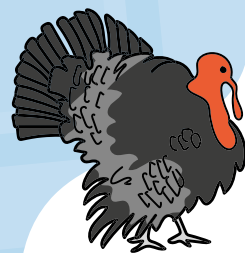
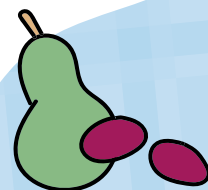


Hanki hyvää

Kilpailuta suomalainen ruoka
julkisiin aterioihin



Suomalaisella sialla on saparo, ja kanalla nokka. Eläimiä ei lääkitä ennaltaehkäisevästi, ainoastaan tarpeeseen. Suomalaiset kanat ja munat pidetään salmonellasta vapaana. Voit maistaa raakaa taikinaa! Vihanneksissa maistuu kesän maku, vilja varttuu pohjoisen auringossa, marjat voit syödä kuumentamatta. Hyvä ruoka ilahduttaa, tukee terveyttä ja tekee arjesta juhlan – on monta hyvää syytä valita suomalainen ruoka!



JULKISISSA KEITTIÖISSÄ tarjotaan vuodessa liki 380 miljoonaa ateriaa, ja nämä ateriat kuuluvat lähes jokaisen suomalaisen arkeen taaperosta ja varusmiehestä lähtien palvelukodin asukkaaseen. Julkisiin elintarvikehankintoihin käytetään Suomessa vuosittain noin 350 miljoonaa euroa. Kunta- ja maakuntapäätäjällä on aito mahdollisuus vaikuttaa siihen, mitä suomalaiset syövät, ja millä periaatteilla ruokaa hankitaan. Julkiselle ruokapalvelulla on mahdollisuus edistää suomalaista ja paikallista ruokakulttuuria, elävää alkutuotantoa ja koko suomalaista ruokaketjua.

HANKINTOJA VOI tehdä laatukriteereillä - halvin hinta ei ole ainoa mahdollinen kriteeri. Tarjouspyynnöissä kannattaa huomioida, että kotimaiset säännökset asettavat monille tuotteille korkeampia vaatimuksia kuin muissa EU-maissa keskimäärin. Hyviä esimerkkejä suomalaisista tuotantotavoista on paljon: suomalainen siipikarjatuotanto on vapaa salmonellasta, sioilla on tyypistämättömät hännät, kanoilla nokat ja antibiootteja käytetään tuotantoeläinten lääkinnässä vain sairauksien hoitoon toisin kuin yleensä Keski-Euroopassa. Myös torjunta- ja kasvinsuojeluaineita käytetään Suomessa kansainvälisesti vertaillen erittäin vähän ja tarpeeseen perustuen.

KOTIMAISEN RUUAN lisäämiseksi ruokapalveluissa tarvitaan kaikenkokoisia yrityksiä ja tuottajia. Laajoille kokonaisuuksille on harvoja tarjoajia. Kaikkea ei tarvitse hankkia kerralla, vaan hankintayksikkö voi jakaa hankintasopimuksen erillisiin osiin ja määritellä kyseisten hankintojen koon ja kohteen.

Lisätietoja ja sektorikohtaiset asiantuntijat: www.mtk.fi

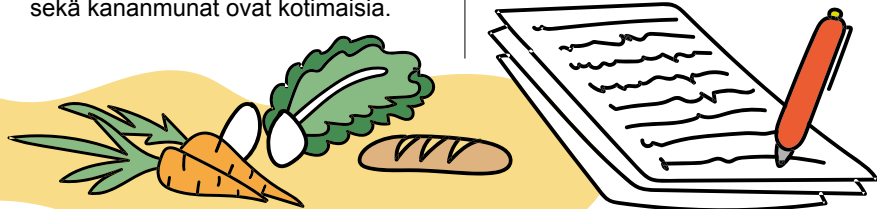


Alkuperämerkki-vaatimus mahdollistaa tietoisten valintojen tekemisen

Suomessa on voimassa velvoittava asetus (MMM 154/2019), jonka mukaan tarjoilupaikat, kuten ravintolat, laitospalvelut, pikaruokaravintolat, kahvilat ja grillikioskit, ilmoittavat kirjallisesti aterian raaka-aineena käytetyn lihan alkuperämaan. Lihan alkuperämaalla tarkoitetaan eläimen kasvatusmaata. Tieto lihan alkuperämaasta tulee olla saatavilla kirjallisesti ennen ostopäätöksen tekoa esimerkiksi ruokalistassa. Asetuksen noudattamista valvotaan osana Oiva-valvontaa.

1. Kirjaa kotimainen ruoka strategiaan ja ruokapalvelujen toiminta-suunnitelmaan

Päivittää hankintastrategia kotimainen ruoka huomioiden. Kirjatkaa siihen ruokatarjoilussa huomioon otettavat kotimaisen ruuan käyttöön liittyvät tavoitteet. Esimerkiksi: Elintarvikehankinnoissa suosimme lähiruokaa ja kotimaisia tuotteita. Vihannekset, kasvikset, leipä, peruna, viljatuotteet sekä liha ja liha-jalosteet, maito ja maitovalmisteet sekä kananmunat ovat kotimaisia.



2. Huomioi kotimainen ruoka ruokalista-suunnittelussa

Ruokalista on avainasemassa – sen suunnittelu ratkaisee, mitä ja millaista ruokaa tarjotaan. Suunnitelkaa ruokalistat niin, että ne kannustavat suomalaisen ruuan käyttöön. Huomioikaa satokausi ja hyödyntäkää rohkeasti paikalliset erikoisuudet ja herkut sekä alueellinen, rikas ruokakulttuuri!

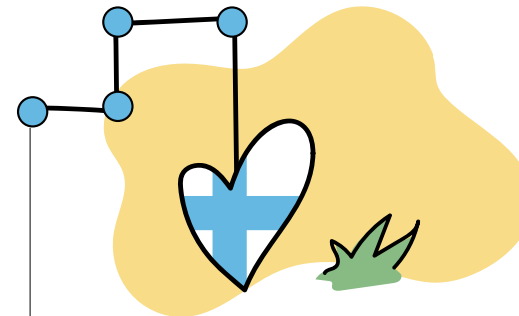
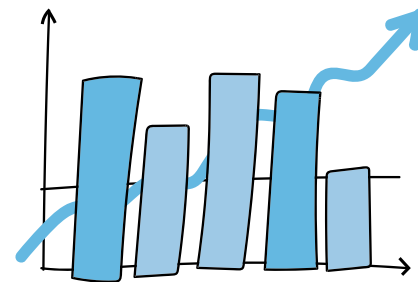


3. Kotimainen ruoka mahdollistuu hyvällä vuoropuhelulla

Ennakoiva vuoropuhelu tilaajan ja tuottajien välillä antaa hyvää tietoa siitä, millaista tarjontaa ja laatua on saatavilla. Keskustelu ruuan ostajan ja elintarvikealan yritysten, maatalousyrittäjien, järjestöjen sekä muiden toimijoiden kanssa on avainasemassa. Alan toimijoiden kesken voidaan järjestää säännöllisesti vapaamuotoisia tapaamisia. Kertokaa ajoissa tulossa olevista kilpailutuksista, ei pelkästään HILMA:ssa.

4. Kotimainen ruoka toteutuu, kun kilpailutuksessa käytetään laatukriteereitä

Hankintaohjeistukseen liittyvät tuoterhmäkohtaiset laatukriteerit tulee työstää huolella, kannattaa hyödyntää myös verkostojen osaaminen. Halvin hinta ei ole ainoa mahdollinen vaihtoehto



5. Kotimainen ruoka ansaitsee seurantaa ja kiitosta!

Päätöksenteon tueksi tarvitaan luotettava seurantajärjestelmä, josta valtuusto tai muut luottamuselimet voivat seurata millaista ruokaa teillä tarjotaan. Hyödynnä hyvä työ! Voisiko kotimaisen ja paikallisen ruuan tarjoaminen olla kunnan tai hyvinvointialueen markkinointivaltti ja erikoisosaamista, josta kerrotaan iloisesti muillekin?



Luomu

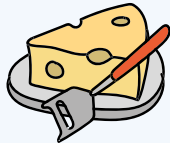
Maa- ja metsätalousministeriön laatima luomu 2.0-ohjelma asettaa 25 % tavoitteen luomun käytön asteeksi julkisissa keittiöissä vuoteen 2030 mennessä. Ohjelmassa listataan erilaiset toimenpiteet tavoitteiden saavuttamiseksi; mm. tarjotaan ammattikeittiöille sopivaa reseptiikkaa sekä tuotteita ja sopivat pakkauskoot ja jalostusasteet, kuntien hankintaosaamisen kehittämisen sekä paremman vuoropuhelun läpi koko elintarvikeketjun. Ohjelma pyrkii tarjoamaan toimijoille selkeät ohjeet sekä apua luomutuotteiden kokonaisvaltaiseen käyttöön julkisissa hankinnoissa sekä ammattikeittiöissä.

Vinkkejä kala-hankintoihin:

Motiva, vastuulliset elintarvikehankinnat

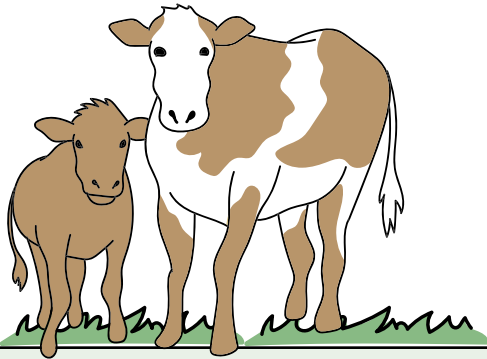


Maito ja maitotuotteet

Tuoteryhmä	Hankintakriteeri	Mittari
 Maito ja maitotuotteet 	Alkuperä ja jäljitettävyys	Maidon alkuperämaa ilmoitetaan maidossa ja maitotuotteissa. Maidontuotantoketjussa olevat eläimet ovat yksilöllisesti tunnistettu ja rekisteröity.
	Tuotantotapa	Lehmien ruokinnassa ei ole käytetty geenimuunneltuja ainesosia eikä soijaa. Mikroilääkkeitä kuten antibiootteja käytetään vain sairaiden eläinten hoitoon eläinlääkärin määräyksestä ja valvonnassa. Maitotilalla pidetään kirjaa eläinten hoidosta ja lääkityksestä.
	Puhtaus ja turvallisuus	Jokainen meijeriin vastaanotettu erä raakamaitoa on tutkittu mikroiläkkeijämien varalta. Laatuketju on hallittu ja dokumentoitu. Maitotila kuuluu salmonellavalvontaohjelmaan. Maidon tuotannossa ei käytetä tuotannon tehokkuuden edistämiseen kasvunsääteitä: hormoneja tai antimikrobiaalisia valmisteita. Meijeriin toimitetun maidon bakteeripitoisuus ja solupitoisuus ovat Suomessa hyvin alhaisia.
	Eläinten hyvinvointi	Lypsylehmiä ei pidetä kytkettyinä vuoden ympäri. Vasikoita ei pidetä kytkettyinä. Vasikat saavat ternimaitoa tai sitä vastaavaa valmistetta 6 h sisällä syntymästä. Nautojen häntiä ei typistetä. Kaikissa kivuliaissa toimenpiteissä käytetään kivunlievitystä. Mahdollinen nupoutus tehdään anestesiaa ja kivunlievitystä käyttäen. Nautojen ruokinta perustuu nurmirehuun. Eloon ja teuraaksi myytävät eläimet viedään määränpähän ilman purkua keräilyasemille tai karjamarkkinoille. Lehmät kuuluvat säännöllisen terveydenhuollon piiriin.



Suomalaiset lehmät tuottavat huippulaatuista maitoa ja terhakoita vasikoita. Maidon ja naudanlihan tuotanto perustuvat eläinten hyvinvointiin ja hyvin kasvavan nurmen viljelyyn.



Naudanliha

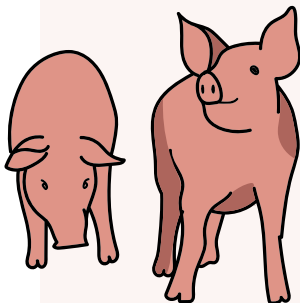
Tuoteryhmä	Hankintakriteeri	Mittari
 Naudanliha	Alkuperä ja jäljitettävyys	Alkuperämaa ilmoitetaan myös lihavalmisteista (esim. lihapullat, leikkeleet). Lihantuotantoketjussa olevat eläimet ovat yksilöllisesti tunnistettu ja rekisteröity.
	Puhtaus ja turvallisuus	Kasvatustila kuuluu salmonellan valvontaohjelmaan. Lääkkeitä käytetään vain sairaiden eläinten hoitoon eläinlääkärin määräyksestä ja valvonnassa. Tilalla pidetään kirjaa nautojen hoidosta ja lääkityksestä. Lihan tuotannossa ei käytetä tuotannon tehokkuuden edistämiseen kasvunsääteitä: hormoneja, β-agonisteja tai antimikrobiaalisia valmisteita. Nautojen ruokinnassa ei ole käytetty soijaa.
	Eläinten hyvinvointi	Vasikat saavat ternimaitoa 6 h kuluessa syntymästä. Niitä ei pidetä kytkettyinä. Kaikissa kivuliaissa toimenpiteissä (esim. nupoutus) käytetään kivunlievitystä. Häntiä ei typistetä eikä sonneja kastroida kuminauhalla. Nautojen ruokinta perustuu nurmirehuun. Eloon ja teuraaksi myytävät eläimet viedään määränpähän ilman väliasemia (ei karjamarkkinoita).



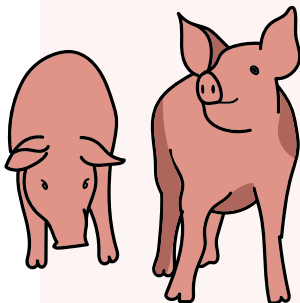
Suomalainen ruuan laatuketju perustuu tilan tuottamaan laatuun ja sen dokumentointiin. Naseva on nautatilojen terveydenhuollon seurantajärjestelmä ja Sikava sikatilojen. Lähes kaikki suomalaiset naudat ja siat ovat Nasevan tai Sikavan piirissä!

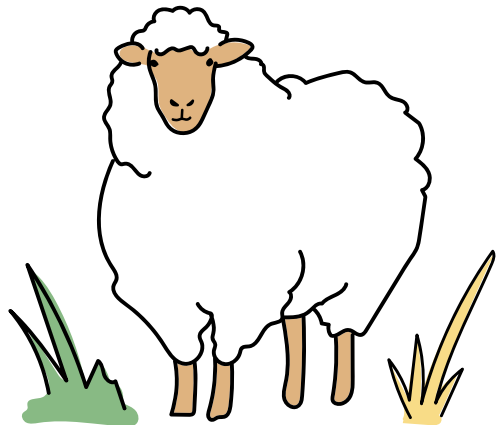
www.naseva.fi, www.sikava.fi

Sianliha



Sianliha

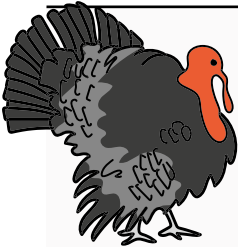
Tuoteryhmä	Hankintakriteeri	Mittari
	Alkuperä ja jäljitettävyys	Alkuperämaa on ilmoitettava myös lihavalmisteissa (kuten lihapullat ja makkarat). Sianlihan tuotantoketju tilalta tuotantolaitokseen on jäljitettävissä ja todennettavissa.
	Turvallisuus ja eläinten hyvinvointi	Tuotantotila kuuluu salmonellavalvontaohjelmaan. Sikojen häntiä ei typistytä. Eläinten kasvatuksessa ei käytetä antibiootteja ennaltaehkäisevästi. Tuotantotilalla pidetään kirjaa lääkkeiden käytöstä eläimille. Karjuporsaiden kastraation yhteydessä käytetään kivunlievitystä. Eläinten teuraskuljetus tapahtuu kasvatustilalta teurastamoon ilman välIASemia.
	Ympäristövastuu	Jos ruokinnassa käytetään soijaa, se on sertifioitua. Soijan käyttöä vähennetään ja korvataan muilla proteiinin lähteillä, kuten kotimaisella ohravalkuaisrehulla, herneellä ja härkäpavulla.

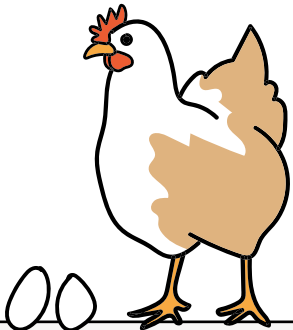


Lampaanliha

Tuoteryhmä	Hankintakriteeri	Mittari
Lammas	Alkuperä ja turvallisuus	Alkuperämaa on ilmoitettava myös lihavalmisteista. Lihantuotantoketjussa olevat lampaat on yksilöllisesti tunnistettu ja rekisteröity. Kasvatustila kuuluu salmonellavalvontaohjelmaan. Lääkkeitä käytetään vain sairaiden eläinten hoitoon eläinlääkärin määräyksestä ja valvonnassa. Lääkityksistä on kirjanpito. Lihan tuotannossa ei käytetä tuotannon tehokkuuden edistämiseen kasvunsääteitä: hormoneja, β -agonisteja tai antimikrobiaalisia valmisteita.
	Eläinten hyvinvointi	Lihan on oltava lampaista, joille ei tehdä kehonmuokkaustoimenpiteitä kuten mulesing, hännän typistäminen, kuminauhakastraatio tai laparoskopinen keinosiemennys. Lihan on oltava eläimistä, jotka ovat voineet laiduntaa tai muuten ulkoilla yhtäjaksoisesti vähintään 2 kk vuodessa tuotantomaan määritellyn laidunkauden aikana. Lampaiden ruokinnassa ei ole käytetty soijaa. Eloon ja teuraaksi myytävät lampaat viedään määränpähän ilman purkua keräilyasemille tai karjamarkkinoille.

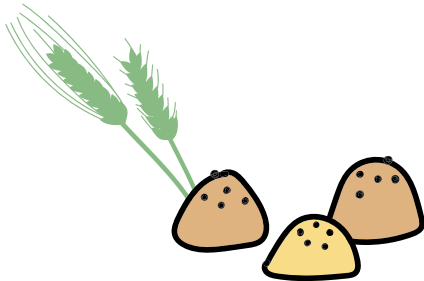
Broilerin ja kalkkunanliha, kananmunat ja lihavalmisteet

Tuoteryhmä	Hankintakriteeri	Mittari
 Broilerin ja kalkkunan liha, kananmunat	Alkuperä, tuotantotapa, turvallisuus ja eläinten hyvinvointi	Munien ja munatuotteiden sekä siipikarjanlihan alkuperä voitava todentaa alkutuotantotilalle asti. Tuotantotilalla noudatetaan eläintautien torjunnan tehostamiseksi All inn - all out- periaatetta, eikä lintueriä harvenneta. Tuotantotilat kuuluvat salmonellavalvontaohjelmaan. Lintujen nokkia ei typistetä. Broilereiden kasvatuksessa ei käytetä antibiootteja. Kalkkunoiden ja broilereiden jalkapohjien kunto arvioidaan teurastamolla. Eläinten teuraskuljetus tapahtuu kasvatustilalta teurastamoon ilman välIASemia.
	Ympäristövastuu	Jos ruokinnassa käytetään soijaa, se on sertifioitua. Soijan käyttöä vähennetään ja korvataan muilla proteiinin lähteillä, kuten ohravalkuaisrehulla, herneellä ja härkäpavulla.
Lihavalmisteet, lihaa sisältävät puolivalmisteet ja valmisruoat	Alkuperä	Lihan alkuperämaa ilmoitetaan lihavalmisteen raaka-aineesta, kypsänä hankitusta lihasta, puolivalmisteesta ja valmisruuasta.



Viljatuotteet, leipä ja leipomotuotteet

Tuoteryhmä	Hankintakriteeri	Mittari
 Viljatuotteet	Alkuperä	Viljaraaka-aineen alkuperämaa on ilmoitettava. Tuotteen jalostusmaa on ilmoitettava.
	Ympäristövastuu	Tuottaja noudattaa integroidun kasvin suojelun (IPM) periaatteita. Kasvin suojeluaineita ammatissaan käyttävien on suoritettava kasvin suojelututkinto. Kasvin suojeluruisku on testattava 3 vuoden välein.
 Leipä ja leipomotuotteet	Alkuperä	Viljaraaka-aineen alkuperämaa on ilmoitettava. Tuotteen jalostusmaa on ilmoitettava.
	Tuoreus	Tuote toimitetaan 24 tunnin sisällä paistamisesta.



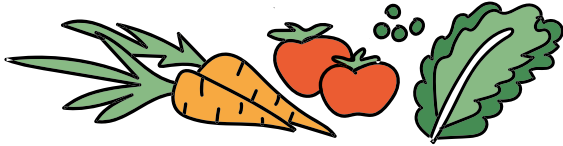
”

Kylmät talvet kurittavat kasvitauteja ja vähentävät kasvukauden aikaista torjuntatarvetta. Suomalaisesta ruuasta löytyy erittäin vähän jäämiä kasvin suojeluaineista, sillä sillä niitä käytetään meillä paljon vähemmän kuin Keski-Euroopassa. Viljaa ei Suomessa pakkotuleennuteta glyfosaatilla.

Peruna ja perunavalmisteet

Tuoteryhmä	Hankintakriteeri	Mittari
 Peruna, perunavalmisteet	Alkuperä	Ruokaperunapakkauksiin on merkittävä tuotteen alkuperämaa sekä pakkaajan/lähettäjän yhteystiedot. Kasvinterveysrekisterinumeron avulla peruna pystytään jäljittämään tilatasolle.
	Tuoreus	Perunapakkauksiin merkitään pakkauspäivämäärä. Pakkauksen säilytysohjeilla parannetaan perunan säilyvyyttä. Kasviksia pakkaavien yritysten tulee kuulua kasvien laadunvalvontarekisteriin.
	Ympäristövastuu	Perunantuotannossa noudatetaan integroitua kasvinsuojelua. Se tarkoittaa, että kasvinsuojeluaineita käytetään vain todettuun tarpeeseen annettujen ohjeiden ja rajoitusten mukaisesti, kun on ensin selvitetty muiden torjunta- ja viljelytekniisten keinojen käyttämättömyys torjunnassa. Tavoitteena on vähentää kasvinsuojeluaineiden käyttöön liittyviä riskejä. Kasvinsuojeluaineita ammatissaan käyttävien on suoritettava kasvinsuojelututkinto. Kasvinsuojeluruisku on testattava 3 vuoden välein.

Kasvikset



Tuoteryhmä	Hankintakriteeri	Mittari
Kasvikset	Alkuperä	Alkuperämaa on ilmoitettava. Pakattujen kasvien pakkauksessa ilmoitetaan viljelijän/pakkaajan yhteystiedot. Viivakoodilla voidaan jäljittää tuote tilalle.
	Turvallisuus	Kasviksia pakkaavan yrityksen tulee kuulua kasvien laadunvalvontarekisteriin. Yrityksillä omavalvontasuunnitelma sekä toimintatavat poikkeustilanteita varten. Kasvispakkauksiin on merkitty pakkausajankohta.

Ravintorasvat ja kasvipohjaiset tuotteet



Tuoteryhmä	Hankintakriteeri	Mittari
Ravintorasvat	Ympäristövastuu	Tuote ei sisällä palmu- tai palmuydinöljyä tai maissiöljyä tai soijaöljyä sisältäviä rasvoja.
Kasvipohjaiset juomat ja tuotteet	Alkuperä	Pääraaka-aineen alkuperämaa ja tuotteen valmistusmaa on ilmoitettava.
	Ympäristövastuu	Tuote ei sisällä palmu- tai palmuydinöljyä, maissiöljyä tai soijaöljyä sisältäviä rasvoja.

Marjat, hedelmät, mehut ja valmisteet

Tuoteryhmä	Hankintakriteeri	Mittari
Marjat, hedelmät ja mehut ja valmisteet, esim. hillot	Alkuperä	Alkuperämaa on ilmoitettava, pääraaka-aineen alkuperämaa on ilmoitettava.
Marjat ja hedelmät	Turvallisuus	Pakastetut ja tuoreet marjat ja hedelmät on voitava käyttää kuumentamatta.

Kotimaisissa marjoissa ja hedelmissä maistuu aurinkoinen kesä!

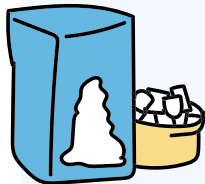


Valtaosa kotimaisista kasviksista tuotetaan Sirkkalehtimerkin käyttöä koskevien ehtojen mukaisesti. Viljelijä tai pakkaaja tekevät laatumerkin käytöstä kirjallisen sopimuksen. Tuotteiden edellytetään olevan vähintään ykkösluokan vaatimukset täyttäviä. Maatila ja pakkaamo sitoutuvat noudattamaan Laatutarha-ohjeistoa tai muuta Kotimaiset Kasvikset ry:n hyväksymää laatujärjestelmää. Suomalaiset marjat voi huoletta tarjoilla kuumentamatta.



Kotimainen sokeri on kiteytetty suomalaisilla tiloilla viljelystä sokerijuurikkaasta – makea juttu, eikö!

Sokeri ja hunaja

Tuoteryhmä	Hankintakriteeri	Mittari
 Sokeri	Alkuperä	Alkuperämaa ilmoitetaan alkuperätodistuksella.
	Ympäristövastuu	Juurikkaista valmistettu sokeri valmistetaan SAI-sertifioitujen (Sustainable Agriculture Initiative) sopimusviljelijöiden sokerijuurikkaista. Kansainvälisen sertifiointin avulla pystytään todentamaan, että viljely on kestävä ja vastuullista. Juurikkaan viljelyssä noudatetaan integroitua kasvinsuojelua eli siinä pyritään minimoimaan kasvinsuojeluaineiden käyttö hyödyntämällä myös muita kasvinsuojelumenetelmiä.
 Hunaja	Alkuperä	Hunajapakkauksessa ilmoitetaan alkuperämaa sekä pakkaajan tiedot.
	Turvallisuus	Hunajantuottajan on ilmoitettava eläintepito- ja pitopaikkarekisteriin sekä alkutuotantorekisteriin. Hyvää Suomesta-merkki myönnetään hunajantuottajalle, mikäli hunaja on tutkimuksissa todettu moitteettomaksi ja siitepölykoostumus alueelle tyypilliseksi.

Koko ruokaketju työllistää suoraan ja
välillisesti 320 000 henkilöä.

**Kotimaista ruokaa hankkimalla tuet
paikallistaloutta, luot työtä, virkeyttä
ja elinvoimaa koko Suomeen!**



mtk.fi/julkisethankinnat

