

**KOULUTUS  
TEKEE  
HYVÄÄ.  
LÄPI  
ELÄMÄN.**

# Vastuullisuuskriteereitä luomassa -esimerkkinä ruokahankinnat

Sari Väänänen  
[sari.vaananen@sakky.fi](mailto:sari.vaananen@sakky.fi)  
p. 044 785 4025

Valtakunnallinen asiantuntijayksikkö

- edistämme kestäväää ruokaketjua ammattikeittiöissä [www.ekocentria.fi](http://www.ekocentria.fi)

Lähi- ja luomuruoan käytön lisääminen ja hankintaosaamisen kehittäminen julkisissa ruokapalveluissa –hanke 2017-2018

Portaat luomuun, Luomua ravintola [www.luomuaravintola.fi](http://www.luomuaravintola.fi)

Maaseudun toimijoiden hankintaosaaminen vahvaksi –[Mahva](#) 1.1.2018-30.6.2020

YMOSA (Ympäristöosaamisesta alueellinen menestystekijä) -hanke ja [Ekokompassi](#)

[Kasviproteiiniruokaohjeita](#) ammattikeittiöille

[Kestävän kehityksen työkirja ammattikeittiöille](#)

[Uutiset 2040](#)      [www.ymparistoosaava.fi](http://www.ymparistoosaava.fi)

# Taustaa

## Lähiruoan käytön lisääminen

- Päätäjän, Ostajan ja Yrittäjän oppaat
- Lähis-oppaan kriteerit

# 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.

LÄHIS-OPAS



Lisää lähiruokaa  
julkisten keittiöiden  
asiakkaille

-PERUSTELUJA JA OHJEITA HANKINTOIHIN

Maaliskuu 2017

Lähis-opas 3/2017

Elintarvikkeiden hankintaopas

Opas vastuullisiin  
elintarvikehankintoihin

**Opas  
vastuullisiin  
elintarvike-  
hankintoihin**

- suosituksia vaatimuksiksi ja  
vertailukriteereiksi

Versio 1.0  
Julkaistu 3/2017

# 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

# Vähimmäisvaatimukset / ehdottomat vaatimukset

**Esimerkkejä** > soveltuvuudesta keskustellaan markkinavuoropuhelussa

## Alkuperä

- Raaka-aineen alkuperämaa ja tuotteen jalostusmaa.
- Kalajalosteessa käytetyn kalan alkuperä.
- Pääraaka-aineen alkuperämaa, esim. juusto.
- Broilerisalaatti, kaikkien tuotteissa käytettyjen raaka-aineiden alkuperämaa on ilmoitettava.

## Raaka-ainepitoisuus

- Kalamurekepihvissä kalaa vähintään 60 %
- Kauraleivässä kauraa vähintään 60 % viljasta
- Mansikkapyreessä 100 % mansikkaa

## Tuoreus

- Pilkotut vihannekset tulee toimittaa 24 tunnin kuluessa.
- Sämpylät toimitetaan 6 tunnin sisällä paistamisesta. Ne eivät saa olla raakapakasteita.

## Luomu

- Luomu on kansainvälisesti määritelty ja valvottu tuotantotapa
- > voi käyttää tuotteen laatua määrittelevänä kriteerinä kaikissa tuoteryhmissä sellaisenaan.

## Ympäristö

- Sämpylät toimitetaan laatikoissa, paperilla peitettynä.



# 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

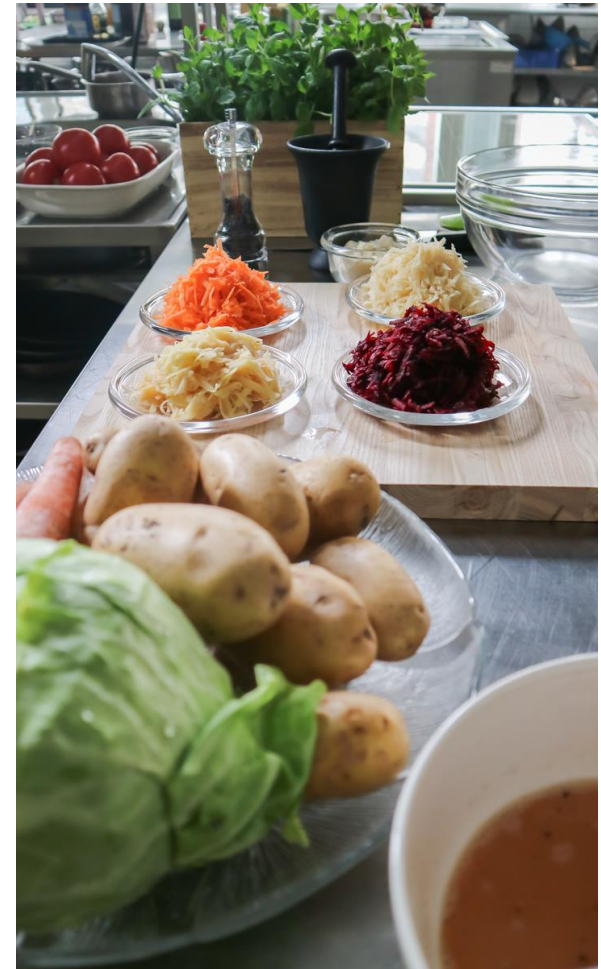
- luomuna > 2 pistettä
- ei ole luomuna > 0 pistettä

### Aistinvarainen arviointi

Maku- ja rakennetestit

### Ympäristö

Ei yksittäispakattuja tuotteita > 2 pistettä





# Aikataulu

- Kriteereiden ensimmäinen luonnos
- Asiantuntijatyöpajat kutsuille > työstettiin kriteereitä
- Kriteerit lähetettiin kommenttikierrokselle
- Muokkaus kommenttien pohjalta

# Työpajat

## Viikko 2/2017

- Vilja ja viljatuotteet, ravintorasvat ja kasviöljyt
- Kasvikset ja marjat
- Sianliha ja sianlihavalmistukset
- Siipikarjanlihatuotteet, muna ja munavalmistukset
- Naudanliha ja naudanlihatuotteet, maito ja maitovalmistukset
- Kala ja kalavalmistukset

# Työpajan ohjelma

- Arviointiperusteita laadittiin seuraavista aiheista:
  - Eläinten hyvinvointi
  - Elintarviketurvallisuus
  - Ympäristövaikutukset
  - Sosiaalinen vastuullisuus (esim. työolot).
  - Terveellisyyšnäkökulma -kansallisten ravitsemussuositusten noudattaminen
- Jokaisen kriteerin kohdalla kuvattiin
  - miten tarjoajat pystyvät todentamaan kriteerin
  - perustelut sille, mihin perus- ja edelläkävijätason kriteerit pohjautuvat
  - Perustelut edistävät kriteerien käytön ja markkinatiedon ymmärrystä
  - Tuovat avoimuutta hankintaprosessiin.

# Ravitsemus- ja hygienialaatuvaatimukset arkipäivää

- .....ja tärkeä osa vastuullisuutta

## Mitä muuta vastuullisuus on?

- Eläinten hyvinvointia ja terveyttä
  - Eläimen kokemus, normaali kasvu, laadukas hoito, lääkitseminen tarpeeseen
- Elintarviketurvallisuutta
  - Mikrobiologinen, kemiallinen, fysikaalinen
  - Suomessa valvotaan viranomaisten yhteistyönä
- Ympäristövaikutusten huomiointia
  - Alkutuotannon ilmasto- ja rehevöittävät päästöt
  - Pakkaukset, kuljetukset, hävikki, energian kulutus, materiaalien kulutus
  - Elinkaariarviointi
- Sosiaalista vastuullisuutta
  - Reilu kauppa
  - Työllisyys, työolot, ihmisoikeudet, aluetalous

# Esimerkkinä siipikarjaliha ja siipikarjanlihatuotteet 1.

- Perustaso ja edelläkävijätaso

## Elintarviketurvallisuus sekä eläinten terveys ja hyvinvointi

- Alkuperä ja jäljitettävyys
- Salmonellavapaus
- Mikrobilääkkeiden käyttö
- Jalkapohjatulehdusarviointi
- Nokkien typistäminen
- Tuotantotapa
- Eläinten tainnutus ennen teurastusta

# Esimerkkinä siipikarjaliha ja siipikarjanlihatuotteet 2.

## Ympäristövaikutukset

- Luomu
- Soijan käyttö eläinrehuna
- Kuljetukset ja pakkaukset
- Energiatehokkuuden tehostamissuunnitelma



## Esimerkkinä siipikarjaliha ja siipikarjanlihatuotteet 3.

### Sosiaalinen vastuullisuus

- Työ- ja ihmisoikeudet
- Hankinnoilla työllistäminen