Ateriapalveluiden hankinta vastuullisuus ja huoltovarmuus huomioiden

Minna Lappalainen

Ateriapalveluiden asiantuntija

Webinaari hyvinvointialueen päättäjille 17.11.2026

Päijät-Hämeen hyvinvointialue

Kun hankitaan ateriapalveluita ei hankita vain yksittäisiä aterioita vaan hankitaan palveluketjua



Raaka-aineet



Tuotanto



Kuljetukset



Asiakas

Koko ketjun yhteiset edellytykset

Tietojärjestelmät

Henkilöstö

Energia ja vesi

Miksi ateriapalveluiden hankinta on strateginen hankinta?

- **Ateriapalvelut ovat kriittinen palvelu**
  - Palveluita tarvitaan vuoden jokaisena päivänä
  - Ateriapalvelut ovat osa huoltovarmuutta
- **Ateriapalveluiden hankinnassa hinnan rinnalla on arvioitava palvelujen kokonaisvaikuttavuutta**
  - Ateriapalveluiden vaikutukset kohdistuvat asiakas- ja potilasturvallisuuteen, ravitsemukseen, talouteen ja jatkuvuuden hallintaan
- **Hankinnan tavoitteet toteutuvat vain säännöllisen sopimusseurannan ja mittareiden kautta**

Hyvinvointialueiden ateriapalvelut palvelevat laajaa asiakaskuntaa

- Päijät-Hämeen hyvinvointialueen ateriapalvelut kilpailutettu 1.1.2022 alkaen (sopimuskausi 5v+ 2v+2v)
    - n. 3 milj. ateriaa/vuodessa
    - n. 100 yksikköä
- **Ateriapalvelukokonaisuus sisältää aterioiden tuottamisen ja kuljettamisen:**
    - erikoissairaanhoidon
    - perusterveydenhuollon
    - asumispalveluiden *(Ikääntyneiden palvelut ja kuntoutus & Perhe- ja sosiaalipalvelut)*
    - toimintakeskusten yksiköihin
    - henkilöstöateriat ja tilaustarjoilut

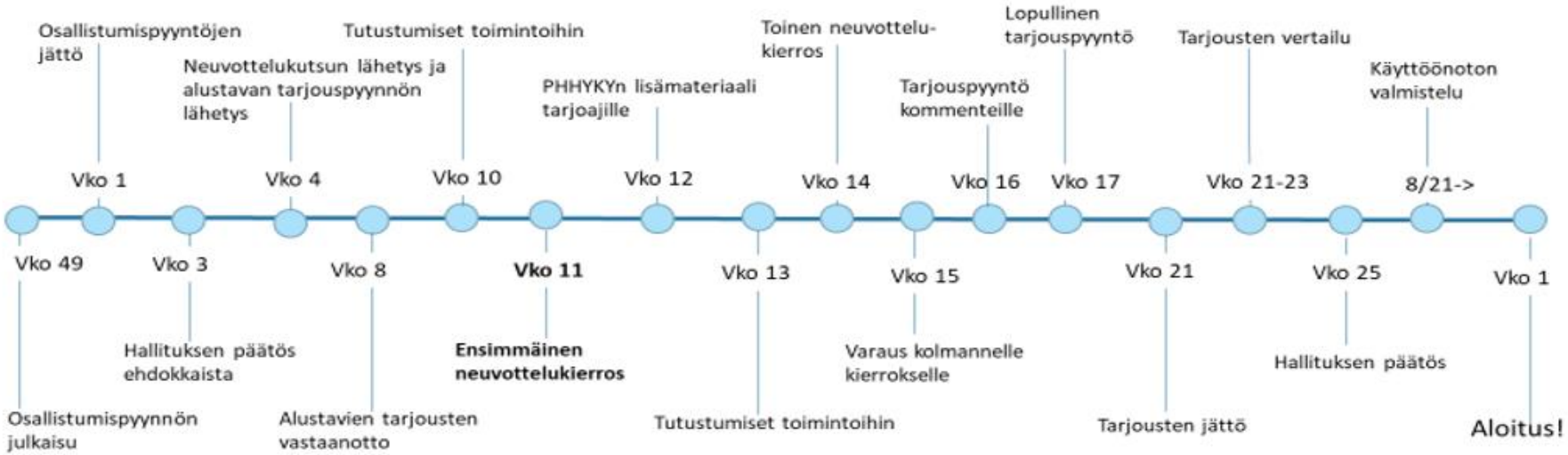


Päijät-Hämeen hyvinvointialueen ateriapalveluiden hankinnalla tavoiteltiin

- Ravitsemuksen kokonaisvaikuttavuutta ja erinomaista asiakaskokemusta
- Maakunnallisesti tasalaatuista ja hallittavaa palvelua
- Läpinäkyviä kustannuksia ja palveluntuottajan muutosjoustavuutta sopimuskauden aikana

Hankinnan aikataulu

- **Markkinavuoropuhelut 8 yrityksen kanssa 11/2020**
- **Hankinnan eteneminen neuvottelumenettelyllä**



Tarjousten vertailuperusteet

Hinta

Laatu

- Aterioiden demotilaisuus
- Kehityssuunnitelma
- Asiakaspalautteen käsittelyn kuvaus

Tarjouspyynnön muut selvitykset

Haltuunottosuunnitelma

Omavalvontasuunnitelma

Vastuullisuussuunnitelma

Valmius- ja jatkuvuudenhallintasuunnitelma

- *Toiminnan kuvaus häiriötilanteissa mm.*
  - ✓ Viestintä
  - ✓ Raaka-aineiden saatavuus
  - ✓ Energian toimitusvarmuus
  - ✓ Logistiikan häiriöt
  - ✓ Henkilöstön saatavuus
  - ✓ Tietojärjestelmien toimintavarmuus

Hankinnan vaatimukset muutetaan arjen työkaluiksi

Päijät-Hämeen hyvinvointialueen ravitsemuskäsikirja

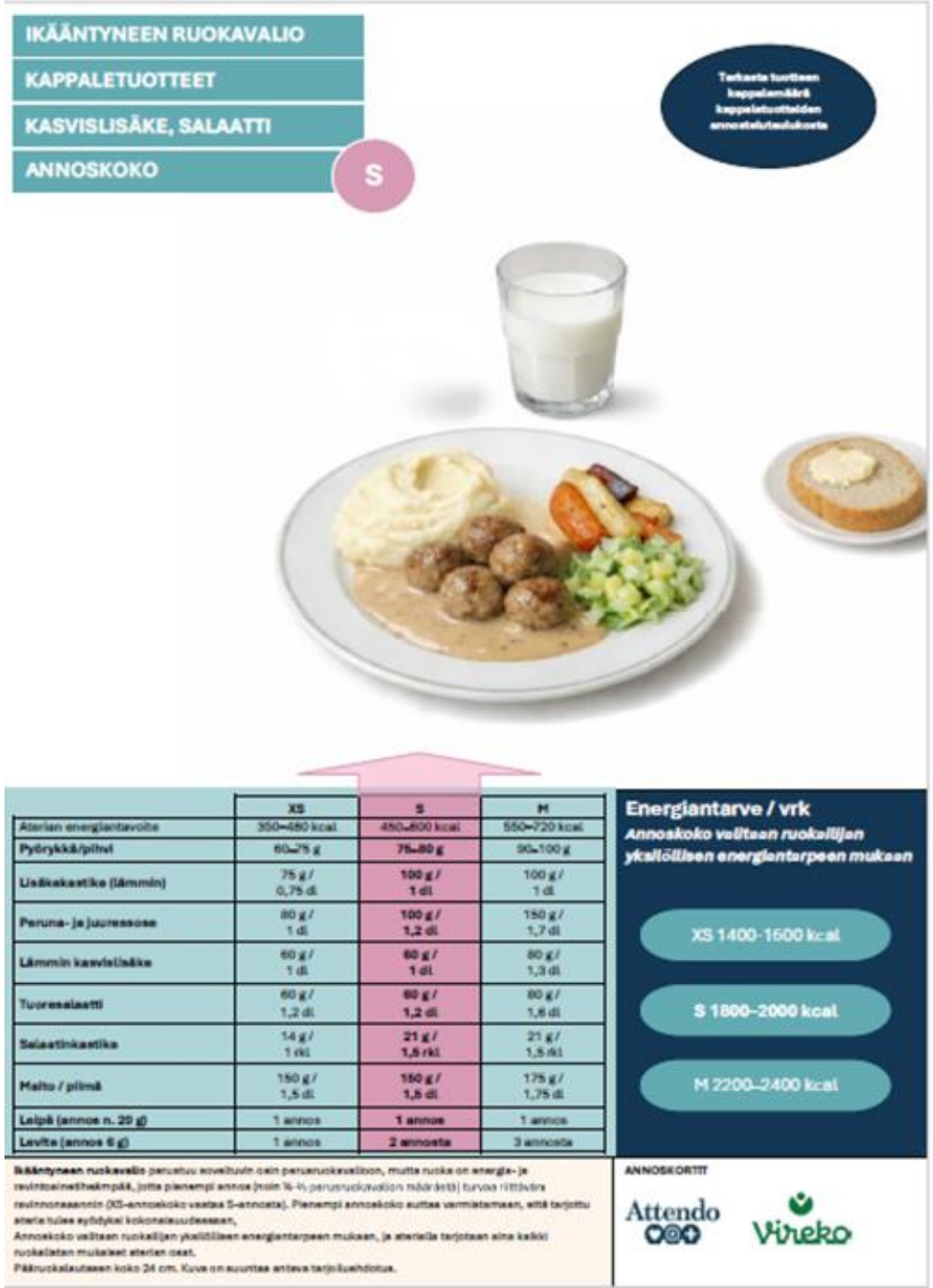
- ✓ Hankinnan yksi asiakirjoista
- ✓ Pohjautuu viimeisimpiin valtakunnallisiin ravitsemussuosituksiin ja omiin alueellisiin linjauksiin
- ✓ Ohjekirja ruokavalioiden toteuttamiseen hyvinvointialueen yksiköissä – *ammattilaisten tukeminen oikeanlaiseen aterioiden tilaamiseen ja tarjoilemiseen*
- ✓ Sisältää yksiköiden käytössä ja tilattavissa olevat ruokavaliot
- ✓ Kuvataan ruokavalioiden soveltuvuus sairaalassa ja hoivayksiköissä
- ✓ Kuvataan ruokavalioiden keskeiset periaatteet ja sisältö
- ✓ Ateriapalvelutuottaja suunnittelee tilaajan määrittelemien ruokavalioiden mukaisesti ruokalistat- ja ohjeet ja toimittaa ravintoainelaskelmat käsikirjan ruokavalioista



Esimerkkinä Ikääntyneen ruokavalio

- **Ikääntyneen ruokavaliossa on 20-30% enemmän energiaa kuin perusruokavaliossa**
  - Ikääntyneen XS annoskoko sisältää saman verran energiaa kuin perusruokavalion S annoskoko
  - **Tavoitteena, että pienempi annoskoko tulee syödyksi ja varmistaa riittävän:**
    - *energian,*
    - *proteiinin ja*
    - *ravintoaineiden saannin*

- **Ateriapalvelutuottajan malliannoskuvat tukevat yksiöitä aterioiden tilaamisessa, annostelussa ja tarjoilussa**



Vain syöty ruoka ravitsee

** Asiakkaiden palautteet*

** Asiakastyytyväisyyskyselyt*

** Hävikinseuranta*

** Vajaaravitsemuksen seulontojen tulokset*

** Aterioiden valinnanmahdollisuuden kehittäminen*

Sopimuskauden aikainen seuranta ja raportointi

- Hyvinvointialueiden strategia sekä vastuullisuus- ja kestävyysohjelma ohjaavat usein myös raportointivaatimuksia

Seuranta ja yhteistyö

- Palautteet ja poikkeamat
- Sopimusseurannan palaverit säännöllisesti
- Operatiiviset palaverit kuukausittain
- Palvelu- ja ateriakuvausten päivitykset tarvittaessa
- Yksikkökäynnit ja laatukäynnit tuottajan tiloissa
  - Laatukäynneillä (ravitsemus, tuoteturvallisuus, aistittava laatu, hygienia, henkilöstön osaaminen ja vastuulliset toimintatavat)
- Ravitsemusyhteistyö sekä ateriatilausjärjestelmään ja muut ateriapalveluun liittyvät koulutukset

Raportointi

Kuukausittain

Tilattujen aterioiden ja välitystuotteiden toteuma ja kustannukset

Muut seurattavat tiedot mm.

- Ravintoainelaskelmat ja hävikinseuranta
- Asiakastyytyväisyys

Vastuullisuus

- Kotimaisuusaste, lähiruoka ja luomu, kasvipainotteisuuden lisääminen
- Muut vastuullisuuskriteerit, kuten mm. sosiaalinen vastuullisuus


Päijät-Hämeen ATERIAPALVELUT 35 (57)

7.2. Kappaleruokaruoka: Perusruokavalio M-annoskoko

Energiansaanti/ vrk 1800-2000 kcal

	S	M	L
Kappaleruoka	80 g	100 g	140 g
Energialisäke (peruna)	1-2 kpl	2-3 kpl	3-4 kpl
Lisäkekastike	50 g	70 g	70 g
Lämmin kasvislisäke	60 g	60 g	80 g
Salaatti/tuorepala	60 g	60 g	60 g
Salaatinkastike	10 g	10 g	15 g
Leipä	1 kpl	1 kpl	2 kpl
Margariini 1 nappi = 6 g	6 g	6 g	12 g
Maito	1,25 dl	1,25 dl	2,5 dl

Perusruokavalion lounaskokonaisuuteen kuuluu pääruoka, energialisäke ja lämmin kasvislisäke. Lisäksi salaatti ja salaatinkastike. Leipä, levite ja juomat jaetaan potilaiden toiveiden mukaisesti osastoilla. Nämä ovat laskettu mukaan ateriakokonaisuuteen, joten ravitsemuksellisuuden ja aterian täysipainoisuuden vuoksi on tärkeää annostella myös nämä annoskokojen mukaisesti.

Lähde: Päijät-Hämeen Ateriapalvelut Oy

Onnistunut ateriapalveluiden hankinta näkyy hyvinvointialueillamme siellä, missä sillä on eniten merkitystä: Asiakkaalla ravitsemuksellisesti hyvänä, laadukkaana ja turvallisena ateriana joka päivä, myös häiriötilanteissa.

Minna Lappalainen

minna.lappalainen@paijatha.fi

Päijät-Hämeen hyvinvointialue



Lähde: Päijät-Hämeen hyvinvointialueen kuvakirjasto