

RUOKAA
OMASTA
MAASTA



SUOMALAINEN RUOKA JULKISISSA HANKINNOISSA



Ruokatieto

MARRASKUU 2021

SUOMALAISUUS HANKINTASTRATEGIASSA

Suuren ostomäärän vuoksi julkisella sektorilla on merkittävä rooli hyvinvoinnin, työllisyyden, ympäristöystävällisyyden ja muiden vastuullisuustavoitteiden edistämisessä. Hallituksen lukuisilla uudistuksilla tähdätään siihen, että suomalaiset syövät kestävästi ja eettisesti tuotettua kotimaista, maukasta, terveellistä ja turvallista ruokaa. Lähtökohtana on, että Suomen julkinen sektori tarjoaa ruokaa, joka on tuotettu ja jalostettu Suomen lainsäädännön mukaisesti.

Suomalaista/kotimaista ruokaa, lähiruokaa tai Hyvää Suomesta -merkkiä ei voi hankintalain mukaan suoraan käyttää vähimmäisvaatimuksena tai pisteytettävänä vertailukriteerinä. Keittiöllä on kuitenkin keinoja, joilla voidaan lisätä suomalaisen ruoan määrää julkisten keittiöiden asiakkaiden lautasille. Asiaa helpottaa, kun hankintayksiköllä on strategia, jossa on selkeästi ilmaistu tahtotila käyttää Suomessa tuotettuja sekä jalostettuja raaka-aineita ja elintarvikkeita.



Näin lisäät suomalaisen ruoan tarjontaa kilpailutuksessa

Hyvää Suomesta -merkittyjen tuotteiden strateginen hankkiminen julkisiin ammattikeittiöihin on mahdollista. Se onnistuu käyttämällä selkeitä ja mitattavia kriteerejä suomalainen jalostus ja tuotanto huomioiden. Käytä esim. näitä kriteerejä:

- **Jäljitettävyyys/alkuperä**

Hankintayksikkö voi ottaa kilpailutuskriteereihin jäljitettävyyden tai raaka-aineiden alkuperän.

Kun hankintayksikkö kilpailuttaa esimerkiksi liha- tai kalamurekepihvin, ruisleivän tai vaikkapa hernekeiton niin raaka-aineille voi asettaa vaatimuksen, että kaikkien tai osan raaka-aineista alkuperä on ilmoitettava. Marjajalosteissa voidaan vaatia ilmoittamaan lisäksi marjojen keräilyalue ja viljatuotteissa sekä kasvisvalmisteissa raaka-aineiden viljelytila. Myös jalostusmaa on mahdollista pyytää kertomaan.

Raaka-aineen kotimaisuus/alkuperä voidaan pyytää todentamaan vasta, kun hankintayksikkö on hyväksynyt yritykseltä saamansa tarjouksen. Tämä vähentää tarjoukseen liitettävien dokumenttien määrää.

Jos ehdoton vaatimus alkuperästä on liian tiukka, alkuperätiedon tarkkuutta voi käyttää pisteitä tuovana kriteerinä. Käytännössä tämä tarkoittaa sitä, että jos yritys ilmoittaa toivotun raaka-aineen alkuperän, saa se siitä lisäpisteen ja toisen lisäpisteen, jos voi kertoa vielä kasvatus- tai viljelytilan.

- **Käsittely-/kuljetuskerrat**

Pisteytyksen perusteena voidaan käyttää sitä, montako käsittely-/ kuljetuskertaa tuotteella on ennen kuin se on asiakkaalla.

Muita mahdollisia kriteerejä:

- Siipikarjasta saatavat tuotteet ovat peräisin tiloilta, joilla lintujen nokkia ei katkaista.
- Kalatuotteessa käytetty kala: onko se kasvatettu ja pyydetty vastuullisella tavalla ja onko esim. rehu on kestävästi tuotettua ja antibioottilääkintä dokumentoitu.
- Maito-, liha- ja kananmunatuotteiden salmonella- ja lääkejäämävapauden tulee perustua seurantaan ja todentavaan valvontajärjestelmään.
- Sianlihaa sisältävät tuotteet: sioilla on saparo sekä tilaa enemmän kuin tietty vaadittu neliömäärä/lihasika.

TUNNISTA SUOMALAINEN, KÄYTÄ SUOMALAISTA!

- Helpoiten tunnistat kotimaisen ruokatuotteen Hyvää Suomesta -merkistä, joka takaa suomalaisen raaka-aineen ja työn. Suomalaiseksi liputettuja tuotteita on noin 12 000 kpl, joista noin 3500 on erityisesti ammattikeittiöihin tarkoitettuja. Tutustu hyviin käytäntöihin suomalaisten elintarvikkeiden takana: hyvaasuomesta.fi
- Ota kotimainen ruoka aktiiviseksi hankintakriteeriksi; rohkeasti ja luovasti tavalla tai toisella.
- Keskustele elintarvikeyritysten kanssa ja auta heitä kehittämään toiveitasi vastaavia tuotteita.

LISÄTIETOA

Hyvää Suomesta
hyvaasuomesta@ruokatieto.fi
0407104170
www.hyvaasuomesta.fi

EkoCentrian hankintaoppaat



EkoCentria tarjoaa aineistoja, asiantuntijapalveluja ja räätälöityä koulutuksia vastuullisuustoimintojen kehittämiseen. *Lisää lähiruokaa julkisten keittiöiden asiakkaille -opas* (Lähis-opas) auttaa tekemään hyviä hankintapäätöksiä kotimaisen ruokaketjun hyväksi.

Ruokatieto