



**KOULUTUS  
TEKEE  
HYVÄÄ.  
LÄPI  
ELÄMÄN.**

# Vinkkejä lähi- ja luomuruokahankintoihin

Lähi- ja luomuruoka- ja hankintatreffit 20.9.2019  
Anu Arolaakso, EkoCentria

- Savon koulutus kuntayhtymän asiantuntijatiimi
- Edistää kestäväen ruokaketjun toteuttamista julkisissa ruokapalveluissa, mm. lähi- ja luomuruoan käytön lisäämistä ja hankintaosaamista
- Maaseudun toimijoiden hankintaosaaminen vahvaksi –Mahva – hankkeen osatoteuttaja

[www.ekocentria.fi](http://www.ekocentria.fi)

[www.luomuravintola.fi](http://www.luomuravintola.fi)

[www.ekoruokakone.fi](http://www.ekoruokakone.fi)

[Lähis-opas](#)

[Elintarvikkeiden hankintaopas](#)

[www.ymparistoosaava.fi](http://www.ymparistoosaava.fi)

[Uutiset 2040](#)

Lähi ruokaviestit 2007-2011

Vastuullisuusviesti 2016



Maa- ja metsätalous-  
ministeriö



# Ammattikeittiöt Suomessa

- Suomessa on ammattikeittiöitä 12 500 kpl (pl. jakelukeittiöt)
  - julkisen sektorin keittiöitä n. 3 300 (pl. jakelukeittiöt)
- vuoden aikana ammattikeittiöissä valmistetaan yli 700 milj. aterialla
  - julkisella sektorilla n. 320 milj. aterialla
- julkinen sektori ostaa elintarvikkeita **n. 350 milj. eurolla vuodessa**
- suomalaiset käyttävät 7,6 mrd € hotelli, kahvila ja ravintola ostoihin

Lähde Horeca-tutkimus 2017, Taloustutkimus Oy



# Kouluruokailu

Kouluruokailu *Tarkoituksenmukaisesti järjestetty ja ohjattu, täysipainoinen maksuton ateria* (Perusopetuslaki 628/1998)

960 000 koululaista

170 miljoonaa annosta / vuosi

1700 lounasta / oppilas

400 miljoonaa € / vuosi

2,50-3,30 € /annos

(Lintukangas & Palojoki 2016; THL 2015)



# Julkisia elintarvikehankintoja tekevät

1. Kunta tai kuntayhtymä, joka hankkii kaikki elintarvikkeet itse.
2. Kunta tekee elintarvikehankinnat yhteistyössä muiden kuntien kanssa esimerkiksi hankintarenkaissa tai toimeksiantomallilla.
3. Kunnan tai kuntayhtymän liikelaitos on osa organisaatiota ja kilpailuttaa ruokapalveluiden käyttämät elintarvikkeet.
4. Liikelaitoskuntayhtymä kilpailuttaa toimeksiannon pohjalta ruokapalveluiden käyttämät elintarvikkeet
5. Yhteishankintayksikkö kilpailuttaa kaikkien omistajiensa kaikki tai osan elintarvikkeista.
6. Kunta antaa toimeksiannon elintarvikkeidensa kilpailuttamisesta esimerkiksi yksityiselle konsultille, toiselle kunnalle tai yhteishankintayksikölle.





## Lähis-opas 3/2017

Sisältö:

- Kestävät elintarvikehankinnat osana päivän politiikkaa
- Elintarvikeketjun toiminta Suomessa
- Ammattikeittiöt Suomessa
- Päättäjät ja lähiruoka
- Lähiruoan hankinnan toteutus
- **Ohjeita tarjoajille s. 50-52**
- Vastuullinen toiminta ja hankinta
- Onnistuneita esimerkkejä lähiruokaketjun toiminnasta

# Muista nämä

- Markkinavuoropuhelu on kaiken A ja O
  - lähi- ja luomutuotannon ja -jalostuksen lisäämiseksi tarvitaan kaikenkokoisia yrityksiä ja tuottajia, myös eri kokoisia tukkutoimijoita
- Tuotteiden aktiivinen markkinointi
  - tärkeimmät toiveet keittiöissä: kotimaiset luomukasvikset, tuore luomuleipä, luomuperuna, lähituotteet, lähiluomu
- Ruokalistasuunnittelu yhdessä elintarviketoimittajan kanssa
- Pienhankintamahdollisuudet, alle 60 000 € hankinnat
  - **Sopimusehdoissa: Tilaaja pidättää oikeuden käyttää ulkopuolisia toimittajia hankkiessaan alueellisesti paikallisen perinteen mukaisia tuotteita sesonkien, teemapäivien ja kansallisten juhlapyhien erikoistuotteiden sekä tuotekehityksen ja -testauksen tarpeisiin.**
- Elintarvikehankintojen alueellinen jakaminen
- ”Täydentävä toimittaja” -malli

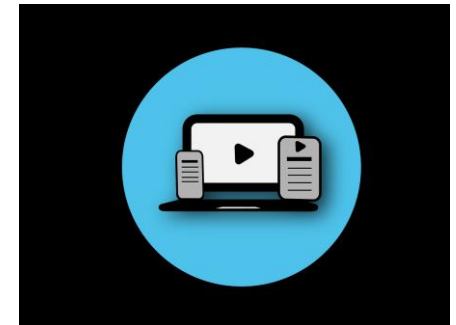
# Markkinavuoropuhelussa selvittävää

- Mikä on tuotteen kohderyhmä?
- Mikä olisi vuotuinen volyymi 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?
- Erityisruokavalioiden 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 kriteereitä tuotteelle tulisi asettaa?
- Tilaus/ testituotteiden toimitus



# Vinkkejä tarjoajille

- Tietotekniset taidot (sähköposti, nettiselaimet ja excelin sekä word käyttäminen)
- Tarjouspohjat, ansioluettelot, referenssit, palvelukuvaukset, luomutodistukset yms. sähköiseen muotoon
- Sähköinen tilausjärjestelmä?
- Sähköinen laskutus
- Yrityksen nettisivut
- Ympäristöasioiden huomioiminen toiminnassa
- Seuraavan kilpailutuksen valmistelu voimassa olevan sopimuksen aikana -> palautteet, tuotekehitys, toiminnan kehittäminen
- Kriittisten pisteiden huomioiminen! -> toimitukset ajallaan ja sovitusti, käyttöopastusta tuotteista tai palvelusta, kehitysideoiden pyytäminen



# Vinkkejä tarjoajille

- Muista Hilma!
- Hankintaneuvonnan hyödyntäminen
- Tarjouspalvelu.fi
- Pienhankintakanavat
- Julkisten hankintojen [neuvontayksikkö](#)
- Kuntien hankintakalentereiden seuraaminen

# Vastuullista keittiötoimintaa

- käyttöön raaka-aineita, joiden ympäristövaikutukset ovat vähäisemmät (kasvis, sesonki, luonnonmukaisuus)
- reseptiikan ja ruokalistan suunnittelu (ei liian ”valmiita” ruokalistoja)
- ruoan hävikin vähentäminen varastoinnissa, valmistuksessa, tarjoilussa ja lautaselta
- työohjeiden ja -menetelmien kehittäminen
- tuotannossa energian, veden ja kemikaalien kulutuksen sekä jätteiden synnyn ja kuljetusten vähentäminen
- kuinka asiakkaita ohjataan valitsemaan ja kokoamaan ympäristövastuullisia aterioita ja välipaloja



# Vähimmäisvaatimuksia esim.

## Alkuperä

- Raaka-aineen alkuperämaa ja tuotteen jalostusmaa
- Kalajalosteessa käytetyn kalan alkuperä
- Pääraaka-aineen alkuperämaa, esim. juusto
- Esim. 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
- Leipomotuotteet 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
- Pakkaukset kierrätettäviä
- Uusiutuvan energian käyttö (mm. kasvihuoneviljelyssä, myllyssä, leipomossa)
- Ympäristömerkkien käyttäminen (esim. Pohjoismainen ympäristömerkki)





# Viestinnällä vaikutusta





# Koulujakelujärjestelmä

EU tukee kouluruokailua – Suomi painottaa tukea luomulle

## Nestemäiset maitotuotteet

- Luomu rasvaton maito ja piimä 34 cnt /l
- Tavanomainen rasvaton maito ja piimä 16 cnt /l

## HEVI tuotteille tuki verottomasta hankintahinnasta

- herne, kurkku, lanttu, porkkana, tomaatti, herukat, mansikka, mustikka, puolukka ja omena sekä kevätlukukaudella myös appelsiini, banaani, klementiini ja mandariini (mukaan lukien satumat ja tangeriinit)
- luomu HEVI 75 %
- tavanomainen HEVI 65 %

Lisätietoa [www.ruokavirasto.fi](http://www.ruokavirasto.fi)

# TÄRKEÄÄ

- Tahtotila
- Aloite ja päätöksen teko
- Yhteistyö
- Sitoutuminen
- Vastuu
- Toiminnan ymmärtäminen
- Sopimusten noudattaminen



shutterstock.com • 404833252

# Oppaat

## Elintarvikkeiden hankintaopas

### Elintarvikkeiden hankintaopas

Tarjouspyyntöjen tekijöille ja elintarvikehankinnoista vastaaville markkinavuoropuhelun avuksi

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

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

Oppaaseen kootuissa tarjoajien soveltuvuusvaatimuksissa, tuotteiden vähimmäisvaatimuksissa ja tuotekohtaisissa vertailukriteereissä on ehdotuksia, joita on mietittävä markkinavuoropuheluna tarjoajien ja tilaajien kesken. Esimerkkien avulla voitte itse päättää, laitatko toivotun ominaisuuden vähimmäisvaatimukseen vai pisteytettävään kriteeriin.



### Sisällysluettelo

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

Hankintayksiköt ovat erilaisia. Poimikaa tästä oppaasta teille soveltuvat ideat!

## Opas vastuullisiin elintarvikehankintoihin



### Opas vastuullisiin elintarvikehankintoihin

- suosituksia vaatimuksiksi ja vertailukriteereiksi

Versio 1.0  
Julkaistu 3/2017

# Avuksi luomun käytön lisäämiseen

- EkoCentrian tuottamia aineistoja ja työkaluja
  - [Portaat luomuun -ohjelma/Luomua ravintola](#)
    - Ammattikeittiöille suunnattu ohjelma luomun käytön lisäämiseen
    - Tiedotuskanava sekä keittiöille että tavarantoimittajille
    - Mukana jo n. 2500 eri kokoista ammattikeittiötä
  - [Ekoruokakone](#)
    - Resepti- ja ruokalistasuunnittelu työkalu kaikille toimijoille
    - Tietoa raaka-aineiden ympäristötiedoista ja saatavuudesta
    - Tietoa luomun käyttöhinnoista
  - [Käyttöhintalaskelma](#) (Kohti 20 % luomutavoitetta)
    - Selvitys kustannuksista luomutuotteiden lisäämisestä reseptiin tai ruokalistalle
    - 20 % luomua ei lisää kustannuksia huolellisen suunnittelun avulla
  - [Kylmäleivonta ohjeistus](#)
    - Tuoretta luomuleipää helposti itsetekemällä
    - Esim. luomusämpylän hinta n. 0,20 €/kpl (sis. työ kustannukset)





Anu ja Sari

Kiitos!

Ollaan yhteydessä

[anu.arolaakso\(at\)sakky.fi](mailto:anu.arolaakso@sakky.fi)

Puh. 044 785 4048