# Kestävät valinnat ammattikeittiön hankinnoissa

Irma Ikäheimo
Hankepäällikkö, EkoCentria

Terve valinta ammattikeittiöseminaari
Keskiviikko 4.12.2013 klo 12.00–16.15
Teknologiakeskus KETEK Oy
Korpintie 8, 67100 Kokkola

Kestävät

# EkoCentrian valtakunnalliset palvelut

**EkoCentria on Savon koulutuskuntayhtymän yhteydessä toimiva kestävän ruokapalveluketjun kehittämisyksikkö**

**Hankkeiden rahoitus: maa- ja metsätalousministeriö, ESR, OPH,**

**Savon koulutuskuntayhtymä, yritykset, kunnat**

**www.ekocentria.fi**

**Lähiruokaa ammattikeittiöihin -hanke**

**www.portaatluomuun.fi**

**www.kestavathankinnat.fi**

Kestävät

# KESTÄVÄ KEHITYS

**”Kestävä kehitys on kehitystä, joka tyydyttää nykyhetken tarpeet viemättä tulevilta sukupolvilta mahdollisuutta tyydyttää omat tarpeensa.”**

Ympäristön ja kehityksen

Maailmankomission raportti, 1987

Kestävät

# *Miksi kestäviä ruokahankintoja?*

***Asiakkaiden kiinnostus ruuan alkuperää kohtaan***
***Julkisten toimijoiden yhteiskuntavastuu***

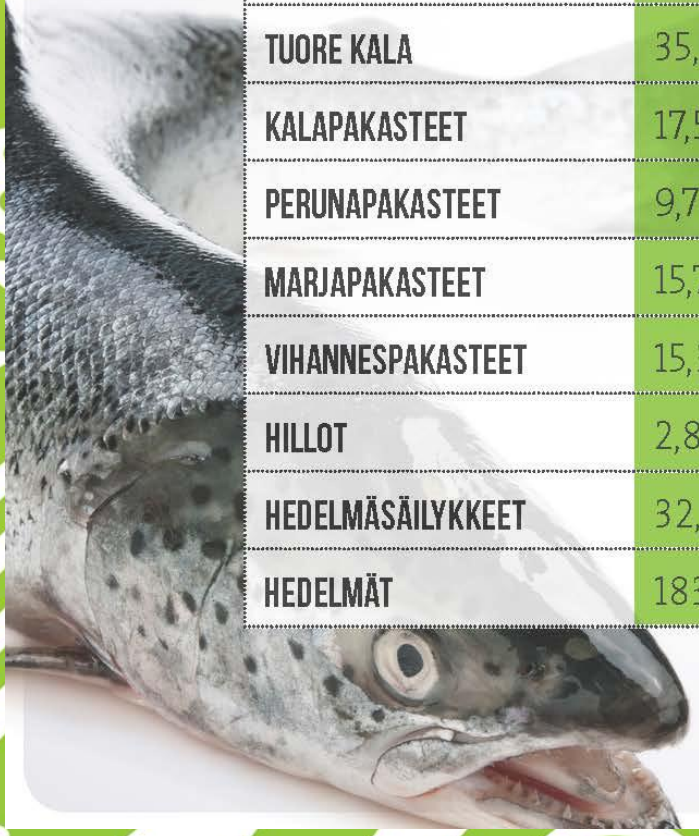
***Ruokaan käytetyt varat ovat <u>investointi</u>:***

- ***ympäristöön***
- ***suomalaisiin makuihin***
- ***ruuan laatuun***
- ***ruokaturvaan***
- ***kansanterveyteen***
- ***huoltovarmuuteen***
- ***oman alueen talouteen***
- ***työllisyyteen***
- ***pk-sektoriin***
- ***suomalaiseen ruokakulttuuriin***
- ***lhmisten ja eläinten hyvinvointiin***
- ***alkuperäisrotujen säilymiseen***

Kestävät

# ELINTARVIKKEIDEN TUONNIN KASVU

| TUOTE | 2000 | 2011 | 2000 | 2011 |
|---|---|---|---|---|
| | milj. € | | tonnia | |
| RUOKALEIPÄ | 10.6 | **30,8** | 7106 | **20478** |
| TUORE KALA | 35,0 | **156,3** | 9471 | **40142** |
| KALAPAKASTEET | 17,5 | **33,3** | 6248 | **7366** |
| PERUNAPAKASTEET | 9,7 | **23,6** | 13262 | **26899** |
| MARJAPAKASTEET | 15,7 | **38,6** | 11469 | **15614** |
| VIHANNESPAKASTEET | 15,3 | **27,3** | 19052 | **28920** |
| HILLOT | 2,8 | **8,9** | 1902 | **5508** |
| HEDELMÄSÄILYKKEET | 32,0 | **63,9** | 26438 | **40429** |
| HEDELMÄT | 183,5 | **276,1** | 233225 | **268907** |







# Ruokapalveluiden ympäristövaikutukset




© Meri Elonheimo, EkoCentria, 2010

**Kataisen hallitusohjelma:**

- ***Kasvatetaan luomu- ja lähiruuan osuutta julkisista hankinnoista parantamalla ja vahvistamalla pienyritysten ja lähiruoan tuottajien osallistumista julkisten hankintojen kilpailutuksiin mm. parantamalla hankintaosaamista ja laadullisten kriteerien esilletuloa.***

- ***Hankintalaki uudistetaan niin, että kuntien suorahankintamahdollisuudet lisääntyvät ja työllisyys- ja terveyspoliittiset, sosiaaliset ja muut laatutekijät sekä innovaatio- ja ympäristöpoliittiset näkökohdat otetaan paremmin huomioon julkisissa hankinnoissa.***

Kestävät

# CASE: EY:n tuomioistuimen ja markkinaoikeuden uusia ympäristömerkkejä koskevia päätöksiä

**EY:n tuomioistuin linjasi asiassa C-368/10 (komissio v. Alankomaat) ympäristömerkin ja sen kriteerien ilmoittamista tarjouspyynnöissä**

**Ote hankintailmoituksesta:**

- *Noord-Hollandin provinssilla on sopimus kahviautomaattien hoitamisesta. Sopimus päättyy 1.1.2009. Provinssi haluaa tehdä uuden sopimuksen 1.1.2009 alkaen Euroopan unionin avoimen hankintamenettelyn kautta. Tärkeä näkökohta on, että Noord-Hollandin provinssi haluaa lisätä luonnonmukaisten ja reilun kaupan tuotteiden käyttöä kahviautomaateissa.*

**Tarjouspyyntöasiakirjojen liitteeseen A, jonka otsikkona oli ”Laatuprofiili”, sisältyivät muun muassa seuraavat kohdat:**

- 31. Noord-Hollandin provinssi käyttää MAX HAVELAAR- ja EKO-laatumerkillä varustettua kahvia ja teetä. Vaatimus.
- 35. Valmistusaineiden on oltava, mikäli mahdollista, EKO- ja/tai MAX HAVELAAR-laatumerkin mukaisia. Enintään 15 pistettä. (valmistuksessa käytettäviä aineita, kuten maito, sokeri ja kaakao)

Ympäristönäkökohtien huomioiminen julkisissa **hankinnoissa**,

**Ari Nissinen, Suomen Ympäristökeskus**

# VALTIONEUVOSTON PERIAATEPÄÄTÖS UUSIEN JA KESTÄVIEN YMPÄRISTÖ- JA ENERGIARATKAISUJEN EDISTÄMISESTÄ JULKISISSA HANKINNOISSA

**VN Kestävät valinnat –periaatepäätös 2009/2013**

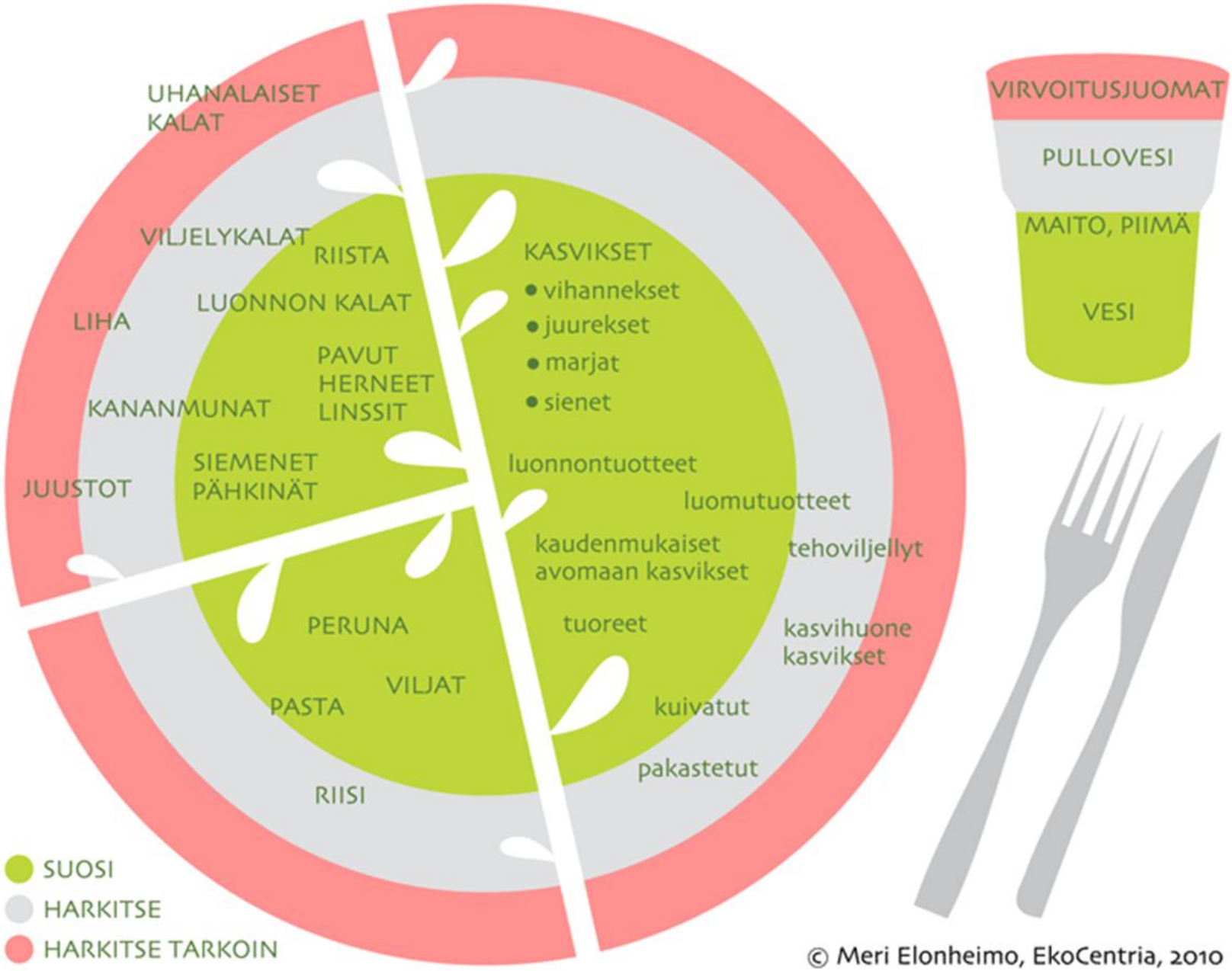
Ruokapalvelut:

Julkisissa keittiöissä tarjotusta ruoasta

- 10 prosenttia on luomua vuoteen 2015 mennessä ja
- 20 prosenttia vuoteen 2020 mennessä

**http://www.tem.fi/files/35049/vnp_yhteiskuntavastuu_2012.pdf**

# Ympäristövastuullinen lautasmalli




© Meri Elonheimo, EkoCentria, 2010

# Valintoja ympäristövaikutusten pienentämiseksi

Vähemmän lihaa, erityisesti nautaa, vasikkaa ja karitsaa

Enemmän vihanneksia

Enemmän viljakasveja

Enemmän kausituotteita

Tuoreita elintarvikkeita valmisaterioiden ja pakasteiden sijasta

Vähemmän hävikkiä

Hanavettä pulloveden sijasta

http://www.balticgpp.eu/the-green-procurement-guide/FI/catering.html

Kestävät

# KESTÄVÄT HANKINNAT

- **KESTÄVÄT ELINTARVIKKEET =**
  - luomutuotteita
  - lähiruokaa
  - sesongin mukaista
  - kasvispainotteista ruokaa
  - Ympäristövastuullisia tuotteita

- Toteutuu TUOTTAJIEN, AMMATTIKEITTIÖN, HANKINTATOIMEN JA KUNTAPÄÄTTÄJIEN yhteistyöllä

# LUOMU

- **VALVOTTU tuotantomenetelmä:**
  - Kasvintuotannossa hyödynnetään luonnon omia menetelmiä ja eläinten kasvatuksessa taataan lajille tyypille käyttäytyminen. Vastaavasti luomuelintarvikkeissa vältetään keinotekoisia aineita. GMO eli geenimuuntelua ei hyväksytä luomussa.




- **kehitetty ammattikeittiöiden tarpeisiin vuonna 2002**
- **vapaaehtoinen ja maksuton keittiöille**
- **Keittiö valitsee luomutuotteen/tuoteryhmän, jota käytetään vähintään kahdesti viikossa kohtuullinen määrä**
- **Käytettävien tuotteiden määrä lisääntyy > ylemmäs portailla**
- **hallinnoi EkoCentria ja rahoittaa Maa- ja metsätalousministeriö**

**PL -keittiönä:**

- **Toteutat kestäviä ruokavalintoja**
- **Olet osa luomuammattikeittiöiden verkostoa**
- **saat tietoa luomun käytöstä ruokapalveluissa**
- **vahvistat luomuketjua**

# LÄHIRUOKAA TOTTAKAI!

**LÄHIRUOKA =**

- oman alueen paikallistaloutta, työllisyyttä ja ruokakulttuuria vahvistava ruoka, joka tuotetaan oman alueen raaka-aineesta, ja joka jalostetaan, markkinoidaan ja kulutetaan omalla alueella

- Oma alue = noin maakuntaa vastaava tai sitä pienempi alue

LÄHIRUOKA-OHJELMA

Kestävät

# MUUTOKSET RUOKALISTALLA

- Lisäkkeiksi tuoreita juureksia, kaaleja, sipuleita (aika kuorimisesta)
- Riisin tilalle ohraa, kauraa, ruista
- **Kuoriperuna!**
- Kotimaista järvikalaa (jäljitettävissä)
- Suomalaisia marjoja ja hedelmiä (ei kuumennusvaatimusta)
- Naudan tilalle riistaa, broileria, possua

Kestävät

# Muotoile ympäristökriteerejä vaatimuksiksi esim:

**Luomua** – Lisää luonnonmukaisesti tuotetun ruoan osuutta. Voit määritellä vähimmäisprosenttiosuuden tuoteryhmää ja/tai tiettyjä tuotteita kohti. Voit myös antaa palkkiopisteitä vähimmäistason ylittävistä prosenttiosuuksista.

**Kausiruokaa** – Määrittele vähimmäisprosenttiosuus ja/tai palkkiopisteitä kausivihannesten, -hedelmien ja -marjojen ja/tai -kalatuotteiden käytöstä. Joissakin maissa on kansallisia tai paikallisia kausiruokaluetteloita, käytä niitä ja liitä luettelo mukaan tarjouskilpailuihin ja sopimusehtoihin.

**Kasvisruokaa** – Määrittele vähimmäisvaatimukset kasvisruokavaihtoehdoille. Esimerkki: ruokalistalla on oltava yksi kasvisvaihtoehto joka päivä.

**Vähennä hävikkiä** – Lisää sopimukseen ehto, jossa vaaditaan ruokajätteen synnyn seurantaa ja toimintaohjelman luomista sen vähentämiseksi. Samaa lähestymistapaa voidaan käyttää energian ja veden kulutuksen vähentämiseen.

Kestävät



http://www.balticgpp.eu/the-green-procurement-guide/FI/catering.html

# *Oppaita kestävien valintojen toteuttamiseen*

- ***http://www.ekocentria.fi/resources/public/Aineistot/Opetusmateriaali/Kestavan_kehityksen_tyokirja.pdf***

- *UUSI* ***Lähiruoan hankintaopas*** *11.12.2013* ***www.lahisopas.fi***




Kestävät

# *Hankintalainsäädännön kokonaisuudistus mahdollisesti voimaan vuoden 2016 keväällä*

Työllisyyteen, terveyteen ja sosiaalisiin näkökohtiin liittyvät tekijät otetaan paremmin hankinnoista huomioon.

pk-yritysten osallistumista tarjouskilpailuun parannetaan, tarkastellaan kansallisia kynnysarvoja

Teknisissä eritelmissä voidaan asettaa kriteerejä tuotantoprosessille tai muulle elinkaaren vaiheelle
+ Ympäristökriteerit

Innovaatiokumppanuusmenetelmä: hankitaan tuote, jota ei ole vielä markkinoilla saatavissa. Ensin kilpailutetaan tutkimus/kehittämistyö > tuote hankitaan kehittäjältä

Kestävät

# MUUTOKSET PÄÄSSÄ, PANNULLA JA LAUTASELLA

**Kuka on julkisten ruokapalveluiden asiakas ?**

**Ruokailija keskiöön**

**Kestävä valinta huomio:**

- **Sosiaalisen /kulttuurisen**
- **Taloudellisen**
- **Ekologisen näkökulman ruuan valintaan**

Kestävät

***KUN HALUAT TULEVAISUUDESSA KESTÄVÄSTI TUOTTETTUA, TURVALLISTA RUOKAA***

***SIITÄ ON PÄÄTETTÄVÄ TÄNÄÄN!***