perusta nettisivut ja ylläpidä niitä. Yksinkertaisetkin sivut riittävät, kunhan tieto on ajan tasalla
- Mieti laatujärjestelmän, sertifiointin ja auditoinnin mahdollisuuksia
- Huomioi ympäristöasiat
- Kontaktoidu ja tee yhteistyötä muiden yritysten kanssa (toiset tuottajat, jatkojalostajat, kuljetus, tietotekniikka, markkinointi). Selvittääkää mahdollisuus yhteistarjouksiin ryhtymänä.
- Pyydä palautetta ja seuraa reklamaatioita, näistä saat uusia tuotekehityskohteita.
- Valmistele uutta hankintakierrosta jo edellisen toimitusjakson aikana.

Huomioi lähituotteen osalta seuraavia kriittisiä pisteitä:

- Toimita tilaajalle laadultaan sovitut tuotteet asianmukaisilla pakkausmerkinnöillä varustettuna sovitun ajankohtana tilausrytmin mukaisesti
- Huomioi pakkauskoot keittiön koon mukaisiksi (suurkeittiöpakkaukset)
- Varmista, että keittiö saa tuotteita sopivassa jalostusasteessa (pestyjä, kuorittuja, pilkottuja, pakastettuja)
- Anna käyttöopastusta ja kysy jatkokehitysideoita.

Sähköiset tilausjärjestelmät yleistyneet – Case Golli ja Synkka

Pienten ja keskisuurten yritysten avuksi on rakennettu helppokäyttöinen pilvipalvelu, jolla pienet ja keskisuuret päivittäistavarakaupan tavarantoimittajat pääsevät mukaan suurten kaupparyhmien ja HoReCa-tukkujen sähköisiin tilaus- ja toimitusjärjestelmiin.

Gollin avulla voidaan mm. vastaanottaa tilauksia, muodostaa toimituksia ja tulostaa toimitusyksiköiden lavalaput ja rahtikirjat. Gollin tuottanut GS1 kehittää palvelua yhteistyössä kaikkien kaupparyhmien, tavarantoimittajien sekä

logistiikkaoperaattorien kanssa. Järjestelmä kattaa koko toimitusketjun, ja siitä on tulossa yhtenäinen standardi.

Gollia käytetään millä tahansa päätelaitteella (tietokone tai mobiililaite), jossa on nykyaikainen nettiselain. Sähköisesti liikkuva tieto vähentää virheitä, parantaa jäljitettävyyttä ja helpottaa tiedonkulkua.

Synkka puolestaan on standardeja noudattava tuotetietopankki ja se tarjoaa ratkaisun tuotetietojen välittämiseen teollisuudelta kaupparyhmille ja ruokapalvelutoimijoille. Tietoja hyödynnetään mm. verkkokaupoissa, valikoimasuunnittelussa, logistisissa järjestelmissä ja reseptiikassa.

<https://www.youtube.com/watch?v=U3bBkcA57Mk>





Vastuullinen toiminta ja hankinta

Lähiruoan käyttöön voidaan kannustaa lukuisilla eri tekijöillä. Tässä luvussa käsitellään vastuullisuuden teemoja, joista ruokapalvelut, päättäjät ja hankintayksiköt voivat löytää uusia perusteluita lähi- ja luomuruoan valintaan ja hankintaan.

Sen lisäksi, että lähialueen raaka-aineet saadaan keittiöön useimmiten tuoreempina kuin kauempaa tuotu ruoka, lähiruoka jäsentyy kestävyysnäkökulmalle neljälle eri ulottuvuudelle: taloudellinen, sosiaalinen, kulttuurinen ja ekologinen kestävyys.

Lähiruoan hankinnan lisäämiseksi lähiruokaoppaaseen on tehty tuoteryhmittäin laatukriteereitä, joiden tavoitteena on huomioida kestävä kehitys ja sen edistäminen monipuolisesti.

Miksi ja miten lähiruokaa?

Lähiruoan tarjoaminen ruokapalveluihin, varsinkin suuriin yksiköihin, voi olla yrittäjille haasteellista. Ruokapalvelun ja hankinnan käytänteitä ei tunneta, omaa tuotetta ei osata markkinoida riittävästi ja vuorovaikutus tuottajan ja hankinnan välillä puuttuu.

On tärkeää, että jo ruokalistan suunnitteluvaiheessa ruokapalvelut ovat tietoisia elintarvikkeiden markkinoista, tarjonnasta ja tuotteista niin globaalilla, kansallisella kuin paikallisella tasolla.

Suuret ruoka-alan yritykset markkinoivat ruokapalveluille suunnattuja tuotteitaan aktiivisesti ja monipuolisesti usein

helpottaen ruokapalveluita jo ruokalistan suunnittelusta alkaen. Näin pienempien paikallisten lähiruokayritysten tuotteet jäävät helposti varjoon. Paikallisia pk-yrityksiä

tulee kannustaa tarjoamaan tuotteitaan ja palveluitaan ruokapalveluille ja tukkuliikkeille jo hyvissä ajoin ennen varsinaisen hankintaprosessin alkua.

LÄHIRUOKA

VAHVISTAA OMAN KUNTASI JA MAAKUNTASI TALOUTTA JA HYVINVOINTIA:

- verorahat jäävät kiertoon omalle alueelle
- alueelliset hankinnat työllistävät ja kehittävät maaseutuyrittäjyyttä
- ruoantuotanto säilyy kunnassa ja maakunnassa, jolloin alueen ruokaomavaraisuus vahvistuu.

ON TURVALLISTA, PUHDASTA JA JÄLJITETTÄVÄÄ:

- kun ostetaan läheltä, tiedetään mitä syödään ja mistä ruoka tulee
- suomalainen ruoka on maailman turvallisinta ja puhtainta
- marjat voidaan nauttia kuumentamatta
- läheltä kuljetettua ruokaa ei tarvitse kyllästää lisäaineilla säilyvyyden vuoksi
- huom! Luomuelintarvikkeissa lisäaineiden käyttöä on rajoitettu, eikä geenimuunneltuja ainesosia saa käyttää.

ON YMPÄRISTÖVASTUULLISTA:

- ympäristövastuullinen ruoka sisältää runsaasti mm. lähellä tuotettuja kauden kasviksia, kalaa ja marjoja
- Suomessa viljelyssä käytetään torjunta-aineita hyvin hallitusti
- huom! Luomu on ainoa valvottu ympäristövastuullinen tuotantomenetelmä ja se turvaa luonnon monimuotoisuutta.

ON HYVÄKSI ELÄIMILLE:

- kun liha ja eläinperäiset tuotteet ostetaan läheltä, tiedetään, millaisissa oloissa eläin on elämänsä elänyt
- suomalaiset tuotantoeläimet ovat maailman terveimpiä
- huom! Luomutuotannossa eläimet elävät lajilleen tyypillisissä olosuhteissa

KEHITTÄÄ PAIKALLISTA RUOKAKULTTUURIA:

- oman alueen maut, raaka-aineet ja ruokaperinteet tulevat tutuiksi ja säilyvät
- kun lapsena oppii, mistä ruoka tulee ja kuka sen tekee, ruokaa ja sen tekijöitä arvostaa myös aikuisena

KANNUSTAA KÄYTTÄMÄÄN SESONKITUOTTEITA:

- sesonkien vaihtelu tuo monipuolisuutta ruokavalioon
- pk-yrityksillä on paremmat mahdollisuudet tarjota paikallisia tuotteitaan
- sesonki-aikaan hankittuina tuotteet ovat parhaimmillaan ja edullisimmillaan



Lähiaruoka osana kestävän kehityksen kokonaisuutta

”Kestävää on vain se kehitys, jossa ihmiskunnan nykyiset tarpeet tyydytetään viemättä tulevilta sukupolvilta mahdollisuutta tyydyttää omia perustarpeitaan.”

Gro Harlem Brundtland, vuonna 1987

Lähiaruokien käyttö ammattikeittiössä on osa kestävän kehityksen toimintakokonaisuutta. Lähiaruokahankintojen myötä keittiössä innostutaan usein pohtimaan myös muita toiminnan ympäristövaikutuksia kokonaisvaltaisesti.

Ruokapalveluiden tuottaminen on monivaiheista elintarvikkeiden alkutuotannosta ateriksi asiakkaan lautaselle.

le. Ketjun vaiheissa tehtävillä valinnoilla on vaikutuksia kestävän kehityksen eri osa-alueisiin. Kestävän kehityksen huomioiminen kaikessa keittiön toiminnassa vähentää sekä ruokapalveluiden ympäristövaikutuksia että edistää taloudellista tuottavuutta. Lisäksi se tukee ja kehittää ruokakulttuuria ja parantaa sosiaalisia vaikutuksia. Haasteena onkin konkretisoida kestävän kehityksen käsite arkitoi-

Ammattikeittiön kestävän kehityksen ulottuvuudet



noissa. Mitä kestävä kehitys on käytännön toimenpiteinä ammattikeittiössä? Oheisessa kuvassa on esitetty ammatikeittiön kestävä kehityksen ulottuvuuksia.

Ruokakulttuuri elää ja kehittyy osana ruokapalveluita

Ruoka ei ole juuri koskaan pelkkää ravintoa tai terveysvaikutuksia, vaan se on osa kulttuuriamme ja sosiaalista ulottuvuuttamme. Syömiseen liittyvien valintojen kautta määrittelemme suhdettamme sekä omaan että muihin kulttuureihin. Ihmiset määrittelevät omaa olemistaan ja minuuttaan yhä enemmän ruokavalintojensa kautta. Syöminen ja kaikki siihen liittyvä viestii monella tapaa omia arvovalintoja ja omaa elämäntapaa, ruoan alkuperästä alkaen. Tämä näkyy myös julkisella puolella ruokaan ja erityisesti sen tarjontaan, laatuun ja sisältöön kohdistuvina kasvavina vaatimuksina.

Julkinen ruokapalvelu on aina ollut vahva ruokakulttuuri-vaikuttaja valmistamalla monipuolista ja vaihtelevaa ruokaa. Tällä hetkellä ruokalistoilla on jo monia sellaisia ruokalajeja, joita joka kodeissa ei enää alusta asti itse tehdä, kuten maksalaatikko ja ohrapuuro. Suomalaiset laatikkoruokat, ruokaiset keitot ja pehmeät puurot puhuttelevat ruokailijoita vuodesta toiseen. Koulujen ruokalistoilta ovat mukavasti solahtaneet ajan hengen mukaisesti niin tortillat, hampurilaiset kuin kasvissosekeitotkin.

Ruokakulttuuria ja kestävä ruokailua voidaan ruokapalveluissa huomioida monin eri keinoin aina ruokalistasuunnittelusta raaka-ainehankintoihin ja toisaalta ruoan tarjolle panon ja ateriointihetkiin. Hyvin käytännönläheinen toimenpide on nostaa ruoan alkuperä esiin ruokatarjoilun yhteydessä – kertoa, mistä ruoka tulee ja kuka sen on tuottanut.

Julkisella ruokapalvelulla on hyvät mahdollisuudet edistää suomalaista ja paikallista ruokakulttuuria. Valtava ateriämäärä takaa ison määrän asiakaskontakteja vauvasta vaariin joka päivä. Ruokakulttuurin merkityksen tiedostaminen ja siihen panostaminen on osa kestävä kehitystä – tehdään yhdessä töitä hyvän ja monipuolisen suomalaisen ruoan sekä ruokakulttuurin eteen.

Käydään
herkutellen kohti
huolettomampaa
huomista!

Ruokakulttuuri elää ja muuttuu jatkuvasti myös ruokapalveluammattilaisten arkipäiväisten valintojen myötä. Ruokakulttuuriin vaikuttavia asioita ovat myös käytettävissä olevat raaka-aineet ja paikalliset ruoantuotannon olosuhteet,

politiikka ja markkinat sekä kansainvälistyminen, media ja erilaiset trendit. Ruokakulttuurimme on rikastunut parin viime vuosikymmenen aikana niin kaupan vapautumisen ja valikoimien laajentumisen kuin esim. maahanmuuttajien myötä. Näin sen pitää ollakin: ruokakulttuuri saa kehittyä, ja sitä saa kehittää.

Ruoan ympäristövaikutuksista

Suomalaisten kulutuksen ympäristövaikutuksista jopa 40 % aiheutuu ruokailusta. Ammattikeittiöillä on tärkeä merkitys koko elintarvikeketjun kestävyuden kehittämisessä, koska suurin osa ihmisistä syö säännöllisesti ammattikeittiöiden valmistamia aterioita. Ammattikeittiöiden valinnat vaikuttavat koko elintarvikeketjuun aina alkutuotannosta kuluttajan lautaselle asti. Ammattikeittiöillä onkin hyvät mahdollisuudet ohjata asiakkaitaan tekemään kestävä kehityksen mukaisia valintoja. Ympäristöasioiden kehittäminen tuottaa keittiölle myös kustannussäästöjä ja parantaa tuottavuutta.

Ympäristö-
vaikutukset
unohdetaan liian
usein ruokavalintoja
ja -hankintoja
tehtäessä

Asiakkaiden mielenkiinto ruoan ympäristövaikutuksia ja eettisyyttä kohtaan lisääntyy jatkuvasti. Ruokapalveluissa tämä saatetaan kokea liian haasteellisenä. Pienilläkin asioilla on tutkimusten mukaan valtava vaikutus ympäristön hyvinvointiin. Siirtyminen ympäristövastuullisempaan toimintatapaan on helppoa.

Ruokapalvelutoiminnassa ympäristökuormitusta voidaan vähentää mm. seuraavilla toimenpiteillä:

- Käytetään reseptiikassa raaka-aineita, joiden ympäristövaikutukset ovat vähäiset (ruokalistamuutokset, sesonkien huomioiminen).
- Vähennetään keittiössä energian, veden ja kemikaalien kulutusta sekä jätteiden syntyä ja kuljetuksia (energian ja veden kulutusmittareiden asentaminen).
- Vähennetään ruoan hävikkiä hankinnoissa, varastoinnissa, valmistuksessa, tarjoilussa ja lautaselta (biojätteseuranta).
- Ohjataan asiakkaita ottamaan sopivan kokoinen annos sekä valitsemaan ja kokoamaan ympäristövaastuullisia aterioita ja välipaloja (ruokalistamerkinnot).

Lisätietoja kestävä kehityksen mukaisista ruokapalveluista Ympäristöosaava-sivustolta.

www.ymparistoosaava.fi/ruokapalveluala/

Ruokahävikki tulee kalliiksi

Kaikkein kalleinta on syömättä jäänyt ruoka. Suomessa heitetään vuosittain ruokaa roskeen noin 450 miljoonaa kiloa. Sen arvo on noin 500 miljoonaa euroa. Ammattikeittiöiden osuus ruokahävikistä on n. 20 %, teollisuuden 27 %, kotitalouksien n. 35 % ja kaupan 18 %. Ruoan arvon lisäksi hukkaan menee ruoan kasvatukseen, kuljettamiseen, pakkaamiseen, varastointiin ja valmistamiseen tehty työ, energia ja raaka-aineet.

Julkiset ammattikeittiöt ovat kautta aikojen tehneet ruokaa hyvin säästeliäästi. Niissä on keksitty keinoja, kuinka vähentää hävikkiä. Parantamisen varaa on edelleen, jotta toiminta jalkautuu jokaisen ammattilaisen arkipäiväiseksi toiminnaksi.

Toimenpidemalli hävikin hallintaan ammattikeittiöissä:

1. Seuranta ja mittaaminen. Hävikin seuranta päivittäin ja ruokalajeittain. Hävikki mitataan; poisheitetyt ruuat ja raaka-aineet kirjataan määrineen ja poisheiton syineen.
2. Tulosten läpikäynti säännöllisesti, jopa päivittäin. Mitä hävikkiä on syntynyt ja miksi?
3. Hävikin syntyminen. Miten hävikin synty olisi voittoa estää? Tässä tarkoitus ei ole syyllistää, vaan tunnistaa hävikin syntyneen syyt ja etsiä niihin kehittämiskohteita.
4. Em. tulosten perusteella uusien toimintatapojen kokeilu.
5. Vaikutus. Oliko uudesta toimintatavasta hyötyä?

Muista asiakasviestintä:

- Opasta ottamaan lautaselle vain sen verran, mitä jaksaa syödä.
- Laske hävikkiruoan arvo ja laita tieto tästä näkyviin esim. astiavalutuksen yhteyteen.

- Palkitse ruokailijat hävikin vähentämisestä vaikka jälkiruualla, pihvipäivällä tai elokuvalipuilla.

Sitra on tehnyt Tee-se-itse -tähdelounas ohjeistuksen julkisen sektorin keittiöille. Se auttaa koulukeittiöitä vähentämään ruokahävikkiä tavalla, josta hyötyvät lähialueen asukkaat. Ohje löytyy tästä linkistä:

www.slideshare.net/SitraEkologia/thdelounas-ohjeet-32490041

Kaikki keinot hävikin vähentämiseksi ovat sallittuja. Hävikkiruualle on keksitty monenlaista käyttöä. Sitä myydään edullisesti kouluilta, ja onpa jo perustettu hävikkiravintolaitakin. Evira on antanut uudet ohjeet ruoka-avusta: ruokaa saa pakastaa ennen parasta ennen -päivää ja jakaa ilmaiseksi, mieluiten jäsenenä ruokajakelussa. Vastuu ruuan laadusta ja turvallisuudesta on jakajalla. Ks.

www.evira.fi/portal/fi/elintarvikkeet/valmistus+ja+myynti/elintarvikehuoneistot+/ruoka-apu/

Suomessa kiinnitetään huomiota ruokahävikkiin viettämällä hävikkiviikkoa syksyisin, viikoilla 35–37. Ruokapalvelut ja yrittäjät voivat erityisesti tuona aikana tiedottaa asiakkaitaan omista hyvistä hävikin vähentämisen toimista.

Lisätietoja: Kuluttajaliitto.

www.kuluttajaliitto.fi/teemat/elintarvikkeet_ja_ravitsemus/havikkiviikko

Case: Vanhainkoti muutti biojätteet euron ylijäämälounaiksi – Järkitoimintaa Jyväskylässä!

www.hs.fi/kotimaa/a1372213156544?jako=957578dc5e8cb1062057f8117e7fd20b&ref=fb-share



Sesonkien huomioiminen ja ruokalistasuunnittelu

Lähiruoan käyttö edellyttää lähes aina muutoksia ruokalistasuunnittelussa, kuten minkä muun tahansa uuden tuotteen mukaanotto reseptiikkaan. Lähiruokaa suosiva ammattikeittiö ottaa ruokalistasuunnittelussa huomioon sesongit, mikä luo pohjan kestäville ja taloudellisille raaka-ainehankinnoille. Keittiössä suositaan tuoreita, mahdollisimman vähän prosessoituja, lähellä tuotettuja elintarvikkeita: kasviksia, sieniä, viljaa, kalaa, lihaa, kananmunaa, maitotaloustuotteita, marjoja, hedelmiä, perusmausteita ja yrttejä.

Ruokalista- ja ateriasuunnittelulle pitää varata aikaa. Ruokatuotteiden testaaminen ja reseptiikan vakioiminen ovat tärkeä osa ruokalistan suunnitteluvaihetta, ja niihin on varattava aikaa ja henkilöresursseja muutamasta kuukaudesta jopa puoleen vuoteen. Suunnittelussa on hyvä olla mukana ruokapalveluhenkilöstön lisäksi ravitsemuksen suunnittelija, asiakkaiden edustajat sekä ulkopuolinen asiantuntija.

Suunnittelun aluksi kartoitetaan lähialueen elintarvikkeet, joita ruokalajeihin tullaan käyttämään. Niiden saatavuus, jalostusaste, laatuksiteerit, tilattavat määrät ja toimituskerrat selvitetään toimittajien kanssa ennakoon.

Ruokalista on mahdollista suunnitella **kiertäväksi runkolistaksi**, jolloin eri vuodenaikojen sadon tai kalasesongin osalta elintarvikkeet sijoitellaan ruokalistalle sesonkien mukaisesti. Ruokalistan raaka-aineet vaihtuvat esimerkiksi neljä kertaa vuodessa. Salaatit, lämpimät kasvislisäkkeet, järvikala sekä paikalliset hedelmät ja marjat hyödynnetään niiden parhaan saatavuuden aikana. Näin toimimalla ammattikeittiö saa elintarvikkeet käyttöönsä silloin, kun ne ovat edullisimmillaan.

Kokeile ”Jätä pois tai Vähennä -mallia”.
Mitä voisit jättää pois ruokalistalta?
Minkä elintarvikkeen käyttöä voisit vähentää? Olisivatko ne ulkomaalainen kala, tuontihedelmät ja riisi?

Esimerkkejä:

- Kaali lämpimänä lisäkkeenä: syksyllä on parsaa- ja kukkakaalia keväällä kerä- ja punakaalia.
- Kalavuoka valmistetaan kesällä ahvenesta, syksyllä ja talvella hauesta tai muikusta.
- Salaateissa käytetään syksyllä enemmän lehtisalaattipohjaisia ja muita avomaan vihanneksia ja keväällä hyvin säilyviä kaaleja, juureksia ja sipuleita.

Sesonkien ulkopuolellakin esim. talvikuukausina suositaan niitä elintarvikkeita, joita kotimaassa pystytään tuottamaan satokauden aikana ja jotka säilyvät hyvin ja kestävät varastointia. Kotimaista järvikalaa saadaan eri kalalajeina ympäri vuoden – lukuun ottamatta kelirikkoajoja. Järvikalan osalta on tärkeää neuvotella ennakoon oikeasta jalostusasteesta ja toimitusvarmuudesta.

Jos lähiruoan saatavuudessa kertatoimituksina on ongelmia esim. ammattikeittiön suuren käyttövolyymien vuoksi, ruokalistat voidaan suunnitella aterioiden osalta erilaisiksi, että samana päivänä kaikille ei ole sama ruoka tarjolla. Esimerkiksi: jos lähialueen tai kotimaisen haukimassan saanti kertatoimituksena ei riitä kattamaan ammattikeittiön päivän aikana valmistamaa ateriamäärää, voidaan esim. haukimurekekeittoa tarjota eri asiakasryhmille eri viikoilla ennakoidun ruokalistasuunnittelun mukaisesti. Toinen vaihtoehto on laittaa keittoon haukimassaa muun kalan lisäksi.

Kestävässä ruokalistasuunnittelussa hyväksytään ruokatarjonnan luonnollinen kausivaihtelu. Ruokapalvelut voivat tarjonnallaan ja viestinnällään korostaa aitoa vuoden kierron mukaista kausiruokaa ja vahvistaa asiakkaiden ymmärrystä ruoan tuotannon ja luonnonolosuhteiden välisestä riippuvuudesta.



Luomu ammattikeittiöissä



Luomu on kansainvälisesti määritelty ja valvottu tuotantotapa, jossa noudatetaan tavanomaista tuotantotapaa tiukempia ympäristökriteereitä. Suomessa luomutuotantoa valvoo Elintarviketurvallisuusvirasto (Evira). Tutkimustulokset vahvistavat, että luomu edistää luonnon monimuotoisuutta ja orgaanisen aineksen kertymistä maahan sekä vähentää toksisuutta. Lisäksi luomu säästää uusiutumattomia luonnonvaroja, kuten öljyä ja fosforia.

Hankintalainsäädäntö mahdollistaa tarjouspyynnössä elintarvikkeen hankintakriteeriksi luomun. Luomu eroaa tässä suhteessa lähi- tai paikallisruoka -määritelmästä, joita ei voi käyttää elintarvikkeen hankintakriteerinä. Luomun hankinnassa kannattaa harkita pienhankintamenettelyä, joka ei kuulu hankintalainsäädännön piiriin ja mahdollistaa näin vapaamman tavan hankkia luomutuotteita. Uuden hankintalain mukainen 60 000 euron kansallinen kynnyсарво antaa hyvän mahdollisuuden kehittää uusia luomutuotteita ammattikeittiöiden käyttöön.

Luomun käytön suunnittelu; lautasille hyvää, laadukasta ja vastuullista ruokaa

Luomua pidetään yleisesti kalliina julkisen sektorin ammattikeittiöille. Luomuruoan lisäämiseksi tärkeintä on tehdä siitä päätös ja asettaa halutut tavoitteet. Luomun käytön mahdollistaa tarkka ruokalistasuunnittelu. Ruokalista tulee suunnitella siten, että luomutuotteita voidaan ottaa käyttöön vaihteittain. Toteutuksessa tulee keskittyä laatuun, tehdä itse mahdollisimman paljon ja viestiä luomusta myös asiakkaille.

Luomun lisääminen ruokalistalle onnistuu ilman lisäkustannuksia muuttamalla ruokalistaa ja reseptiikkaa. Avaintekijä on lisätä edullisempien raaka-aineiden, kuten kasvien ja viljatuotteiden osuutta, ja vastaavasti vähentää kalliimpien raaka-aineiden, kuten lihan ja jalosteiden osuutta. Myös hävikkiin tulee kiinnittää tarkemmin huomiota. Tutustu luomun käyttöhintalaskelmiin [Ekoruokakoneessa](http://ekoruokakone.bonsait.fi/malli-luomulistasta-) (ekoruokakone.bonsait.fi/malli-luomulistasta-)

Ruokalistasuunnittelussa tulee kiinnittää huomiota myös raaka-aineiden turvallisuuteen.

Luomutuotteiden käyttö minimoi riskiä saada torjunta-ainejäämiä ja raskasmetalleja, koska luomutuotteissa niitä on tutkimusten mukaan selvästi vähemmän kuin

tavanomaisista tuotteista. Myös uusimmissa kouluruokasuosituksissa kannustetaan lisäämään luomutuotteiden käyttöä.

Erikoistutkija ja luomuviljelijä Tuomas Mattila (SYKE, Suomen Ympäristökeskus) selvitti käyttöhintalaskelmasa käytetyn ruokalistan ympäristövaikutuksia. Suurin osa ympäristövaikutuksista aiheutui naudanlihan ja maidon tuotannosta. Näin ollen olisi suositeltavaa vähentää lihan ja maidon osuutta ruokavaliossa ja lisätä ruokavalioon kasvipohjaisia kuituja. Tämä vaikuttaa positiivisesti myös ravitsemukseen.



Ekoruokakone tarjoaa

- raaka-ainepankin
- mahdollisuuden luoda reseptiikkaa ja ruokalistoja
- tietoa luomutuotteiden hinnoista
- laskee reseptin ja ruokalistan luomuosuuden
- tietoa raaka-aineiden ravintoarvoista sekä ympäristövaikutuksista
- valmista reseptiikkaa sekä malliruokalistoja.

Portaat Luomuun

- on vapaaehtoinen ohjelma ammattikeittiöille
- auttaa lisäämään luomutuotteiden käyttöä vaihteittain
- mukana pääsee jo yhdellä jatkuvasti käytössä olevalla luomutuotteella
- oikeuttaa Ekoruokakoneen täysimittaiseen käyttöön (mm. sk-luomutuotteiden saatavuustietojen hyödyntäminen)
- oikeuttaa näkyvyyteen Luomua-ravintola hakupalvelussa.

Lähi-ruoka ei ole automaattisesti luomua eikä luomu vastaavasti lähi-ruokaa. Lähi-ruoka voi parhaimmillaan olla luomua.

Ruokalistan muuttamisesta vastuullisemmaksi

Tarve:

- voimakkaat signaalit kuluttajilta; terveellisyys, laatu, ekologisuus, hyvinvointi
- yleisen kiinnostuksen kasvu eläinten hyvinvointia kohtaan
- kasvisruokailun yleistymisen ja kysynnän lisääntyminen.

Vaikutukset:

- kaikki mukaan; päättäjät, rehtorit, opettajat, kehittäjät, ympäristöalan ammattilaiset
- tieto ja taito; koko henkilöstön kouluttaminen
- työmotivaation lisääntyminen – tehdään ruokaa alusta saakka
- julkisista suurkeittiöistä haluttuja työpaikkoja
- työmenetelmien ja tietämyksen kehittyminen
- hävikin vähentäminen, mahdollisuus käyttää edellisen päivän ylijäämäruokaa
- asiakkaille mahdollisuus valita vastuullinen vaihtoehto -> hyvät tottumukset siirtyvät kotiin
- kysynnän ylläpito -> kysyntä ohjaa tarjontaa! Enemmän, parempia ja edullisempia luomuelintarvikkeita.

Luomu ruokapalveluissa

Monessa kunnassa ruokapalvelut on kilpailutettu ja ulkoistettu. Jo kilpailutusvaiheessa palvelun tarjoajalta voi vaatia luomutuotteiden käyttöä. Tässä kannattaa olla huolellinen, ettei kriteeri luomun käytöstä ole liian tiukka. Hyvä tapa on esim. vaatia ruokapalvelun tarjoajalta luomutuotteiden käyttöönottamista vaiheittain ja määritellä käyttömäärien lisääminen vuositasolla. Vastaavasti tarjouspyynnössä vaatimus/kriteeri yhden luomulounaan tarjoamisesta viikossa voi olla vaikea palveluntuottajilla toteuttaa. Luomun käyttövaatimus tulee kirjoittaa myös palvelusopimukseen.

Luomun saatavuus kysyntää vastaavaksi

Suomen hallituksen tavoitteisiin on kirjattu, että luomuruoan saatavuutta parannetaan kaupan ja ammattikeittiöiden kautta. Julkisten ammattikeittiöiden luomun käytön lisäämistä hidastavat heikon saatavuuden lisäksi korkeampi hinta, suuret ostomäärät, tarpeisiin nähden liian pienet

pakkauskoot ja alhainen esikäsittelyaste. Kuntien ruokapalveluissa luomun käyttöönottamista hidastaa myös strategisten päätösten puuttuminen.

Luomutuotteiden riittäminen ammattikeittiöiden tarpeisiin edellyttää tuotannon määrän lisäämisestä. Lisäksi tuottajien ja ammattikeittiöiden väliin tarvitaan tuotteita esikäsittelyä yrityksiä. Eviden helpotukset tuottajien vähittäismyyntiin ja maatilojen pienimuotoiseen jalostukseen tarjoavat hyviä mahdollisuuksia toiminnan monipuolistamiseksi.

Elintarvikejalostajan luomuaskeleet

Luomumarkkinat

Suomessa luomun kulutus ja tuotanto on kasvanut viime vuosina tasaisesti. Vielä kuitenkin ollaan kaukana hallituksen asettamista tavoitteista; viljelypinta-alasta 20 % luomua ja ammattikeittiöissä luomun käyttö 20 % vuonna 2020. Vuonna 2016 luomutuotannon osuus viljelyalasta oli 10,6 % (Evira) ja luomun käyttö ammattikeittiöissä edelleen n. 6 % (EkoCentria).

Vähittäiskaupassa luomun markkinaosuus vuonna 2016 oli n. 2 % ja kasvavasta kysynnästä viestii korkea myynnin kasvu (+14 % v. 2016). Luomua ostetaan yhä enemmän myös tuottajilta suoraan, erikoiskaupoista sekä toreilta. Ruokapiirien ja Rekorenkaiden toiminta on laajentunut ja myös osa ammattikeittiöistä hankkii luomua tätä kautta. (Pro Luomu ry)

Taloustutkimus Oy:n Food Service Feedback -tutkimuksen (2016) mukaan luomua käyttää päivittäin jo 17 % ja viikoittain n. 40 % ammattikeittiöistä. Lähellä tuotetuille luomutuotteille ja varsinkin kasviksille olisi enemmän kysyntää, kuin niitä on saatavilla. (Taloustutkimus Oy, Food Service Feedback 2016, Luomun käyttö ammattikeittiöissä -selvitys 2016).

Lisätietoja: PortaatLuomuun.fi

Helmikuussa 2016 tehdyn selvityksen mukaan noin 50 % kuluttajista toivoo luomua tarjottavan julkisissa ruokapalveluissa.

(Selvitys YouGov Finland, vastaajia 1007, toimeksiantajina Motiva Services Oy-Ympäristömerkinä, Reilu kauppa ry, Pro Luomu ry ja EkoCentria)



Hyvää Suomesta -merkki helpottaa kotimaisen ostoa

Miltei jokaisessa maassa oman maan ruoan arvostus on korkea. Näin meilläkin. Itsestään selvää ei kuitenkaan ole se, että kotimainen ruoka tunnustetaan laajan tarjonnan keskeltä. On sinivalkoisia pakkauksia, merkkejä ja tekstejä. On tutun näköistä maalaismaisemaa ja suomenkielisiä tuotenimiä. Nämä eivät kuitenkaan takaa sitä, että tuote olisi valmistettu Suomessa, saati valmistukseen käyttävistä raaka-aineista edes osa olisi Suomesta.

Laki vaatii pakkauksiin alkuperästäkin yhä enemmän tietoa. Mutta lakikaan ei vielä velvoita kertomaan kaikkea, eikä monikaan vaivaudu katsomaan tuotteen pienellä prantättyä pakollisia pakkausmerkintöjä.

Hyvää Suomesta -merkki on oikotie tuotteen kotimaisuuden varmistamiseksi. Merkityistä yhden ainesosan tuotteista tietää, että ne ovat täysin suomalaisia. Samoin erilaisissa valmisteissa oleva liha, maito, kala ja muna ovat kokonaan suomalaista. Muuten valmisteissa riittää, että 75 % raaka-aineista on suomalaista; tosin suurin osa noin 8 000 Hyvää Suomesta -merkitystä tuotteesta ylittää tämän reilusti.

Jos tuotteessa on käytetty ulkomaisia ainesosia, niistä saa lakisääteiset tiedot pakkauksesta. Tosin aika moni yrittäjä ilmoittaa ainesosien alkuperän lakia laajemmin – jos ei pakkauksessa, niin verkkosivuillaan. Suomalaisen ruoan tunnistaminen on tärkeää, mutta niin myös oman maan ruoan käyttämisen hyödyt. Niihin voit tutustua sivulla www.hyvaasuomesta.fi/ajankohtaista/miksi-valita-suomalaista.

Ammattikeittiöille suunnatuista tuotteista löytyy Hyvää Suomesta -merkki samoin periaattein kuin kuluttajapakkauksissakin. Itse merkkiä ei voi käyttää julkisten hankintojen kilpailutuskriteerinä. Tuotteissa on kuitenkin paljon yksityiskohtia, joista on mahdollista rakentaa hankintavaihtimuksia. Tällä hetkellä korostetaan sitä, että julkisissa ruokahankinnoissa tulisi käyttää oman lainsäädäntömme mukaisia tuotteita – niitä Hyvää Suomesta -merkityt tuotteet ovat.

Hyvää Suomesta -merkin kriteerit ja käyttö

Hyvää Suomesta -merkitty ruoka valmistetaan suomalaisista raaka-aineista suomalaisella työllä.

- Kaikki yhden ainesosan tuotteet, kuten maito, rypsiöljy tai vehnä jauho, ovat 100 % suomalaisesta raaka-aineesta.
- Kaikki tuotteissa oleva liha, kala, muna ja maito ovat myös aina 100 % suomalaisia – esimerkiksi makkarassa liha tai kalakeitossa kala.
- Kun usean ainesosan tuotteiden kaikki raaka-aineet lasketaan yhteen, on suomalaisuusasteen oltava vähintään 75 %.
- Raaka-aineen määrä lasketaan tuotteen reseptistä, ennen kypsennystä. Vettä ei lasketa mukaan, paitsi luonnollisesti pulloitetuissa vesissä.
- Tuotteet on valmistettu kokonaan Suomessa, valmistuksesta etiketöintiin asti. Ulkomailta pakattu muuten suomalainen tuote ei saa merkkiä. Tuotteen valmistuksessa voidaan käyttää ulkomaisia valmisteita raaka-aineena, esimerkiksi maustekoituksia tai hilloa yllä mainittujen kriteerien sallimissa rajoissa.
- Hyvää Suomesta -merkin käytön oikeellisuutta valvotaan säännöllisesti, noin 3 vuoden välein.
- Käyttöoikeus on tuotekohtainen eli samalla valmistajalla voi olla tuotteita, joissa on Hyvää Suomesta -merkki sekä sellaisia, joissa sitä ei ole.
- Hyvää Suomesta -merkin omistaa ja sitä hallinnoi Ruokatie Yhdistys ry. Merkin käyttäjät ovat yhdistyksen jäseniä ja rahoittavat toiminnan kokonaan jäsenmaksuillaan.
- Hyvää Suomesta -merkkiä saa käyttää kriteerit täyttävän tuotteen pakkaukseen tai etikettiin painettuna sekä tämän tuotteen mainonnassa.

Kriteereistä löytyy tietoa [täältä](#) ja pidemmän kaavan mukaan [täältä](#).

Hyvää Suomesta -merkistä on pakkauksissa kahta eri versiota. Merkistä huolimatta sama sisältö.



Lähiruoan käytöllä suuri merkitys aluetaloudelle

Helsingin yliopiston Ruralia-instituutti selvitti vuosina 2012–2013 lähiruoan käytön aluetaloudellisia vaikutuksia kaikissa Suomen maakunnissa. Selvityksen tarkoituksena oli tuottaa arvio lähiruoan käytön sen hetkisistä ja tulevista vaikutuksista kansantaloudelle ja maakuntien työllisyydelle; miten käytön vaikutukset näkyvät euroina ja henkilötyövuosina.

Koko Suomen tasolla keskimäärin noin 15 % julkisten keittiöiden käyttämistä raaka-aineista ostetaan omasta maakunnasta. Muualta Suomesta ostetaan yli 60 % elintarvikkeista ja ulkomailta noin 20 %. Omasta maakunnasta ostetaan yleensä eniten tuoretta leipää, marjoja, juureksia ja vihanneksia. Suurin osa hankintarenkaista uskoo tulevaisuudessa ostavansa yhä enemmän omasta maakunnasta, mutta on myös niitä, jotka näkevät erityisesti tuontituotteiden määrän kasvavan, usein myös samanaikaisesti. Eli vaikka lähituotteiden määrä nousisikin, niin kotimaisten tuotteiden osuus saattaa jopa pienentyä.

Lähiruoan hankinnan osuutta olisi varmasti mahdollista kasvattaa lähes jokaisessa maakunnassa. Selvityksen vaikuttavuuslaskelmat osoittavat, että maatalouden ja elintarviketeollisuuden merkitys aluetaloudellisuudelle on erittäin suuri. Elintarviketeollisuuden työllisyyskerroin on 2,5 koko Suomen tasolla. Se tarkoittaa sitä, että yksi elintarviketeollisuuden työntekijä työllistää kerroinvaikutusten kautta 1,5 henkilöä muilla toimialoilla. Elintarviketeollisuuden vaikutus Suomen bruttokansantuotteeseen on noin 7,1 prosenttiyksikköä eli rahassa ilmoitettuna noin 13,2 miljardia euroa. Työllisyyteen sen vaikutus on noin 95 000 henkilötyövuotta. Eri maakunnissa elintarviketeollisuuden vaikutus alueen talouteen vaihtelee 1,78 ja 25 prosenttiyksikön välillä. Maatalouden työllisyyskerroin on 1,1 koko Suomen tasolla. Maatalouden vaikutus Suomen bruttokansantuotteeseen on hieman alle 3 prosenttiyksikköä, mikä tarkoittaa noin 5,3 miljardia euroa. Työllisyyteen sen vaikutus on noin 105 000 henkilötyövuotta.

Tulokset ovat mykistäviä

Näitä aluetalouselaskelmien tuloksia on esitelty kymmenissä ja taas kymmenissä tilaisuuksissa ympäri Suomea.

Yleensä tulokset ovat mykistäneet. Kysymyksiä noissa tilaisuuksissa esitettiin todella vähän. Kahvitauoilla ihmiset kuitenkin alkoivat jutella ja tosissaan pohtia, mitä asian hyväksi voitaisiin tehdä ja mitä konkreettisia askeleita kannattaisi ensimmäisenä ottaa, jotta lähiruoan osuutta saataisiin nostettua kuntien hankinnoissa.

Paikallista ruokatuotantoa ja elintarviketeollisuutta kannattaa ylläpitää ja kehittää, koska se lisää oleellisesti maakuntien taloudellista kasvua ja työllisyyttä. Lähellä tuotettu ja käytetty ruoka tuo siis alueelle työpaikkoja, säilyttää alueen elinvoimaisuutta ja lisää hyvinvointia. Ensimmäinen askel paikallisen ruokatuotannon tukemiseksi on avata aiheesta keskustelu eri sidosryhmien kesken.

Esimerkki 1

Etelä-Savossa julkisen sektorin paikalliset ostot olivat 10 % vuonna 2013, mikä tarkoittaa 19 henkilötyövuotta paikallisissa yrityksissä. Jos lähiruokaostot olisivat 15 %, työllistettäisiin paikallisia 28 henkilötyövuoden verran ja jos 25 %, tarkoittaisi tämä yhteensä 42 henkilötyövuotta.

Esimerkki 2

Uudellamaalla paikalliset ostot olivat 17 % vuonna 2013. Julkinen sektori arvioi osuuden laskevan yhden prosenttiyksikön verran vuoteen 2020, mikä tarkoittaa euroissa noin 0,5 miljoonaa euroa. Jos lähiruokaostot laskevat yhden prosenttiyksikön, tarkoittaa se noin 30 henkilötyövuoden vähennystä paikallisesti. Vähennyksen negatiivinen vaikutus bruttokansantuotteeseen olisi tällöin yli 2 miljoonaa euroa.

Lue lisää: Viitaharju Leena, Määttä Susanna, Hakala Outi ja Törmä Hannu (2014). Työtä ja hyvinvointia – Lähiruoan käytön aluetaloudelliset vaikutukset Suomen maakunnissa. Helsingin yliopisto, Ruralia-instituutti. Raportteja 118.

Muita tutkimuksia: Ruokaketjun alueellisen verkostomallin kehittäminen Oulun Eteläisen alueella. RuokaNET-hankkeen loppuraportti. Kirsi Korhonen ja Toivo Muilu. Luonnonvara- ja biotalouden tutkimus 4/2016. Luonnonvarakeskus, Helsinki.

Sydänmerkki vie ravitsemussuositukset käytäntöön

Sydänmerkki on rekisteröity ravitsemusväite ja ainoa virallinen symboli Suomessa, joka viestii tuotteiden ja aterioiden ravitsemuslaadusta. Sydänmerkin tehtävä on auttaa ja helpottaa tekemään terveellisiä valintoja kaupassa ja ravintoloissa. Merkin taustalla ovat suomalaiset ravitsemussuositukset.

Elintarvike voi saada Sydänmerkin, jos tuote täyttää kaikille määritetyt ravitsemuskriteerit. Kriteerit perustuvat tutkittuun ravitsemustietoon ja puolueeton asiantuntijaryhmä kehittää kriteereitä jatkuvasti tieteen ja ruokavaliokoman kehittyessä. Jos elintarvikevalmistaja haluaa tuotteelleen Sydänmerkin, hänen tulee hakea käyttöoikeutta asiantuntijaryhmältä. Sydänmerkki sopii kaikille, vauvasta vaariin sekä täysin terveille, että niille joilla on jokin riskitekijä kuten vaikkapa korkea kolesterolit. Terveellinen ruoka on kaikkien oikeus.

Yritykselle Sydänmerkki on oiva tapa kertoa vastuullisesta toiminnasta. Sydänmerkkiä käytetään myös yhä enemmän tarjouskilpailuissa, missä tuotteen laadun kriteeriksi asetetaan Sydänmerkki tai Sydänmerkin kriteerit täyttävä tuote.

Hyvinvointia Sydänmerkki-aterialla

Sydänmerkki-ateria on terveellisen, ravitsemussuositusten mukaisen ravintolaruokan merkintäjärjestelmä. Se helpottaa ruokailijaa terveellisen aterian kokoamisessa ja ruoan valmistajaa terveellisen ruoan valmistamisessa. Ruokapalvelun tilaaja puolestaan voi määrittellä Sydänmerkin avulla tarjouspyyntöön parhaan mahdollisen tarjonnan ruokailijoilleen.

Sydänmerkki auttaa myös kertomaan hyvästä tarjonnasta. Moni kunta onkin pitkään panostanut ruuan terveellisyyteen, mutta hyvästä työstä ei ole kerrottu asiakkaille. Sydänmerkin avulla ruokapalveluiden hyvä työ tehdään näkyväksi.

Sydänmerkin käyttöönotettava toimija saa itse päättää terveellisen tarjonnan laajuudesta; onko kriteereiden mukaisesti ruokaa tarjolla päivittäin vai tiettyinä päivinä viikossa. Sydänmerkki-ruoan rinnalla saa olla muutakin tarjontaa, esimerkiksi vähempikuituista leipää, asiakkaiden toiveiden mukaisesti.

[Lisää Sydänmerkki-tuotteista ja aterialla](#)



Elintarviketurvallisuus ja lähiruoka

Suomalainen elintarviketuotanto on kuuluisa turvallisuudesta ja puhtaudesta. Globalisaatio ja vapaa elintarvikkeiden tuonti tuovat kuitenkin lähelle myös koko muun maailman elintarviketuotantoon liittyvät riskitekijät, kuten ruoan saatavuusongelmat kriisitilanteissa ja ruokasabotaasit.

Rakennekehityksen myötä ruoka tuotetaan täälläkin yhä suuremmissa yksiköissä, jolloin laadunvalvonnan ja riskien hallinnan merkitys kasvaa entisestään. Lähiruokaa ostamalla voidaan raaka-aineen alkuperä jäljittää tarvittaessa aina yksittäiseen tuottajaan asti. Lisäksi lähiruokaan ei tarvitse käyttää niin paljon säilöntäaineita, koska raaka-aineen kuljetusreitti keittiölle on lyhyt ja tuote valmistetaan ruoaksi yleensä välittömästi, kun se saapuu keittiölle.

Eviran tiedote takaisinvetojen määristä

Valtioneuvoston selonteko elintarviketurvallisuudesta löytyy [tästä linkistä](#).

Esimerkkejä tarjouspyyntöön:

- **Kananmunien alkuperä voitava todentaa tuottajalle asti. Kananmunat tai munavalmisteet eivät saa olla tuotettu häkkikanaloissa.**
- **Broilerin fileesuikalepakkauksissa oltava merkintä tuottajasta.**

Mikrobiriskit tuontituotteissa

Tuontielintarvikkeissa on kasvanut riski saada mukana taudinaiheuttajamikrobeja, kuten kampylobakteeri, salmonella tai norovirus. EU:n alueella toteutetussa teuras-tamokartoituksessa on todettu Suomessa teurastetuista broilerieristä 3,9 % kampylobakteerin saastuttamiksi, kun vastaava luku koko EU:ssa oli 70 %.

Yleisimmät salmonellatartunnan lähteet ovat tuontikasvikset ja kasvituotteet. Kotimainen salmonellavalvontaohjelma on paneutunut suomalaisen naudan-, sian- ja siipikarjanlihan sekä kananmunien salmonellan torjuntaan. Erinomaisen salmonellatilanteen takia Suomi on saanut erityistakuut, jotka edellyttävät, että kaikki Suomeen tuotavat liha- ja kananmunaerät on testattava ja todettava salmonellavapaiksi ennen maahantuontia.

Noroviruksen lähteenä viime vuosien epidemioissa ovat olleet pakastetut tuontimarjat, kuumentamattomat osterit

ja simpukat sekä erilaiset tuoretuotteet, kuten salaattit ja leivät. Noroviruksen torjumiseksi Evira suosittelee ammattikeittiöitä kuumentamaan tuontimarjat kauttaaltaan 90 asteessa vähintään 5 minuutin ajan tai keittämään 2 minuuttia.

Esimerkkejä tarjouspyyntöön:

- **Marjat voitava tarjota kuumentamatta tai keittämättä.**
- **Lihatuotteiden kuuluttava salmonellavalvontaohjelmaan.**
- **Kypsan lihan alkuperämaa ilmoitettava.**

Kemikaaleja lautasella

Suomessa tutkitaan vuosittain kasvinsuojeluaineiden jäämiä noin 2000 tuotteesta, joista 300 on Suomessa tuotettuja. Vuonna 2011 tehdyissä tutkimuksissa satunnaisesti otetuista näytteistä 53 % todettiin jäämiä kasvinsuojeluaineista. Kotimaisista tuotteista 30 % sisälsi kasvinsuojeluaineiden jäämiä. Vastaavasti EU-maista tuoduista tuotteista 59 % ja kolmansista maista tuoduista tuotteista 57 % sisälsi kasvinsuojeluaineiden jäämiä.

Suomessa tuotanto-olosuhteet ja ympäristö ovat vähemmän saastuneet kuin monessa muussa maassa. Täällä kasvatettuun lihaan siis päätyy vähemmän ympäristömyrkkyjä, kasvinsuojeluaineita ja lääkejäämiä kuin muualla. Kotimaisessa eläintuotannossa lääkkeitä käytetään vain tarpeen vaatiessa, ja niiden annostuksessa noudatetaan eläinlääkärin antamia ohjeita. Suomessa käytetään antibiootteja vain kuudesosa EU:n maiden keskiarvosta. Monessa muussa EU-maassa antibiootteja syötetään tuotantoeläimille ehkäisemään tauteja ennalta. Eniten antibiootteja käytetään EU:n alueella Saksassa, Espanjassa ja Italiassa. Kotimaisesta lihasta lääkejäämiä onkin löydetty vain yksittäisiä kertoja. Suomessa ei ole koskaan todettu kiellettyjen hormonien tai muiden kasvunestojen laiton käyttöä eläintuotannossa. Lisäksi tuotantoeläinten rehujen laatu on avainasemassa turvallisten ja puhtaiden elintarvikkeiden tuotannossa.

Esimerkkejä tarjouspyyntöön:

Juuresten torjunta-aineruiskutuskertoja max x kertaa. Lihatuotteiden kasvatuksessa ei ole käytetty suojaantibiootteja tai teurastuslääkinnästä tietyn varoajan jälkeen.

Lähiruoka ja tuotantoeläinten terveys sekä hyvinvointi

Vastuullinen eläinkunnan tuotteiden käyttö sisältää ajatuksen sekä käyttömäärästä että eläinten elämän laadusta. Suositeltavaa on käyttää lihatuotteita kohtuullisesti ja mieluiten hyvälaatuista lähilihaa ja -kalaa. Suomessa eläintuotanto on keskimäärin parempaa kuin halpatuotantomaissa. Hinta korreloi selvästi tuotantokustannuksiin ja tämä puolestaan eläinten elämän laatuun. Paikoillaan oleva, pienessä tilassa kasvava tehorehua syövä eläin tulee halvemmaksi kuin ulkona liikkuva lehmä tai orrella istuva kana. Asiakkaiden toiveet ovat ristiriitaisia, toisaalta halutaan ”iloisen eläimen lihaa”, toisaalta kaiken pitäisi olla halpaa. Vastuullisuuteen kuuluu myös kaikkien ruhonosien hyötykäyttö.

Tuotantoeläinten hyvinvointiin on Suomessa panostettu tuottajille maksettavien tukien muodossa eli suomalaiset sika- ja nautatilat voivat hakea eläinten hyvinvointitukea. Tuen piiriin kuuluva tila solmii terveydenhuoltosopimuksen paikallisen eläinlääkärin kanssa. Lisäksi huolehditaan tilan tautisuojauksesta sekä turvallisesta eläinten ja rehujen tuonnista maan rajojen ulkopuolelta. Hyvinvointituen ehtojen mukaan lihanautoja ei saa pitää parressa kytkettynä, ja nautojen tulee saada märehitijöille sopivaa karkeaa rehua.

Eläintautien torjuntayhdistys (ETT) on rakentanut Sikaväijärjestelmälle ISO 9001 -standardin mukaisen, sertifioitun kansallisen sianlihan laatujärjestelmän. Sertifiointi edellyttää mm. eläinlääkäreiden tiloille tekemien terveydenhuoltokäyntien auditointeja eli ulkopuolisen, riippumattoman tahon tekemiä arviointeja toiminnasta. Näin varmistetaan, että sovittuja toimenpiteitä ja ohjelmaa noudatetaan. Sertifiointin myöntää Bureau Veritas. Laatuvastuu -sertifioitun sianlihan tuotannon kriteereitä on mahdollista käyttää hankintakriteereinä.

Liian halpa lihan hinta voi olla osoitus tuotantoeläinten huonosta kohtelusta. Kun maksat lihasta hiukan enemmän, niin maksat samalla tuotantoeläinten hyvinvoinnista.

Eläinperäisten elintarvikkeiden tuonti Suomeen on moninkertaistunut EU:hun liittymisen jälkeisinä vuosikymmeninä. Lihan, kalan ja maitotuotteiden tuonti sekä EU:n alueelta että muualta maailmasta on ollut jatkuvassa kasvussa. Myös kotimaisen eläintuotannon tuotantopanoksia, kuten rehua ja siitoseläimiä tuodaan yhä enemmän maan ulkopuolelta. Läpinäkyvä ja lyhyt, tilalle asti jäljitettävä ruokaketju ennaltaehkäisee tuotantoeläinten hyvinvointiongelmia. Hyvinvointiongelmien ja -rikkomuksiin on helpompi puuttua paikallisessa tuotantoketjussa. Suomalaisessa kotieläintuotannossa kuluttajan luottamusta lisäävät hyvä jäljitettävyyys sekä luotettava, puolueeton ja avoin valvonta.

Esimerkkejä tarjouspyyntöön:

- Tuotantotila on sitoutunut vapaaehtoiseen hyvinvoinnin edistämishjelmaan, esimerkiksi terveydenhuoltosopimus.
- Sianlihan tuotannossa on sitouduttu häntien typistämättömyyteen.
- Alkutuotannon on täytettävä EU-asetuksen 1774/2006 kriteeristö siitä, että se täyttää kansallisen laatujärjestelmän kriteerit, sekä lisäksi täytettävä EU-komission suuntaviivat 2010/c341/04 parhaista maatalouden sertifiointeista.



Lähirooka ja huoltovarmuus

Tulevaisuuden kestävä ruokaturva ei tule perustumaan globaaliin keskittämiseen ja ulkoistamiseen, vaan paikallisen tuotannon ja kulutuksen globaaliin verkostoitumiseen. Tämä tarkoittaa kansakunnille sekä oikeutta että velvollisuutta omaan ruoan tuotantoon. Globaali elintarviketilanne ja -näkyvät velvoittavat siis myös Suomen huolehti- maan kotimaisesta tuotannosta.

Huoltovarmuus ja logistiikka ovat kansallisen ruokaturvan perusta. Suomi on logistiikan kannalta haastava kohde. Syrjäinen sijainti, riippuvuus merikuljetuksista, kylmä ilmasto ja pitkät kuljetusmatkat asettavat haasteita kaikille kuljetuksille. Suomen talouden riippuvuus ulkomaisista verkostoista ja logististen järjestelmien toimivuudesta on kasvanut.

Alueellisten pienten ja keskisuurten yritysten toimintakyvyn säilyttäminen on alueellisen huoltovarmuuden kannalta tärkeää.

Huoltovarmuudesta, myös elintarvikkeiden osalta, vastaa huoltovarmuuskeskus, jolla on varastoja ympäri maata. Varastot ovat jatkuvassa käytössä, millä täten varmistetaan tavaroiden ja tuotteiden toimivuus sekä tuoreus. Elintarvikehuollon kannalta keskeisimpiä varastoitavia tuotteita ovat tietyt siemenviljalajit sekä lannoitteiden raaka-aineet.

Jatkuvuuden hallinnalla pyritään varmistamaan kaikkien yhteiskunnan toimintojen jatkuminen häiriötilanteissa ja poikkeusoloissa tai näiden jälkeen. Tämä voi tarkoittaa esimerkiksi sitä, että laaja-alaisen onnettomuuden jälkeen voidaan oma tuotanto käynnistää uudelleen mahdollisimman nopeasti. Huoltovarmuuden taso mitoitetaan niin, että väestön elinmahdollisuudet ja toimintakyky sekä yhteiskunnan toimivuus voidaan pitää yllä normaaliolojen tasolla vakavissakin häiriöissä ja poikkeusoloissa. Suomalaisen elintarvikehuoltovarmuuden perustana ovat kotimaisen alkutuotannon ja elintarviketeollisuuden toiminnan jatkuvuus sekä eräiden tuotteiden huoltovarmuusvarastot.

Logistiikalla ja infrastruktuurilla on erittäin tärkeä rooli kansallisen ruokaturvan kannalta. Jo 1–2 päivän merkittävä katkos jakelussa aiheuttaa kuluttajille vaikeuksia ravinto-

Tuotannon ja jakelun keskittyminen yhä suurempiin yksiköihin korostaa varautumisen tarvetta.

energian saannissa. Kaupat ovat täysin riippuvaisia keskusliikkeiden varastoinnista ja kuljetuksista, koska kauppojen omat varastot ovat nykyään pieniä. Polttoaine- ja energiansaannin ongelmat lamauttavat lähes kaikki nykyjärjestelmät, mikä vaikuttaa niin kansalliseen kuin kansainväliseenkin logistiikkaan.

Esimerkki tarjouspyyntöön:

Leipä on paistamisesta tai perunat kuorimisesta tietyn ajan sisällä ruokapalveluiden käytössä.



Ympäristömerkit ruokapalveluiden hankinnoissa

Ruokapalvelutoiminnan kannalta tärkeimmät hankintojen ympäristövaikutukset ovat tarjottuun ruokaan ja hankittuihin elintarvikkeisiin liittyviä. Ruokapalveluihin hankitaan kuitenkin paljon myös muita tuotteita ja palveluita, joiden hankintamäärät ovat isoja ja joiden ympäristöominaisuuksiin kannattaa siksi kiinnittää huomiota. Näitä ovat mm. hankittavat siivous- ja astianpesuaineet, tekstiilit, pehmo-paperit ja painotuotteet.

Hankintoja helpottamaan on luotu ympäristömerkkejä kuten Pohjoismainen ympäristömerkki eli Joutsenmerkki ja EU-Ympäristömerkki, jotka puolueettomina, kolmannen osapuolen myöntäminä merkkeinä antavat luotettavan lähtökohdan hankinnan tekemiselle. Merkkien kriteerit on laadittu avoimessa prosessissa ja ne perustuvat elinkaariarvioon. Ympäristön kannalta onkin keskeistä, että hankintoja tehdessä otetaan huomioon kaikki tuotteiden ja palveluiden elinkaaren kannalta keskeiset ja merkittävät ympäristövaikutukset.

Hankintalaki tarjoaa hyvät mahdollisuudet ympäristönäkökohtien ja ympäristömerkkien huomioimiseen julkisissa

hankinnoissa. Lähtökohta on, että hankintayksiköt voivat edellyttää kilpailutuksen kohteena olevilta tuotteilta tai palveluilta tiettyä ympäristömerkkiä. Aiemmin hankintalaki mahdollisti ainoastaan ympäristömerkin taustalla olevien kriteerien vaatimisen ja toivotun ympäristömerkin perään piti lisätä ilmaisu ”tai vastaava”. Uuden hankintalain myötä hankintayksikkö voi vaatia tiettyä merkkiä näytöksi siitä, että hankinnan kohde vastaa ympäristöominaisuuksia.

Ympäristömerkintä on julkaissut oppaan, jossa kerrotaan, miten ympäristömerkit – Joutsenmerkki ja EU-ympäristömerkki – voi käytännössä huomioida.

[Tutustu oppaaseen](#)



Säästöjä laitteiden elinkaarikustannusten hallinnalla

Keittiöiden ruoantuotannossa on huomioitava jatkuva kehittyminen. Tuotantoprosessien tehostamisella voidaan saada huomattavia energiansäästöjä. Laitteiden tarjoamat ominaisuudet kannattaa hyödyntää ruoan tuotannossa huomioimalla laitteiden automatiikka ja ohjelmointimahdollisuudet. Laitteiden riittävä käyttökoulutus sekä puhdistus- ja huoltotoimenpiteet takaavat laitteiden pitkäaikaisen ja oikeanlaisen käytön.

Keittiöiden energiatehokkuutta parantavat keittiöiden oikea suunnittelu, valmistusprosessien sekä aikataulujen kehittäminen, laitteiden oikeaoppinen käyttö sekä energianäkökulma ja elinkaarikustannukset laitehankintojen kriteerinä. Laittevalinnat tukevat keittiön tuotantoprosesseja ja tuovat myös käyttökustannussäästöjä.

- Hallitse keittiölaitteiden elinkaari kokonaisvaltaisesti.
- Huomioi hankintavaiheessa ruoantuotannon volyymin ja suunnittele laitekapasiteetti sen mukaisesti.
- Hanki tuotantoon mitoitukseltaan sopivat laitteet
- Muista huoltaa olemassa olevia laitteita ohjeiden mukaan.
- Laitteiden energian- ja vedenkulutus voi kasvaa laitteiden tiedoissa ilmoitettua suuremmaksi, jos laitteiden huoltoa ei hoideta asianmukaisesti.

Pakaste-, kylmä- ja jäähdytyslaitteet toteutetaan mahdollisuuksien mukaan keskuskoneellisina. Näin lauhduttimien

lämpö ei kuormita keittiötilaa ja lämpötilaoloja on helpompi hallita. Jäähdytyksen lauhdelämpö voidaan siirtää esimerkiksi ilmanvaihtokoneen tuloilman esilämmitykseen, jolloin energiankäyttö tehostuu. Automaattinen lämpötilan seurantarjestelmä vähentää käyttökustannuksia sekä lisää elintarviketurvallisuutta. Jäähdytyksessä huomioidaan oikea laite sekä astia, missä ruokatuote jäähdytetään, jolloin käyttökustannuksia voidaan saada pienemmäksi.

Uunien hankintavaiheessa tulee vertailla päivittäisiä käyttökustannuksia ja energiankulutusta. Uunien täysautomaattiset pesuohjelmat ja niiden yhdistäminen keskitettyyn pesuainejärjestelmään vakioi pesuainekulutuksen, ja näin säästetään käyttökustannuksissa. Myös uunien ohjelmien ja sisälämpömittarin käytöllä voidaan vaikuttaa käyttökustannuksiin. Patojen käytössä on huomioitavaa niiden ohjelmoitavuus ja raaka-aineiden lisäys kantta nostamatta. Sekoittimen käyttö tehostaa lämmön siirtymistä ja jäähdytyksessä sekoittaminen nopeuttaa prosessia.

Astianpesun kokonaiskustannuksista yli puolet muodostuu käytönaikaisesta energian- ja vedenkulutuksesta. Lämpöimäntälteenottojärjestelmä, automaattinen tankkien vesimäärän hallinta, mahdollisuus vaihtaa ainoastaan yhteen tankkiin vesi kesken päivän sekä automaattinen pesujärjestelmä, ovat esimerkkejä astianpesukoneen ominaisuuksista, joilla voidaan vaikuttaa käyttökustannuksiin.

Huolto vähentää energiankulutusta ja lisää laitteiden käyttöikää

Säännöllisesti huollettujen laitteiden elinkaari on merkittävästi pidempi ja käyttökustannukset energian-, pesuaineen- ja vedenkulutuksessa keskimäärin 15 – 20 % pienemmät kuin laitteilla, joita ei huolleta säännöllisesti. Jos laitteiden huolto laiminlyödään, uusikin keittiölaitteisto voi muuttua epäluotettavaksi ja kuluttaa runsaasti energiaa. Hyvin huolletun laitteen käyttöikä on jopa kolmanneksen pidempi kuin vastaavan huoltamattoman laitteen. Ennakoivalla huollolla varmistetaan lisäksi laitteiden jatkuva toimintavarmuus ja energiatehokkuus.

Suunnitellulla elinkaarihankinnalla voidaan säästää kaikkien elinkaaren vaiheiden kustannuksissa, kuten käytönaikaisen hallinnan ja laitteiden vaihdon kustannuksissa. Todellisiin kustannussäästöihin päästään tehostamalla koko prosessi, ei vain yksittäisten osien optimoinnilla.



Motivan hankintapalvelu neuvoa kestävässä hankinnoissa

Motivan hankintapalvelun tietopankista löydät valmiita hankintaohjeita ja suosituksia ympäristökriteereiksi, joita voit soveltaa ammattikeittiön erilaisissa hankinnoissa. Hankintakriteerit ja ohjeet on laadittu yhteistyössä alan yritysten, tutkijoiden ja hankkijoiden kanssa, jotta ne vastaavat markkinatilannetta ja keskittyvät ympäristön kannalta merkittäviin asioihin.

www.motivanhankintapalvelu.fi/tietopankki

Motivan hankintapalvelun asiantuntijat tarjoavat valmennusta hankintojen strategisten tavoitteiden asettamisessa ja esimerkiksi sosiaalisten näkökohtien huomioimisessa hankinnoissa.

Hyödynnä hankinnoissa valmiit ympäristökriteerit

Ympäristökriteerit kestäviin ruokapalveluhankintoihin

Motivan hankintapalvelun ohjeistus auttaa määrittelemään ympäristökriteerit kestäviin julkisiin ruokapalveluhankintoihin. Ohje sisältää esimerkkejä helposti sovellettavista ympäristökriteereistä ja tietoa niiden todentamisesta. Taustatieto ja perustelut auttavat ymmärtämään, miksi juuri tietyntyyppisiä kriteereitä kannattaa käyttää.

Suosituksia sovellettavista kriteereistä löytyy:

- elintarvikehankintoihin
- ruokahävikkiin ja jätteisiin
- energian- ja vedenkäyttöön
- kuljetuksiin ja pakkauksiin.

Tutustu kriteereihin: www.bit.ly/ymparistokriteerit

Astianpesukoneiden ja kylmälaitteiden ympäristökriteerit -hankkijan opas

Oppaan avulla valitset energiatehokkaampia ja ympäristöä säästävempiä ammattikeittiölaitteita. Opas sisältää hankintaohjeistusta ja ympäristökriteereitä yleisimmille ammattikeittiöiden astianpesukonetyypeille ja kylmälaitteille.

www.bit.ly/ammattikeittiolaitteet



Motivan HANKINTAPALVELU

Säästöjä fiksuilla laitehankinnoilla

Kolmasosa ammattikeittiön ympäristökuormituksesta tulee energian kulutuksesta, joten vastuullisuuden näkökulmasta energiatehokkailla laitteilla ja niiden käyttötavoilla on suuri merkitys. Energiankäyttöä tehostamalla voidaan saavuttaa myös huomattavia taloudellisia säästöjä. Tutustu energiatehokas ammattikeittiö oppaaseen: www.motiva.fi/ammattikeittiöt

Koska käyttäjän vaikutus laitteiden ja prosessien kuluttaman energian määrään on suuri, on henkilöstön kouluttaminen laitteiden oikeaan käyttöön äärimmäisen tärkeää. Hankinnan yhteydessä laitetoimittajalta kannattaakin edellyttää käyttökoulutusta.

Uusia laitteita hankittaessa aktiivinen markkinavuoropuhelu laitevalmistajien kanssa auttaa löytämään tarpeen mukaiset ja tehokkaat ratkaisut. Laitteiden käyttökustannusten huomiointi tarjouksia vertailtaessa on oleellista.

Astianpesukoneen hankinnassa huomioitiin käyttökustannukset

Uudessa kaupungissa sijaitsevan Pohitullin koulun astianpesukoneen hankinnassa pyydettiin laitetoimittajilta laitteiden käyttökustannuslaskelmat, jotka sisälsivät tiedot energian ja veden kulutuksesta. Näin löytyi kustannuksiltaan edullisin laitteisto. [Lue lisää](#)

Energiakatselmuksesta euroja tulosriville

Keittiöiden lämmön talteenotossa saattaa piillä suuri taloudellinen säästöpotentiaali. Ravintolacolmion omistamassa Cantina West -ravintolassa teetettiin energiakatselmus. Merkittävän parannusidea oli ravintolan kylmälaitteiden lauhdelämmön talteenotto. Kylmälaitteiden tuottama lämpö hyödynnettiin ja siirrettiin lämmönvaihtimen kautta kiinteistön lämmitykseen. Aiemmin lämpöenergia oli poistettu koneellisen ilmanvaihdon avulla suoraan ulos, mutta nyt lämpö myydään kiinteistön omistajalle. 16 000 euron investoinnilla saavutetaan vuosittain noin 27 000 euron säästö. [Lue lisää](#)



Onnistuneita esimerkkejä
lähiruokaketjun toiminnasta

Vastuullisuus ja lähiruoka ison kaupungin arjessa: Case Arkea

Arkea Oy tuottaa ruoka-, siivous-, turvallisuus- ja kiinteistönhoitopalveluja Varsinais-Suomen ja Satakunnan alueella. Arkean ammatillaiset valmistavat päivittäin 52 000 ateriaa. Suurimmat asiakkaat ovat Turun kaupunki, Varsinais-Suomen sairaanhoitopiiri, Varsinais-Suomen erityishuoltopiirin kuntayhtymä, Paimion kaupunki sekä Salon kaupunki.

14,1 miljoonaa ateriaa vuodessa

Arkea Oy tuottaa 700 ammatillaisen voimin 14,1 miljoonaa ateriaa vuodessa. Tämä tarkoittaa 52 000 ateriaa joka arkipäivä. Aterioita valmistetaan päiväkoteihin, kouluihin, hoivailaitoksiin, sairaaloihin ja henkilöstöravintoloihin.

Ruokapalvelu tuottaa aterioita päiväkoteihin ja kouluihin kuuden viikon vaihtuvan, kiertävän ruokalistan mukaan. Ruokalistalla huomioidaan erilaiset ruoka-, tapa- ja ympäristökasvatusteemat sekä kansalliset juhlapyhät. Yläkouluissa ja lukioissa tarjotaan päivittäin vapaasti otettava kasvisvaihtoehto kaikille. Kaikissa ruokapalvelun kohteissa on kerran viikossa kasvisruokapäivä tai sesongin mukainen ruoka.

”Raaka-ainehankinnoissa arvostamme korkeaa kotimaisuusastetta. Leipätoimittajamme ovat Varsinais-Suomesta kuten myös peruna- ja vihannestoimittajamme. Lähiajan tavoitteena on paikallisten kasvien käytön lisääminen ja huomioida sesongit entistä paremmin ruokalistassa” kertoo palvelujohtaja Paula Juvonen.

Kestävä kehitys ja vastuullisuus mukana Arkean strategiassa

”Haluamme tarjota puhdasta ruokaa lapsille ja kehittää ruoan laatua, ja luomu on yksi laadun mittari muiden joukossa” sanoo palvelujohtaja Paula Juvonen. Arkean toiminnan yhdeksi arvoksi on kirjattu kestävä kehitys ja luomuruoka edustavat juuri sitä arvomaailmaa.

Arkea on mukana ammattikeittiöiden Portaat luomuun -ohjelmassa. Tavoitteena on lisätä luomuruoan käyttöä. Arkean henkilöstöravintolat ovat tällä hetkellä kolmannella portaalla. Turun kaupungin päiväkotit ja koulukeittiöt ovat toisella portaalla. Turun kaupungin vanhainkotien ja

VSSHP:n sairaaloiden ravintokeskukset ovat ensimmäisellä portaalla. Luomutuotteina käytetään mm. vaaleaa ja tummaa vuokaleipää, varrasleipää, piimää, puurohiutaleita ja mannasuurimoita.

Kestävän kehityksen mukaisesti ruokahävikin määrä pyritään minimoimaan valmistamalla ruokaa mahdollisimman täsmällinen määrä. Tavoitteena on ruokahävikin vähentäminen ja tavoitteen saavuttamiseksi biojättemäärät mitataan päivittäin. ”Etsimme jatkuvasti uusia keinoja hävikin hallitsemiseksi”, kertoo palvelujohtaja Paula Juvonen. Jos ruokaa kuitenkin jää yli, hävikkiruokaa myydään edullisesti Lunchie-sovelluksen kautta henkilöstöravintoloista ja kouluista. Lisäksi ylijäänyttä kouluruokaa lahjoitetaan Katulähetysten kautta ruokaa tarvitseville.

Kasvien käytön lisäämiseksi Turun kaupungin yläkouluissa ja lukiossa on joka päivä tarjolla kasvisruoka toisena lounasvaihtoehtona kaikille oppilaille. Kerran viikossa on kasvisruokapäivä, jolloin tarjolla on vain kasvisruokaa.

Kotimaista ruokaa läheltä

Arkean tavoitteena on mahdollisimman korkea kotimaisuusaste elintarvikehankinnoissa. Kaikki lihat, perunat, juurekset ja maitotuotteet ovat kotimaisia. Kotimaisia kasviksia käytetään sesongin mukaan vaihdellen. Myös jauhot, hiutaleet ja pasta ovat kotimaisia. Marjat ostetaan käyttötarkoituksen mukaisesti eli vain suomalaisia marjoja tarjotaan kuumentamatta. Leipä ostetaan lähiseudun leipomosta, jos sitä ei tehdä itse.

Lähiruokaa pyritään käyttämään mahdollisuuksien mukaan. Lähiruoan lisäämiseksi Arkea on mukana erilaisissa hankkeissa. Teemme myös yhteistyötä paikallisten yritysten kanssa.

Lähikalapihvi

Lähikalapihvi Saaristomeren särjestä ja lahnasta on saatu ruokalistoilta yhteistyössä paikallisen kalaliike S. Wallinin kanssa John Nurmisen säätiön lähikalahankkeessa. Hankkeen tavoitteena on kasvattaa kuluttajien tietoisuutta ruuan tuotannon ja vesistöjen suojelun välisestä yhteydestä ja nostaa kotimaisen luonnonkalan imagoa elintarvikkeena.



Paikallisesti tuotetun kalan ottaminen suurtalouskeittiöiden valikoimaan ja kouluruokailuun on eettinen ja ekologinen vaihtoehto tehotuotetulle lihalle tai tuontikalalle

Hävikikasviksia lähipelloilta

Valtakunnallisen hävikkiviikon innoittamana Lindrothin puutarha ja Arkea löysivät tavan pienentää pellolle jäävää hävikkiä. Lindrothin Puutarha on Turun Maariassa toimiva perheyritys, joka tuottaa laadukkaita isoja salaatteja, vihanneksia ja yrttejä. Arkean henkilöstöravintoloissa ja muutamassa koulussa on hävikkiteemalla käytetty raaka-aineena Lindrothin puutarhan kasviksia, jotka olisivat muuten torimyyntiin sopimattoman ulkomuotonsa perusteella jääneet pellolle. Lindrothin puutarhasta hävikkiteemalla ostetut vihannekset, kuten haljenneet kaalit, ovat raaka-aineita, joita Arkean keittiössä käytetään runsaasti. Hävikin pienentämiseen tähtäävä yhteistyö sopii hyvin Arkean arvoihin.

Tuotekehitysyhteistyö yritysten kanssa

Arkea on tehnyt tuotekehitysyhteistyötä yritysten kanssa jo useita vuosia. Yhtiön tavoitteena on itse tehty tai lähellä tuotettu ruoka. Itse tehdyt mureketuotteet eivät käytännössä kuitenkaan ole mahdollisia. Vaihtoehtoisena ajatuksena syntyi tuotekehitysyhteistyö Lagerbladin kanssa. Lähtökohtana oli suomalainen liha ja kasvisperäiset proteiinilähteet. Ruokalistailla on yhteistyön tuloksena ollut erilaisia mureketuotteita ja uusimpana kasvispihvi.

Omenapörssi

Omenapörssin avulla kerätään naapurien pihoilta ylimääräiset omenat koululaisten tarjottimelle. Omenapörssi tarkoittaa, että Turussa ja Paimiossa koulujen keittiöihin saa tuoda kotipihalta ylijäämäomenia. Omenat otetaan vastaan keittiössä ja asetetaan suoraan tarjolle ruokasaliin. Tarkoituksena on vähentää hävikkiä ja tarjota lapsille kotimaisia omenoita suoraan naapurista.

Mikkelin seudulla hankinta ositetaan aluetalous huomioiden

Mikkelin seudun suurtalouksien hankintarenkaaseen kuuluvat seudun kunnista Mikkelä, Mäntyharju, Kangasniemi, Pertunmaa, Hirvensalmi ja Puumala. Mukana ovat lisäksi Etelä-Savon sosiaali- ja terveystalouksien kuntayhtymä, Kaakkois-Suomen ammattikorkeakoulu Oy, Etelä-Savon Koulutus Oy, Otavan Opisto, Suomen Nuorisopisto, Kyyhkylän Kartano Oy sekä muutamia pienempiä palvelutaloja. Hankintarenkaan keittiöt valmistavat päivittäin noin 30 000 aterialla 80 keittiössä. Elintarvikehankintojen yhteisarvo vuodessa on noin 6 milj. euroa.

Kaikkien mukana olevien organisaatioiden toiminnan kantavina arvoina ovat suomalaisuus ja Etelä-Savon elinvoimaisuus sekä ekologisuus. Nämä arvot näkyvät jokapäiväisessä toiminnassa mm. runsaana alueella tuotettujen tai jatkojalostettujen elintarvikkeiden käyttö-

nä, säännöllisenä luomutuotteiden käyttönä (lähes kaikki keittiöt ovat mukana Portaatti luomuun -ohjelmassa) sekä suomalaisen lihan ja maidon käyttönä. Kaakkois-Suomen ammattikorkeakoulun ravintola Tallilla on lisäksi Pohjois-mainen ympäristömerkki Joutsenmerkki ensimmäisenä opetusravintolana Suomessa ja ensimmäisenä ravintolana Etelä-Savossa.

Hankinnan eteneminen

Mikkelin seudun suurtalouksien hankintarenkaas kilpailutti syksyllä 2015 maidon ja maitotaloustuotteet, lihan ja lihajalosteet, tuoreen leivän ja leipomotuotteet sekä keskustukun. Kilpailutuksen tavoitteena oli saada uusia yhteistyökumppaneita ja aitoa kilpailua, tarjota myös pienemmille yrityksille mahdollisuus osallistua kilpailutukseen sekä varmistaa tuotteiden saatavuus kaikissa tilanteissa / ja hankintarenkaan / kaikille keittiöille. Kilpailutuksen ulkopuolelle rajattiin tuoreet vihannekset, juurekset, peruna, marjat ja hedelmät, joiden hankinnan jokainen organisaatio päättää itse.

Hankintarenkaan muut organisaatiot valtuuttivat Mikkelin kaupungin toimimaan hankinnan juridisena yksikkönä ja hankinnan asiamiehenä Mikkelin kaupungin hankintapäällikön, joka myös allekirjoitti sopimukset. Suunnittelussa ja toteutuksessa avustivat Mikkelin kaupungin hankinta-asiantuntijat. Lisäksi hankinnasta tehtiin Mikkelin kaupungin osalta hankinnan erityispiirteiden tunnistaminen TAVA (alue- ja kokonaistaloudellisen merkityksen arviointi), TYVA (työllistämisaikutusten arviointi), YMVA (ympäristövaikutusten arviointi) ja YRVA (yritysvaikutusten arviointi).

Ennen tarjouspyyntöjen julkaisua pidettiin kaikille toimijoille avoin infotilaisuus, josta tiedotettiin HILMAssa, Mikkelin kaupungin verkkosivuilla ja paikallistoimijoille suoraan lähetetyillä sähköposteilla. Saadun palautteen perusteella tarjouspyyntöjä muokattiin. Luonnoksista tehtiin sen jälkeen tietopyyntö HILMAan, jonka aikana edelleen muokattuja tarjouspyyntöluonnoksia oli mahdollisuus vapaasti kommentoida. Lopulliset tarjouspyynnöt julkaistiin sähköisessä Tarjouspalvelut.fi -järjestelmässä, jonka kautta myös tarjoukset oli jätettävä. Tarjoajilla oli mahdollisuus pyytää teknistä apua hankinta-asiantuntijalta tarjouksen ja sen liitteiden tallentamisessa sekä tarjouspyyntöön vastaamisessa.



Hankinta jaettiin neljään erilliseen tarjouspyyntöön, jotta hankinnan kokonaisarvo ei kasva tarpeettoman suureksi ja myös pienemmillä toimijoilla olisi mahdollisuus osallistua kilpailutukseen. Maidosta ja maitotaloustuotteista sekä lihasta ja lihajalosteista tehtiin erilliset tarjouspyynnöt, joihin haettiin yhtä sopimustoimittajaa. Tuoreesta leivästä ja leipomotuotteista tehtiin oma tarjouspyyntö, jolla haettiin puitesopimusjärjestelmään mukaan 3–10 toimijaa. Neljäs tarjouspyyntökokonaisuus oli keskustukkuliike, joka sisälsi kaikkiaan 6 osatarjousta: 1 päätukkuri (osatarjous 1) sekä puitesopimusjärjestelmiin (osatarjoukset 2–6) kuhunkin osioon 3–10 toimijaa.

Tukkutarjouspyynnön osatarjouksiin valittiin tuotteita ja tuoteryhmiä, joissa tiedettiin olevan alueellista tuotantoa: kypsä vakuuimperuna, marjapakasteet, tuore kala, kalapakasteet ja valmisruoka. Puitesopimuksiin tarjoajilla oli mahdollisuus tehdä tarjous vain osasta pyydettyjä tuotteita ja osalle hankintarenkaan toimituspisteitä; mahdollisuus oli jopa tarjota vain yhtä tuotetta yhdelle keittiölle.

Koska maito- ja lihatuotteiden toimittajaksi haettiin vain yhtä tavarantoimittajaa, mahdollistaa se hankintasopimuksen muuttamisen toistaiseksi voimassa olevaksi 3-vuotisen sopimuskauden jälkeen. Sen sijaan puitesopimusjärjestelmässä olevat sopimukset on kilpailutettava uudelleen ennen sopimuskauden päättymistä.

Hankintakriteereillä kohti toivottuja tuotteita

Kaikissa tarjouspyynnöissä käytettiin valintakriteerinä kokonaistaloudellista edullisuutta. Hinnan lisäksi tuotteiden oli täytettävä tuotekohtaisesti määritellyt ravitsemuksellisia ja laadullisia kriteereitä, sekä muita toimittajaa koskevia pakollisia ehtoja kuten esim. sujuvaa suomenkielistä asiakaspalvelua virka-aikaan ja Suomen lakien ja työehtosopimusten noudattamista. Tuoteryhmästä riippuen painoarvoa annettiin pisteytyksessä tekijöille, joilla pyrittiin saamaan suomalaista ja eteläsavolaista alkuperää olevia tuotteita. Kaikista tuotteista pyydettiin myös infotietona tieto alkuperämaasta.

Lihat tuotteiden tarjouspyynnön valintakriteereinä olivat lisäksi tuotteiden jäljitettävyyssjärjestelmä, sianlihassa Laatuvarustuu-kriteeristön täyttyminen, suomalaisen raaka-aineen osuus yrityksen koko tuotannosta sekä aistinvarainen arviointi valituista tuotteista. Pakollisena ehtona olivat suorat tehdastoimitukset ja tuotteilta edellytettiin ehdotonta hormoni- ja lääkejäämävapautta eivätkä tuotteet saaneet sisältää salmonellaa, listeriaa, yersiniaa, kampylobakteeria tai norovirusia. Lisäksi toimittajan on noudatettava lakisäätöistä vierasainevalvontaohjelmaa.



Tuoreen leivän hankinnassa pakollisina ehtoina oli, että tuotteet eivät ole pakastetuotteita ja niiden leipomisesta ennen toimitusta on aikaa enintään 18 h pois lukien viipaloitu ruisleipä. Tietyistä rivituotteista pyydettiin hintaa sekä alle 0,8 % että yli 0,8 % suolaa sisältävistä tuotteista. Tarjouspyynnön liitteenä oli luettelo hankintarenkaan keittiöistä, joihin leivän suoratoimituksia pyydettiin. Tarjoajalla oli mahdollisuus tarjota vain yhtä tuotetta yhdelle keittiölle.

Tukun osatarjouksiin tuotteet ja tuoteryhmät valittiin sen mukaan, mitä alueellisia tuotteita tiedettiin olevan tarjolla. Samaan tuoteryhmään kuuluvia tuotteita jaettiin myös eri osatarjouksiin (pätukku + osatarjous), jos paikallisesti ei ollut kaikkia tuoteryhmän tuotteita saatavana ja tietty tuote oli ostomääriltään merkittävä. Näin tehtiin esim. kalapakasteiden osalta: puitesopimusjärjestelmään sijoitettiin mm. pakastettu muikkufile, mutta mm. seikuutio on rivi-tuotteena osana päätukkurin sopimusta. Marjapakasteiden osalta pyydettiin marjakohtaiset hinnat sekä suomalaista että ulkolaista alkuperää olevista marjoista. Näin paikallisten toimijoiden oli mahdollista osallistua kilpailutukseen ja päästä mukaan puitesopimuskuppaniksi.

Kilpailutuksen lopputuloksena saatiin liha- ja maitotaloustuotteisiin yhteistyökumppanit, jotka ovat sitoutuneet suomalaisen raaka-aineen käyttöön ja joiden valikoimista löytyy myös luomutuotteita. Tukun puitesopimusjärjestelmään saatiin yhteensä 10 eri yhteistyökumppania, joista puolet on paikallisia. Leipätoimittajiksi valittiin kaikki kuusi tarjouksen jättänyttä yritystä, joista peräti viisi on eteläsavolaisia.

Ruokapalvelujen ulkoistaminen ei vähennä lähiruoan käyttöä – Case ISS

”Ruokapalvelujen ulkoistaminen ei välttämättä suinkaan vähennä lähiruoan käyttöä vaan saattaa jopa helpottaa sitä, kun asiaan varaudutaan ajoissa ja lähiruoka on huomioitu ruokapalveluiden tarjouspyynnössä”, sanoo projektipäällikkö Minna Oksanen ISS Palveluista. Yksityinen palveluntuottaja voi usein julkista toimijaa joustavammin käyttää hankintakanaviaan ja nostaa valikoimiin asiakkaan arvostamia raaka-aineita ja tuotteita.

ISS Palvelut
tekee
maukasta
ruokaa, jota
voi nauttia
hyvillä mielin.

Kun suunnitellaan palvelujen ulkoistusta, on samalla otettava selvää mahdollisten palveluntuottajien arvoista ja toimintatavoista. On tärkeää tietää esimerkiksi, millaisia palveluntuottajan hankintamenettely ja tuotestrategia ovat ja miten sen toimintatavat joustavat ja mukautuvat tilaaja-organisaation toiveisiin ja tarpeisiin.

”ISS Palvelut on kuntaruokailun ammattilainen. Julkisen sektorin suurimpia asiakkaitamme ovat kunnat, kaupungit ja oppilaitokset”, kertoo Oksanen. Ympäristövastuullisuus näkyy päivittäisessä toiminnassamme. Ympäristöasioiden hallinta on kuvattu ISO 14001 -standardin mukaisessa ympäristöjärjestelmässä ja ruokailupalveluilla on siihen liittyen oma ympäristöohjelma.

Ruoan alkuperä on sydämen asia

ISS:ssä tuotestrategian kulmakivinä ovat pitkälle viety omavalmistus ja kotimaiset raaka-aineet. Ympäristövaiikutusten huomioiminen, tuotantoeläinten hyvinvointi ja suomalaisen työn tukeminen ovat ensisijaisen tärkeitä arvoja. Vastuullisuus näkyy kaikessa tekemisessä, aina alihankkijoiden valinnasta ruoan valmistukseen ja hävikin minimoimiseen. Ruokapalveluissa ei käytetä palmuöljyä, ja käytetyt soijavalmisteet ovat sertifioituja. Soijasitoumuksen tehneet yhteistyökumppanimme ovat HKScan Finland, Kesko, Arla Suomi ja Unilever Finland.

Yhteistyökumppaneiden ja tavarantoimittajien valintakriteereinä ovat korkean laadun sekä kustannus- ja toimintaherkkuuden ohella työterveys- ja työturvallisuus sekä yhteiskunta-vastuullisuus. ”Yhdessä päätukkurimme Kespron kanssa selvitämme logistiikkakumppanin mahdollisuuksia tarjota lähiruokaa kaikkiin ISS:n toimipaikkoihin ympäri

Suomen”, kertoo Oksanen. Tarkoituksena on kehittää malli ruoan alkuperän ilmoittamiseen tukkuvalikoimissa. Tämä voisi lisätä tietoa ja helpottaa tiedon käytettävyyttä myös julkisen sektorin lähiruokahankinnoissa.

Määrittelemme lähiruokaaksi Suomessa tuotetun ruoan mutta pyrimme aina etsimään kullekin asiakkuudelle raaka-aineita ja tuotteita myös lähialueelta. ISS Palveluilla on keskitettyjen hankintojen lisäksi alueellisia

toimittajina ja yhteistyökumppaneina Patu -tukkuja ja paikallisleipomoita.

Käytämme pääasiassa kotimaisia raaka-aineita, joiden kasvatuksessa ja tuotannossa on huomioitu eettiset periaatteet ja joilla on mahdollisimman pieni hiilijalanjälki. Pääraaka-aineista 90 % on suomalaisia. Esimerkiksi kaikki tarjoamamme broileri, rypsiporsas, kananmunat ja käytämme vilja ovat suomalaisia. Tarjoamme ainoastaan suomalaista maitoa. Lisäksi kalamme ovat vastuullisesti pyydettyjä MSC-sertifioituja ja suosimme kotimaista kalaa. Lounasruoan osalta käytämme Hyvää Suomesta -merkin kriteereitä.

Kokkimme valmistavat ruoan aina paikan päällä keittiössämme. Jokaiselle kuuden viikon kiertävälle ruokalistalle on suunniteltu käytettäväksi vähintään 100 suomalaista raaka-ainetta. Pyrimme viestinnän avulla lisäämään asiakkaiden tietoisuutta käytössä olevien raaka-aineiden kotimaisuudesta ja ruokailupalveluidemme vastuullisesta toiminnasta. Samalla käytössä olevat suomalaiset raaka-aineet nostetaan niiden ansaitsemaan huomioon. Käytännön ruokalistasuunnittelu luomun ja lähiruoan suhteen tehdään asiakaslähtöisesti. Tuotteet vaihtelevat myös sesonkien mukaan.

ISS Palvelut on Suomen johtava kiinteistö- ja toimitilapalveluyritys. Toimitamme yksityiselle ja julkiselle sektorille henkilöstövaltaisia tukipalveluita. Palveluita tarjoamme yksittäisinä palveluina sekä palvelukokonaisuuksina, jotka mahdollistavat asiakkaiden keskittymisen omaan ydinliiketoimintaansa. Palvelut kattavat monipuolisesti kaikki kiinteistön omistajien ja käyttäjien tarvitsemat ylläpito- ja tukipalvelut.

Etelä-Pohjanmaan sairaanhoitopiiri pyrkii kehittämään vastuullisia elintarvikehankintoja

Etelä-Pohjanmaalla sairaanhoitopiirillä on laaja yhteishankintarengas alueella toimivien hankintayksiköiden kanssa. Alueellisella yhteistyöllä on vahvat perinteet ja hankintarengasyhteistyön juuret ulottuvatkin 1970-luvulle asti. Osallistajaorganisaatioilla on käytettävissään monipuolisia hankintaryhmiä ja niiden sisällöt vaihtelevat terveydenhuollon tarvikehankinnoista elintarvikehankintoihin.

Etelä-Pohjanmaan sairaanhoitopiiri kilpailutti vuonna 2016 hankintarenkaan elintarvikkeet sopimuskaudelle 1.11.2016 – 31.10.2018 + mahdolliset 2 optiovuotta. Monialainen asiantuntijatyöryhmätyöskentely on toiminut hyvänä keinona hankintojen kilpailutusten valmistelussa. Asiantuntijajäseniltä edellytetään esteettömyyttä toimia työryhmän jäsenenä sekä velvollisuutta osallistua hankinnan valmisteluun, kertoo hankinta-asiantuntija Maria Ruosteluoma Etelä-Pohjanmaan sairaanhoitopiirin kuntayhtymästä. Elintarvikkeiden kilpailutusta valmisteleavassa työryhmässä huomioidaan ravitsemusasiantuntijoiden osaaminen niin vanhus-, ja koulupuolelta kuin sairaalasta.

Arvot ja normit ohjaavat hankintaa

Uuden tarjouspyynnön valmistelussa teemana toimi vastuullisuus ja kotimaisuus. Vastuullisuus- ja kotimaisuus-kysymysten osalta laadittiin toimittaja- ja tuotenäkökulmista erikseen vaadittavat tavoiteltavat asiat. Hankinnan valmistelun edetessä huomattiin toimintoihin ja käytäntöihin liittyvän ns. hiljaista tietoa. Näitä olivat esimerkiksi erilaiset hyvät toimintatavat toimittajien sekä renkaan organisaatioiden välillä. Hyvien käytäntöjen esiintuomiselle saatiin luotua näkyväksi mm. hankintaan liittyvät arvot ja normit. Kuvaamalla alueen kulttuuri ja toimintamalli saatiin luotua toimittajille ilmi selkeät tavoitteet sekä kehitystarpeet sopimuskaudelle.

Vastuullisuutta jäljitettävyydellä ja eläinten hyvinvoinnilla

Tarjoajilta ja sopimusaikaiselta kumppanilta edellytetään mm. erilaisten lakien ja vaatimusten noudattamista

toiminnassaan ja alihankintaketjussaan. Tarjouspyynnössä kuvattiin tavoiteltavia alueellisia hyötyjä ja tavoitteita, esimerkiksi tilaus-toimitusketjuprosessin tehostaminen ja elintarvikkeiden ravitsemuksellisen laatutason ylläpitäminen. Tarjouspyynnössä tuotiin esille valtakunnallisten Lähiruoka-ohjelman sekä Luomualan kehittämisohjelman tavoitteet sekä kerrottiin, miten hankintayksikkö haluaa edistää näiden tavoitteiden toteutumista hankinnassaan sopimuskauden aikana. Vastuullisuutta tarkasteltiin myös jäljitettävyyden ja eläinten hyvinvoinnin osalta. Hankintayksikkö edellytti esimerkiksi tarjousten yhteydessä toimitettavaksi kuvauksen yhden tarjouksessa olevan tuotteen jäljitettävyydestä alkutuotantoon asti.

Sairaanhoitopiirin hankintarenkaan osallistujilla on mahdollisuus lisätä toiminnassaan elintarvikeostojensa kautta lähiruokan käyttöä. Osallistajaorganisaatio voi kertaluonteisesti, suorahankintojen muodossa tukea paikallista ruokakulttuuria esimerkiksi lähiruoka- tai luomutuote-teemapäivien, lähiruokakampanjan tai muun lähiruokan pienhankinnan muodossa. Tällöin osallistajaorganisaatio itse suunnittelee ja organisoii suorahankinnan toteutuksen omien hankintaohjeidensa mukaisesti.

Kiirelisä uudeksi käytännöksi

Hankinnan kilpailutuksen myötä aikaansaatiin tavoitteena ollut hintaetu keskitetysti isojen volyymien kautta. Uudelle hankintakaudelle saatiin kilpailutuksen kautta huomattavat säästöt koko hankintarenkaan alueelle. Säästöjen syntymiseen vaikuttivat tarjouspyynnön nimikkeistön uudistaminen ja keskittyminen ns. volyymielintarvikkeisiin. Lisäksi hankintarenkaan toiminnassa kiinnitettiin huomiota erityisesti toimitusrytmien ja -menetelmien käyttöön. Toimittajille sallittiin hankintarenkaan alueella ensimmäistä kertaa mahdollisuus periä kiirelisää sovitun toimitusrytmien ulkopuolelle tapahtuvista toimituksista. Tässä tavoitteena ovat koko renkaan osalta ennakoidut, läpinäkyvät ja suunnitellut toimitukset. Näin lisätään yhteisestä alueellisesta logistiikkaa toimittajien kautta.

Loviisassa tuoreleipomotuotteet hankitaan läheltä

Loviisa on kaksikielinen vajaan 16 000 asukkaan rannikko-kaupunki itäisellä Uudellamaalla, E18-moottoritien varrella. Kaupungin palveluksessa on runsaat 1 000 työntekijää.

Kaupungin ruokapalvelut palvelee kouluja, päiväkoteja, terveyskeskuksen vuodeosastoja ja palvelutaloja. Ruoka-palveluilla on kaksi valmistuskeittiötä. Päivittäinen asiakas-määrä on n. 1900. Ruokapalvelupäällikön tehtäviin kuuluu kehittää ruokapalvelua ja miettiä, mitä lähiruoka tarkoittaa meille, kertoo ruokapalvelupäällikkö Annika Kuusimurto.

Loviisa hankki elintarvikkeita noin 480 000 eurolla vuodes-sa. Kaupungin uudessa strategiassa 2017–2022 on kirjattu, että suosimme lähiruokaa hankinnoissa. Lähiruoan hank-keminen/löytäminen on haastavaa työtä sekä tuottajalle että ostajalle, toteaa Kuusimurto. Tavoitteena hänellä on löytää lisää paikallisen/lähiruoan toimittajia lähivuosien aikana.

Lisäksi kaupunginhallitus on päättänyt, että kaupunki hankkii kaikki elintarvikkeet, paitsi ei tuoreita leipomotuot-teita, KL-Kuntahankinnat Oy:n kilpailuttaman sopimuksen mukaisesti. Nykyinen elintarvikesopimus on voimassa 2020 asti.

Hankinnan toteutus

Tuoreleipomotuotteiden kilpailutus käynnistyi syksyllä 2015 markkinavuoropuhelulla, jossa tavattiin vuorotellen kaikki paikalliset leipomot, sekä pienet että suuret. Kaikki olivat kiinnostuneita keskustelemaan. Ruokapalvelupääl-liköllä vahvistui näkemys siitä, että puitejärjestelyn avulla on mahdollista aikaansaada sellainen hankinta, että ruoka-palvelut pystyvät tarjoamaan asiakkailleen tuoretta leipää entistä monipuolisemmin. Hankinnasta julkaistiin hankin-tailmoitus HILMA-ilmoituskanavassa 5.2.2016.

Ruokapalveluissa oli pohdittu jo edellistä kilpailutusta suunniteltaessa vuonna 2012, miten olisi mahdollista saada vaihtelua koululaisille, päiväkotilapsille sekä ikäihmi-sille tarjottuun leipään. Tuoreleipämuotteet toimitti jo tuon kilpailutuksen tuloksena paikallinen lähikunnassa sijaitseva leipomo, mutta tuotteisiin kaivattiin silti vielä lisää vaihte-levuutta.



Miten mahdollisimman moni toimittajaksi?

Tuoreleipomotuotteiden hankinta päätettiin toteuttaa puitejärjestelynä, johon valittaisiin neljä eri toimittajaa. Neljä toimittajaa haluttiin, jotta joka viikolle olisi oma leipätoimittajansa ja heillä jokaisella olisi kuukaudessa yksi toimitusviikko. Leipien kuljetus sisällytettiin hintaan. Leipomotuotteille asetettiin laatuvaatimuksia myös suola- ja kuitupitoisuuden osalta.

Annika Kuusimurron mukaan tuoreleipomotuotteiden puitejärjestelyn kilpailutuksessa onnistuttiin kohtalaisen hyvin. Saatiin kaksi sopimuskumppania, jotka toimittavat joka toinen kuukausi kaiken ruokapalveluiden tarvitseman tuoreen leivän. Asiakkaat saavat vaihtelua leipätarjontaan. Ruokapalveluiden on helpompi vaikuttaa yhdessä leipä-toimittajien kanssa lopputulokseen, kun leipä on lähellä tuotettua. Toimitukset ovat alkaneet toukokuun 2016 alusta. Sopimustoimittajien kanssa on keskusteltu siitä, että sopimuskauden aikana voidaan tehdä muutoksia tarjottuihin leipä- ja sämpylävaihtoehtoihin ravintoarvojen pysyessä samana.

Muuramessa juodaan luomumaitoa

Muuramen ruokapalvelut siirtyivät tarjoamaan luomumaitoa viidessä suurimmassa yksikössään 1.12.2016. Luomumaidon käyttöön siirryttiin ravitsemispäällikkö Ilja Saralahden tahtotilan ja kunnan hallinnon tuen myötä. Taloudellisesti panostus oli merkittävä. Uuden hankintasopimuksen, ruokalistamuutosten sekä reseptien ja valmistusmenetelmien muokkausten ja hävikin seurannan tehostamisella se oli mahdollista. Elintarvikkeiden hankintaan ei käytetä luomumaidon vuoksi enempää rahaa kuin aikaisemminkaan.

Luomumaidon valintaan vaikuttivat myös sen mukanaan tuoma positiivinen imago ja julkisuus sekä kunnasta että ruokapalvelusta. Lisäksi luomu tukee hyvin hankinnoissa jo huomiotavaa kotimaisuutta. ”Luomumaidon käyttöönottamisella tuemme myös hallituksen tavoitetta lisätä luomutuotteiden käyttöä 20 %:iin vuoteen 2020 mennessä. Luomumaidon myötä kilomääräinen luomuprosenttimme nousi lähes 15 % ja on nyt 20 %”, sanoo Saralahti. Saralahden mukaan Muuramen strategia on olla innovatiivinen ja houkutteleva kunta, jossa huolehditaan asukkaiden ja ympäristön hyvinvoinnista nyt ja tulevaisuudessa. Luomumaitoon siirtyminen on osa tätä hyvinvointia.

Suhtautuminen asiaan on ollut positiivista ja palaute kuntalaisilta erittäin hyvää. Rakentavaa palautteita on tullut lähinnä siitä, että luomumaito ei suoranaisesti ole lähiruokaa, koska sitä ei tuoteta paikallisessa meijerissä. Luomumaidon käyttöönottamisesta tiedotettiin hallinnon henkilöstölle, varhaiskasvatuksen johtajille, rehtoreille ja paikallislehdelle. Heitä pyydettiin tiedottamaan asiasta eteenpäin asiakkailleen. Oppilaiden vanhemmat saivat tietoa asiasta Wilman välityksellä. Tämän lisäksi jokaiseen kotitalouteen jaettavaa paikallislehdessä sekä Muuramen kunnan Facebook-sivuilla oli pieni juttu kuvan kanssa.



Perunaveljekset ovat tyytyväisiä yhteishankintaan

Siilinjärven Jälän kylällä kolmannessa sukupolvessa perunaa päätoimisesti viljelevät sekä jalostavat veljekset Pertti ja Markku Voutilainen ovat merkittäviä lähiruuan tuottajia. Heidän perunoistaan valmistavat Siilinjärven kunnan suurkeittiöt jopa noin 6 700 aterialla päivässä – eli laskennallisesti joka kolmannelle siilinjärveläiselle. Yrityksen vuosisadosta 350 000–400 000 kg:n menee suurkeittiöille, pääasiassa Siilinjärvelle, lähes kaksi kolmannesta. Loput he myyvät vähittäiskauppaan ja lähiravintoloille.

Voutilaiset toimittavat perunansa Siilinjärven suurkeittiöihin IS-Hankinnan kanssa tekemänsä nelivuotisen sopimuksen perusteella. He ovat tyytyväisiä sopimukseen ja ovat tulleet valituiksi myös seuraavalle sopimuskaudelle, joka on voimassa toistaiseksi.

– Sopimushinta on kohtuullinen. Nelivuotinen hankintakausi on antanut turvaa, mutta myös velvoittavuutta pitkäjänteiselle viljelylle. Meidän tehtävämme on huolehtia mm. viljelykierrolla, lajikevalinnoilla ja ammattitaidolla, ettei perunasadon määrä ja laatu vaihtelut häiritse toimitusvarmuutta. Teemme laadun omavalvontaa, mutta tietysti vastaanottajakin tarkastaa sitä. Reklamaatiot ovat jääneet hyvin vähiin, kertovat Voutilaiset.

Voutilaiset toimittavat suurkeittiöille perunat kuorittuina sekä osan myös lohkotuina ja viipaloituina. Se on vaatinut koneinvestointeja ja edellyttää päivittäistä raakaperunan jalostamista sekä suoratoimituksia, joskus pienissäkin erissä. – Lisätyö on pieni vaiva siihen nähden, että pääsimme IS-Hankinnan sopimustoimittajiksi. Jos kilpailutus olisi koskenut vaikka koko maakuntaa ja kyse olisi ollut kuorimattomista perunoista, olisi sopimus varmaan mennyt jollekin kauemmalle suurtuottajalle tai tukulle. Nyt siilinjärveläiset syövät omassa kunnassa tuotettua lähiruokaa, sanoo Pertti Voutilainen.

Kunta-asiakaskin on tyytyväinen

Siilinjärven kunnan ruoka- ja puhtauspalvelujohtaja Pirkko Markkanen on tyytyväinen siihen, että elintarvikkeiden hankintasopimukset ja niiden kilpailutukset hoitaa keskitysti IS-Hankinta Oy. – Ennen piti hankintasopimukset tehdä itse, mikä oli iso savotta. Nyt he saavat ajan, vaivan ja rahan säästöjen lisäksi toteutetuksi erityistoiveitaan kuten lähiruokahankintoja. Siinä olemme IS-Hankinnan kanssa edistyneet paljon viime vuosina esimerkiksi perunoissa ja

sipuleissa. Harmi, ettei läheskään kaikissa elintarvikeryhmissä löydy kotimaakunnan tuotantoa.

Paikalliset elintarvikkeet ovat Markkasen mukaan monella tapaa hyödyllisiä. – Kuljetusmatkat ovat lyhyet ja elintarvikkeiden jäljitettävyyttä sekä reklamaatiomahdollisuus toimivat hyvin. Pientoimitukset tulevat joustavasti jopa muutamassa tunnissa suoraan keittiölle. Kunnan kotimaisia ja lähialueella tuotettuja elintarvikkeita suosiva ruokapalvelustrategia on vahva selkänoja hankinnoillemme, vaikka kilpailulainsäädäntö onkin otettava huomioon. IS-Hankinta tietää, miten kilpailutuskriteereissä painotetaan laillisesti paikallista tuotantoa.

Lähiruoka on lisääntynyt

IS-Hankinnan Pekka Tiilikainen kertoo alueellisen osatarkousmallin osoittautuneen hyväksi käytännöksi lähiruuan lisäämisessä. – Sopimus tehdään tuottajan itse määrittelemälle alueelle, jolloin pienemmät tuottajat pystyvät kilpailemaan määrissä ja lyhyiden kuljetusmatkojen edulla. He voivat verkottua yhteistarjouksen tekemiseksi ja toteuttamiseksi. Kilpailutuksiin on tullut lisää savolaisia tuottajia ja lähiruokaa, mutta kasvun varaa on yhä. Myös tukkujen ja suurempien jalostajien kautta on mahdollista toimittaa lähielintarvikkeita.

Elintarvikehankinnat eivät ole pieni asia aluetaloudellisesti, kun niiden kokonaisarvo nousee 20 milj. euroon. Kokonaisvaltainen, yhdellä kertaa ja neljäksi vuodeksi tehty kilpailutus on kaikille osapuolille järkevää. Hankintapäätökset tehdään moniin tuoteryhmiin ositettuna. Niissä voidaan ottaa huomioon kuntakohtaisia erityispiirteitä ja -toiveita.

– Sesonkituotteet ovat keskitettyjen hankintojen ja kilpailutuksen ulkopuolella eli kunnat voivat ostaa vaikkapa marjoja, mistä haluavat. Kannustan paikallisia elintarviketuottajia tarjoamaan IS-hankinnalle, koska hintamme ovat yleensä korkeampia kuin tukku- tai vähittäiskaupan maksamat. Emme halpuuta hankintojamme kohtuuttomalla kilpailutuksella vaan pyrimme pitkäjänteisesti laatuun ja toimitusvarmuuteen, korostaa Pekka Tiilikainen.





Eurajoella vahva strateginen tuki lähiruoan käytölle

Eurajoki on Satakunnassa sijaitseva reilun 9000 asukkaan energinen, elämää täynnä oleva kunta. Kunnan ruokapalveluista vastaa teknisen toimen palvelupäällikkö Anja Hakamaa, jonka tehtäviin kuuluvat ruoka-, puhtaus ja toimitilapalvelujen suunnittelu, johtaminen, valvonta sekä toimintojen kehittäminen.

Eurajoen kunnan ruokapalvelujen elintarvikkeiden hankinta-arvo vuodessa on noin 700 000 euroa (alv 0 %). Kaikki keittiöt ovat valmistuskeittiöitä ja valmistusmäärät keittiöittäin vaihtelevat noin 30 annoksesta yli 400 annokseen. Ruokapalveluhenkilöstö valmistaa ja tarjoaa maukkaita aterioita kouluissa, päiväkodeissa ja palvelukeskuksissa. Kuntaliitoksen myötä kuuden viikon ruokalistakierrosta siirryttiin 12 viikon ruokalistarunkoon, jota käytetään kaikkien asiakasryhmien ateriasuunnitelmien perustana. Ruokalistatyöryhmä pyrkii suunnittelussa huomioimaan sesonginmukaisia tuotteita mahdollisuuksien mukaan.

Elintarvikkeiden kilpailutus

Elintarvikkeiden kilpailutustyön valmistelut Anja Hakamaa aloitti vuoden 2016 keväällä.

Ostomääriltään euromääräisesti kansallisen kynnsarvon alittavat elintarvikkeet kilpailutetaan parin vuoden välein, kun taas volyymiltään suuremmat tuoteryhmät, noin viiden vuoden välein. Kuntaliitos aiheutti sen, että lähes kaikki tuoteryhmät kilpailutettiin EU-kynnsarvon ylittävänä hankintana, sähköisen järjestelmän avulla.

”Tarjouspyyntöjen suunnittelussa ja valmisteluissa pyrin huomioimaan lähiruokaa niin paljon kuin mahdollista. Sen vuoksi elintarvikekilpailutuksessa hinnan painoarvo oli vain 40 % ja laadun 60 %.”

Lähiruoan huomioiminen elintarvikehankinnoissa on Eurajoen kunnassa poliittisen päätöksenteon perusajatus.

HILMAN kautta kilpailutettiin seuraavat tuoteryhmät viideksi vuodeksi (sis. mahdolliset optiot):

- lihat ja lihavalmisteet, valmisruoka
- maidot ja maitotaloustuotteet
- teolliset elintarvikkeet
- pakasteet
- tuore kala
- leipomotuotteet
- tuoreet vihannekset, juurekset ja hedelmät sekä
- esikypsytyt perunatuotteet.

”Keväällä 2016 aloitettu kilpailutusprosessi ajoittui hankintaan välivaiheeseen, koska hankinnoissa jouduttiin huomioimaan sekä vanhaa hankintalakia että EU-direktiivejä. Sen vuoksi hankin ulkopuolista apua, joka valmisteli laatimani tarjousasiakirjat sähköiseen järjestelmään sekä toimi asiantuntijana hankintalakiin liittyvissä asioissa.”

Uuden kilpailutuskierron tuloksena Eurajoen kunnassa ostetaan lähialueen toimittajilta, joissa mukana paikallistukuri, arviolta noin 70 % kaikista elintarvikkeista. Näin ollen elintarvikehankinnoista Eurajoelle ja lähialueelle jää vuositasolla noin 490 000 euroa. Tuoteryhmistä lihat, maidot, leipomotuotteet, tuorekala, pakasteet sekä perunat tulevat alle 40 km säteeltä.

Lähiiruokaa ruokalistasuunnittelulla

Case Vaala

Vaalan ruokapalveluissa on mottona tarjota puhtaista kotimaisista elintarvikkeista mahdollisimman pitkälle itse valmistettua ruokaa. Siten vaikutetaan asiakkaiden nauttiman ruoan suola- ja lisäainepitoisuuteen sekä rasvan ja sokerin määrään.

Kunnanvaltuuston ja kunnanhallituksen päätöksillä ohjataan ruokapalveluiden toimintaa

Kuntastrategiaan on kirjattu, että Vaalan ruokapalveluissa käytetään mahdollisuuksien mukaan lähiiruokaa ja kotimaisia elintarvikkeita sekä huomioidaan kestävä kehitys ja hiilijalanjälki. Kunnanhallitus on ohjeistanut hankintoja GM-vapaiden elintarvikkeiden käyttöön. Kunnanhallitus on nimennyt Hyvinvointi ja terveys -ryhmän, jonka tehtävänä on edistää kuntalaisten terveyttä ja hyvinvointia ennaltaehkäisevästi. Kunnan ruokapalvelut ovat siten omalta osaltaan mukana tekemässä tärkeää valistustyötä, ruokapalvelupäällikkö Leena-Kaisa Pärkkä kertoo.

Ruokalistan suunnittelulla ensiarvoinen merkitys

Vaalan ruokapalveluissa on kuuden viikon kiertävä ruokalista. Perunaa on listalla joka päivä paitsi ei puuropäivinä, joita on kahden viikon välein. Rikottu luomu-ohrasuurimo ja -ohramanna ovat puurojen raaka-aineena. Peruna on kotimaista ja edellisenä päivänä kuorittua. Perunat, juurekset ja salaattikomponentit toimittaa Pottumies Utajärveltä.

Vaalan ruokapalveluissa pasta on kokojyväpastaa, jota on tarjolla kaksi kertaa kiertävällä ruokalistalla. Viikoittain on tarjolla kalaa, kokolihaa, jauhelihaa, broileria ja kasvisruokaa. Listalla on vaihdellen laatikko-, kastike-, pata-, mureke-, muhennos- ja keittoruokia.

Vaalassa käytettävä maito on myös lähiiruokaa, koska se on tuotettu lähialueella ja pakattu Valion Maikkulan meijerissä. Vaalan kunnan kahvituksissa käytetään aina Vaalan juustolan juustoleipää ja ateriapalvelut kehittää koko ajan yhteistyötä juustolan kanssa. Lisäksi yhteistyötä

on aloitettu Viskaalin teurastamon kanssa, ja tällä hetkellä yksi ruoka valmistetaan Viskaalin lihasta. Kunnan vierasterioissa käytetään Viskaalin toimittamaa lihaa.

Ruokalistalla otetaan vahvasti huomioon sesonkituotteet: vihannekset, juurekset, marjat, sienet, kala (muikku, made, hauki, särki). ”Kalaahan ei voi järveen myydä”, Leena-Kaisa naurahtaa. Paikalliset kalastajat pyytävät kalaa Oulujärvestä ja jalostavat sen joko jauhettuna tai säilykkeinä. Olisi muuten aika hassua, että suuren ja kalaisan Oulujärven kunnassa syötäisiin Norjan seitä tai kalapuikkoja.”

Metsä- ja puutarhamarjat hankitaan syksyllä päivän hintaan paikallisilta poimijoilta. Sienestä Oy pakastaa ne ruokapalveluille sopiviin pakkauksiin ja säilyttää omissa pakastimissaan. Sienestä Oy toimittaa marjat tarpeen mukaan keittiöille. Pehmeä leipä hankitaan Kellolammen ja Ruunuhelmen paikallisilta leipomolta. Leipätoimituskiinteinä on, että se on leivottu alle kuusi tuntia toimituksesta ja toimituksen tulee olla perillä klo 10 mennessä. Vaikka Vaalassa käytetään lähiiruokaa, aterian raaka-ainekustannus ei ole kuin noin 90 senttiä/annos.

Vaalan päiväkotitoiminta on Portaattua luomuun -ohjelmassa. Joka aamu puuro keitetään luomuhuutaleista ja kaksi kertaa viikossa on tarjolla pehmeää luomuleipää. Tarjolla on päivittäin myös kuivattuja luomujuureksia (porkkana- ja naurissipsejä). ”Meillä on kouluruokailussa joka keskiviikko luomumaitoa, koska silloin Valio Oulussa pakkaa sen meitä varten novoihin”, iloitsee Leena-Kaisa.

Leena-Kaisa toivoo, että lähiiruokien käyttöä lisättäisiin ihan oikeasti. Kuntapäättäjien tulisi huomioida, että hinta ei saa olla tärkein määrittäjä silloin, kun tosiasiassa halutaan panostaa kuntien pienyrittäjiin ja ruoan tuottajiin. ”Kun hankinnat menevät suurempiin kokonaisuuksiin, niin se vaikuttaa pienten kuntien toimintaympäristöön ja pienyrittäjätoimintaan. ”Hallituksen Lähiiruokaohjelman tavoitteet vuoteen 2020 ovat hyvin haasteelliset ja tarvitaan eri toimijoiden yhteistä näkemystä, jotta tavoitteet saadaan toteutettua.”, Leena-Kaisa aprikoi.



Case Varkaus

Varkauden kaupungin ruokapalveluissa siirryttiin askel lähemmäksi lähiruokaa muuttamalla ruokalistoja enemmän tuoreita elintarvikkeita suosivaan suuntaan. Aiemmin käytössä olleita pakastekasviksia muutettiin tuoreiksi kasviksiksi ja kypsiä lihoja tuoreiksi marinoimattomiksi lihoiksi. Myös järvikalaruokia lisättiin ruokalistalle. Ruoan maustamisessa siirryttiin käyttämään perusmausteita maustesekoituksien sijaan. Lisäksi suunniteltiin erilliset salaattilistat syksyille ja keväälle, jolloin sesonkikasviksia pystytään hyödyntämään paremmin.

Ruokalistojen suunnitteluvaiheessa oltiin yhteydessä mm. järvikalan osalta tavarantoimittajaan ja suunniteltiin tilauseriä, toimitustapaa ja -tiheyttä. Ruokalajien valmistustekniikoita kehitettiin ja kaikki uuden ruokalistan ruokalajit testattiin testiryhmän kanssa. Varkauden kaupungin ruo-

kapalveluissa on siirrytty vuoden 2014 alkupuolella cook & chill -tuotantotapaan. Tuoreiden raaka-aineiden käyttö ja perinteisten ruoanvalmistusmenetelmien käyttöönotto soveltuvat hyvin cook & chill -tuotantotapaan. Käyttämällä tuoreita elintarvikkeita vähennetään elintarvikkeisiin kohdistuvia kuumennuskertoja ja siten myös ravintoainetappioita. Pitkälle prosessoitujen raaka-aineiden käyttöä välttämällä saadaan aikaan aitoja makuja ja vähemmän lisäaineita sisältäviä aterioita.

Varkauden kaupungin ruoka- ja puhtauspalvelut toimivat kaupungin sisäisenä nettobudjetituna tulosityksikkönä. Aiemmat valmistuskeittiot yhdistyivät vuoden 2014 alussa yhdeksi keskuskeittiöksi, joka tuottaa päivittäin noin 5000 annosta. Tuotantotavaksi on valittu cook & chill. Henkilöstöä Varkauden kaupungin ruoka- ja puhdistuspalveluissa on 124 ja liikevaihto on noin 7 miljoonaa euroa, josta elintarvikkeiden osuus on noin 1,1 miljoonaa euroa.

Lähiruokahankinnat Konnevedellä

Konnevesi on pieni 3000 asukkaan kunta Keski-Suomessa. Kunnan ruokapalveluista vastaa Konneveden ravintopalvelu, joka valmistaa noin 500 aterialla päivässä yhteensä kolmessa valmistuskeittiössä. Elintarvikehankintojen arvo on noin 240 000 € vuodessa. Kunnassa on tehty valtuustoaloite lähiruokien käytön lisäämisestä.

”Paikallinen elintarvike on tuttua ja turvallista. Lisäksi se on mitä suurimmassa määrin ympäristöystävällistä ja taloudellisesti lähitaloutta tukevaa.”

Mirja Minkkinen, ravitsemispäällikkö, Konneveden kunta

Konneveden kunnan ravitsemispäällikkö Mirja Minkkinen kertoo, miten lähiruokahankinnat toteutetaan käytännössä: ”Ilmeisesti vahvuutenamme on pienuus, koska meidän on helpompi käyttää erilaisia hankintapolkuja volyymin pysyessä suhteellisen pieniä. Julkisella puolella voi myös irrottaa joitakin tuotteita tai tuoteryhmiä isosta kilpailutuksesta. Osa lähihankinnoista jää alle kynnyksarvon, kuten esimerkiksi järvikalat. Myös sienet ja paikkakunnan marjat voimme ostaa piehankintana. Saamme omalta alueelta sesonkituotteina marjoja, raparperia, sieniä ja kaloja, kuten siikaa. Mansikoita ja mustikoita tarjotaan parhaaseen satoaikaan mahdollisimman paljon tuoreena jälkiruuaksi, erityisesti iäkkäiden ruokailussa. Marjoista ostamme 70 % omasta maakunnasta.”

”Meillä Konnevedellä on valtuuston tahtotila ja allekirjoitettu aloite siitä, että käytämme mahdollisimman paljon lähiruokaa julkisissa ateriapalveluissa. Joten pyrimme käyttämään kaiken minkä saamme. Kuulumme KL-Kunta-hankintojen hankintayksikköön. Kespron kautta teemme tukkuostokset.”

”Marjat, kalat sekä maitotaloustuotteet ovat merkittävimmät tuotteet, joita ostetaan omasta maakunnasta. Paikallista leipää saamme uunituoreena pöytään. Suurimman osan kahvileivistä leivomme itse ja vaalea leipä leivotaan kaikissa yksiköissä itse Konneveden myllyn jauhoista. Ostamme leipätuotteita Elosen leipomosta sekä Manniselta, jossa vilja on ainakin osittain kotimaista, riippuen paljon vuodesta.”

”Kotimaiset ja etenkin paikalliset marjat voidaan käyttää ilman kuumennusta. Ostan sienet ainoastaan paikallisilta tuottajilta, koska tiedän mitä saan. Tutut toimittajat eivät

kehtaa toimittaa huonoa tavaraa. Riistaa olen joskus ostanut metsästysseuralta suoraan. Eläinlääkäri on käynyt tarkistamassa ruhon ja sen jälkeen se on voitu käyttää julkisessa ruokapalvelussa.”

”Paikallisilta kalastajilta ostamme kalaa, kaiken kaikkiaan noin 60 % kaikista kalaostoista hankimme läheltä. Kalastajilla on erinomaiset tilat esivalmistella ne, eikä kylmäketju pääse katkeamaan. Järvikalaa saamme hyvin: muikkua, haukea, madetta, kuhaa ja ahventa. Madetta ja haukea saamme massana. Muikku toimitetaan perattuna, kuha ja ahven fileenä. Kalan ja marjojen osalta meillä Konnevedellä on huippuhyvä tilanne!”

Miksi paikallista?

”Paikallinen elintarvike on tuttua ja turvallista. Lisäksi se on mitä suurimmassa määrin ympäristöystävällistä ja taloudellisesti lähitaloutta tukevaa. Mielestäni paikallisen ruuan käyttäminen on kansantaloudellisesti kestävä valinta. Hallitusohjelman kirjaukset lähi- ja luomuruuan käytön lisäämiseksi pitää käyttää hyväksi. Tunnettavuus, tuttuus, ympäristöasiat, euron jääminen omaan maakuntaan, työtilaisuuksien lisääntyminen, ruokaturvallisuuden pysyminen parempana ovat esimerkiksi asioita, jonka vuoksi lähiruokaa pitää käyttää.”



Sodankylässä hankitaan kylmävalmistukseen tarvittavia raaka-aineita lähialueelta

Sodankylän ruokapalvelu irtaantui Lapin sairaanhoitopiirin elintarvikkeiden hankintarenkaasta, jotta se voisi hyödyntää keskuskeittiössään lähialueiden raaka-aineita ja jalostettuja tuotteita aiempaa paremmin. Kunnassa katsottiin, että itsenäisesti toimimalla kunta voi jakaa hankintansa pienempiin osiin ja siten myös paikalliset tuottajat pysyvät osallistumaan kilpailutukseen ja tarjoamaan tuotteitaan. Sodankylän kunta on ottanut lähiruoan yhdeksi biotalousohjelmansa teemaksi.

Ruokapalvelupäällikkö Merja Aholan mukaan vuoden 2015 kilpailutusurakka oli hyvin työläs, mutta siitä selvittiin lopulta kunnialla. Kilpailutuksessa elintarvikkeet jaettiin viiteen eri tarjoukseen, joista kaikista tehtiin oma tarjous vain vuodeksi ja mahdolliset optiovuodet.

Tässä kilpailutuksessa vain kalan ja kalajalosteiden toimitus meni paikalliselle tuottajalle, Lokan luonnonvaraosuuskunnalle.

Vuonna 2016 otettiin optiovuodet käyttöön maito ja maitotuotteista sekä kala ja kalatuotteista. Uusi tarjouskilpailu järjestettiin muista elintarvikkeista. Tarjouskilpailussa keskityttiin paikallisen lihan ja lihatuotteiden hankintaan. Aholan mukaan siinä onnistuttiin hyvin ja nyt ruokapalvelut hankkivat alueella kasvatettua lihaa Ritva ja Pekka Mansikkasalolta. Ruokapalveluiden käyttämästä lihasta 85 % on nautaa, joka tulee Lapin alueelta. Seuraavaksi on vuorossa maito ja maitotuotteiden sekä tuoreen kalan kilpailutus.

Tuotantomenetelmä suosii lähituotteita

Sodankylässä on kehitetty malli, jonka avulla lähiruokaa voidaan tuottaa yhtä kustannustehokkaasti kuin puolivalmiista aineksista tehtyä ruokaa. Ruokapalvelupäällikkö Merja Ahola on kehittänyt työkavereidensa kanssa uuden keskuskeittiön ruoanvalmistusmallia ja reseptiikkaa siten, että käyttöön on saatu lähiraaka-aineita. Sodankylän keskuskeittiö valmistaa noin 1500 lounasannosta päivittäin.

Ruoanvalmistuksessa käytetään pääasiassa kylmävalmistusta, mutta myös cook & chill -menetelmää. Lähialueen tuotteista valmistetaan komponentteja ja ne kuljetetaan suojakaasun pakattuina eri puolille kuntaa. Jakelukeittöiden vastuulle jää ruoan kypsentyminen tai lämmittäminen. Bakteerikasvusto pidetään kurissa vakuumoimalla, jäädyttämällä nopeasti tai hyödyntämällä suojakaasuja.

Henkilöstö- ja kuljetuskustannussäästöt lisäävät lähiruoan käyttöä

Malli tarjoaa säästöjä henkilöstö- ja kuljetuskustannuksiin. Henkilöstökuluissa säästöjä syntyy, kun keskuskeittiöllä ruokaa valmistetaan vain arkipäivisin 7–16. Lisäksi uuden teknologian myötä henkilöstön tarve laskee ja silti keittiössä pystytään käsittelemään raakaa lihaa ja kalaa sekä multaisia juureksia.

Aterioiden kuljetukset jakelukeittiöihin hoidetaan 1–2 kertaa viikossa arkipäivisin, mikä vähentää kuljetusten tarvetta 30 % entiseen verrattuna. Lisäksi uudella mallilla saavutetaan noin 20 %:n säästö tähteruon määrässä, koska ruokaa kypsennetään ja lämmitetään vain tarvittava määrä.

Edellä mainittujen säästöjen ansiosta on mahdollista hankkia laadukkaampia, lähellä tuotettuja raaka-aineita ja esimerkiksi tarjota itse leivottua tuoretta leipää aterioilla.

Työtä, osaamista ja verotuloja

Sodankylän ruokapalveluiden tavoitteena on kasvattaa alueellista verohyötyä ja säilyttää työpaikkoja omassa kunnassa. Ruoanhankintaan käytetyt rahat jäävät alueelle, kun on mahdollista hankkia tarvittavia raaka-aineita läheltä. Sodankylässä selvitetään myös sitä että, voisiko liikkuva teurastusauto tuoda apua lähilihantuottajille.

Lähikasvisten toimitukset keskitetysti: Tuoreverkko Oy

Tuoreverkko Oy on kuopiolainen avomaan kasvisten markkinointiyhtiö. Nimen mukaisesti sen tehokas verkosto kattaa koko Suomen luoden samalla onnistuneen lopputuotteen ja palvelun asiakkaille. Tuoreverkon piiriin kuuluu viljelijöitä Itä-Suomen, Lounais-Suomen, Vaasan ja Hämeen seudun, Kymenlaakson ja Pohjois-Karjalan alueilta. Asiakaskuntaan kuuluvat keskusliikkeet, tukut ja vihanesjalostamot. Loppuasiakkaina ovat pääasiassa kuluttajat vähittäiskauppojen kautta. Osa tuotteista päätyy tukkujen kautta myös ravintoloihin ja ammattikeittiöihin.

Tehokas toimintamalli

Kaikki lähtee liikkeelle siitä, kun asiakas tilaa tuotteen Tuoreverkolta ja Tuoreverkko välittää tilauksen räätälöidyllä ohjelmistollaan tuottajalle. Tuottaja huolehtii tuotteen teon Tuoreverkon tilauksen mukaan, ja Tuoreverkko tilaa kuljetusyhtiön noutamaan tavarat asiakkaalle. Usein samasta lastauspaikasta lähtee monta lavaa, jolloin säästetään kustannuksia ja ympäristöä.

Tuoreverkon kautta asiakas saa tilattua isoja volyymeja tuotetta, vaikka joukkoon kuuluu useita pienempiäkin tuottajia. Asiakkaan ei kuitenkaan tarvitse soittaa useaan paikkaan, vaan yksi tilaus Tuoreverkkoon riittää. Tilauksen ja toimituksen jälkeen Tuoreverkko laskuttaa asiakkaan ja tilittää tuottajille myydyistä tuotteista.

Tuoretuotteet tuoreena

Tuotevalikoimaan kuuluvat mm. avomaalla kasvatetut kiinankaali, parsat ja kukkakaali, kerä- ja punakaali, lehtikaali, jäävuorisalaatti, erikoissalaatteja, varsiselleri, lanttu, porkkana sekä useita muita juureksia ja kasviksia. Myös luomun osuus on kasvanut koko ajan. Valikoimissa on tällä hetkellä luomuporkkanaa, luomukeräkaalia, luomulehtikaalia sekä muutamia muita luomukasviksia, joita tuotetaan pääasiassa Haukivuorella. Tuoreverkko on markkinoinut myös kasvisjalosteita jo lähes 15 vuoden ajan. Lieksan Laatuherkkujen valmistamat pastöroidut juuressoseet, kuten porkkana- ja lanttusose joulusesonkiin, ovat tavoittaneet viime vuosina myös ammattikeittiöt tukkujen kautta. Ympäri vuotisesti on saatavilla punajuuri-perunasosetta, luomuporkkanasosetta, juuressosetta, bataattisostetta, maa-artisokkasosetta, palsternakkasosetta ja raparperi- sekä vadelma-raparperisostetta.

Tuoreverkon keskeisenä toiminta-ajatuksena on toimittaa puhtaita kotimaisia kasviksia pellolta pöytään mahdollisimman tuoreena. Tämä pitää sisällään tuotteiden pakkaamisen vasta tilausten tultua. Kasvikset pyritään korjaamaan pellosta sitä mukaa, kun kysyntää on. Parhaassa tapauksessa vaikkapa jäävuorisalaatti lähtee asiakkaalle alipainejäähdytettynä kuuden tunnin kuluttua siitä, kun se on korjattu pellosta. Tämän mahdollistavat ammattitaitoiset ja työhönsä sitoutuneet tuottajat, jotka ovat panostaneet kasvisten tehokkaisiin jäähdytysjärjestelmiin, pakkausteknologiaan ja tuotekehitykseen omilla tiloillaan. Talvikaudella on jonkin verran ulkomaista tuontia, kun kotimaan vastaava tuote on loppunut varastoista.



Lähiuokatukun vastuullista toimintaa – Case Lähipuoti Remes Oy

LähiPuoti Remes Oy on lähialueen tuottajien tuotteiden välittämiseen erikoistunut lähiuokatukku, joka on perustettu helmikuussa 2013. Yrityksen kotipaikka on Humppila ja toiminta-alueena on Lounais- ja Etelä-Suomi. LähiPuoti Remes Oy toimittaa lähialueen tuotteita ravintoloille, keskuskeittiöille, pitopalveluyrityksille, kahviloille, palvelukodeille, lähiuokamyymälöille. Tukun kautta ammattikeittiöt voivat tilata kaikki lähialueen tuotteet keskitetysti. Suurimpina asiakkaina tällä hetkellä on Eerikkilän Urheiluopiston ravintolapalvelut, Akaan kaupunki sekä Urjalan kunta.

LähiPuoti Remesin toimintaa varten on kehitetty sähköinen tilausjärjestelmä. Tilausjärjestelmässä on tuotteita 40 tuottajalta ja tuotenimikkeitä eri tuoteryhmissä on noin 1200. Valikoimaan kuuluvat mm. kasvikset, marjat, leipä- ja viljatuotteet, lihat ja lihajalosteet sekä muut elintarvikkeet. Noin 2/3 tuotteista myydään suurkeittiöpakkauksissa. Esimerkiksi kuoritut ja pilkotut juurekset myydään kiloittain asiakkaan haluamissa määrissä ja perunat on pakattu 5–10 kg:n ämpäreihin vesihauteeseen. LähiPuoti Remes käyttää mahdollisimman paljon kierrätettäviä pakkauksia. Tukkuri kerää esim. tyhjä perunaämpärit asiakkaalta ja palauttaa ne takaisin kuorimolle.

Tuotekehitystä yhdessä

Lähiuokatukulle näyttää löytyvän oma paikkansa palvelemaan kantahämäläisiä kuntakeittiöitä. Menestyksestä yhteistyötä on viritelty mm. Jokioisten, Tammelan, Humppilan ja Ypäjän kuntien ammattikeittiöiden kanssa. Ruokapalvelupäälliköiden ja muutaman tuottajan kanssa on yhdessä mietitty sopivia tuotteita ja joustavaa toimitusmallia kuntakeittiöiden palvelemiseksi. Yhteistyössä lähiuokatukun henkilöiden kanssa suunnitellen kuntakeittiöt saavat juuri haluamansa mukaisia tuotteita oikean kokoisissa pakkauksissa oikeaan aikaan. Esimerkkinä tästä on kuntakeittiöiden toiveiden mukainen keittojuuressekoitus tuoreista juureksista, ja siitä on tilattavissa kahta erilaista variaatiota.

Keittiöissä on syntynyt kysyntää myös säkyläläiselle ”vähemmän hyödynnetystä kalasta” valmistetulle kalamasalle, joka jalostetaan edelleen kalamurekkeeksi. Samalta kalastajalta saa myös valmiita järvikalapihvejä, jotka on myös tehty em. kalamassasta. Tuotetta on kokeiltu muutamassa kunnassa ja ravintoloissa. Palaute on ollut todella positiivista ja tuotteelle on tilausta. Lisäksi kuntakeittiöt ti-



laavat LähiPuodin kautta porkkanaa, sipulia ja suomalaista pakastevadelmaa. Määrät ovat vielä melko pieniä, mutta koko ajan kasvavia. Lähialueen kuntien sekä tuottajien kanssa kolmikantayhteistyötä ja vuoropuhelua tullaan tiivistämään merkittävästi.

Taattu jäljitettävyys

Yritys tarjoaa tuottajille yhteisen myynti- ja markkinointikanavan, jonka avulla tuotteet on mahdollista saada laajemmin markkinoille. LähiPuoti Remes toimii vahvasti tuottajan ja asiakkaan kohtaamispaikkana ja toiminnan perustana on toimitusketjun läpinäkyvyys. Niin tukku- kuin kuluttajakaupassakin kaikki tuotteet ovat jäljitettävissä ja asiakas tietää aina, kenen tuottamaa ja valmistamaa tuotetta hän käyttää.

Lähiuokatukun toiminta on käynnistetty Lounais-Suomen alueella, mutta tulevaisuudessa yrityksellä on tavoitteena kasvaa valtakunnallisesti merkittäväksi lähiruokan jakelijaksi, joka toimii samalla toimintamallilla yrittäjävetoisesti useammalla paikkakunnalla. Lähiuoka ja lyhyt toimitusketju kiinnostavat ammattikeittiöitä ja lähiuokatukun toiminnalle on kysyntää.

Aluetukku auttaa keskittämään lähituotehankintoja

Lähituotteita joudutaan usein tilaamaan useasta eri paikasta, jolloin kuljetusten määrä voi olla suuri ja lisäksi asiakkaalle tulee ylimääräistä työtä laskutusten ja tavarantoimituksen, jopa noudon kanssa. Kimmo Remes LähiPuoti Remes Oy:stä on laskenut kahden esimerkin avulla, kuinka aluetukulta tilaaminen pienentää hiilijalanjälkeä ja

on myös kokonaisuudessaan edullisempaa kuin toimitukset monelta tuottajalta. Mikä tärkeintä, se myös lisää tuottajien välistä yhteistyötä!

Kun valitaan vaihtoehto 2 eli aluetukku, kuljetuksissa säästetään vaihtoehtoon 1 verrattuna 65 400 km, 1 175

tuntia ja 2 500 l polttoainetta vuodessa. Päästöjä tulee jopa 8 552 kg vähemmän.

Asiakkaan/ruokapalveluiden näkökulmasta lähitukulta tilaaminen tulee kokonaisuudessaan edullisemmaksi kuin tuotteiden ostaminen useasta eri paikasta. Jos toimituksia on 3 kertaa viikossa, tulee säästöä vuodessa yli 8000 euroa (8 235 €). Lisäksi säästyy aikaa.



Vaihtoehto 1: Ruokapalvelu tilaa tuotteet suoraan tuottajilta (10 kpl), joista 7 toimittaa tuotteet asiakkaalle ja kolmesta paikasta tuottaja vie tuotteet ruokapalveluille. Ruokapalvelut saavat laskun jokaiselta tuottajalta erikseen.



Vaihtoehto 2: Asiakas tilaa tuotteet paikalliselta aluetukulta sähköisesti. Tukku toimittaa kaikki tuotteet yhdellä ajolla. Tukku noutaa tuotteet tuottajilta ja toimittaa asiakkaalle. Tukulta tulee toimituksesta yksi lasku.

Kustannusvaikutusvertailu asiakkaan näkökulmasta

Vaihtoehto 1		Vaihtoehto 2
752,00 €	Tuotteiden ostohinta yhteensä	865,00€
211,25 €	Työkustannukset	48,75€
34,40 €	Ajon kulut / toimitusmaksu	29,00€
997,65 €	Yhteensä	942,75€

Neuvottelumenettely lähiruoan hankinnassa

– Case Pirkanmaa

Hämeenkyrössä ja Ikaalisissa testattiin harvoin elintarvikehankinnoissa käytettyä neuvottelumenettelyä perunan ja juuresten sekä vihannesten ja hedelmien hankintaan. Elintarvikehankintojen kokonaisuudesta päätettiin eriyttää sellaiset tuoteryhmät, joille oltiin markkinakartoituksessa ja teknisessä vuoropuhelussa havaittu potentiaalista lähiruokatarjontaa. Muuttamalla peruna ja juurekset sekä vihannekset ja hedelmät – tuoteryhmissä tuotteiden alkupe-
 kuperää enemmän kotimaiseksi ja lähellä tuotetuksi, olisi sillä suurimmat prosentuaaliset kasvuvaikutukset lähiruoan käyttöasteeseen.

Neuvottelumenettelyn toteutus tiivistetysti:

1. Tekninen vuoropuhelu
 - julkinen keskustelutilaisuus
 - tarjouspyyntöluonnoksen kommentointimahdollisuus
2. Tarve hankinnan rajaamiselle konkretisoituu
3. Tuoteryhmävalinta ja sen perustelut
 - hankinta rajataan kahteen em. tuoteryhmään
4. Vertailuun otettiin ainoastaan keskeisimmät raaka-aineet, joiden käyttömäärä on merkittävä
5. Hankintakilpailutuksen tuotteistus neuvottelumenettelyksi
 - Hankekuvaus
 - Tarjouspyyntöluonnos valmiina neuvottelukierrosta varten
6. Kutsu neuvottelumenettelyyn, ilmoitus Hilmassa
7. Osallistumishakemusten vastaanottaminen, tarkistaminen ja toimittajien (ehdokkaiden) valinta jatkokon
8. Neuvotteluvaihe
 - kysymykset toimittajille etukäteen
 - jokaiselle tunti neuvottelu-aikaa
9. Lopullinen tarjouspyyntö muotoillaan hyödyntäen neuvotteluissa esille tulleita asioita.
10. Tarjouspyyntö lähetetään neuvottelumenettelyssä jatkokon valituille ehdokkaille
11. Lopulliset tarjoukset vertailuun
12. Hankintapäätös

Kokemuksia:

- Hankinnasta ei esitetty valituksia menettelyn aikana eikä hankinnasta ole valitettu markkinaoikeuteen.
- Myös pienet toimittajat kokivat menettelyn ns. reilumpana, koska prosessissa nähtiin ja kuultiin perustelut: miksi toimitusaikojen noudattaminen on niin tärkeää, miksi erä koko on niin tärkeää, miksi tuotelaatu ja valmiusaste ovat niin tärkeää.
- Prosessiin osallistuneet (ruokapalvelu, hankinta-asiantuntijat) saivat jokaisessa neuvottelussa perustella tarjoajille, miksi ollaan ostamassa niitä tuotteita, mitä

listalla on, ja miksi niiden pitää olla tiettyyn aikaan perillä.

- ”Toisista se on työlästä, mutta meistä se oli reilua ja tästä projektista jäi hyvä mieli. Emme polkeneet kenenkään hintoja, ehtoja eikä kukaan tuntunut kokevan tulleen hankintayksiköiden jyräämäksi”, toteavat neuvottelumenettelyyn osallistuneet.
- Ne toimittajat, jotka tässä prosessissa jäivät rannalle, saivat tai ymmärsivät neuvotteluissa ja hankinnan edetessä, etteivät ole nyt kovin vahvoilla. Tämä mahdollisesti vaikutti myös siihen, että hankinnan valitusherkkyys laski.

Neuvotteluissa toimittajien kanssa käytiin läpi seuraavia asioita:

1. Toimittajan kommentit tuoteryhmien kaupallisiin tai tuotteisiin liittyviin vähimmäisvaatimuksiin.
2. Toimittajan kommentit tuoteluetteloihin, pakkausko-
 koihin ja toimitusmääriin.
3. Toimittajan kysymykset ja kommentit ohjevähittäis-
 myyntihinnaston alennusprosenttiin liittyen.
 - a. Tavoitteena molemmin puolin selkeä hinnoittelumalli ”kilpailutuskorin” ulkopuolisille tuotteille, esim. alennuspro-
 sentti tuoteryhmittäin.
4. Innovatiivisuus:
 - a. Mitä uusia toimintamahdollisuuksia toimittaja näkee yh-
 teistoiminnalle hankintakauden aikana?
 - b. Onko tilaajan kuntalaisilla mahdollisuus tulla tutustumaan
 toimintaan erikseen sovittavilla tutustumiskäynneillä
 (esim. päiväkot- ja koululaisvierailut)?
 - c. Onko järjestettävissä tuote- ja alkuperäinfoja ruokailupa-
 koille tai kuntalaisille?
 - d. Miten ruoan alkuperää muuten voidaan tuoda asiakkaille
 näkyväksi?
 - e. Koulutukset ja tuote-esittelyt esim. keskitetysti asiakkaan
 tiloissa? Koulutusten maksullisuus?
5. Logistiikka: Miten toimittaja näkee kuljetusten toteu-
 tuksen? Minkälaisilla aikatauluilla?
 - a. Onnistuuko toimitus molempien kuntien kaikkiin toimitus-
 paikkoihin?
 - b. Toimituskyky? Noutomahdollisuus?
 - c. Edellytetään toimitusta mutta minkälaiset vaikutukset
 hintaan mikäli tilaaja noutaa?
6. Pakkausko- ja toimitusmäärät:
 - a. Muokausmahdollisuudet
 - b. Reagointiaika muutoksiin (uusia yksiköitä tai merkittäviä
 muutoksia toimituskohteiden määriin)
7. Mikä on toimittajan kyvykyys toimittaa molemmille
 kunnille?
8. Minkälaisia muita palveluita toimittajalla voisi olla tar-
 jottavissa?

Aamupuuroa kaikille Pohjois-Karjalan opiskelijaravintoloissa

Pohjois-Karjalan ammattiopisto on tarjonnut vuodesta 2006 opiskelijoille ja henkilökunnalle aamupuuroa ennen koulupäivän alkua klo 7.30–8.00. Opiskelijoille luomupuuro on maksuton ja henkilökunnalle hinta on 0,50 euroa. Opiskelijoiden osalta kustannukset jyvittyvät koulutusaloille.

Aloite aamupuuron tarjoamiseen tuli opetushenkilöstöltä. Taustalla oli huoli nuorista, jotka aloittivat koulupäivänsä ilman aamupalaa. Puurotarjoilu aloitettiin kokeiluna ja puurolla kävijöiden määrä on lisääntynyt vähitellen. Alkukokeilun jälkeen palvelu sai hyvän vastaanoton ja mukaan otettiin mahdollisuus käyttää puuron valmistuksessa lähi- ja luomuraaka-aineita. Luomuhiutaleiden käyttöön siirryttiin vuonna 2009. Aamupuuro valmistetaan vuorotellen kaura-, ruis-, ohra- tai 4-viljan hiutaleista. Luomutuotteisiin siirtyminen oli koulutuskuntayhtymän yhteinen linjaus eikä nostanut aamupuuron valmistuskustannuksia merkittävästi.

Päivittäisillä ruokavalinnoilla on vaikutusta terveyteen. Aamupuuron tarjoamisella koulutuskuntayhtymässä pyritään ohjaamaan opiskelijoita ruokailemaan terveellisesti ja säännöllisesti. Hyvällä ja ravitsevalla kouluruoalla ja aamupuurolla autetaan jaksamaan ja pysymään virkeänä läpi koko koulupäivän. Lukiossa ja toisen asteen ammatillisissa oppilaitoksissa ruokailuun osallistumisen seuranta ei ole vain taloudellinen mittari, vaan sitä on hyvä tarkastella myös terveyden ja hyvinvoinnin näkökulmasta.

Olisiko kaikissa meidän koulutuskuntayhtymissä ja kunnissa mahdollista ottaa esimerkiksi Pohjois-Karjalan ammattiopistosta? Lisäisikö se meidän perinteiseen ruokakulttuuriin kuuluvien puurojen arvostusta? Löytyisikö kaikille lähiluomuhiutaleita?



Tuotetestauksella lähikalaa Naantaliin

Naantali on saaristokaupunkina panostanut lähikalan käyttöön jo useita vuosia. Lähtökohtana on ollut kestävät hankinnat: erityisesti villikalan käytön ympäristövaikutus on positiivinen verrattuna tuontikalaa ja kasvatettuun kirjoloheen. Kaupunki sai Pro Kalan tunnustuksen aktiivisesta roolistaan kalatarjonnan kehittämisessä ja elinkeinokalatalouden toimintaedellytysten turvaamisessa.

Lähikalaideaa lähdettiin toteuttamaan yhdessä ammattikalastajien, tuotteen valmistajien, korkeakoulujen ja muiden toimijoiden kanssa Kestävät hankinnat -hankkeessa, jossa testattiin kalatuotteita ruokalistoille, mm. kalamurekepihvit ja erilaiset silakkatuotteet.

Tuotetestaus havaittiin erinomaiseksi malliksi ennakoi- vasta vuoropuhelusta hankintaprosessissa. Prosessissa käytiin läpi myös tuotteiden ja toimintatavan soveltuvuus (esim. logistiikka, toimituskohteet, ammattikeittiölle sopiva hinta- taso).

Naantalin kaupunki sai tunnustuksena toiminnastaan Elo- säätien Lentävän lautasen, jolla nostetaan esiin edelläkä- vijöiden ruokatekoja. Tavoitteena on osoittaa tekojen ja tekijöiden kautta ruokakulttuurin kirjo.

Naantalin kaupungin ateriapalveluiden hyvä esimerkki on saanut muitakin kuntia kiinnostumaan lähikalatuotteista.

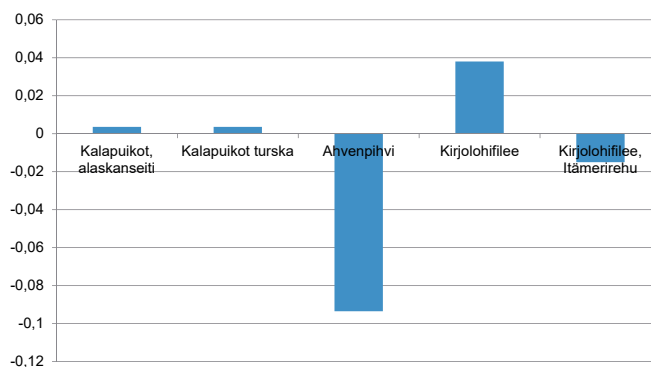
Kaupunki osallistui Länsi-Suomen ELY-keskuksen Ympäristö NYT haasteareenaan ja haastoi mukaan Kaarinan kaupun- gin. Tähän mennessä haasteeseen on tarttunut viisi kun- taa (Kaarina, Sauvo, Paimio, Salo, Arkea Oy/Turku), jotka innostuivat viemään asiaa eteenpäin ja ovat nyt päättä- neet ottaa lähikalatuotteet mm. koulujen ruokalistoille

Kilpailutuksessa Naantali on käyttänyt kalamurekepihvin hankinnan vähimmäisvaatimuksina seuraavia asioita:

- kalamurekepihvin koko 80 g
- ahven, hauki, särki, yhdessä tai erikseen
- kala pyydetty järvestä tai merestä
- kalan alkuperä on pystyttävä jäljittämään
- kalapitoisuus vähintään 60 %
- suolapitoisuus alle 1 g
- tuote ei saa sisältää natriumglutamaattia
- pakkauskoko 2–5 kg
- pakkaus on kierrätysmateriaalia
- pakkaus sisältää suomenkieliset kypsennysohjeet
- kalaraaka-aine on pakastettu vain yhden kerran
- tuotteen saa myydä pakastetuotteena

Edellä mainittujen vähimmäisvaatimusten perusteena on ollut mm. Luken (Luonnonvarakeskus) tekemä vertailu ei kalatuotteiden rehevöittävästä (kgPO₄-ekv/kg) vaikutuk- sista. Vaikka rehevöittävä vaikutus ulkomaisella kalatuot- teilla on vähäinen (kirjolohifileellä suuri), niin ahvenen kalastus poistaa ravinteita. Katso allaoleva kuva.

Vertailu muihin kalatuotteisiin, rehevöityminen kgPO₄-ekv/kg



Kasvisruokaa kaikille Lappeenrannan ja Imatran kouluruokailussa

Kouluruokailusuosituksen mukaan tavoitteena on, että kaikki syövät ja syödään yhdessä. Kouluruoan ja ruokailun suosiota sekä houkuttelevuutta lisätään, sillä vain syöty ruoka ravitsee! Keinoja tähän on pohdittu ja erilaisia hyviä käytäntöjä on luotu.

Lappeenrannassa on tarjottu kouluissa vaihtoehtoruokaa jo noin kymmenen vuoden ajan, joista viisi vuotta kasvisruokaa. Vaihtoehtoruoan tarjoaminen alkoi kokeiluna, sillä epäilyjä sen onnistumisesta oli: lapset opetetaan nirsoilemaan, se tulee kalliimmaksi, hävikki ja työmäärä lisääntyvät, ruokailu hidastuu, koska ruoan valintaan menee enemmän aikaa, muistelee Saimaan Tukipalvelut Oy:n ruokapalvelujohtaja Elina Särmälä. Hyvin pian huomattiin, että ennakkoluulot olivat turhia. Tärkeimpänä syödyn ruoan menekki kasvoi, lisäksi tyytyväisyys kouluruokailua kohtaan lisääntyi ja ruokailijoiden ennakkoluulot uusia ruokia ja raaka-aineita kohtaan madaltuivat. Myös kustannukset ja hävikki pysyivät kurissa.

Vaihtoehtoruoka vakiinnutti asemansa. Kun valtioneuvosto teki periaatepäätöksen vuonna 2009 ”Vähemmästä viisaammin”, otettiin esitys Lappeenrannassa ennakkoluulottomasti vastaan. Periaatepäätöksessä suositellusta kasvisruoasta tuli vaihtoehtoruoka.

Kasvisruokien suunnittelussa ja reseptiikassa on otettu vaikutteita Välimeren ja Aasian keittiöistä, koska näissä maissa kasvisruoka on erityisen maukasta ja suomalaiset ovat matkustelun kautta tutustuneet näihin makuihin. Myös erilaiset palkokasvit marinoituina, tahnoina ja lisäkeinä ovat nyt jo suosittuja aterian osia alun oudoksunnan jälkeen, iloitsee Särmälä.

Tuoreita kasviksia läheltä

Ruokien valmistuksessa käytetään runsaasti tuoreita esikäsiteltyjä vihanneksia ja juureksia. Tuoreet kasvikset ja juurekset kestävät paremmin ruoanvalmistusta ja lämpösäilytystä sekä ovat maukkaampia kuin vastaavat pakastetuotteet. Olemme onnistuneet saamaan lähialueelta useampia sopimuskumppaneita, jotka jalostavat tuototteita tarpeisiimme. Toiminta ja yhteistyö paikallisten yrittäjien kanssa on erittäin joustavaa, tuotteet laadukkaita ja tuoreita!

Kasvisruoan lisääminen ruokalistalla on tuonut lisää monipuolisuutta ja valikoimaa, lisännyt ruoan menekkiä ja oppilaiden tyytyväisyyttä kouluruokailua kohtaan. Kasvisruoka on erinomainen vaihtoehto terveyden, hyvinvoinnin ja kestävän kehityksen näkövinkkelistä tarkasteltuna. Kouluruoan yhtenä tavoitteena on myös antaa ideoita ja mallia hyvistä ja suositeltavista ruokavalinnoista, jota nuoret aikanaan toteuttavat omassa elämässään.

Elina Särmälä kertoo, että kun oppilailta on kysytty mielipiteitä koulun ruokalistasta, kasvisruoasta ja ruokailusta ylipäättään, voi vastaukset kiteyttää seuraavasti: ei ole väliä, onko ruokalistalla liha-, kala- tai kasvisruokaa. Ruokia ei erotella sen mukaan, onko ruoan pääraaka-aine lihaa vai kasvista, vaan ruokalistalta valitaan kulloinkin parhaimmalta tuntuva vaihtoehto. Lisäksi nuoret ajattelevat ympäristöarvoja ja terveyttään paljon valppaammin kuin heidän vanhempansa.



Ruokalistasuunnittelussa huomioidaan kestävä kehitys – case Sakky

Savon koulutuskuntayhtymän ravintolapalvelut (Sakkyn ravintolapalvelut) tuottavat opiskelija- ja henkilöstöruokailu- sekä kokouspalveluita. Toimintaa on seitsemässä eri puolilla Pohjois-Savoa sijaitsevassa yksikössä, kertoo ravintolapalvelupäällikkö Maritta Pakkanen. Ravintoloiden yksiköissä tarjotaan päivittäin yhteensä noin 4 000 opiskelijalounasta, 350–450 henkilöstölounasta, 180–200 itse maksavien aikuisopiskelijoiden lounasta. Ravintolapalvelut tarjoaa myös kahvila- ja välipalapalveluja.

Hyvä suunnittelu ja ruokatuotannonohjausjärjestelmä ovat osa kestävä kehityksen toimintaa. Ne tuovat kustannustehokkuutta, korostaa Pakkanen. Testatut ja vakioidut reseptit takaavat tasalaatuisen tuloksen.

Kasvisvoittoinen ja sesongin-mukainen ruokalista

Hankinnat ja tilaukset tehdään ruokalistan mukaan, joten ruokalistasuunnittelu on avainasemassa kestävä kehityksen keittiössä. Vastuullinen ruokalista sisältää runsaasti täysjyväviljaa, marjoja ja avomaalla kasvatettuja kasviksia. Ruokalistalta on vähennetty (ei poistettu) eläinkunnan tuotteiden määrää sekä maitotuotteita. Kiertävällä ruokalistalla jätetään liikumavaraa raaka-ainevalinnoille, jotta sesongit olisi helpompi huomioida, kertoo ruokatuotantosuunnittelija Riitta Siekkinen. Marjat, sienet ja vihannekset ovat parhaimmillaan satokaudella ja niiden saatavuus on hyvä. Erityisesti avomaan kasviksilla on alhainen ympäristökuorma. Ruokalistalla vältetään riisiä, bataattia, soijaa ja hedelmiä ja ne pyritään korvaamaan kotimaisilla vaihtoehdoilla.

Ravintolapalveluissa kiinnitetään huomiota ruokatuotteiden valmistukseen ja laatuun. Kasvisruokien ja -lisäkkeiden menekki kasvaa, jos kypsyyssaste on sopiva, ulkonäkö houkutteleva ja maustaminen kohdallaan. Asiakas haluaa tietää, mitä on syömässä, joten ruuan nimessä käytetään pääraaka-aineita tai mausteiden makulupauksia. Tarjoilulinjaston ruokien järjestyksellä vaikutetaan asiakkaiden lautasen sisältöön. Laittamalla salaattit ja kasvislisäkkeet ensimmäiseksi linjastoon ohjataan ja helpotetaan asiakasta koostamaan lautasensa kestävä kehityksen ja myös ravitsemussuosituksen mukaan.

Sakkyn ravintolapalveluiden ruokalistasuunnittelun peruseriaatteen:

- ruokalista päivitetään kaksi kertaa vuodessa ruokalistatyöryhmän tiimityönä
- perustuu valtakunnallisiin ravitsemussuosituksiin
- ottaa huomioon ympäristövaikutukset ja vuodenaajat
- riisi on korvattu usein kotimaisilla vaihtoehdoilla
- kala ostetaan MSC-sertifioituna
- järvikalaa, kotimaista kalaa hankitaan mahdollisuuksien mukaan
- tarjotaan kotimaisia marjoja aina, kun niitä on saatavilla
- tarjotaan kotimaisia juureksia aina, kun niitä on saatavilla
- kasvisruokaa on tarjolla kaikille
- kasvisruokalinjastoon kehitetään uusia täysipainoisia kasviproteiiniruokaohjeita
- kahvila-, kokous- ja tilaustarjoilun suunnittelussa ja toteutuksessa otetaan myös huomioon ympäristövaikutukset ja suositetaan kotimaisia raaka-ainevaihtoehtoja.

Ruokalistasuunnittelun seuraamista varten on tehty mittareita, joiden avulla peruseriaatteiden toteutumista on mahdollista seurata. Eräs hyvin tärkeä mittari on kerran vuodessa tehtävä asiakastyytyväisyyskysely opiskelijoille, kertoo Pakkanen.

Kokonaisvaltaista kestävä kehityksen toimintaa

Savon koulutuskuntayhtymän ravintolapalveluissa ruokalistasuunnittelu on yksi osa kestävä kehityksen vastuullista keittiötoimintaa. Esimerkiksi energian kulutus on merkittävä kustannus ammatti-keittiössä, ja sen seurauksena energian säästössä on myös suuri potentiaali. Ruoanvalmistuksessa jokaisen oma vaikuttamismahdollisuus energian ja veden käyttöön otetaan huomioon. Henkilöstöä on koulutettu siten, että se toimisi keittiön kaikissa tehtävissä kestävä kehityksen periaatteiden mukaisesti. Koko ravintolapalveluhenkilöstö on suorittanut Ympäristöosaava-testin.

”Kolme askelta fiksuun hankintaan” case Joensuun seudun elintarvikehankinnat

Joensuun seudun hankintatoimi kilpailutti kevään 2015 aikana monenlaisia elintarvikkeita yhteistyötahojensa käyttöön. Käytännössä neljässä eri sopimuksessa on katettuna koko Pohjois-Karjalan alue ja puhutaan yhteensä reilun 6 miljoonan euron vuosittaisesta potista, kertoo Pohjois-Karjalan hankintatoimen hankintojen kehittämisspäälikkö Päivi Halonen, joka toimi tuolloin Joensuun seudun hankinta-asiamiehenä. Elintarvikehankintoja voidaan kutsua ns. strategisesti merkittäviksi hankinnoiksi, katsotaan niitä sitten niin käyttäjien tai paikallisten yritysten näkökulmasta. Hankintaprosessissa em. seikat otettiin alusta asti huomioon ”kolmen askeleen taktiikalla”:

Hyvin suunniteltu on puoliksi tehty

Hankinnan valmisteluun ja tarpeen selvittämiseen panostettiin huolellisesti. Se onkin hankinnan tärkein vaihe; siitä seuraa kaikki, mitä hankintaprosessin aikana tapahtuu. Tässä vaiheessa elintarvikesopimuksissa mukana olevista tahoista koostuva seudullinen asiantuntijaryhmä (ruokapalvelupäälliköt tms.) ja hankintatoimi tekivät tiivistä yhteistyötä kartoittamalla hankintatarpeet ja tarkastelemalla markkinoita; mitä tuotteita olisi mahdollista hankkia omasta maakunnasta? Mitkä ovat hankittavat volyymit? Budjetin ja reseptiikan asettamat rajat? Riittääkö tarjoajien määrä ja toimitusvarmuus isommissa erissä? Mitä vartenotettavia vaihtoehtoja on tarjolla ja mitkä ovat tuoreimmat tavat hoitaa tarvittavat asiat?

Tarpeen määrittämisen lisäksi suunniteltiin, miten prosessi etenee, kuka vastaa mistäkin ja missä aikataulussa. Lähtöajatuksena oli, että tarjoajia informoidaan hyvin koko hankinnan ajan ja tähdättiin siihen, että hyvin valmisteltuun kilpailutukseen olisi helppo tarjota.

Markkinavuoropuhelu – edellytys onnistuneelle hankinnalle

Markkina- ja tuotetuntemus edellyttää yhteistyötä eri toimijoiden välillä. Hankintatoimi julkaisi HILMAssa tietopyyntönä kutsun kaikille avoimeen tilaisuuteen Joensuussa, jossa tarjoajat, tilaajat ja hankintatoimi kävivät vuoropuhelua tarpeista ja tarjolla olevista tuotteista. Hankintalaki ei kiellä – toisin kuin juurtunut käsitys on – julkisen hankkijan ja yritysten välistä yhteistyötä, kunhan toimitaan avoimes-

ti ja syrjimättömästi. Hankinta-asiamiehen toimesta tarjoajilla oli mahdollisuus konkreettiseen apuun tarjousten jättämiseen liittyen mm. sähköisten järjestelmien koulutusten kautta. Kiireiset yrittäjät tarttuivat yhteisiin talkoisiin kiitettävästi ja osallistuivat aktiivisesti hankintaprosessiin sen kaikissa vaiheissa; tarjouksia jättivät niin isot kuin pienetkin toimijat. Yrittäjille jälkikäteen tehdyn pikagallupin perusteella hankintaprosessissa sai erityisesti kiitosta se, että jo suunnitteluvaiheessa oli mahdollisuus tuoda esille omia ideoita ja että rakentavilla, perustelluilla näkemyksillä oli oikeasti merkitystä. Kilpailutuksessa on kuitenkin kyse kilpailusta ja kaikki eivät voi aina voittaa.

Huomio kaikenkokoisten toimijoiden osallistumismahdollisuuksiin

Hankinnan onnistumisen kannalta on tärkeää, että mahdollisimman moni yritys voi tehdä tarjouksen. Maakunnallisissa elintarvikehankinnoissa kaikenkokoisten toimijoiden osallistumismahdollisuuksia pyrittiin tukemaan valitsemalla useampia toimijoita puitejärjestelyyn ja jakamalla hankinnat tarkoituksenmukaisiin osiin. Tarjouksia saattoi jättää myös vain alueittain, jolla helpotettiin pienimpien toimijoiden kynnystä osallistua kilpailuun. Em. toimilla oli selkeästi merkitystä, sillä sopimustoimittajiksi valikoitui monipuolinen toimittajajoukko niin isoja kuin pieniäkin toimijoita.

Julkiset hankinnat ovat sananmukaisesti julkisia; tarkempia tietoja ja hankintapäätökset mm. elintarvikehankinnoista on luettavissa osoitteesta Hankintakalenteri.fi/jns. Sieltä löytyy listaus myös tulevista, vasta suunnitteluvaiheessa olevista hankinnoista. Päivi Halonen kannustaa yrittäjiä olemaan aktiivisia ja vaikuttamaan hankintaan juuri suunnitteluvaiheessa.

Viime vuosina ympäri Suomen on tehty isoja harppauksia kohti fiksuja hankintoja ja ymmärretty yhteistyön mahdollisuus. Julkisten hankintojen yhteistoiminnallisuuden kehittäminen edellyttää pitkäjänteistä ajattelutapaa kaikilta osapuolilta; on nähtävä yksittäisen kilpailutuksen yli ja ohi. Se on myös jatkuva oppimisprosessi niin yrityksille kuin hankkijoillekin; miten voin seuraavalla kerralla toimia paremmin, jotta menestyisin? Miten kehitän toimintaani, jotta saan mitä tavoittelen?

Opas tarjouspyyntöjen tekijöille ja elintarvikehankinnoista vastaaville

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

Oppaaseen kootuissa vähimmäisvaatimuksissa ja tuotekohtaisissa kriteereissä on ehdotuksia, joita on mietittävä yhdessä tarjoajien ja tilaajien kesken. Esimerkkien avulla voitte itse päättää laittatko toivotun ominaisuuden vähimmäisvaatimuksiin vai laataa kuvaaviin, pisteytettäviin kriteereihin.

Elintarvikehankintojen kilpailutuksen lähestyessä ruokapalvelussa ja hankintayksikössä ennen päämäärästä aiheutuu tarjouspyynnön sisällön määrittely, hankittavien tuotteiden tarkat määrittelyt, pisteytys ja vertailu. Mitä tehdä tarjouspyynnön siten, että myös alueelliset yritykset pääsisivät ja haluaisivat mukaan?



Elintarvikkeiden hankintaopas

Sisällysluettelo

Hankinnan elinkaari	2
Yleistä hankinnoista	4
Vähimmäisvaatimukset/ehdotukset	6
Tuotekohtaisia kriteeriehdotuksia	8
Viljatuotteet	8
Leipomotuotteet	8
Peruna	10
Juurukset ja vihannekset	11
Palkokasvit	12
Kala ja kalatuotteet	12
Märjat 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!

Lähi-oppaan liitteenä on Elintarvikkeiden hankintaopas, joka auttaa kilpailutuksen suunnittelijoita ja toteuttajia huomioimaan tarjouspyynnöissä erityisesti kotimaiset raaka-aineet ja paikallisen tarjonnan. Oppaassa on konkreettisia neuvoja, kuinka paikallista ruokaa saadaan julkisiin keittiöihin.

Yhteystiedot:

Sari Väänänen
sari.vaananen@sakky.fi
p. 044 785 4025

Savon koulutuskuntayhtymä, Kehityspalvelut EkoCentria

Taina Väre
taina.vare@kuntaliitto.fi
p. 050 4627279
Suomen Kuntaliitto

Jonna Törnroos
jonna.tornroos@kuntaliitto.fi
p. 040 5667770
Suomen Kuntaliitto

LÄHIRUOKA-
OHJELMA

EkoCentria
Savon ammatti- ja aikuisopisto

Kuntaliitto
Kommunförbundet

mmm.fi
ruokaa ja luonnonvaroja

SAVON
KOULUTUSKUNTAYHTYMÄ