



# Opas ja uudet kriteerit vastuullisten ruokapalveluhankintojen toteutukseen

Auli Väänänen 21.11.2023

Maa- ja metsätalousministeriö



Miksi vastuullisten ruokapalveluiden hankintakriteerit on laadittu?

Mihin tarkoitukseen kriteerit on luotu ja kuka voi niitä hyödyntää?

Kuinka kriteereitä käytetään?

Kriteerien esittely – esimerkkejä

Miten eteenpäin



# Miksi vastuullisten ruokapalveluiden hankintakriteerit on laadittu?

[Opas vastuullisten ruokapalveluiden hankintaan](#), Maa- ja metsätalousministeriö 2021

[Ravitsemussuositukset ja ruokasuositukset eri ikäryhmille](#)

[Opas vastuullisiin elintarvikehankintoihin](#), Motiva 2023



- Puuttuneet varsinaiset vastuullisen ruokapalvelun kriteerit / vaatimukset, joita hyödyntää ruokapalveluiden järjestämisessä ja hankinnassa.

  
Maa- ja metsätalousministeriö  
**Vastuullisten ruokapalveluiden hankintaopas**





# Kansallinen julkisten hankintojen strategia – tavoite ruokahankinnoille

”Edistämme kestäväää ruokajärjestelmää elintarvike- ja ruokapalveluhankinnoissa ja käytämme kestävästi ja vastuullisesti tuotettuja elintarvikkeita.

**Kestävä ruokajärjestelmä on ruokaturvan perusta. Ilmastonmuutos, monimuotoisuuden häviäminen ja kriisitilanteet voivat heikentää Suomessakin ruokaturvaa merkittävästi. Hyvällä huoltovarmuudella turvataan kriisitilanteiden edellyttämä ruoantuotannon omavaraisuus.**

Elintarvike- ja ruokapalveluhankinnoissa tulee käyttää hankintakriteereitä, jotka edistävät ympäristön kannalta hyviä viljelymenetelmiä, elintarviketurvallisuutta, ravitsemusta sekä eläinten hyvinvointia ja terveyttä, ja jotka edistävät samalla kestäväää ruokahuoltoa ja ekologista kestävyyttä.”





# TULEVAISUUDEN RUOKAJÄRJESTELMÄ

Mitä huomenna syödään?  
Tuotetaan, tarjotaan ja syödään  
sitä, mitä ihmiset tarvitsevat  
voidakseen hyvin, luonnon ehdoilla.

**ENEMMÄN KOTIMAISTA  
KALAA, SIENIÄ JA  
KASVIKUNNAN  
TUOTTEITA**

- + terveys ja hyvinvointi
- + pienempi hiilijalanjälki



**ENEMMÄN  
KOTIMAISTA KALAA,  
SIENIÄ JA KASVIKUNNAN  
TUOTTEITA**



**SIVUVIRRAT  
TEHOKKAASTI  
HYÖDYKSI**



**KOHTUUDELLA JA  
VASTUULLISESTI  
TUOTETTUA LIHA- JA  
MAITOTUOTTEITA**

**KOHTUUDELLA JA  
VASTUULLISESTI TUOTETTUA  
LIHA- JA MAITOTUOTTEITA**

- + terveys ja hyvinvointi
- + pienempi hiilijalanjälki



**VÄHEMMÄN  
RUOKA-  
HÄVIKKIÄ**



**SESONKI-  
PAINOTTEISTA  
RUOKAA**



Maa- ja metsätalousministeriö



## **TOIMINTAYMPÄRISTÖT, joihin julkiset hankintayksiköt hankkivat ruokapalveluja:**

Varhaiskasvatuksen yksiköt // Koulut ja oppilaitokset: perusaste, ammatilliset oppilaitokset, lukiot ja korkeakoulut // Sosiaali- ja terveyspalvelut // Rikosseuraamuslaitoksen eri yksiköt // Puolustusvoimat // Seurakunnat // Valtion ja kuntien virastot ja laitokset

## **ESIMERKKEJÄ palveluista, joihin ruokapalveluita hankitaan:**

Päiväkodit, koulut, oppilaitokset // Ympäri vuorokautinen hoito ja asumispalvelut // Sairaalat // Päivätoimintojen palvelut (esim. vammaispalveluiden päivätoiminta) // Kotona asumista tukevat palvelut // Henkilöstöruokailu // Kahvilapalvelut (esim. sairaaloiden ja oppilaitosten yhteydessä) // Tilaustarjoilut ja tapahtumapalvelut

## **Esimerkkejä yleisimmistä JULKISISTA ORGANISAATIOISTA, jotka kilpailuttavat ruokapalveluita:**

Kunnat // Kuntayhtymät // Sairaanhoidopiirit (jatkoksa hyvinvointialueet) // Valtio // Seurakunnat // Julkisomisteiset osakeyhtiöt, joiden tulee noudattaa hankintalakia

# **Mihin tarkoitukseen kriteerit on luotu ja kuka voi niitä hyödyntää?**

Kriteerit on tarkoitettu julkisten ruokapalveluiden hankintaan sekä kilpailutukseen että sopimusaikaisen yhteistyön ja sopimusseurannan työvälineeksi.

Soveltuvat ruokapalveluiden vastuullisuusvaatimuksiksi tai vastuullisuuden kehittämiskohteiksi myös järjestettäessä ruokapalvelut omana toimintana tai in-house-yhtiön palveluna.

Auttavat kehitettäessä ruokapalvelun omaa toimintaa kestävämmäksi ja vastuullisemmaksi.



# Kuinka kriteereitä käytetään

Kriteereistä valitaan ensisijaisesti oman kunnan, hyvinvointialueen tai organisaation strategisia tavoitteita edistävät kriteerit.

Lisäksi valitaan kriteerit, joihin halutaan sitoutua ruokapalvelun kehittämiseksi.

Kaikkia kriteereitä ei tule valita sellaisenaan:

- Eritasoisia kriteereitä perus- ja edelläkävijätason kriteereitä.
- Kaikki kriteerit eivät välttämättä sovellu kaikkiin ruokapalveluihin.

**Muista markkinavuoropuhelu ennen kilpailutusta!**



# Kuinka kriteereitä käytetään

**Kriteerit eivät yksistään riitä määrittelemään ruokapalvelua ja sen laatua.** Tarvitaan muun muassa kattava palvelukuvaus.

**Palvelukuvaus** on usein ruokapalveluhankinnan tarjouspyynnön **tärkein asiakirja.**

*Palvelukuvauksessa kuvataan sopimukseen kuuluvien kohteiden ruokapalvelut sekä palvelun tarjoajille asetetut vähimmäisvaatimukset.*

*Palvelukuvauksessa ja muissa tarjouspyynnön liitteissä tilaaja kertoo kaiken, mitä tarjoajan tulee tietää tarjouta tehdessään.*

*Onnistuneen ja perusteellisen palvelukuvauksen avulla sopimuksen käynnistäminen on helpompaa, ja tilaajan odotukset sekä palveluntuottajan toiminta kohtaavat paremmin.*





# Vastuullisuustavoitteet

## Ekologinen kestävyys

- Vähähiilisyys
- Energiatehokkuus
- Kiertotalous ja jätteiden vähentäminen
- Luonnon monimuotoisuus
- Rehevöityminen
- Haitallisten aineiden vähentäminen
- Ilmanlaatu ja –saasteet
- Vesistön ja maaperän pilaantuminen ehkäisy

## Sosiaalinen kestävyys

- Työllistäminen
- Ihmisoikeudet ja oikeudenmukaiset työolot
- Osallistaminen

## Taloudellinen kestävyys

- Aluetaloudellisuus

## Turvallisuus

- Ravitsemuslaatu
- Huoltovarmuus

## Innovatiivisuus

- Eläinten hyvinvointi ja terveys
- Elintarviketurvallisuus



# Kriteerien esittely – vastuulliset elintarvikehankinnat

**Ruokapalvelun elintarvikehankinnat** toteutetaan tilaajan määrittelemiä  **vastuullisuuskriteereitä täyttämällä**. Kriteerit on listattu **liitetiedostoon**.

Tilaaja määrittelee mitkä Vastuullisen elintarvikehankintaoppaan kriteerit ruokapalvelussa käytettävien elintarvikkeiden tulee täyttää.

Elintarvikehankintojen vastuullisuutta voidaan edistää käyttämällä vastuullisesti tuotettuja elintarvikkeita, joiden hankintakriteerit löytyvät Kriteeripankista sekä Vastuullisen elintarvikehankinnan oppaasta.



# Kriteerien esittely – kalapääruuat kestävistä kalalajeista

## Perustaso:

Kestävästä kalalajeista valmistettuja kalapohjaisia pääruokia tulee olla **vähintään kerran viikossa**.

Hankittavien kalojen ja kalapohjaisten tuotteiden tulee olla MSC tai ASC-sertifioituja tai WWF:n kalaoppaan vihreällä tai harkiten keltaisella merkityn listan mukaisia lajeja.

## Edelläkävijätaso:

Kestävästä kalalajeista valmistettuja kalapohjaisia pääruokia tulee olla **vähintään kaksi kertaa viikossa**.

Hankittavien kalojen ja kalapohjaisten tuotteiden tulee olla MSC tai ASC-sertifioituja tai WWF:n kalaoppaan vihreällä tai harkiten keltaisella merkityn listan mukaisia lajeja.



# Kriteerien esittely – kasvipohjaiset pääruuat

**Kasvipohjaisten pääruokien osuus syödyistä pääruokakiloista tulee olla X %**

Ehdotus prosenttiosuudeksi: **perustaso 30 % ja edelläkävijätaso 50 %**. Riippuu asiakasryhmästä ja tilaajan strategisista tavoitteista. Asetettava prosentti on liitoksissa siihen, kuinka usein kasvipohjaistaruokaa on ruokalistoilla ja onko olemassa dataa siihen, kuinka paljon sitä tällä hetkellä syödään. Käydään läpi myös markkinavuoropuhelussa. Tarkennetaan tarkasteluajanjakso, esim. kiertävä ruokalista.

Edistää ravitsemusta, ekologista kestävyttä, ilmastokestävyyttä ja luonnon monimuotoisuutta.





# Kriteerien esittely - luomu

Perustaso: Palveluntuottajan tulee olla **Portaat luomuun -askelmalla 1**. Käytössä tulee olla **vähintään yksi merkittävä luomutuote kaksi kertaa viikossa**.

Edelläkävijätaso: Palveluntuottajan tulee olla **Portaat luomuun -askelmalla 4**. Käytössä tulee olla **kahdeksan luomutuotetta jatkuvasti, vähintään kaksi kertaa viikossa**.

Luomutuotannolla on monia positiivisia vaikutuksia ympäristöön ja luonnon monimuotoisuuteen. Kansallisessa julkisten hankintojen strategiassa ja luomuhjelmassa luomun käytön tavoitteeksi julkisissa keittiöissä on asetettu 25 prosenttia vuoteen 2030.



# Kriteerien esittely - lähiruoka

**Perustaso:** Ruokalistalla on käytössä **3-6 kertaa vuodessa lähiruokaa**, jolloin **vähintään yksi merkittävä raaka-aine** on paikallisesti tuotettu.

**Edelläkävijätaso:** Ruokalistalla on käytössä **säännöllisesti (vähintään 20 kertaa vuodessa) lähiruokaa**, jolloin **vähintään yksi pääraaka-aine tai kaksi merkittävää raaka-ainetta ovat paikallisesti tuotettuja**.

Lähiruulla tarkoitetaan erityisesti paikallisruokaa, joka edistää oman alueen ruokakulttuuria, joka on tuotettu ja jalostettu oman alueen raaka-aineista ja joka markkinoidaan ja kulutetaan omalla alueella. Omalla alueella tarkoitetaan maakuntaa tai sitä vastaavaa tai pienempää aluetta. Lähellä tuotetun ruuan alkuperä on jäljitettävissä, se tukee sosiaalista ja taloudellista kestävyyttä lisäämällä alueen työllisyyttä ja vahvistamalla aluetaloutta ja huoltovarmuutta. Lähiruoka näkyy ruokalistalla esimerkiksi teemapäivinä ja -viikkoina.



# Kriteerien esittely - kotimaisuusaste

Toimittaja raportoi aterioiden valmistuksessa käytettävien **elintarvikkeiden kotimaisuusasteen** (tuotteen pääraaka-aineiden alkuperämaan mukaan) tuoteryhmittäin vuosittain.

**Tieto elintarvikkeen alkuperämaasta** kertoo tuotannon vastuullisuudesta, lisää elintarviketurvallisuutta ja vähentää ruokaväärennösten mahdollisuutta. Ruuan kotimaisuus parantaa ruokaturvaa ja huoltovarmuutta sekä lisää työllisyyttä ja vahvistaa alue- ja kansantaloutta.

Tilaaaja määrittelee tuoteryhmät, mutta toimittaja voi esittää ajatuksiaan ryhmittelystä (esim. jos tuotannonohjausjärjestelmästä saadaan helpommin tieto maitotuotteet kuin maito ja muut maitotuotteet). Kalojen alkuperä ilmoitetaan kalastusmaan, merialueen tai viljelymaan mukaan.



# Kriteerien esittely - ruokahävikki

**Ruokahävikkiä** seurataan ja raportoidaan säännöllisesti punnitsemalla keittiö- ja tarjoiluhävikki sekä lautastähde. Keittiöhävikki sis. varasto- ja ruuanvalmistushävikin. **Toimittaja ja tilaaja laativat yhdessä sopimuskauden alussa toimenpiteet ruokahävikin vähentämiseksi.**

Ruokahävikki on turhaa jätettä, jonka synty olisi yleensä voitu välttää esimerkiksi ennakoimalla paremmin tai valmistamalla tai säilyttämällä ruoka toisin. Suomi on sitoutunut puolittamaan ruokahävikin vuoteen 2030 mennessä. Ruokahävikin seuranta auttaa tunnistamaan syitä ja löytämään keinoja vähentää hävikkiä. Tilaaja määrittelee mitä ja miten raportoidaan. Voidaan esimerkiksi seurata lautashävikin määrän vaihtelua aterioittain ruokalistatasolla. Hävikkimäärän (g) lisäksi voidaan pyytää raportoimaan esim. kuinka monta annosta tällä hävikkimäärällä olisi saatu ruoka-annoksia ja mitkä olivat hävikin kustannukset.





# Kriteerien esittely - valmiussuunnitelma

Tuottaja laatii **valmiussuunnitelman** eri tyyppisiin poikkeustilanteisiin ja tuotantokatkoksiin sopimuskauden alussa.

Tuottajan on tärkeä varautua ja laatia toimintasuunnitelma erityyppisiin ja kestoisiin tuotannon katkoksiin, jotka voivat aiheutua esim. sähkön- ja vedenjakelun sekä elintarvikkeiden toimituskatkoksista, mutta myös vaativammista poikkeustilanteista kuten suuronnettomuudesta tai epidemiasta. Tuottaja laatii valmiussuunnitelman yhteistyössä tilaajan kanssa. Tilaaja voi määritellä varautumisen asteelle vaatimuksia jo sopimusluonnoksessa. Suunnitelma päivitetään vuosittain.



# Kriteerien esittely – ruokakasvatus / ravitsemushoito

- Tilaajan määrittelemät **ruokakasvatuksen / ravitsemushoidon yhteistyötoimenpiteet ja tehtävät**, jotka on kuvattu liitteenä.

**Varhaiskasvatuksessa ja oppilaitoksissa** ruokailu on osa kasvatusta / opetusta.

**Hoito- ja hoivatyössä** ruokailu on osa ravitsemushoitoa. Ruokailu parantaa asiakkaan vireyttä, on oleellinen osa useiden sairauksien hoitoa ja lyhentää hoitajaksoja.

**Yhteistyö** on edellytys ruokakasvatuksen ja ravitsemushoidon onnistumiselle. Sopimukseen kirjataan tilaajan määrittelemät yhteistyötoimenpiteet. Esim. makukoulu ja pedagoginen ruokalista, leivontahetket: tarvittavien raaka-ainepakettien toimitus, tutumiskäynnit keittiössä.



# Kriteerien esittely – asiakkaiden osallisuus

Tilaajan määrittelemät **ruokailija-asiakkaiden osallisuutta lisäävät tehtävät ja toimintatavat**, jotka on kuvattu liitteenä.

**Asiakkaiden osallistaminen auttaa kehittämään palvelua asiakaslähtöisesti ja se lisää palvelun hyväksyttävyyttä.**

Esimerkkeinä osallisuutta lisäävistä tehtävistä ja toimintatavoista asiakasraatijärjestelmä, toiveruokakyselyt, asiakastyytyväisyyskyselyt. Tilaaja määrittelee sopimukseen kuuluvat asiakkaiden osallistamistavat, ja miten niitä käytetään. Esimerkiksi kuinka usein asiakastyytyväisyyskysely tehdään, mitä kysytään ja miten tuloksia hyödynnetään.



# Miten eteenpäin

## Tulossa kriteerit

- Työllistämisehto
- Työperäinen hyväksikäyttö
- Kuljetusten ekologisuus

## Kriteerien kehittäminen ja päivitys

- Palautteen pohjalta
- Uusien suositusten pohjalta; esim. uudet kotimaiset ravitsemussuositukset ja Green Public Procurement (GPP-kriteerit)







# Kiitokset

## Kriteerien laatimiseen ja kehittämisen osallistuneille

Laura Rantalainen, Pohjois-Savon hyvinvointialue

Suvi Haukioja, Turun kaupunki

Arja Lyytikäinen, VRN

Petri Koskela, MMM

Tuula Vihersaari, Hämeenlinna

Anu Arolaakso, Savon koulutuskuntayhtymä

Sydänliitto

**Sekä kaikki kriteereitä kommentoineet.**







# KIITOS!

Auli Väänänen

Erityisasiantuntija

Maa- ja metsätalousministeriö

0295 16 2031

[auli.vaananen@gov.fi](mailto:auli.vaananen@gov.fi)

@hankintalahetti

[mmm.fi/julkiset-ruokahankinnat](http://mmm.fi/julkiset-ruokahankinnat)

