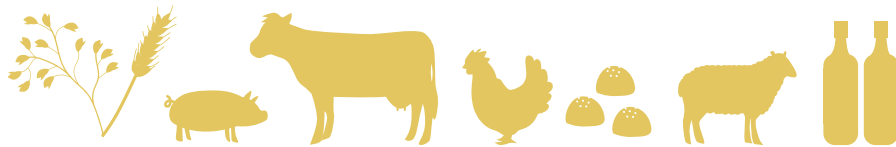




# HANKI HYVÄÄ

KILPAILUTA SUOMALAINEN RUOKA JULKISIIN ATERIOIHIN



*Suomalaisella sialla on saporu, ja kanalla nokka.  
Eläimiä ei lääkitä ennaltaehkäisevästi, ainoastaan  
tarpeeseen. Suomalainen kananmunantuotantoketju on  
salmonellavapaa, voit maistaa kakkutaikinaa raakana!*

**JULKISISSA KEITTIÖISSÄ** tarjotaan vuodessa liki 380 miljoonaa ateriaa, ja nämä ateriat kuuluvat lähes jokaisen suomalaisen arkeen koululaisesta palvelukodin asukkaaseen. Kunta- ja maakuntapäätäjällä on siis aito mahdollisuus vaikuttaa siihen, mitä suomalaiset syövät, ja millä periaatteilla ruokaa lautasille hankitaan. Julkisella ruokapalvelulla on mahtava mahdollisuus edistää suomalaista ja paikallista ruokakulttuuria sekä aluetaloutta, maataloutta ja elintarviketuotantoa!

**TARJOUSPYYNNÖISSÄ KANNATTAA** ottaa huomioon se, että kotimaiset säännökset asettavat monille tuotteille korkeampia vaatimuksia kuin muissa EU-maissa keskimäärin. Hyvä esimerkki tästä on suomalainen ruuantuotanto, joka on vapaa salmonellasta, sioilla on tyypistämättömät hännät, kanoilla nokat ja antibiootteja käytetään tuotantoeläinten lääkinnässä vain sairauksiin toisin kuin yleisesti Keski-Euroopassa. Myös torjunta- ja kasvinsuojeluaineita käytetään Suomessa kansainvälisesti vertaillen erittäin vähän ja tarpeeseen perustuen.

**KOTIMAISEN RUOAN** lisäämiseksi ruokapalveluissa tarvitaan kaikenkokoisia yrityksiä ja tuottajia, myös tukkutoimijoita. Laajoille kokonaisuuksille on harvoja tarjoajia. EU-hankintadirektiivin mukaan on suotavaa jakaa kilpailutus osiin. Jos jakamista ei tehdä, se pitää pystyä perustelemaan. Kaikkia elintarvikeryhmiä ei tarvitse kilpailuttaa yhtä aikaa, vaan esimerkiksi tänä vuonna kilpailutetaan leivät ja seuraavana lihatuotteet.

Lisätietoja ja sektorikohtaiset asiantuntijat: [www.mtk.fi](http://www.mtk.fi)

## **1. KOTIMAINEN RUOKA JA SEN KÄYTTÖ KANNATTAA KIRJATA HANKINTAOHJEeseen JA RUOKAPALVELUJEN TOIMINTASUUNNITELMAAN.**

Päivittää hankintaohjeistushankintastrategian mukaisesti. Kirjatkaa siihen hankinnoissa huomioonotettavat kotimaisen ruoan käyttöön liittyvät tavoitteet. Esimerkiksi: ”Elintarvikehankinnoissa suosimme lähiruokaa ja kotimaisia tuotteita. Vihannekset, kasvikset, leipä, peruna, viljatuotteet sekä liha ja lihaja-losteet, maito ja maitotuotteet sekä kananmunat ovat kotimaisia.”

## **2. KOTIMAINEN RUOKA TULEE HUOMIOIDA RUOKALISTASUUNNITELUSSA.**

Ruokalista on avainasemassa – sen suunnittelu ratkaisee, mitä ruokaa tarjotaan ja hankitaan. Suunnitelkaa

ruokalistat niin, että ne kannustavat suomalaisen ruuan ja raaka-aineiden käyttöön. Huomioikaa satokausi ja hyödyntäkää rohkeasti paikalliset erikoisuudet ja herkut sekä alueellinen, rikas ruokaperinne!

## **3. KOTIMAINEN RUOKA MAHDOLLISTUU HYVÄLLÄ VUOROPUHELULLA JA TIEDOTTAMISELLA.**

Ennakoiva vuoropuhelu tilaajan ja tuottajien välillä antaa hyvää tietoa siitä, millaista tarjontaa ja laatua on saatavilla. Yhteydenpito tilaajan ja elintarvikealan yritysten, maatalousyrittäjien, järjestöjen sekä muiden toimijoiden kanssa on avainasemassa. Alan toimijoiden kesken voidaan järjestää säännöllisesti vapaamuotoisia tapaamisia. Tiedottakaa hyvin ja ajoissa tulossa olevista kilpailuksista, eikä pelkästään HILMA:ssa.

## **4. KOTIMAINENRUOKA TOTEUTUU, KUN KILPAILUTUKSESSA OTETAAN KÄYTTÖÖN LAATUKRITEERIT.**

Hankintaohjeistukseen liittyvät tuoteryhmäkohtaiset yleiset laatukriteerit tulee työstää huolella, kannattaa hyödyntää myös verkostojen osaaminen. Sovittuja laatukriteereitä voidaan käyttää kilpailuissa aina.

## **5. KOTIMAINEN RUOKA ANSAITSEE SEURANTAA JA KIITOSTA!**

Luokaa päätöksenteon tueksi luotettava seurantajärjestelmä, jossa esimerkiksi kerran vuodessa valtuusto ja/tai muut luottamuselimet saavat tiedot siitä, millaista ruokaa on tarjottu. Hyödynnä hyvä työ! Voisiko kotimaisen ja paikallisen ruoan tarjoaminen olla teidän kuntanne tai maakunnan markkinointivaltti ja erikoisosaamista, josta tiedotetaan ja kerrotaan iloisesti muillekin?



## Maito ja maitotuotteet

### HANKINTAKRITEERIT

#### Alkuperä ja tuotantotapa



MITTARI

Tuotantotilalla pidetään kirjaa antibioottien käytöstä eläimille.

### HANKINTAKRITEERIT

#### Turvallisuus ja eläinten hyvinvointi



MITTARI

Jokainen laitoksiin vastaanotettu erä raakamaitoa on tutkittu mikrobilääkejäämien varalta. Laatuketjun hallinta ja dokumentointi. Tuotantotila kuuluu salmonellavalvontaohjelmaan. Lypsylehmiä ei pidetä kytkettyinä vuoden ympäri. Vasikoita ei pidetä kytkettyinä. Vasikat saavat ternimaitoa tai sitä vastaavaa valmistetta 6 h sisällä syntymästä.



*Suomalaisilla maitotiloilla lehmien ruokinta perustuu nurmeen. Nurmesta tehty säilörehu tehdään pääosin tilan omilla pelloilla ja lähialueilla.*





## Liha- tuotteet

### HANKINTAKRITEERIT

#### Alkuperä



MITTARI

Ilmoitus  
pääraaka-aineen  
alkuperämaasta.  
Pääraaka-aineen  
jäljitettävyyden  
varmistava  
toimintamalli on  
dokumentoitu.  
Ilmoitus  
kypsän lihan  
alkuperämaasta.



## Lammas

### HANKINTAKRITEERIT

#### Alkuperä, eläinten hyvinvointi



MITTARI

Alkuperämaa on  
ilmoitettava. Häntien  
typistämien on  
kielletty, tuotanto on  
kastraatiovapaata.



## Sianliha

### HANKINTAKRITEERIT

#### Alkuperä



MITTARI

Alkuperämaa  
on ilmoitettava.  
Sianlihan  
tuotantoketju tilalta  
tuotantolaitokseen  
jäljitettävissä ja  
todennettavissa.

### HANKINTAKRITEERIT

#### Turvallisuus ja eläinten hyvinvointi



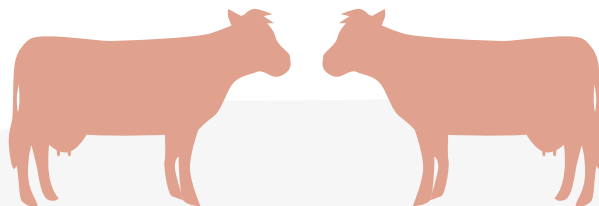
MITTARI

Tuotantotila kuuluu salmonellavalvonta-  
ohjelmaan. Sianlihantuotannossa  
sikojen häntiä ei ole typistetty. Eläinten  
kasvatuksessa ei ole käytetty antibiootteja  
ennaltaehkäisevästi (profylaktisesti).  
Karjuporsaiden kastraation yhteydessä  
käytetään kipulääkitystä. Eläinten  
teuraskuljetus tapahtuu suoraan  
kasvatustilalta teurastamoon ilman  
välisasemia. Tuotantotilalla pidetään kirjaa  
antibioottien käytöstä eläimille.

”  
Suomalaisen ruuan  
laatuketju perustuu tilan  
tuottamaan laatuun ja  
sen dokumentointiin.  
Naseva on nautatilojen  
terveydenhuollon  
seurantajärjestelmä.  
Lähes kaikki  
suomalaiset naudat ovat  
nasevan piirissä!  
[www.naseva.fi](http://www.naseva.fi)



”  
Vinkkejä  
kalahankintoihin:  
Motiva, Opas  
vastuullisiin  
elintarvikehankintoihin.



## Naudanliha

### HANKINTAKRITEERIT

#### Alkuperä



MITTARI

Ilmoitus  
alkuperämaasta,  
myös  
täydennyserien  
alkuperästä.  
Jäljitettävyyden  
tilaan ja  
teurastuserään  
dokumentointi-  
järjestelmällä.

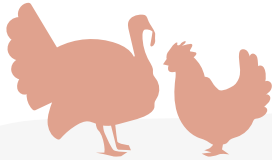
### HANKINTAKRITEERIT

#### Turvallisuus ja eläinten hyvinvointi



MITTARI

Tuotantotila kuuluu salmonellavalvonta-  
ohjelmaan. Eläinten kasvatuksessa ei ole  
käytetty antibiootteja ennaltaehkäisevästi  
(profylaktisesti). Tuotantotilalla pidetään kirjaa  
antibioottien käytöstä eläimille. Vasikat saavat  
ternimaitoa tai sitä vastaavaa valmistetta  
6 h sisällä syntymästä. Vasikoita ei pidetä  
kytkettyinä. Eläinten teuraskuljetus tapahtuu  
suoraan kasvatustilalta teurastamoon ilman  
välisasemia. Sonneja ei ole kastroituu.



## Broilerin ja kalkkunan liha

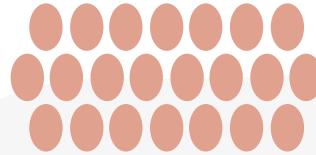
### HANKINTAKRITEERIT

**Alkuperä, tuotantotapa, turvallisuus ja eläinten hyvinvointi**



MITTARI

Tuotantotila kuuluu salmonellavalvontaohjelmaan. Broilereiden kasvatuksessa ei ole käytetty antibiootteja ennaltaehkäisevästi (profylaktisesti). Eläinten seuraskuljetus tapahtuu suoraan kasvatustilalta teurastamoon ilman väliasemia. Tuotantotilalla pidetään kirjaa antibioottien käytöstä eläimille. Alkuperämaa ilmoitettava.



## Kananmunat

### HANKINTA-KRITEERIT

**Alkuperä**



MITTARI

Ilmoitus alkuperästä, munien ja munatuotteiden alkuperä voitava todentaa tuottajaan saakka.

### HANKINTA-KRITEERIT

**Turvallisuus**



MITTARI

Tuotantotila kuuluu salmonellavalvontaohjelmaan. Tuotannossa ei ole käytetty antibiootteja ennaltaehkäisevästi (profylaktisesti). Tuotantotilalla pidetään kirjaa antibioottien käytöstä eläimille. Kananmunantuotannossa lintujen nokkia ei ole tyypistetty.



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





## Viljatuotteet

HANKINTA-  
KRITERIT

**Alkuperä**



MITTARI

Ilmoitus viljaraaka-aineen alkuperämaasta ja tuotteen jalostusmaasta.

HANKINTA-  
KRITERIT

**Ympäristö-  
vastuu**



MITTARI

Kasvustoa ei ole pakko tuleennutettu glyfosaatilla.



## Leipä ja leipomotuotteet

HANKINTA-  
KRITERIT

**Alkuperä**



MITTARI

Ilmoitus pääraaka-aineen alkuperämaasta, ilmoitus tuotteen valmistusmaasta.

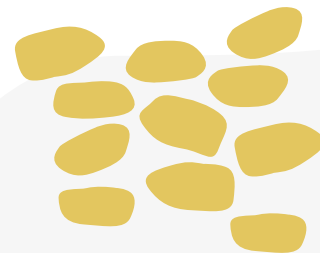
HANKINTA-  
KRITERIT

**Tuoreus**



MITTARI

Leipä tai leipomo-tuote ei saa olla pakastettu. Leipä on paistettu enintään 24 tunnin sisällä toimituksesta.



## Peruna, peruna- valmisteet

HANKINTA-  
KRITERIT

**Alkuperä**



MITTARI

Ilmoitus alkuperämaasta ja viljelytilasta.

HANKINTA-  
KRITERIT

**Tuoreus**



MITTARI

Perunan kuorimis-päivästä toimittamiseen loppukäyttäjälle enintään 24 h.



## Juurekset ja vihannekset

HANKINTA-  
KRITEERIT

### Alkuperä



Alkuperämaa ilmoitettava. Ilmoitus viljelyalasta tai keräys-alueesta.

HANKINTA-  
KRITEERIT

### Turvallisuus



Raasteet, palat jne. lisäaineettomia. Valittujen toimittajien tulee antaa selvitys tuotteiden GMO-vapaudesta.



*LUOMU: Suomen ensimmäisessä julkisten hankintojen strategiassa on määritelty selkeät tavoitteet luomun käytölle julkisissa hankinnoissa. Valtioneuvoston periaatepäätöksen mukaan tavoitteena on ekologisen kestävyyden periaatetta mukaillen kasvattaa luomuruuan osuutta 25 % ruokapalveluhankinnoissa vuoteen 2030 mennessä.*

*Ammattikeittiöiden avuksi on laadittu portaat luomuun -ohjelma, joka toimii työkaluna luomun käytön lisäämiseen, tarjoaa tiedotusaineistoja sekä konkreettisesti auttaa ammattikeittiöitä löytämään sopivia luomutuotteita ja -kumppaneita.*





*Kotimaiset pakastemarjat voi huoletta käyttää kuumentamatta.  
Tuontipakastemarjat suositellaan kuumennettavaksi kunnolla ennen käyttöä.*



### Marjat, hedelmät ja mehut sekä valmisteet

(ESIM. HILLOT)



### Marjat ja hedelmät



### Ravinto- rasvat



### Kasvipohjaiset juomat ja ruuanlaitto- tuotteet



HANKINTAKRITEERIT

#### Alkuperä



MITTARI

Alkuperämaa ilmoitettava, pääraaka-aineen alkuperämaa ilmoitettava.

HANKINTAKRITEERIT

#### Turvallisuus



MITTARI

Pakastetut ja tuoreet marjat ja hedelmät on voitava käyttää kuumentamatta.

HANKINTAKRITEERIT

#### Ympäristövastuu



MITTARI

Ei palmu- tai palmuydinöljyä, maissiöljyä tai soijaöljyä sisältäviä rasvoja.

HANKINTAKRITEERIT

#### Alkuperä



MITTARI

Ilmoitus pääraaka-aineen alkuperämaasta ja jalostusmaasta.

HANKINTAKRITEERIT

#### Ympäristövastuu



MITTARI

Ei palmu- tai palmuydinöljyä, maissiöljyä tai soijaöljyä sisältäviä rasvoja.



*Kotimainen alkutuotanto, ruokateollisuus,  
kuljetus ja ravitseminen työllistävät lähes  
340.000 ammattilaista! Kotimaista  
ruokaa hankkimalla eurot pyörivät  
paikallisesti, luoden työtä, virkeyttä ja  
elinvoimaa!*



mtk.fi

