



Ruokapalveluhankintojen kilpailutus vastuullisuuskriteereitä hyödyntäen

Webinaari

Suvi Haukioja / 12.8.2019

Sisällysluettelo

1. Turun kaupungin ruokapalvelusopimukset
2. Ruokapalveluiden vastuullisuus
3. Ruokapalveluiden vastuullisuuskriteerit
4. Jatko

1. Turun kaupungin ruokapalvelusopimukset

”Toimivat markkinat tavoitteena

Turku avaa 83,5 miljoonan kilpailutukset

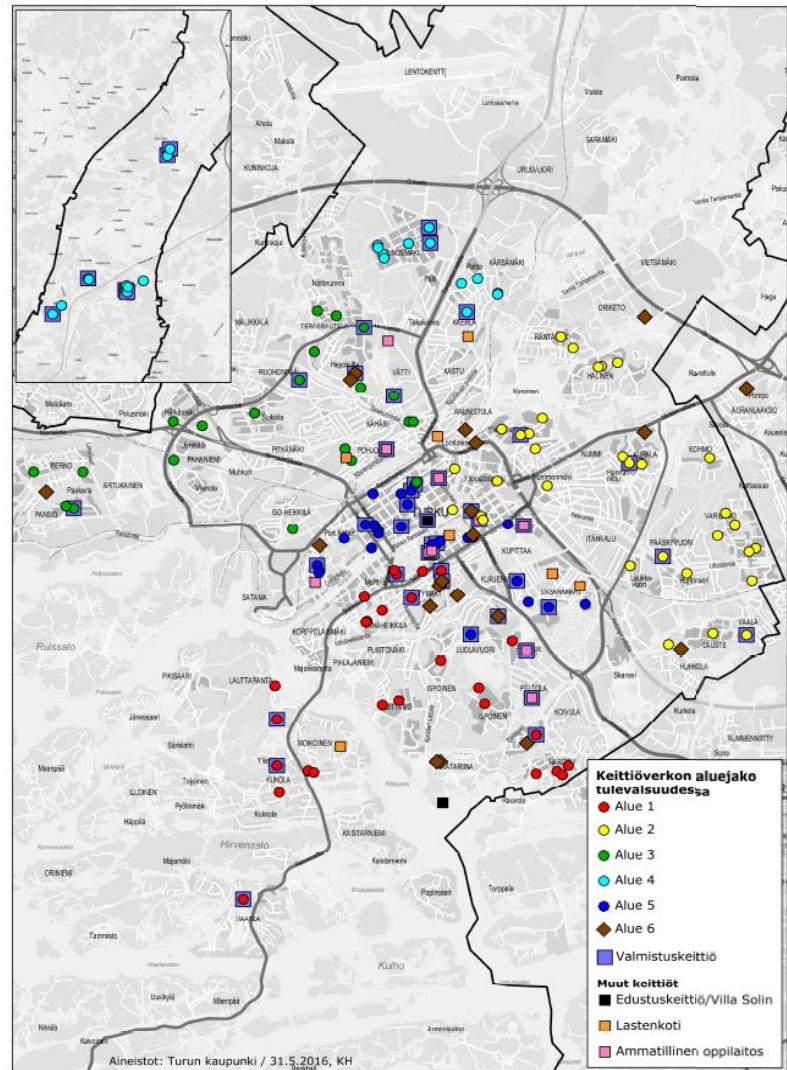
- Turun kaupunki avaa kilpailulle kaupungin infra-, tilojen kunnossapito-, kiinteistöhoito-, siivous- ja ruokapalveluidensa palvelusopimukset, jotka sillä on ollut omistamiensa, vuonna 2012 kunnallisten liikelaitosten tilalle perustettujen, osakeyhtiöiden kanssa.
- Nämä siirtymäkauden sopimukset päättyvät asteittain vuosien 2015-2018 aikana. Ensimmäiset kilpailutukset tapahtuvat jo tänä vuonna. Kaikki sopimukset on tarkoitus kilpailuttaa vuoden 2018 loppuun mennessä.”

Lähde: Varsinais-Suomen Yrittäjät –lehti 5.2.2014

<https://www.y-lehti.fi/uutiset/nayta/9654>

Ruokapalvelun alueet

- Kuusi aluetta, joihin kilpailutukset perustuvat.
- Keittiötilaverkkotyöryhmä (Tilapalvelukeskus ja strateginen hankinta) koordinoi ruokapalvelun alueita.
- Alueita ja jakoa päivitetään parhaillaan.
- Tällä hetkellä palveluntuottajia on neljä.



Turun ruokapalvelusopimukset

Sivistystoimialan sopimukset:

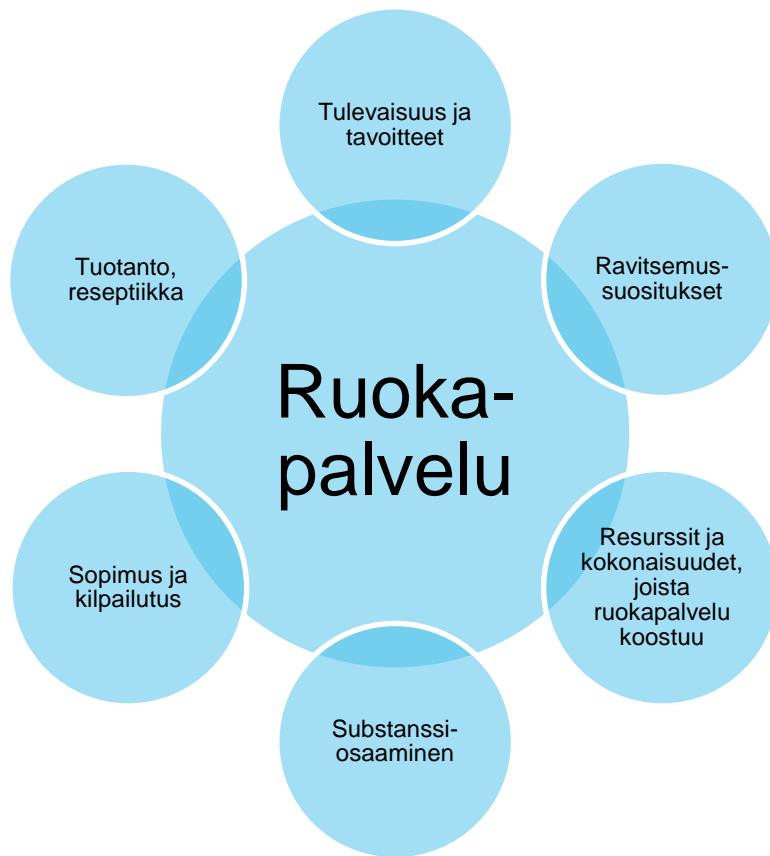
1. Perusopetus ja lukiot: kaksi sopimuskokonaisuutta, yhteensä viisi sopimusta
2. Ammatti-instituutti: kaksi kilpailutettua sopimusta

Hyvinvointitoimialan sopimukset:

1. Suurin osa hyvinvointitoimialan vanhusten asumispalveluiden, vammaispalveluiden ja asumis- ja päihdepalveluiden ruokapalvelut (kaksi sopimusta)
2. Osa hyvinvointitoimialan vanhusten asumispalveluiden kohteista
3. Mäntymäen sairaala-alueen sopimus
4. Kotiateriasopimus ja Menuumat -pilotti

2. Ruokapalveluiden vastuullisuus

**Mistä
ruokapalvelusopimusten
vastuullisuus
muodostuu?**



Mistä ruokapalvelusopimusten vastuullisuus muodostuu?

1. Sopimuksen sisältö, joka takaa vastuullisen sopimuskauden

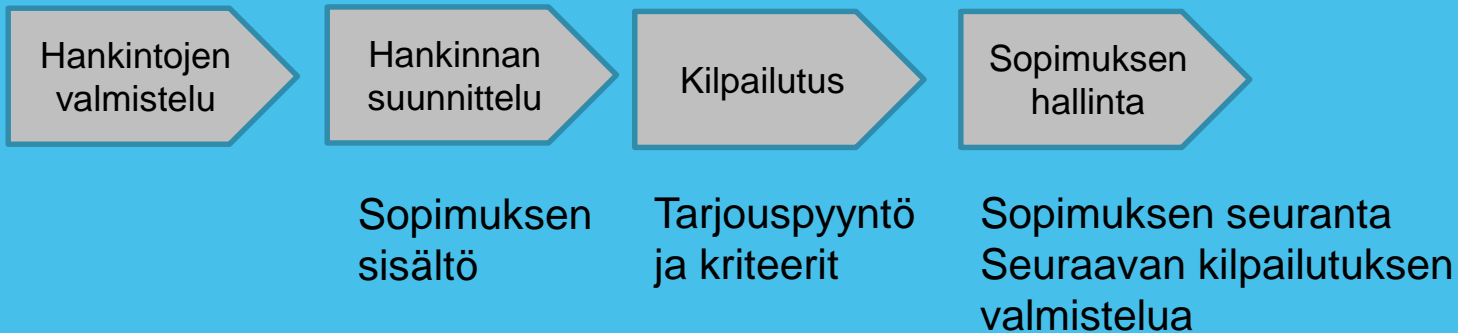
- Yleiset sopimuksen vastuullisuuteen liittyvät tekijät
 - Lakien, asetusten ja esimerkiksi työehtosopimusten noudattaminen, jne, jne
 - Riittävän kokemuksen varmistaminen palveluntuottajalta
 - Sanktio-bonus -mallit
 - Sopimus tehdään niin, että sen kanssa pärjää, oli valituksi tullut tarjoaja kuka tahansa

Mistä ruokapalvelusopimusten vastuullisuus muodostuu?

2. Kilpailutusprosessi

- Oikean hankintamenettelyn valinta
- Mahdollisimman laajat ja oikeat tiedot tarjouksen tekemistä varten
- Tarkka harkinta ehdottomista vaatimuksista
- Kokonaistaloudellisen edullisuus vrt pisteytykset
- Markkinavuoropuhelut, jotta ymmärrys mikä on mahdollista
- Järkevän kokoiset ja järkevästi muodostetut sopimuskokonaisuudet
- Riittävän paljon aikaa sopimuksen valmisteluun oikeiden ihmisten kanssa

Kilpailutusprosessi – miten voin vaikuttaa?



Milloin on oikea hetki vaikuttaa sopimuksen sisältöön?



Sopimuseseurannalla ja palautteen antamisella vaikutetaan seuraavaan sopimukseen

Mistä ruokapalvelusopimusten vastuullisuus muodostuu?

3. Substanssiosaaminen

- Ymmärrys kunkin asiakas/asiakas/potilasryhmän tarpeista
- Ravitsemussuositusten noudattaminen, mutta toisaalta suhteuttaminen todellisuuteen
 - Kuoriperunat
 - Ylittäminen, jos oman organisaation arvojen mukaista
- Laajan verkoston kokoaminen läpi oman organisaation, sillä ruokapalveluihin vaikuttaa hyvin moni tekijä
- Mahdollisimman laajat ja oikeat tiedot tarjouksen tekemistä varten

Mistä ruokapalvelusopimusten vastuullisuus muodostuu?

4. Osa-alueet, joista ruokapalvelu muodostuu ja joissa vastuullisia valintoja määritellään

- Elintarvikehankinnat
- Tuotanto ja hävikki
- Tuotantotapa → määriteltävä, jos halutaan vaikuttaa tilojen ja laitteiden käyttöön ohjaavasti
- Tilaaminen ja muu ICT → vaikutus sekä työaikaan, sujuvuuteen että raportointiin
- Keittiöverkko (onko keittiöt sopimuksessa ja miten jaettu?)
- Kuljetukset (ajoneuvokalustot, reittejä ei tarvitse määritellä)
- Tilat, laitteet ja näiden vastuunjako (halutaanko ohjata?, kuka omistaa?)

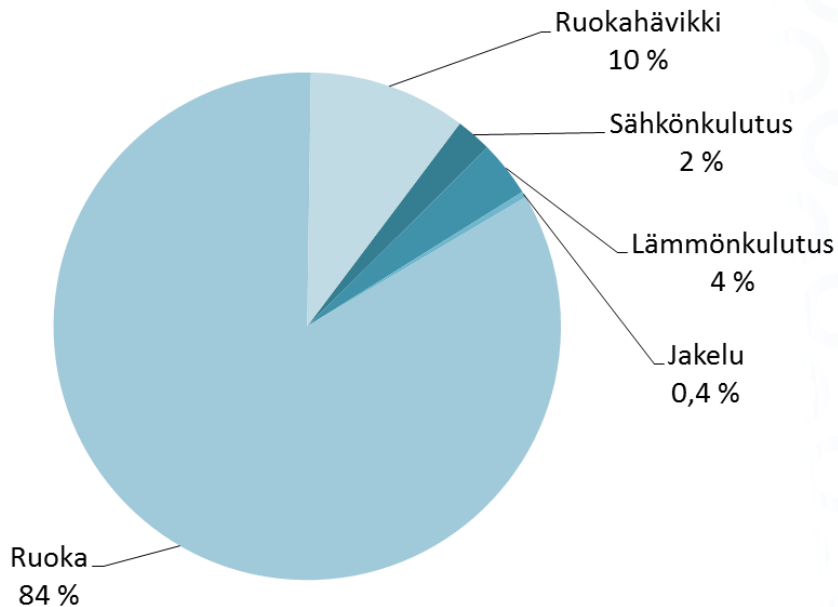
Mistä ruokapalvelusopimusten vastuullisuus muodostuu?

5. Tulevaisuus ja tavoitteiden asettaminen

- Hiilidioksidipäästöjen vähentäminen
 - Kasvisruokalinjaukset
 - Hävikki
 - Annoksen ilmastovaikutukset?
 - Kuljetuskaluston kriteerit

Ruokapalveluiden hiilijalanjälki

- Koululounaat + laitosruokailu → 19 750 ateriaa päivässä
- KHK-päästöt yhteensä 5 350 tCO₂-ekv./vuosi
 - 1,4 kg/ateria
 - 0,3 t/ruokailija/vuosi
 - Vrt. keskivertosuomalaisen hiilijalanjälki 9-10 tCO₂-ekv.
- Ruoan osuus hiilijalanjäljestä 94 % (5 000 tCO₂-ekv.)
 - Vrt. Turun alueen maatalouden khk-päästöt 3 700 tCO₂-ekv.



3. Ruokapalveluiden vastuullisuuskriteerit

Vastuullisuuskriteerit

- ”Turun kaupunki on hankintojensa osalta sitoutunut käyttämään luonnonvaroja viisaasti ja tehokkaasti sekä kannustamaan kestävään kulutukseen ja tuotantoon.”
- Ympäristöohjelma oltava
 - Palveluntuottajan tulee antaa lyhyt selvitys yrityksensä energiatehokkuutta edistävästä ratkaisusta ja valinnoista sekä kuvaus ympäristöasioiden huomioimisesta palvelutuotannossa.
- Tulisiko olla jotain muutakin?

Vastuullisuuskriteerit

- Aikaisemmissa sopimuksissa on jo käytetty elintarvikkeiden kriteereitä.
- Kahdessa edellisessä kilpailutuksessa käytiin vuoropuhelua markkinoiden kanssa Motivan kriteerien ja vanhojen kriteerien käytöstä.
- Lopulliset kriteerit olivat ehdottomia vaatimuksia (ei pisteytystä).
- [Motivan kriteerit](#)

Yleisimmät tuottajan kommentit

- Liittyy todennettavuuteen, järjestelmät seurantaan puuttuvat tai liian työläitä
- Tällaisia ei vielä ole (esim. uudelleen käytettävät pakkaukset)

Huomioita tuottajilta, kriteeri

”Palveluntuottaja toimittaa Tilaajalla pyydettäessä kirjallisesti tiedon missä maassa eläin, josta tuote on peräisin, on: syntynyt, kasvatettu, teurastettu, prosessoitu, pakattu.”

Kriteerissä ongelmallista:

- Vain naudanlihasta vaaditaan EU:ssa tiedot missä maassa eläin, josta tuote on peräisin, on: syntynyt, kasvatettu, teurastettu, prosessoitu, pakattu.”
- Mikäli tuottaja käyttää myös muuta kuin suomalaista lihaa, on kriteeri hankala.

Huomioita tuottajilta, kriteeri

- *”Palveluntuottajan käyttämän lihan tuotannosta 100 % kuuluu järjestelmällisen, riippumattoman tahon tekemän vastuullisen toimintatavan seurannan piiriin. Eläinten terveys ja hyvinvointi dokumentoidaan säännöllisesti. Tilojen ja järjestelmän toimintaa kehitetään tehtyjen havaintojen perusteella.”*

Miten tuottaja todentaa tämän tyyppisiä vaatimuksia?

Voiko prosentti olla 100 %?

Kriteerissä ongelmallista:

→ Palveluntuottajan on vaikea todentaa tämän tyyppisiä vaatimuksia, mutta se voi vaatia lihatuotteiden toimittajaltaan, että on laatu järjestelmät.

→ Ei kuitenkaan voida sitoutua kovin tarkkaan prosenttiin.

Huomioita tuottajilta, kriteeri

”Jos eläinten ruokinnassa käytetään rehua, jossa on soijaa, pitää toimittajan antaa pyydettäessä kirjallinen selvitys, josta ilmenee vähintään seuraavat kohdat:

- miten soijan käyttöä on pyritty vähentämään ruokinnassa*
- ja/tai aiotaan vähentää tilalla sopimuskauden aikana korvaamalla sitä esimerkiksi muilla kasvivalkuaisaineilla.”*

Kriteerissä ongelmallista:

- Lihan osalta soijan kanssa ollaan kohtuullisessa vaiheessa (suunnitelmia on olemassa).
- kananmunatuotannossa työ on vasta alussa.

Huomioita tuottajilta, kriteeri

- ”Kalan *alkuperämaa* ilmoitetaan ja onko se luonnonkala/kasvatettu tai vastuullisella tavalla pyydetty.”

Kriteerissä ongelmallista:

→ Parempi (saatavampi tieto) olisi ”*kalastusalue*”

Huomioita tuottajilta, kriteeri

- *"Tilaaaja saa pyydetessä ruokapalveluntuottajalta tiedon kalaerästä (tuore/pakastettu) seuraavat tiedot/erä:*

...

- *pyyntipäivä/nostopäivä*

...

Kriteerissä ongelmallista:

→ Pakasteiden pakkauksissa ei ole merkittynä nostopäivää.

Huomioita tuottajilta, kriteeri

- ”WWF:n kalaopas: Tarjottavan kalan/kalatuotteeseen käytetyn kalan tulee olla WWF:n Kalaoppaan **keltaisen** tai **vihreän** listan mukaista.”

Kriteerissä ongelmallista:

- Keltainen on mahdollinen toteuttaa.
- Tällä hetkellä pelkän vihreän listan vaatiminen ei kannata, sillä valikoimaa hyvin rajallisesti saatavilla ja vaikuttaa huomattavasti aterian lopulliseen hintaan.

Huomioita tuottajilta

- *”Ruokapalveluntuottaja käyttää perusruokalistan valikoimissa myös marjoja, jotka voi käyttää ilman kuumentamista tai keittämistä.”*

Jos kyllä, kuinka usein vaatimus täyttyy?

Kriteerissä ongelmallista:

→ tiheys ruokalista- ja sopimuskohtainen.

Huomioita tuottajilta

- *"Vihannesten alkuperämaa ja viljelytila/keräilyalue ilmoitetaan ja ne on voitava käyttää kuumentamatta"*

Kriteerissä ongelmallista:

→ tuoreet ok, mutta pakasteet: esim. maissia ei ole kotimaisena pakasteena, joten pitää kuumentaa.

Huomioita tuottajilta

- *" Viljelytapa on hyvän maatalouden ja ympäristön vaatimusten mukainen ja dokumentoitu"*

Kriteerissä ongelmallista:

Vaikeaa todentaa dokumentein.

Huomioita tuottajilta

- *”Valitun ruokapalveluntuottajan pitää osana ruokapalveluiden hankintasopimusta työllistää vähintään 6 kuukaudeksi/sopimusvuosi XX pitkäaikaistyötöntä tai muuten heikossa työmarkkina-asemassa olevaa henkilöä.”*

Montako henkilöä tuottaja on valmis työllistämään?
Olisiko toimintamalli toimiva?

Kriteerissä ongelmallista:

- Tämä kriteeri muuten ok, mutta pitäisi ottaa huomioon yt-neuvottelut (ei voida palkata jos yt:t käynnissä).

Turun omat viritelmät I

”Palveluntuottaja merkitsee ruokalistalle ne pääruoat ja lisäkkeet, joiden raaka-aineiden kotimaisuusaste on 80 % painosta.

Ruokalistamerkintä sovitaan yhdessä Tilaajan kanssa haltuunoton yhteydessä. Halutessaan Palveluntuottaja voi kertoa muidenkin kuin kotimaisten raaka-aineiden alkuperästä ja/tai lähiruoan käytöstä. Tavoitteena on lisätä opiskelijoiden/asukkaiden tietoisuutta ruoan alkuperästä.”

Turun omat viritelmät I

Kommentit:

- todella työlästä laskea ja todentaa lisäksi kasviksissa alkuperämaa vaihtelee, jolloin vaatisi jatkuvaa päivitystä.
- ruokalistan omavalmistuosuus vaikuttaa kokonaisuuteen.
- Miten lasketaan puolivalmisteiden osalta?
- ok.

Turun omat viritelmat II

”Palveluntuottaja raportoi vuosittain tilaajalle käyttämiensä elintarvikkeiden alkuperämaat ryhmiteltynä esim. Motivan kriteereitä vastaaviin ryhmiin. Raportointi tehdään käytetyistä kiloista (kg) ja prosentteina (%).”

Turun omat viritelmat II

Kommentit:

- Vaikeaa käytännössä toteuttaa, vaikka alkuperämaat on tiedossa.
- Valmista Motivan kriteereitä vastaava ryhmittelyä ei ole olemassa. Tarkoittaisi mittavaa luokittelutyötä.
- Tämä voi olla hieman haastava kriteeri. Onnistuu varmasti suurelta osalta tarjoajia mutta on hyvin työläs toteuttaa. Vaikuttaa täten hinnoitteluun.

Lopullinen muoto

- ”Palveluntuottaja raportoi vuosittain tilaajalle käyttämiensä elintarvikkeiden alkuperämaat ryhmiteltynä esim. Motivan kriteereitä vastaaviin ryhmiin. Raportointi tehdään käytetyistä kiloista (kg) ja prosentteina (%).”
- ”Palveluntuottaja merkitsee kerran vuodessa kahden viikon ajalle runkoruokalistalle ne pääruoat ja lisäkkeet, joiden raaka-aineiden kotimaisuusaste on yli 80 % painosta. Ruokalistamerkintä sovitaan yhdessä Tilaajan kanssa haltuunoton yhteydessä. Halutessaan Palveluntuottaja voi kertoa muidenkin kuin kotimaisten raaka-aineiden alkuperästä ja/tai lähiruoan käytöstä. Tavoitteena on lisätä tietoisuutta ruoan alkuperästä.”



→ Eli tuottajat, jotka ovat tarjouksen jättäneet, ovat sisällyttäneet laskentatyön hintoihin.

4. Jatko

Mitä tekisin nyt toisin?

- Kotimaisten marjojen käytölle tiukempia vaatimuksia (esim. frekvenssi).
- Paikallisten ruokalajien teemapäivät?
- Miten sovitaan kasvisruoan lisääminen?
- Tuottajalle velvollisuus avata kuntapäätäjille elintarvikkeiden hankintakriteereitään.



Seuraava webinaari ke 4.9. klo 14-15

- Varhaisen vaiheen markkinavuoropuhelu, Turun kaupungin kilpailuttama seudullinen elintarvikehankinta.
- Tavoitteena avata alkavan kilpailuttamisen keskeisiä asioita, aikataulua jne.
- Sarille voi laittaa etukäteen kysymyksiä/asioita, joita toivottaisiin käsiteltävän.

” Old town,
but pretty
funky! ”



Kiitos!