

MOTIVA



Maa- ja metsätalous-
ministeriö

Kuntapäättäjien aamukahviwebinaari elintarvikehankinnoista

2.9.2025

Maa- ja metsätalousministeriö ja Motiva



Ohjelma

8.30

Tilaisuuden avaus

Valtiosihteeri Päivi Nerg, maa- ja metsätalousministeriö

Kuntapäättäjän vaikuttamisen keinot

Auli Väänänen, erityisasiantuntija, maa- ja metsätalousministeriö

Kuntapäättäjäkyselyn tuloksia sekä kotimaisen ja lähiruoan käyttö kunnissa

Leena Viitaharju, projektipäällikkö, Helsingin yliopisto Ruralia-instituutti

Miten kotimaisuus ja vastuullisuus näkyy Espoon kaupungin ruokahankinnoissa?

Minna Ahola, Ruokapalvelujohtaja, Espoon kaupunki ja Regina Ekroos, hankinta- ja kehityspäällikkö, Espoo Catering

Näin Tyrnävällä panostetaan paikalliseen ruokaan

Annukka Suotula, Tyrnävän kunnanhallituksen puheenjohtaja

Keskustelua ruokahankinnoista ja niihin vaikuttamisesta

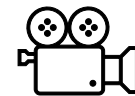
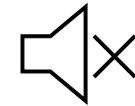
9.30

Tilaisuus päättyy

*Webinaarin puheenjohtajana toimii johtava asiantuntija **Suvi Sippola** Motivasta.*

Toimintatavat

- Pyydämme pitämään **mikrofonit mykistettynä ja videokuvan suljettuna** esitysten ajan.
- Voit laittaa **kysymyksiä ja kommentteja chat-kenttään** koko tilaisuuden ajan. Puhujat vastaavat kysymyksiin chatissä ja loppuun on varattu aikaa keskustelulle jossa voidaan käydä läpi keskustelua herättäneitä teemoja.
- Tilaisuus **tallennetaan** ja sen katsomiseen lähetetään linkki tilaisuuden jälkeen. Esitykset saa myös luettavana versiona tilaisuuden jälkeen.
- Jos sinulla on teknisiä ongelmia, kirjoita chat-ikkunaan tai laita sähköpostia nina.vaasvainio@motiva.fi



www.motiva.fi/elintarvikehankinnat



PÄÄTTÄJIEN NÄKEMYKSIÄ HANKINTAESIMERKKEJÄ PÄÄTTÄJÄWEBINAARIT

Tietoa elintarvikehankinnoista päättäjille



Elintarvikehankinnoilla elinvoimaa, hyvinvointia ja alueellista kasvua

Kotimainen, vastuullisesti tuotettu ruoka vahvistaa huoltovarmuutta, luo työpaikkoja ja edistää hyvinvointia sekä tuo rahaa omaan maakuntaan. Kun kunnat ja hyvinvointialueet panostavat elintarvikehankintoihin, ne rakentavat turvallista, elinvoimaista, hyvinvoivaa ja omavaraisempaa Suomea.

Mitä voit tehdä kunnan tai hyvinvointialueen päättäjänä?

[Tehkää elintarvikehankinnoista valtuustoaloite – katso valtuustoaloitemalli](#) +

[Asettakaa strategiassa tavoitteet kotimaisen ruoan sekä lähi- ja luomuruoan osuudelle ja seurakaa niiden toteutumista](#) +

[Sitoutukaa vastuullisuuden lisäämiseen ruokahankinnoissa vastuullisuutta ja ravitsemuslaatua tukevien hankintakriteerien avulla](#) +

Lisätietoa elintarvikehankinnoista



Opas vastuullisiin elintarvikehankintoihin – Suosituksia vaatimuksiksi ja vertailukriteereiksi



Vastuullisten ruokapalveluiden hankintaopas 2021



Lähirookaa – totta kail!
Lähirookaohjelma ja lähirookasektorin kehittämisen tavoitteet vuoteen 2025



Luomu 2.0 – Suomen kansallinen luomuohjelma vuoteen 2030



Kestävää terveyttä ruoasta- Kansalliset ravitsemussuositukset 2024

Lisää kotimaista kalaa! Kotimaisen kalan edistämishjelma
Valtioneuvoston periaatepäätös 8.7.2021



Maa- ja metsätalous-
ministeriö

Päivi Nerg

Valtiosihteeri

Maa- ja metsätalousministeriö



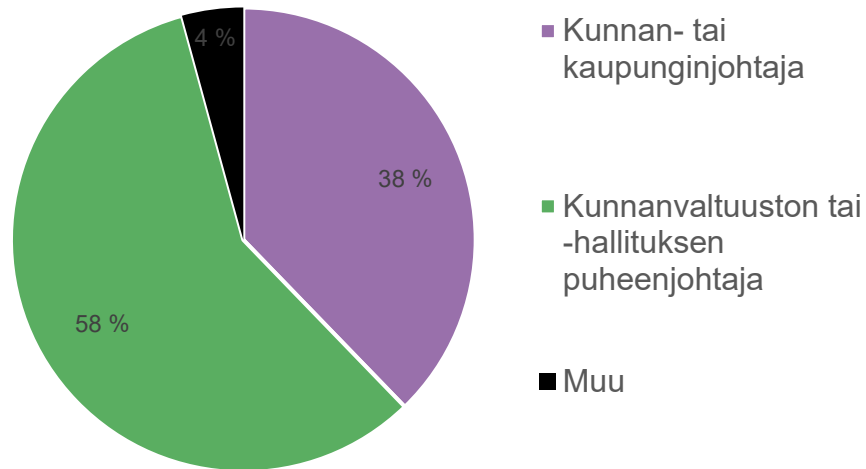


Kuntapäättäjäkyselyn tuloksia sekä kotimaisen ja lähiruoan käyttö kunnissa

- Viitaharju Leena, Kujala Susanna ja Hakala Outi
- Helsingin yliopisto, Ruralia-instituutti

KUNTAPÄÄTTÄJÄKYSELY

- Julkisia elintarvikehankintoja koskeva kysely lähetettiin alkuvuodesta 2025 yhteensä 906 kuntapäätäjälle (kunnan-/kaupunginjohtajat, valtuustojen ja hallitusten puheenjohtajat)
- 191 vastausta → koko maan vastausprosentteina



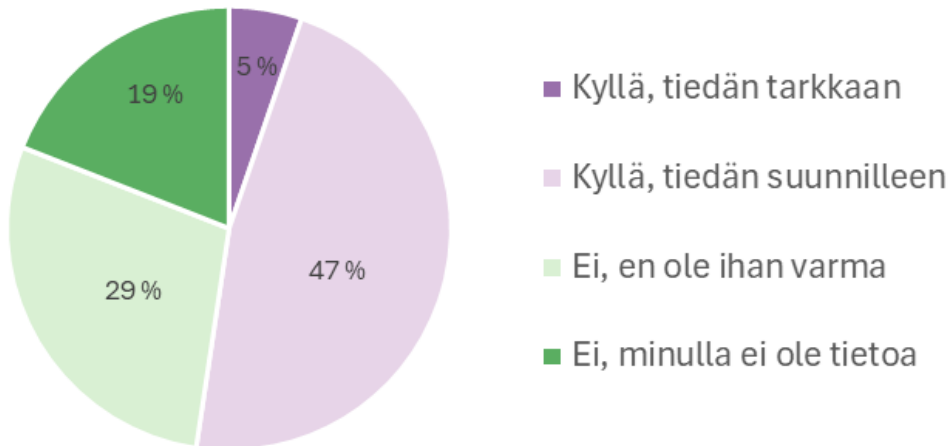
Piirros: Sami Tantarimäki



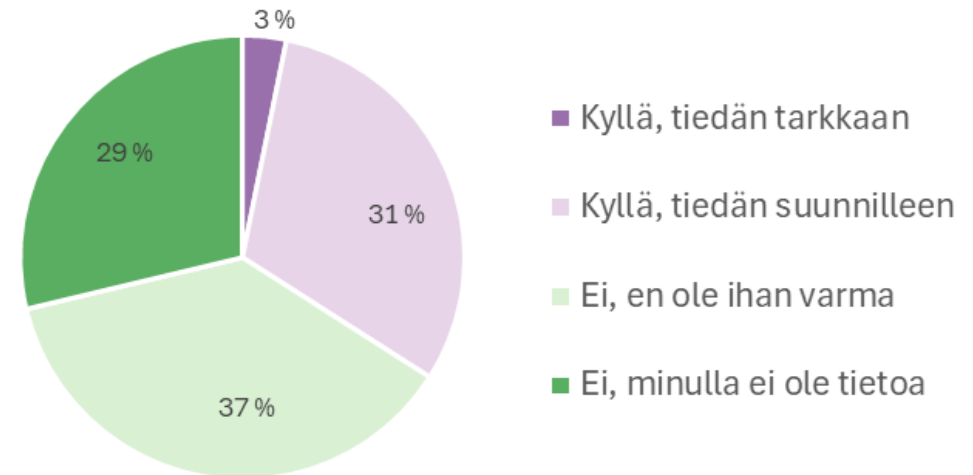
KUNTAPÄÄTTÄJIEN TIETO LÄHI- JA LUOMURUOKAHANKINNOISTA

- Kyselyn vastausten perusteella kuntapäättäjillä on vaihtelevasti tietoa siitä, kuinka paljon heidän kunnassaan käytetään lähi- ja luomuruokaa
- Lähiruoan käytön tilanne tiedetään lähtökohtaisesti paremmin kuin luomuruoan käyttö

Onko sinulla tietoa siitä, kuinka paljon kuntasi julkiskeittiöissä käytetään lähiruokaa?

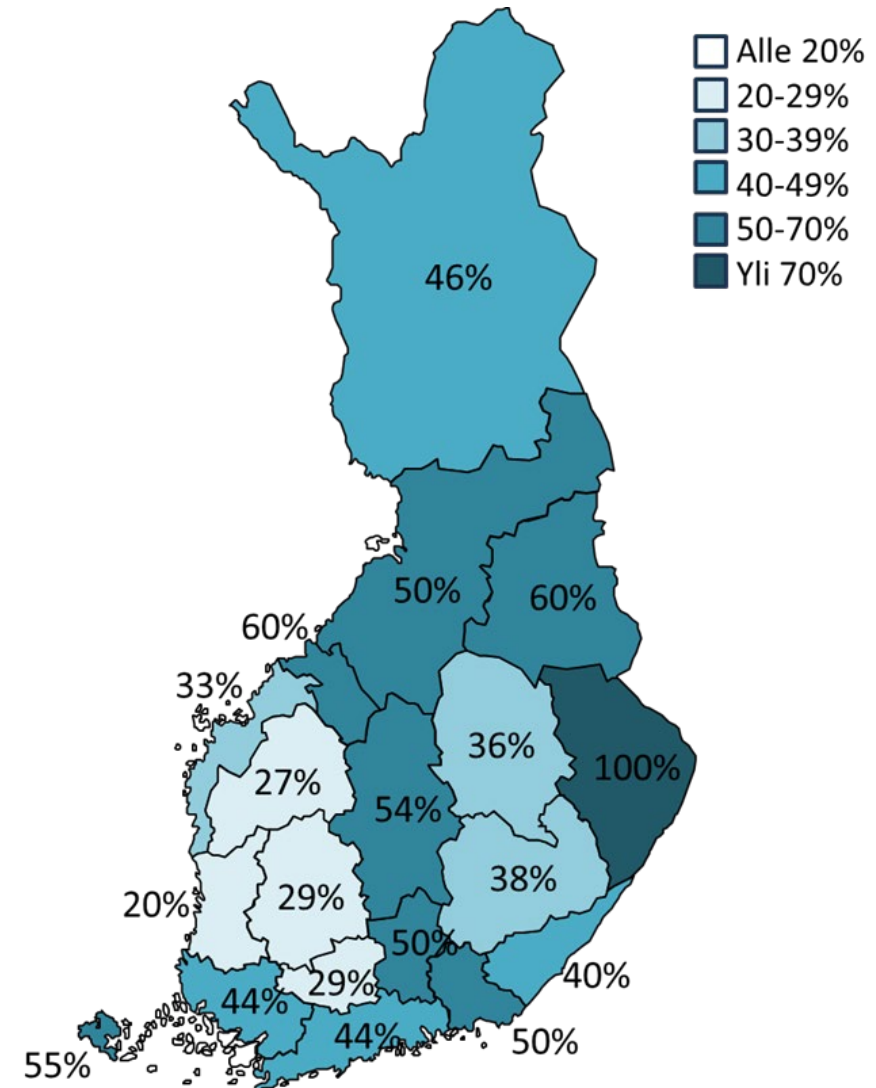


Onko sinulla tietoa siitä, kuinka paljon kuntasi julkiskeittiöissä käytetään luomuruokaa?



KUNTAPÄÄTTÄJIEN TIETOTARVE

- Noin 43 prosenttia vastaajista toivoi lisää tietoa kuntansa elintarvikehankinnoista
- Tietotoiveissa oli kuitenkin selviä alueellisia eroja
 - Vähiten lisätietoa tarvitaan Satakunnassa (20%), missä tietotaso oli jo melko hyvällä mallilla
 - Eniten lisätietoa toivottiin Pohjois-Karjalassa (100%), missä tietotaso oli keskimääräistä alhaisempi



Aluejaot © MML, 2017

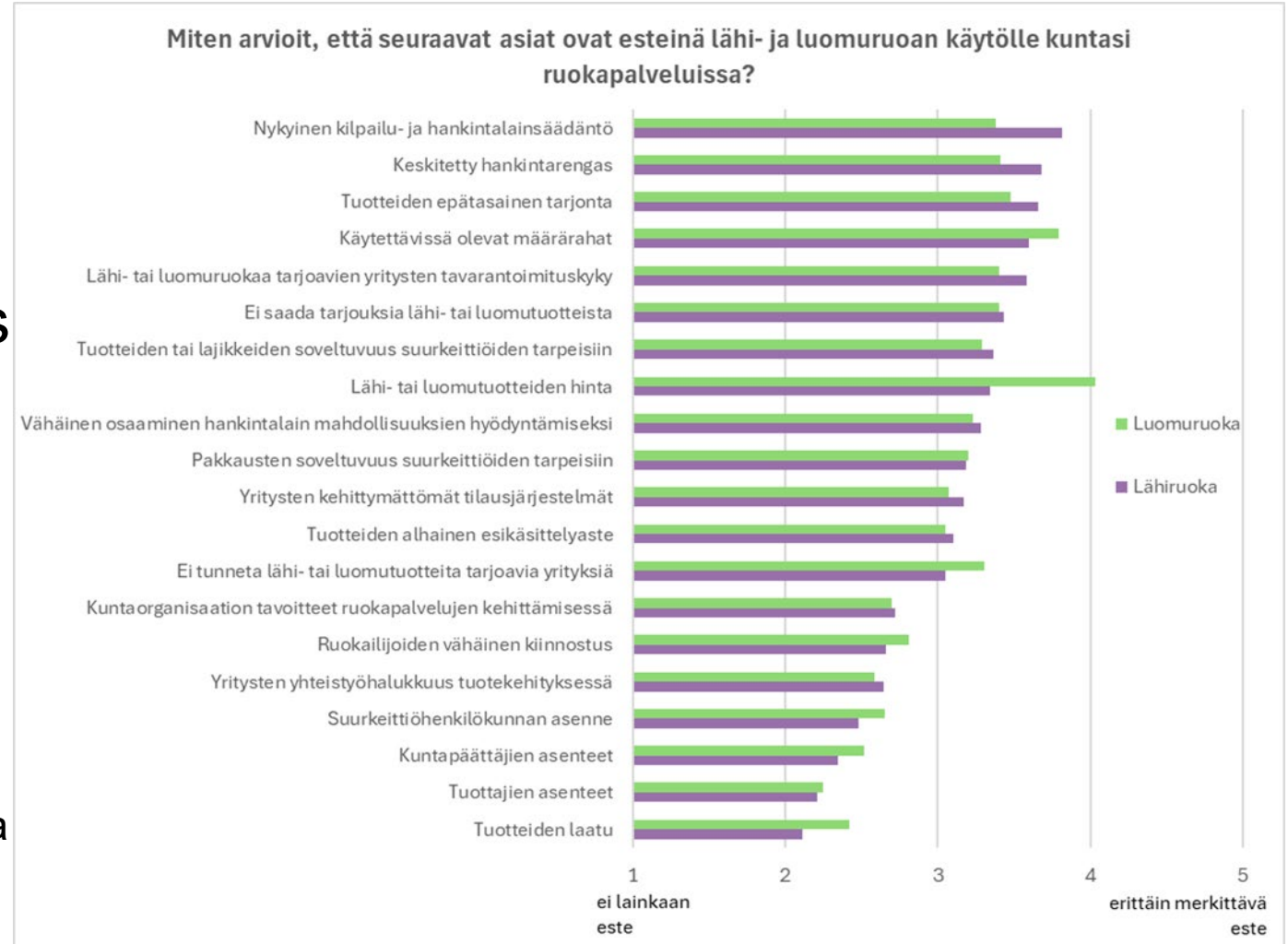


Maa- ja metsätalousministeriö
Jord- och skogsbruksministeriet
Ministry of Agriculture and Forestry

Lähis3-hanke

KUNTAPÄÄTTÄJIEN ARVIOT LÄHI- JA LUOMURUOAN KÄYTÖN ESTEISTÄ

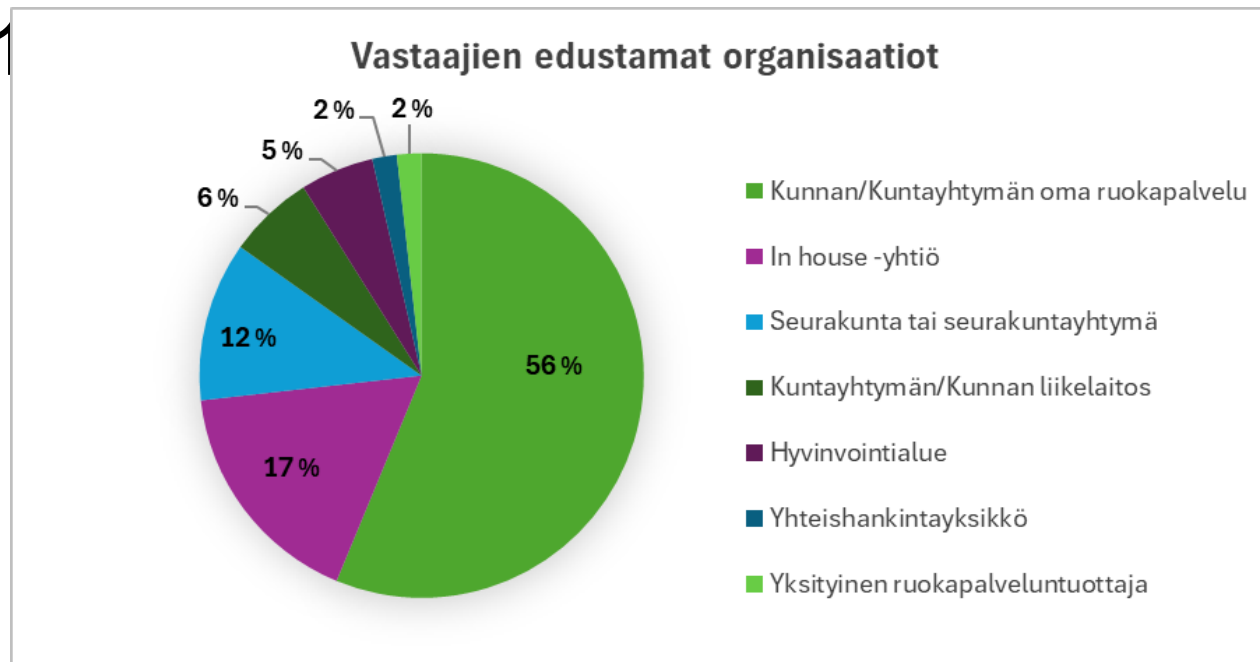
- Suurimmiksi esteiksi lähiruuan osalta arvioitiin nykyinen kilpailu- ja hankintalainsäädäntö ja keskitetty hankintarengas
 - Nämä tekijät eivät näytä nousevan hankintavastaavien arvioissa suurimmiksi esteiksi
- Suurimmiksi esteiksi luomuruuan osalta arvioitiin hinta ja käytettävissä olevat määrärahat
 - Nämä tekijät näyttävät nousevan myös hankintavastaavien arvioissa suurimmiksi esteiksi



HANKINTAKYSELY

- Julkisia elintarvikehankintoja koskeva kysely lähetettiin kevään/kesän 2025 aikana sadoille tunnistetuille elintarvikkeiden hankintoja toteuttaville yksiköille (kunnille, hyvinvointialueille, seurakunnille, hankintarenkaille jne.)

• 11



sisistä hankinnoista

Hankintakyselyn alustavia tuloksia ja vertailu aikaisempiin vuosiin

- Lähiruokaa käytetään vaihtelevasti eri yksiköissä (0-70%) ja maakunnissa (3-35%)
- Kotimaisen ruoan osuuksissa pienempää vaihtelua (maakunnittaiset osuudet 75-93%)



Koko Suomen tasolla käytetään:

2013

- Lähiruokaa 15%
- Kotimaista 78%

2019

- Lähiruokaa 16%
- Kotimaista 83%

2025

- Lähiruokaa 16%
- Kotimaista 79%

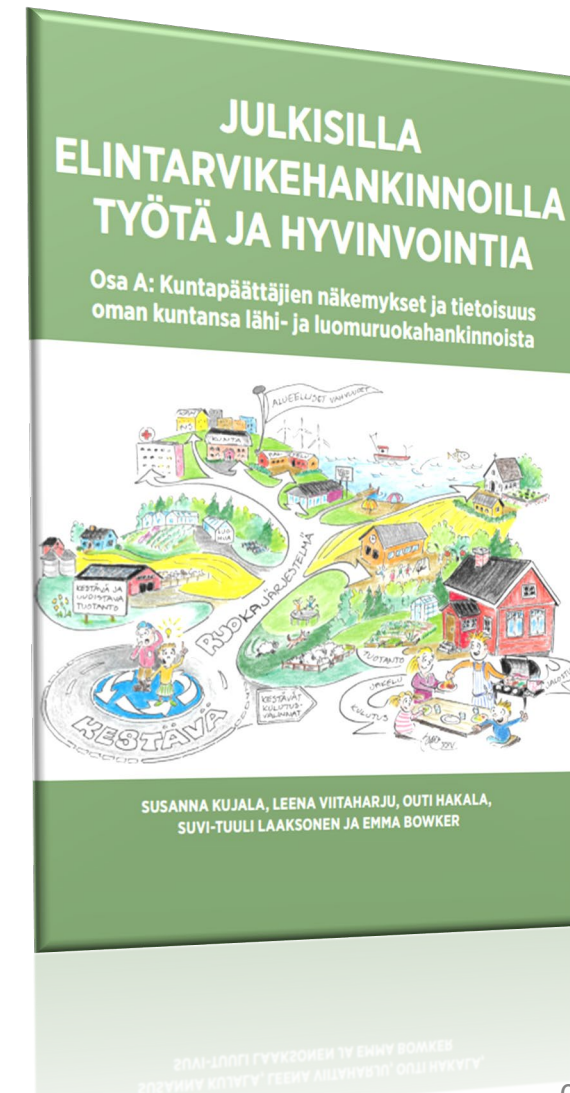
KIITOS

Leena Viitaharju

leena.viitaharju@helsinki.fi

HUOM!

*Raportti hankintakyselyn tuloksista
tulossa vielä tänä vuonna*



Miten kotimaisuus ja vastuullisuus näkyvät Espoon kaupungin ruokahankinnoissa?

Webinaari kuntapäätäjille elintarvikehankinnoista
2.9.2025

Minna Ahola
Ruokapalvelujohtaja, Espoon kaupunki

Espoon kaupungin ateriapalvelut

- 60 000 asiakasta päivittäin, joista suurin osa koululaisia ja varhaiskasvatuksessa sekä iltapäiväkerhoissa olevia lapsia
- Lisäksi kokous- ja tilaustarjoiluja sekä henkilöstöruokailua
- Ateriapalveluista noin 85 % ostetaan in-house-yhtiöltä, Espoo Catering Oy:ltä ja noin 15 % markkinoilta
 - Viisi ateriapalvelutuottajaa



Ruokahankintoja ohjaavat asiat

- Espoo-tarina on Espoon kaupungin strategia -> vastuullisuus yksi arvoista
- Hiilineutraali Espoo 2030 -tiekartta
 - Kasvisruoan lisääminen ravitsemussuosituksien huomioiden
 - Kasvisproteiinilähteet mahdollisuuksien mukaan kotimaisia
- Espoon kaupungin kestävän energian ja ilmaston toimintasuunnitelma
 - Kasvis-, kausi- ja lähiruoan lisääminen
- Reilun kaupan kaupunki
- Ateriapalvelusopimukset

A close-up photograph of a person's hand, wearing a blue denim jacket, reaching into a green plastic crate filled with ripe red tomatoes. In the background, other crates of fresh produce like lettuce and ginger are visible, creating a vibrant, natural setting.

Espoo on vastuullinen edelläkävijä
Kehitämme Espoota sosiaalisesti, ekologisesti ja taloudellisesti kestävästi.

Ateriapalvelusopimuksissa kirjauksia, joilla vaikutusta kotimaisuusasteeseen

- Ateriapalvelutuottajat hankkivat itse elintarvikkeet
- Raaka-aineille määritelty vastuullisuuskriteereitä (sovelletaan Motivan vastuullisten elintarvikehankintojen opasta ja kriteerinpankkia)
 - Esim. tuotantoeläinten terveyteen ja hyvinvointiin liittyvät asiat, salmonellavapaus, mikrobilääkkeiden käyttö, kasvien kasteluvesi, kuumentamattomana käytettävät marjat, WWF:n kalaopas jne.
- Sitouduttu edistämään Espoo-tarinaa liittyviä toimenpiteitä ja ohjelmia:
 - Hiilineutraalius- ja YK:n kestävän kehityksen edelläkävijän tavoitteet
 - Itämeri-toimenpideohjelma



Seurantaa raportoinnin kautta

- Ateriapalvelutuottajat raportoivat neljännes/puolivuositain mm.
 - Elintarvikkeiden kotimaisuusaste
Viimeisin mittaus:
 - 74 %
 - liha- ja maitotaloustuotteet 100 %
 - muut elintarvikeryhmät vaihtelevat
 - Itämerestä kestävästi pyydetyn kalan käyttö
 - Kasvisruoan menekki



Kiitos mielenkiinnosta



Kuva: Espoon kaupunki, Noelle Renberg

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**

ESPOO ► CATERING

Vastuullisuus

Ympäristövastuu

Sosiaalinen vastuu

Toimintavastuu

Arvot

Asiakaslähtöisyys

Vastuullisuus

Ammattimaisuus

Laadukkuus

Tuloksellisuus

Asiakkaat

Kaupunki

Kokija

Tuomme iloa ja energiaa
ruokapöytään!

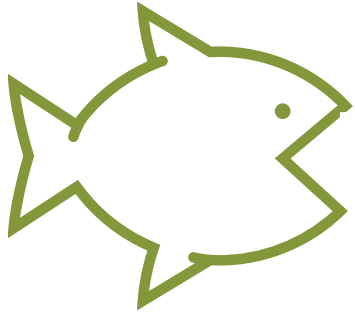
Visio

Strategiamme

ESPOO ► CATERING

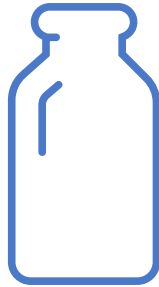
Kotimaisuusaste Q2 2025

50 %



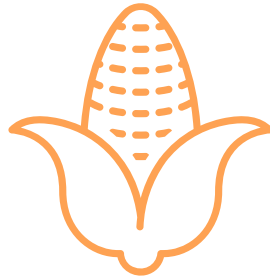
Kalat

100 %



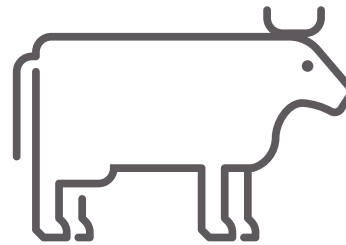
**Maitotalous-
tuotteet**

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 kasvituotteilla
 - Kasvijuoman tarjoilupilotti syksyllä 2025



Vastuullisuus on yhdessä tekemistä



ESPOO ► CATERING

A romantic couple is shown from the chest up, embracing each other in a vast field of tall grass. The man, on the left, is wearing a grey t-shirt and has his back to the camera. The woman, on the right, has long red hair and is wearing a patterned top; she is smiling and looking towards the man. The background is a soft-focus landscape of a field under a warm, golden sunset sky.

Mukavamman
arjen kotikunta

Tyrnävä 

Elintarvikehankintojen webinaari kuntapäättäjäille

2.9.2025

Edistämme yrittäjyyttä ja lähiruokaa

- **Yksi Tyrnävän seitsemästä strategisesta valinnasta**
 - > Strategiakyselyssä kevät 2025: pidettiin tärkeänä säilyttää tämä strateginen valinta
 - > Tyrnävläinen tärkeä maaseutupitäjän arvo ns. ”luonnollinen” valinta
 - > High Grade alue (korkealaatuisen siemenperunan tuotantoalue)
- **Yksi Hyvinvointisuunnitelman painopisteistä**
 - > Lähiruoan näkyvyyttä parannetaan Arctic Food Lab verkostossa
 - > Lähiruoan käytön lisääminen kunnan ruokapalveluissa
 - > Kasvikset, juurekset, leipomotuotteet sekä maitotuotteet tulee Pohjois-Pohjanmaalta

A woman with blonde hair in a ponytail, wearing a bright yellow raincoat, stands in a forest. She is holding a woven basket with a floral pattern. The background is a dense forest with trees and greenery.

**Ateriapalveluissa
asiakasviestinnällä kerrotaan
lähialueelta saatavista
elintarvikkeista, joita käytetään
ruuanvalmistuksessa.**

- Kuuden viikon kiertävällä listalla on 2 lähiruokapäivää
- Toive- ja perinneruokapäivä
- Asiakastyytyväisyyskyselyt
- Seudulliset elintarvikehankinnat mahdollistavat pientuottajien elintarvikkeiden käytön ateriapalveluissa
- Lähialueen tuotteita sekä toimittajia käytetään niin paljon kuin se on mahdollista
- Ruuan kotimaisuusaste vuonna 2023 84%

A romantic couple is shown from the chest up, embracing each other in a vast field of tall grass. The man is on the left, seen from the back, wearing a grey t-shirt. The woman is on the right, smiling and looking at him, wearing a patterned top. Her hands are resting on his shoulders. The background is a soft-focus landscape of a field under a warm, golden sunset sky.

Mukavamman arjen kotikunta

Annukka Suotula

0447505051

annukka.suotula@tyrnava.fi

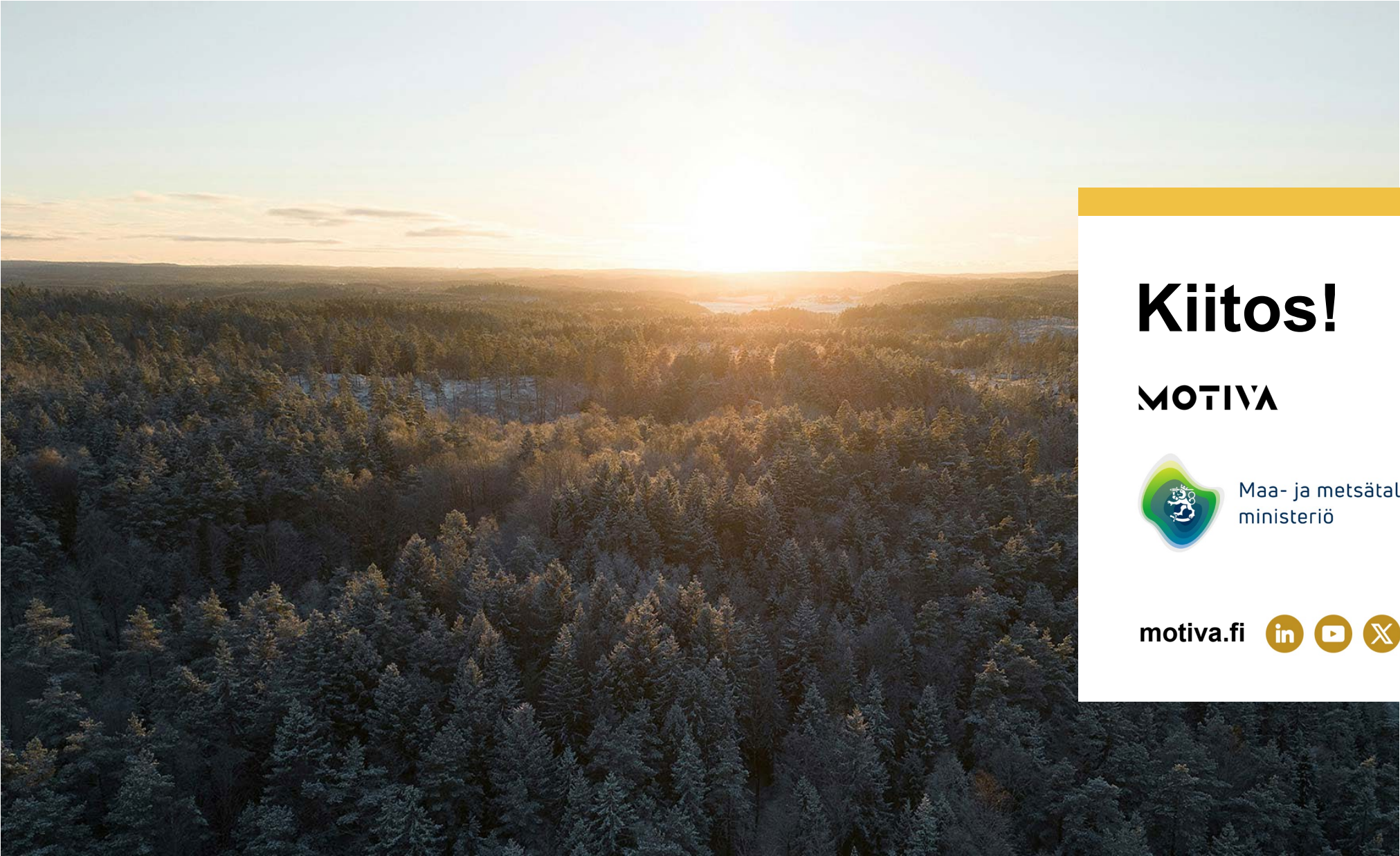
Tyrnävä 

2.9.2025

Kiitos!

Keskustelua ja kysymyksiä



An aerial photograph of a dense forest, likely in Finland, during the golden hour of sunset. The sun is low on the horizon, casting a warm, orange glow over the landscape. The forest is composed of many tall, dark evergreen trees. In the distance, a body of water is visible, reflecting the light from the sun. The sky is a mix of light blue and orange.

Kiitos!

MOTIVA



Maa- ja metsätalous-
ministeriö

motiva.fi

