

Opas vastuullisiin elintarvikehankintoihin

- suosituksia vaatimuksiksi ja vertailukriteereiksi

Opas auttaa julkisen sektorin toimijoita hankkimaan vastuullisesti tuotettuja elintarvikkeita. Opas on laadittu Valtioneuvoston kesäkuussa 2016 julkaiseman julkisten elintarvike- ja ruokapalveluhankintojen arviointiperusteita koskevan periaatepäättökseen täytäntöönpanon tueksi. Opas sisältää suosituksia vastuullisuuskriteereistä ja hankintaohjeistusta seuraaville tuoteryhmille: Viljat, ravintorasvat ja -öljyt, kasvikset ja marjat, sianliha, siipikarja, kananamuna, kala, naudanliha sekä maito.

Oppaan suosituksia vastuullisuuskriteereiksi voidaan hyödyntää tarjouspyynnössä vähimmäisvaatimuksina, kokonaistaloudellisuuden vertailuperusteina tai sopimusehtoina. Opas antaa myös vinkkejä markkinavuoropuheluun toimittajien kanssa, jotta tarjoajat pystyvät vastaamaan asetettuihin kriteereihin. Opas on laadittu laajassa yhteistyössä viranomaisten, tutkimuslaitosten, alkutuottajien, elintarvikealan yritysten, järjestöjen sekä hankintayksiköiden kanssa.

Lataa opas:

www.motivanhankintapalvelu.fi/elintarvikkeet

Kysy vastuullisista hankinnoista:

hankintapalvelu@motiva.fi

www.motivanhankintapalvelu.fi



ROVANIEMEN RUOKA- JA PUHTAUSPALVELU

Paikallisen ruoan käyttö edellyttää vuoropuhelua toimittajien kanssa

Rovaniemen kaupungin elintarvikehankinnoissa lähiruoan käytön lisääminen on yksi tavoite. Esimerkiksi leipää, kaalia, porkkanaa, kalaa ja riistaa saadaan paikallisilta tuottajilta. Suorahankinnat ovat olleet Rovaniemellä toimiva keino lisätä lähellä tuotettujen elintarvikkeiden käyttöä.

- Teemme yhteistyötä pienten toimijoiden kanssa silloin, kun tiettyä tuotetta ei tarvita suuria määriä, Rovaniemen kaupungin ruokapalveluohjaaja Hajnalka Kiss-Herttua kertoo.

Julkinen sektori joutuu hankinnoissaan asettamaan erityisvaatimuksia esimerkiksi tuotteiden suolan määrälle ja jakeluketjulle.

- Siksi meidän on oltava itse aktiivisia kertomaan tuottajille toiveistamme ja tarpeistamme, jotta he pystyvät tarjoamaan meille soveltuvia tuotteita.

- Olemme pohtineet, olisiko Itämeren rehevöitymistä vähentävästä kalasta valmistetun rehun käyttö esimerkiksi pakastekirjolo-hen kohdalla mahdollinen kriteeri. Haaveilemme myös järvikalan käytöstä kalamassan raaka-aineena ja mietimme, miten voisimme kehittää reseptiikkaamme hyödyntämään tuotetta enemmän. Autamme myös mielellämme yrittäjiä kertomalla minkälaisia tuotteita, ja miten pakattuina, me voimme niitä parhaiten käyttää.

Rovaniemen ruokapalveluissa vastuullisuus ei toteudu yksin hankintojen kautta, vaan tärkeitä keinoja ovat myös energiankäytön tehostaminen ja ympäristönäkökohtien huomiointi ruokalista-suunnittelussa.

Lue koko artikkeli:

www.motivanhankintapalvelu.fi/hankintaesimerkit



ETELÄ-POHJANMAAN HANKINTARENGAS

Tavoitteena turvallista, vastuullista, kotimaista ruokaa

Etelä-Pohjanmaan sairaanhoitopiiri kilpailutti vuonna 2016 hankintarenkaan elintarvikkeet kaksivuotiselle sopimuskaudelle. Tarjouspyynnön valmistelussa teemana toimi vastuullisuus ja kotimaisuus. Kilpailutuksella saatiin tarjolle enemmän paikallisia tuotteita, vastuullisesti kalastettua kalaa ja enemmän luomutuotteita.

Hankinnalla edistettäviä asioita olivat kotimaisuuden, luomun ja lähiruoan edistämisen lisäksi muun muassa eläinten hyvinvointi, tuotteiden jäljitettävyyden parantaminen, vastuullinen kalastus sekä geenimuunneltujen tuotteiden välttäminen myös rehun osalta.

Tavoitteista hankinnan kriteereiksi

Hankintayksikön tavoitteet kuvattiin tarjouspyynnössä. Tukkuoimittajilta toivottiin paikallistuotteiden ottamista mukaan valikoimiin. Myös osatarjoukset sallittiin tietyille tuoteryhmille suoraan hankintojen mahdollistamiseksi pienuottajilta. Tuoreutta käytettiin pisteytyksen kriteerinä.

Vastuullinen kalastus oli muotoiltu kriteereissä siten, että tarjotut tuotteet huomioivat tarjouspyynnössä kuvatut eettiset periaatteet. Kalatuotteiden osalta näiden periaatteiden huomioinnin tarjoajat saivat todentaa MSC-sertifikaatilla tai muulla vastaavalla todistuksella.

– Lopullinen tarjouspyyntö oli ison työn takana, mutta se kannatti ja tuotti meille hyvän lopputuloksen, hankinta-asiantuntija **Maria Ruosteluoma** Etelä-Pohjanmaan sairaanhoitopiiristä sanoo. Ruosteluoman mielestä yksi kilpailutuksen hyvään lopputulokseen vaikuttanut tekijä oli se, että tarjouspyyntö lähetettiin tarjoajille kommentoitavaksi. Näin saatiin tuotua jo tarjouspyyntövaiheessa esiin hankintayksikön toiveet ja tarjoajien oli helpompi tarjota hankintayksikön tarpeita vastaavia tuotteita.

Lue koko artikkeli:

www.motivanhankintapalvelu.fi/hankintaesimerkit

Vaikka hankintalaki on monitulkintainen, se ei estä ympäristöasioiden huomiointia, vaan pikemminkin kannustaa siihen, Tarja Österberg Leijona Cateringiltä sanoo.

Leijona Cateringin lautasilla tarjoillaan vain vastuullista kalaa

Valtion kokonaan omistamalla Leijona Cateringilla valmistetaan päivittäin noin 70 000 ateriala ja vuosittaisten hankintojen arvo on noin 30 miljoonaa euroa.

Koska Leijona Catering toteuttaa puolustusvoimien ruokahuollon ja tarvittaessa myös poikkeusoloissa, on toimitusvarmuus keskeinen kriteeri elintarvikehankintoja tehtäessä. Suuri volyyymi ja toimitusvarmuuteen liittyvät kysymykset asettavat omat haasteena ruokahankinnoille.

Raaka-aineiden alkuperään kiinnitetään paljon huomiota. Esimerkiksi kaikki käytetty broilerinliha on kotimaista. Vuonna 2016 Leijona Cateringin kalaostoista 73 % oli WWF:n kalaoppaan vihreän listan kaloja. Kalahankintoja kilpailutettaessa ei osteta lainkaan uhanalaisia tai kestäättömästi pyydettyjä kalalajeja eli kalaoppaan punaisen listan kaloja. Mahdollisuuksien mukaan on hankittu MSC-sertifioitua kalaa.

Lue koko artikkeli:

www.motivanhankintapalvelu.fi/hankintaesimerkit