

Vastuullisuus ruokapalveluiden käytänteissä

Sari Väänänen

Ruovesi
14.6.2018



Valtakunnallinen asiantuntijayksikkö

- edistämme kestäväää ruokaketjua ammattikeittiöissä www.ekocentria.fi
- koordinoitihankkeet: luomu ja lähiruoka

- **Kestävää kehitystä Pohjois-Savon yrityksissä (KePoSa) –hanke**
- **Lähi- ja luomuruoan käytön lisääminen ja hankintaosaamisen kehittäminen julkisissa ruokapalveluissa –hanke 2017-2018**
- **Maaseudun toimijoiden hankintaosaaminen vahvaksi –Mahva 1.1.2018-30.6.2020**
- **Portaat luomuun, Luomua ravintola www.luomuaravintola.fi**
- [Kasvi proteiini ruokaohjeita](#) ammattikeittiöille
- NYT-Tuotekehitystä ja hankintaosaamista

[Kestävän kehityksen työkirja ammattikeittiöille](#)

[Uutiset 2040](#)

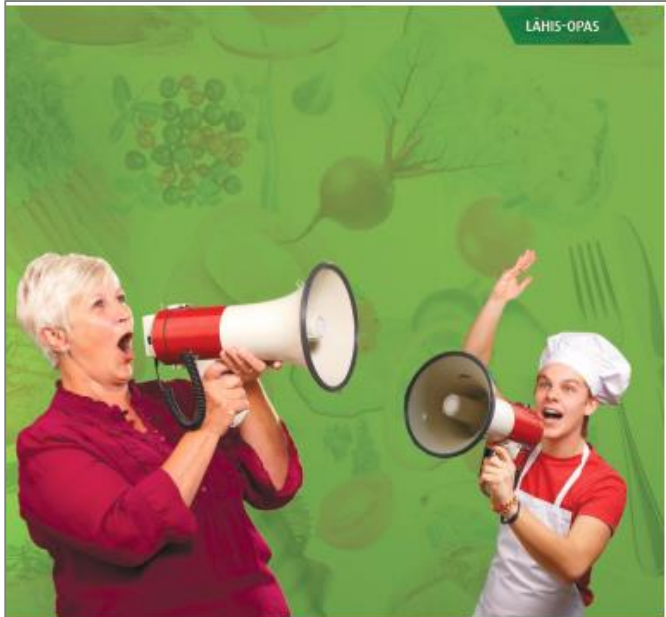
www.ymparistoosaava.fi

Sisältöä

- Mikä vastuullisuus ja miksi?
- Lähi- ja luomuruoka
- Ruokapalveluiden ympäristövaikutukset
- Miten voin vaikuttaa omilla valinnoillani ja työskentelytavoillani?
- Vastuullisista hankinnoista ja hankintatavoista



Lähis-opas



Lisää lähiruokaa
julkisten keittiöiden
asiakkaille

-PERUSTELUJA JA OHJEITA HANKINTOIHIN

Elintarvikkeiden hankintaopas

Elintarvikkeiden hankintaopas

Tarjouspyyntöjen tekijöille ja elintarvikehankinnoista vastaaville markkinavuoropuhelun avuksi

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

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

Oppaaseen koottuissa tarjoajien soveltuvuusvaatimuksissa, tuotteiden vähimmäisvaatimuksissa ja tuotekohtaisissa vertailukriteereissä on ehdotuksia, joita on mietittävä markkinavuoropuheluna tarjoajien ja tilaajien kesken. Esimerkin avulla voitte itse päättää, laittateko toivotun ominaisuuden vähimmäisvaatimuksin vai pisteytettäviin kriteereihin.



Sisällysluettelo

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

Hankintayksiköt
ovat erilaisia.
Pöimikää tästä
oppaasta teille
soveltuvat ideat!

Overstepping Ourselves

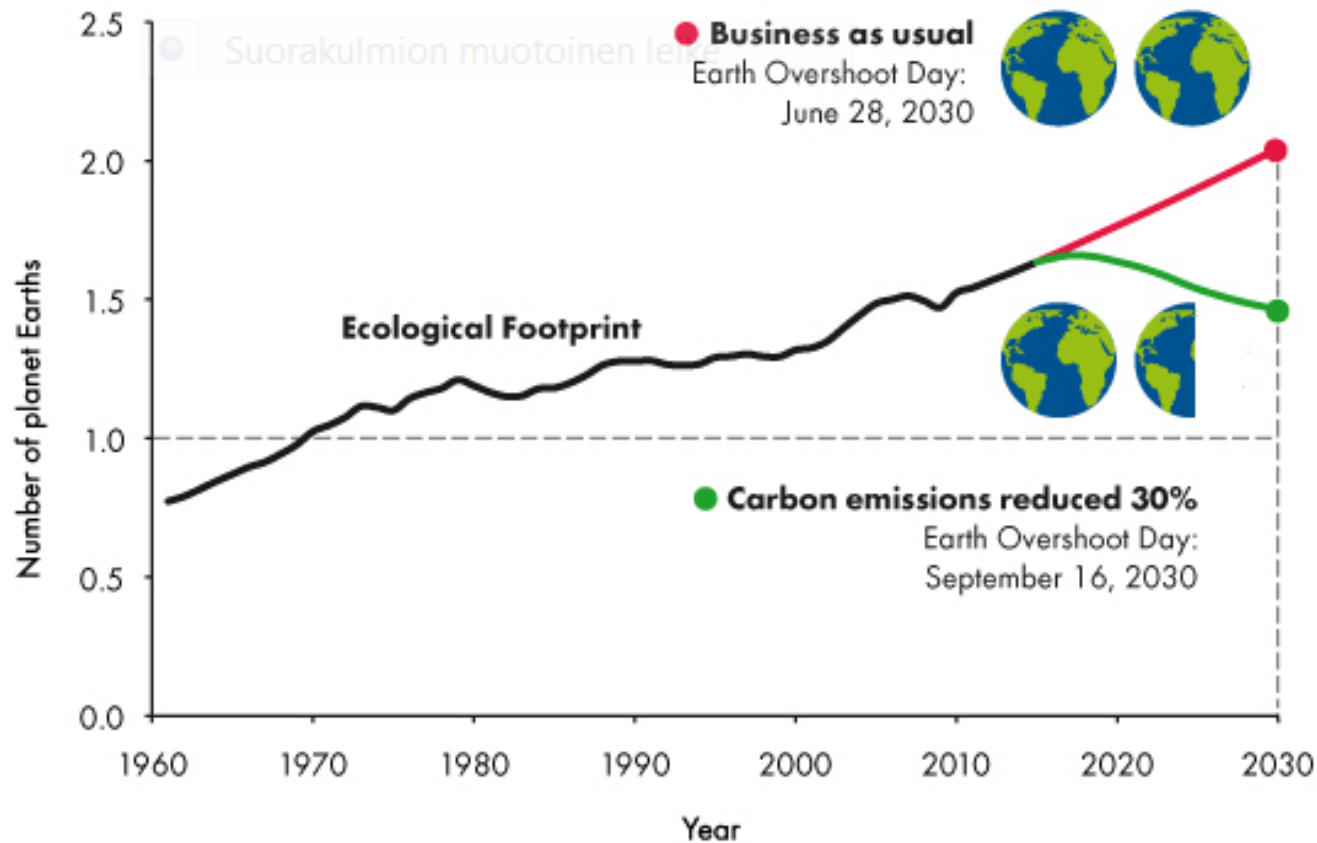
As our Ecological Footprint continues to exceed Earth's biocapacity, we overdraw from our future.



Source: Global Footprint Network, Earth Overshoot Day 2012

Maailman ylikulutuspäivä 2.8.2017 > 1.8.2018
Suomen ylikulutuspäivä 1.4.2017 > 11.4.2018

Ihmiskunnan ekologinen jalanjälki



<https://www.footprintnetwork.org/>

Mitä vastuullisuus on?

- Useita määritelmiä, vrt. kestävä kehitys
- Yleisesti käsitetään, että vastuullinen yritystoiminta on parempaa eli **kannattavampaa ja kestävämpää** liiketoimintaa yrityksen ja myös yhteiskunnan kannalta.

Vastuullinen yritys varmistaa itselleen parhaat toimintaedellytykset tulevaisuudessakin:

- tekee enemmän kuin laki edellyttää
- huomioi sidosryhmiensä tarpeet ja odotukset
- maksimoi toimintansa positiiviset vaikutukset muillekin kuin osakkeenomistajille
- minimoi toimintansa negatiiviset taloudelliset, sosiaaliset ja ympäristövaikutukset
- kantaa vastuuta myös alihankkijoidensa vastuullisuudesta
- raportoi ja viestii toimintansa positiivisista ja negatiivisista vaikutuksista avoimesti ja läpinäkyvästi
- kehittää taloudellisesti kannattavia ratkaisuja paikallisiin ja globaaleihin ongelmiin.

<http://www.fibsry.fi/fi/yritysvastuu/maaritelma-ja-historia>

Kestävän kehityksen ulottuvuudet ruokapalveluissa

EKOLOGISET

- Ruuan tuotannon ympäristövaikutukset
- Luonnonvarojen käyttö
- Luonnon monimuotoisuus
- Jätteiden synnyn ehkäisy
- Energian kulutus/säästö
- Vesistöjen kunto – kalakannat
- Piilovesi
- Kuljetukset

SOSIAALISET

- Ruuan terveellisyys ja ravitsevuus
- Ruokakulttuurin ylläpito
- Ravitsemustasa-arvo
- Maaseudun kulttuuriperintö ja –maisema
- Ruokailukasvatus
- Ammattikuntien säilyminen
- Työyhteisön hyvinvointi
- Makunautinto

TALOUDELLISET

- Aluetalous, paikalliselinkeinojen säilyminen
- Kustannustehokkaat toiminnot keittiössä
- Ekotehokkuus
- Määrärahojen käyttö mahdollisimman hyvin
- Energia, vesi ja jätekustannukset

ELINTARVIKKEIDEN TUONNIN KASVU

TUOTE	2000	2012 jne	2000	2012 jne
	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

TUONTI
n. 4,2
miljardia
euroa

Vienti
n. 95
milj.e

* nauta, sika, siipikarja sekä muu liha ja eläimenosat

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

Mitä lähiruoka on?

Hallituksen lähiruokaohjelman mukaan:

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

• Mitä lähiruoka on teillä?



Vahvistaa oman kuntasi
taloutta ja hyvinvointia

On
ympäristövastuullista

Miksi lähi- ja luomuruokaa

On hyväksi
eläimille

On turvallista ja
puhdasta

Kehittää paikallista
ruokakulttuuria

Mitä luomu on?

- Luomutuotannon EU-säädös (EY [n:o 834/2007](#)) määrittelee maatalousperäisen tuotannon.
- Luonnonmukaisen tuotannon periaatteita ovat terveys, ekologia, oikeudenmukaisuus ja huolenpito.
- Kasvintuotannossa hyödynnetään luonnon omia menetelmiä ja käytetään ainoastaan luonnonmukaisia torjunta-aineita.
- Eläinten kasvatuksessa taataan lajille tyypille käyttäytyminen ja hyvinvointi.
- Luomuelintarvikkeissa vältetään keinotekoisia aineita ja käytetään vain 47 lisäainetta
- GMO eli geenimuuntelua ei hyväksytä luomussa.
- Riista ja järvikala eivät ole luomua, mutta keruutuotteet voivat olla.
- Luomu on parhaimmillaan lähiruokaa.



Tavoite 20/2020

- julkisten keittiöiden tarjoamasta ruoasta 20 % tulee olla luomua vuoteen 2020 mennessä
- julkinen sektori toimii kestävien hankintojen edelläkävijänä ja esimerkkinä muille sektoreille
- ammattikeittiöiden kautta parannetaan luomuruoan saatavuutta
- viljelystä peltoalasta tulee olla 20 % luomutuotannossa

(Suomen hallituksen [Lisää luomua! -hallitusohjelma](#))

EU tukee kouluruokailua – Suomi painottaa tuen luomulle

- Uusi koulujakelujärjestelmä astunut voimaan 1.8.2017
- Tavoite: kouluissa ja päiväkodeissa tarjolla suomalaista luomumaitoa ja luomukasviksia
 - Nestemäiset maitotuotteet
 - Luomu rasvaton maito ja piimä 31 cnt /l
 - Tavanomainen rasvaton maito ja piimä 13 cnt /l
 - HEVI tuotteille tuki verottomasta hankintahinnasta
 - Tuettavat tuotteet herne, kurkku, lanttu, porkkana, tomaatti, herukat, mansikka, mustikka, puolukka ja omena
 - Luomu HEVI 75 % (alviton ostohinta)
 - Tavanomainen HEVI 65 % (alviton ostohinta)
 - Lisätietoa www.mavi.fi
- D-vitamiinointua rasvatonta luomumaitoa saatavilla 1.9. alkaen (1 L ja 10 L pakkauksissa)

Ammattikeittiöt Suomessa

- Joukkoruokailu on keskeinen osa suomalaista ruokakulttuuria.
- Ammattikeittiöt valmistavat 2,2 miljoonaa aterialla päivässä.
- Annoksia valmistetaan hyvin vaihtelevia määriä /päivä / toimipaikka (vaihteluväli n. 200-40 000)
- Suomalaisten kulutuksen ympäristövaikutuksista noin kolmannes aiheutuu ruokailusta.

Ruokapalveluiden ympäristövaikutukset



© Meri Elonheimo, EkoCentria, 2010

Ammattikeittiöissä tehdään joka päivä päätöksiä,
jotka vaikuttavat ympäristöön!

Voimme itse vaikuttaa:

- Hankintoihin
- Elintarvikevalintoihin
- Hävikkiin
- Jätteen käsittelyyn
- Sähkönkulutukseen
- Veden kulutukseen
- Työskentelytapoihin
- Omaan asenteeseen
- Asiakastyytyväisyyteen
- Asiakkaiden ja itsemme hyvinvointiin: turvallisuus, terveys, ympäristö

Mitä voimme tehdä?

- Käyttämällä raaka-aineita, joiden ympäristövaikutukset ovat vähäisemmät (kasvis, sesonki, luonnonmukaisuus)
 - Ruokaohjeiden ja ruokalistan suunnittelu
- Vähentämällä ruoan hävikkiä varastoinnissa, valmistuksessa, tarjoilussa ja lautaselta
- Parantamalla ja kehittämällä työohjeita ja työmenetelmiä
- Vähentämällä keittiössä energian, veden ja kemikaalien kulutusta sekä jätteiden syntyä ja kuljetuksia
- Ohjaamalla asiakkaita valitsemaan ja kokoamaan ympäristövastuullisia aterioita ja välipaloja.

Materiaalitehokkuus käsitteenä

- Luonnonvarojen kulutuksen aiheuttamat ympäristöongelmat sekä luonnonvarojen riittävyys ovat nostaneet materiaalitehokkuuden tärkeäksi tavoitteeksi sekä *yrityksissä* että *julkisella sektorilla*.
- Materiaalitehokkuudella tarkoitetaan sitä, että
 - vähemmästä tuotetaan enemmän ympäristöä säästäen.
 - tavoitteena on käyttää mahdollisimman vähän materiaaleja, raaka-aineita ja energiaa.
 - samalla pyritään myös vähentämään tuotteen tai palvelun haitallisia ympäristövaikutuksia koko sen elinkaaren aikana.

Muistetaan sesongit!

- Sesonkiruoka tuo mukavaa vaihtelua, odotusta ja hauskuutta ruoanlaittoon ja ruokapöytään.
- Sesongin mukaan parhaimmillaan olevien raaka-aineiden maku ja hinta ovat kohdillaan.
- Raaka-aineiden valinnan lisäksi tulee kiinnittää huomiota myös ruoan säilytykseen ja valmistusmenetelmiin.
- Tuontihedelmät ovat myös sesonkiruokaa.
- Kaloillakin on omat sesongit.



Poliittinen ohjaus

Eurooppa 2020 –strategia

- julkisilla ruokapalveluilla on merkitystä yksilön, yhteisön ja ympäristön hyvinvoinnille.

Suomen kansallinen maatalouspolitiikka

- 5/2013 hallituksen [Lähiruokaohjelma](#) ja [Luomualan kehittämisohjelma](#)
- [VNP 6/2016](#) Julkisten elintarvike- ja ruokapalveluhankintojen arviointiperusteista.

EU:n [Green Public Procurement \(GPP\)](#)

- asetetaan vapaaehtoiseksi tavoitteeksi, että EU:n jäsenvaltioiden julkisissa hankinnoissa huomioitaisiin ympäristövaikutukset.

[Ruoka 2030 -ruokapoliittinen selonteko](#)

- Vuonna 2030 suomalaiset kuluttajat syövät kestävästi ja eettisesti tuotettua kotimaista, maukasta, terveellistä ja turvallista ruokaa.

Muutamia tärkeitä lauseita

Tahtotila

”Ruoanvalmistuksessa suosimme lähiruokaa ja kotimaisia luomutuotteita. Vihannekset, kasvikset, leipä ja peruna tulevat keittiöihimme pääosin oman maakuntamme tuottajilta. Liha ja lihajalosteet, maito ja maitovalmisteet sekä kananmunat ovat kotimaisia.

Strategia

”Hankinnoissa tulee ottaa huomioon kaupunginvaltuuston strategiassa linjaamat lähi- ja luomuruuan käyttöön liittyvät tavoitteet sekä hankintojen ilmastovaikutukset”.

Tarjouspyyntö/sopimusehto

Tilaaaja pidättää oikeuden käyttää ulkopuolisia toimittajia hankkiessaan alueellisesti paikallisen perinteen mukaisia tuotteita sesonkien, teemapäivien ja kansallisten juhlapyhien erikoistuotteiden sekä tuotekehityksen ja -testauksen tarpeisiin.

Palvelusopimus

Lähi- ja luomuruoan käytön linjaukset ja tavoitteet tulee kirjata myös ruokapalvelutuottajan kanssa tehtävään sopimukseen.

Aloite ja päätöksenteko

- Aloitteen vastuullisesti tuotettujen ja jalostettujen ruokien (ml. lähiruoan ja luomun) käytöstä kunnan ruokapalveluissa voi tehdä kuka tahansa.
- Ensisijainen vastuu on päättäjillä ja viranhaltijoilla, jotka laativat linjaukset

Valtuustoaloite

- Kuntamme ruokapalveluihin vastuullisesti tuotettua ja jalostettua suomalaista ruokaa
- Esitämme, että kuntamme elintarvike- ja ruokapalveluiden hankintastrategiaan kirjataan vaatimukset ympäristön kannalta hyvistä viljely- ja tuotantomenetelmistä sekä eläinten hyvinvointia ja elintarviketurvallisuutta edistävästä tavoista.

Malli aloitteesta www.ekocentria.fi Lähis-opas s. 26

Onnistunut hankinta?

Liina Salonen: Etanat



Vähimmäisvaatimukset ja tarjouksen vertailuperusteet

Tarjoajan soveltuvuusvaatimukset

- Yritykselle esitettäviä ehdottomia vaatimuksia
- Täytettävä tai tarjoaja hylätään

Tuotteen vähimmäisvaatimukset

- Elintarvikkeelle tai sen toimitukselle esitettäviä ehdottomia vaatimuksia
- Täytettävä tai tarjous hylätään

Tuotteen hinta-laatusuhteen vertailukriteerit

- Liittyvät tuotteen laadullisiin tai ympäristönäkökohtiin
- Painotetaan tai esitetään tärkeysjärjestyksessä (EU-hankinnat)
- Otetaan huomioon ja arvioitava samojen kriteereiden mukaan
- Muita vertailuperusteita ei voi käyttää

Vertailukriteerit –tarjouspyynnössä pisteytettävät

> keskustellaan markkinakartoituksessa

Alkuperä ei voi olla pisteytettävä kriteeri!

Raaka-ainepitoisuus

Kalamurekepihvissä järvikalaa vähintään

- 60 % > 5 pistettä
- 20 % > 2 pistettä
- ei ollenkaan > 0 pistettä

Tuoreus

Pilkotut vihannekset toimitetaan

- 24 tunnin kuluessa käsittelystä > 5 pistettä
- myöhemmin > 0 pistettä

Todennus: käsittely päättyy klo x ja jakelu klo y.

Luomu

Toimittajalla on tarjolla vastaava tuote

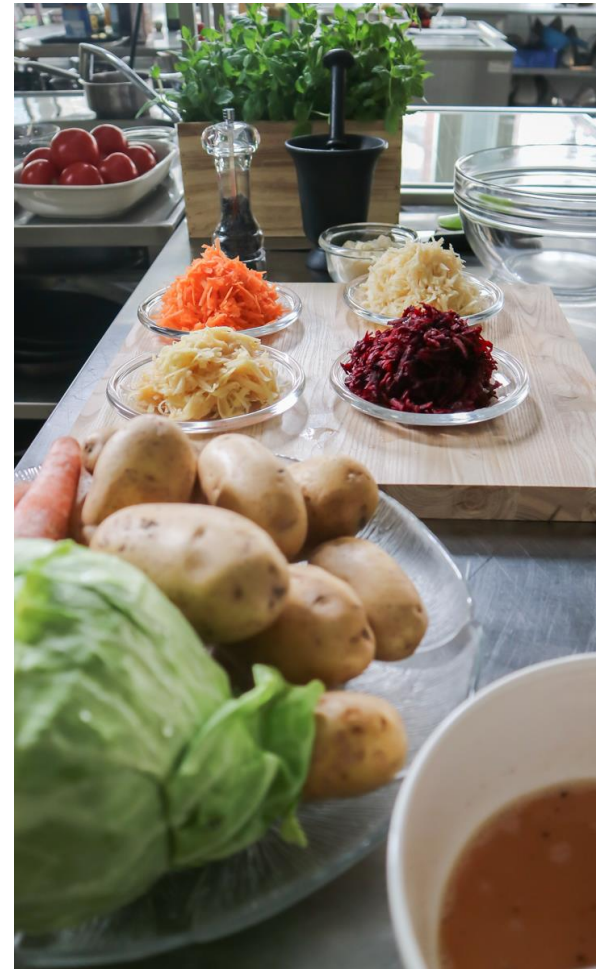
- luomuna > 2 pistettä
- ei ole luomuna > 0 pistettä

Aistinvarainen arviointi

Maku- ja rakennetestit

Ympäristö

Ei yksittäispakattuja tuotteita > 2 pistettä



Vastuullisuuden huomiointi hankinnoissa

- Esimerkkejä
 - Margariinin valmistuksessa **ei ole käytetty palmuöljyä**
 - Käytetty margariini **vastuullisesti tuotettua**
 - **Uusiutuvan energian** käyttö (mm. kasvihuoneviljelyssä, myllyssä, leipomossa)
 - **Salmonellavapaus** (kaikki serotyypit)
 - **Antibioottien rajattu käyttö** (mikrobilääkkeet)
 - WWF:n kalaopas ja MSC-sertifiointi
 - Työllistäminen, työolot, palkkaus

Esimerkiksi sianliha ja sianlihatuotteet

Elintarviketurvallisuus, eläinten hyvinvointi ja terveys

- Salmonellavapaus, antibioottien (mikrobilääkkeet) käyttö, saparon purenta
 - huomioidaan Sikaloiden terveystuokitusrekisteriin kuulumisen kautta (Sikava)
 - hyvä käyttöä valinnassa (kansallinen EU:n hyväksymä laatujärjestelmä)

Ympäristövaikutukset

- Sikojen ruokinnassa käytetyn soijan alkuperä kriittinen, koska sen tuotannossa ympäristön kannalta vastuutonta tuotantoa
- Myös Naseva naudanlihalle



Kalamurekepihvin ehdottomat vaatimukset

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



MARKKINAVUOROPUHELU ON TÄRKEÄÄ



KUNTAPÄÄTTÄJÄT
Päätöksenteko ja
budjettivarat



Maistuva
suomalainen
ateria
asiakkaalle

Hankintaroolit



**TUOTTAJAT JA
JALOSTAJAT**
suomalainen
elintarvike



**TUKKU-
TOIMIJA**



RUOKAPALVELUT
Ammattikeittiöiden
toiminta



**HANKINTA-
ASiantuntija**
Hankintayksikön
toiminta

Hankinnan suunnittelu

Hankintasäätelyn mukainen hankintamenettely
Kilpailutus

Valmistelu

Markkinakartoitus
Tarjoajan osallistuminen
hankinnan valmisteluun

Sopimuskausi

Sopimusten muuttaminen
sopimuskaudella

- Hankintojen laadun parantaminen
- Pk-yritysten aseman parantaminen
- Ympäristönäkökohtien huomioiminen
- Sosiaalisten vaikutusten huomioiminen
- Innovaatioiden edistäminen
- Kansallisen kynnyсарvon alittavat hankinnat

Vaatimukset selville markkinavuoropuhelun avulla, esimerkkikysymyksiä

Uusi tuote tai olemassa olevan tuotteen muokkaaminen ammattikeittiön tarpeisiin:

- Mikä on tuotteen kohderyhmä?
- Mikä olisi vuotuinen volyyymi ja kuinka usein olisi ruokalistalla?
- Mistä raaka-aineista? Pääraaka-aineen prosenttiosuus. Suola-, rasva-, sokeri %
- Mitä muita raaka-aineita olisi toiveissa/mitä raaka-aineita ei haluta ko. tuotteeseen?
- Onko toiveita luomuraaka-aineista?
- Eritysruokavalioiden huomiointi
- Tuotteen jalostusaste
- Minkä kokoinen tuotteen/annoksen tulisi olla?
- Miten tuote tulisi pakata?
- Voidaanko käyttää lisäaineita?
- Tuore/pakastetuote?
- Onko raaka-aineiden alkuperällä merkitystä?
- Mikä on hintahaarukka?
- Tarvitaanko yritysten välistä yhteistyötä tuotteen valmistamisessa, raaka-aineiden hankinnassa, kuljetuksissa, jne.? Tukku?
- Mitä muita kriteerejä tuotteelle tulisi asettaa?
- Tilaus/ testituotteiden toimitus

KAIKKI ALKAA RUOKALISTASTA JA ASEENTEESTA

SAVON
AMMATTIOPISTO

Näin?

TERVETULOA SYÖMÄÄN
LOUNASTAMME!

Ruokalistallamme tänään
broileria Brasiliasta
riisiä Thaimaasta
porkkanoita Unkarista
maitoa Saksasta
patonkia Ruotsista
ruisleipää Suomesta

Copyright EkoCentria

Vai näin?

RUOKALISTA

Tervetuloa syömään
lounastamme!

Broileria Seinäjoelta
Perunaa Iloantsista
Porkkanaraastetta
Maaningalta
Maitoa Suonenjoelta
Spelttipatonkia
Lappeenrannasta
Ruisleipää Uimaharjasta



Anu ja Sari

Kiitos!

Ollaan yhteydessä
sari.vaananen@sakky.fi
Puh. 044 785 4025