

Webinaari kuntapäätäjille elintarvikehankinnoista 2.9.2025

Miten kotimaisuus ja
vastuullisuus näkyy
Espoo Cateringin
ruokahankinnoissa?

Regina Ekroos, hankinta- ja kehityspäällikkö



Espoo Catering lukuina 2024



**100 % Espoon
kaupungin omistama**



**41,3 m €
liikevaihto**



**77 500 ateriaa
päivittäin**



**460
työntekijää**



**277 keittiötä tai
palvelupistettä**

Vastuullisuus

Ympäristövastuu
Sosiaalinen vastuu
Toimintavastuu

Arvot

Asiakaslähtöisyys
Vastuullisuus
Ammattimaisuus
Laadukkuus
Tuloksellisuus

Asiakkaat

Kaupunki

Kokija

Tuomme iloa ja energiaa
ruokapöytään!

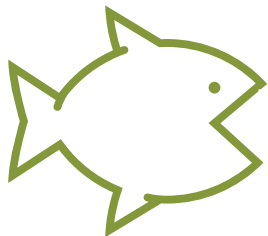
Visio

Strategiamme

ESPOO ► CATERING

Kotimaisuusaste Q2 2025

50 %



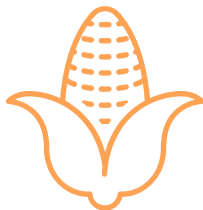
Kalat

100 %



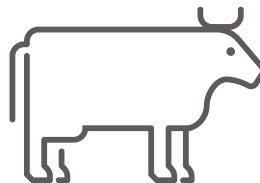
Maitotalous-
tuotteet

63 %



Hevit

100 %



Lihatuotteet

63 %



Tukku tuotteet



Yhteensä
74 %

ESPOO ► CATERING

Vastuullisten ja kotimaisten elintarvikkeiden saannin varmistaminen



Strategiana vastuullisuuden toteutuminen hankinnoissa

- Hankinnan apuna käytämme Motivan Kriteeripankki.fi –sivuston vastuullisuuskriteereitä
- Kriteereissä huomioidaan mm. elintarviketurvallisuus, ympäristö- ja sosiaalinen vastuu, eläinten hyvinvointi ja terveys
- Ensi kertaa uusia vastuullisuusvaatimuksia asetettaessa tehdään tietopyyntö tai järjestetään markkinavuoropuhelu sen varmistamiseksi, että kriteerit täyttäviä tuotteita on markkinoilta saatavilla

Vastuullisia kala- sekä liha- ja maitotaloustuotteita

- Tarjoamme Itämeren kalasta valmistettua kalaruokaa säännöllisesti
- Ostamme vain MSC-sertifioituja kalatuotteita
- Suosimme WWF:n kalaoppaan vihreän luokituksen saaneita kalalajeja
- Kalan tarjoilu nousee vuonna 2026 kahteen kertaan per viikko nykyisen yhden kerran sijasta
- Liha- ja maitotaloustuotteissa Sikava- ja Naseva –vaatimukset, mm. salmonellavapaus, mikrobilääkkeiden käyttö, ei palmuöljyä / sertifioitua eläinten rehuna, ei siipikarjan nokkien typistä, ei porsaiden saparoiden katkaisua jne.



Kasvisruoan menekin jatkuva lisääminen

- Kasvisruoka on kouluissa päivittäinen ruokavaihtoehto ja kerran viikossa on kasvisruokapäivä
- Kasvisruoan menekki kouluissa H1 2025: 28 % (H1 2024: 26 %)
- Punaisen lihan käyttö väheni H1 2025 21,5 % verrattuna edelliseen vuoteen
- Toimenpiteet
 - Nuorille maistuvien kasvisruokien kehittäminen
 - Hybridiruoat
 - Lihan käytön vähentäminen ja korvaaminen kasvit tuotteilla
 - Kasvijuoman tarjoilupilotti syksyllä 2025





ESPOO <> CATERING