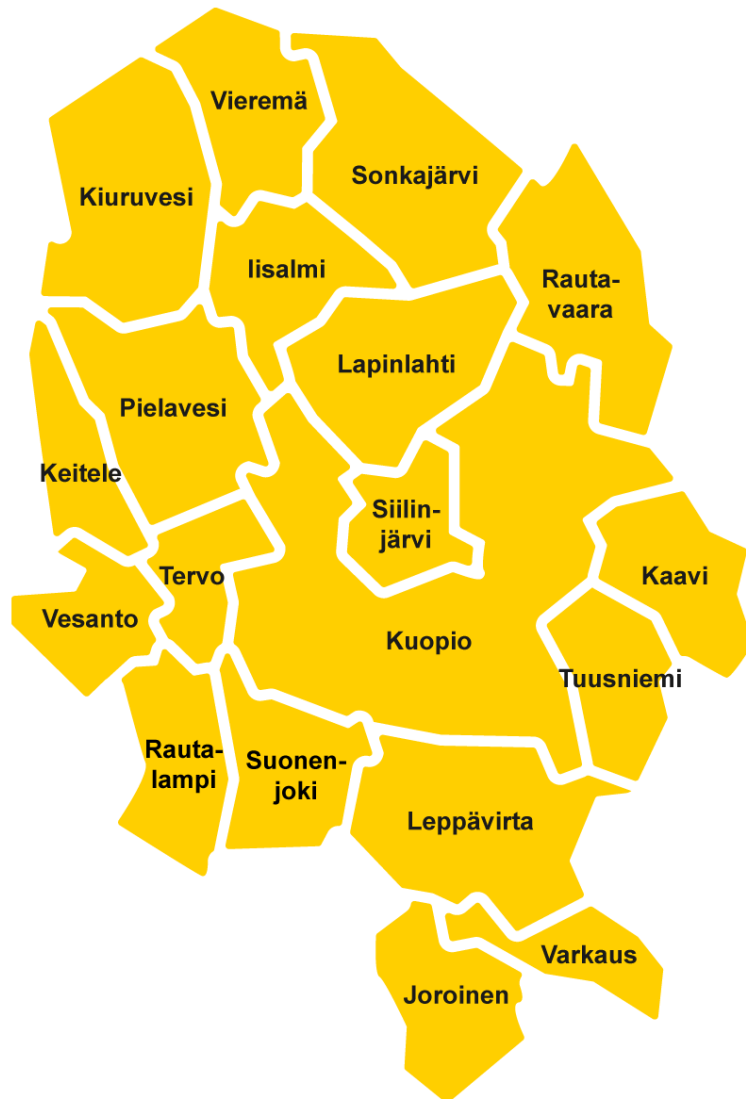


# Ravitseminen osana vastuullista ruokapalvelun tuottamista

Kriteerit ja uudet työkalut vastuullisiin elintarvike- ja ruokapalveluhankintoihin –webinaari 21.11.2023

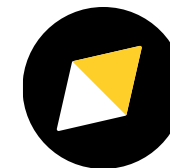
Laura Rantalainen  
Ruokapalveluiden asiakasvastaava  
Pohjois-Savon hyvinvointialue





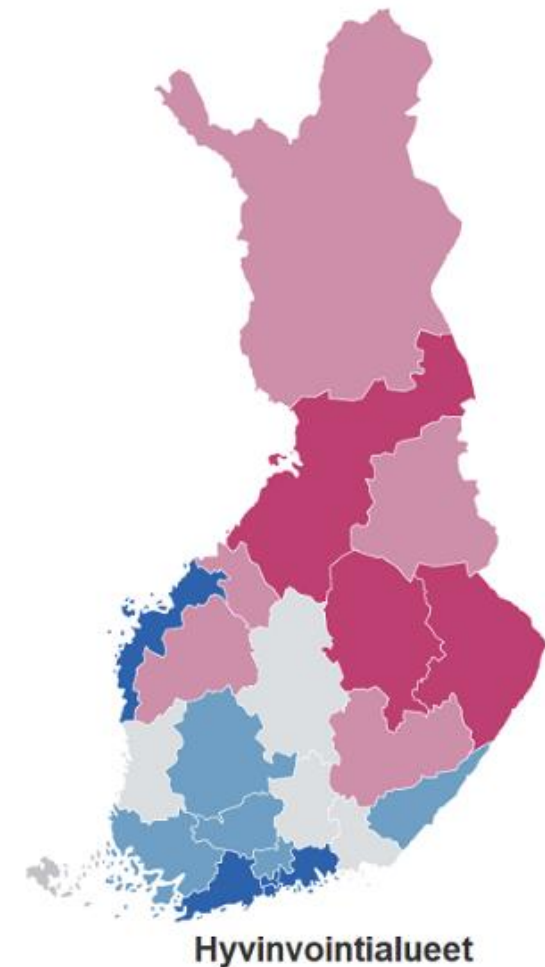
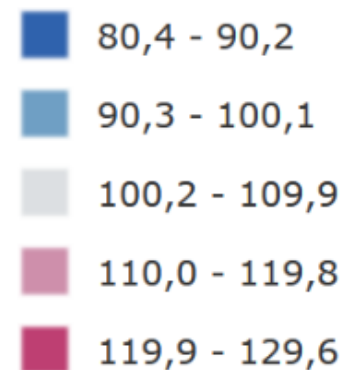
## Pohjois-Savon hyvinvointialue

- Vastaa alueen sote- ja pelastustoimen palveluista
- Palvelujen piirissä yli 248 000 asukasta
- Työntekijöitä 12 800
- Toimimme 19 kunnan tai kaupungin alueella
- Kuopion yliopistollinen sairaala (KYS)
- Aluesairaalat Iisalmessa, Kuopiossa ja Varkaudessa
- Sairaaloissa n.520 sairaansijaa
- Toimintamenot 1,4 Mrd€ (2023)
- Toiminta-alue:
- Pohjoisesta etelään 200 km ja
- Idästä länteen 140 km



# SOTE-palveluiden tarve korkea Pohjois-Savossa

- Väestö ikääntyy
- Korkean sairastavuuden maakunta
  - Mielenterveys- ja päihdeongelmat
  - Lastensuojelu
  - Tuki- ja liikuntaelimestön sairaudet, sydän- ja verisuonisairaudet



Lähde: THL sairastavuusindeksi (2017-2019)

# Ruokapalvelut tuottaa in-house yhtiö Servica Oy

- Ruokapalveluostot 60M€ (2023)
- Elintarvikeostot 3,7 M€
- 340 000 aterialla/kk
- Yksityisiä pieniä palveluntuottajia 15 kpl

# Ruokapalvelusopimuksen palvelukuvaus

Ruokapalvelun palvelukuvaukset palvelualueittain:

- **Perhepalvelut:** perhetukikeskukset, lastenkodit, perhekodit
- **Vammaisten palvelut;** asumisyksiköt, päivätoiminta
- **Peruspalvelut;** aluesairaalat ja terveyskeskuksien vuodeosastot
- **Erityispalvelut;** erikoissairaanhoido (KYS)
- **Ikääntyneiden palvelut;** asumispalvelut ja kotiin annettavat palvelut

Ravitsemuksen kriteerit ovat osa palvelukuvausta

# KRITEERIPANKIN UUDET TYÖKALUT

- Vastuullisuuskriteerit
- Vastuullisuustavoitteet
  - Ekologinen kestävyys
  - Sosiaalinen kestävyys
  - Taloudellinen kestävyys
  - **Ravitseminen**
- Muu; esim. innovatiivisuus, elintarviketurvallisuus

# VASTUULLISUUSTAVOITE

## Ravitsemus

Elintarvikkeet ja ruokapalvelu → Ruokapalvelut → RAVITSEMUS

### RAVITSEMUSLAATU

- Kriteerin nimi: **Sairauksien hoitoon tarvittavat ruokavaliot**
  - Kriteeri: Tarjoaja sitoutuu toteuttamaan sairauksien hoitoon tarvittavat ruokavaliot
- Kriteerin nimi: **Uskonnolliset ja eettiset ruokavaliot**
  - Kriteeri: Tarjoaja sitoutuu toteuttamaan sovitut uskonnolliset ja eettiset ruokavaliot.
- Kriteerin nimi: **Aterioiden ravitsemuslaadun kriteerien noudattaminen**
  - Kriteeri: Aterioiden ravitsemuslaadun kriteerien noudattaminen ravitsemussuositukseen kirjattujen ravitsemuslaadun vähimmäisvaatimusten mukaisesti

# VASTUULLISUUSTAVOITE

## Ravitsemuslaatu

- Kriteerin nimi: **Ruokailuaikojen ja ruokailuun varatun ajan noudattaminen**
  - Kriteeri: Ruokailuaikojen ja ruokailuun varatun ajan noudattaminen palvelusopimuksen mukaisesti.
- Kriteerin nimi: **Aterioiden ja välipalojen koostaminen ruokasuositusten mukaisesti**
  - Kriteeri: Aterioiden ja välipalojen koostaminen ruokasuositusten mukaisesti
- Kriteerin nimi: **Ravitsemuslaadun seuranta ja raportointi**
  - Kriteeri: Ravitsemuslaadun seuranta ja raportointi tilaajan määrittelemällä tavalla
- Kriteerin nimi: **Aterioiden aistittavaa laatua mitataan ja arvioidaan sopimuskauden aikana seuraavilla mittareilla**
  - Kriteeri: Aterian ulkonäkö, tuoksu ja maku



# VASTUULLISUUSTAVOITE

## Ravitsemuslaatu

### Hae vastuullisuuskriteereitä

Kriteeripankista voit hakea hankinnoissa sovellettavia vastuullisuuskriteereitä hankittavan tuotteen tai palvelun sekä hankinnassa huomioitavan vastuullisuustavoitteen perusteella. Kriteereitä voit hakea myös omilla hakusanoilla kuten luomu, joutsenmerkki, green deal tms.

#### Tuotekategoria

Ruokapalvelut



#### Vastuullisuustavoite

Ravitsemuslaatu



#### Hae hakusanalla



Ravitsemuslaatu

**HAE KRITEREITÄ**

# Ravitsemus- ja ruokasuositukset toimivat ravitsemuslaadun kriteerinä

**Taulukko 3.** Ateria-ajat ympärivuorokautisessa hoidossa

- Aamupala kello 6–9
- Lounas kello 11–13
- Välipala kello 14–15
- Päivällinen kello 16–18
- Illtapala kello 19–22
- Myöhäisiltapala, yöpala ja varhaisaamupala yksilöllisesti



# Aterioiden ravitsemuslaadun kriteerien vähimmäisvaatimukset



Pääruokatyyppi	Ravintosisältö / 100 g, enintään		
	Rasva g	Tyydyttynyt rasva g	Suola g
Pääruokapuurot* Hiutaleissa ym. kuitua vähintään 6 g /100 g	3	1	0,5
Keitot*	3 (5)**	1 (1,5)	0,5***-0,7
Laatikkoruokat, risotot, pasta-ateriat	5 (7)	2 (2)	0,6***-0,75
Pääruokakastikkeet (esim. kasviscurry, broilerikastike jne.)	9 (11)**	3,5 (3,5)	0,9
Kappaleruoat kastikkeen kanssa tai ilman	8 (12)**	3 (3,5)	0,9

- \* Jos keitto- tai puuroaterian yhteydessä tarjotaan leivänpäällisiä (esimerkiksi leikkeleitä tai juustoa), käytetään Sydänmerkki-tuotteiden mukaisia kriteereitä.
- \*\* Suluissa olevat rasvaluvut koskevat kala-aterioita.
- \*\*\* Suolan määrän vaihteluväli, jossa alempi suolaraja koskee lapsille tarjottavaa ruokaa ja on kaikille pitemmän aikavälin tavoite.

Suosien	Ravitsemuslaatu huomioiden	Maltillisesti
Kasvikset (erityisesti juurekset) Palkokasvit (herneet, pavut, linssit)	Vähäkuituiset viljavalmisteen → täysjyvävalmisteen	Lihavalmisteen Punainen liha*
Marjat, hedelmät	Voi, voita sisältävät levitteet → kasviöljyt, kasviöljypohjaiset levitteet	Lisättyä sokeria sisältävät juomat ja ruoat
Kalat ja muut merenelävät	Rasvaiset maitovalmisteen → vähärasvaiset/rasvattomat maitovalmisteen	Jodioitu suola
Pähkinät ja siemenet		Alkoholijuomat



# Aterioiden aistittavaa laatua mitataan ja arvioidaan sopimuskauden aikana: aterian ulkonäkö, tuoksu ja maku

