

RUOKAA
OMASTA
MAASTA



SUOMALAINEN RUOKA

JULKISISSA

HANKINNOISSA



Ruokatieto

MAALISKUU 2018

SUOMALAISET RUOKAHANKINNAT JULKISISSA HANKINNOISSA

Kotimaisen ruuan kysynnän voimistuminen näkyy HoReCa-sektorilla. Uusimman Taloustutkimus Oy:n Food service feedback 2017 -tutkimuksen mukaan raaka-aineiden kotimaisuutta pidetään nyt entistä tärkeämpänä elintarvikkeiden tavarantoimittajan kriteerinä ja kotimaisista raaka-aineista valmistetun ruuan kysynnälle povataan yhä vahvaa kasvua.

Suuren ostomäärän vuoksi julkisella sektorilla on merkittävä rooli hyvinvoinnin, työllisyyden, elinkeinoelämän, oman talousalueen ja ympäristötavoitteiden edistämisessä.

Suomen hallitusohjelmissa on nostettu toistuvasti esille kotimaisten elintarvikkeiden käytön lisäämisen sekä suomalaisen ruokakulttuurin edistäminen. Lisäksi hallituksen kärkihankkeena on Ruoka 2030, jonka mukaan suomalaiset syövät kestävästi ja eettisesti tuotettua kotimaista, maukasta, terveellistä ja turvallista ruokaa. Lähtökohtana on, ettei Suomessa tarjota ulkomaalaisia jalosteita, jotka sisältävät lihaa ja muita raaka-aineita, joiden tuotanto on Suomen lakien vastaista.



**'EI TARJOTA RUOKAA, JONKA
TUOTANTO ON SUOMEN LAKIEN
VASTAISTA!'**

SUOMALAISUUS HANKINTASTRATEGIASSA?

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

JÄLJITETTÄVYYS JA ALKUPERÄN ILMOITTAMINEN KILPAILUTUKSEEN

Vaikka hankintayksikkö ei voi antaa suomalaisuudesta lisäpisteitä, niin se saa varmistaa jäljitettävyyden, joka elintarvikeyrityksen pitää saumattomasti osoittaa. 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 viljat tuotteissa 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, niin alkuperätiedon tarkkuutta voi käyttää pisteitä tuovana kriteerinä. Käytännössä tämä tarkoittaa sitä, että jos yritys ilmoittaa toivotun raaka-aineen alkuperän, niin se saa siitä lisäpisteen ja toisen lisäpisteen, jos voi kertoa vielä kasvatus- tai viljelytilan. Kolmas lisäpiste tulisi jalostusmaan kertomisesta. Tätä ei tiettävästi ole vielä kokeiltu. Olisiko hankintayksikkösi ensimmäinen?

Lisäksi hankintayksikkö voisi pisteyttää esimerkiksi sen, kuinka monta käsittely-/kuljetuskertaa tuotteella on ennen kuin se on asiakkaalla. Esimerkiksi voidaan haluta tietää, kuinka monta kertaa ja missä muodossa kala on pakastettu pyynnin ja asiakkaan välillä. Käsittelymäärää voisi hyvinkin käyttää kriteerinä erityisesti pilaantuvissa elintarvikkeissa. Ruoassa tuoreus ja puhtaus ovat erittäin tärkeitä ominaisuuksia.

Lisää suomalaisten tuotteiden tarjontaa tukevia esimerkkejä, joita voi käyttää vähimmäisvaatimuksina tai pisteytettävänä kriteereinä:

- Siipikarjasta saatavat tuotteet ovat peräisin tiloilta, joilla lintujen nokkia ei katkaista.
- Kalatuotteessa käytetty kala: onko se luonnonkalaa/kasvatettu tai vastuullisella tavalla pyydettyä.
- 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.

OLE UTELIAS, HAE TIETOA AKTIIVISESTI

Hankintaprosessissa on ensiarvoisen tärkeää, että markkinavuoropuhelu elintarvikeyrityksien kanssa on aktiivista. Yrityksissä kehitetään tuotteita ja prosesseja, joten uusin tieto on siellä. Hankintayksikön on yhdessä yrittäjien kanssa määriteltävä tuotteille soveltuvia vaatimuksia ja annettava tarjouspyyntöluonnokset kommentoitavaksi, ennen kuin ne julkaistaan virallisesti.

Hyvää Suomesta -merkkijien tuotteiden strateginen hankkiminen julkisiin ammattikeittäisiin on siis mahdollista. Tilannetta helpottaa, kun hankintayksikön hankintastrategiassa tai palvelusopimuksessa on siitä kirjaus, joka on osattava laittaa tarjouspyyntöön määrittelemällä vähimmäisvaatimukset ja laatua kuvaavat kriteerit selkeästi ja mitattavasti suomalainen tuotanto ja jalostus huomioiden. Sen myötä yksityisellä ruokapalvelutoimijalla on selkärankaa lähteä tekemään tarjous ja toteuttamaan palvelua.

TUNNISTA SUOMALAINEN, KÄYTÄ SUOMALAISTA!

- Tutustu Hyvää Suomesta -merkin kriteereihin (hyvaasuomesta.fi/kriteerit)
- Tutustu hyviin käytäntöihin suomalaisten elintarvikkeiden takana. (hyvaasuomesta.fi)
- Ota kotimainen ruoka aktiiviseksi hankintakriteeriksi; rohkeasti ja luovasti tavalla tai toisella.



LISÄTIETOA

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

Lähisopas
www.ekocentria.fi/lahis-opas

Lähis-opas auttaa tekemään ja ideoimaan hyviä hankintapäätöksiä kotimaisen ruokaketjun hyväksi. EkoCentria auttaa ja kouluttaa ruokapalveluita kotimaisen sekä lähi- ja luomuruoan

Ruokatieto