

**KOULUTUS
TEKEE
HYVÄÄ.
LÄPI
ELÄMÄN.**

Millaisia kriteereitä voi laittaa elintarvike- ja ruokapalveluhankinnoille

Sari Väänänen
13.11.2019

Etelä-Karjalan hankintatreffit



Muuttuva hankinta

Tuotantokeittiöiden koko on kasvanut

Lähirooka ja suomalainen ruoka vaatimukset

Ruoanvalmistuksen ja suunnittelun avuksi on kehitetty tietoteknisiä sovelluksia

Liha pois ruokalistoilta

Vertikaaliviljely, tunnelikasvatus

Keittiöhenkilöstön määrä vähentynyt (kuljetus- ja jakelutoiminta lisääntynyt)

Ruokahävikin, muiden jätteiden ja energian käytön tarkkailu tehostunut

Erikoistuotteiden tarve kasvanut (mm. rakennemuunnellut tuotteet)

Ruoan hiilijalanjäljen pienentäminen

Sote- ja maakuntauudistus ”härdeksi”

Ruoanvalmistus = jakelua, kokoamista

Tiukat kustannuspaineet

Yksityinen

ruokapalvelutoimija hoitaa entistä useammin kuntien ruokapalvelut

Erityisruokavalioiden ja etnisten ruokavalioiden suuri määrä > ruokalistat

Ruokaproteiinia ilmasta bakteerien ja aurinkosähkön avulla

Sesonkien huomioiminen

Kasvisaterioiden lisääminen

Säästötoimet kohdistuvat usein ensimmäisenä raaka-ainekustannuksiin

Laatua ja kustannustehokkuutta!

- *Katujen reunakivet: betonia vai graniittia?*



Miten huomioon ruokapalvelu- ja elintarvikehankinnoissa?

Päämäärä:

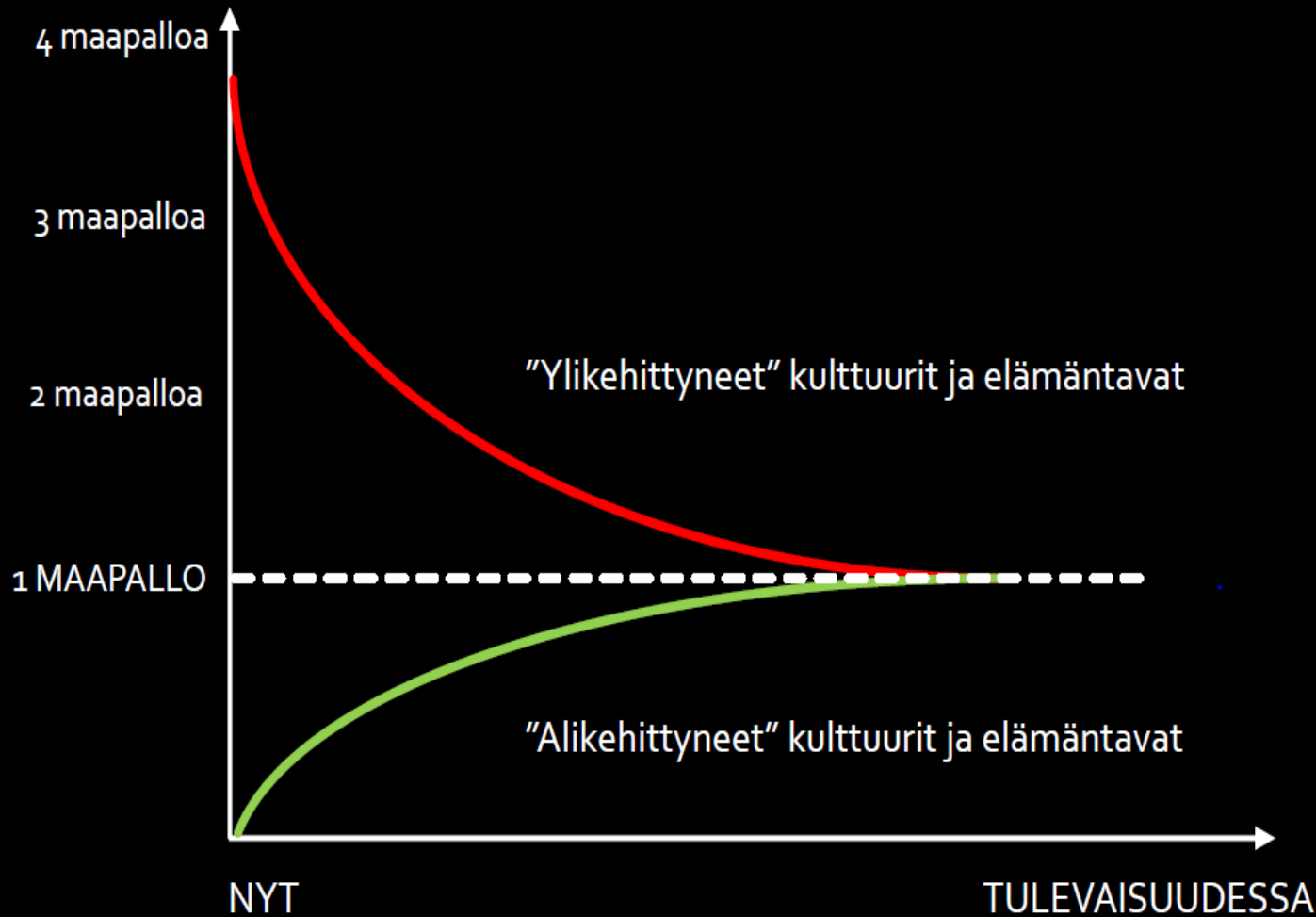
- Ihmisten ja eläinten hyvinvointi ja terveys
- Ympäristövastuullisuus

Miten huomioon ruokapalvelun hankinnoissa?

Ravitsemus- ja hygieeninen laatu > sairauden hoitokulut ↓

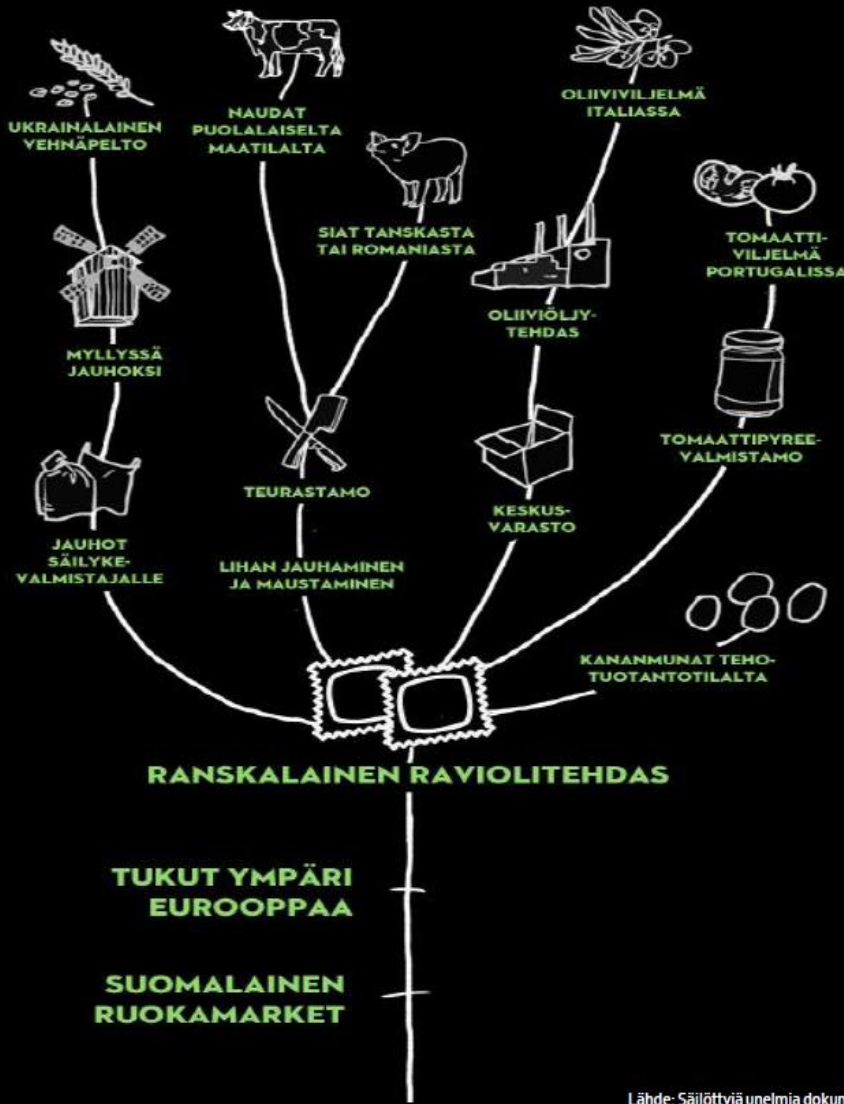
- Torjunta-aineiden vähentäminen (esim. luomutuotteet)
- Sesonkien huomioiminen
- MSC sertifioitu kala > kalakannat ja luonnon monimuotoisuus
- Lihan ja lihatuotteiden laatu > hormonit
- CO2 päästöjen vähentäminen
- Ympäristömerkityt tuotteet
- Reilun kaupan tuotteet
- Aluetalouden ja suomalaisuuden arvostus
 - Antibioottivapaus
 - GMO vapaus
 - Jalkapohjapisteet
 - Ruokasabotaasi

Käytössä yhden planeetan resurssit



Lähde: Arto O. Salonen, Aalto-yliopisto

RAVIOLIN REITTI SUOMALAISEEN PÖYTÄÄN



TÖLKIN VALMISTUS

Raviolitölkki valmistetaan tinapellistä. Tina saadaan avolouhoksesta Brasiliasta. Pelti on terästä, jota saadaan eri puolilta maailmaa rautamalmia louhimalla. Tölkkien sisäpinta suojataan lakalla syöpymisen estämiseksi. Lakka tehdään kemiantehtaissa. Tölkkeihin kiinnitetään paperiset etiketit. Etikettien paperi valmistetaan selluloosamassasta, joka on saatu puuta keittämällä. Puut on kaadettu eri puolilta maailmaa.

Lähde: Säilöttyjä unelmia dokumenttielokuva. Käsikirjoitus: Katja Gauriloff, Joonas Berghäll ja Jarkko T. Laine. Ohjaus: Katja Gauriloff. Oktober Oy 2012. Grafiikka: Mira Visanto

Lähde: Arto O. Salonen, Aalto-yliopisto

Aluetalous hankinnoissa 1

Oletus: raaka-pakasteena myytävän lihapulla 5,95 e/ kg (alv 0),
palkkakustannuksia sitoutuu noin 3,80€/lihapulla kg.

TUKKU MUUALTA SUOMESTA

Kotimaisesta tai ulkomaisesta raaka-aineesta
Pohjois-Karjalan ulkopuolella valmistettu lihapulla,
joka toimitetaan valtakunnallisen tukun kautta
pohjoiskarjalaisille keittiöille

lihapitoisuus 51 %, josta nautaa 50 % ja sikaa 50 %

	Kasvattaja	Teurastus ja leikkuu	Jalostus	Tukku
Palkat	0 €	0 €	0 €	0 €
Yritystulo	0 €	0 €	0 €	0 €
Yhteensä	0 €	0 €	0 €	0 €

0,00€

Aluetalouden hankinnoissa 2

KOTIMAISESTA LIHASTA VALMISTETTU LIHAPULLA

Kotimaisesta lihasta (kasvatettu, teurastettu ja leikattu Pohjois-Karjalan ulkopuolella), maakunnassa jalostettu ja toimitettu asiakkaille
lihapitoisuus 62 %, josta nautaa 50 % ja sikaa 50 %

	Kasvattaja	Teurastus ja leikkuu	Jalostus	Tukku
Palkat	0 €	0 €	0,34 €	0,08 €
Yritystulo	0 €	0 €	0,08 €	0,02 €
Yhteensä	0 €	0 €	0,42 €	0,10 €



0,52€

PAIKALLINEN LIHAPULLA

Maakunnassa kasvatettu, teurastettu, leikattu, jalostettu ja toimitettu asiakkaalle
lihapitoisuus 62 %, josta nautaa 50 % ja sikaa 50 %

	Kasvattaja	Teurastus ja leikkuu	Jalostus	Tukku
Palkat	0,11 €	0,20 €	0,34 €	0,08 €
Yritystulo	0 €	0,10 €	0,08 €	0,02 €
Yhteensä	0,11 €	0,30 €	0,42 €	0,10 €



0,93€

Aluetaloudellinen vaikutus kunnallisveroina



Lähis-opas 3/2017

Elintarvikkeiden hankintaopas

Sisältö:

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

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

Alkuperä ei voi olla pisteytettävä kriteeri!

Huom! Voidaan kuitenkin vaatia

Raaka-ainepitoisuus

Makkaran lihapitoisuus vähintään

- 70 % > 5 pistettä

- 50 % > 2 pistettä

Luomu

Toimittajalla on tarjolla vastaava tuote

- luomuna > 2 pistettä

- ei ole luomuna > 0 pistettä

Tuoreus

Pilkotut juurekset toimitetaan

- 24 tunnin kuluessa käsittelystä > 5 pistettä

- myöhemmin > 0 pistettä

Aistinvarainen arviointi

Maku- ja rakennetestit

Ympäristö

Ei yksittäispakattuja tuotteita

Mahdollisuus tilata kiloittain > 2 pistettä



Markkinavuoropuhelu!

Tuotevaatimukset selville

> tuotekehitys

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?
- Kypsä vai raaka tuote?
- 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

Kynnysarvon alittavat hankinnat ns. pienhankinnat

- alle 60 000 € hankinnat
- Esimerkki:
 - Kunnan ruokaleipähankinnat ovat vuodessa 35 000 € / vuosi. Voidaan kilpailuttaa pienhankintana 1v sopimus.
 - Jos pidempi, niin kansallisena hankintana, esim. 3+1 v, jolloin hankinnan arvo on 140 000 €.
 - Lyhyt vai pitkä sopimuskausi parempi?
- Sopimusehdoissa:

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



Hankinnan jakaminen osiin

- Tarkoituksena on parantaa pienten ja keskisuurten yritysten mahdollisuuksia julkisissa hankinnoissa > osatarjousten hyväksyminen
- Esim. tuotekohtainen jakaminen
 - Jaettu kahteen osa-alueeseen: ruokaleivät ja makeat leivonnaiset.
 - Lihatuotteita paikalliseen erikoisuuteen perustuen esim. naurismakkara, ylikypsä palvi, lammasmakkara
 - Edustustarjoilu tms erikoistarve (oppilaitokset)
- Esim. alueellinen jakaminen
 - Voi tarjota esim. vain yhdelle koululle yhdelle paikkakunnalle

Yritysten toimintatapaan liittyvät ympäristövaatimukset nousussa

- hävikin vähentäminen varastoinnissa, valmistuksessa, tarjoilussa ja lautaselta
- käyttöön raaka-aineita, joiden ympäristövaikutukset ovat vähäisemmät
- torjunta-aineiden käyttömäärät
- tuotannossa energian, veden ja kemikaalien kulutuksen sekä jätteiden synnyn ja kuljetusten vähentäminen



Kiitos, hyvää syksyä!

sari.vaananen@sakky.fi

Puh. 044 785 4025

