



- OPINNÄYTETYÖ - AMMATTIKORKEAKOULUTUTKINTO  
MATKAILU-, RAVITSEMIS- JA TALOUSALA

# VASTUULLISET HANKINNAT SIILINJÄRVEN KUNNAN RUOKA- JA PUHTAUSPALVELUISSA

Koulutusala Matkailu-, ravitsemis- ja talousala			
Koulutusohjelma Hotelli- ja ravintola-alan koulutusohjelma			
Työn tekijä(t) Paula Hakkarainen			
Työn nimi Vastuulliset hankinnat Siilinjärven kunnan ruoka- ja puhtauspalveluissa			
Päiväys	24.4.2015	Sivumäärä/Liitteet	35/3
Ohjaaja(t) Mari Vartiainen			
Toimeksiantaja/Yhteistyökumppani(t) Siilinjärven kunnan ruoka- ja puhtauspalvelut			
<p>Tiivistelmä</p> <p>Kestävä kehitys tarkoittaa toimia, joilla pystytään täyttämään nykyisten sukupolvien tarpeet ja turvaamaan yhtä hyvät olosuhteet myös tuleville sukupolville. Kestävä kehitys on pitkällä aika välillä tapahtuva prosessi ja siihen liittyvät taloudellisen, ekologisen ja sosiaalisen kestävyuden ulottuvuudet. Kestävän kehityksen toimiin on otettava osaa maailmanlaajuisesti sekä paikallisesti. Julkiset hankinnat ovat mm. tavara- ja palveluhankintoja, joita esimerkiksi kunnat tekevät oman organisaationsa ulkopuolelta. Näitä hankintoja ohjaa Suomen hankintalaki ja EU:n hankintadirektiivit.</p> <p>Luomu- ja lähituotteet, sekä ympäristöystävälliset pesuaineet ja pehmpaperit ovat hyvä keino lähteä tavoittelemaan ympäristövastuullisuutta ja kestävää kehitystä ruoka- ja puhtauspalveluissa. Lähtökohta on suunnitella organisaation toiminta niin, että sen toiminnasta aiheutuvat ympäristöongelmat pyritään minimoimaan. Ympäristövaikutuksia on mahdollista vähentää oikealla suunnittelulla, ekologisilla hankinnoilla ja työtapoja muuttamalla. Kestävään kehitykseen liittyvien arvojen sulautuminen osaksi organisaatiota on pitkä prosessi. Tästä syystä johdolla on tärkeä tehtävä olla tukena muutosprosessissa ja osallistua muutoksesta käytävään keskusteluun.</p> <p>Opinnäytetyöni tavoitteena oli selvittää Siilinjärven kunnan ruoka- ja puhtauspalveluiden hankintojen nykytila ja tehdä niihin kehitysehdotuksia kestävä kehityksen näkökulmasta. Tutkimuksen kohteena olivat hankittavat elintarvikkeet, pehmpaperit ja pesuaineet. Selvitys toteutui laadullisena tutkimuksena ja ruoka- ja puhtauspalveluiden nykytila-analyysin tekeminen tapahtui haastattelemalla kolmen eri keittiön ruokapalveluesimiehiä, sekä siivoustyön ohjaajaksi valmistuvaa laitoshuoltajaa. Haastatteluissa selvisi, millaiset mahdollisuudet ruoka- ja puhtauspalveluiden esimiehillä on vaikuttaa omiin hankintoihinsa, sekä millaiset asenteet ja arvot heitä niissä ohjaavat.</p> <p>IS-Hankinta tekee Siilinjärven kunnan ruoka- ja puhtauspalveluiden hankintasopimukset elintarvikkeissa, pesuaineissa, pehmpapereissa sekä käyttötavaroissa. IS-Hankinta huomioi hankintalain puitteissa ympäristö-, vastuullisuus- ja alueellisuusnäkökulmat. Hankintarenkaaseen kuulumisen vuoksi, esimerkiksi ruokapalveluesimiehillä, on vähäiset mahdollisuudet vaikuttaa hankintoihinsa. Nykytila-analyysissä kuitenkin selvisi, että kotimaisuus ja lähiruokan määrä osana hankintoja on lisääntynyt. Ruoka- ja puhtauspalveluissa on siirrytty käyttämään Joutsenmerkittyjä pesuaineita ja käytettävät pehmpaperit ovat olleet jo usean vuoden ajan Joutsenmerkittyjä.</p> <p>Lähiiruokaa ruokapalveluissa käytetään jo mm. leipien ja marjojen muodossa, joten tässä opinnäytetyössä pääasiallisen kehittämisen kohteeksi nousi luomutuotteiden määrän lisääminen. Tällä hetkellä käytettävänä luomutuotteina ovat piimä ja kaurahiutaleet. Kaurahiutaleiden lisäksi kaikki muutkin hiutaleet olisi helppo vaihtaa luomuun, sillä niitä on saatavissa ammattikeittiöille sopivissa pakkauksissa. Leipien kohdalla luomun lisääminen olisi myös mahdollista esimerkiksi näkkileipien kautta. Tärkeimpänä asiana nykytila-analyysissä selvisi, että ruoka- ja puhtauspalveluiden henkilöstö, esimiesten ohella, ovat erittäin myönteisiä lähiruokaa ja ympäristövastuullisuutta kohtaan.</p>			
Avainsanat Kestävä kehitys, ympäristövastuullisuus, julkiset hankinnat, ruoka- ja puhtauspalvelut, Siilinjärven kunta			

Field of Study Tourism, Catering and Domestic Services			
Degree Programme Degree Programme in Hotel and Restaurant Management			
Author(s) Paula Hakkarainen			
Title of Thesis Responsible purchases of Food and cleaning services in Municipality of Siilinjärvi			
Date	24.4.2015	Pages/Appendices	35/3
Supervisor(s) Mari Vartiainen			
Client Organisation /Partners Municipality of Siilinjärvi			
<p>Abstract</p> <p>Sustainable development means acts which help us fulfill the needs of the present generation but these acts also preserve the Earth in order for the next generations to be able to also fulfill their needs. Sustainable development is a long-term project which contains economic, ecological, and social dimensions and these dimensions have to take place globally and locally. Public purchases are goods-, service- and building purchases which for example municipalities and public utilities make outside their own organization. Public purchases have to be made according to Finnish law of public purchases and directives of EU's public purchases.</p> <p>Organic and locally produced food, ecological detergents and creped tissues are good ways to approach sustainable development and environmental responsibility. The main goal is to plan the actions of the organization so that the effects on environment are minimized. These effects can be reduced by right planning, ecological purchases and improving working habits. Merging sustainable development into organizations principles is a long way, so the head managers have to guide employees through the process.</p> <p>The subject of my thesis is to find out what kind of purchases are made in the Food and cleaning services of the municipality of Siilinjärvi and then make improvement suggestions thinking about sustainable development. The targets of my research are groceries, creped tissues and detergents which are purchased in Food and cleaning services. The research was made through qualitative research and the analysis of present state was made through interviewing three foodservice managers and one employee of cleaning services, who is about to graduate as cleaning service manager. During the interviews it became clear how managers of food and cleaning services can affect their purchases and how their own attitude and principles guide them.</p> <p>IS-Hankinta is making the purchasing contracts for the Food and cleaning services in groceries, detergents and creped tissues and within the law of public purchases it takes for example environmental issues into consideration. Because of these contracts food service managers cannot affect so much their purchases but during the present state analysis it became clear that the amount of Finnish and locally produced food have increased. The Food and cleaning services are now using ecologically friendly detergents and ecological creped tissues have already been used for several years.</p> <p>For example bread and berries are locally produced food, so the main focus of my thesis was to investigate the possibilities to increase the amount of organic food. At this moment food services are using organic sour milk and organic oat flakes. Along with oat it would be easy to change all the other flakes and dry bread into organic. The most important thing I discovered during the present state analysis was that the personnel alongside the managers are very positive towards locally produced food and environmental-responsibility.</p>			
Keywords Sustainable development, Environmental-responsibility, Public purchasing, Food and Cleaning services, Municipality of Siilinjärvi			

## SISÄLTÖ

1	JOHDANTO .....	5
1.1	Siilinjärven kunnan ruoka- ja puhtauspalvelut .....	6
2	KESTÄVÄ KEHITYS JA JULKISET HANKINNAT .....	6
2.1	Ekologinen kestävyys .....	6
2.2	Taloudellinen kestävyys.....	7
2.3	Sosiaalinen kestävyys.....	7
2.4	Julkiset hankinnat .....	8
2.4.1	Laki julkisista hankinnoista.....	9
2.4.2	Ympäristönäkökulmat hankintojen valintaperusteina.....	9
3	RUOKA- JA PUHTAUSPALVELUIDEN YMPÄRISTÖVAIKUTUKSET .....	10
3.1	Ruokapalveluiden ympäristövaikutukset.....	10
3.1.1	Lähi- ja luomuruoan merkitys ympäristövastuullisuudessa.....	12
3.1.2	Luomutuotteiden käyttö kahdessa erilaisissa ammattikeittiössä .....	14
3.2	Puhtauspalveluiden ympäristövaikutukset .....	15
3.2.1	Ympäristöystävälliset pesuaineet ja pehmopaperit .....	16
3.3	Kestävän kehityksen muutosprosessi organisaation sisällä .....	17
4	TOIMINNALLINEN OPINNÄYTETYÖ .....	18
4.1	Laadullinen tutkimusmenetelmä .....	18
4.2	Haastattelun teoria .....	19
4.2.1	Teemahaastattelu .....	20
5	RUOKA- JA PUHTAUSPALVELUIDEN HANKINTOJEN NYKYTILA-ANALYYSI .....	21
5.1	Haastatteluiden toteuttaminen .....	21
5.2	Hankintojen nykytila ruokapalveluissa .....	22
5.3	Hankintojen nykytila puhtauspalveluissa .....	25
5.4	Ruokapalveluiden ympäristökoulutus ja sen vaikutukset .....	26
5.5	Johtopäätökset ja kehittämisideat .....	27
6	POHDINTA.....	29
	LÄHTEET JA TUOTETUT AINEISTOT .....	32
	LIITE 1: RUOKAPALVELUESIMIESTEN HAASTATTELURUNKO .....	36
	LIITE 2: PUHTAUSPALVELUN TYÖNTEKIJÄN HAASTATTELURUNKO .....	37
	LIITE 3: RUOKA- JA PUHTAUSPALVELUIDEN PALVELUESIMIEHEN HAASTATTELU.....	38

## 1 JOHDANTO

Kestävä kehitys tarkoittaa toimia, joilla pystytään täyttämään nykyisten sukupolvien tarpeet ja turvaamaan yhtä hyvät olosuhteet myös tuleville sukupolville. Eli hyvä elämän laatu nyt ja tulevaisuudessa. Kestävä kehitys on pitkällä aika välillä tapahtuva prosessi ja siihen liittyvät taloudellisen, ekologisen ja sosiaalisen kestävyys ulottuvuudet. Ruoka on elämälle välttämätöntä ja sillä on tärkeä osa taloudessa ja kulttuuri-identiteetissä. Kuitenkin ruoalla, jota tuotamme ja kulutamme, on suuri vaikutus myös ympäristöön esimerkiksi kasvihuonekaasut, veden ja energian käyttö rasittavat ympäristöä. Kestävän kehityksen toimiin onkin otettava osaa maailmanlaajuisesti sekä paikallisesti. (European Commission 2015.)

Kestävän kehityksen mukaisissa hankinnoissa ekologinen kestävyys tarkoittaa hankinnan kohteen ympäristövaikutusten, esimerkiksi veden- ja energian kulutuksen arviointia koko sen käyttöiän ajalta (Ympäristöosaava.fi 2015b). Julkisen sektorin odotetaan näyttävän mallia julkisissa hankinnoissa ja ammattikeittiöllä onkin mahdollisuus tukea kestävää kehitystä omilla ekologisilla hankinnoillaan. Kestävien hankintojen tekeminen vaatii tahtoa ja pitkän aikavälin suunnittelua ja yhteistyötä mm. elintarviketoimittajien kanssa. (Ympäristöosaava.fi 2015a.)

Sosiaalisen kestävyys kannalta hyvät julkiset hankinnat ottavat huomioon työllisyysmahdollisuudet ja yhdenvertaisuuden. Tämä tarkoittaa esimerkiksi nuorten ja pitkäaikaistyöttömien työllisyysmahdollisuuksien edistämistä hankinnoilla, sekä pienten yrittäjien kannustamista mukaan tarjouskilpailuihin. (Euroopan Unioni 2011.) Taloudellisesti kestävässä hankinnoissa otetaan huomioon organisaation taloudellinen tilanne ja tehdään hyviä hankintapäätöksiä pitkällä aikavälillä, jotta kilpailukyky säilyy ja talous pysyy tasapainossa (Elintarvikkeiden hankintaohjeistus 2014).

Julkiset hankinnat ovat tavara-, palvelu- ja rakennusurakkahankintoja, joita esimerkiksi kunnat tekevät oman organisaationsa ulkopuolelta. Nämä hankinnat tehdään Suomen hankintalain ja EU:n direktiivien puitteissa ja tavoitteena on tehostaa julkisten varojen käyttöä, sekä Euroopan sisällä toimivien yritysten kilpailukykyä. Julkiset hankinnat tulee kilpailuttaa avoimesti ja ketään syrjimättä. (Työ- ja elinkeinoministeriö 2015a.) Hankintayksikkö voi edellyttää valintaperusteissaan ympäristöystävällisyyttä mutta ympäristönäkökohtien on liityttävä olennaisesti hankittavaan kohteeseen ja tarjouspyynnössä on kerrottava tarkkaan asiaan liittyvät valintaperusteet. (Hankinnat.fi 2012.)

Siilinjärven kunnan ruoka- ja puhtauspalveluissa kestävä kehitys ja ympäristöystävällisyys on jo otettu hankinnoissa hyvin huomioon ja niitä pidetään tärkeinä arvoina. Työskentelen ravitsemistyöntekijänä Siilinjärven kunnassa ja sain opinnäytetyöni aiheen Siilinjärven kunnan ruoka- ja puhtauspalvelujohtajalta. Alun perin aiheena oli käsitellä kaikkia ruokapalvelun osa-alueita ympäristövastuun näkökulmasta, liian suuren laajuuden vuoksi aihe rajautui tarkemmin kestävä kehityksen tukemiseen hankintojen kautta ruoka- ja puhtauspalveluissa.

### 1.1 Siilinjärven kunnan ruoka- ja puhtauspalvelut

Siilinjärven kunnan ruokapalveluissa valmistetaan ja tarjoillaan ruokaa yhteensä 22 valmistus- ja palvelukeittiössä. Valmistuskeittiöitä on tällä hetkellä seitsemän ja ne sijaitsevat Ahmon koulun, Vuorelan koulun, Suininlahden koulun, Siilinlahden koulun, Leppäkaarten päiväkodin, Päivärinteen päiväkodin ja terveyskeskuksen yhteydessä. Palvelukeittiöt sijaitsevat eri koulujen ja päiväkotien yhteydessä eri puolilla Siilinjärven kuntaa. Ruoka-annoksia valmistetaan yhteensä noin 6 200 päivittäin ja asiakkaita ovat Siilinjärven peruskoulut, lukio, päiväkodit, hoiva- ja hoitoala, sekä toimintakeskus. Ruokapalvelut noudattavat kuuden viikon kiertävää ruokalistaa. Puhtauspalvelut huolehtivat kunnan tilojen siisteydestä, viihtyvyydestä ja turvallisuudesta. Yhteensä siivottavaa pinta-alaa on 70 000 m<sup>2</sup>. Vakituista henkilökuntaa ruoka- ja puhtauspalveluissa on yli 100. (Siilinjärven kunta 2014a.)

Siilinjärven kunnan strategiassa on merkitty tavoitteiksi kestävä kuntatalous, kuntalaisten hyvinvointi ja ympäristötekijöiden arvostaminen. (Siilinjärven kunta 2013.) Ympäristötekijöiden huomioiminen ja kestävä kehitys on kirjattuna tarkemmin ruoka- ja puhtauspalveluiden strategiaan ja hankinnat pyritään tekemään nämä asiat huomioiden. Ruokapalveluiden henkilöstö on myös käynyt elokuun 2014 ja helmikuun 2015 välisenä aikana ympäristövastuuta käsittelevän koulutuksen.

## 2 KESTÄVÄ KEHITYS JA JULKISET HANKINNAT

Kestävän kehityksen käsite otettiin käyttöön kansainvälisesti 1980-luvun lopussa ympäristön ja kehityksen eli Brundtlandin komission julkaisussa. Brundtlandin komission mukaan kestävä kehitys on kehitystä, joka riittää täyttämään nykyisten sukupolvien tarpeet vaarantamatta kuitenkaan tulevien sukupolvien mahdollisuutta omien tarpeidensa tyydyttämiseen. Kestävä kehitys jakautuu kolmeen ulottuvuuteen. (Rohweder 2004, 15.)

### 2.1 Ekologinen kestävyys

Kestävän kehityksen kulmakivi on sopeuttaa nykyinen toimintamme luonnon kestokykyyn. Biologinen monimuotoisuus ja ekosysteemien säilyminen ovat tärkeitä, jotta elämä maapallolla on jatkossa ylipäätään mahdollista. Kansalliset ja kansainväliset toimet täytyy suunnata kohti ekologista kestävyttä, jossa tärkeää on noudattaa varovaisuusperiaatetta. Vaikka täyttä tieteellistä näyttöä ympäristön tilan heikkenemisestä ei olekaan, se ei saa olla este parannustoimille. Ennen toimia arvioidaan haitat, riskit ja kustannukset ja pyritään ennalta ehkäisemään ja torjumaan haittojen syntyminen jo niiden alkuvaiheessa. Haittojen aiheuttajalta pyritään samaan korvaus haittojen aiheuttamista kustannuksista. (Ympäristöministeriö 2013.)

Tarjouspyyntöjä ja hankintapäätöksiä tehdessä on tärkeää tutkia hankinnan kohteen taloudellisuutta sen koko käyttöiän ajalta, esimerkiksi energian kulutusta, kestävyttä, huollon tarvetta ja sen kustannuksia, sekä jätekustannuksia (Ympäristöosaava.fi 2015b). Ekologisilla hankinnoilla säästetään niin ympäristö kuin rahaakin. Energian- ja veden kulutusta voidaan vähentää huomioimalla ne uusia hankintoja tehdessä, samalla voidaan edistää myös uusiomateriaalien käyttöä. Hankinnan koko elin-

kaarikustannukset on otettava huomioon, ei vain yksittäisen tuotteen hankinta, jos halutaan saavuttaa kustannussäästöjä useissa tuote- ja palveluryhmissä. Elinkaarikustannukset käsittävät tuotteen koko elinkaaren aikana tapahtuvia kustannuksia. (Motivan hankintapalvelu 2015.)

Julkisen sektorin toimijoiden odotetaan näyttävän esimerkkiä julkisten hankintojen toteuttamisessa ja ammattikeittiöillä onkin mainio tilaisuus omilla valinnoillaan tukea tuotannon ympäristöystävällisiä toimintatapoja ja siihen liittyviä innovaatioita. Kestävien hankintojen päämääriin kuuluu haitallisten päästöjen ja jätemäärien vähentäminen, luonnonvarojen kestävän käytön ja tuotantoeläinten hyvinvoinnin sekä tuotannon sosiaalisen kestävyyden edistäminen. Säädetty budjetti vaikuttaa ruokapalveluiden hankintoihin, eli hinnalla on suuri merkitys hankintapäätöksissä. Kun otetaan huomioon hankinnan koko elinkaaren kustannukset, voidaan kestäväillä hankinnoilla säästää sekä rahaa, että ympäristöä. Kestävät hankinnat vaativat siis tahtoa ja tiedon hankintaa tuotteista, sekä pitkän tähtäimen suunnittelua ja yhteistyötä tuottajien, elintarviketoimittajien ja kuljetuspalveluiden kanssa. Helppointa on aloittaa ympäristömerkityistä tuotteista ja palveluiden tarjoajalta voi vaatia ympäristöohjelmaa ja ympäristökriteereitä. (Ympäristöosaava.fi 2015a.)

## 2.2 Taloudellinen kestävyys

Taloudellinen kestävyys on edellytys yhteiskunnan keskeisimmille toiminnolle ja siinä tavoitteena on tasapainoinen kasvu ilman velkaantumista ja varantojen hävittämistä. Kestävään talouteen pyrkimällä saadaan mainiot olosuhteet kansalliselle hyvinvoinnille ja sen lisäämiselle, sillä se auttaa selviämään tulevaisuuden haasteista, esimerkiksi väestön ikääntymiseen liittyvistä nousevista sosiaaliturva- ja terveysmenoista. Taloudellinen kestävyys on vahvasti yhteydessä sosiaaliseen kestävyteen. (Ympäristöministeriö 2013.)

Taloudelliseen vastuuseen kuuluu organisaation kannattavuuden ja kilpailukyvyyn varmistaminen. Talouden täytyy olla kunnossa, jotta ympäristövastuusta ja sosiaalisesta kestävydestä voidaan huolehtia. Tässä mielessä taloudellista kestävyttä ja sen jatkuvuutta pidetään ensisijaisena. Julkisissa hankinnoissa taloudellinen kestävyys täyttyy, kun hankinnoissa otetaan huomioon organisaation taloudellinen tilanne ja tehdään taloudellisesti järkeviä hankintapäätöksiä pitkällä aikavälillä. Julkisella sektorilla taloudellinen vastuu on veronmaksajien rahoista huolehtiminen, joten kustannukset täytyy myös ottaa huomioon hankintoja tehdessä, vaikka yleinen mielipide saattaakin olla ympäristön sääntämisen ja sosiaalisesti vastuullisen toiminnan kannalla. Turhien kuljetusten vähentäminen on hyvä esimerkki ratkaisusta, jossa voidaan säästää ympäristöä ja rahaa. (Elintarvikkeiden hankintaohjeistus 2014.)

## 2.3 Sosiaalinen kestävyys

Jatkuva väestönkasvu, köyhyys, sukupuolten välinen tasa-arvo, koulutuksen järjestäminen sekä ruoka- ja terveydenhuolto ovat sosiaalisen kestävyden suurimpia haasteita. Kestävän talouden ja yhteiskunnan yleisen kehityksen täytyisi suuntautua edistämään maan kansalaisten perushyvinvointia,

sillä se heijastuu myös ekologiseen kestävyYTEEN. Kestävä kehitys vaatii kansallisia ja kansainvälisiä ponnisteluja kaikilla kolmella ulottuvuudella. (Ympäristöministeriö 2013.)

Sosiaalisesti vastuullisilla julkisilla hankinnoilla tarkoitetaan, että hankintatoimessa otetaan huomioon esimerkiksi työllisyysmahdollisuudet, ihmisarvoinen työ, sosiaalisten ja työoikeuksien noudattaminen ja yhdenvertaisuus. Työllisyysmahdollisuuksia voi edistää nuorten työllisyyden eteenpäin viennillä, sukupuolten tasa-arvoa edistämällä ja estämällä alakohtaisen ja ammatillisen eriytymisen. Työllisyysmahdollisuuksien parantamiseen kuuluu myös pitkäaikaistyöttömien, iäkkäiden ja heikossa asemassa olevien ihmisten töihin pääsyn edistäminen. Ihmisarvoinen työ on työtä, joka on tehty vapaaehtoisuudesta, se on yhdenvertaista ja turvallista tehdä, sekä työntekijä saa siitä riittävän tulon itsellensä. Pienten yritysten voi olla hankalaa päästä mukaan tarjouskilpailuun, joten niiden osallistumista voidaan edistää julkaisemalla suurimmille hankinnoille suunnitelma, joista on tehtävä tarjouspyyntö seuraavan vuoden sisällä. Hankintamenettelyn saavutettavuutta ja avoimuutta voidaan parantaa myös ostajan ja tuottajan tapaamisilla, joissa tiedotetaan hankintaviranomaisen tarpeista. (Euroopan Unioni 2011, 7, 25.)

Ekologinen, taloudellinen ja sosiaalinen ulottuvuus on otettava huomioon, jos halutaan olla mukana kestävässä kehityksessä, sillä yhden ulottuvuuden pois sulkeminen vaikeuttaa myös muiden ulottuvuuksien toteutumisen. Kestävässä kehityksessä sisältyvät myös globaalinen ja paikallinen kestävä kehitys, joka tarkoittaa paikallista toimintaa, jossa otetaan huomioon tekojen niin paikalliset, kuin maailmanlaajuisetkin seuraukset. Kestävässä kehityksellä ei ole loppua vaan se on pitkä jatkumo ja se toteutuu vain, jos kaikki yhteiskunnan osapuolet ovat mukana yhteisissä tavoitteissa. Kestävän kehityksen mukainen ajatusmaailma täytyisi tulla osaksi julkisen ja yksityisen sektorin päätöksentekoa. (Rohweder 2004, 15–16, 25.)

## 2.4 Julkiset hankinnat

Julkiset hankinnat ovat tavara-, palvelu- ja rakennusurakkahankintoja, joita mm. kunnat ja kuntayhtymät sekä valtion liikelaitokset tekevät oman organisaationsa ulkopuolelta. Julkiset hankinnat tehdään noudattaen Suomen hankintalakiä ja EU:n hankintadirektiivejä. Tavoitteena on tehostaa julkisten varojen käyttöä ja parantaa Euroopan sisäisten yritysten kilpailukykyä, näin turvataan tavaroiden, palveluiden, pääomien ja työntekijöiden vapaa liikkuminen. (Työ- ja elinkeinoministeriö 2015a.)

Pääperiaatteita ovat, että hankinnat tapahtuvat avoimesti ja tehokkaasti kilpailuttaen ja tarjoajia kohdellaan tasapuolisesti ja syrjimättä. Avoimuus tarkoittaa, että hankinnoista ilmoitetaan riittävän laajasti. Rehdin kilpailutuksen kannalta on todella tärkeää, että yritykset saavat riittävästi tietoa meillä olevista tarjouskilpailuista ja kilpailu julkisissa hankinnoissa taas avaa hankintayksikölle mahdollisuuden taloudelliseen hankintaan. Tasapuolisuuden ja syrjimättömyyden periaate vaatii tarjoajien yhdenvertaisen kohtelun ja ennakkoon ilmoitettujen valintaperusteiden mukaisen hankintapäätöksen. Tarjouksista on valittava joko kokonaisuutena edullisin tai hinnaltaan halvin. (Työ- ja elinkeinoministeriö 2015a.)



### 2.4.1 Laki julkisista hankinnoista

*”Hankintayksiköiden on pyrittävä järjestämään hankintatoimintansa siten, että hankintoja voidaan toteuttaa mahdollisimman taloudellisesti ja suunnitelmallisesti sekä mahdollisimman tarkoituksenmukaisina kokonaisuuksina ympäristönäkökohdat huomioon ottaen” (Laki julkisista hankinnoista, 2§).*

Hankintalain tarkoituksena on tehostaa julkisten varojen käyttöä ja edistää laadukkaiden hankintojen tekemistä. Sen tehtävä on myös turvata yritysten ja muiden yhteisöjen tasapuolisia mahdollisuuksia tarjota tavaroita, palveluita ja rakennusurakointia julkisten hankintojen tarjouskilpailuissa. (Laki julkisista hankinnoista, 1§.) Hankintayksiköitä ovat esimerkiksi kuntien viranomaiset ja hankinnassa on käytettävä pääasiallisesti avointa tai rajoitettua menettelyä. Hankinnassa voidaan käyttää myös sähköisiä hankintamenettelyjä. (Laki julkisista hankinnoista, 24§.)

Laki julkisista hankinnoista muiden lakien tavoin on hyvin laaja ja monitahoinen. Juha Myllymäki, joka on Kuntaliiton johtava lakimies ja hankintalainsäädännön kokonaisuudistuksen valmistelutyöryhmän jäsen, kirjoittaa kolumnissaan, että hankintalakiin on tulossa muutos ja luonnoksen on tarkoitus valmistua 2015 vappuun mennessä (Hankinnat.fi 2015). Uusi laki astuu voimaan keväällä 2016 (Hankinnat.fi 2013). Kokonaisuudistuksen tavoite on hankintamenettelyiden yksinkertaistaminen ja esimerkiksi työllisyyteen, terveyteen ja sosiaalisiin näkökohtiin liittyvien tekijöiden parempi huomiointi hankinnoissa. Tarkoituksena on myös parantaa pienten ja keski suurten yritysten osallistumista tarjouskilpailuun ja luoda hankinnoille valvontamekanismi. Uudistuksen taustalla ovat huhtikuussa 2014 annetut EU:n direktiivit koskien julkisia hankintoja. (Työ- ja elinkeinoministeriö 2015b.)

### 2.4.2 Ympäristönäkökulmat hankintojen valintaperusteina

Tuotteilla ja palveluilla on aina vaikutuksia ympäristöön mutta hankintapäätöksillä voidaan vaikuttaa kuinka paljon tuotteen elinkaari aiheuttaa esimerkiksi jätettä. Vuosittain julkinen sektori tekee palvelu- ja tavara hankintoja noin 30 miljardilla eurolla, se on noin 20 % bruttokansantuotteesta. 75 % kaikista julkisista hankinnoista tehdään kuntasektorilla, yli 50 % niistä on palveluihin liittyviä hankintoja ja loput kulutukseen ja kiinteistöjen ylläpitoon liittyviä hankintoja. Elintarvike- ja ruokapalveluhankinnat ovat ympäristön näkökulmasta merkittävimpiä, joten julkisella sektorilla on velvollisuus tehdä hankinnoissaan hyviä ratkaisuja. (Motiva 2014.)

Hankintayksikkö voi päättää hankittavan tavaran tai palvelun sisällöstä ja laadusta. Hankinnan kohteen määrittelyssä voidaan esittää ympäristönäkökohtiin liittyviä teknisiä määrittelyitä tai suorituskykyyn ja toiminnallisiin ominaisuuksiin liittyviä vaatimuksia. Esimerkiksi ympäristömerkkiä tai sen osia voidaan käyttää ympäristöominaisuuksiin liittyvissä vaatimuksissa. Ympäristömerkin perusteiden käyttö hankinnan teknisenä eritelmänä vaatii myös sen, että perusteet joihin viitataan, ovat määriteltä myös hankinnan kohteen ominaisuuksissa. Lisäksi ympäristömerkin, jota käytetään, tulee olla tieteellisesti kehitetty, sekä kaikkien siitä kiinnostuneiden saatavilla ja käytettävissä. Esimerkiksi Euroopan ympäristömerkki (kuva 1). (Hankinnat.fi 2012.)



KUVA 1. EU-Ympäristömerkki. (EU-Ympäristömerkki 2015).

Hankintayksiköllä on myös mahdollisuus edellyttää ympäristöystävällistä tuotantomenetelmää, kun vaatimuksen voi liittää hankinnan kohteeseen, esimerkiksi elintarvikkeiden tuottaminen luonnonmukaisin menetelmin. Hankintayksikkö voi siis ottaa ympäristönäkökohdat huomioon, kun se asettaa vaatimuksia tarjoajien soveltuvuudelle ja se voi sulkea pois tarjouskilpailusta ne tarjoajat, jotka eivät täytä vaatimuksia. Esimerkiksi Rikoslain luvun 48 mukaiset ympäristörikokset ovat perusteita tarjoajan poissulkemiseksi tarjouskilpailusta. Tämä kuitenkin edellyttää lainvoimaista tuomiota rikoksesta. (Hankinnat.fi 2012.)

Jos valintaperusteena on tarjousten ympäristöystävällisyys, täytyy tarjouspyynnössä yksilöidä asiaan liittyvät valintaperusteet. Ympäristönäkökohtien vertailuperusteet täytyy liittää olennaisesti hankinnan kohteeseen ja oltava objektiivisia, sekä syrjimättömiä. Ne eivät saa antaa hankintayksikölle rajoittamatonta valinnanvapautta. Perusteet täytyy ilmoittaa tarjouspyynnön lisäksi myös hankintailmoituksessa, jotta tarjoustentekijät voivat ottaa perusteet huomioon tarjousta tehdessään. Hankintayksikön on tehtävä tarjouksen valinta kokonaistaloudellisen edullisuuden tai halvimman hinnan perusteella. Tarjousten vertailussa voidaan kuitenkin ottaa huomioon mitattavissa olevat ja hankinnan kohteeseen liittyvät ympäristöominaisuudet, joista ei ole välitöntä etua hankintayksikölle, mutta niillä voidaan vastata yleisen edun mukaisiin tarpeisiin. Esimerkiksi hankinnan teknisissä eritelmissä määritetyn enimmäistason saastepäästöjen allittava tuote voidaan ottaa huomioon tarjousten vertailussa, vaikkei se olisi edullisin. (Hankinnat.fi 2012.) Myös luomu voi olla yksi tekninen laatuominaisuus EU-asetuksen mukaan ja näin ollen luomua voidaan käyttää yhtenä hankintakriteerinä (Ympäristöosaava.fi 2015e).

### 3 RUOKA- JA PUHTAUSPALVELUIDEN YMPÄRISTÖVAIKUTUKSET

#### 3.1 Ruokapalveluiden ympäristövaikutukset

Ruoan raaka-ainetuotannossa syntyy noin kaksi kolmas osaa ruokapalveluiden ympäristövaikutuksista, eli kasvihuonekaasupäästöjä ja vesistökuormitusta, jotka omalta osaltaan edistävät ilmastonmuutosta. Kolmannes ympäristövaikutuksista syntyy ruoan valmistamisesta ja siihen liittyvistä toimista, esimerkiksi energiankulutuksesta ja jätteistä, sekä keittiöiden jätevesistä, joissa on astianhuollossa ja puhtaanapidossa käytettyjä kemikaaleja. Aiheutuvia ympäristövaikutuksia on mahdollista estää tai ainakin vähentää hankkimalla luomu- ja lähiruokaa. Oikean kokoisilla elintarvikkeiden tilausmäärillä, valmistusmäärillä, annoksilla ja asiakkaiden ohjaamiselle ympäristöystävällisiin valintoihin voidaan edes auttaa ruokapalveluiden ympäristövaikutusten vähentämistä. (Ympäristöosaava.fi 2015c.)

## Ruokapalveluiden ympäristövaikutukset



KUVA 2. Ruokapalveluiden ympäristövaikutukset (Ympäristöosaava.fi 2015c).

Ammattikeittiöt voivat vaikuttaa omilla hankinnoillaan ruoan alkutuotannon ja jalostuksen aiheuttamiin ympäristövaikutuksiin (kuva 2). Kestävät hankinnat ovat avain tuotantoeläinten hyvinvoinnille, luonnon monimuotoisuuden, sekä taloudellisen ja sosiaalisen kestävyuden vahvistamiselle. Hyvällä ruokalistasuunnittelulla voi olla energiasäästöäkin tehokkaammat vaikutukset ilmastopäästöjen vähentämisessä, sillä eläinperäisiä raaka-aineita sisältävien lounaiden ilmastovaikutuksista 70 % syntyi alkutuotannossa ja 30 % jalostuksesta ja valmistuksesta. Luomu- ja kasvistuotteet ja ympäristöystävälliset pesuaineet ovat hyvä keino lähteä tavoittelemaan ympäristövastuullisuutta. Ympäristövastuun lähtökohta on suunnitella yrityksen toiminta niin, että sen toiminnasta aiheutuvat ympäristöongelmat pyritään minimoimaan. Raaka-aineita ja energiaa käytetään tarkoituksenmukaisesti ja syntyvien jätteiden sekä päästöjen määrää pyritään vähentämään jatkuvasti. Tavoitteet sisältyvät mm. raaka-aineiden hankintaan, kuljetukseen ja kierrätykseen. (Ympäristöosaava.fi 2015c; Rohweder 2004, 99.)

Ammattikeittiöiden kestävien elintarvikehankintojen apuna ovat elintarvikkeiden merkinnät, jotka kertovat niiden ekologisuudesta tai alkuperästä. Esimerkiksi kalatuotteiden ympäristösertifikaatti MSC kertoo (kuva 3), että kalat ja äyriäiset ovat pyydetty ekologisesti kestävällä tavalla. MSC-sertifikaatin kriteerit täyttävät kalatuotteet pyydetään tehokkaasti, vastuullisesti ja ympäristövaikutukset minimoiden, sekä ekosysteemin hyvinvoinnista huolehditaan kalastusalueilla. Koko toimitusketjun täytyy olla MSC:n jäljitettävyyssstandardin mukainen, jotta tuotteeseen saa merkitä MSC-merkin. MSC on maailman johtava ympäristöstandardi kestävälle kalastukselle ja se perustuu tieteelliseen tutkimukseen ja ajantasaisuuteen. (Marine Stewardship Council 2015a.)



KUVA 3. Kalatuotteiden MSC-ympäristösertifikaatti (Marine Stewardship Council 2015b).

Hyvää Suomesta -merkki (kuva 4) takaa, että yhden ainesosan tuote on aina 100 % kotimainen, esimerkiksi vehnäjauhot. Valmisruoissa yhteen lasketun kotimaisuus asteen täytyy olla vähintään 75 %, jotta merkkiä voidaan käyttää. Suola ja mausteet vähentävät yleensä kotimaisuus astetta, sillä esimerkiksi suola tulee usein ulkomailta, mutta tuote on valmistettava ja pakattava aina Suomessa. Myös luomutuotteilla on omat merkintänsä (kuva 5-7) ja ne auttavat tekemään ympäristön kannalta hyviä elintarvikehankintoja.



KUVA 4. Hyvää Suomesta -merkki (Ruokatieto yhdistys ry 2015).

### 3.1.1 Lähi- ja luomuruoan merkitys ympäristövastuullisuudessa

#### Lähiruoka

Valtioneuvosto hyväksyi 16.5.2013 periaatepäätöksessään lähiruokaohjelman, jonka tavoitteena on kehittää lähiruokasektoria vuoteen 2020 mennessä. Linjauksiin kuuluu lähiruoan tuotannon monipuolistaminen, lisääminen, sekä jalostusasteen nostaminen. Lainsäädännöllä ja neuvonnalla pyritään pienimuotoisen elintarvikejalostuksen ja myynnin mahdollisuuksien parantamiseen. Lähiruokaohjelman tavoitteena on myös ruoan ja ruokaketjun toimijoiden arvostuksen lisääminen, sekä lähiruoan osuuden kasvattaminen julkisissa hankinnoissa. Tähän pyritään hankintaosaamista ja laadullisia kriteerejä parantamalla, sekä lähiruokasektorilla toimivien yhteistyötä auttamalla. (Maa- ja metsätalousministeriö 2014.)

Lähiruoalla tarkoitetaan paikallisista raaka-aineista tuotettua ja jalostettua ruokaa, joka edistää paikallista taloutta, työllistymistä ja ruokakulttuuria. Paikallisuudella käsitetään omaa maakuntaa tai vastaavaa tai pienempää aluetta. Elintarvikealan erikoisemmat tuotteet, joiden tärkeimmät markkinat ovat tuottajan lähialueella, kuuluvat myös lähiruokaohjelmaan. Tuotteita voidaan kuitenkin myydä eri puolella Suomea, yleensä niitä on pienempien yritysten valikoimissa. Lyhyet jakelutiet- ja ketjut kuuluvat olennaisesti paikallisuukaan ja niitä korostetaan lähiruokaohjelmassa. Jakeluketjut pyritään kehittämään niin, että taloudellisten toimijoiden määrä ketjussa vähenee, toimijat tekevät yhteistyötä ja hyöty jäisi paikalliseksi. (Maa- ja metsätalousministeriö 2014.)

Kunnallisilla ruokapalveluilla on suuri merkitys kansanterveyteen, aluetalouteen ja kulttuuriin. On siis tärkeää miettiä, millaisia elintarvikkeita kunnassa hankitaan. Julkisten ruokapalveluiden hankinnoissa täytyisi huomioida enemmän ruoan laatua, ei vain hintaa. Ruoan laatua voidaan tarkastella ravitsemuslaadun tai kestävän kehityksen ulottuvuuksien kautta. Lähiruoka on kestävä valinta ja sen alkuperästä, tuotantotavasta ja ympäristövaikutuksista on helppo saada tietoa. Lähiruoka edistää myös alueellista ruokakulttuuria ja siinä huomioidaan paikallisen maatalous- ja elintarviketuotannon ja maaseutuyrittäjyyden jatkuminen sekä kehitys. (Maa- ja metsätaloustuottajain keskusliitto 2013.)

### Luomu

Luomun perusajatus on, että uusiutuvia luonnonvaroja kierrätetään ja käytetään uusiutuvia paikallisia resursseja. Luomussa pyritään kehittämään kestävän tuotannon käytäntöjä, jotka ovat vesistö- ja ilmastoystävällisiä. Kattavia tutkimuksia on tehty vasta vähän mutta on osoitettu, että vesistöille ja ilmastolle haitallisia hiiliyhdisteitä ja ravinteita on mahdollista sitoa maaperään hyvillä ja monipuolisilla viljelytekniikoilla. (Luomu.fi 2015b.)

Luomukasvit kasvavat ilman keinotekoisia torjunta-aineita tai lannoitteita. Lisäaineita luomuelintarvikkeiden valmistuksessa saa käyttää vain vähän ja pääosin nekin tulevat luonnosta, geenimuunnellut ainesosat ovat kiellettyjä. Luomussa ei myöskään käytetä ollenkaan keinotekoisia makeutus- tai väriaineita, eikä aromivahventeita. Säilöntäaineita saa käyttää vain valmisteissa, jotka ovat tehty luomulihasta. Torjunta-aineiden kieltäminen luomussa auttaa myös ympäristöä pysymään puhtaana. Luomuviljely on vastuullista ruoantuotantoa, sillä siinä otetaan huomioon luonnonvarojen kestävä hyödyntäminen. Luomutuotanto tähtää luonnon monimuotoisuuden säilymiseen ja luonnon varojen säästämiseen. (Proluomu 2014.)

Luomu on tarkoin EU:n määrittelemää ja luomuruoka on valmistettava EU:n luomuasetusten mukaan. Riistaa ja luonnossa kasvaneita kaloja ei voida laskea luomuruoaksi, sillä niiden kasvuolosuhteita on mahdotonta valvoa. Luomutuotteen tunnistaa aina Lehtimerkistä (kuva 5), joka on pakollinen kaikissa EU:n alueella valmistetuissa ja pakatuissa luomuelintarvikkeissa. Lehtimerkki kertoo siitä, että 95 % tuotteen maatalousperäisistä raaka-aineista on luomua. (Proluomu 2014.) Se kertoo myös, että merkin käyttäjä kuuluu viralliseen luomuvalvontaan (Luomu.fi 2015a). Suomessa luomuvalvonnasta vastaavat Evira, ELY-keskukset, Valvira ja Tulli ja luomutilat ja – yritykset tarkastetaan vähintään kerran vuodessa (Proluomu 2014).



KUVA 5. EU:n luomutunnus Lehtimerkki (Luomu.fi 2015a).

Aurinkomerkki (kuva 6) on Suomen oma kansallinen luomumerkki ja sen käyttöoikeuden myöntää Evira. Tällä merkillä varustetun tuotteen on täytettävä EU:n luomuasetukset ja oltava suomalaisen

luomuviranomaisen valvonnassa. Aurinkomerkin voi saada myös tuontiluomutuote. (Luomu.fi 2015a.)



KUVA 6. Aurinkomerkki (Luomu.fi 2015a).

Leppäkerttumerkki (kuva 7) on Luomuliiton myöntämä ja valvoma luomumerkki, se myönnetään vain suomalaisille luomutuotteille ja sen on täytettävä EU:n luomuasetykset. Leppäkerttumerkkiin voidaan merkitä tarkemmin myös alue, josta tuote on peräisin, esimerkiksi Pohjois-Savo. (Luomu.fi 2015a.)



KUVA 7. Leppäkerttumerkki (Luomu.fi 2015a).

Valtioneuvoston periaatepäätöksessä vuodelta 2013 linjataan, että julkisten ruokapalveluiden elintarvikehankintoihin täytyy lisätä luonnonmukaisia, kasvispohjaisia ja sesonginmukaisia ruokia ja tarjota kasvisruokaa kaksi kertaa viikossa. Tavoitteena on, että vuonna 2015 10 % tarjotusta ruoasta on luomua ja 20 % vuoteen 2020 mennessä. Linjaus on kuitenkin kunnille suosituksenomainen. (Ympäristöosaava.fi 2015a.)

### 3.1.2 Luomutuotteiden käyttö kahdessa erilaisissa ammattikeittiössä

Portaat Luomuun – Ohjelma ammattikeittiöille on www-sivusto, josta löytyy käytännön esimerkkejä ja valmennusaineistoa ammattikeittiöille luomun käyttöä varten. Sivustolla on myös Käytännössä -osio, jossa on kerrottu esimerkkejä luomuelintarvikkeiden käytöstä erilaisissa ammattikeittiöissä. Esimerkkeinä ovat mm. Juvan kunnan ruokapalvelut ja Helsingin kaupungin ruokapalvelut.

#### Juvan ruokapalvelut

Juva kuuluu Savonlinnan hankintarenkaan piiriin, jonka kautta kilpailutetaan maito- ja maitotaloustuotteet, lihat, kalat sekä tukkutuotteet. Juvan ruokapalvelut voivat hankkia marjoja, mehuja ja tuoretuotteita paikallisilta toimijoilta. Myös perunat, vihannekset ja jauhot ovat joko paikallisesti tuotettu tai jatkojalostettu. Juvan kunnanvaltuusto on tehnyt 2011 päätöksen, että vuosien 2013 ja 2014 aikana lähi- ja luomuruoan määrä nostetaan raaka-ainehankinnoissa 40 %, tämä tarkoittaa luomutuotteiden määrään kaksinkertaistamista. Samalla keittiöissä siirrytään neljännelle tasolle Portaat Luomuun -ohjelmassa, eli keittiöissä käytetään jatkuvasti kahdeksaa luomutuotetta ruoanvalmistuksessa. (Portaat Luomuun 2012a.)

Luomun määrän nostaminen 35 %:iin raaka-aineista tarkoittaisi 5 %:n nousua ateriahintojen kustannuksissa. Luomuraaka-aineiden määrän nostaminen 40 %:iin aiheuttaisi jo vaikeuksia nykyisille toimittajille. Silloin tarvittaisiin enemmän jatkojalostettuja tuotteita, esimerkiksi lisää esikypsennettyjä raaka-aineita. Juvan ruokapalvelut valmistavat peruskouluille ja lukiolle 700 annosta ja muille asiakkaille mm. vanhukset 650 annosta päivittäin. (Portaat Luomuun 2012a.)

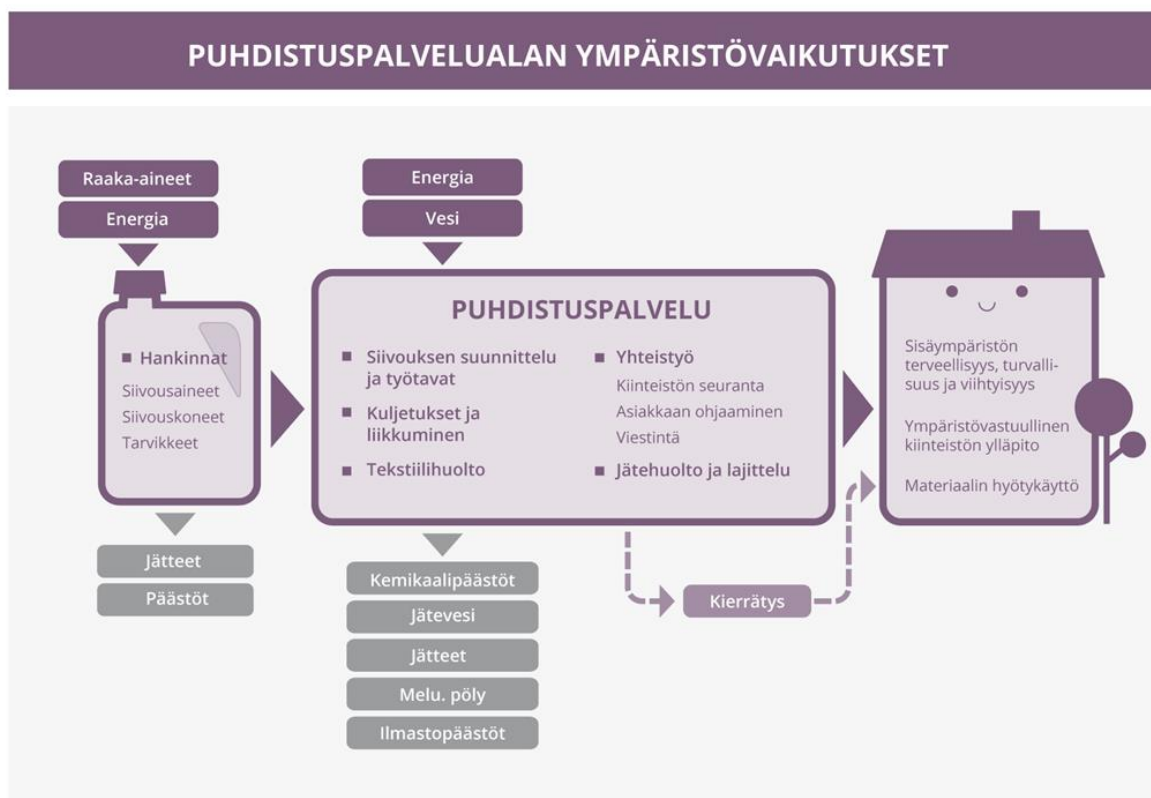
#### Palmia catering

Palmia catering huolehtii Helsingin kaupungin ruokapalveluista ja se kilpailuttaa yhteistyössä Hankintakeskuksen kanssa elintarvikehankinnat. Elintarvikekilpailutuksissa on yhtenä tarjouspyynnön arviointikriteerinä luomutuotanto. Hankintakeskus on tehnyt laajan selvityksen luomutuotteiden saatavista valikoimista, lisäksi tuottajille on kerrottu luomunäkökohdista hankinoissa. Selvityksen perusteella on tullut esille, ettei Suomessa ole vielä riittävästi luomutuotantoa. Palmia catering pyrkii käyttämään kotimaisia luomutuotteita, mutta luomutuotteiden saatavuuden kausiluonteisuus ja huono saatavuus rajoittavat käyttöä. Vain harva kotimainen luomutuote on vielä suurkeittiöille sopivissa pakkauksissa. (Portaat Luomuun 2012b.)

Palmia tuottaa Helsingin kaupungille päivittäin noin 100 000 ateriaa. Näin suuret määrät ovat haasteellisia pienelle luomutuottajalle, tosin kouluissa (yhteensä n. 50 000 ateriaa) luomuruokaa tarjotaan vain ruokateemojen yhteydessä. Päiväkotien kuuden viikon kiertävällä listalla on luomutuotteina hiutaleet, luomuleipää lähes päivittäin, luomupastaa 2-3 kertaa viikossa, hernekeitto luomuherneistä, sekä jonkun verran luomujogurttia aamu- ja välipaloilla. (Portaat Luomuun 2012b.)

### 3.2 Puhtauspalveluiden ympäristövaikutukset

Siivouksessa kuluu vettä ja energiaa, sekä siivouksessa käytettävät kemikaalit rasittavat ympäristöä. Ympäristövaikutuksia on mahdollista vähentää oikealla suunnittelulla, ympäristövastuullisilla hankinnoilla ja työtapoja muuttamalla. Puhdistuspalveluiden ympäristövaikutuksia voidaan tarkastella elinkaarinäkökulmasta. Tarkoituksenmukaiset menetelmät, oikea pesuaineiden annostelu, riittävä ja oikein ajoitettu siivous ylläpitävät kiinteistöjen kuntoa. Siivous voi siis olla ympäristövastuullista, jos sen avulla pidennetään pintamateriaalien kestävyttä. Vääränlaiset hoito- ja puhdistusmenetelmät saattavat vioittaa materiaaleja ja lyhentää käyttöikä huomattavasti. Vaikka puhdistuspalvelut aiheuttavat vain osan kiinteistöjen energian kulutuksesta, siivoustyöntekijät voivat omalta osaltaan seurata esimerkiksi kiinteistön sisälämpötilaa. (Ympäristöosaava.fi 2015d.)



KUVA 8. Puhdistuspalvelualan ympäristövaikutukset (Ympäristöosaava.fi 2015d).

Puhtauspalveluiden hankinnoissa täytyy ottaa huomioon siivousaineiden ja – koneiden ympäristövaikutukset ja niistä syntyvät jätteet ja päästöt. Hyvällä siivoustyön suunnittelulla voidaan siis ehkäistä materiaalien ja pintojen turha kuluminen ja kemikaalipäästöt jätevesiin. Puhtauspalveluiden työntekijät voivat osaltaan ohjata asiakkaitaan ympäristövastuulliseen kiinteistön ylläpitoon. (Kuva 8.)

### 3.2.1 Ympäristöystävälliset pesuaineet ja pehmapaperit

Pohjoismaiden ympäristömerkki eli Joutsenmerkki (kuva 9) on vapaaehtoinen ja sen kriteerit ovat tiukat, jotka laaditaan tuotteen elinkaarinäkökulmasta. Tarkoituksena on varmistaa tuotteen ympäristöystävällisyys tuotannon, käytön ja jätehuollon aikana. Joutsenmerkittyjen puhdistusaineiden sisältämien aineiden vaikutukset ympäristöön pyritään pitämään mahdollisimman vähäisinä ja niissä oleville kemikaaleille on tarkat vaatimukset. Käyttäjien terveys on otettava myös huomioon, joten hajusteiden ja muiden allergiaa aiheuttavien aineiden määrää on säännöteltävä Joutsenmerkin kriteereissä. Koska puhdistusaine joutuu yleensä veteen käytön jälkeen, on sen biologinen hajoavuus ja kertyvyys, sekä myrkyllisyys vesieläöille tärkeitä ympäristöparametreja tuotteelle. Ympäristövaikutukset riippuvat myös tuotteen käytöstä, joten käyttäjää on ohjeistettava oikeisiin annostelumääriin ja todistettava tehokkuustestauksilla, että mainittu tuotteen annostelumäärä riittää puhdistamaan pinnat. Pakkauksille, joita käytetään Joutsenmerkityissä tuotteissa, on myös omat vaatimuksensa joilla vähennetään pakkausmäärää ja lisätään kierrätystä, sekä uusiokäyttöä. (Joutsenmerkki 2015a.)

Pehmapapereissa, kuten kuivauspaperi ja lautasliinat, Joutsenmerkin kriteereihin kuuluu, että ne ovat selluloosaperäisiä ja ensiö- ja/tai uusiokuiduista valmistettu. Valmistuksessa on otettava ympä-



ristökuormitukset huomioon tuotannon, käytön ja jätehuollon aikana. Kriteereihin kuuluu myös, että ympäristölle vaarallisten kemikaalien käyttöä on rajoitettu ja päästöt veteen ja ilmaan pidetään minimissä. Energian kulutus täytyy olla pientä ja kaikki resurssit täytyy käyttää tehokkaasti, sekä hyödyntää ympäristölle suotuisia tuotantomenetelmiä. Kaikkien tuotannossa käytettyjen raaka-aineiden täytyy olla tarkastettuja ja ympäristön kannalta laadukkaita. (Joutsenmerkki 2015b.)



KUVA 9. Joutsenmerkki (Joutsenmerkki 2015a).

### 3.3 Kestävän kehityksen muutosprosessi organisaation sisällä

Organisaation sisäinen viestintä kattaa organisaation sisällä tapahtuvan tiedottamisen, kouluttamisen ja johdon ohjeet henkilöstölle. Koulutuksen ja viestinnän kautta organisaatio voi edistää vastuulliselle toiminnalleen asetettuja tavoitteita ja muutosprosessia toimintatavoissa. Lähtökohtana koulutukseen on tunnistaa koulutustarve ja määrittellä tavoitteet, että koulutuksen sisällöstä ja toteuttamisesta voidaan sopia. Tavoitteiden määrittelyssä on tärkeää, että ylin johto ja esimiehet ovat sitoutuneet tavoitteisiin, jotta haluttu muutos voidaan saada aikaan. Tarpeisiin vastaava koulutus edistää oppimista. Tavoitteet, jotka on asetettu koulutukselle, vaikuttavat tulosten näkymisen vauhtiin. Operatiivisessa toiminnassa muutokset voivat näkyä hyvinkin nopeasti, esimerkiksi hankintojen ohjeistuksissa. Arvo ja asenne muutoksissa tulokset eivät näy niin nopeasti ja onkin tärkeää valvoa, että prosessi on käynnistynyt ja se etenee sovittujen tavoitteiden mukaisesti. (Rohweder 2004, 155–156.)

Kestävään kehitykseen liittyvien arvojen sulautuminen osaksi organisaatiota on pitkä prosessi. Tästä syystä johdolla on tärkeä tehtävä olla tukena koulutuksen aikaansaamassa muutosprosessissa ja osallistua muutoksesta käytävään keskusteluun. Hyvä keino on lähestyä kestävästä kehityksestä kokonaisvaltaisesti ja selvittää miksi se on niin tärkeää ja mikä on organisaation strategia siihen liittyvissä asioissa, sekä miten koulutettava henkilö haluaa edistää kestävästä kehityksestä omassa työssään. Henkilöstön motivointi onkin yksi koulutuksen tärkeimmistä tehtävistä ja sitä voidaan edistää osoittamalla tavoitteiden laajempi merkitys. Ympäristöasioissa puutteelliset tiedot ja niihin liittyvät uskomukset tai asenteet voivat haitata uuden oppimista. Ylimmän johdon on siis oltava sitoutuneena kestävästä kehityksen toteuttamiseen ja näyttää näin ollen esimerkkiä. (Rohweder 2004, 157, 160–161.)

## 4 TOIMINNALLINEN OPINNÄYTETYÖ

Toiminnallisessa opinnäytetyössä yhdistetään ammatillinen tieto ja taito, tutkivaan tekemiseen ja se kaikki raportoidaan yhtenäiseen muotoon. Lopputuotteena voi olla tutkimustulos tai jokin projekti-työ. Toiminnallisessa opinnäytetyössä nojataan aina teoriaan, jota kerätään kattavasti, ja sen kautta voidaan tuottaa toiminnallinen osuus, eli kerättyä teoriaa sovelletaan käytäntöön. Toiminnallisen opinnäytetyön aiheen rajaamisessa mietitään millainen tuotos tehdään, kenelle, mihin paikkaan ja tilanteeseen se tulee. Myös ammatillinen näkökulma täytyy tietenkin ottaa huomioon. (Vilka 2010-02-12.)

Toiminnallisen opinnäytetyön tavoitteena on ammatillinen käytännön toiminnan ohjaaminen, ohjeistaminen tai toiminnan järjestäminen. Opinnäytetyön täytyy olla työelämälähtöinen, käytännönläheinen ja se on tekijän osoitus oman alansa teorian ja käytännön riittävästä hallinnasta. (Vilka ja Airaksinen 2003, 9–10.) Tuotoksena ei riitä pelkkä tuote tai opas ilman teoriaa, vaan tarkoitus on, että tekijä osoittaa opinnäytetyöllään osaavansa yhdistää ammatillisen teoreettisen tietonsa ammatilliseen käytäntöön. Opinnäytetyön perimmäisenä ajatuksena on myös tuoda jotakin uutta oman alan ammattikulttuuriin. (Vilka ja Airaksinen 2003, 41–42.)

Toiminnallinen opinnäytetyö rakenteeseen kuuluu kansilehden, tiivistelmän ja sisällysluettelon lisäksi toiminnallisen osuuden taustat ja toimeksiantajan esittely ja tavoitteet. Tämän jälkeen käydään läpi teoreettinen viitekehys ja toiminnallisen osuuden suunnittelu, toteutus ja lopputulos sekä oman ammatillisen osaamisen arviointi. Työn lopussa ovat lähdeluettelo ja liitteet. Toiminnallisen opinnäytetyön kirjoitustyyli on asiallinen ja sen kautta tulisi selvittää mitä, miten ja miksi tehtiin, niin kuin tehtiin. Raportin teoreettinen tieto on kerätty varmistetuista lähteistä ja teksti on niiden kanssa keskustelemaa. Hyvä opinnäytetyön aihe on työelämälähtöinen ja ajankohtainen. (Vilka 2010-02-12.)

Toiminnallisen opinnäytetyön tekemiseen ei välttämättä tarvitse käyttää mitään tutkimuksellisia menetelmiä mutta usein aineiston kerääminen on kuitenkin tarpeen, jos aiheesta on vähän julkaistua tietoa. Toiminnalliseen opinnäytetyöhön kvalitatiivisella eli laadullisella tutkimuksella, esimerkiksi teemahaastattelulla, kerättyä aineistoa ei pakollista analysoida tarkasti. Haastattelu voidaan suorittaa konsultaationa, haastatellen asiantuntijoita ja saatua aineistoa voidaan käyttää kuin muutakin lähdeaineistoa. Kvantitatiivista eli määrällistä tutkimusmenetelmää käytetään silloin, kun halutaan selvittää mitattavaa ja tilastollisesti ilmoitettavaa numeraalista tietoa. Määrällistä tutkimusmenetelmää voidaan siis käyttää, kun halutaan vastaus kysymyksiin ”kuinka paljon” ja ”missä määrin”. (Vilka ja Airaksinen 2003, 56–58.)

### 4.1 Laadullinen tutkimusmenetelmä

Laadullisella tutkimusmenetelmällä tehdyssä tutkimuksessa tutkimusaineiston kokoa ei säätele sen suuruus vaan sen laatu. Tutkimusaineiston kautta pyritään ymmärtämään asiaa tai ilmiötä tai muodostamaan teoreettisesti mielekäs tulkinta. Laadullisessa tutkimuksessa ei tavoitella yleistettävyyttä samassa merkityksessä kuin määrällisellä tutkimuksella tehdyssä tutkimuksessa. (Vilka 2005, 126.)

Aineistoa kerätään esimerkiksi haastatteluiden avulla ja ne toteutetaan joko yksilö- tai ryhmähaastatteluna, riippuen halutusta tiedosta. Ryhmähaastattelua voidaan käyttää, kun halutaan esimerkiksi tuotteistaa tapahtuma. Yksilöhaastattelun suositeltavia keinoja ovat lomake- tai teemahaastattelu. Lomakehaastattelu suoritetaan avoimin kysymyksiin, jotka ovat kaikille kirjallisena, samassa järjestyksessä ja muodossa. Teemahaastattelu on tästä hieman vapaa muotoisempi ja se on hyvä tapa kerätä tietoa tietystä temasta tai tehdä konsultaatiota. Haastattelut voidaan suorittaa puhelimitse tai kasvotusten. (Vilka ja Airaksinen 2003, 63–64.)

Toiminnallisissa opinnäytetöissä riittää yleensä suuntaa antava tieto, joten laadullisella tutkimusmenetelmällä tehtyjen haastatteluiden pikkutarkka litterointi nauhoilta ei ole välttämättä tarpeellista. Litteroinnissa kannattaa keskittyä opinnäytetyön sisällön tuottamiseen tarvittavaan tietoon. Teemahaastattelussa on tärkeää, että haastattelukysymykset ja niihin saatavat vastaukset antavat vastauksia tutkimusongelmaan. (Vilka ja Airaksinen 2003, 63–64.)

Laadullisella tutkimusmenetelmällä tehdyn tutkimuksen luotettavuudesta vastaa lopussa tutkija itse ja hänen rehellisyytensä. Laadullisessa tutkimuksessa arvioinnin kohteena ovat tutkijan tekemät teot, hänen tekemät valinnat ja ratkaisut. Tutkijan tuleekin arvioida tutkimuksensa luotettavuutta jokaisen tekemänsä valinnan kohdalla. Luotettavuuden arviointia tehdään koko tutkimuksen ajan ja tutkijan on pystyttävä perustelemaan mitä valintoja hän on tehnyt ja millä perusteilla, sekä hänen täytyy arvioida ratkaisuidensa toimivuutta tavoitteisiin nähden. Silloin tutkimukseen voidaan luottaa, vaikka toinen tutkija päätyisikin erilaiseen tulokseen. (Vilka 2005, 158–159.)

#### 4.2 Haastattelun teoria

Haastattelu on joustava tiedonkeruu menetelmä ja suorassa vuorovaikutuksessa on helppo kysyä lisätietoa asiasta. Haastattelun päämäärä on aina suunnitelmallinen tiedon kerääminen kohdehenkilöltä ja tutkimushaastatteluissa pyritään löytämään ratkaisu johonkin käytännön ongelmatilanteeseen. Haastattelulle yleisiä piirteitä ovat:

- Haastattelu on etukäteen suunniteltu ja haastattelija saa luotettavaa tietoa tutkimusongelmansa ratkaisemiseen.
- Haastattelun kulku on haastattelijan ohjauksessa, hän ylläpitää haastateltavan motivaatiota tarvittaessa.
- Haastateltava voi luottaa haastattelun aikana annettujen tietojen luottamukselliseen käsitteelyyn. (Hirsjärvi ja Hurme 2011, 34, 42–43.)

Haastattelutapa valitaan tutkimustarkoituksen mukaan ja laadullisen tutkimushaastattelun muodot ovat lomakehaastattelu, teemahaastattelu ja avoin haastattelu, joista teemahaastattelu lienee käytetyin tutkimushaastattelun muoto. (Vilka 2005, 100–101.)

#### 4.2.1 Teemahaastattelu

Teemahaastattelussa kysymykset tai aiheet ovat kaikille haastateltaville samat mutta ilman vastausvaihtoehtoja, joten he voivat vastata omin sanoin. Nimensä mukaisesti teemahaastattelu kietoutuu valittujen teemojen ympärille ilman kovin yksityiskohtaisia kysymyksiä ja sitä voidaan hyvin käyttää niin kvantitatiivisessa kuin kvalitatiivisessakin tutkimuksessa. Vaikka teemahaastattelussa onkin kysymykset ja haastattelurunko, sitä voidaan soveltaa haastattelun aikana. (Hirsjärvi ja Hurme 2011, 47–48.) Tärkeintä on siis löytää tutkimusongelmasta ne keskeisimmät teemat, joita haastattelussa käsitellään tutkimusongelman ratkaisemiseksi (Vilka 2005, 101).

Teemahaastattelun voi suorittaa yksilö- tai ryhmähaastatteluna. Ryhmähaastattelua voidaan kutsua myös asiantuntijahaastatteluksi, jossa haastatellaan 6-8 henkilöä heidän asiantuntemuksensa perusteella. Haastattelijan rooli on huolehtia siitä, että haastateltava tai haastateltavat pysyvät sovitussa teemoissa ja jokainen saa puheenvuoron. Haastattelija itse ei osallistu keskusteluun. Haastateltavaa voi pyytää määrittelemään haastattelun alussa avainsanat, jotta voidaan varmistua kysymysten ymmärrettävyydestä ja yksiselitteisyydestä. Haastateltavien valinnassa täytyy muistaa, mitä ollaan tutkimassa, jotta osattaisiin valita oikeat henkilöt haastatteluun. Asiantuntijahaastattelussa tärkein kriteeri on, että haastateltavalla on omakohtaista kokemusta tutkittavasta asiasta. (Vilka 2005, 102–104, 109, 114.)

Haastattelua suunniteltaessa on tietenkin tärkeää miettiä tarkkaan mitä aikoo kysyä mutta myös kuinka montaa henkilöä aikoo haastatella (Hirsjärvi ja Hurme 2011, 58). Haastattelukutsun mukava lähetettävä saatekirje voi vaikuttaa koko tutkimuksen onnistumiseen, sillä saatekirjeen perusteella haastateltava päättää osallistuuko hän lainkaan tutkimukseen. Saatekirje on ensivaikutelma tutkimuksesta ja sen täytyy motivoida vastaanottaja mukaan tutkimukseen. Tärkeimmät seikat saatekirjeessä ovat:

- Mistä tutkimuksessa on kyse ja ketkä ovat sen osapuolet?
- Mihin tarkoitukseen tutkimus tehdään ja ketkä käyttävät sen tuloksia?
- Milloin tutkimus on valmis ja missä siihen voi tutustua?
- Kuka ja missä haastatteluaineistoa säilytetään vai hävitetäänkö se tutkimuksen valmistuttua.
- Miksi vastaaminen on tärkeää?
- Tutkimuksesta vastaavan tahon yhteystiedot lisätiedon hankkimista varten.
- Vakuutus henkilösuojan turvaamisesta. (Vilka 2005, 152–154.)

Haastattelun jälkeen kerätty aineisto täytyy muuttaa tekstimuotoon eli litteroida, jotta sitä voidaan tutkia ja analysoida aineiston ryhmittelyllä ja luokittelulla. Tutkimustyön tekijä voi päättää litteroiko hän koko tekstin vai osia siitä. Teki hän litteroinnin koko tekstille tai ei, se on litteroitava haastateltavien puhetta muuttamatta tai muokkaamatta ja tekijän täytyy ilmaista tekstissään miten uskollisesti litterointi seuraa haastateltavien puhetta. (Vilka 2005, 115–116.)

## 5 RUOKA- JA PUHTAUSPALVELUIDEN HANKINTOJEN NYKYTILA-ANALYYSI

Ruoka- ja puhtauspalveluiden hankintojen nykytila-analyysi rakentui kolmen ruokapalveluesimiehen ja yhden puhtauspalvelun työntekijän haastatteluiden pohjalta. Tavoite oli selvittää, millaisia hankintoja ruoka- ja puhtauspalveluissa tehdään tällä hetkellä ja kuinka paljon toimipisteiden esimiehet voivat vaikuttaa omiin hankintoihinsa. Halusin myös selvittää heidän mielipiteitään kestävästä kehityksestä ja ympäristövastuusta.

Siilinjärven kunnan ruoka- ja puhtauspalveluiden hankintapäätöksistä ja -sopimuksista vastaa IS-Hankinta, joka tarjoaa hankintapalveluita Pohjois-Savon alueen yrityksille. Se kilpailuttaa ruoka- ja puhtauspalveluiden elintarvike-, pehmopaperi-, pesuaine- ja käyttötavarahankinnat ja tekee niistä sopimukset. IS-Hankinta kutsuu hankintarenkaan jäsenet tietyn väliajoin keskustelemaan hankintojen kriteereistä ja ruoka- ja puhtauspalvelujohtaja käy säännöllisesti näissä tapaamisissa, jotta hän saa ehdotuksiaan julki ja pysyy samalla ajantasalla hankintoihin liittyvistä asioista.

IS-Hankinnan sivuilla kerrotaan, että hankintapalveluiden tavoite on tehdä hankintaprosessit asiakaslähtöisesti. Hankinnoissa huomioidaan hankintalain puitteissa ympäristö-, vastuullisuus- ja alueellisuusnäkökulmat. IS-Hankinta ilmoittaa Tarjouspalvelu- palvelun kautta käynnissä olevista tarjouskilpailuista ja tarjoajat pystyvät sähköisesti jättämään sinne tarjouksensa. (IS-hankinta 2015.)

Siilinjärven kunnassa ostot suoritetaan Kuopion seudun (IS-Hankinta) yhteishankintamenettelyssä valituista hankintapaikoista, jos ostettava tuote kuuluu kilpailutettuihin tuoteryhmiin. Jos tuote ei kuulu yhteishankinnan tuoteryhmiin, hankinta kilpailutetaan kunnan yleisten hankintaohjeiden ja hankintalain määräysten puitteissa. Hankintaa valmistellessa on myös otettava huomioon seudullisen yhteistyön hyödyntäminen. Lisäksi hankintaa harkittaessa on arvioitava kokonaistaloudellinen edullisuus, tämä edellyttää suunnitelmallisuutta, taloudellisuutta ja tuotteen koko elinkaaren huomioon ottamista ympäristövaikutuksineen. (Siilinjärven kunta 2011.)

### 5.1 Haastatteluiden toteuttaminen

Sain opinnäytetyöni ohjaajalta idean tehdä asiantuntijahaastatteluita Siilinjärven kunnan ruoka- ja puhtauspalveluiden esimiehille nykytila-analyysin tekoa varten. Haastateltavien määrä tulisi olemaan pieni, mutta tässä tilanteessa se ei kuitenkaan olisi ongelma. Tavoitteenani oli saada asiantuntijatie-toa nykyisestä tilanteesta toimipisteissä ja kuulla heidän mielipiteitään hankinnoista ja kestävästä kehityksestä, ei niinkään tilastollisesti pätevän tiedon hankinta, jonka pieni haastateltavien joukko sulkisi pois. Ruokapalveluesimiehet tekevät tilaukset omiin toimipisteisiinsä ja samalla he näkevät tekemiensä tilausten vaikutukset suoraan käytännössä. Kerättyä aineistoa ei analysoida tarkasti, vaan se toimii opinnäytetyöni lähdemateriaalina.

Haastatteluihin valikoituivat ruoka- ja puhtauspalveluiden palveluesimiesten ehdotuksesta neljän eri valmistuskeittiön ruokapalveluesimiehet ja siivoustyön ohjaajaksi valmistuva puhtauspalvelun työntekijä, sillä hän osaisi omien opintojensa kautta vastata parhaiten kysymyksiini. Haastattelurunkoa

tehdessäni etsin ensin teoria tietoa kestävästä kehityksestä ja hankinnoista, jotta osaisin tehdä oikeita kysymyksiä. Samalla sain myös itselleni käsityksen kestävästä kehityksestä ja sen eri ulottuvuuksista, sekä myös hankintalaista, joka säätelee tarjouspyyntöjen tekemistä ja niiden kriteerejä.

Suoritin haastattelut yksilöhaastatteluina, käyttäen teemahaastattelurunkoa. Haastateltavat työskentelevät eri puolilla Siilinjärveä ja työpäivän aikana kaikille sopivan yhteisen ajan löytyminen oli mahdollista. Tästä syystä yksilöhaastattelut olivat mielestäni ainoa oikea ratkaisu, vaikka ryhmähaastattelussa olisi saattanutkin tulla esille sellaisia asioita, joita haastatteluissa ei nyt käsitelty. Lähetin haastatteluun valituille sähköpostitse haastattelupyynnön ja viestissä kerroin haastattelun tarkoituksen ja kuinka se suoritetaan. Kerroin viestissä myös, että käytän haastatteluista saatua aineistoa opinnäytetyöni nykytila-analyysin lähteenä ja että opinnäytetyöni tulee olemaan julkinen. Yksi ruokapalveluesimies perui haastatteluun osallistumisensa kiireen vuoksi. Sovittuani haastattelu ajankohdat lähetin haastateltaville haastattelussa käytettävät kysymykset etukäteen luettaviksi, sillä halusin haastattelutilanteeseen rennon ja turvallisen tunnelman. Kun haastateltava tietäisi kysymykset jo etukäteen, hänen ei tarvitsisi jännittää niitä ja haastattelutilanne pysyisi luontevana ja sujuvana.

Tiedonkeruun olisi myös voinut suorittaa sähköpostitse lähetettävällä lomakekyselyllä käyttäen määrällistä tutkimusmenetelmää. Sain kuitenkin laadullisessa tutkimuksessa käytetyllä henkilökohtaisella teemahaastattelulla paljon enemmän tietoa kohdehenkilöiltä ja pystyin haastattelun aikana tekemään tarkentavia kysymyksiä. Tämä muoto oli myös haastatelluille helpompaa, sillä heidän ei tarvinnut lukea kysymyksiä ja useita erilaisia vastausvaihtoehtoja tietokoneen ruudulta, vaan he saattoivat vastata vapaasti omin sanoin esitettyihin kysymyksiin. Kestävä kehitys ja siihen liittyvät aiheet ei niinkään ole mitattavissa, vaan niitä täytyy ennemminkin osata ymmärtää kokonaisuutena, joten laadullinen tutkimusmenetelmä ja teemahaastattelu oli tässä tapauksessa parempi tutkimustapa lähestyä aihetta.

Tein haastattelut helmikuun 2015 aikana ja kaikille ruokapalveluesimiehille kysymykset olivat samat, puhtauspalvelun työntekijän haastattelussa muokkasin kysymyksistä pois elintarvikkeisiin liittyvät aiheet (ks. liitteet 1–2). Litteroin nauhoitetut haastattelut suoraan tietokoneelle, mutta litteroidut tekstit eivät ole tämän opinnäytetyön liitteenä tietosuojan vuoksi. Litteroinnin jälkeen kävin aineistot läpi ja tein nykytila-analyysin ja sen pohjalta kehitysehdotuksia. Haastattelin vielä nykytila-analyysia tehdessäni ruoka- ja puhtauspalveluiden palveluesimiestä (liite 3) ja hänen haastattelussaan tarkensin vielä käydyn ympäristökoulutuksen aiheita ja hankintaprosessin kulkua ruoka- ja puhtauspalveluiden osalta. Hänen haastatteluaan en nauhoittanut, vaan kirjoitin vastaukset suoraan tietokoneelle.

## 5.2 Hankintojen nykytila ruokapalveluissa

Hankintojen nykytila-analyysia varten olisi periaatteessa riittänyt vain yhden ruokapalveluesimiehen haastattelu, sillä kaikilla keittiöillä on samat ohjeistukset elintarvike-, pehmopaperi- ja pesuainehankintojen tekemiseen. Kahdessa muussa haastattelussa sain kuitenkin myös tietoa ruokapalveluesimiesten mielipiteistä esimerkiksi lähiruokaa ja kierrätystä kohtaan. Siilinjärven kunnan elintarvikehankinnoissa perunat, marjat ja osa leivistä on lähialueella tuotettuja, eli lähiruokaa (kuva 10). Li-

hoissa ja muissa tuoretuotteissa kotimainen tuote on aina ensimmäisellä sijalla. Ja kuten Ahmon koulun ruokapalveluesimies kertoi haastattelussa, että keittiöillä tilataan ja käytetään vain kotimaista lihaa, vaikka sen saatavuus on välillä heikkoa. Hän kertoi esimerkiksi, että:

*”Nytkii tehtiin heti iso reklamaatio kun tuli HK:lta saksalaista jauhelihaa. Ei käy! Ei käy se, me emme käytä saksalaista lihaa, vaikka kuinka saksalainen on hyvää lihaa, ei oo mitään vikkaa saksalaisessa lihassa. Mutta se ei kuulu meille niin se ei kuulu. Pidetään kiinni kotimaisuudesta. Ja jos ei ole niin sitten vaihdetaan ruokalistaa, jos ei saada kotimaista nautan lihaa. Kotimainen nautanlihahan on hirveen tiukilla aina välillä.”*

Ruokapalvelut ovat vaihtaneet Fazerin leivät Moilasen Leipomon ja Kiurun Leipomon tuotteisiin, sillä oli huomattu, että Fazerin leivät valmistetaan pääosin Uumajassa. Kiurun Leipomon leivät ovat Kiuruvedellä leivottuja ja Moilasen leipomon leivät leivotaan Pieksämäellä, Etelä-Savossa, joten ne tulevat naapurimaakunnasta. Molempien leipomoiden valikoimista löytyy myös luomuviljasta tehtyjä leipiä, joita keittiöt voivat tilata oman harkintansa mukaan.

Kotimaisen kalan huono saatavuus nousi esiin haastatteluissa. Keittiöillä haluttaisiin käyttää ruoanvalmistuksessa mieluiten kotimaista kalaa ja Suinilahden koululla on ollut kokeilussa haukimassa, mutta juuri sen saatavuus on ollut niin hankalaa, että sitä on pystytty käyttämään ruoan valmistuksessa vain kerran. Myös ruoan valmistusmäärät ovat suhteellisen suuria, noin 6 000 annosta päivittäin koulujen ollessa auki, joten tämä tuo jo omat haasteensa kotimaisen kalan toimittajille. Ruokapalveluissa käytettävä kala on siis pääosin ulkomaalaista ja niistä osa on ympäristömerkitty, joita keittiöillä pyritäänkin käyttämään.

Kaikki marjat, joita ruokapalveluissa käytetään, ovat lähiruokaa ja ne tulevat joko Sonkajärveltä Sinikasvikselta tai Argillanderilta Siilinjärveltä. Vuorelan koulun ruokapalveluesimies kertoi, että kaikki käytettävät pakastekasvikset ovat kotimaisia, mutta osa juureksista tulee ulkomailta. Tämä tuli esille myös Ahmon koulun ruokapalveluesimiehen haastattelussa ja on ymmärrettävää, että esimerkiksi kotimaisen tomaatin ja kurkun saanti talvella on vaikeaa. Haastatteluissa tuli esille, että kauden sesonki ja voimassa olevat hankintasopimukset vaikuttavat eniten hankintojen tekemiseen, joita ruokapalveluesimiehet tekevät. Suinilahden koulun ruokapalveluesimies kertoi, että vaikka hankittavat tuotteet ja elintarvikkeet ovatkin sopimuksin tarkkaan määritelty, kotimaisuus on lisääntynyt.

*”Kun on se hankintarengas niin sieltähän sitä määritellään, että mitä otetaan ja sitten nämä pesuaineet on tietysti Kiillon, kotimaisia. Minusta paljon on mennä parempaan suuntaan. Leivät on Moilasen ja Kiurun Leipomon, että tosi hyvin.”*

Lähiruoka ja jäljitettävyyks tulivat vahvasti esille tehdyissä haastatteluissa, kaikki haastatellut ruokapalveluesimiehet olivat sitä mieltä, että oman alueen yrittäjien kannattaminen on tärkeää, sillä verot rahat pysyvät oman kunnan alueella ja työllisyys säilyy. Ruokapalvelut hankkivat lähialueella tuotettuja elintarvikkeita säännöllisesti. Esimerkiksi perunat tulevat kaikkiin keittiöihin Markku ja Pertti

Voutilaiselta ja sipulit tulevat Pekka Vehviläiseltä, molemmat ovat siilinjärveläisiä yrityksiä, samoin Argillander, josta tilataan pakastettua mansikkalastua.

Ruokapalveluesimiehet pitivät myös joustavuutta elintarvikkeiden saatavuudessa positiivisena asiana, esimerkiksi Ahmon koulun ruokapalveluesimies kertoi, että voi tarvittaessa soittaa perunan toimittajalle ja pyytää toimittamaan lisää perunoita jopa samalle päivälle. Vehviläisen sipuli, josta keittiöt voivat tilata sipulia, sijaitsee lähellä Suininlahden koulua ja koulun ruokapalveluesimies kertoi, että tilalta voidaan tuoda tarvittavat sipulit erikseen, jos on unohtanut tehdä tilauksen.

*"Tämä sipulihan meillä on oikeen huippujuttu. Saa tuoretta ja pakastettua, Valion kuormassa toimittavat. Se on aika hyvä jakelu. Ja sitten jos oikeen unohtaa, ettei muista tilata niin tuovattiin tähän lyhyestä matkasta."*

Ahmon koulun ruokapalveluesimies olikin tyytyväinen siihen, että ruoka- ja puhtauspalveluiden esimiehet ovat hyvin ympäristömyönteisiä ja suosivat lähiruokaa.

*"Kouluruoka on turvallisissa käsissä, täällä Siilinjärvellä. Ja meidän esimies on kyllä erittäin ottautuvainen luomu ja tähän lähiruoka ideologiaan ja sehän on myöskin tässä meidän ruokapalveluiden strategiassa ihan, että sinne ollaan menossa ja siitä pidetään kiinni."*

Kysyin haastatteluissa, että vaikuttaako tuotteen pakkausmateriaali hankintoja tehdessä, mutta ruokapalveluesimiehillä on vähäiset mahdollisuudet vaikuttaa siihen asiaan, sillä hankintasopimukset tekee IS-Hankinta. IS-Hankinnan www-sivuilla kerrotaan, että ympäristöasiat ja alueellisuus otetaan huomioon hankintalain puitteissa (IS-Hankinta 2015). Terveysviranomaisten määräykset vaikuttavat pakkausmateriaalien uudelleen käyttöön, sillä nykyään elintarvikkeiden toimittajat eivät saa ottaa pahvilaatikoita uudelleen käyttöön, joissa on tuotu elintarvikkeita, vaan ne täytyy poistaa käytöstä ja se lisää keittiöiden pahvijätteen määrää. Suininlahden koulun ruokapalveluesimies kertoi, että he käyttävät ruoanvalmistuspaperina ympäristömerkittyä Saga Cook & Chill. Sagan www-sivuilla kerrotaan (Saga 2015), että kyseinen ruoanlaittopaperi voidaan käytön jälkeen kompostoida tai polttaa. Ruokapalveluesimiehet eivät tilaa itse pienlaitteita, esimerkiksi mikroja, vaan hankintapäätökset tekee ruoka- ja puhtauspalvelujohtaja.



## Kotimaiset ja lähiruoka elintarvikehankinnat/ -toimittajat Siilinjärven kunnan keittiöille

Valio Oy	Maito ja maitotaloustuotteet Pakastemarjat	Kotimaiset tuotteet Kotimaiset tuotteet
HK ja Saarioinen	Liha, teolliset valmisteet	1. sijalla kotimainen tuote
Heinon tukku	Tuoretuotteet	1. sijalla kotimainen tuote
Moilasen leipomo Oy	Tuoreet leipomo tuotteet	Kotimaiset tuotteet Etelä-Savo
Kiurun leipomo	Tuoreet leipomo tuotteet	Lähiruokaa Kiuruvedeltä
Markku ja Pertti Voutilainen	Perunat	Lähiruokaa Siilinjärveltä
Sinikasvis	Kotimaiset marjat	Lähituote Yläsavo/Kainuu
Argillander	Kotimainen mansikkalastu	Lähituote Siilinjärveltä
Vehviläisen sipuli	Sipulit, tuore/pakastettu	Lähituote Siilinjärveltä

KUVA 10. Ruokapalveluiden elintarvikehankinnat (Liite 1-3).

Siilinjärven kunnan ruokapalvelut eivät ole virallisesti liittyneet Portaat Luomuun-ohjelmaan. Luomuelintarvikkeina ovat keittiöillä tällä hetkellä luomupiimä ja luomukaura, joka on Myllärin tuote, muut normaalit hiutaleet tulevat Metro-tukulta. Kaikki haastatellut ruokapalveluesimiehet olivat sitä mieltä, että luomuelintarvikkeiden määrää täytyisi lisätä keittiöillä. Esimerkiksi Vuorelan koulun ruokapalveluesimies haluaisi mahdollisuuden tilata syksyllä luomumenoita tai luomutuorekurkkua ja siirtyä käyttämään luomuvehnäjäuhoja. Hänen kokemuksensa mukaan luomuvehnäjauho saostaa paremmin ja se olisi riittäisempää.

*”Meillä on se luomukaurahiutale ja sitten on luomupiimä. Siinä olis kehitettävää, kaikki hiutaleet pitäis ottaa luomuna. Ja kotimaiset luomuhedelmät vois olla syksyllä, tai omenat ja luomukurkkua. Mutta hiutaleet vois olla ihan aina. Ja esimerkiks luomuvehnäjauho. Sitä menis paljo vähemmän koska se saostaa paremmin ja ainakin edellisessä työpaikassa oon käyttäny. Ja kun oikeen taloudellisesti piti sielläkin toimia, se kyllä kestää sen. Ja se on kuitenkin niin iso arvoasia asiakkaalle minun mielestä.”*

### 5.3 Hankintojen nykytila puhtauspalveluissa

Siilinjärven kunnan ruoka- ja puhtauspalvelut käyttävät Joutsenmerkin kriteerit täyttäviä Katrinin käsipyyhepapereita, lautasliinoja ja wc-paperia, kaikki toimipisteet on ohjeistettu tilaamaan niitä. Ruoka- ja puhtauspalvelut ovat siirtyneet käyttämään Kiillon pesu- ja puhdistusaineita 2014, jotka ovat kotimaisia ja myös suurelta osin Joutsenmerkittyjä. Ruoka- ja puhtauspalveluiden palveluesimies kertoi, että joissakin pesuaineissa on jouduttu tinkimään ympäristöystävällisyydestä veden kovuuksien vuoksi. Joutsenmerkittyissä tarvikkeissa on kriteereinä ympäristöä vähän kuormittavat pakkausmateriaalit, joten Joutsenmerkittyjä tuotteita tilaamalla ruoka- ja puhtauspalvelut voivat varmistua myös pakkausmateriaalien ympäristömyönteisyydestä.

Puhtauspalveluissa tehtäviin hankintoihin vaikuttaa Siilinjärven kunnan ruoka- ja puhtauspalveluiden ympäristöohjelma ja henkilöstöä on myös koulutettu pesuaineiden annostelusta, uusista välineistä ja vedettömästä siivouksesta. Puhtauspalveluiden työntekijä kertoi, että hän ei itse tee hankintoja,

vaan hänen esimiehensä tekee ne. Puhtauspalveluihin hankitaan sellaisia laitteita ja välineitä, joihin saadaan helposti varaosia. Pienlaitteissa otetaan varaosien saatavuuden lisäksi energian kulutus huomioon. Kysyin haastattelussa, kuinka paljon pakkausmateriaalit vaikuttavat hankintojen tekemiseen ja hän kertoi, että hankittavat pesuaineet tilataan 5 litran astioissa isoissa erissä. Näin välteään turhat kuljetukset ja pahvipakkaukset voidaan kierrättää pahvinkeräyksessä.

*"Pienkonneet, ostetaan semmosia tuotteita, et niihin saahaan varaosia vastaavasti. Eli koko tuotetta ei tarvita aina hävittää niin sanotusti. Ja otetaan huomioon energiatehokkuus."*

Puhtauspalvelun työntekijä toivoisi esimiehiltä enemmän tukea ja kannustusta, jotta ympäristöystävälliset työskentelytavat ja koulutuksissa opitut asiat pysyisivät käytännössä, eivätkä unohtuisi. Siivoustyössä on mahdollista vaikuttaa suuresti ympäristöön pesuaineiden oikealla annosteluilla ja vedettömällä siivouksella. Myös puhtauspalveluissa halutaan enemmän kierrätysmahdollisuuksia, esimerkiksi biojätteen keräys ja lasin- ja metallinkeräysasiat olisivat hyvä olla. Puhtauspalvelun työntekijä ehdotti myös, että käytettävät kertakäyttöhanskat muutettaisiin kestäväksi ja tiloissa ryhdyttäisiin aktiivisesti sammuttamaan valot, jos tila on tyhjä. Oppilaat ja koulun henkilökunta voisivat tällä tavoin vaikuttaa positiivisesti ympäristöön ja säästää energiaa.

#### 5.4 Ruokapalveluiden ympäristökoulutus ja sen vaikutukset

Siilinjärven kunnan ruoka- ja puhtauspalveluissa on ympäristövastuu otettu huomioon ja se on myös kirjattuna ruoka- ja puhtauspalveluiden strategiassa. Ruokapalvelut ovat käyneet 23.8.2014–2.2.2015 läpi Savon ammatti- ja aikuisopiston järjestämän Ympäristövastuullista ruokapalvelua- koulutuksen, yhteensä 26 tuntia. Koulutuksissa on käsitelty mm. kestävä kehitystä ja kuinka jätemääriä ja veden kulutusta saataisiin vähennettyä. Haastatteluissa kysyin, millaisia asioita koulutuksissa tulit esille, jotka voitaisiin ottaa käyttöön keittiöissä. Ahmon koulun ruokapalveluesimies kertoi, että he ovat ryhtyneet vähentämään veden käyttöä, joka oli ollut yhtenä teemana koulutuksessa. He eivät pese enää koko keittiön lattioita letkuvedellä joka päivä. Keittiöllä on myös ryhdytty säästämään sähköä, tiskikone laitetaan päälle vasta kun tiskiä alkaa kertyä, ei heti töiden alkaessa kello seitsemän, vaan puoli yhdeksän aikaan. Suininlahdella koululla on koulutuksen jälkeen ryhdytty aktiivisesti vähentämään ruoan jätemäärää punnitukseen ja tarkennettu valmistettavan ruoan määrää. Vuorelan koulun ruokapalveluesimies kertoi, että he ovat alkaneet kiinnittää enemmän huomiota ympäristömerkittyihin tuotteisiin:

*"On kiinnitetty huomio niihin, että mitkä on ympäristömerkittyjä ja mistä maista ne tuotteet on lähtöisin. Ja koulutuksissa on ollu näistä puhtauspuolen asioista, meillähän on kotimaiset Kiillon pesuaineet ja ne on ympäristöystävällisiä, se on tosi hyvä asia."*

Ahmon koulun ruokapalveluesimies kertoi, että hän tuntee pystyvänsä vaikuttamaan ympäristöasioihin omassa työssään juuri veden ja sähkön kulutuksen vähentämisellä ja sillä, että he voivat tilata kotimaisia ja lähialueen tuottajien elintarvikkeita. Kaikissa haastatteluissa nousi esille kierrätykseen

liittyvät kehitettävät asiat, sillä keittiöillä haluttaisiin lajitella jätteitä tarkemmin. Ongelmana tässä kuitenkin on liian pienet jätekatokset, joihin ei esimerkiksi Vuorelan ja Suininlahden kouluilla mahdu metallin ja lasin keräysastioita. Vuorelan koulun keittiöllä on liian pienen jätekatoksen lisäksi ongelmana se, että kunta ei hanki heille lisää kierrätysastioita. Vuorelan koulun ja Suininlahden koulun ruokapalveluesimiehet kertoivat, että juuri jätteen lajittelun puutteellisuuden takia he eivät tunne, että pystyisivät vaikuttamaan ympäristöasioihin työssään. Puhtauspalvelun työntekijä toi myös esille liian vähäiset mahdollisuudet kierrättää jätteitä, mutta hän kertoi, että omalla työllään on mahdollista vaikuttaa ympäristöasioihin.

*”Just se vedetön siivous ja pesuaineiden annostelut. Nämä on minusta hirveen tärkeitä, kyllä minä pystyn niillä vaikuttamaan. Ja, että näitä kierrätettäviä materiaaleja ois käytössä.”*

## 5.5 Johtopäätökset ja kehittämisideat

Haastatteluiden jälkeen sain hyvän käsityksen Siilinjärven kunnan ruoka- ja puhtauspalveluiden nykytilasta. Haastatteluissa tuli myös hyvin esiin elintarvikehankintoihin liittyviä kehitysehdotuksia. Puhtauspalvelun työntekijän haastattelussa esiin tulleet asiat eivät niinkään liittyneet hankintoihin vaan haluan lisätä esimiesten ohjausta ja tukea, jotta käytänteet puhtauspalveluissa saataisiin säilymään kestäväen kehityksen mukaisina. Ruoka- ja puhtauspalveluiden hankintasopimuksista huolehtii IS-Hankinta ja se ottaa kotimaisuuden, paikalliset tuotteet ja ympäristönäkökohdat huomioon hankintalain puitteissa (IS-Hankinta 2015).

Ruoka- ja puhtauspalveluissa kestävä kehitys otetaan huomioon todella hyvin ruoka- ja puhtauspalveluiden johtajan ja esimiesten toimesta. Ruokapalveluesimiehet tahoillaan ovat ottaneet koulutuksessa esiin tulleet ympäristöasiat todella hyvin käytäntöön ja suhtautuvat niihin positiivisesti. Haastatteluissa selvisi myös, että toimipisteissä keskustellaan kehitettävistä asioista ja ne tuodaan esille yhteisissä palavereissa ja ruoka- ja puhtauspalvelujohtaja voi viedä niitä eteenpäin kunnan sisällä.

### Elintarvikkeet

Ruokapalveluissa kotimaiset elintarvikkeet ovat aina ensimmäisellä sijalla ja lähiruokaa hankitaan jo leipien, marjojen, sipulin, ja perunoiden muodossa. Lähiruoan määrä ruokapalveluissa on jo suuri, joten päädyin selvittämään mitä luomutuotteita ruokapalveluihin voitaisiin ryhtyä hankkimaan, kauran ja piimän lisäksi, tekemättä suuria muutoksia ruokalistoihin. Siilinjärven keskustan lähellä toimii Laitilanmäen luomutila, jossa on 3 000 munivaa luomukanaa (Laitilanmäenluomutila 2015). Ruokapalvelut voisivat hyödyntää sieltä saatavia luomukananmunia, esimerkiksi kyseistä tilaa lähimpinä olevissa keittiöissä, jos munien tuotantomäärät eivät riitä kattamaan kaikkia keittiöitä kerralla. Tällä tavoin lähiruoan määrä jälleen kasvaisi ja Siilinjärven kunnan alueella toimiva yrittäjä saisi merkittävän hankkijan itselleen.

Kaikilla keittiöillä on mahdollisuus tilata luomuleipää ja ainakin päiväkotien keittiöille voisi ryhtyä tilaamaan sitä, esimerkiksi kerran viikossa. Myös tarjottavat näkkileivät voisi vaihtaa luomunäkkileivik-

si. Viljatuotteissa luomun käytön lisääminen on mahdollista myös hiutaleissa ja ryyneissä, sillä esimerkiksi Myllärin tarjoaa kaurahiutaleiden lisäksi kaikkia hiutaleita ja mannasuurimoita luomuna, ammattikeittiöille sopivissa pakkauksissa. Kaikki luomuhiutaleet, sekä luomuvehnäjäuhot ovat kotimaisia, poislukien ruis- ja moniviljahiutaleet. Myllärin rikottu ohrasuurimo, jota voi käyttää puuroissa tai ruoan lisäkkeenä on myös kotimaista. Riisin tilalle vastuullisemmaksi vaihtoehdoksi voisi kokeilla Ateriajyviä, Vehnä tai 4- viljaa, ne ovat luomutuotteita, mutta eivät kuitenkaan kotimaisia. (Helsingin Mylly 2015.) Vaikka Myllärin luomu Ateriajyvät eivät olekaan kotimaisia tuotteita, ne ovat kuitenkin vastuullisempi vaihtoehto riisin tilalle, jota ei myöskään tuoteta Suomessa.

Kuten Palmian ja myös Juvan esimerkeissä tuli esille, tuoreiden kotimaisten luomuelintarvikkeiden saanti ammattikeittiöille sopivissa pakkauksissa on tänä päivänä vielä hankalaa (Portaat Luomuun 2012b). Viljatuotteissa on sen sijaan vaihtoehtoja ja siirtyminen luomuviljatuotteisiin olisi helppo askel, kuitenkin käytettävissä olevien määrärahojen puitteissa. Nykyiset hankintasopimukset kestävät vuoteen 2017, mutta seuraavien sopimuksien elintarvikkeiden valintakriteereihin voisi ottaa luomun mukaan, jos luomutuotteita olisi silloin helpommin saatavana ammattikeittiöille sopivissa pakkauksissa. Tuotannon tehostuessa tulevaisuudessa, myös hinnan voisi odottaa laskevan julkisille ammattikeittiöille sopivammaksi.

#### Ruokalistamerkinnot

Kotimaisten, lähi- tai luomutuotteiden käytöstä ei ole lainkaan mainintoja ruokalistoissa. Kotimaisten tuotteiden ja lähiruoan määrä on kuitenkin huomattava ruokapalveluissa, joten merkintä niistä olisi mielestäni tärkeää asiakkaiden informaation kannalta. Siinä tulisi esille ruokapalveluissa tarjottavan ruoan ympäristöystävällisyys ja jäljitettävyyttä, sekä lähiruoan tärkeys Siilinjärven kunnassa. Myös aamupaloilla tarjottavasta luomukaurapuurosta on hyvä tehdä maininta ruokalistaan tai kertoa keittiöillä asiakkaille. Ruokalistoihin voisi mahdollisuuksien mukaan mainita kaikki elintarvikkeet, jotka ovat lähiruokaa tai luomua, jotta tieto ruokapalveluiden kotimaisuuden ja lähiruoan käytöstä tulisi tietoon oman kunnan alueella ja myös laajemmin.

#### Kierrätyksen tehostaminen

Siilinjärven kunnan Kuntastrategia 2025 mainitaan ympäristöarvojen arvostaminen (Siilinjärvi 2013), joten ruoka- ja puhtauspalveluille voisi tulevaisuudessa varata resursseja, jotta kaikilla keittiöillä olisi mahdollisuus kierrättää myös metalli- ja lasijätteet ja jätekatokset olisivat riittävän suuria. Ruokapalvelut tuottavat kuitenkin koulujen ollessa auki noin 6 000 annosta päivittäin, joten metalli- ja lasijätettä kertyy vuositasolla huomattavasti. Päätöksellä kierrätyksen tehostamisesta ruoka- ja puhtauspalveluissa Siilinjärven kunta lisäisi omaa ympäristövastuullisuuttaan.

## 6 POHDINTA

Julkinen sektori on iso hankintojen tekijä ja on hyvä, että ympäristöasioihin on ryhdytty kiinnittämään enemmän huomiota hankintakriteereissä ja valintaperusteissa. Hyvin perustellusti on mahdollista ottaa pidemmällä aikavälillä ympäristöystävällisempi vaihtoehto, vaikkei se olisikaan halvin. Kestävän kehityksen mukaisten hankintojen tekeminen on siis mahdollista, kun tarjouspyyntöjen tekijä muistaa mainita ympäristöystävällisyyteen liittyvät asiat tarjouspyynnössään, jotta mahdolliset tarjousten tekijät osaavat varautua niihin.

Kestävä kehitys ja ympäristövastuu ovat tärkeitä arvoja ja Siilinjärven kunnan ruoka- ja puhtauspalvelut ovat ottaneet nämä arvot omakseen ja ryhtyneet tekemään töitä niiden eteen. Henkilöstöä on koulutettu ympäristövastuusta ja toimipisteissä on otettu koulutuksissa käytyt asiat hyvin käytäntöön. Veden ja sähkön kulutuksen pienentäminen, sekä jätteiden määrän vähentäminen ovat tärkeitä asioita ja pitkällä aikavälillä ne tuovat myös säästöjä Siilinjärven kunnalle. Kierrätykseen liittyvien ongelmien ratkaiseminen antaisi lisää mahdollisuuksia ympäristövastuun parantamiseen ja tähän ruoka- ja puhtauspalveluissa halutaan suunnata. Elintarvikkeiden kotimaisuus, lähiruoka ja ympäristöystävälliset pesuaineet sekä pehmpaperit ovat mielestäni hyvä osoitus ruoka- ja puhtauspalveluiden halusta olla mukana kestävässä kehityksessä. Lähiruoka hankinnoillaan ruokapalvelut edistävät paikallista yrittäjyyttä, työllisyyttä ja näin ollen myös sosiaalista sekä taloudellista kestävyyttä. Kotimaisuus astetta haluttaisiin edelleen lisätä kalaruokien suhteen, mutta kotimaisen kalan hankala saatavuus on tässä esteenä.

Kehityskohteeksi nousi luomutuotteiden määrän lisääminen ruokapalveluissa, sillä luomutuotteiden määrää on mahdollista nostaa käyttämällä kauran lisäksi muitakin hiutaleita luomuna aamupuuroissa ja luomuvehnäjauhoa ruoanvalmistuksessa, sekä koulujen lounailla luomunäkkileipää. Palmia catering on ottanut luomuhiutaleet kiertävälle listalleen ja siellä tarjotaan myös luomuleipää päiväkodeissa lähes joka päivä, Palmia käyttää myös hernekeiton valmistamisessa luomuherneitä (Portaat Luomuun 2012b). Myös Siilinjärven kunnan ruokapalvelut voisi valmistaa ruokalistalla olevan hernekeiton luomuherneistä. Vaikka ne olisivatkin kalliimpia kuin tavalliset herneet, niitä käytettäisiin vain kerran kuudessa viikossa, joten kustannus pysyisi suhteellisen pienenä.

Juvalla on siirrytty käyttämään luomutuotteita suurella volyymillä, jopa 35 % elintarvikkeista on luomua. Juvan kunnan ruokapalvelut tuottavat noin 1 350 annosta päivässä koulujen ollessa auki. (Portaat Luomuun 2012a.) Tämä on huomattavan paljon vähemmän kuin mitä Siilinjärven kunnan ruokapalvelut tuottavat, esimerkiksi pelkästään Ahmon koulun keittiöllä valmistetaan, noin 2 000 annosta koulujen ollessa auki. Portaat Luomuun- ohjelman sivuilla kerrottiin, että Juvalla luomutuotteiden määrän nostaminen 40 %:iin aiheuttaisi toimittajille jo vaikeuksia (Portaat Luomuun 2012a). Joten Siilinjärven kunnan ruokapalveluiden päivittäisen 6 000 annoksen vaatimat raaka-ainemäärät olisivat kotimaisille luomutuottajille todella hankalia. EU:n hankintadirektiivi kyllä mahdollistaisi luomun käytön yhtenä valintakriteerinä elintarvikehankintasopimuksia tehdessä (Ympäristöosaava.fi 2015e). Palmian hankintakeskuksen tekemän tutkimuksen mukaan Suomessa on kuitenkin vielä liian vähän suurkeittiöille sopivia luomuelintarvikkeiden tuottajia, joten tuoretuotteissa luomuun siirtyminen on

vasta tulevaisuudessa (Portaat Luomuun 2012b). Ulkomailta tuodut luomutuotteet söisivät pois pohjaa kotimaisuudelta ja lähiruualta, jotka ovat tärkeitä arvoja Siilinjärven kunnan ruokapalveluissa.

Ruoka- ja puhtauspalveluissa on siirrytty käyttämään kotimaisen Kiillon pesuaineita ja suurin osa käytettävistä pesuaineista onkin Joutsenmerkittyjä eli ympäristölle ystävällisempiä tuotteita, mutta veden kovuuden vuoksi kaikkia pesuaineita ei ole voitu ottaa Joutsenmerkittyinä. Kaikki käytettävät pehmopaperit ovat Katrinin tuotteita ja ne ovat myös Joutsenmerkittyjä, joten näissä hankinnoissa ympäristönäkökulmat ovat otettu hyvin huomioon. Suuria kehitysasioita ei nykytila-analysissä selvinyt, sillä Siilinjärven kunnan ruoka- ja puhtauspalveluissa hankinnat ovat hyvin ympäristömyönteisiä ja kestävän kehityksen mukaisia.

Opinnäytetyöni teoria osuudessa kerroin organisaation muutoksessa tarvittavasta koulutuksesta ja tiedottamisesta. Siilinjärven kunnan ruoka- ja puhtauspalveluiden tapauksessa tarve ei enää ole koulutuksen tarpeesta, sillä henkilöstöä on koulutettu ympäristövastuusta ja kestävästä kehityksestä kulueneen vuoden aikana. Vaikka toimipisteissä työskentelytapoja onkin muutettu ja otettu opittuja asioita käytäntöön, olisi hyvä käydä uusia käytänteitä vielä läpi yhteisissä palavereissa ja niissä toimipisteiden esimiehet voisivatkin kertoa esimerkkejä, miten heillä on muutettu työskentelytapoja. Esimerkiksi veden kulutuksen vähentäminen ja ympäristömerkityn kompostoitavan ruoanlaitto paperin käyttö kaikissa keittiöissä toisi säästöjä ja vähentäisi kierrätykseen kelpaamattoman jätteen määrää. Ylimmät esimiehet voisivat myös vielä olla henkilöstön tukena ja motivoimassa työskentelemään kestävästä kehityksen puolesta.

Haastatteluihin ja niistä saatuihin aineistoon olen tyytyväinen ja pidän niitä luotettavina, sillä kaikilla haastatelluilla on vankka ammatillinen osaaminen. Ennen haastattelutilannetta lähetin haastateluille kysymyksen etukäteen ja varmistin näin, että kaikilla on etukäteen käsitys siitä, mitä aiheita haastattelun aikana käsitellään. Laadullinen tutkimus oli sopiva tutkimusmenetelmä tätä opinnäytetyötä varten, sillä tässä työssä käsitellyt ympäristöasiat ja kestävä kehitys ei ole niinkään mitattavia asioita "kuinka paljon" tai "missä määrin", vaan niitä täytyy ymmärtää kokonaisuutena. Haastateltavien pieni määrä esti myös määrällisen haastattelututkimuksen tekemisen, sillä kvantitatiivisessa tutkimuksessa pyritään hankkimaan mahdollisimman suuri otanta, jotta tutkimuksesta saadaan luotettava ja tuloksia voidaan yleistää. Yhteensä viiden ihmisen haastattelu tulokset eivät olisi millään riittäneet luotettavaan määrälliseen tutkimukseen. Vaikka olisin haastatellut kaikkia ruoka- ja puhtauspalveluiden henkilöstöä esimerkiksi sähköpostitse lähetettävällä kyselyllä, arvelisin että puolet vastaajista olisi jättänyt vastaamatta kyselyyn, joten myös siinä olisi ollut ongelma tutkimuksen luotettavuudelle. Kestävästä kehityksestä liittyvät monivalintakysymykset olisivat olleet hankala muotoilla niin, jotta olisin saanut halutut vastaukset ja päivät ovat kiireisiä, joten myös avoimet vastausvaihtoehdot olisivat jääneet vaillinaisiksi. Henkilökohtaisesti tehty haastattelu oli ja on edelleen mielestäni paras vaihtoehto tutkimuksen tekemiseen, sillä pystyin kysymään lisäkysymyksiä haastattelun aikana ja haastateltavat saivat vapaasti omin sanoin kertoa vastaukset kysymyksiin. Ruokapalveluesimiehet näkevät tekemiensä hankintojen tulokset lähes välittömästi käytännössä, joten he osaavat kertoa parhaiten mitä hyvää tai kehitettävää hankinnoissa on.

Opinnäytetyöni kautta sain konkreettisen käsityksen lähi- ja luomuruoan merkityksestä ympäristövastuullisuudessa ja ymmärsin kuinka paljon ruokapalveluiden tekemät lähiruokahankinnat vaikuttavat positiivisesti paikallisiin yrittäjiin. Koko opinnäytetyön tekemisen prosessi sujui hyvin ja työ valmistui odotetussa ajassa. Se ei kuitenkaan pysynyt aivan pelkästään rajatussa aiheessa eli hankinnoissa. Kävin nykytila-analyysissä läpi myös ympäristökoulutuksissa läpi käytyjä asioita, mielestäni ne ovat kuitenkin tärkeitä asioita ja ne liittyvät kestäväan kehitykseen. Pidän nykytila-analyysiä luotettavana ja käyttökelpoisena ruoka- ja puhtauspalveluiden esimiehille. Kaikki haastateltavat toisistaan tietämättä kertoivat kierrätykseen liittyvistä ongelmista ja luomutuotteiden määrän lisäämisestä. Kestävä kehitys ja ympäristövastuu ovat tärkeitä arvoja myös itselleni, joten olin tyytyväinen kun pystyin tekemään niihin liittyvän opinnäytetyön. Ja tehdessäni nykytila-analyysiä huomasin, että suuria kehityskohteita ruoka- ja puhtauspalveluiden hankinnoissa ei kestäväan kehityksen kannalta ole. Hankintalaki oli minulle ennestään tuntematon ja sen käsittely ja käsittäminen olivat opinnäytetyöni vaikein osa. Haastattelukysymysten tekeminen onnistui mielestäni hyvin mutta haastatteluiden aikana olisin voinut tehdä vielä enemmän tarkentavia kysymyksiä. Mutta sain epäselviksi jääneet asiat selvitettyä ruoka- ja puhtauspalveluiden palveluesimiehen haastattelussa.

Kiitos kaikille haastatteluun osallistuneille!

## LÄHTEET JA TUOTETUT AINEISTOT

EUROOPAN UNIONI 2011. Sosiaalinen ostaminen: opas sosiaalisten näkökohtien huomioonottamisesta julkisissa hankinnoissa [pdf]. [Viitattu: 2015-01-30.] Saatavissa:

<http://ec.europa.eu/social/main.jsp?langId=fi&catId=89&newsId=978&furtherNews=yes>

EUROPEAN COMMISSION 2015. Sustainable Development. [Viitattu: 2015-03-21.] Saatavissa:

<http://ec.europa.eu/environment/eussd/>

EU-YMPÄRISTÖMERKKI 2015. EU-Ympäristömerkki [kuva 1]. [Viitattu: 2015-03-22.] Saatavissa:

<http://eu-ymparistomerkki.fi/eu-ymparistomerkki/>

HANKINNAT.FI 2012. Ympäristönäkökohdat hankinnoissa. [Viitattu: 2015-01-30.] Saatavissa:

<http://www.hankinnat.fi/fi/malleja-ja-lainsaadantoa/ymparistonakokohtat/ymparistonakokohtat-hankinnoissa/Sivut/default.aspx>

HANKINNAT.FI 2013. Hankintalain uudistaminen alkaa. [Viitattu: 2015-03-05.] Saatavissa:

<http://www.hankinnat.fi/fi/malleja-ja-lainsaadantoa/hankintauutisia/lainsaadanto/hankintalaki/Sivut/default.aspx>

HANKINNAT.FI 2015. Hankintalakiluonnos valmistuu vapuksi. [Viitattu: 2015-03-05.] Saatavissa:

<http://www.hankinnat.fi/fi/malleja-ja-lainsaadantoa/hankintauutisia/lainsaadanto/hankintalakiluonnos-vapuksi/Sivut/default.aspx>

ELINTARVIKKEIDEN HANKINTAOHJEISTUS 2014. Vastuullisen hankinnan ulottuvuudet. [Viitattu: 2015-03-17.] Saatavissa: <http://www.hankintaohjeistus.fi/vastuullisuus.php>

HELSINGI MYLLY 2015. Horeca. Tuotteet. [Viitattu: 2015-03-31.] Saatavissa:

<http://www.myllarin.fi/horeca/tuotteet>

HIRSJÄRVI, Sirkka ja HURME, Helena 2011. Tutkimushaastattelu. Teemahaastattelun teoria ja käytäntö. Tallinna: Gaudeamus Helsinki University Press Oy Yliopistokustannus, HYY yhtymä.

IS-HANKINTA 2015. [Viitattu: 2015-03-10.] Saatavissa: <http://www.is-hankinta.fi/web/guest>

JOUTSENMERKKI 2015a. Kriteerit: Puhdistusaineet [kuva 9]. [Viitattu: 2015-03-12.] Saatavissa:

<http://joutsenmerkki.fi/kriteerit/puhdistusaineet/>

JOUTSENMERKKI 2015b. Kriteerit: Pehmopaperit. [Viitattu: 2015-03-13.] Saatavissa:

<http://joutsenmerkki.fi/kriteerit/pehmopaperit/>



LAKI JULKISISTA HANKINNOISTA. L 348/2007. Finlex. Lainsäädäntö. [Viitattu: 2015-01-30.] Saatavissa:

<http://finlex.fi/fi/laki/ajantasa/2007/20070348?search%5Btype%5D=pika&search%5Bpika%5D=hankintalaki>

LAITILANMÄEN LUOMUTILA 2015. [Viitattu: 2015-04-03.] Saatavissa:

<http://www.laitilanmaenuomutila.fi/>

LUOMU.FI 2015a. Luomumerkit [kuvat 5,6,7]. [Viitattu: 2015-01-23.] Saatavissa:

<http://luomu.fi/ruoka/luomumerkit/>

LUOMU.FI 2015b. Miksi luomua? [Viitattu: 2015-01-23.] Saatavissa: [http://luomu.fi/miksi-](http://luomu.fi/miksi-luomua/vesisto-ja-ilmastovaikutukset/)

[luomua/vesisto-ja-ilmastovaikutukset/](http://luomu.fi/miksi-luomua/vesisto-ja-ilmastovaikutukset/)

MAA- JA METSÄTALOUSTUOTTAJAIN KESKUSLIITTO 2013. Kuntapäätäjät, edistä lähiruokaa julkisissa ruokapalveluissa. [Viitattu: 2015-01-21.] Saatavissa:

[http://www.mtk.fi/reppu/kuntapaattaja/fi\\_FI/kuntapaattaja\\_edista\\_lahiruokaa/](http://www.mtk.fi/reppu/kuntapaattaja/fi_FI/kuntapaattaja_edista_lahiruokaa/)

MAA- JA METSÄTALOUSMINISTERIÖ 2014. Lähiruokaa – totta kai! [Viitattu: 2015-01-16.] Saatavissa:

<http://www.mmm.fi/fi/index/etusivu/lahiruoka.html>

MARINE STEWARDSHIP COUNCIL 2015a. Mitä kalastuksen sertifioidussa arvioidaan? [Viitattu 2015-

04-10.] Saatavissa: <http://www.msc.org/tule-sertifioituksi/sertifioi-kalastus/mita-kalastuksen-sertifioinissa-arvioidaan>

MARINE STEWARDSHIP COUNCIL 2015b. MSC-ympäristömerkin käyttö [kuva 3]. [Viitattu: 2015-04-

10.] Saatavissa: <http://www.msc.org/tule-sertifioituksi/msc-ymparistomerkin-kaytto>

MOTIVA 2014. Julkiset hankinnat – kestävä hankinta kannattaa. [Viitattu: 2015-01-30.] Saatavissa:

[http://www.motiva.fi/julkinen\\_sektori/julkiset\\_hankinnat](http://www.motiva.fi/julkinen_sektori/julkiset_hankinnat)

MOTIVAN HANKINTAPALVELU 2015. Hyvän hankinnan ABC- Miksi kestävä hankinta kannattaa. [Viitattu: 2015-01-29.] Saatavissa:

[http://www.motivanhankintapalvelu.fi/hyvan\\_hankinnan\\_abc/miksi\\_kestava\\_hankinta\\_kannattaa](http://www.motivanhankintapalvelu.fi/hyvan_hankinnan_abc/miksi_kestava_hankinta_kannattaa)

PORTAAT LUOMUUN 2012a. Juvan ruokapalvelut. [Viitattu: 2015-03-22.] Saatavissa:

[http://portaatluomuun.fi/juvan\\_ruokapalvelut](http://portaatluomuun.fi/juvan_ruokapalvelut)

PORTAAT LUOMUUN 2012b. Palmia catering. [Viitattu: 2015-03-17.] Saatavissa:

[http://portaatluomuun.fi/palmia\\_catering](http://portaatluomuun.fi/palmia_catering)

PRO LUOMU 2015. Luomua. Ilman muuta. [pdf]. [Viitattu: 2015-01-23.] Saatavissa:

[http://proluomu.fi/wp-content/uploads/sites/3/2014/01/luomua\\_ilman\\_muuta\\_lowres.pdf](http://proluomu.fi/wp-content/uploads/sites/3/2014/01/luomua_ilman_muuta_lowres.pdf)

RIKOSLAKI. L 578/1995. Finlex. Lainsäädäntö. [Viitattu: 2015-03-05.] Saatavissa:

[http://www.finlex.fi/fi/laki/ajantasa/1889/18890039001?search\[type\]=pika&search\[pika\]=rikoslaki#L48](http://www.finlex.fi/fi/laki/ajantasa/1889/18890039001?search[type]=pika&search[pika]=rikoslaki#L48)

ROHWEDER, Liisa 2004. Yritysvastuu – kestävä kehitystä organisaatiotasolla. Porvoo: WSOY.

RUOKATIETO YHDISTYS RY 2015. Apua merkkiviidakkoon [kuva 4]. [Viitattu: 2015-04-10.] Saata-

vissa: <http://www.hyvaasuomesta.fi/katso-mynos-nama/merkkivertailu>

SAGA 2015. SAGA Cook & Chill Ruoanlaittopaperi. [Viitattu: 2015-03-15.] Saatavissa:

<http://www.sagacook.com/fi/Professionals/Pages/SAGACookChillRuoanlaittopaperi.aspx>

SIILINJÄRVEN KUNTA 2014a. Ruoka- ja puhtauspalvelut. [Viitattu: 2015-03-10.] Saatavissa:

[http://www.siilinjärvi.fi/kunta/fi/kuntainfo/ruoka\\_ja\\_puhtauspalvelut/index.php](http://www.siilinjärvi.fi/kunta/fi/kuntainfo/ruoka_ja_puhtauspalvelut/index.php)

SIILINJÄRVEN KUNTA 2014b. Yhteisiä toimintaohjeita/ruoka- ja puhtauspalvelut. [Viitattu: 2015-03-

10.] Ei saatavissa julkisesti.

SIILINJÄRVEN KUNTA 2013. Kuntastrategia 2025 [pdf]. [Viitattu: 2015-03-10.] Saatavissa:

[http://www.siilinjärvi.fi/kunta/fi/liitetiedostot/kuntainfo/Siilinjärvi\\_kuntastrategia-2025.pdf](http://www.siilinjärvi.fi/kunta/fi/liitetiedostot/kuntainfo/Siilinjärvi_kuntastrategia-2025.pdf)

SIILINJÄRVEN KUNTA 2011. Hankintaohjeen liite: Siilinjärven kunnan hankinnoissa hankintaohjeiden lisäksi noudatettavat periaatteet ja hankintarajat. Ei saatavissa julkisesti.

TYÖ- JA ELINKEINOMINISTERIÖ 2015a. Mitä julkiset hankinnat ovat? [Viitattu: 2015-01-30.] Saata-

vissa: [http://www.tem.fi/kuluttajat\\_ja\\_markkinat/julkiset\\_hankinnat](http://www.tem.fi/kuluttajat_ja_markkinat/julkiset_hankinnat)

TYÖ- JA ELINKEINOMINISTERIÖ 2015b. Hankintalainsäädännön kokonaisuudistus. [Viitattu: 2015-03-05.] Saatavissa:

[https://www.tem.fi/kuluttajat\\_ja\\_markkinat/julkiset\\_hankinnat/hankintalain\\_kokonaisuudistus](https://www.tem.fi/kuluttajat_ja_markkinat/julkiset_hankinnat/hankintalain_kokonaisuudistus)

VILKKA, Hanna 2005. Tutki ja kehitä. 1.-2. painos. Vaajakoski: Tammi.

VILKKA, Hanna ja AIRAKSINEN, Tiina 2003. Toiminnallinen opinnäytetyö. Jyväskylä: Tammi.

VILKKA, Hanna. 2010-02-12. Toiminnallinen opinnäytetyö [pdf]. [Viitattu: 2015-01-07.] Saatavissa:

[http://vilkka.fi/hanna/Toiminnallinen\\_ont.pdf](http://vilkka.fi/hanna/Toiminnallinen_ont.pdf)

YMPÄRISTÖMINISTERIÖ 2013. Mitä on kestävä kehitys. [Viitattu: 2015-01-23.] Saatavissa:  
[http://www.ym.fi/fi-fi/Ymparisto/Kestava\\_kehitys/Mita\\_on\\_kestava\\_kehitys](http://www.ym.fi/fi-fi/Ymparisto/Kestava_kehitys/Mita_on_kestava_kehitys)

YMPÄRISTÖOSAAVA.FI 2015a. Kestävät hankinnat. [Viitattu: 2015-01-30.] Saatavissa:  
<http://www.ymparistoosaava.fi/ruokapalveluala/index.php?k=22443>

YMPÄRISTÖOSAAVA.FI 2015b. Hyvät hankinnat. [Viitattu: 2015-02-13.] Saatavissa:  
<http://www.ymparistoosaava.fi/ruokapalveluala/index.php?k=22572>

YMPÄRISTÖOSAAVA.FI 2015c. Ruokapalveluiden ympäristövaikutukset [kuva 2]. [Viitattu: 2015-02-13.] Saatavissa: <http://www.ymparistoosaava.fi/ruokapalveluala/index.php?k=22426>

YMPÄRISTÖOSAAVA.FI 2015d. Ympäristövaikutukset [kuva 8]. [Viitattu: 2015-03-05.] Saatavissa:  
<http://www.ymparistoosaava.fi/puhdistuspalveluala/index.php?k=22409>

YMPÄRISTÖOSAAVA.FI 2015e. Hankintalaki. [Viitattu: 2015-03-31.] Saatavissa:  
<http://www.ymparistoosaava.fi/ruokapalveluala/index.php?k=22446>

## LIITE 1: RUOKAPALVELUESIMIESTEN HAASTATTELURUNKO

1. Millaisia kestävän kehityksen mukaisia hankintoja tällä hetkellä teette, esimerkiksi lähi- tai luomutuotteita?
2. Ovatko kala- tai lihatuotteet, juurekset ja vihannekset, viljatuotteet kotimaisia tai ympäristömerkittyjä?
3. Ovatko käsipyyhepaperit, lautasliinat ja toimistotarvikkeet ympäristömerkittyjä?
4. Kuinka otatte pienlaite hankinoissa huomioon ympäristönäkökulmat, esim. mikro tms.
5. Kuinka paljon hankitte sellaisia tuotteita, joissa on otettu huomioon pakkausmateriaalin ympäristöystävällisyys?
6. Tilaatteko säännöllisesti ympäristöystävällisiä tuotteita/tarvikkeita, eli onko teidän työyhteisössä sovittua käytäntöä siitä?
7. Mitkä asiat ohjaavat eniten hankintojen tekemistä? Esim. lainsäädäntö, oma halu ja asenne, asiakkaat, sesonki jne.
8. Teillä on ollut koulutuksia liittyen ympäristöystävällisyyteen ja kestävään kehitykseen, millaisia ajatuksia ne ovat herättäneet? Onko hyvät mahdollisuudet ottaa opittuja asioita käytäntöön?
9. Onko koulutuksissa tai ruoka- ja puhtauspalveluiden palavereissa käsitelty ympäristöystävällisiä hankintoja?
10. Miten teitä on tiedotettu ympäristöystävällisyyteen/kestävään kehitykseen liittyvistä asioista? Voisiko käytäntöä kehittää?
11. Tuntuuko että omassa työssään voitte vaikuttaa positiivisesti lähialueen yrittäjiin?
12. Tunnetteko, että voitte itse vaikuttaa ympäristöasioihin työssänne?

## LIITE 2: PUHTAUSPALVELUN TYÖNTEKIJÄN HAASTATTELURUNKO

1. Millaisia kestävän kehityksen mukaisia hankintoja tällä hetkellä teette?
2. Ovatko työvälaineet, pesuaineet, käsipyyhepaperit ja toimistotarvikkeet ympäristömerkittyjä?
3. Kuinka otatte pienlaite hankinnoissa (jos teette) huomioon ympäristönäkökulmat, esim. mikro tms.
4. Kuinka paljon hankitte sellaisia tuotteita, joissa on otettu huomioon pakkausmateriaalin ympäristöystävällisyys?
5. Tilaatteko säännöllisesti ympäristöystävällisiä tuotteita/tarvikkeita, eli onko teidän työyhteisössä sovittua käytäntöä siitä?
6. Mitkä asiat ohjaavat eniten hankintojen tekemistä? Esim. lainsäädäntö, oma halu ja asenne, asiakkaat jne.
7. Teillä on ollut koulutuksia liittyen ympäristöystävällisyyteen ja kestävään kehitykseen, millaisia ajatuksia ne ovat herättäneet? Onko hyvät mahdollisuudet ottaa opittuja asioita käytäntöön?
8. Onko koulutuksissa tai ruoka- ja puhtauspalveluiden palavereissa käsitelty ympäristöystävällisiä hankintoja?
9. Miten teitä on tiedotettu ympäristöystävällisyyteen/kestävään kehitykseen liittyvistä asioista? Voisiko käytäntöä kehittää?
10. Tunnetteko, että voitte itse vaikuttaa ympäristöasioihin työssänne?

## LIITE 3: RUOKA- JA PUHTAUSPALVELUIDEN PALVELUESIMIEHEN HAASTATTELU

1. Mitkä tuotteet IS-Hankinta kilpailuttaa? Kuinka kauan nykyinen sopimuskausi kestää?
2. Miten hankintaprosessi etenee ruokapalveluiden osalta?
3. Ovatko ruokapalvelut virallisesti liittyneet Portaat luomuun- ohjelmaan, milloin liitytte siihen?
4. Kiurun Leipomolla on valikoimissaan myös luomuleipiä, saako keittiöt tilata niitä?
5. Minkä valmistajan hiutaleita keittiöt voivat tilata?
6. Onko ruokapalveluiden strategiassa kirjattuna kestävä kehitys/lähirooka?
7. Kuka piti kestävään kehitykseen ja ympäristöystävällisyyteen liittyvät koulutukset ja mitkä olivat tärkeimmät aiheet?
8. Käytetäänkö kaikilla keittiöillä Katrinin käsipaperia ja lautasliinoja?
9. Mitä Kiillon pesuaineita käytätte tällä hetkellä? Miksi kaikissa ei ole valittu Joutsenmerkittyä?