



**LÄHI- JA LUOMURUOAN HANKINNAN
MAHDOLLISUUDET HÄMEENKYRÖN KUNNAN
RUOKAPALVELUYKSIKÖN
ELINTARVIKEHANKINNOISSA**

Anna Mäkelä

Opinnäytetyö
Toukokuu 2010
Palvelujen tuottamisen ja
johtamisen koulutusohjelma
Tampereen ammattikorkeakoulu

TIIVISTELMÄ

Tampereen ammattikorkeakoulu
Palvelujen tuottamisen ja johtamisen koulutusohjelma
Ravitsemispalvelujen suuntautumisvaihtoehto

MÄKELÄ, ANNA:

Lähi- ja luomuruoan hankinnan mahdollisuudet Hämeenkyrön kunnan ruokapalveluyksikön elintarvikehankinnoissa.

Opinnäytetyö 68 s., liitteet 24 s.
Toukokuu 2010

Opinnäytetyön tarkoituksena oli selvittää lähi- ja luomuruoan hankinnan mahdollisuuksia Hämeenkyrön kunnan elintarvikehankinnoissa. Tavoitteena oli esittää keinoja lähi- ja luomuruoan hankinnan mahdollistamiseksi. Työn teoreettisena tavoitteena oli selvittää lähi- ja luomuruokakäsitteitä, markkinointikanavia, julkisen sektorin hankintaprosessia, kuljetuslogistiikkaa, tarjouspyyntöä, sekä elintarvikehankintoja kestävästä kehityksestä ja yhteiskuntavastuun näkökulmasta.

Empiirisessä osiossa kartoitettiin Hämeenkyrön lähialueiden lähi- ja luomuruoan tuottajat, -jalostajat ja -toimittajat, sekä heidän tuotteensa. Työssä selvitettiin myös kunnanhallituksen jäsenten mielipiteitä sekä halukkuutta päätöksenteossa ohjeistaa lähi- ja luomuruoanhankintaa suosivampaan suuntaan. Ruokapalveluyksikön käyttöön laadittiin hankintojen helpottamiseksi tarjouspyyntömalli, joka mahdollistaa paikallisen elintarviketuotannon hyödyntämisen.

Kunnanhallituksen jäsenten mielipiteet lähi- ja luomuruoasta olivat lähes kaikilta osin myönteisiä ja mahdollistaisivat paikallisen tuotannon suosimisen poliittisessa päätöksenteossa. Tuottajilta löytyi halukkuutta yhteistyön kehittämiseen sekä ruokapalveluiden tarpeisiin vastaavien tuotteiden tuotekehitykseen. Kaikkia osapuolia koskettava ongelma on kuljetuslogistiikan heikkous. Tämän ratkaisemiseksi vaaditaan halua alueellisen ruokatuotannon hyödyntämiseen ja kehittämiseen.

Julkisen sektorin lähi- ja luomuruoan hankinnan mahdollistamiseksi on yhteistyön ja vuorovaikutuksen kunnan päättäjien, tuottajien ja ruokapalveluhenkilöstön välillä toimittava. Hankintalainsäädännön tunteminen on edellytys ja mahdollisuus paikallisen elintarviketuotannon hyödyntämiseen julkisella sektorilla. Ajantasainen ja kattava luettelo tuottajista ja heidän tuotteistaan mahdollistaa hankintojen tekemisen.

Asiasanat: lähiruoka, luomuruoka, julkinen ruokapalvelu, hankintasäädökset, kestävä kehitys, yhteiskuntavastuu, tarjouspyyntö

ABSTRACT

Tampere University of Applied Sciences
Degree Programme in Service Management
Food Studies and Facility Management

MÄKELÄ, ANNA:

The Possibilities for Food Services in Hämeenkyrö to Acquire Local and Organic Food

Bachelor's thesis 68 pages, appendices 24 pages
May 2010

The main purpose of this thesis was to find out what the possibilities for food services were to acquire local and organic food when acquiring food stuffs for Hämeenkyrö community. The aim was to produce means to enable the acquisition of local and organic food. The theoretical aim of this thesis was to clarify the concepts of local and organic food, the marketing channels, the acquisition process of the public sector, transport logistics, invitation of tenders and the acquisition of food stuffs, all from the perspective of sustainable development and social responsibility.

The empiric part of the thesis studied the producers, processors and suppliers of local and organic food in Hämeenkyrö and its vicinity, as well as their products. The thesis also investigated the opinions of the local government members concerning local and organic food as well as their willingness to direct the food stuff acquisitions to favor local and organic food. A model for invitation of tenders was created to ease the acquisitions of the food service unit. The model enables the facilitation of local food stuffs products.

The opinions of the local government members concerning local and organic food were positive in nearly all aspects and would enable favoring the local products when making political decisions. The producers were willing to develop co-operation as well as products to answer the needs of food services. A universal problem was the weakness of transport logistics. A real desire to utilize and develop local food production is needed to solve that problem.

In order to enable the acquisition of local and organic food for the public sector the co-operation and interaction between local government authorities, producers and food services personnel must work. It is a pre-requisite to know the rules concerning acquisitions. This enables the utilization of local food stuffs production in the public sector. An up-to-date and extensive list of producers and their products enables the acquisitions

Key words: local food, organic food, public food services, rules concerning acquisitions, sustained development, social responsibility, invitation of tenders

Sisällysluettelo

1 JOHDANTO	6
2 LÄHIRUOKA	8
2.1 Lähiruokan määritelmiä	8
2.2 Lähiruoka- ajattelun syntyminen	9
2.3 Lähiruokan hyödyt	10
2.3.1 Lähiruokatoiminnan hyödyt, uhraukset ja riskit ruokapalveluyksikön näkökulmasta katsottuna	10
2.3.2 Lähiruokatoiminnan hyötyjä kunnan näkökulmasta tarkasteltuna.....	12
2.3.3 Lähiruokatoiminnan hyötyjä ruokailijan näkökulmasta tarkasteltuna	13
3 LUOMU	15
3.1 Luonnonmukainen elintarviketuotanto	15
3.2 Luomuelintarvikkeet ja niiden koostumuksia koskevia vaatimuksia	17
3.3 Luomumerkit.....	18
3.4 Portaat luomuun	20
3.5 Luomu kuluttajan näkökulmasta katsottuna.....	21
4 LÄHI- JA LUOMURUOKAMARKKINAT	22
5 HÄMEENKYRÖN KUNTA JA SEN RUOKAPALVELUYKSIKÖ	25
5.1 Hämeenkyrön kunta ja elintarvikehankintojen kestävä edistysaskeleet	25
5.2 Ruokahuollosta ruokapalveluyksiköksi	27
5.3 Ruokapalveluiden tavoitteet ja toiveet lähi- ja luomuruokan hankintojen suhteen	28
6 HANKINTAPROSESSI JA TARJOUSPYYNTÖ	29
6.1 Hankintamuodot.....	29
6.2 Hankintaprosessi ja HILMA.	30
6.3 Tarjouspyyntö	31
6.4 Lähiruokan hankinnan mahdollistavat valintakriteerit.....	33
7. KULJETUSLOGISTIikka JA TUOTTAJIEN VERKOTTUMINEN	34
7.1 Kuljetuslogistiikka	34
7.2 Laki kuljetuksista	35
7.3 Verkottumisen hyödyt pienyrittäjälle.....	36
8 YHTEISKUNTAVASTUU JA KESTÄVÄ KEHITYS ELINTARVIKEHANKINNOISSA	38
8.1 Ympäristövastuun periaatteet elintarvikehankinnoissa.....	38
8.2 Tavoitteet kestäville elintarvikehankinnoille	40
9. LÄHI- JA LUOMURUOKAKYSELY KUNNAN PÄÄTTÄJILLE	41
9.1 Tutkimuksen tausta	41
9.2 Tutkimuksen toteuttaminen.....	42
9.3 Kyselyn tulokset.....	44
9.4 Johtopäätökset	48
10 HÄMEENKYRÖN LÄHIALUEIDEN LÄHI- JA LUOMUTUOTTEET SEKÄ NIIDEN TUOTTAJAT JA JATKOJALOSTAJAT.....	50
10.1 Selvityksen tarkoitus	50
10.2 Tuottajien kartoittamisen toteuttaminen	51
10.3 Lähi- ja luomutuottajien mielipiteiden selvityksen toteuttaminen.....	53
10.4 Puhelinhaastattelun tulokset.....	53

11 TARJOUSPYYNTÖ.....	55
11.1 Hämeenkyrön ja Ikaalisten yhteistyö elintarvikehankinnoissa.....	55
11.2 Tarjouspyyntökaavakkeen laatiminen.....	56
12 JOHTOPÄÄTÖKSET JA POHDINTA.....	57
13 KEHITTÄMISEHDOTUKSET	61
LÄHTEET.....	63
LIITTEET	68

1 JOHDANTO

Viime vuosina lähiruoka on ollut osana vilkasta yhteiskunnallista keskustelua. Elintarvikkeiden tuottaminen ja niiden käyttäminen mahdollisimman lähellä tuotantoa tukevat koko Suomen hyvinvointia (Syyrakki 2009, 7). Julkishallinto käyttää Suomessa vuosittain noin 300 miljoonaa euroa ruokapalveluiden oston. Kunnalliset keittiöt tarjoavat noin 330 miljoonaa ruoka-annosta vuosittain, joten kunnilla ja päättäjillä on merkittävästi valtaa lähi- ja luomuruoan yleistymisen edistämiseksi. (Lindroos 2006, 6.) Valtioneuvosto hyväksyi vuonna 2009 periaatepäätöksen kestävien valintojen edistämiseksi julkisissa hankinnoissa. Ajankohtainen kysymys elintarvikehankinnoissa on, miten lähi- ja luomuruoan käyttöä voidaan lisätä hankintalain puitteissa ja mistä keittiöt voivat saada käyttötarkoituksen mukaisia jalostettuja tuotteita (Muukka 2009). Hankintalaki ei kiellä lähiruoan hankkimista, mutta tarjouspyynnössä lähiruokaa ei voida vaatia. Keinoja kuitenkin löytyy, jos lähiruokaa halutaan julkisella sektorilla ostaa.

Julkisen ruokapalvelun hankintapäätökset vaikuttavat koko elintarvikeketjuun eli pellolta pöytään saakka. Ruoasta säästäminen on lyhytnäköistä ja usein päättäjät unohtavat hankintoja tehdessään niiden pitkäkestoiset vaikutukset. Paikallisen maatalous- ja elintarviketuotannon jatkuminen ja kehittyminen vaikuttaa sekä kunnan työllisyystilanteeseen, että verotuloihin ja tukee näin aluetaloutta. Lähellä tuotettuja ja jalostettuja tuotteita hankkimalla investoidaan ihmisten terveyteen, kunnan työllisyyteen, talouteen ja suomalaisen ruokakulttuurin säilyttämiseen ja edistämiseen. (Syyrakki 2009, 9 - 10.) Monimuotoinen lähiruokatoiminta lisää kaupunkien ja maaseudun välistä vuorovaikutusta sekä matkailua (Lähiruokatyöryhmä 2000, 6).

Maaseutu ja lähellä tuotettu ruoka on ollut aina lähellä sydäntäni, siksi halusin tehdä opinnäytetyöni tähän aihealueeseen liittyen. Asun Hämeenkyrössä, joten luonnollinen kohde oli oman kunnan ruokapalveluyksikkö, jota varten tämän työni teen. Opinnäytetyön tarkoitus on kartoittaa lähi- ja luomuruoan mahdollisuuksia oman kunnan ruokapalveluyksikön elintarvikehankinnoissa. Työn tarkoitus on myös madaltaa lähi- ja luomutuotteiden käyttämisen kynnystä Hämeenkyrön ruokapalveluissa.

Tutkimuksessa selvitetään kyselyn avulla Hämeenkyrön kunnan päättäjien mielipiteitä lähi- ja luomuruoasta sekä heidän halukkuudestaan päätöksenteossa mahdollistaa näiden tuotteiden käyttäminen kunnan ruokapalveluissa. Toisena selvityksen kohteena ovat lähialueiden lähi- ja luomuruoan tuottajat, jatkojalostajat ja toimittajat sekä heidän tuotteensa. Tavoitteena on koota tuottajista ajantasainen luettelo hankinnoista vastaavien yhteydenottoja helpottamaan. Haastattelun avulla selvitetään lähi- ja luomuruoan toimittajien mielipiteitä ja toiveita mahdollisen yhteistyön aloittamiseksi. Elintarvikehankintojen yhtenä tärkeänä osapuolena on Hämeenkyrön kunnan ruokapalvelupäällikkö. Hänen mielipiteensä sekä keittiön toiveet lähi- ja luomuruoan hankinnan suhteen selvitetään haastattelun avulla. Selvityksessä huomioidaan hankintalain sekä kunnan, ruokapalveluiden ja tuottajien näkökulmien lisäksi myös kestävän kehityksen ja yhteiskuntavastuun periaatteita. Osana opinnäytetyötä on tarjouspyynnön laatiminen hankintalain puitteissa, koska lähiruoka ei voi olla hankintakriteerinä. Tavoitteena on laatia tarjouspyyntökaavake, jossa on huomioitu lähiruoan hankkimiselle mahdollistavat kriteerit.

Aiemman tutkimuksen aiheesta on tehnyt Miia Ketonen yhdessä ProAgria Pirkanmaan kanssa. Vuonna 2009 tehdyssä tutkimuksessa selvitettiin Pirkanmaan kuntapäättäjien asenteita lähi- ja luomuruokaa kohtaan. Ketosen tutkimuksen tuloksia verrataan tämän työn kuntapäättäjille tehdyn kyselyn tuloksiin.

2 LÄHIRUOKA

2.1 Lähiruoan määritelmiä

Lähiruoka (local food) on ajankohtainen aihe, kun puhutaan ruoan turvallisuudesta, kestävästä kehityksestä ja yhteiskuntavastuusta. Lähiruokatyöryhmän määritelmän mukaan (YTR 6/2000) lähiruoka on ruoantuotantoa ja kulutusta oman alueensa raaka-aineita ja tuotantopanoksia hyödyntäen. Lähiruokaa käyttämällä edistetään näin alueloutta sekä työllisyyttä. Yleisimmin käytettyä lähiruokaa ovat kasvikset, juurekset, marjat, sienet ja viljatuotteet. Paikallisesti on myös muita elintarvikkeita, kuten maito- ja lihatuotteita. Kansallisesti ajatellen myös maitotaloustuotteet ja jalostetut lihatuotteet ovat lähiruokaa. Lähiruokaa ei ole pelkästään oman kunnan tai maakunnan tuotteet, vaan lähiruoan periaatteena on elintarvikkeen tuoreus, turvallisuus, joustavuus sekä käyttötarkoitukseen soveltuvat pakkaukset sekä tuotteen jalostusaste. (Syyrakki 2009, 11.) Lähiruoka suosii vuodenaikojen sesonkeja ja tuo esiin alueellista ruokaperinnettä niin tuotekehittelyssä kuin markkinoinnissakin (Härmälä 2000, 9).

Lähiruoka on muutakin kuin maantiedettä. Lähiruokaa voidaan tarkastella tuoteominaisuuksien sekä ekologisten ja sosiaalisten piirteiden pohjalta. Tuoteominaisuudet viittaavat tuotteen makuun ja ulkonäköön, ekologiset ominaisuudet liitetään tuotteen alkuperään ja tuotantotapoihin. Sosiaaliset piirteet viittaavat pienimuotoiseen tuotantoon, paikallisuuteen ja lyhyeen tuoteketjuun. Lyhyt tuoteketju mahdollistaa toimittajan ja asiakkaan välisen sosiaalisen vuorovaikutuksen, joten toimijoiden vastavuoroinen läheisyys nähdäänkin olennaisempänä periaatteena lähiruoalle kuin tarkat kilometrirajat. (Winter 2003, 23 - 32.)

Samalla kun globalisoituminen lisääntyy, kuluttajat ovat alkaneet arvostaa ruoan alkuperää, turvallisuutta ja ympäristövaikutuksia tärkeiksi ruoan valintaperusteiksi. Suomessa on rikas ruokakulttuuri, jonka siirtäminen sukupolvelta toiselle on jokaisen velvollisuus. Ruokakulttuurimme perustuu raaka-aineiden korkeaan laatuun, jonka kriteereinä on puhtaus, turvallisuus ja maukkaus yhdistettynä kestävin menetelmin tuottamiseen. Ruokakulttuuriin kuuluvat myös ruokatottumukset ja tietous ruoan käsittelystä alkutuotannosta pöytään ja tarjoiluun. (MTK b.) Ruokakulttuurin siirtäminen ja ruokakasvatus on yksi tärkeä osa julkista ruokapalvelua.

2.2 Lähiruoka- ajattelun syntyminen

Julkisen sektorin ammattikeittiöiden ostotoiminnassa ja sitä ohjaavassa lainsäädännössä on viimeisen kolmenkymmenen vuoden aikana tapahtunut merkittäviä muutoksia. Keittiöiden ja ruokailijoiden kanssakäyminen elintarvikeketjun eri toimijoiden välillä oli aikaisemmin monipuolista. Tällä vuosituhannella suhteet paikallisiin raaka-aineiden toimittajiin ovat lähes katkenneet. Tästä huolimatta julkista ruokapalvelua pidetään yhtenä potentiaalisena lähiruoan käyttäjänä. (Muukka ym. 2008, 13.)

Muinaisessa maaseutumaisessa yhteiskunnassa elintarvikehuolto toteutui lähiruoka ajattelun mukaisesti. Teknologian vähitellen yleistyessä on itse tuotanto ja kulutus etäännyneet toisistaan. Tämä kehitys ei ole miellyttänyt kaikkia kuluttajaryhmiä, joten 1990-luvulla satunnaisesti eri puolilla Suomea syntyi tarvetta lähiruoka-ajattelun mukaisen liiketoiminnan kehittämiseen. Suomessa on ollut käynnissä useita hankkeita, joissa luodaan paikalliseksi koetuille tuotteille lisäarvoa ja markkinoita. Erilaisia lähiruokahankkeita vuoden 2000 alkupuolella oli 40. Hankkeita olivat esimerkiksi lähiruokakokeilut suurkeittiöissä, ravintoloissa ja päivittäistavara-kaupoissa sekä suoramyyntihankkeet, ruokapiirikokeilut ja ruokakulttuurihankkeet. Näissä kehittämishankkeissa ei pitkävaikutteiset, pysyvät kehitystavoitteet usein toteutuneet, mutta hyviä yksittäisiä kehitysaskeleita lähiruokatoiminnan kehittämisessä saatiin. (Lähiruokatyöryhmä 2000, 11 - 13.)

2.3 Lähiruoan hyödyt

Julkisuudessa lähiruoalle on asetettu monia toiveita ja tavoitteita: positiiviset ympäristövaikutukset, aluetalouden tukeminen, työpaikkojen syntyminen, uusia tulonlähteitä maanviljelijöille ja lisää verotuloja kunnalle. Lähiruoan kiinnostusta lisää myös tuotteiden turvallisuus, terveellisyys ja jäljitettävyys. (Lindroos 2006, 3.) Positiivisia ympäristövaikutuksia on kuljetusmatkojen lyhentyminen, jolloin fossiilisten polttoaineiden käyttö ja pakkausmateriaalien tarve vähenee. Tällöin haitalliset päästöt ilmakehään voivat vähentyä jopa 80 %. Logistiikan toimiessa lähiruoka edustaa kestävästä kehitystä parhaimmillaan. (MTK a.)

Lähiruoka työllistää ja antaa tuottajalle paremman hinnan, jolloin toimeentulo kasvaa ja aluetalous paranee. Kansallisen elintarvikkeiden tuottamisen varmistaminen takaa riittävän ravinnontuotannon omassa elinympäristössämme. Lähiruoan avulla pystymme säilyttämään ja siirtämään alueellista ruokaperinnettä sekä ylläpitämään kulttuurimaisuutta. Näin voidaan varmistaa myös tulevien sukupolvien mahdollisuus elää ja nauttia puhtaasta luonnosta ja ruoasta. (MTK a.)

2.3.1 Lähiruokatoiminnan hyödyt, uhraukset ja riskit ruokapalveluyksikön näkökulmasta katsottuna

Lähiruoan hankinnan seurauksena ruokapalveluille syntyy mittavia hyötyjä. Asiakkaille voidaan tarjota tuoreista lisäaineettomista raaka-aineista valmistettua hyvän makuista ruokaa. Tuotteiden pelloilta pöytään ketjun läpinäkyvyys kasvaa, jolloin asiakkaan luottamus keittiön toimintaa kohtaan lisääntyy. Kun tuotteet ovat keittiön tarpeiden mukaisesti käsiteltyjä ja pakattuja, paranee tuotteiden hyötysuhde ja syntyy vähemmän hävikkiä. Tarkoituksenmukaisten tuotteiden avulla henkilökunnan työmäärä vähenee ja keittiön kannattavuus kasvaa. Ruokapalvelut voivat antaa lähiruoan avulla asiakkaalle kokonaisvaltaisen elämyksen ravitsemuksellisesti oikeanlaisesta ruoasta aina ruokakasvatukseen saakka. Lähiruokatoiminta saattaa aiheuttaa keittiöille ajallisia ja rahallisia uh-

rauksia. Ajallisia uhrauksia syntyy reseptien uudelleenluomisesta sekä keittiön tarpeisiin soveltuvien tuotteiden löytämisestä. Uusien tavarantoimitussuhteiden perustaminen sekä useasta paikasta tilaaminen vie myös ylimääräistä työaika. Lähiruoan hankinnassa on myös riskejä. Näitä ovat lähituotteiden epätasainen tarjonta sekä tuotteiden vähäisyys. Uusien tavarantoimittajien tavarantoimituskyky ja varmuus ovat riskejä, joita lähiruoka-toiminta tuo ammattikeittiöille. (Paananen, J. & Forsman, S. 2003, 43, Syyrakki, S. 2009, 14.) Seuraava taulukko (taulukko 1.) on mukailtu Sara Syyrakin laatiman Ostajan oppaan 2009 ja Maa- ja elintarviketalouden tutkimuskeskuksen julkaisun Lähiruoan markkinointi vähittäiskauppoihin, suurkeittiöihin ja maaseutumatkailuyrityksiin tietojen perusteella. Taulukkoon on laitettu lähiruokatoiminnan tuomat hyödyt, uhraukset ja riskit ammattikeittiöille.

Taulukko 1. Ammattikeittiöiden lähiruokatoiminnan hyödyt, uhraukset ja riskit

(Paananen, J. & Forsman, S. 2003, 43, Syyrakki, S. 2009, 14).

Hyödyt	Ajalliset ja rahalliset uhraukset	Riskit
Ruokalistan joustavuus, erityistarpeet, sesongit	Ruokareseptien uudelleenluonti	Lähituotteiden tarjonnan epätasaisuus ja vähäisyys
Ruoan terveellisyys, lisääineettomuus	Uusien tavarantoimitussuhteiden perustaminen	Yhteistyön aloittaminen uusien tavarantoimittajien kanssa
Tuotteiden tuoreus, ja aidot maut	Tarpeisiin soveltuvien tuotteiden löytäminen	
Tuotteiden helppo käsittely, tarkoituksenmukaisuus	Uusi ajattelutapa hankintatoiminnoissa ja ruoanvalmistuksessa	Uuden tavarantoimittajan tavarantoimituskyky ja varmuus
Alhainen hävikki ja hyötysuhteen paraneminen	Useasta paikasta tilaaminen	
Vähentynyt varastoinnin tarve	Lisääntynyt työ varastokirjanpidossa	
Oikea pakkauskoko ja -materiaali		
Ruoan turvallisuus		
Ravitsemus ja ruokakasvatus		
Asiakaslähtöisyys, tarpeisiin vastaaminen		
Tuotteen ketju läpinäkyvä		
Markkinointiarvo		
Maakunnan ruokaperinteiden säilyminen		
Maaseudun elinvoimaisuus		
Luonnon kestävyys		

Edellisen taulukon perusteella lähiruoan hankkimisen edut ovat suuremmat kuin uhraukset ja riskit. Lähiruoan käyttö vaatii keittiön henkilökunnalta panostusta uuden ajattelutavan sisäistämiseen sekä tilaamiseen, tuotteiden vastaanottoon ja varastokirjanpitoon. Hankintamuutoksen alussa eri työvaiheet saattavat viedä enemmän aikaa, kuin tilattaessa isoista tukkuliikkeistä. Asenteen muutoksella mahdolliset lisätyöt eivät tunnu niin kuormittavilta, ja uuden mallin sisäistämisen jälkeen, työaika ei kulu enempää kuin aikaisemminkaan. Ruokalistan suunnitteluun käytetään julkisissa keittiöissä aikaa, koska lista vaihtuu säännöllisesti. Isoista tukkuliikkeistä jää joskus myös tuotteita saapumatta, jolloin ruokalistaa joudutaan nopeastikin muuttamaan. Reseptien luominen tapahtuu tietokoneohjelman avulla, joten niiden muokkaaminen on helppoa ja nopeaa. Tuottajien verkottumisella saadaan tilaaminen helpommaksi ja tilausten saapuminen yhdistettyä.

Lähiruoan hankintaan siirryttäessä mahdollisia riskejä ovat lähituottajien tavarantoimintuskyky ja tarjonnan epätasaisuus. Riskien poistaminen onnistuu myös verkottumisen avulla, jolloin toisen tuottajan heikko sato voidaan korvata toisen tuottajan tuotteilla. Tuotteiden tarjonnan epätasaisuus ja vähäisyys voidaan korjata siten, että hankinnoissa asia huomioidaan ja lähiruoan tuottajien lisäksi hankintasopimukset tehdään myös suurempien tukkuliikkeiden kanssa. Tällöin voidaan tilata tuotteita tarvittaessa myös heidän valikoimistaan.

2.3.2 Lähiruokatoiminnan hyötyjä kunnan näkökulmasta tarkasteltuna

Suomalaisessa yhteiskuntasuunnittelussa pienyrittäjyyden edistäminen on hyväksytty tavoite. Poliittisella päätöksenteolla on mahdollista aloittaa lähiruoan tuotannon tukeminen kohdentamalla julkisen sektorin hankintoja lähialueelle. Lähiruoan hankkimisen myötä kunnalle syntyy taloudellisia, ympäristöllisiä ja terveydellisiä hyötyjä. Pienimuotoinen yrittäjyys on yleisesti liikevaihtoonsa nähden työllistävämpää ja paikallisia resursseja enemmän hyödyntävää. Pienimuotoista yrittäjyyttä suosimalla maakunnan elinvoimaisuus kasvaa ja työllisyys paranee, jolloin aluetalous kehittyy. Tällöin lähiruoka toisi paikallisesti sosiaalisia ja taloudellisia hyötyjä.

Lähiruoka- ajattelussa perustan luo elintarvikkeiden tuotannon ja jalostuksen hyötyjen saaminen mahdollisimman suurelta osin kulutuspaikkakunnan hyödyksi. Elintarvikkeiden jalostuksessa syntyvä tuotteen arvon nousu, verotulot ja työpaikat hyödyttävät vain jalostajien sijaintipaikkakuntia. Suosimalla oman paikkakunnan tuotteita, rahat jäävät alueelle ja luovat siellä työpaikkoja, verotuloja ja lisääntyntä palveluiden ja tuotteiden kysyntää. (Lindroos 2006, 3 - 4.)

Hankittaessa tuotteita lähitiloilta maaseudun ja kaupungin välinen kuilu pienenee ja paikallinen ruokatuotanto tulee asukkaille tutuksi. Julkisissa ruokapalveluissa alueellisen ruokakulttuurin säilyttäminen ja edistäminen on mahdollista paikallisia tuotteita käyttämällä. Kuntalaisten huolta ruoan terveellisyydestä ja lisäaineista voidaan vähentää, koska ruoan alkuperä on tiedossa. Tarkoitukseen sopivien tuotteiden ja pakkauskojen ansiosta tuotteiden hävikki pienenee ja näin saadaan säästöä aikaiseksi. Lähiruoan valinnalla voidaan toimia hankintalaissakin annetun ohjeen mukaisesti, kokonaistaloudellisesti, jolloin hinta ei ole ainoa valintakriteeri. Tuotteiden koko elinkaaren aiheuttamien ympäristövaikutusten määrä pienenee kuljetusten lyhentyessä ja tuotteen käsitteilykertojen vähentyessä, jolloin kunta on mukana kestävien hankintojen ja kestävä kehityksen edistämässä. (Syyrakki 2009, 15.)

2.3.3 Lähiruokatoiminnan hyötyjä ruokailijan näkökulmasta tarkasteltuna

Lähiruoka tuo kuluttajan lautaselle tuoreita, lisäaineettomia, aromikkaita ja turvallisia elintarvikkeita. Ruokailijan näkökulmasta katsottuna lähiruoan hyötyjä on varmuus tuotteiden puhtaudesta ja turvallisuudesta. Turvallisuuden tunne tulee, kun tiedetään ruoan alkuperä ja tuotteiden lisä- ja säilöntäaineettomuus. (Syyrakki 2009, 15.) Pienen yrittäjän tuottama lähiruoka nähdään usein vähemmän epäilyttävänä, kuin suurten tehtaiden tarjoamat elintarvikkeet (Lindroos 2006, 3). Kuluttajalle tärkeä asia ruokavalintojen kriteeriksi on GMO-vapaa ruoka. GMO tarkoittaa muuntogeenistä elintarviketta eli geneettisesti muunnettua eliötä, jonka perimää on muunnettu geenitekniikan avulla. (Evira 2010.)

Ruoan parempi maku, monipuolinen sesonkiraaka-aineiden käyttö ja paikallinen perinneruoka tuovat syömiseen uutta nautintoa. Paikallinen ruokatuotanto tulee ruokailijoille tutuksi ja tietoisuus kestävän kehityksen valinnoista ohjaa myös omassa elintarvikkeiden hankinnassa. Kulutuksen kasvaessa työllisyys paranee, jolloin ostovoima lisääntyy kuluttajien keskuudessa (Syyrakki 2009, 15).

3 LUOMU

3.1 Luonnonmukainen elintarviketuotanto

Luomu on lyhennys luonnonmukaisesti tuotetusta elintarvikkeesta. Useimmissa kehittyneissä maissa tuotanto on virallisesti valvottua ja sovittuihin menetelmiin perustuvaa tuotantoa. Luomu liitetään ensisijaisesti elintarvikkeiden tuotantomenetelmiin ja jatkojalostukseen. Luonnonmukainen tuotanto on ympäristön ja luonnonvarojen ehtoihin sopeutuvaa tuotantoa. Keskeistä luonnonmukaisessa maataloudessa on uusiutuvien raaka-aineiden käyttö, kierrätys sekä eloperäisten aineiden ja niiden ravinteiden palauttaminen maaperään. Luomun periaatteisiin kuuluu, että suurin osa niin ihmisten kuin eläinten ravinnosta tuotetaan tilalla ja energian kulutuksesta siirrytään sen tuottamiseen. Luomu viljelyssä ei käytetä synteettisiä torjunta-aineita, väkilannoitteita, kasvuhormoneja, antibiootteja eikä GMO-tekniikkaa. Tuotannossa pyritään noudattamaan kestävän kehityksen periaatteita ja ottamaan huomioon ekologiset vaikutukset. Luomu on tuotantokulttuuria, joka korostaa ihmisen sopeutumista luonnon elämää ylläpitävän järjestelmän asettamiin ehtoihin. (Rajala.)

Luomualan kansainvälinen kattojärjestö on IFOAM (International Federation of Organic Agricultural Movements, ”Kansainvälinen luonnonmukaisen maatalouden järjestöjen liitto”). Järjestö on perustettu 1972 ja sen toiminta-ajatuksena on tukea ja edistää luonnonmukaista maataloutta ekologisesti ja sosiaalisesti tarkoituksenmukaisena ja kestävänä elintarvikkeiden tuotantomenetelmänä. IFOAMin 2005 luonnonmukaiselle maa- ja elintarviketaloudelle hyväksymät periaatteet koostuvat neljästä osa-alueesta. Periaatteet ovat terveys-, ekologia-, oikeudenmukaisuus- ja huolenpidon periaate. Terveysperiaatteena on ylläpitää ja edistää koko eliökunnan terveyttä yhtenä jakamattomana kokonaisuutena. Luomuruoan tuottamisessa korostuu terveysnäkökulma, koska erilaisten tuholaismyrkköjen, lannoitteiden ja terveyttä vaarantavien lisäaineiden käyttöä välletään. Ekologisten systeemien ja kiertojen kanssa yhteistyö, niiden jäljittely ja ylläpitäminen on luomumaatalouden perusta. Luomumaatalouden tulee rakentua vuorovaikutussuhteille, jotka turvaavat oikeudenmukaisuuden suhteessa yhteiseen ympäristöön ja

elinmahdollisuuksiin. Toiminnan tulee noudattaa myös varovaisuusperiaatetta ja toimia vastuullisella tavalla nykyisten ja tulevien sukupolvien sekä ympäristön terveyden ja hyvinvoinnin suojelemiseksi. (IFOAM 2009.)

Luonnonmukaista maataloutta harjoitetaan sertifioituna myyntituotantona 141 maassa, ja sen osuus on monissa maissa kasvussa. Kasvu on ollut nopeaa etenkin 1990-luvulta lähtien. Suomessa luonnonmukaista viljelyä harjoitti vuonna 2007 3896 viljelijää, vuoden 2009 loppupuolella viljelijöitä oli nelisentuhatta. Suomen koko viljelyalasta luonnonmukaisesti viljeltyä oli vuonna 2009 lähes 141 000 ha. (Rajala.) Pirkanmaa on Suomen kolmanneksi suurin luomumaakunta. Vuonna 2009 lopussa Pirkanmaalla oli 392 luomutilaa ja noin 13 006 hehtaaria luonnonmukaisesti viljeltyä peltoa. (Kankaanpää 2009.)

Elintarvikelainsäädäntö sekä erityiset luomuelintarvikkeita koskevat säädökset säätelevät luomutuotteiden tuotantoa. Elintarvikkeiden valmistamisen, valmistuttamisen, varastoinnin, tukkukaupan, maahantuonnin ja markkinoinnin valvontaa suunnittelee ja ohjaa Eviran elintarvikkeiden ja eläinlääkinnän valvontaosaston tuonti- ja markkinavalvontayksikkö. (Mononen 2008, 19.) Kaikkien luomuelintarvikkeiden valvontajärjestelmään hakevien ja kuuluvien yritysten velvollisuuksiin kuuluu luomusuunnitelman laatiminen, päivitys ja noudattaminen. Suunnitelma pohjautuu koko luomutoiminnan kriittisten pisteiden kartoittamiseen ja niiden valvontaan. Tällaisia pisteitä ovat ne kohdat luomutuotteiden valmistuksessa, pakkaamisessa, varastoinnissa ja kuljetuksissa, joissa on vaarana luomutuotteen sekoittuminen tavanomaisesti tuotettuun, tai päinvastoin tavanomaisen sekoittuminen luomutuotteisiin. (Evira 2009, 12.)

Luomuala on laatinut yhteisen luomun käytön lisäämistä koskevan strategian vuosille 2007 - 2015. Strategian tavoitteena on, että vuonna 2015 Suomi on Euroopan kärkimaita luomutuotannossa ja kulutuksessa. Tavoitteena on, että luomutuotteiden valikoima palvelisi kuluttajan hyvinvoinnin edistämistä ja vastaisi elämänrytmin tarpeisiin. Markkinatavoite on, että kaikissa julkisen sektorin ammattikeittiöissä käytetään luomutuotteita vuonna 2015 sekä yksityisen sektorin keittiöissä luomun käyttö kasvaa 15 % vuosivauhdilla. (Luomuliitto.)

3.2 Luomuelintarvikkeet ja niiden koostumuksia koskevia vaatimuksia

Luomutuotteita on jalostamattomia sekä jalostettuja. Perinteisten kotimaisten luomutuotteiden kuten esimerkiksi juuresten, hedelmien, lihojen ja viljatuotteiden lisäksi valikoimaa lisää EU:hun tuodut tuotteet kuten kahvi, kiivi, riisi, banaani ja tee. Jalostettuja luomutuotteita on suuri kategoria aina vauvan ruoasta valmisaterioihin ja kakkuihin saakka. Luomutuotteiden oletettuun parempaan makuun jokaisella on oma henkilökohtainen mielipide. Luomutuottajat saattavat valita harvinaisempia, paikallisiin olosuhteisiin ja vuodenaikojen vaihteluun paremmin soveltuvia kasveja ja eläinrotuja. Tällöin luomujalostajat voivat käyttää tavanomaisia monipuolisempia raaka-ainevalikoimia jalostaessaan tuotteita. Tämä antaa kuluttajille mahdollisuuden nauttia luomutuotteiden monipuolisista makuelämyksistä. (Euroopan komissio.)

Luonnonmukaisesti tuotettujen maatalousperäisten raaka-aineiden osuus luomutuotteesta pitää olla vähintään 95 %. Vain 5 % raaka-aineista voi olla tavanomaisesti tuotettuja ja ne on erikseen määriteltä EU:n luomuasetuksessa 2092/91. Periaatteena on, että raaka-ainetta jota on saatavilla luomuna joko EU:n alueella tai ns. kolmansissa maissa, ei voi korvata tavanomaisesti tuotetulla. EU:n luomuasetuksen liitteessä VI C mainittujen tavanomaisten maatalousperäisten raaka-aineiden lisäksi voi erillisellä Elintarvikevirastosta haetulla luvalla käyttää myös muita tavanomaisesti tuotettuja raaka-aineita. Luomuelintarvikkeiden valmistuksessa saa käyttää vain noin 10 %:a yleisen elintarvikelainsäädännön sallimista lisäaineista, käyttömäärissä noudatetaan näiden kohdalla kuitenkin yleisiä määräyksiä. Tavoitteena on käyttää luontaisia lisäaineita, kuten esimerkiksi sitruunahappoa ja pektiiniä. Keinotekoisien väriaineiden käyttö luomuelintarvikkeissa on kokonaan kielletty. Säilöntäaineita, lukuun ottamatta nitriittiä, ei saa myöskään käyttää. Luomutuotteiden valmistuksessa ovat kiellettyjä myös luontaisen kaltaiset ja keinotekoiset aromit sekä keinotekoiset makeutusaineet. Käytettävien mausteiden ja sokerin on oltava luomutuotteita, kuitenkin mausteiden kohdalla on joitakin EU:n luomuasetuksessa määriteltäjä poikkeuksia. Luomuelintarvikkeisiin ei saa lisätä mineraaleja, hivenaineita ja vitamiineja, ellei yleinen elintarvikelainsäädäntö sitä nimenomaan vaadi. Tällaisia tuotteita ovat esimerkiksi lastenruoat. (Leskinen.)

3.3 Luomumerkit

Luomutuotteiden jalostus on lisääntynyt luonnonmukaisen tuotannon kasvaessa. Teollinen jalostus on yleistynyt 1990-luvulta lähtien ja markkinoille tulee uusia tuotteita kaikista elintarvikeryhmistä. Luomutuotteiden valvonta perustuu EU-asetukseen, jolloin hyväksyttäessä tuote jossakin EU-maassa se voidaan markkinoida luomutuotteena myös muissa EU-maissa. Elintarvikkeen pakkausmerkinnöissä, mainosmateriaalissa tai kaupallisissa asiakirjoissa saa olla viittauksia luonnonmukaiseen tuotantotapaan vain, jos kyseessä on todellinen luomutuote. Tuotannon valvontaorganisaatio myöntää toiminnanharjoittajalle oikeuden luomuun viittaavien merkintöjen käytöstä tuotepakkauksissa. Pakollisten merkintöjen ohella luomutuotteissa käytetään vapaaehtoisia merkintöjä ja merkkejä. Suomessa käytettyjä luomumerkkejä on ns. aurinkomerkki, EU:n yhteinen tähtkämerkki, leppäkerttumerkki ja Demeter-merkki. (Rajala.)

Aurinkomerkki on Suomen virallinen luomumerkki. Merkki kertoo kuluttajalle, että tuote noudattaa EU:n luomuasetuksen mukaisia määräyksiä ja tuotteen aineksista on 95 % luonnonmukaisesti tuotettuja. Merkki voidaan myöntää kotimaisille ja ulkomaisille tuotteille, kunhan merkinkäyttäjällä kuuluu Suomen luomuvalvonnan piiriin. (Luomutietopankki.)



KUVIO 1. Ns. aurinkomerkki, virallinen luomumerkki. (Luomutietopankki.)

EU:n yhteinen tähtämerkki noudattaa myös EU:n luomusasetuksen määrittämiä sääntöjä, sekä 95 % aineksista on luonnonmukaisesti tuotettuja. Merkki voidaan myöntää EU-maista peräisin oleville elintarvikkeille. Tähtämerkki uudistuu tänä vuonna ja uusi merkki on nimeltään Euro-lehti ja 1.7.2010 sen käyttö tulee pakolliseksi. (Luomutietopankki.)



KUVIO 2. Tähtämerkki. (Luomutietopankki.)



KUVIO 3. Uusi EU:n luomumerkki: Euro-lehti. (Luomutietopankki 2010.)

Luomuliitto ry:n leppäkerttumerkki noudattaa omia määräyksiä, jotka ovat tiukemmat kuin viralliset luomumerkit. Tuotteen aineksista 95 % on oltava luonnonmukaisesti tuotettuja, sekä kotimaisuusaste alkutuotteelle on 100 % ja jalosteelle 75 % (Luomutietopankki.)



KUVIO 4. Leppäkerttumerkki. (Luomutietopankki.)

Kansainvälinen biodynaamisten tuotteiden laatumerkki on Demeter. Merkki kertoo että tuottaja noudattaa Biodynaamisen yhdistyksen tuotantoehtoja. Tuotteen raaka-aineista on 90 % biodynaamisesti tuotettuja.

”Biodynaamisessa viljelyssä korostetaan monimuotoisen, ekologisen tilakokonaisuuden luomista, viljelijän ja kuluttajan vastuuta luonnosta ja kotieläimistä, keskinäistä yhteistyötä koko ketjussa pellolta pöytään ja korkealaatuisen ravinnon merkitystä ihmisen elämänlaadulle”. (Biodynaaminenyhdistys 2009.)



KUVIO 5. Demeter-merkki. (Luomutietopankki.)

3.4 Portaat luomuun

Portaat luomuun -ohjelma on toiminut vuodesta 2002 lähtien. Ohjelmaa rahoittaa maa – ja metsätalousministeriö ja sen toteuttamisesta vastaa EkoCentria (entinen Luomukeittökeskus). Ohjelma valmentaa keittiöitä kestävän kehityksen mukaiseen toimintaan ja lisäämään luomuraaka-aineiden käyttöä toiminnassaan vähitellen. Ohjelma tarjoaa tietoa kestävän kehityksen toiminnasta, luomutuotteista ja niiden käytöstä, sekä verkoston luomutuotteita käyttävistä keittiöistä. Keittiö etenee portaalta toiselle lisäämällä luomuraaka-aineiden käyttöä. Jokainen keittiö etenee portaikossa oman aikataulunsa mukaisesti. Vähittäisellä etenemisellä keittiö edesauttaa omaa toimintaa, sekä luomutuotteiden saatavuutta ja asiakkaiden odotuksiin vastaamisen mahdollisuutta. (EkoCentria 2010.)

Portaat luomuun -ohjelmassa on viisi porrasta. Ensimmäiselle portaalle pääsee kun keittiössä käytetään jatkuvasti vähintään yhtä luomuraaka-ainetta. Toiselle portaalle pääsee kun jatkuvasti käytetään kahta luomuraaka-ainetta. Vähintään neljää luomuraaka-ainetta käytettäessä pääsee kolmannelle portaalle ja kahdeksaa luomuraaka-ainetta jatkuvasti käytettäessä pääsee neljännelle portaalle. Viimeiselle eli viidennelle portaalle keittiö voi astua, kun toiminnassa käytetään runsaasti luomutuotteita jokaisesta raaka-aineryhmästä. Diplomi keittiön seinällä kertoo keittiön sitoutumisesta kestävään toimintaan ja luomuraaka-aineiden käyttöön. (EkoCentria 2010.)

3.5 Luomu kuluttajan näkökulmasta katsottuna

Terveellisen ruoan kuluttaminen nousi 1970-luvulla ja 1980-luvun lopulla keskeiseksi puheenaiheeksi. Luomun hyötyjen on katsottu olevan lähinnä ympäristöllisiä tuotantotavan paikallisen ekosysteemin hyödyntämisen ja ympäristöystävällisen viljelyn vuoksi. Kuluttajien ajatusten vihertyminen ei luomun käyttöä ole juurikaan lisännyt. Suurempa syytä luomutuotteiden ilmestymiseen kaappoihin on ennemminkin ihmisten huoli ruoan terveellisyydestä kuin ympäristöstä. Ison-Britannian hullunlehmäntaudin eli BSE:n aiheuttama kohu laskee lihan kulutusta dramaattisesti. Tässä kuluttajien terveyttä uhkaavassa tilanteessa luomuliha tuli terveellinen ja turvallinen vaihtoehto. Terveellisessä mielessä luomusta tuli ruoka, johon voi luottaa. Yksilölliset terveystieteelliset nousivat etusijalle, ympäristökysymysten jäätyä toissijaisiksi. (Mononen 2008, 113.)

Luomuviljelyn periaatteissa on suotavaa, että kaikki tuotantoon ja kulutukseen liittyvät toiminnot tapahtuisivat paikallisesti ilman turhia kuljetuksia. Markkinoinnin puutteellisuuden ja jakeluongelmien katsotaan olevan luomutuotannon yksi vaikeimmista osaluista. Tämän vuoksi viljelijöiden ja jatkojalostajien on ollut vaikea saada tuotteitaan kuluttajien tietoisuuteen. (Mononen 2008, 98.)

Kuluttajien näkökulmasta katsottuna luomutuotteiden korkea hinta vaikeuttaa kaikkien kuluttajien mahdollisuutta hankkia tuotteita. Luomutuotteita saatetaan pitää vain varakaiden elintarvikkeina. Viljelijän näkökulmasta kysynnän suuri vaihtelu tuo epävarmuutta tulevaisuuden näkymiin, jolloin tuotteiden tarjontaan tulee epätasaisuutta. Tämä on ollut yksi syy luomun hitaaseen kehittymiseen ja yleistymiseen. Luomua koskevissa tutkimuksissa ei ole saatu selkeästi luomua puoltavia ympäristö- ja terveyshyötyjä, mutta haittoihin ja riskeihinkään ei ole törmätty. Tämän vuoksi keskustelu luomun ympäristöystävällisyydestä ja terveellisyydestä on vellone suuntaan jos toiseenkin jo pitkään. (Mononen 2008, 32,111.)

4 LÄHI- JA LUOMURUOKAMARKKINAT

Halutessa ostaa lähi- ja luomutuotteita on tiedettävä niiden markkinointikanavat. Markkinointikanavalla tarkoitetaan yrityksen valitsemaa jälleenmyyntipistettä tai jakelutietä, millä tuotteet päätyvät kuluttajalle. Lähirooka kilpailee markkinoista valtakunnallisen ruokatuotannon ja tuontielintarvikkeiden kanssa. Lähirookamarkkinat toimivat, jos tuotteisiin pystytään saamaan lisäarvoa esimerkiksi raaka-aineen, jalostuksen, palvelun tai markkinoinnin avulla. (Lähirookatyöryhmä 2000, 20.) Tuottaja voi myydä tuotteitaan kuluttajille joko suoraan tai erilaisten jälleenmyyjien kautta. Yhtenä mahdollisuutena on myös toimia HoReCa-sektorilla (Hotel/Restaurant/Catering) jolloin asiakaskuntana ovat kunnalliset ja yksityiset ammattikeittiöt ja ravintolat. (Lehtinen 2009, 6.)

Suoraan kuluttajalle myytäessä on käytössä erityisesti Englannissa suosittu laatikkojärjestelmä (box scheme), joka on tapa toimittaa kauden vihanneksia suoraan tilalta asiakkaalle. Järjestelmässä on ideana, että asiakas tilaa tietyn hintaisen vihanneslaatikon viljelijältä, joka toimittaa lajitelman kauden vihanneksia asiakkaan kotiin tai sovittuun paikkaan. (Suhonen 2002.) Tampereelle on perustettu syksyllä 2009 nettikauppa Luomulaatikko Oy. Luomulaatikko toimittaa Tampereen seudulla kauden kasviksia tai hedelmiä sisältävän tuotelaatikon kotiovelle saakka. Tuotteita voi tilata myös pienemmissä erissä. Tilattavissa on luomu- tai biodynaamisesti viljeltyjä tuoretuotteita, muita elintarvikkeita ja ekologisia pesuaineita. Tilauksen mukana tulee myös tuotetietoutta ja reseptejä. Tuotteet tilataan ja maksetaan verkkokaupassa. Yritys palvelee myös suurtalouksia, joille tuotteita voidaan toimittaa keittiön haluamissa erissä. Tampereen alueen ulkopuolelle tuotteet toimitetaan matkahuollon kautta. (Luomulaatikko Oy.) Englannissa on tehty tutkimus vuonna 2007, jossa on selvitetty laatikkojärjestelmän energiankulutusta. Tutkimuksessa selvisi, että asiakkaan ajaessa autolla yli 7,4 kilometrin matkan hankkiessaan luomuelintarvikkeita, on energian kulutus suurempi kuin laatikkojärjestelmässä, vaikka laatikolle kertyy silloin 360 kilometrin matka. Laatikkojärjestelmässä on useita laatikoita kuljetuksessa mukana, jolloin yhden laatikon energiankulutus jää vähäiseksi. (Coley, D. & Howard, M. & Winter, M. 2008.)

Paikallisesti tuotettujen ruokien tuonti kaupunkilaisten arkipäivään on ympäri maailmaa ongelma johon etsitään ratkaisua. Yhdysvaltalaisessa suunnittelukilpailussa tähän ehdotettiin ratkaisuksi jo unohdettua kauppa-autoa. Perinteikäs kauppa-auto vaihtaisi sivukylien reitit kaupunkien asutuskeskuksiin ihmismassojen ääreen. Tämä voisi olla yksi ratkaisu lähiruokan logistisiin ongelmiin. (Schwartz 2010.)

Tunnetuimpana markkinointikanavana on suoramyynä omaalta tilalta, jolloin yritys myy tuotteitaan suoraan kuluttajalle joko kotitaltansa, torilla, markkinoilla tai messutapahtumissa. Tällaisessa myyntitapahtumassa tuotteen ohessa myydään myös tarinoita tuotteen alkuperästä tai valmistuksesta. Myyjän vastuulla on asiakkaan saama kuva yritystä ja hänen tuotteestaan. Usein suoramyynätiloilla on itse tuotteiden myynnin lomassa myös muuta oheistoimintaa, kuten esimerkiksi kahvila, lasten leikkipaikka ja kotieläinpiha. Asiakas odottaa saavansa kokonaisvaltaisen elämyksen asioidessaan tällaisella tilalla. (Lehtinen 2009, 7.)

Tietotekniikan yleistyessä ja suomalaisten verkko-ostosten lisääntyessä, internetin kautta tapahtuvan elintarvikkeiden suoramyynnin arvioidaan kasvavan 20 % vuosivauhdilla. Lähi- ja luomutuotteiden verkkokaupan Internet sivuilla tuotteet esitellään, markkinoidaan ja myydään. Internetin suoramyynä toimii samalla lailla ja niitä koskevat samat säädökset kuin muitakin postimyynä-yrityksiä. Vuonna 2008 tehdyn selvityksen mukaan jo 61 % elintarvikealan pk-yrityksistä käytti myynnin edistämiseen Internetiä, lähinnä kotisivuja. (Lehtinen 2009, 8.)

Yksi lähi- ja luomutuotteiden markkinointikanava on lähiruokamyymälä. Nämä ovat paikallisten tuotteiden myyntiin erikoistuneita myyntipisteitä. Menestyäkseen myymälän on tarjottava mahdollisimman laaja ja kattava valikoima tuotteita ja omattava potentiaalinen asiakaskunta. (Lehtinen 2009, 9.) Suomessa tällaiset myyntipisteet ovat harvinaisia, mutta esimerkiksi Heinolassa sijaitsevalla Heila-lähiruokatorilla on monipuolinen valikoima lähiruoka tuotteita yhdistettynä lähiruokaravintolaan ja omaan viinitilaan. Heillä myytävistä tuotteista yli 90 % tulee alle sadan kilometrin säteeltä. (Heila 2010.)

Euroopassa lähiruoan ja luomuruoan suosio on kasvanut 2000-luvun lamasta huolimatta. Esimerkiksi Saksassa on avattu luomutuotteita myyviä supermarketteja. Näissä suurin osa myytävistä tuotteista on myös lähialueen toimittajilta hankittua lähiruoka, mutta asiakkaiden vaatiessa samanlaista tuotevalikoimaa kuin tavallisessa marketissa, on myös tuotteita hankittava kauempaa. (Nurminen 2010.) Ranskassa ja Englannissa lähiruokamyymälät ovat suosittuja ja Englannissa niitä on arvioitu olevan yli 4000. Englannissa eräässä 2002 avatussa lähituotteiden myymälässä myydään 4000 erilaista lähialueen toimittajalta tulevaa tuotetta. (Lähirookatyöryhmä 2000, 4, 9.)

Muita lähiruoan markkinointikanavia ovat tuottajien markkinatorit ja ruokapiirit. Tuottajien markkinatorit ovat muutaman kerran viikossa tai harvemmin järjestettävä tapahtuma, jossa lähialueen tuottajat voivat yhdessä myydä tuotteitaan. Maailmalla tuottajien markkinatorit ovat viime vuosina yleistyneet, mutta suomessa järjestetään vain satunnaisesti alueellisia lähiruoan tuottajien myyntitapahtumia. Ruokapiirit ovat yleistyneet lähinnä yksityishenkilöiden aktiivisuudella. Ruokapiirin voi perustaa kuka tahansa esimerkiksi asuinalueensa tuttavien tai työporukkinsa kanssa. Ruokapiiri etsii sopivat tuottajat ja sopii heidän kanssaan tilattavista tuotteista ja toimitusvälistä. Tuottajat lähettävät piirille yhden laskun, ja jokainen ryhmän jäsen maksaa tilaamansa tuotteet piirin tilille ja noutaa tavarat sovittuna aikana jakelupisteestä. (Jussila 2008.)

Volyymiltään suuria määriä tuotteita tarvitsevat ammattikeittiöt, ravintolat ja tukkuliikkeet. Useinkaan ei lähiruoan toimittaja pysty toimittamaan tuotteita tarvittavia määriä läpi vuoden, joten heitä pidetäänkin useissa tuoteryhmissä täydennystoimittajina. Hankintaprosessi ja -säädökset sekä elintarvikelainsäädäntö yhdessä niukan hankintabudjetin kanssa määrittelee hyvin pitkälle julkisen puolen hankintoja, jolloin pieni lähi- ja luomuruoantoimittaja jää usein hankintojen ulkopuolelle. (Lehtinen 2009, 10 - 16.)

5 HÄMEENKYRÖN KUNTA JA SEN RUOKAPALVELUYKSIKKÖ

5.1 Hämeenkyrön kunta ja elintarvikehankintojen kestävät edistysaskeleet

Hämeenkyrön kunta sijaitsee Pirkanmaan maakunnassa. Kunnan asukasluku helmikuussa 2010 oli 10441 henkilöä. Hämeenkyrön kunnan naapurikunnat ovat Ikaalinen, Ylöjärvi, Nokia ja Sastamala. (Väestörekisterikeskus 2010.) Kunta tunnetaan kauniista kulttuurimaisemasta ja Nobel kirjailija F.E. Sillanpäästä. Kunnanjohtajana on entinen kansanedustaja ja ministeri, nykyään dekkari-kirjailijanakin kuuluisuutta saanut Kari Häkämies.

Kunnassa on otettu sekä pieniä että suuria edistysaskeleita elintarvikehankintojen siirtymisestä turvallisempaan ja ympäristöystävällisempään suuntaan. Näistä hyvinä esimerkkeinä toimii Mahnalan ympäristökoulu sekä Aamulehden tietopalvelun selvitys Pirkanmaan kuntien elintarvikkeiden kotimaisuusasteesta.

Kunnassa toimii vielä useita kyläkouluja, joista Mahnalan kylässä toimiva ympäristökoulu on tuonut julkisuutta ja tunnettavuutta koko kunnalle sekä on ollut edelläkävijä ympäristökasvatuksen saralla valtakunnallisestikin ajateltuna. Kyläkoulu on perusopetuksen alakoulu, luokat 1 - 6 esikoululla vahvistettuna. Koululla on toteutettu ympäristökasvatusta 1990-luvulta alkaen ja kehitetty kestävää kehitystä edistävää kasvatusta kouluarjessa. Koulu on saanut Maailman Luonnon säätiön (WWF) myöntämän maan ensimmäisen ympäristökasvatuksen Panda-palkinnon vuonna 1999. Tämän myötä lähti liikkeelle koulun ruokailun kehittäminen luomu- ja lähiruokapainotteiseksi. Hämeenkyrön kunnanvaltuuston hyväksymässä kouluohjesäännössä 2000-luvun vaihteessa Mahnalan koulu sai virallisen tunnustuksen eli oikeuden käyttää Mahnalan Ympäristökoulunimeä. Koulutuslautakunta antoi myös koululle oikeuden siirtyä vuoden 2000 alussa luomuruoka-aineiden käyttöön kouluruokailussa. Päätös oli mullistava koko koulumaailmassa ja siksi koululla on myös merkittävä lähetystehtävä luomu- ja lähiruokan lisäämisessä. Mahnalan Ympäristökoulu on mukana myös Portaat luomuun -ohjelmassa ja tällä hetkellä koulu on ohjelman kolmannella portaalla. (Alppi & Järvinen 2009, 7 - 12.)

Aamulehden tietopalvelu teki selvityksen syyskuussa 2009 Pirkanmaan kuntien elintarvikkeiden kotimaisuusasteesta. Selvityksen (Al. 28.9.2009.) mukaan Hämeenkyrön kunnan raaka-aineiden kotimaisuusaste oli koulujen ja päiväkotien elintarvikkeissa 95 % ja vanhustenhuollossa 70 %. Lihatuotteet sekä maitotuotteet ovat täysin kotimaisia, kalaa hankittaessa joudutaan käyttämään kotimaisen rinnalla myös Ruotsalaista ja Norjalaista tuotetta. Käytettävät marjat ovat kotimaisia muuten, mutta vanhustenhuollossa käytettävät marjat ovat lähinnä Itä-Euroopasta tulevia. (Iso-Ettala 2009.) Vanhustenhuollon kokonaisprosenttia laskivat nimenomaan marjat, koska niitä tarjoillaan vanhuksille enemmän, lähinnä jälkiruokien muodossa. Koulujen ja päiväkotien elintarvikkeistoissa pyritään käyttämään pääsääntöisesti kotimaisia tuotteita. Täysin sataan prosenttiin on vaikea päästä, koska esimerkiksi keväisin kotimainen tomaatti on erittäin kallista ja sen tilalle salaattiin käytetään mm. vesimelonia, jota kotimaisena ei voi saada. (Joensuu 2010a.) Vaikka kunnassa periaatepäätöstä lähi- ja luomuruoan ja kotimaisen ruoan hankinnan suhteen ei ole tehty, voidaan silti olla tyytyväisiä tutkimuksen tulosten perusteella tämän hetken raaka-aineiden kotimaisuusasteeseen.

Kunnassa on ollut myös keskustelua muuntogeenisten tuotteiden käytöstä kunnan toimipisteissä. Hämeenkyrön kunnanvaltuustolle tehdyssä aloitteessa ”GMO-vapaa Hämeenkyrö”, valtuuston päätös 22.2.2010 oli yksimielinen. Kunnanjohtaja Kari Häkämiehen esityksessä hallitukselle ja siten valtuustolle todetaan seuraavasti: ”Hämeenkyrössä edetään asiassa Euroopan yhteisön komission suosituksen muuntogeenisten viljelykasvien sekä tavanomaisten ja luonnonmukaisten maataloustuotantomenetelmien rinnakkaiselon puitteissa sekä suomalaisen muuntogeenistä kasvituotantoa säätelevän, kulloinkin voimassaolevan, normiston mukaisesti”. (Hämeenkyrön kunta 2010.)

5.2 Ruokahuollosta ruokapalveluyksiköksi

Hämeenkyrön kunnan ruokahuollossa eletään muutoksen aikaa. Kunnanhallitus nimitti päätöksellään 9.2.2009 § 24 ruokahuoltotoimikunnan ja antoi ohjeistuksen toimikunnan työn lähtökohdiksi ja tehtäviksi. Oleellisemmat työryhmän tehtävät olivat ruokahuollon kokoaminen omaksi palveluyksiköksi, tuottavuuden parantaminen ja viiteen valmistuskeittiöön siirtymisen suunnittelu henkilöstömitoituksineen. Hallitus sai 20.8.2009 toimikunnalta lausunnon, jossa oli ruokahuollon kehittämisen organisointi, kunnan ruoanvalmistuksen jakaminen viiteen valmistuskeittiöön sekä ruokapalveluiden henkilöstösuunnitelma. Lausunnossa oli myös selvitys tuottavuuden parantamisesta, jota saadaan lähinnä keskitetyn toiminnan ja hankintojen seurauksena. (Ruokahuoltotoimikunta 2009.)

Ruokahuollon kehittämiseksi Hämeenkyrön kunnassa perustettiin 1.1.2010 sivistyspalvelujen alaisuuteen ruokapalveluyksikkö. Ruokapalveluyksikön ruokapalvelupäällikön virka perustettiin ja siihen valittiin 1.12.2009 alkaen kotitalousopettaja Tuula Joenperä. Ruokapalvelupäällikön tehtäviin kuuluu vastata koko kunnan valmistuskeittiöiden toiminnasta ja ruokahuollosta. Tehtäviin kuuluu myös hoitaa laskutukset eri kustannuspaikoille sekä vastata henkilöstöhallinnosta. Tällä hetkellä kunnassa on 12 valmistuskeittiötä ja viisi jakelukeittiötä. Valmistuskeittiötä on kouluilla, päiväkodeilla ja terveyskeskuksessa. Tämän lisäksi niille ryhmäperhepäiväkodeille, jotka sijaitsevat koulun yhteydessä tai pihapiirissä, tuodaan ruoka koululta. Kunnan valmistuskeittiöissä valmistetaan arkipäivisin ruokaa yhteensä noin 1900 annosta. Koulujen loma-aikoina valmistettavat määrät koostuvat lähinnä terveyskeskuksen ja päivystävien lasten hoitopaikkojen valmistamista annoksista. Terveyskeskus valmistaa päivittäin noin 220 annosta ja päivähoidon annosmäärät vaihtelevat loma-ajoista ja hoitolasten määrästä riippuen. Näiden lisäksi päivähoidon toimipisteissä ja joissakin kouluissa valmistetaan välipaloja. Raaka-aineiden määräraha on 0,75€/ annos ja tämän täytyy riittää kaikkiin elintarvikehankintoihin. Ruokapalvelupäällikön alaisuudessa on 35 vakituista työntekijää sekä viisi määräaikaista. (Joenperä 2010c.)

5.3 Ruokapalveluiden tavoitteet ja toiveet lähi- ja luomuruoan hankintojen suhteen

Tuula Joenperän toiveena on saada mahdollisimman laaja valikoima lähiruoka tuotteita lähialueelta ja omasta kunnasta. Toiveena olisi myös, että tuotteita olisi saatavana ympäri vuoden sekä mahdolliset tuottajat verkostoituisivat siten, että tavarantoimitus keittiöille tapahtuisi keskitetysti. Useiden toimittajien eriaikainen tilaus, toimitus ja laskutustapahtumat vievät liikaa keittiöhenkilökunnan aikaa kokonaistyöajasta katsottuna. (Joenperä 2010b.)

Mahnalan ympäristökoulun keittäjänä on työskennellyt viimeisen kolme vuotta Virpi Nevalainen. Hän kertoo siinä ajassa tapahtuneen joitain muutoksia, jotka ovat lähi- ja luomuruoka asiaa vieneet eteenpäin. Markkinoille on tullut ja tulee koko ajan uusia elintarvikkeita niin lähi- kuin luomutuotteinakin. Nevalainen toivoo tuottajien tarjoavan itse tuotteitaan keittiölle, koska tieto tuottajasta ja tuotteesta ei välttämättä ole tilaajan tiedossa. Keittiöllä on periaatteena tarjota luomuelintarvikkeista valmistettua ruokaa, mutta paikallisten tuottajien tuotteita käytetään riippumatta ovatko he luomutuottajia vai ei. Lopullisissa laskelmissa lähiruoan hankinnasta ei lisäkustannuksia ole tullut. Luomutuotteissa kuitenkin ns. luomulisää on huomattu olevan. Henkilökunta joutuu myös tekemään joidenkin raaka-aineiden kanssa enemmän töitä, koska niitä ei markkinoilla jalostettuna ole. Tällaisista tuotteista hyvä esimerkki on liha, joka joudutaan keittiöllä itse jalostamaan haluttuun muotoon. Nevalainen toivoisi lisää jalostettuja tuotteita markkinoille kaikista tuoteryhmistä sekä tuottajien verkostoitumista, jotta kuljetuksia saataisiin yhdistettyä ja siten kustannuksia laskettua. Ensiarvoisen tärkeää olisi ajantasainen tieto tuottajista ja tuotteista, jolloin tilaaminen eri toimittajilta olisi helpompaa ja vaivattomampaa. Nevalainen myöntää, että tuotteiden löytäminen ja niiden hankkiminen vie paljon aikaa ja aiheuttaa välillä päänvaivaa. Kuitenkin lähi- ja luomuruoka on periaatteellisesti niin tärkeä asia, että sen eteen on ilo tehdä työtä. Tunne, joka syntyy siitä, kun tarjoaa lapsille turvallista ja terveellistä lähialueella tuotettua ruokaa, auttaa muistamaan työn tärkeyden ja arvokkuuden pitkällä aikavälilläkin tarkasteltuna. (Nevalainen 2010.)

6 HANKINTAPROSESSI JA TARJOUSPYYNTÖ

6.1 Hankintamuodot

Viimeisen vuosikymmenen aikana ruoantuotanto ja -jakelu ovat voimakkaasti globalisoituneet. Tämän tarkoituksena on ollut mahdollisimman vapaa kauppa ja tullimääräysten asteittainen purkaminen. Ruokatuotannon kansainvälinen kilpailuttaminen muuttaa maaseudun sosiaalisia, taloudellisia, kulttuurisia ja ekologia rakenteita. Näin ollen maaltamuutto ja maaseudun työttömyys lisääntyvät. (Lähiuokatyöryhmä 2000, 7.)

Hankintasäännökset luovat esteitä esimerkiksi lähiruoan hankkimiselle, koska lainsäädäntöä kehitetään suurten yksiköiden tarpeisiin. Hankintalaki koskee mm. valtion, kuntien ja kuntainliittojen hankinnoista vastaavia. Laki on säädetty kilpailun aikaansaamiseksi, avoimuuden, tasapuolisuuden ja syrjimättömän kohtelun aikaansaamiseksi sekä julkisten varojen tehokkaan käytön turvaamiseksi. (Lähiuokatyöryhmä 2000, 25.)

Hankintamuotoja on avoin-, rajoitettu- ja neuvottelumenettely sekä joissakin tapauksissa suora hankinta (Syyrakki 2009, 27). Avoimessa hankinnassa hankintapäätös tehdään tarjousten perusteella ja kaikki halukkaat toimittajat voivat antaa tarjouksensa. Avoimessa hankinnassa tarjouspyynnöistä ilmoitetaan julkisesti. Rajoitetussa hankinnassa hankintayksikkö pyytää tarjouksen osallistumishakemusten perusteella valitsemiltaan ehdokkailta ja päätös tehdään tarjousten perusteella. Neuvotteluhankinnassa päätös tehdään tarjousten ja tarkentavien neuvottelujen pohjalta. Neuvotteluja käydään niin monen toimittajan kanssa kuin kokonaisvaikutuksen edullisuus sekä tasapuolinen käsittely vaatii. Vähimmäisvaatimuksena pidetään kolmea tarjoajaa edellyttäen, että soveltuvia ehdokkaita on riittävä määrä. (Ukkola 2007a.)

Suoraa hankintaa voidaan käyttää esimerkiksi, jos tuotteen arvo on vähäinen, hankintatoimisto on tehnyt puitesopimuksen, tuotetta ei ole muualta saatavissa tai hankinta suoritetaan täydennyshankintana. Hankinnoissa voi meneillään olla myös optiovuosi, jolla hankintalaissa tarkoitetaan mahdollisuutta lisätilauksen tekemiseen. Hankintalain (348/2007) 28§:n 3 momentin mukaan hankintayksikkö voi tehdä suorahankinnan, kun kyseessä on alkuperäisen toimittajan kanssa tehtävä uusi hankinta. Edellytyksenä on, että alkuperäisessä sopimuksessa on maininta mahdollisesta myöhemmästä suorahan-

kinnasta. Suorahankinta voidaan tehdä enintään kolmen vuoden kuluessa alkuperäisestä sopimuksen tekemisestä. Mahdollisen optiovuoden on oltava ennalta ajallisesti ja sisällöllisesti määritelty. Sopimuksessa on oltava määriteltynä, vaaditaanko molempien osapuolten hyväksyminen option käyttöön sekä mahdolliset reunaehdot. (Torkkel 2008.)

Hankintalainsäädännössä on erikseen määritelty hankinnan kynnsarvot. EU-kynnsarvojen ylittävät hankinnat kunnallisella sektorilla on 1.1.2010 jälkeen 193 000 euroa ja kansallisen kynnsarvon ylittävät hankinnat ovat 15 000 euroa. Kynnsarvoon verrataan hankinnan ennakoitua arvonlisäverotonta kokonaisarvoa. Tämä määrittelee sen onko hankinta kilpailutettava hankinta-asetuksen sääntöjä noudattaen. Hankintalaki kieltää hankinnan jakamista keinotekoisesti osiin, jotta pystyttäisiin alittamaan kynnsarvo jolloin kilpailuttamista ei lain mukaan tarvitsisi tehdä. (Syyrakki 2009, 27 - 29.) Eduskunta on hyväksynyt tavaroiden ja palveluiden sekä palveluita koskevien käyttösovimusten kansallisen kynnsarvon korottamisen 15 000 eurosta 30 000 euroon. Neuvontayksikön arvio lain voimaan astumisesta on toukokuu 2010. (Julkisten hankintojen neuvontayksikkö 2010.)

6.2 Hankintaprosessi ja HILMA.

Hankintaprosessi on monivaiheinen menettely, joka alkaa jo hankinnan suunnitteluvaiheesta. Hankintayksikön kannattaa suunnitella tulevat hankinnat jo varhaisessa vaiheessa. Jos kysymyksessä on kynnsarvojen ylittävä hankinta, tulee huomioon ottaa myös ilmoitusmenettelyyn kuluva aika ja tarjousten jättämiseen varatut määräajat. (Aarla 2003.) Julkisen hankinnan tekeminen edellyttää suunnittelutaitoa, hankintaprosessin hallitsemista ja sopimuksen täytäntöönpanoa (Torkkel 2010).

Hankintaprosessi alkaa hankintasuunnitelmalla eli pohtimalla mikä on hankinnan tavoite, millaiset ovat lainsäädännön vaatimukset sekä organisaation tarpeiden määrittely. Jos hankinnoissa on ajateltu hyödyntää alueellista lähituotantoa on kartoitettava mahdolliset tuottajat, jatkojalostajat ja tuotevalikoima. Heidän toimitusten varmuus sekä tuotteiden riittävyys ja mahdollisen yhteistyön onnistumisen tarkastelu on oleellinen prosessin etenemiselle. Näiden tietojen perusteella päätetään hankintojen sisältö ja hankintamuodot. Tarjouskilpailun valmisteleminen alkaa tarjouspyynnön luomisella, EU-

kynnysarvon ylittävillä hankinnoilla ennakoilmoituksen tekemisellä ja mahdollisella informaatiotilaisuudella tarjoajille. Tarjouspyyntöön on tarkasti määriteltävä tuotteiden vertailukriteerit, koska niitä on noudatettava koko tarjousprosessin ajan eikä niitä enää tarjouksia vertailtaessa voi muuttaa. Seuraavaksi on tarjouspyyntöjen lähettäminen ja hankintailmoituksen tekeminen HILMAan. Tarjousten määrääjän umpeuduttua tarkistetaan tarjoajien kelpoisuus, jonka jälkeen tehdään tarjousten vertailu määriteltyjen kriteerien mukaan. Päätöksenteossa siis valitaan määritellylle ajalle tavaran toimittajat. Heidän kanssaan tehdään toimitussopimukset sekä hankintapäätökset ilmoitetaan HILMAssa. (Syyrakki 2009, 35.)

HILMA on työ- ja elinkeinoministeriön ylläpitämä maksuton, sähköinen ilmoituskanava, jossa hankintayksiköt ilmoittavat julkisista hankinnoistaan. Yritykset saavat palvelimesta ajantasaista tietoa meneillään olevista hankintamenettelyistä ja ennakkotietoa tulevista hankinnoista. HILMAssa ilmoitetaan kansallisen ja EU-kynnysarvon ylittävät hankinnat. (Torkkel 2010.)

6.3 Tarjouspyyntö

Hankintaprosessin tärkein asiakirja on tarjouspyyntö. Tarjouspyynnön valmistelu kannattaa aloittaa ajoissa, koska hankintaprosessin edetessä ei tarjouspyynnössä mainituista seikoista voida poiketa. EU -hankinnoissa sekä kansallisissa hankinnoissa tarjouspyyntö pitää tehdä kirjallisena, jotta tarjousmenettely olisi läpinäkyvää ja tasapuolista tarjoajien kesken. Kansallisessa hankinnassa voidaan poikkeuksellisissa tilanteissa tarjouspyyntö tehdä suullisesti. Tällainen tilanne voi olla esimerkiksi erittäin kiireellinen hankinta. (Ukkola 2007a.)

Tarjouspyyntö voi koostua useista asiakirjoista ja liiteasiakirjoista. Asiakirjat koskevat hankintaa, tarjousmenettelyä ja hankintasopimuksia. Liiteasiakirjat ammattikeittiöalalla ovat esimerkiksi tuoteryhmäkohtaiset taulukot, joihin tarjoajat täydentää pyydetyn tiedon tuotteista, kuten rasvaprosentin, suolaprosentin, valmistusmaan, pakkauskuonon ja lihapitoisuuden.

Tarjouspyynnössä pitää kuvata hankinnan kohde ja siihen liittyvät toteuttamis-seikat siten, että sen perusteella saadaan vertailukelpoisia tarjouksia ja joita voidaan tasapuolisesti vertailla. Hankintailmoituksessa ei voida kuvailla hankintaan liittyviä asioita kovin täsmällisesti, joten sitä täydentämään laaditaan tarjouspyyntö. EU:n kynnsarvojen ylitävien hankintojen tarjouspyynnöissä on oltava viittaus julkaistuun hankintailmoitukseen. (Ukkola 2007b.)

Hankintayksiköllä on oikeus päättää hankinnan sisällöstä, laajuudesta ja laadusta. Tarjouspyynnössä on ilmoitettava tarjoajien kelpoisuuden kriteerit selkeästi. Hankintayksikkö voi asettaa ehdokkaiden ja tarjoajien taloudelliselle tilanteelle, tekniselle suorituskyvyille ja ammatilliselle pätevyydelle vaatimuksia. Tarjoajilta vaaditaan myös asiakirjoja kuten esimerkiksi todistusta elinkeinotoiminnan harjoittamisesta, rikosrekisteriotetta ja liikennelupa todistusta. Hankinnan ominaisuudet on määriteltävä yksityiskohtaisesti sisältäen tietoja määristä tai arvion edellisen kauden volyymistä. Tarjouspyynnössä on oltava maininta tarjouksen antamisen määräajasta, osoite, johon tarjoukset on toimitettava sekä kielet, joilla tarjoukset on laadittava. (Ukkola 2007b.)

Tarjouspyynnössä on ilmoitettava tarjouksen valintaperuste eli käytetäänkö valinnassa halvinta hintaa vai kokonaistaloudellisesti edullisinta vaihtoehtoa. Kokonaistaloudellisen edullisuuden vertailuperusteet on määriteltävä tarkasti ja ilmoitettava kunkin perusteen painoarvo. Vertailuperusteiden on välittömästi koskettava hankinnan kohdetta, tällaisia perusteita on esimerkiksi hinta, laatu, toimitusaika ja -varmuus, tekniset ominaisuudet sekä ympäristönäkökohdat. Vertailuperusteiden on oltava syrjimättömiä, jolloin ne eivät saa suosia tiettyjä tarjoajia, kuten esimerkiksi paikallisia toimittajia. Hankinnan kohdetta määriteltäessä, ei voi mainita tietyn valmistajan tai tavaramerkin nimeä, koska viittaus suosisi tai syrjisi tiettyjä tavaroita tai tarjoajia. Jos hankinnan kohdetta ei voi muuten täsmällisesti kuvailla, voi käyttää esimerkiksi tavaramerkin nimeä, mutta tällöin on oltava myös maininta ”tai vastaava”, jotta kaikilla on mahdollisuus tarjouksen antamiseen. Vertailuperusteilla pitää pääsääntöisesti olla taloudellista merkitystä hankintayksikölle. Julkisten varojen ollessa kyseessä, on hinnalle annettava riittävä painoarvo tarjousten valinnassa. (Ukkola 2007b; Syyrakki 2009.)

6.4 Lähiruoan hankinnan mahdollistavat valintakriteerit

Tarjouspyynnössä voidaan hankintalain puitteissa käyttää tiettyjä valintakriteerejä, jolloin lähiruoan toimittajat pystyvät onnistuneesti olemaan hankintakilpailutuksessa mukana. Tärkeää on, että valintaperusteena käytetään kokonaistaloudellisesti halvinta hintaa. Tällöin vertailukriteereinä voi olla esimerkiksi hinta, laatu, toimitusaika, elinkaarikustannukset, esteettiset ominaisuudet, tekniset ansiot ja ympäristönäkökohdat. Ehtoina voidaan käyttää myös tuotteen toimitukseen, pakkaamiseen, toimitusaikaan tai toimitusaikatauluun liittyviä kriteereitä. (Muukka ym. 2008, 15.)

Hankintalain salliman ympäristönäkökohtien huomioon ottamisella voidaan vaatia tuotteelle mahdollisimman lyhyttä toimitusketjua. Yhtenä valintakriteerinä voi olla kuljetusmuoto hiilidioksidipäästöjä vertailemalla. Pakkausten ekologisuutta ja vähäistä pakkausjätteen määrää voidaan korostaa hankintakriteereissä. Hankinnassa voidaan vaatia, etteivät materiaalit ole ympäristölle haitallisia. Tarjoajalta voidaan myös vaatia ympäristöselvitys, kuitenkin ympäristömerkkiä ei tuotteelta voida edellyttää. (Muukka ym. 2008, 15.)

Tarjouspyynnössä laatu-sanaa ei sellaisenaan voi käyttää, vaan se on avattava ja kerrottava mitä ominaisuuksia kyseisessä hankinnassa vertailuperusteena käytetään. Laatu-käsitteen alle voidaan sisällyttää esimerkiksi tuotteen koko, paino, muoto, suola- ja rasvapitoisuus, ravintoainepitoisuus ja rakenne. Esimerkiksi ruisleivälle voidaan laatukriteereiksi asettaa valmistettu 100 % rukiista ja tuote on leivottu 12 tunnin sisällä toimitusajankohdasta. (Muukka ym. 2008, 16.)

7. KULJETUSLOGISTIIKKA JA TUOTTAJIEN VERKOTTUMINEN

7.1 Kuljetuslogistiikka

Elintarvikkeiden kuljetusten keskittäminen on tehostanut keskusliikkeiden jakelua. Ennen tukkuliikkeet ja muut tavarantoimittajat jakoivat tuotteensa jokaiseen liikkeeseen erikseen, nykyään tuotteet toimitetaan jakelukeskukseen, joista ne lähtevät yhdellä autolla päätepisteeseensä. Tämän avulla on voitu säästää tavaroiden vastaanotossa työmäärää. Jakelukeskuksia on kuitenkin vähän ja tämä siirtää kuljetustyötä alkutuottajille, pakkaajille ja jalostajille, joten heidän kuljetusmatkansa ovat lisääntyneet. Lähiruokataloutta ei keskusliikkeiden jakelukeskukset palvele kovinkaan hyvin, eikä tällainen kuljetuslogistiikka vähennä kokonaiskuljetusten määrää, päinvastoin se jopa lisää yksittäisten tuottajien kuljetusmatkoja. (Lähiruokatyöryhmä 2000, 21.)

Keskittämisen vuoksi Suomessa elintarvikkeille tulee pitkät kuljetusmatkat alkutuotannosta loppukäyttäjälle. Oman kunnan tuotteetkin saattavat käydä käänntämässä useiden satojen kilometrien päässä ennen kuin ovat kuluttajalla. Kuljetusmatkat vaativat tehokasta kuljetusajoneuvojen käyttöä ja suurta kuormakokoa. Suomessa elintarvikkeiden kuljetuksissa on yli 3000 ajoneuvoa, joista yli 2000 on varustettu lämpötilasäätölaitteilla. Suurimman osan elintarvikkeiden kuljetuksista hoitaa ammattimaiset kuljetusyrietykset, jotka ovat pitkälti erikoistuneet tiettyjen tuotteiden kuljettamiseen. (Ruokatieto 2010.)

Viime vuosina kuljetustoiminnan yhdeksi laatukriteeriksi on noussut ympäristöasioiden huomioonottaminen. Tärkeänä tavoitteena on polttoaineenkulutuksen vähentäminen. Tämän vuoksi yritykset ovat aloittaneet organisoida esimerkiksi tuoreena myytävien tuotteiden yhteiskuljetuksia. (Ruokatieto 2010.)

Lähiruoan tuottajat asuvat useasti maaseudulla syrjässä pääkuljetusreiteiltä, minkä vuoksi tuottajat kuljettavat itse tuotteensa asiakkailleen. Omalla kalustolla kuljettaminen on yleensä ainoa keino toimittaa tuotteet perille. Tuottajien näkökulmasta katsottuna heidän etunsa tässä on asiakkaan henkilökohtainen tapaaminen, palautteen saaminen ja myyntiyön tekeminen. Asiakkaan näkökulmasta palautteen antaminen sekä tuotteen alkuperän varmentaminen on positiivisia puolia, mutta tuotteiden korkeat jakelukustannukset jäävät asiakkaan maksettavaksi tuotteiden korkean hinnan muodossa. (Lehtinen 2009, 32.)

7.2 Laki kuljetuksista

Elintarvikkeiden kuljetusta koskevat yleiset elintarvikehygieeniset vaatimukset. Maa- ja metsätalousministeriön asetus 28/2008 astui voimaan 1.2.2009, eikä asetus sisällä siirtymäsäännöksiä (Maa- ja metsätalousministeriö 2009). Helposti pilaantuvien elintarvikkeiden lämpötilavaatimukset on kerrottu 3 luvun 6§, vaatimukset koskevat elintarvikkeita, ei kuljetustilaa. kuljetusta lastattaessa elintarvikkeiden on oltava riittävästi jäähdettyjä. Yleissääntönä on, että elintarvikkeiden lämpötila saa olla korkeintaan +6 °C. Tuoteryhmäkohtaiset lämpötilavaatimukset on seuraavanlaiset: sisäelimet max +3 °C, siipikarja, pienriista ja raakalihavalmisteet max +4 °C, jauheliha max +2 °C, tuoreissa kalastustuotteissa sulavan jään lämpötila. Lyhytaikaiset poikkeamat elintarvikkeiden lämpötilavaatimuksissa on sallittuja. Poikkeamien salliminen on edellytys +6 °C:een sekakuormauksen jatkumiselle. Sallittu poikkeama on +3 astetta, kun tehdään eri lämpötilavaatimusten tuotteista sekakuormaa, kuljetuslämpötilan saa kuitenkin olla korkeintaan +6 °C. (Korpela 2009.)

Asetuksen kuudennen luvun 19§ mukaan elintarvikkeiden kuljetuksessa käytettävät kuljetusvälineet on pidettävä puhtaina, niiden on oltava ehjiä, tiiviitä ja helposti puhdistettavia. Kuljetettaessa muuta kuin elintarvikkeita, on kuljetusvälineet tarkastettava ennen kuin niitä käytetään elintarvikkeiden kuljetukseen. Elintarvikkeet on suojattava kas tumiselta, jäätymiseltä, pölyyntymiseltä tai muulta likaantumiselta sekä hygieenisen laadun heikkenemiseltä. Elintarvikkeet on kuljetettava siten, ettei niihin siirry vierasta hajua, makua tai muita haitallisia ominaisuuksia ajoneuvosta, kuljetusvälineistä tai muista kuljetettavista elintarvikkeista tai tavaroista. Helposti pilaantuvien elintarvikkei-

den lämpötilaseuranta tulee toimijan sisällyttää omaan omavalvontasuunnitelmaan jolla voidaan kuljetettavien elintarvikkeiden lämpötilan pysyminen sallituissa rajoissa varmistaa. Asetuksen 20§ mukaan elintarvikkeiden kuljetusastiat on säilytettävä suojattuina ja erillään siten, ettei niissä kuljetettavien elintarvikkeiden hygieeninen laatu heikkene. Kuljetusastiat on puhdistettava jokaisen käyttökerran välillä. (Maa- ja metsätalousministeriö 2009.)

7.3 Verkottumisen hyödyt pienyrittäjälle

Lähiiruokajärjestelmän kehittämisessä on pienyritysten yhteistyöllä ratkaiseva merkitys. Tilojen verkottuminen keskenään mahdollistaa pientenkin tilojen kehittymisen lähiuokatalouden saralla. Kustannussäästöä haetaan yhteiskoneilla ja -laitteilla sekä tuotannossa, että jatkojalostuksessa. Markkinoinnin ja logistiikan yhdistämisellä mahdollistetaan asiakkaille toimitusvarmuus ja monipuolisempi valikoima tuotteita aina kulloiseenkin tarpeeseen. (Lähiuokatyöryhmä 2000, 17.)

Pienet jatkojalostusyrietykset voivat erikoistua kukin hallitsemalleen osaamisalueelle esimerkiksi tuotteen valmistukseen, pakkaamiseen, markkinointiin tai kuljetuksiin. Verkottumisella ja sitä kautta yhteisellä tilausjärjestelmällä mahdollistetaan pääseminen tukkujen ja ammattikeittiöiden tavarantoimittajiksi. (Lähiuokatyöryhmä 2000, 18.)

Verkottumisella voidaan kehittää kuljetuksia yhteiskuljetusratkaisujen suuntaan. Näin saadaan alennettua myös jakelukustannuksia, jolloin julkisen sektorin mahdollisuudet hankkia tuotteita lisääntyvät. Lainsäädäntö rajoittaa kuitenkin vapaan tavarankuljettamista, joten useasti esitetty esimerkki samalla suunnalla sijaitsevien yritysten vuorokuljetuksista vaatii voimassaolevan liikenneluvan jokaiselta yrittäjältä, koska yhteiskuljetukset katsotaan olevan tavarankuljetusta korvausta vastaan. (Lehtinen 2009, 33.) Yhteiskuljetuksissa on jokaisella oltava tarkoitukseen soveltuva ajoneuvo, joten yrittäjälle voisi tulla edullisemmaksi ostaa kuljetuspalvelu joltain muulta lähialueen tuottajalta, kuin hankkia oma kuljetuskalusto.

Verkottumisen ja yhteistyön avulla voidaan lähiruoan aluetaloudelliset vaikutukset saada merkittäväksi, jos sen avulla pystytään luomaan uusia työpaikkoja ja pitämään rahavirrat alueella (Härmälä 2001, 23). Hieno esimerkki verkottumisesta on Kasvishovi Oy, pohjoissuomalainen tuoretukkuliike, joka toimittaa pohjoissuomalaista lähiruokaa pohjoissuomalaisille asiakkaille. Kasvishovi Oy vastaa tuotteiden myynnistä, markkinoinnista ja logistiikasta, tällöin tuottajat pystyvät keskittymään siihen minkä parhaiten osaavat eli tuotantoon. Yrityksen toimitusjohtaja Tuukka Puhakan näkemyksen mukaan, pientuottajat eivät uskalla investoida tuotannon tehostamiseen, jos tuotteille ei ole tarpeeksi kysyntää ja julkisen sektorin hankintasopimukset ovat vain vuoden tai parin mittaisia. Investoinnit yhdistävät tehokkuuden ja lähiruoka-ajattelun. Silloin kun lähialueen tuotteita pystytään jalostamaan tehokkaasti, alkavat ne kiinnostamaan myös julkisen sektorin keittäjiä, koska tuotteiden hinta on tällöin kohdallaan. (KunnallisSuomi 2010, 19.)

Antti Puupposen (2009) tutkimuksen mukaan paikallisen ruokatuotannon suurimpia haasteita on tuotteiden volyymin vähäisyys, erikoistumisen puute ja kuljetuksen ja varastoinnin ongelmat. Pieniä eriä tuotteita on kannattamatonta kuljettaa, koska kustannukset nousevat liian suuriksi. Yhteistyön kehittäminen vaatii pienyrittäjien verkottumista. Erilaiset kehittämishankkeet ovat olleet hyviä yhteistyön aloittavia tekijöitä. Kuitenkin hankkeiden määräaikaisuus ja kehittämistyön katkonaisuus koetaan kuitenkin arkisen kehittämistyön ongelmana. Tähän kaivataan pitkäjänteistä yhtenäistä kehittämishanketta. (Puupponen 2009, 75.)

8 YHTEISKUNTAVASTUU JA KESTÄVÄ KEHITYS ELINTARVIKEHANKINNOISSA

8.1 Ympäristövastuun periaatteet elintarvikehankinnoissa

On olennaista tietää, mitä yhteiskuntavastuulla elintarvikeketjussa tarkoitetaan ja millaisia vastuullisia toimintatapoja ketjussa on käytössä. Yhteiskuntavastuuta voidaan kuvailla yrityksen vastuulla toimintansa vaikutuksista ympäröivään yhteiskuntaan ja luonnonympäristöön. Yhteiskuntavastuu koostuu taloudellisesta, sosiaalisesta ja ympäristövastuusta. Kyseisistä vastuu alueista yrityksellä on velvoitteet sidosryhmilleen ja koko yhteiskunnalle. Elintarvikeketjussa vastuullisuus ilmenee mm. elintarviketurvallisuuden rakentamisena, raaka-aineen alkuperän ja laadun varmistamisena sekä eettisten toimintaperiaatteiden noudattamisena. Elintarvikeketjun yhteiskuntavastuun yhtenä osana on kotimaisen maataloustuotannon edistäminen ja kotimaisen raaka-aineen saannin varmistaminen. (Elintarviketeollisuusliitto ry 2005, 7 - 11.)

Taloudellisella vastuulla tarkoitetaan yritystoiminnan taloudellisia vaikutuksia yrityksen keskeisiin sidosryhmiin. Vastuullisuutta kuvastavat ne hyvinvointivaikutukset, joita yritys luo yhteiskuntaan veronmaksajana, sosiaaliturvan rahoittajana sekä osaamisen kasvattajana. Taloudellista vastuuta voidaan tarkastella myös suhteessa alihankintojen alueellisiin ja paikallisiin työllistämisaikutuksiin. (Elintarviketeollisuusliitto ry 2005, 11,12.)

Ympäristövastuu on yhteiskuntavastuun tunnetuin ja pisimmälle viety osa-alue. Tämä tuottaa yritykselle, sen sidosryhmille sekä ympäristölle lisäarvoa. Ympäristövastuun tavoitteita on mm. raaka-aine- ja materiaalihävikin vähentäminen sekä ympäristönsuojelun tason jatkuva parantaminen. Ympäristövaikutuksia tarkastellaan kaikissa elintarvikeketjun osissa. Ketjun merkittävimmät ympäristövaikutukset liittyvät mm. alkutuotantoon ja hankinta- ja jakelukustannuksiin ketjun toimijoiden välillä. Ympäristövastuun näkökohtia ovat myös esimerkiksi raaka-aine-, tavarantoimitus- ja palvelutoimittajien toimintatavat, hävikin pienentäminen, pakkausten ympäristöominaisuudet sekä energiankulutus.

Ympäristöasiat ovat enenevässä määrin osa hankintaa ja laadunohjausta. Raaka-aineiden hankinnassa kiinnitetään huomiota tuotteiden laatuun ja tavarantoimittajiin, ja tuotannossa panostetaan tuotteiden ympäristövaikutusten minimointiin. Kuluttajille kestäviä kulutustapoja tukevien elintarvikkeiden tarjoaminen on osa ympäristövastuuta. Tällaisten tuotteiden tarjoaminen kuluttajille antaa mahdollisuuden ekologisiin ja eettisiin valintoihin. (Elintarviketeollisuusliitto ry 2005, 15,18.)

Logistiset toiminnot, kuten jakelu- ja hankintakuljetukset kuluttavat runsaasti energiaa sekä aiheuttavat ympäristöhaittoja esim. pakokaasupäästöjä. Kuljetusten ympäristövaikutuksia voidaan vähentää kuljetusten täyttöastetta lisäämällä ja parantamalla reittisuunnittelua. Ekotehokkaan ajotavan noudattaminen sekä kaluston hyvä kunto pienentää myös kuljetusten ympäristövaikutuksia. Logististen toimintojen ympäristövaikutusten vähentämiseksi voidaan tavarankuljetuksia keskittää ja käyttää kierrätettäviä kuljetusyksiköitä. (Elintarviketeollisuusliitto ry 2005, 18.)

Elintarvikeketjun toiminnassa sosiaalisen vastuun näkökohtia ovat mm. avoimuus, tuotetieto, tuoteturvallisuus, jäljitettävyyys sekä ketjun toimijoiden välinen yhteistyö ja vuorovaikutus. Sosiaalisen vastuun lähtökohta on reilu ja rehellinen toiminta kaikkien sidosryhmien kanssa. Toiminnassa suositaan yhteistyötahoja, jotka voivat osoittaa toimivansa eettisesti hyväksyttävien toimintamallien mukaisesti. Sosiaalisen vastuun tyypillinen näkökohta on maaseudun sosiaalisen rakenteen muuttuminen. Kehittämisen tavoitteena on luoda uusia toimintatapoja sekä edistää toimijoiden välistä yhteistyötä maaseudun elinvoimaisuuden turvaamiseksi. (Elintarviketeollisuusliitto ry 2005, 20 - 25.)

8.2 Tavoitteet kestäville elintarvikehankinnoille

Valtioneuvosto hyväksyi vuonna 2009 periaatepäätöksen kestävien valintojen edistämisestä julkisissa hankinnoissa. Tämä tuo julkiselle sektorille uusia mahdollisuuksia kestävien valintojen huomioimiseksi myös elintarvikehankinnoissa (Muukka 2010). Periaatepäätöksellä pyritään konkretisoimaan hankintalain tavoitteita, kuten luonnonvarojen kestävää käyttöä ja ympäristömyötäisten innovaatioiden edistämistä. Tavoitteena on myös luoda julkisiin organisaatioihin ympäristöjärjestelmä ja sisällyttää ympäristönäkökulma hankintastrategiaan. Kuntien olisi laadittava myös ohjeistus kestävien elintarvikehankintojen periaatteista. Pyrkimyksenä ruokapalveluiden kestäville elintarvikehankinnoille on tarjota julkishallinnon keittiöissä vuoteen 2010 mennessä luonnonmukaisesti tuotettua, kasvisruokaa tai sesonginmukaista ruokaa vähintään kerran viikossa ja vuoteen 2015 mennessä vähintään kaksi kertaa viikossa. Suosituksena on myös ottaa huomioon raaka-aineiden koko elinkaaren aikaiset ympäristövaikutukset sekä minimoida ilmastonvaikutukset Kuntien ja valtion paikallishallinnoille tavoite kestävien hankintojen osuudesta vuonna 2010 on 25 % ja vuoteen 2015 50 %. (Ympäristöministeriö 2009.)

Kestävien elintarvikehankintojen edistämiseksi on eri puolilla Suomea käynnistetty kestävät hankinnat renkaita. KeHa -kehittämisenrenkaissa alueellisen ruokaketjun puolesta työtä lähtevät yhdessä tekemään julkisen sektorin ruokapalvelut, tuottajat, pk-sektorin (pienet ja keskisuuret yritykset) jatkojalostajat sekä alueelliset kehittämisorganisaatiot. Tavoitteena on myös edistää tietämystä valtioneuvoston periaatepäätöksestä. (Muukka 2010.) Kestävän kulutuksen ja tuotannon toimikunnan (2005) mukaan julkisen sektorin ammattikeittiöitä veloitetaan olemaan edelläkävijöitä ja esimerkkejä lähi- ja luomuruoan käytössä (Kestävän kulutuksen ja tuotannon toimikunta 2005).

9. LÄHI- JA LUOMURUOKAKYSELY KUNNAN PÄÄTTÄJILLE

9.1 Tutkimuksen tausta

Opinnäytetyön tarkoitus on selvittää lähi- ja luomuruoan mahdollisuuksia oman kunnan ruokapalveluyksikön elintarvikehankinnoissa. Työn yhtenä osa-alueena on selvittää kyselyn avulla Hämeenkyrön kunnan päättäjien mielipiteitä lähi- ja luomuruoasta sekä heidän halukkuudestaan päätöksenteossa mahdollistaa näiden tuotteiden käyttäminen kunnan ruokapalveluissa. Päättäjien mielipiteiden merkitys korostuu, jos lähi- ja luomutuotteet nostavat elintarvikehankinnoista aiheutuvia kustannuksia tai kunnassa esitetään periaatepäätöstä lähi- ja luomuruoan hankinnalle.

Miia Ketonen on tehnyt aiheesta tutkimuksen aiemmin yhdessä ProAgrian Pirkanmaan kanssa. Ketonen on tehnyt opinnäytetyönänsä tutkimuksen, jossa selvitetään Pirkanmaan kuntapäättäjien asenteita lähi- ja luomuruokaa kohtaan. Kysely on tehty loppuvuonna 2009 ja kyselyyn valitut vastaajat olivat kuntien valtuuston jäseniä. Ketosen tekemän tutkimuksen tuloksia ja tämän työn kyselyn tuloksia vertaillaan keskenään tämän kappaleen tulos ja johtopäätös osioissa.

Kunnassa ylin päättävä elin on kunnanvaltuusto. Valtuustokausi on neljä vuotta, ja tämän hetkinen valtuuston valtuustokausi on 2009 - 2012. Hämeenkyrön kunnanvaltuustossa on 35 jäsentä. Valtuustolle asiat valmistelee kunnanhallitus, joka on valtuuston jäsenistä valtuuston nimittämä ryhmä. Hämeenkyrön kunnanhallituksessa on yhdeksän jäsentä. Puolueet, joista hallitus koostuu, ovat sosiaalidemokraatit, keskustapuolue, kokoomus ja vasemmistoliitto. Kunnanhallituksen kokouksissa ovat myös läsnä valtuuston puheenjohtajisto, joka koostuu puheenjohtajasta sekä ensimmäisestä ja toisesta varapuheenjohtajasta.

9.2 Tutkimuksen toteuttaminen

Selvityksen kohderyhmäksi valittiin Kunnanhallituksen jäsenistä ja valtuuston puheenjohtajistosta koostuva 12 hengen ryhmä. Tutkimusmenetelmäksi valittiin kvalitatiivinen kyselytutkimus, joka toteutettiin kyselylomakkeen (liite 3) avulla. Kyselylomake laadittiin tutkimusongelman pohjalta. Kyselylomakkeen kysymykset ovat lähinnä avoimia kysymyksiä, jolloin vastausten muodostama kvalitatiivinen eli laadullinen aineisto on lähinnä tekstimuotoista tietoa. Kyselylomakkeen avoimilla kysymyksillä haluttiin saada mahdollisimman laaja käsitys vastaajien mielipiteistä sekä ajatuksista. Avoimilla kysymyksillä pyrittiin saamaan vastaajilta rikasta ajatuksien kuvailua, jota ei kvantitatiivisella tutkimuksella voida saada. Kyselytutkimuksella haluttiin saada tietoa siitä, miten eri taustatekijöiden mukaan jakautuneet vastaajat suhtautuvat kysytyihin asioihin. Kysely lähetettiin valituille sähköpostin liitetiedostona, jotta jokainen vastaaja voisi rauhassa ja itselleen sopivana ajankohtana vastata kysymyksiin. Vastaajien vastaaminen kyselytutkimukseen itse tuo varmaa ja rehellistä tietoa, mitä ei haastatteluilla välttämättä saa, koska silloin vastaaja ei aina kehtaa kertoa todellista mielipidettään.

Kunnanhallitukselle ja valtuuston puheenjohtajistolle suoritettuna kyselyn tavoitteena oli selvittää heidän henkilökohtaisia mielipiteitään sekä puolueiden mielipiteitä lähi- ja luomuruoan käytöstä kunnan ruokapalvelujen hankinnoissa. Tarkoituksena oli selvittää, onko kokouksissa käsitelty lähi- ja luomuruoka aiheita sekä kestävien valintojen edistämistä koskevaa valtioneuvoston periaatepäätöstä. Kyselyllä haluttiin vastauksia siihen, onko kunnanhallituksella halukkuutta antaa myöntäviä päätöksiä lähiruoan tai luomuruoan käytön lisäämisestä kunnan ruokapalvelujen elintarvikehankinnoissa. Kyselyllä selvitettiin myös oletuksia kunnan ruokapalvelujen määrärahojen suuruudesta ja lähi- ja luomuruoan yleisyydestä ruokapalvelujen hankinnoissa seuraavan viiden vuoden päästä.

Microsoft Wordin -tekstinkäsittelyohjelmalla laadittu kyselylomake lähetettiin sähköpostin liitetiedostona valituille vastaajille. Hallituksen jäsenten ja valtuuston puheenjohtajiston sähköpostiosoitteet löytyivät Hämeenkyrön kunnan kotisivuilta www.hameenkyro.fi. Heillä kaikilla on käytössä Hämeenkyrön kunnan sähköpostiosoitteet. Kysely lähetettiin 26.3.2010 ja vastausaika heillä oli 4.4.2010 asti. Maanantaina 29.3.2010 olleessa hallituksen kokouksessa kävi ilmi, että yhden henkilön osoitetiedot

oli jäänyt pois listalta, joten hänelle lähetettiin kyselylomake sekä muille muistutus kyselyyn vastaamisesta. Kyselykaavakkeessa oli maininta mahdollisesta kyselyyn vastamatta jättämisestä, josta seuraisi puhelinhaastattelu. Toiveena kuitenkin oli, ettei niitä tarvitsisi tehdä. Määräaikaan palautettuja vastauksia tuli 5. Maanantaina 5.4.2010 lähetettiin vielä muistutus vastaamisesta tekstiviestillä, tämän perusteella tuli kolme uutta vastausta. Viimeisille neljälle vastaajalle soitettiin, ja kolmelta henkilöltä vastaukset saatiin puhelinhaastattelulla. Ainoastaan yksi vastaus jäi saamatta, joten vastauksista koottu yhteenveto on luotettava vastausprosentin ollessa noin 92 %. Vastauksien hitaaseen palauttamiseen selvisi syyksi tekniset ongelmat, eli vastanneilla ei ollut käytössä Microsoft Word -tekstinkäsittelyohjelmaa tai sähköposti ohjelman kanssa oli ongelmia. Huono tietotekninen osaaminen osoittautui myös yhdeksi syyksi hitaaseen kyselylomakkeen palauttamiseen.

Lähi- ja luomuruokakyselyn vastauksien perusteella tehdystä yhteenvedosta ei käy ilmi vastaajien henkilöllisyys eikä puolue. Puolueen nimeä ei käytetä yksittäisten mielipide erojen selvittämisessä, koska tällöin kyseisen vastaajan henkilöllisyyden paljastuminen olisi todennäköisempää. Ikää ei voi myöskään käyttää vertailtaessa mielipiteitä, koska nuoremman ja vanhemman ryhmän edustajia on vain yksi tai kaksi. Kyselyn kohderyhmä on kuitenkin niin pieni ja heidän henkilöllisyytensä ovat helposti tarkistettavissa, että kaikkien tietojen käyttäminen yhteenvedossa ei ole tarkoituksenmukaista. Vastaajien keskuudesta on myös tullut pyyntö, että yhteenvedossa käytettävistä mielipiteistä ei pystyisi vastaajaa tunnistamaan. Vastaukset ovat myös luottamuksellisia, eikä niitä tulla käyttämään mihinkään muuhun tarkoitukseen

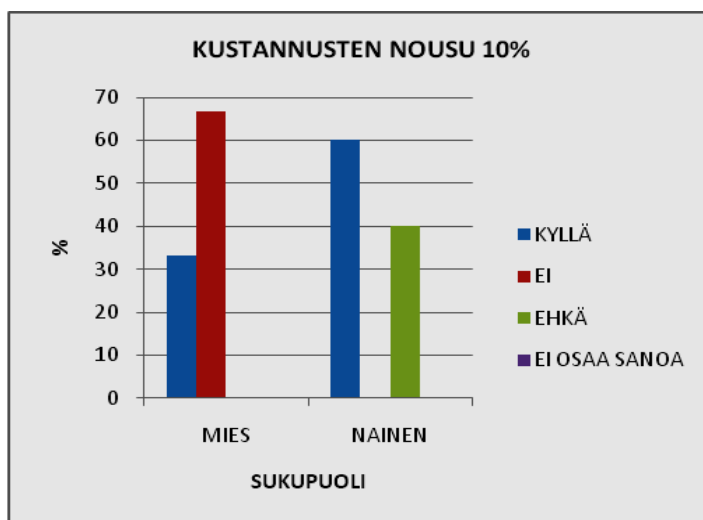
9.3 Kyselyn tulokset

Kyselylomakkeen ensimmäiset kysymykset koskivat vastaajien taustatietoja eli ikää ja sukupuolta. Kysymysten tarkoitus on selvittää vaikuttaako ikä mielipiteisiin ja onko toinen sukupuoli esimerkiksi avoimempi lähi- ja luomuruoan käytölle kuin toinen. Vastanneista naisia oli viisi ja miehiä oli kuusi. Vastaajien ikäjakauma oli 36 - 63 vuoden välillä.

Seuraavalla kysymyksellä haluttiin selvittää mielipiteitä lähi- ja luomuruoasta. Kaikkien vastanneiden henkilökohtaiset mielipiteet lähiruoan suhteen olivat myönteisiä. Vastanneiden keskuudessa lähiruoka-ajattelu nousi tärkeämmäksi ruoan valintakriteeriksi kuin luomuruoka. Paikallisen ruoan tärkeyttä korostettiin, oli se sitten luomua tai ei. Kaksi vastanneista esitti kriittisiä mielipiteitä luomutuotteita kohtaan. Mielipiteitä perusteltiin pitkillä kuljetusmatkoilla, jotka ovat ristiriidassa luomutuotannon periaatteisiin. Vastanneista 70 %:lle oli epäselvää oman puolueen virallinen kanta lähi- ja luomuruoan suhteen. Oletuksena oli, että kanta olisi myönteinen etenkin lähiruoan suhteen. Paikallisella tasolla puolueiden sisällä asiasta ei ole keskusteltu joko ollenkaan tai ei ainakaan laajalti. Vastaajista 40 % toivoi enemmän keskustelua aiheesta sekä puolueen sisällä, että kunnallisessa päätöksenteossa

Kyselylomakkeessa oli seuraavaksi maininta Valtioneuvoston periaatepäätöksestä kestävien valintojen edistämisestä julkisissa hankinnoissa. Kysymyksenä oli, onko kyseistä päätöstä huomioitu budjetissa tai ohjeistuksissa ruokapalveluyksikölle ja onko aihe ollut esillä kunnanvaltuustossa tai kunnanhallituksessa. Kaikki vastanneet ilmoittivat, ettei asiasta ole keskusteltu laisinkaan. Ohjeistuksia ei ole hallitukselta tai valtuustolta ruokapalveluyksikölle annettu. Vastauksissa mainittiin GMO-aloite, josta on tällä valtuustokaudella keskusteltu, mutta muuten aihe ei ole ollut esillä. Vastauksien ollessa näin yhteneväisiä, voidaan tulosta pitää luotettavana. Pirkanmaan kuntapäätäjille tehdyssä kyselyssä Hämeenkyröläisistä vastanneista yksi oli kuitenkin sitä mieltä, että kestävien hankintojen suositukset on otettu huomioon budjeteissa ja toimintasuunnitelmassa (Ketonen 2010, 48). Tämän työn tutkimukseen on valittu kuitenkin laajempi otos Hämeenkyrön kunnan päättäjistä, joten kestävien valintojen edistämisestä ei Hämeenkyrössä ole keskusteltu.

Seuraavaksi kyselyssä esitettiin oletus, joka olisi aloite Hämeenkyrön kunnan ruokapalveluyksikön elintarvikehankintojen keskittämisestä pääosin lähiruuan toimittajiin. Kysymys oli jaettu kahteen osaan. Ensimmäisenä kysyttiin hyväksyisikö aloitetta jos elintarvikehankintojen kustannukset nousisivat 10 %. Vastaajalta pyydettiin sekä henkilökohtaista mielipidettä, että edustamansa puolueen mielipidettä. Mahdollisesta aloitteesta vastaajat olivat eri mieltä. Elintarvikehankintojen kustannusten noustessa 10 %, vastanesta 45 % oli sitä mieltä, että se olisi hyväksyttävää ja 18 % oli sitä mieltä, että ehkä olisi hyväksyttävää. Kuviossa 6 on kuvattu sukupuolten välistä mielipide eroa aloitteesta, jos lähi- ja luomuruokaan siirtyminen aiheuttaisi 10 % kustannusten nousun elintarvikkeiden hankinnassa. Vastaajat perustelivat vastauksiaan sillä, että lähi- ja luomuruoan nostaman imagon arvo kunnalle ja ravitsemuksellinen ja ruokakulttuurinen arvo ruokailijalle olisi suurempi kuin rahallinen menetys. Kuitenkin kunnan tiukan talouspolitiikan ja tämän hetkisen laman vuoksi, monikaan ei uskonut lisärahan myöntämiseen elintarvikehankintoihin. Kysymyksen toinen osio koski samaa aloitetta. Vastaajilta pyydettiin mielipidettä aloitteesta, jos kustannukset pysyisivät samoina. Kustannusten pysyessä samoina, kaikki vastanneet kannattaisivat lähi- ja luomuruoan käyttöä. Vastaajien mielestä kilpailukykyinen hinta ja tuotteiden hyvä toimitusvarmuus olisi lähi- ja luomuruoan käyttöä edistäviä tekijöitä ja näiden kriteerien täytyessä kyseisten tuotteiden käyttö olisi kunnallisella sektorilla jopa suotavaa. Vastaajat eivät voineet kertoa puolueiden mielipiteitä kysytyihin asioihin, koska asioista ei puolueen sisällä ole keskusteltu.



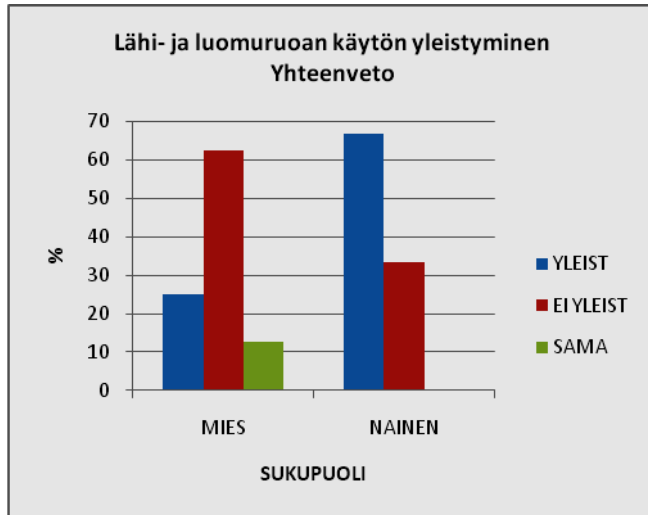
KUVIO 6. Eri sukupuolta olevien vastaajien mielipide ero lähi- ja luomuruoan hankinnasta johtuvien kustannusten nousun hyväksymisestä.

Vastaajien omaa lähi- ja luomuruoan käyttöä kysyttiin seuraavaksi. Vastanneiden keskuudessa lähi- ja luomuruoan käyttö oli vaihtelevaa. Vastanneista 27 % käyttivät säännöllisesti ja aina mahdollisuuksien mukaan lähi- ja luomutuotteita. Vastanneista 45 % käyttivät lähiruokaa satunnaisesti tarjonnasta riippuen. Luomuruoan käyttö vastanneilla oli harvinaisempaa ja vähäisempää. Eräs vastaajista pohti valintojensa kriteerejä, jolloin tuotteita valittaessa ei aina tehdä tietoisia päätöksiä lähi- tai luomuruoan suhteen, vaan valintaa ohjaa muut kriteerit, vaikka valinta osuisikin lähi- tai luomuruokaan.

Viimeisenä selvitettiin vastaajien oletuksia Hämeenkyrön kunnan ruokapalveluyksikön elintarvikehankinnoista seuraavan viiden vuoden kuluttua. Kysymys oli jaettu kolmeen osaan, ensimmäisenä kysyttiin oletusta määrärahojen määrästä viiden vuoden kuluttua. Vastanneiden oletukset olivat erilaiset kunnan ruokapalveluyksikön elintarvikehankintojen tilanteesta viiden vuoden kuluttua. Suurin osa (82 %) vastanneista oli sitä mieltä, ettei elintarvikehankintojen määrärahan määrä nouse. Syyksi esitettiin toimintojen ja hankintojen tehokkuuden ja keskittämisen tuovan lähinnä säästöä. Tämä on ainakin uuden ruokapalveluyksikön yksi tarkoituksista. Määrärahojen määrän kasvulle ei uskota olevan edes tarvetta. He jotka olivat suuremman määrärahan kannalla, perustelivat sitä indeksikorotuksilla ja raaka-aineiden hinnan nousulla. Kaksi vastanneista toivoi, että tulevaisuudessa olisi mahdollista kasvattaa määrärahoja, jotta koululaisille voitaisiin tarjota monipuolisempia aterioita.

Kysymyksen toinen osa koski lähiruoan käytön yleistymistä kunnan elintarvikehankinnoissa. Vastaajista 82 % toivoivat lähiruoan käytön yleistymistä. Lähi- ja luomuruoan arvioitiin olevan myös yksi mahdollisista vaihtoehtoista kunnan imagon ja vetovoimaisuuden nostamisessa. Vastaajat kertoivat tuotteiden korkean hinnan sekä alueellisten toimittajien puuttumisen hidastavan lähiruoan yleistymistä. Elintarvikkeiden hiilijalanjäljen suuruuden oletetaan tulevan myös yhdeksi tulevaisuuden ruoan valintaperusteeksi. Kysymyksen kolmas osa koski luomuruoan käytön yleistymistä kunnan elintarvikehankinnoissa. Luomuruoan käytön yleistymisen suhteen oltiin hivenen pessimistisempiä kuin lähiruoan suhteen. Kuitenkin 64 % uskoi ainakin pieneen käytön lisääntymiseen. Luomun käyttöä hidastavia tekijöitä on tuotteiden korkea hinta sekä saatavuusongelmat.

Kuviossa 7 on yhteenveto lähi- ja luomuruoan käytön yleistymisen oletuksista eri sukupuolta olevien välillä. Kuviosta nähdään, että naisten oletukset lähi- ja luomuruoan yleistymiselle tulevaisuudessa on toiveikkaammat kuin miesten.



KUVIO 7. Sukupuolten välinen mielipide ero lähi- ja luomuruoan käytön yleistymisestä.

Ketosen (2009) tutkimuksessa Pirkanmaan kuntapäättäjiltä kysyttiin myös tulevaisuuden oletuksia määrärahojen määrän suhteen sekä lähi- ja luomuruoan yleistymisen suhteen. Ketosen tutkimuksen tuloksista selviää, että määrärahojen määrän uskotaan nousevan seuraavan viiden vuoden aikana, kun taas Hämeenkyrön päättäjien kanta on, ettei määrärahojen kasvulle ole mahdollisuuksia. Lähi- ja luomuruoan yleistymisen oletuksissa molempien tutkimusten tulokset ovat hyvin samankaltaisia. Lähiruoan yleistymisen todennäköisempää kuin luomuruoan.

9.4 Johtopäätökset

Vertailtaessa vastauksia, vastaajien iällä ja puolueella ei ollut suurta merkitystä vastaajien mielipiteisiin. Jokainen vastasi annettuihin kysymyksiin oman henkilökohtaisen mielipiteen perusteella. Vastanneilla ei ollut tietoa oman puolueensa virallisesta kannasta lähi- ja luomuruoka kohtaan, eikä asioista puolueen sisällä ole keskusteltu. Tällöin on todennäköistä, ettei puolueen kanta vaikuta henkilöiden mielipiteisiin.

Tuloksista voidaan päätellä, että lähiruoka saa enemmän myönteistä kannatusta kuin luomuruoka. Miia Ketosen tutkimuksen tulokset ovat hyvin samansuuntaisia, joten tästä voidaan päätellä, että Pirkanmaalla lähiruoan yleistyminen on todennäköisempää kuin luomuruoan yleistyminen julkisissa keittiöissä (Ketonen 2010, 60). Hämeenkyrön päätäjille tehdyn kyselyn tuloksista voidaan myös päätellä, että he jotka käyttävät enemmän lähi- ja luomuruokaa omassa taloudessaan, ovat myönteisempiä kunnan elintarvikehankintojen siirtymisestä lähi- ja luomuruokaa suosivampaan suuntaan. Tämän tutkimuksen perusteella voidaan olla sitä mieltä, että naisten mielipide on myönteisempi sekä lähi- ja luomuruokaa kohtaan, että mahdollisiin kustannusten nousuihin. Tulosta voidaan pitää myös luotettavana koska luomutuotteiden tuottajia ja kuluttajia tutkivissa tutkimuksissa on yleisesti selvinnyt naisten myönteisempi asenne luonnonmukaisesti tuotettuihin elintarvikkeisiin (Mononen 2009, 108). Mielipiteet luomutuotteita kohtaan vaihtelevat Ketosen tutkimukseen sekä tähän tutkimukseen vastanneiden keskuudessa. Tähän voi olla syynä julkisuudessa esitetyt luomutuotteiden tutkimuksissa saadut ristiriitaiset tulokset luomun terveellisyydestä (Mononen 2009, 111).

Tämän kyselyn perusteella voidaan olla luottavaisin mielin kuntamme tulevaa elintarvikkeiden hankintaa koskevaa päätöksentekoa kohtaan. Vastanneiden yleinen mielipide oli hyvin positiivinen niin lähi- kuin luomuruokaakin kohtaan. Kaikille yhteisenä tekijänä oli huoli kustannuksista, koska kunnan tämän hetken talouspolitiikan johdosta mahdollisuus lisäbudjettiin on hyvin olematon. Vastauksista kävi ilmi avoimuus ja keskusteluhaluus aihetta kohtaan. Valtioneuvoston periaatepäätöksestä kestävien valintojen edistämisestä julkisissa hankinnoista ei ole keskusteltu hallituksessa eikä valtuustossa, ja todennäköisesti ei puolueiden sisälläkään, joten kaikilla vastanneilla ei mielipidettä eikä tietoa tästä aiheesta ennen kyselyä välttämättä ollut. Tutkimuksen tulos on päinvastainen Ketosen tekemän tutkimuksen tuloksiin verrattuna, jossa selvisi, että Pirkanmaan kuntien päätöksenteossa lähi- ja luomuruoasta keskustellaan usein ja aloitteita asiasta on

ollut (Ketonen 2010, 60). Mahdollisesti Hämeenkyrön päättäjille tehdyn kyselyn ansios-
ta asioista on otettu selvää ja toivottavasti puolueen sisälläkin lähi- ja luomuruoasta kes-
kusteltaisiin. Kestävien valintojen edistäminen on kuitenkin jokaisen kunnan velvolli-
suus.

Vastaajien edustamat puolueet ovat Hämeenkyrön kunnanvaltuuston pääpuolueet. Vas-
tanneiden ryhmässä on lähes tasapuolisesti jäseniä näistä puolueista. Kyselyn tuloksena
selvinnyt positiivinen asenne lähi- ja luomuruokaa ja sen hankintaa kohtaan voidaan
yleistää olemaan myös valtuuston yleinen mielipide. Vastanneiden sukupuolijakauman
ollessa lähes tasan, voidaan sen merkitystä mielipiteisiin vertailla luotettavasti. Valtuus-
tossa naisia on 43 % ja miehiä 57 %. Tältä osin myös sukupuolten välisiä mielipide
eroja voidaan pitää vertailukelpoisina hallituksen ja valtuuston välillä. Aikaisempien
aloitteiden käsittelyn perusteella voi kunnanhallituksessa hyväksytyt aloitteet tulla hylätyk-
si kunnanvaltuustossa. Tästä johtuen kyselyssä saatuja tuloksia ei voi yleistää koske-
maan koko valtuuston mielipidettä. Jokainen asia käsitellään omanaan niin hallituksessa
kuin valtuustossakin. Asioiden muuttuessa ja uusien tietojen valossa hallituksen jäsenten
henkilökohtaiset mielipiteetkin saattavat matkan varrella muuttua, jolloin valtuuston
päättöstä ei ennakkoon voi arvela.

10 HÄMEENKYRÖN LÄHIALUEIDEN LÄHI- JA LUOMUTUOTTEET SEKÄ NIIDEN TUOTTAJAT JA JATKOJALOSTAJAT

10.1 Selvityksen tarkoitus

Opinnäytetyön yhtenä selvityksen kohteena on kartoittaa Hämeenkyrön lähialueiden lähi- ja luomutuottajat, -jalostajat ja -toimittajat sekä heidän tuotteensa. Lähirooka määritelmässä ei virallista maantieteellistä rajausta lähi sanalle ole määritetty. Yleisesti ohjeena on pidetty 100 kilometriä. Selvityksen aloittamiseksi oli ensin määriteltävä Hämeenkyrön lähialue, jotta tuottajien kartoitus voitaisiin selkeästi rajata. Maantieteellisen rajauksen jälkeen selvitettiin lähi- ja luomutuotteiden markkinointikanavia, joista mahdollisten tuottajien tietoja voisi etsiä. Markkinointikanavista on aiemmin kerrottu tässä opinnäytetyössä luvussa 4. Lähialueen tuottajista oli tavoitteena koota selkeä luettelo, josta hankinnoista vastaavat löytäisivät yhteystiedot helposti ja nopeasti. Kartoituksessa löytyneistä tuottajista valittiin sattumanvaraisesti viisi tuottajaa, joita haastateltiin. Haastattelun tavoite oli selvittää tuottajien mielipiteitä sekä toiveita ja tavoitteita mahdollisesta yhteistyöstä Hämeenkyrön kunnan kanssa. Haastateltavat toivoivat, etteivät ulkopuoliset tahot kykenisi tunnistamaan heitä yksilöllisesti haastatteluiden perusteella tehdyssä yhteenvedossa.

Jotta kunnat voivat hankinnoissaan huomioida paikalliset elintarvikkeiden tuottajat ja jalostajat, on ajantasainen tieto paikallisista yrittäjistä ja tuotteista kunnan kokonaisedun mukaista ja edellytys lähi ja luomuruoan hankkimiselle. Yrittäjien ja tuotteiden tiedot on oltava helposti löydettävissä ja Internetistä löytyykin muutamia valtakunnallisia elintarvikealan yritysten myyntiportaaleja, kuten esimerkiksi www.aitojamakuja.fi – sivustot. (Syyrakki 2009, 19.)

Onnistuneiden hankintojen edellytyksenä on, että ostaja tietää mitä haluaa ostaa ja kuinka näitä tuotteita markkinoilla on tarjolla. Markkinoiden tarjonnan tuntemuksella hankintayksikkö voi selkeämmin määritellä tuotteet, valintakriteerit ja vertailuperusteet. Toimittajien kanssa käyty vuoropuhelu selkeyttää sekä ostajan näkemyksiä, että tarjoajien tietoa julkisen hankinnan peruseriaatteista. (Tuuri 2007.)

10.2 Tuottajien kartoittamisen toteuttaminen

Lähi- ja luomuruokatuottajien kartoitus rajattiin koskemaan Hämeenkyrön kuntaa ja sen ympäristökuntia. Ympäristökuntia ovat Ikaalinen, Ylöjärvi, Sastamala, Jämijärvi, Kaanpää, Parkano, Nokia ja Tampere. Näistä Ylöjärvi ja Sastamala ovat yhdistyneitä kuntia mitkä sisältävät mm. Viljakkalan, Mouhijärven, Suodenniemen ja Vammalan. Kaikki nämä kunnat sijaitsevat pisimmillään noin 50 kilometrin etäisyydellä Hämeenkyröstä.

Mahdollisia lähi- ja luomuruoan tuottajia ja jatkojalostajia sekä heidän tuotteitaan etsittiin erilaisista Internetin verkko -portaaleista. Seuraavassa on sivustot, joista löytyivät tuottajat tuotteineen. Näiden lisäksi luetteloon (Liite 1) on laitettu muut jo aiemmin Hämeenkyrön kunnan kanssa yhteistyössä olleet tuottajat. Luetteloon on lisätty myös ruokapalvelupäällikkö Tuula Joenperän ja tuottajien haastatteluiden perusteella ilmenneet tuottajat tuotteineen.

www.aitojamakuja.fi

www.hedelmatmarjat.fi

www.luomulaituri.net

www.luomu-liitto.fi

www.maakuntienparhaat.fi

Aitojamakuja.fi sivustot on elintarvikealan yritysten valtakunnallinen hakupalvelu. Hedelmän- ja marjanviljelijäin liiton ylläpitämä sivusto hedelmatjamarjat.fi on alan yrittäjien valtakunnallinen tiedotuskanava. Pirkanmaan Luomutuottajat Oy on pirkanmaalaisien luomutuottajien omistama yhtiö jonka luomulaituri.fi sivut kertovat Pirkanmaan luomutilojen tuotteista ja palveluista. Luomu-liitto.fi sivustolta löytyy tuottajatori, josta voi hakea alueelliset tuottajat ja tuotteet. Maakuntien Parhaat -merkin saaneet elintarvikeryitykset löytyvät maakuntienparhaat.fi sivustolta.

Luomulaiturin ja luomu-liiton sivuille hyväksytään vain ne tuottajat ja jalostajat, jotka kuuluvat Eviran ylläpitämään luonnonmukaisen tuotannon valvontajärjestelmään. Tämä takaa, että kyseisten tuottajien tuotteissa on luomuraaka-aineiden osuus vähintään 95 % ja keinotekoisien väri-, aromi-, makeutus- ja säilöntäaineiden käyttö on tarkasti rajattua. (Leskinen.)

Tuottajien etsiminen erilaisista verkko-portaaleista on työlästä, eikä kaikkien jo tiedossa olleiden tuottajien nimiä löytynyt mistään luettelosta. Aitojamakuja.fi sivusto on laajin tämän hetkisistä tuottajien haku-palveluista, mutta ei vielä sisällä läheskään kaikkien yrittäjien tietoja. Yleisesti markkinoinnin puutetta pidetään pienten yrittäjien heikkoutena (Mononen 2008, 98). Tuottajien kartoitusta tehdessä oli helppo huomata tämän pitävän paikkaansa, koska osa yrittäjistä ei ole ilmoittanut tietojaan mihinkään valtakunnalliseen tai alueelliseen tuottajaluetteloon.

Lähialueen lähi- ja luomuruokatuottajien, -jalostajien ja -toimittajien listauksessa, joka on työn liitteenä (liite 1) on ryhmittelyperusteena käytetty itse tuotetta. Tiedettäessä mitä tuotetta halutaan tilata, on helppo etsiä mahdolliset toimittajat listasta. Tuotenimikkeen alle tuottajat ovat aakkosjärjestyksessä, myös tuotteiden järjestyksen perusteena on aakkosjärjestys. Luonnonmukaisesti tuotettujen tuotteiden kohdalla mainitaan sana luomu. Listauksesta on karsittu pois sellaiset tuotteet ja yrittäjät, joita kunnan ruokapalvelut ei todennäköisesti tarvitse, esimerkiksi viinitilat.

10.3 Lähi- ja luomutuottajien mielipiteiden selvityksen toteuttaminen

Lähi- ja luomutuottaja kartoituksen perusteella tehdystä luettelosta valittiin sattumanvaraisesti viisi tuottajaa, joille tehtiin puhelinhaastattelu. Puhelinhaastattelu tehtiin 12.4.2010. Kaikki puhelinhaastatteluun valitut vastasivat ja antoivat haastattelun. Puhelinkeskustelut olivat vapaamuotoisia, mutta kysymyksistä oli etukäteen tehty runko (liite 5), jonka mukaan keskustelut eteni.

Esittelyjen ja puhelinsoiton tarkoituksen selvittämisen jälkeen, kysyttiin mahdollisesta aiemmasta yhteistyöstä Hämeenkyrön kunnan elintarvikehankinnoista vastaavien kanssa. Seuraavaksi tiedusteltiin mahdollisen yhteistyön onnistumisesta, sekä kummalta osapuolelta aloite yhteistyöhön oli tullut. Seuraavaksi keskustelu ohjattiin tuottajien toiveisiin ja ideoihin mahdollisen yhteistyön aloittamiseksi ja kehittämiseksi. Keskusteluissa päästiin yleensä helposti seuraavaan aihealueeseen, joka oli verkottumisen mahdollisuudet yrittäjien kesken. Heiltä tiedusteltiin myös, paljonko he ovat valmiita tekemään tuotekehitystä, jotta keittiöt saisivat tarkoituksenmukaisia tuotteita ja pakkauskoja. Viimeisenä kysyttiin hankintaprosessin ja tarjouspyynnön aiempaa tuntemista sekä tuntevatko tarvitsevansa apua tarjouspyyntöön vastaamisessa.

10.4 Puhelinhaastattelun tulokset

Lähes kaikki vastanneet olivat kiinnostuneita ja positiivisella asenteella mahdollisesta yhteistyöstä laajemmassa mittakaavassa. Seuraavassa kerron yhteenvedon vastauksista. Koska haastatteluun osallistuneet eivät halua nimiensä julkistamista, kerron heidän mielipiteitänsä ilman sellaista tietoa, jonka perusteella voisi päätellä yrittäjän tai tuotteen.

Haastatelluista neljällä oli ollut, tai on edelleen yhteistyötä Hämeenkyrön kunnan ruokapalveluiden kanssa. Toimitusmäärät vaihtelivat muutamasta kerrasta vuodessa, viikoittaiseen toimittamiseen. Kaikki vastanneet kokivat yhteistyön kunnan kanssa olleen onnistunutta. Ainoastaan yksi vastanneista oli tarjonnut tuotteitaan keittiöille, muille oli otettu yhteyttä kunnan puolelta. Markkinoinnin puutteellisuus on iso ongelma, koska vain yksi viidestä on itse tarjonnut tuotteitaan. Hankinnoista vastaavat eivät voi tehdä tilauksia, jos heillä ei ole tietoa paikallisista tuottajista ja heidän tuotteistaan (Tuuri

2007). Mahdollisen yhteistyön lisäämiseksi toivottiin logistisiin ongelmiin puuttumista ja esimerkiksi yhteiseen neuvottelupöytään käymistä ongelmien ratkaisemiseksi. Vastanneet toivoivat tilattavien määrien olevan kerralla niin suuria, että tuotteen hinta saataisiin mahdollisimman kilpailukykyiseksi. Kuitenkin toivottiin, että halukkaat keittiöt voisivat tilata tuotteita niin kuin tähänkin asti, koska koko kunnan ruokapalveluihin eivät kaikkien tuotteet riitä. Tuotteiden volyymin riittämättömyys on myös Puupponen (2009) tutkimuksessa selvinnyt yksi lähiruoan yleistymisen ongelma. Tähän ongelmaan ratkaisuna voisi olla verkottuminen, jolloin toisen tuottajan tuotteet voidaan korvata toisen tuottajan tuotteilla. (Puupponen 2009.)

Vastanneet kaipasivat muiden alkutuottajien herättelyä ja jalostukseen siirtymistä. Verkottumista toivottiin alueen yrittäjien kesken. Mutta eräs haastatelluista kertoi, ettei verkottuminen ole lähtenyt aikaisemmin käyntiin kehittämishankkeista huolimatta. Kehittämishankkeiden määräaikaisuus tuo ongelmia hankkeiden pitkäaikaiseen onnistumiseen. Tämän ongelman ratkaisuksi tuottajat toivovat pitkäjänteistä yhteistyötä (Puupponen 2009). Vastanneista kolme näki verkottumisen mahdollisena, mutta syrjässä asuminen ei välttämättä mahdollista yhteiskuljetuksiin. Tähän asti toimitukset on hoidettu muiden asioiden hoitamisen yhteydessä, jolloin ylimääräistä ajoa ei ole tullut.

Vain kaksi vastanneista oli halukkaita tekemään tuotekehitystä niin tuotteiden, kuin pakkaustenkin suhteen, jotta ne vastaisivat paremmin ruokapalveluiden tarpeita. Kaikille haastatelluille julkisen sektorin hankintaprosessi oli pääasiallisesti vieras. Vastanneista kolme oli joskus tarjouksen jättänyt julkiselle sektorille. He, jotka olisivat kiinnostuneita seuraavassa kunnan elintarvikehankintoja koskevassa kilpailutuksessa tarjouksen antamaan, toivoivat apua sen laatimiseen.

11 TARJOUSPYYNTÖ

11.1 Hämeenkyrön ja Ikaalisten yhteistyö elintarvikehankinnoissa

Opinnäytetyön yhtenä osana on seuraavassa elintarvikkeiden hankinnassa käytettävän tarjouspyyntökaavakkeen laatiminen. Tarjouspyyntökaavakkeen tarkoitus on mahdollistaa lähiruoan hankkiminen hankintalain puitteissa. Tarjouspyyntökaavakkeessa olevien tuotteiden laatukriteerien tulisi mahdollistaa myös pienten lähituottajien osallistuminen tarjouskilpailuun.

Hämeenkyrön kunnan ruokapalveluissa käytetään jo tällä hetkellä muutamia lähiruoan toimittajia. Lähiruoka ajattelua ei aikaisemmin kuitenkaan ole pidetty kriteerinä tuottajilta tilattaessa. Elintarvikehankinnoissa kunta on tehnyt yhteistyötä Ikaalisten kaupungin ja Jyllin Kodin kanssa vuodesta 2007 lähtien. Vuonna 2010 syksyllä pidettävä tarjouskilpailu koskee myös Hämeenkyrön ja Ikaalisten sekä Jyllin Kodin elintarvikehankintoja. Tällä hetkellä hankinnoissa on meneillään optiovuosi.

Aikaisemmassa tarjouspyynnössä valintaperusteena on ollut kokonaistaloudellisesti edullisin vaihtoehto, sekä osatarjoukset on myös huomioitu. Kokonaistaloudellisesti edullisemman vertailun perusteena on ollut hinta joka on ollut painoarvoltaan 50 %, laatu 25 % ja toimitusehdot 25 %. Laadun vertailukriteereinä on ollut mm. eigenimuunneltuja tuotteita, vähäsuolaisia ja -rasvaisia tuotteita ja lähi- ja luomuruoka-tuotteita. Hankintalainsäädäntö kieltää lähiruoan suosimisen ja mainitsemisen vertailukriteerinä tarjouspyynnössä, koska tällä suljetaan ulkopuolelle osa tarjoajista. Lähiruoan hankkimiselle täytyy löytää muita keinoja ja valinta- ja vertailuperusteita. Tarjouspyynnössä on myös mainittu, että kaikki tarjouspyyntöön osallistuneet osapuolet tekevät itsenäisen hankintapäätöksen tehdyn vertailun pohjalta.

11.2 Tarjouspyyntökaavakkeen laatiminen

Tarjouspyyntökaavake on hankintaprosessin tärkein asiakirja. Hankintaprosessin edessä ei tarjouspyynnössä mainituista seikoista voida poiketa (Ukkola 2007a), siksi taroituksenmukaisen tarjouspyyntökaavakkeen laatiminen oli haaste. Tarjouspyyntökaavakkeen (Liite 2) tekeminen lähti aiemman tarjouspyynnön pohjalta. Mallia otettiin myös muiden kuntien ja kuntayhtymien tarjouspyynnöistä, joita HILMAssa on julkaistu. Niistä kerättiin lähiruoan hankkimiselle mahdollistavia kriteerejä, joita muokattiin Hämeenkyrön ruokapalveluyksikön tarpeisiin sopiviksi. Esimerkiksi kuoritun perunan kohdalle tuntimäärä kuorimisesta toimitukseen määräytyi tuottajan ilmoittaman ajan mukaan.

Tarjouspyynnössä valintaperusteena käytetään kokonaistaloudellisesti edullisinta vaihtoehtoa. Tämä kriteeri mahdollistaa lähituottajien osallistumisen tarjouskilpailuun (Muukka ym. 2008, 15). Kokonaistaloudellisesti edullisemman vertailukriteereiksi valittiin hinta, laatu sekä ympäristöseikat. Vertailukriteerit on määriteltävä tarkasti ja niiden on oltava syrjimättömiä, jolloin ne eivät saa suosia tiettyjä tarjoajia (Ukkola 2007b). Tarjouspyynnössä laatu- sanaa ei sellaisenaan voi käyttää, joten sille määriteltiin ominaisuuksia, joita käytetään valintaperusteina (Muukka ym. 2008, 15). Laatu-kriteereissä tuotteilta edellytetään mm. tuoreutta, joka esimerkiksi perunan kohdalla määritellään maksimi aikana kuorimisesta toimittamiseen.

Tarjouspyynnön liitteeksi laaditaan tuoteryhmäkohtaiset luettelot (liite 3) volyymiltaan suurimmista tuotteista. Kaavakkeisiin tulee kohdat joihin tarjoaja lisää pyydetyt laatu-kriteerit kuten suolaprosentin, rasvaprosentin, pääraaka-aineen määrä, valmistusmaan, myyntierän määrä ja kuidun määrä. Tuoteryhmäkohtaiset luettelot helpottavat hankinnoista vastaavien vertailuprosessia, koska tuotteet ovat tarjouksessa samassa järjestyksessä sekä eri yritysten tarjoamat tuotteet ovat keskenään vertailukelpoisia. Tuoteryhmäkohtaisista luetteloista on tehty yksi esimerkki, joka on tämän työn liitteenä (Liite 3). Kyseinen luettelo ei ole totuudenmukainen, koska Hämeenkyrön ja Ikaalisten hankintavastaavat eivät ole vielä tehneet tarjouspyyntöön tulevista tuotteista yhteenvetoa. Tarjouspyynnön liitteeksi laitetaan myös hankintayksiköiden toimipisteistä luettelot. Toimipistelueteloa ei ole myöskään tähän työhön liitteeksi laitettu, koska muutoksia on niihin tulossa ja päivitettyä versiota ei ole vielä mahdollista tehdä.

12 JOHTOPÄÄTÖKSET JA POHDINTA

Lähi- ja luomuruoan hankkiminen julkisen sektorin ammattikeittiöille ei olekaan aivan yksinkertainen asia, vaan sen toteuttamiseen tarvitaan uskoa ja tahtoa kehittää ja viedä asiaa eteenpäin. Jos haluaa päästä vähällä, kannattaa lähiruoka-ajatus unohtaa.

Luonnonvarojen ehtyessä, tulisi jokaisen valita omat tapansa, joilla toimii luontoa säästävasti. Meidän kuluttajien näkemykset lähi- ja luomutuotteista ovat hyvin henkilökohtaisia ja erilaisia. Joillekin valinta on ideologinen ja toisille kannanotto kestävän kehityksen periaatteiden noudattamiseen ruokatuotannossa.

Työssäni halusin kartoittaa lähi- ja luomuruoan hankinnan mahdollisuuksia Hämeenkyrön kunnassa niin ruokapalveluiden, kunnanpäättäjien, hankintalain, että tuottajienkin näkökulmasta katsottuna. Jotta teoriaosuus ja empiirinen osio eivät paisuisi liian laajaksi, asetin tavoitteeksi tehdä selkeän ja lähi- ja luomuruoan hankinnan kannalta ensisijaiset asiat sisältävän työn.

Teoria osuutta tehdessäni törmäsin lähiruoan osalta siihen, ettei tutkittua tietoa aiheesta paljoakaan löytynyt. Tieto, mitä olen aiheesta työssäni käyttänyt, vaikutti aluksi luotettavalta ja oikealta. Työn edetessä olen huomannut, että osa tiedoista on vain yhden henkilön tai henkilöistä koostuvan ryhmän mielipiteitä ja ajatuksia. Tieto on loogisesti pääteltyä ja se on mahdollisesti totuudenmukaista, mutta tutkitun tiedon puuttuessa ei asiaa sataprosenttisen varma voi olla. Luomun osalta luotettavaa tutkimuksiin perustuvaa tietoa löytyi paljon ja kattavasti eri näkökulmista tarkasteltuna. Tietoa löytyi sekä luomua puoltavissa, että sen paremmuutta kiistävissä muodoissa.

Vaikka tutkittua tietoa lähiruoasta on vähän, silti termiä käytetään monenlaisiin tarkoituksiin. Lähiruoka käsitteenä on hyvin epäyhtenäinen. Jotta lähiruokaa voitaisiin hyödyntää kattavammin, olisi sille saatava selkeämpi ja rajatumpi määritelmä. Lähi- ja luomuruoka hankintakanavana kehittyy koko ajan, lähinnä aktiivisten puolestapuhujien ansiosta. Kuitenkaan kattavan tuotevalikoiman saaminen HoReCa-sektorille ei ole itsestäänselvyys, vaan hankinnoista vastaavien on tehtävä paljon työtä ja oltava itse aktiivisia saadakseen haluamansa tuotteet. Paikallisten tuotteiden laajakin käyttö julkisella sektorilla on silti mahdollista.

Hämeenkyrön kunnan ruokapalveluiden lähi- ja luomuruoan käyttöä hidastavia tekijöitä ovat sopivien jalostettujen tuotteiden heikko saatavuus, vähäinen jalostajien määrä, tuottajien vähäinen tunnettuus, markkinoinnin ja alueellisen logistiikan kehittymättömyys sekä pienistä valmistusmääristä aiheutuva tuotteiden korkea hinta. Yhtenä ongelmana on henkilökunnan ajan riittämättömyys tilausprosessin muuttuessa sekä uuden toimintamallin sisäistäminen. On ymmärrettävää, että uuden tavarantoimittajan tuoteluettelot ja laskut vaativat aluksi totuttelemista ja sopeutumista, jolloin ostotoiminnot vievät myös vähän enemmän keittiöhenkilökunnan aikaa. Uusien työtehtävien oppimisen myötä työaika saadaan riittämään sekä käytettyä tehokkaammin.

Hankinnoista vastaavilla on oltava riittävästi etukäteistietoa tarjolla olevista tuotteista ja niiden toimittajista. Tuottajilta ja jalostajilta vaaditaan kykyä ja halua sopeuttaa toimintansa asiakkaan tarpeiden mukaiseksi. Tuottajien heikkoutena on aloitteellisuus tuotteiden tarjoamisessa ja tuoteuutuuksien kehittämisessä. Tuottajien aktiivinen kanssakäyminen asiakkaiden kanssa sekä toimintaperiaatteisiin tutustuminen, on edellytys yhteistyön onnistumiselle ja kehittymiselle molempia osapuolia hyödyntävään suuntaan. Lähi- ja luomutuottajia ja -tuotteita koskevassa kartoituksessa selvisi, ettei Hämeenkyrön lähi-alueilla ole kovinkaan paljon alkutuotteiden jalostajia, jotka olisivat kiinnostuneita kehittävistä yhteistyöstä kunnan kanssa. He, jotka ovat valmiita panostamaan tuotteistamiseen ja logistiikan kehittämiseen ovat potentiaalisia tulevaisuuden tavarantoimittajia. Yleisesti tiedossa olevat ongelmat markkinoinnissa ja logistiikassa, olivat myös selviytyksessä esille tulleet suurimmat epäkohdat. Näiden osalta yhteistyön tekeminen sekä tuottajien verkostoituminen ovat ratkaisuja, joihin kannattaa panostaa.

Julkisen sektorin hankintaprosessin tuntemattomuus sekä epävarmuus mahdollisen yhteistyön jatkumisesta johtavat siihen, ettei uskalleta investoida tuotekehitykseen. Pidempien hankintasopimusten ansiosta, tuottajien riskit vähentyisivät, jolloin molemmat osapuolet hyötyisivät. Keittiöt saisivat tarpeidensa mukaisia tuotteita ja tuottajat yrityksellensä tuottavuutta.

Lähiruoan oletetaan tuovan alueellisesti taloudellisia hyötyjä. Kuitenkaan tutkittua tietoa näistä en löytänyt. Lähi- ja luomuruoan hyöty – kustannussuhdetta tarkasteltaessa, ei välttämättä taloudellisia hyötyjä suoraan kunnalle saada, kuitenkin välillisiä taloudellisia hyötyjä työllisyyden paranemisen ja kunnan imagon nousun seurauksena on mahdollista saada. Työllisyyden paraneminen tuo verotulojen lisäksi myös sosiaalisia hyötyjä

pitkällä aikavälillä tarkasteltuna. Tuleeko lähi- ja luomutuotteista maksettava korkeampi hinta kuitenkin kunnalle monikertaisesti takaisin vähentyneen työttömyyden ja verotulojen myötä. Tämän tutkimuskysymyksen tekemiseen toivoisin jonkun perehtyvän, koska tulosten perusteella useat kunnat saattaisivat tehdä päätöksiä paikallisen tuotannon hyödyntämisen edistämiseksi.

Koko hankintaprosessin sisäistäminen vaati paljon aikaa ja vaivaa, koska en aikaisemmin ole aiheeseen perehtynyt. Mielestäni sain aikaiseksi kattavan ja selkeän kokonaisuuden kyseisestä aihealueesta. Tutustuessani hankintaprosessiin ja siten tarjouspyyntöön tuli hankintalain ymmärtäminen yhdeksi tärkeämmäksi työni osa-alueeksi. Hankintalain erilaiset tulkittamiset osoittautui yhdeksi eniten hämmennystä aiheuttaneeksi tekijäksi. Lakimiesten tulkintoihin en työtä tehdessäni juurikaan törmännyt, joten tämän katson olevan yksi lähiruoan yleistymistä hidastavista tekijöistä julkisella sektorilla. Kun ei ole selkeitä ja yksiselitteisiä ohjeita hankinnankriteereistä, ei hankinnoista vastaavat pysty tarjouspyyntöön lähiruoan mahdollistavia kriteerejä laittamaan. Tiedon etsiminen vaatisi paljon aikaa, eikä työajan puitteissa useinkaan tähän ole mahdollisuutta. Näin ollen halu ja vahva tahto asioiden eteenpäin viemiseksi ovat ainoita mahdollisuuksia paikallisen ruoan hankinnalle. Tarjouspyyntöä tehdessäni käytin paljon muiden instanssien käyttämiä kriteerejä sekä Ostajan oppaan 2009 ja EkoCentrian sivuilta löytyneitä ohjeita ja vinkkejä. Itse en hankintalakia lukiessani löytänyt kaikkia säädöksiä, joilla kriteerit ovat luotu, mutta tein päätöksen luottaa kyseisiin tietolähteisiin, koska oma lain tulkinta kykyäni on varmasti heikommalla tasolla.

Hankintalain koukeroisuuden lisäksi törmäsin elintarvikkeiden kuljetuksia koskevaan lainsäädäntöön. Usein esitettyyn tuottajien verkostoitumiseen sekä lähitilojen tuotteiden yhteiskuljetuksiin, kuljetuslaki sanelee tiukat määräykset. Tällöin yksinkertaiselta tuntunut ratkaisu kuljetusongelmiin tukahtuu byrokratiaan ja lainsäädäntöön. Ymmärrän, että elintarvikehygienian vaatimuksista kuljetuksille määritellään tiettyjä kriteerejä, mutta nykyisellä lainsäädännöllä ei pienimuotoista kuljetuksiin kohdistuvaa yhteistyötä ilman virallisia lupia ja toisen tuotteiden kuljettamisesta aiheutuvien kulujen kirjanpitoa voida tehdä. Lainsäädäntöä on kehitetty suuria yrityksiä varten, jolloin pienten mahdollisuudet pysyä markkinoilla ovat lähes olemattomat. Kysymyksenä voisi lainsäädäntöä kehittäville esittää, onko nykyinen lainsäädäntö tasapuolinen ja syrjimätön kaikkia kohtaan.

Paikallisen ruokatuotannon hyödyntämisen lisääminen julkisella sektorilla vaatii vielä paljon työtä. Enemmän ohjeistusta pitäisi tulla valtakunnalliselta tasolta, koska kunnissa päätöksenteko saatetaan perustaa valtakunnallisiin ohjeistuksiin. Valtioneuvoston periaatepäätös kestävien valintojen edistämisestä julkisissa hankinnoissa on hyvä alku, mutta sen toteuttamiseksi on tiedottamista ja ohjausta annettava hankinnoista vastaaville hyvin paljon. Mielestäni tavoitteiden lisäksi voisi olla kunnallisen sektorin hankintoihin myös velvoitteita, jotka perustuvat kestäväen kehityksen ja yhteiskuntavastuun periaatteisiin. Tavoitteisiin ei aina päästä, mutta velvoitteet on hoidettava. Jotta lähi- ja luomutuotteita pystyttäisiin hyödyntämään Hämeenkyrön kunnan ruokapalveluissa, tarvitaan useiden toimijoiden yhteistä tahtoa ja sitoutumista.

Voin pitää opinnäytetyötäni onnistuneena, koska löysin vastauksia asettamiini tutkimuskysymyksiin sekä sain toteutettua asettamani tavoitteet tarjouspyynnön ja tuottajalistauksen osalta. Voi pitää työn tuloksia luotettavina, koska tutkimusten tulokset ovat hyvin samansuuntaisia kuin valtakunnallisissa tai alueellisissa selvityksissä eri puolilla Suomea on saatu. Vaikka kunnanpäättäjille kohdistetun kyselyn tuloksia ei voi yleistää koskemaan koko Hämeenkyrön kunnallista päätöksentekoa, voidaan tulosten olettaa olevan kuitenkin enemmistön kannan mukaisia. Lähi- ja luomuruoan tuottajille tehdyn haastattelun tuloksia ei pienen otannan vuoksi voi yleistää koskemaan kaikkia tuottajia. Tuloksia voidaan kuitenkin pitää luotettavina, koska ne ovat samansuuntaisia kuin muiden julkisesti esitettyjen tutkimusten tulokset. Opinnäytetyön tekemisessä on huomioitu elintarvikehankintojen eri osapuolten mielipiteitä ja toiveita, joten kokonaisuudessaan työtä voidaan pitää sekä luotettavana tiedon lähteenä, että Hämeenkyrön ruokapalvelupäällikölle lähi- ja luomuruoan hankintaa helpottavana teoksena. Työn tuloksia ja johtopäätöksiä voidaan pitää luotettavina myös siksi, että en itse kuulu mihinkään näistä osapuolista, joiden mielipiteitä ja asenteita työssäni on käytetty, kuitenkin minulla on aikaisempaa kokemusta ja tietoa kyseisten osapuolten työnkuvista ja niiden haasteista. Tämän vuoksi olen voinut puolueettomasti tarkastella työn tuloksia ja esittää niiden perusteella kehittämisideoita, joilla voidaan edistää lähi- ja luomuruoan käyttöä Hämeenkyrön kunnan ruokapalveluissa.

13 KEHITTÄMISEHDOTUKSET

Opinnäytetyötä tehdessä olen saanut ideoita lähi- ja luomuruoan käytön lisäämisestä Hämeenkyrön kunnan ruokapalveluissa sekä haastateltavilta, että lähdemateriaaleista joita olen työni edetessä lukenut.

Ruokapalveluissa lähi- ja luomuruoan käyttö kannattaa aloittaa vaiheittain, pienin askelein. Siksi lähi- tai luomuruokapäivän järjestäminen esimerkiksi kerran kuudessa viikossa on jo edistysaskel parempaan suuntaan. Mahdollisten tuotteiden ja tuottajien löydyttyä kokonainen teemaviikkokin olisi varmasti mahdollinen. Ajankohtana voisi ajatella syksyä, koska silloin alueen tuottajilla riittää kapasiteettia toimittaa tuotteita ja ne ovat tuoreita ja maukkaita. Hankintasopimuksen tekeminen lähituottajan kanssa merkitsee esimerkiksi perunan kohdalla, että useana päivänä viikossa, aterian yksi osa on lähiruokaa. Perunaruokien lisäksi esimerkiksi hernekeittopäivän ja puuropäivän toteuttaminen oman kunnan tuotteilla olisi mahdollista kustannusten ja työmäärän pysyessä samoina.

Paikalliset tuotantomäärät ja alueen tämänhetkinen tuotteiden jalostusaste on peruste lähi- ja luomuruokaan siirtymiseen asteittain. Tuotteiden asteittainen lisääminen ruokapalveluissa antaa tuottajille mahdollisuuden lisätä tuotantomääriä ja tehdä tuotekehitystä ruokapalveluiden tarvetta vastaaviksi. Keittiön kannalta uusien tuotteiden omaksuminen jakautuu pidemmälle aikavälille, jolloin työntekijöille ei kerralla tule liikaa muutoksia. Lähi- ja luomutuotteet joista käyttö kannattaa aloittaa, ovat peruna, juurekset, raparperi, mustaherukka, mansikka, lehtisalaatti sekä viljatuotteet. Kyseisiä tuotteita on paikallisesti saatavissa, osa on sesonkituotteita, mutta muutamia saa ympäri vuoden.

Mahnanalan ympäristökoulun ollessa jo Portaat luomuun ohjelmassa, voisi koko kunnan ruokapalvelut liittyä ohjelmaan mukaan. Ohjelmassa on tarkoitus siirtyä portaalta portaalle vähittäin etenemällä keittiön oman aikataulun mukaisesti, joten vaiheittainen eteneminen sopisi tämän hetken ruokapalveluiden tilanteeseen. Keittiön oma toiminta ei juuri muuttuisi ja luomutuotteiden saatavuus ehtisi kehittyä tarpeita vastaaviksi.

Yhteistyön mahdollistamiseksi ja onnistumiseksi ehdottaisin ruokapalvelupäällikön, kunnanpäättäjien, tuottajien sekä elintarvikelain asiantuntijan esimerkiksi terveystarkastajan yhteistä tilaisuutta. Tilaisuudesta ilmoitettaisiin alueen paikallisissa lehdissä minkä lisäksi lähetettäisiin kutsut heille, joiden läsnäolo tilaisuudessa on välttämätön. Tilai-

suudessa ruokapalvelupäällikkö esittäisi omat toiveensa sekä kriteerinsä yhteistyön onnistumiselle. Hän voisi myös kertoa tarjouspyynnöstä ja siihen vastaamisesta. Kunnanpäättäjiltä tulisi myös kannanottoa sekä tietoa kunnallisen sektorin hankinnan mahdollisuuksista. Tuottajat voisivat myös esittää omia näkemyksiänsä ja toiveitansa sekä esittää kysymyksiä. Terveystarkastaja voisi kertoa elintarvikelainsäädännön vaatimuksista sekä tietysti vastata esille tuleviin kysymyksiin esimerkiksi kuljetuslainsäädännöstä. Tarkoituksena olisi saada avointa keskustelua aikaiseksi, jolloin jokaisen osapuolen toiveet ja mahdollisuudet tulisivat muiden tietoon. Tilaisuuden jälkeen mahdolliset halukkaat tuottajat/toimittajat sekä ruokapalvelupäällikkö voisivat sopia aikataulusta myöhempien yhteistyötä kehittävien palaverien osalta. Avoimen yhteistyön seurauksena olisi mahdollista tehdä hankintasopimuksia, jotka hyödyntäisivät kaikkia osapuolia.

Hämeenkyrön kunnan ruokapalveluiden siirtyminen kokonaan lähi- ja luomuruoan hankintaan, on tällä hetkellä vielä mahdoton ajatus. Tuotekategorian lisääntyminen ja monipuolistuminen sekä tuottajien verkostoituminen ja yhteistyö kunnan ja tuottajien välillä ovat keinot siirtyä paikallisen ruoan hankkimiseen kunnan ruokapalveluissa. Seuraavassa elintarvikkeiden hankintaprosessissa uskon suurien tukkuliikkeiden tulevan olemaan edelleen isompien tuoteryhmien toimittajia, mutta toivoisin että paikallista ja alueellista elintarviketuotantoa käytettäisiin täydentävinä toimittajina ja joidenkin tuotteiden osalta jopa päätoimittajina.

Mielestäni kestävien valintojen edistäminen paikallista tuotantoa suosimalla on Hämeenkyrön kunnan kulttuurimaiseman säilyttämistä ja kunnan imagon nostamista. Toutteuttamalla yhteiskuntavastuun periaatteita kannamme vastuun tulevien sukupolvien elämän laadusta. Mielestäni meidän kuuluu puolustaa omaa alueellista ruokaamme ja ruokaperinteitämme ja olla ylpeitä siitä.

Opinnäytetyöni tekeminen on ollut työntäyteistä, mutta mielenkiintoista ja antoisaa aikaa. Itse en voi enempää oman kunnan ruokapalveluiden hankintoja lähi- ja luomuruokaa suosivampaan suuntaan viedä, joten toivon työni auttavan ja rohkaisevan hankinnoista vastaavia ottamaan niitä askeleita kohti kestäväen kehityksen ja yhteiskuntavastuun periaatteita noudattaviin elintarvikehankintoihin.

LÄHTEET

- Alppi, A., Mantila -Savolainen, S. (toim.) 2009. Ympäristökasvatusta! Mahnalan Ympäristökoulun ympäristökasvatusjulkaisu 2009. Hämeenkyrö.
- Arla, T. 2003. Julkisten hankintojen hankintaprosessi. Kauppa- ja teollisuusministeriö.
- Biodynaaminen yhdistys ry. 2010. Biodynaaminen viljely. Luettu 14.3.2010.
<http://www.biodyn.fi/index.html>
- Coley, D. & Howard, M. & Winter, M. 2008. Local food, food miles and carbon emissions: A comparison of farm shop and mass distribution approaches. Food Policy. Volume 34 (2009). Pages 150-155.
- Elintarviketurvallisuusliitto ry. 2005. Yhteiskuntavastuu elintarvikeketjussa. Selvitys vastuullisista toimintatavoista ja käytännöistä kotimaisessa elintarvikeketjussa. Elintarviketurvallisuusliitto ry. Helsinki.
- Euroopan komissio. Luomuviljely/luomuruoka. Luettu 10.4.2010.
http://ec.europa.eu/agriculture/organic/organic-farming/what-organic/organic-food_fi
- Evira. 2009. Luonnonmukaisen tuotannon ohjeet 3, Elintarvikkeet. Tuonti- ja markkinavalvontayksikkö. Evira 2009. Luettu 8.4.2010.
http://www.evira.fi/attachments/elintarvikkeet/elintarviketietoa/luomuelintarvikkeet/luomuohje_3_elintarvikkeet_netti_040909.pdf
- Evira. 2010. Muuntogeeniset elintarvikkeet (GMO). Elintarviketurvallisuusvirasto Evira. Luettu 26.3.2010.
http://www.evira.fi/portal/fi/elintarvikkeet/valvonta_ja_yritt__j__t/muuntogeeniset_elintarvikkeet__gmo_/
- Hämeenkyrön kunta. 2010. Hämeenkyrön kunnanvaltuuston pöytäkirja 22.2.2010. Luettu 20.3.2010.
http://www.hameenkyro.fi/mp/db/file_library/x/IMG/29149/file/Valtuustonpoytakirja22.2.2010.pdf
- Härmälä, K. 2001. Löytyisikö lähempää? – tietoa lähiruoasta. Marttaliitto ry.
- IFOAM. 2009. The Principles of Organic Agriculture. IFOAM. Luettu 26.3 2010.
http://www.ifoam.org/about_ifoam/principles/index.html
- Iso-Ettala, S. 2009. Pirkanmaan kuntien koulujen, päiväkotien ja vanhustenhuollon käyttämien elintarvikkeiden alkuperä. Aamulehti 28.9.2009/ A04.
- Joenperä, T. 2010a. Ruokapalvelupäällikkö. Haastattelu 12.3.2010. Haastattelija Mäkelä, A. Ruokapalveluyksikkö. Hämeenkyrö.
- Joenperä, T. 2010b. Ruokapalvelupäällikkö. Sähköpostiviesti 6.4.2010. Ruokapalveluyksikkö. Hämeenkyrö.
- Joenperä, T. 2010c. Ruokapalvelupäällikkö. Sähköpostiviesti 13.4.2010. Ruokapalveluyksikkö. Hämeenkyrö.

Jussila, N. 2008. Luomua ja lähiruokaa ruokapiirillä. Vihreä lanka. Luettu 13.3.2010.
<http://www.vihrealanka.fi/teemat/luomua-ja-lahiruokaa-ruokapiirilla>

Kankaanpää, L. 2009. Toimijoiden ja tuotantoalojen yhteenveto TE- keskuksittain 2009. Evira. Luettu 30.4.2010.
http://www.evira.fi/attachments/kasvintuotanto_ ja_rehut/luomu/luomu_tilastot/luomu2009ep.pdf

Kestävän kulutuksen ja tuotannon toimikunta (KULTU) 2005. Vähemmästä enemmän ja paremmin. Kestävän kulutuksen ja tuotannon toimikunnan ehdotus kansalliseksi ohjelmaksi 2005. Luettu 3.4.2010.
<http://www.ymparisto.fi/default.asp?contentid=137221&lan=fi>

Ketonen, M. 2010. Pirkanmaan kuntapäätäjien asenteet luomu- ja lähiruokaa kohtaan. Tampereen ammattikorkeakoulu. Palvelujen tuottamisen ja johtamisen koulutusohjelma. Opinnäytetyö.

Korpela, P. 2009. Katsaus uudistuneeseen elintarvikehuoneistoasetukseen. Luettu 21.3.2010.
http://www.evira.fi/attachments/elintarvikkeet/valvonta_ ja_yrittajat/elintarvikekuljetukset/koulutus/kuljetusseminarieha_2009.ppt

KunnallisSuomi. Sydän sykkii lähiruoalle. KunnallisSuomi maaliskuu 2010, 19.

Lehtinen, U. 2009. Lähiruokaa markkinoille. Kajaanin Yliopistokeskus, Biotekniikan laboratorio.

Leskinen, M. Luomuelintarviketuotanto. Luomutietopankki. Luettu 6.4.2010.
<http://www.luomu.fi/jatkojalostus/>

Lindroos, M. (toim.) 2006. Kotitalouksien ympäristökysymyksiä: Lähiruoka, valmisruoka ja luontomatkailu. Helsingin Yliopisto. Taloustieteen laitos. Selvityksiä nro 40. Helsinki 2006. Luettu 1.4.2010.
<http://www.mm.helsinki.fi/MMTAL/abs/Selv40.pdf>

Luomulaatikko Oy. Nyt on helppo ostaa luomua! Luettu 20.4.2010.
<http://www.luomulaatikko.com/>

Luomuliitto ry. Luomun jalkauttamishanke. Luettu 1.5.2010.
<http://www.luomu-liitto.fi/index.php/luomun-jalkauttamishanke>

Luomutietopankki. Luomumerkit. Kopioitu 1.4.2010.
<http://www.luomu.fi/jatkojalostus/luomumerkit.htm>

Lähiruokatyöryhmä 2000. Lähiruoan mahdollisuudet 2000. Lähiruokatyöryhmän loppuraportti. Maaseutupolitiikan yhteistyöryhmän julkaisu 6/2000. Helsinki.

Maa- ja metsätalousministeriö. 2009. Asetus 28/2009 eräiden elintarvikehuoneistojen elintarvikehygieniasta. 13.1.2009. Luettu 21.3.2010.
<http://www.finlex.fi/fi/laki/alkup/2009/20090028>

Mononen, T. 2008. Luomun verkostot – Tutkimus suomalaisen luomutuotannon toimijaverkostojen muutoksesta. Akateeminen väitöskirja. Joensuun yliopiston yhteiskuntatieteellisiä julkaisuja nro 85. Joensuu 2008.

MTK a. Miksi lähiruokaa? Tulostettu 6.3.2010.

http://www.mtk.fi/maatalous/ruoka/lahiruoka/fi_FI/miksi_lahiruokaa/_print/

MTK b. Ruoka on kulttuuria. Tulostettu 13.3.2010.

http://www.mtk.fi/maatalous/ruoka/kulttuuri/fi_FI/ruokakulttuuri/

Muukka, E. 2010. KeHa-renkaissa aktivoidaan vastuullisiin hankintoihin. Suomalaisen ruokakulttuurin edistämishjelma. Luettu 20.3.2010.

http://www.ruokakulttuuriohjelma.fi/ruoka.fi/www/fi/kampanjat/keha_renkaat.php

Muukka, E. & Kuosmanen, L. & Ylinampa, M. & Blomquist, U. & Kärkkäinen, I. & Malaska, K. & Soininen, T. & Soininen, J. 2008. Lähiruokaa Suomen kunnissa – Selvitys lähiruuan käytöstä julkisella sektorilla. EkoCentria. Savon ammatti- ja aikuisopisto. Savon koulutuskuntayhtymän julkaisusarja. A. Tutkimukset ja raportit, ISSN: 1796-3095; 4.

Nevalainen, V. 2010. Mahnalan koulun keittäjä. Haastattelu 13.3.2010. Haastattelijä Mäkelä, A. Hämeenkyrö

Nurminen, T. 2010. Saksassa luomu myy lamasta huolimatta. Studio55.fi. 4.2.2010.

Luettu 14.3.2010.

<http://www.studio55.fi/2010/02/04>

Paananen, J. Forsman, S. 2003. Lähiruuan markkinointi vähittäiskauppoihin, suurkeittiöihin ja maaseutumatkailuyrityksiin. Maa- ja elintarviketalous 24. Maa- ja elintarviketalouden tutkimuskeskus.

EkoCentria. 2010. Portaat luomuun – ohjelma ammattikeittiöille. EkoCentria. Savon ammatti- ja aikuisopisto. Luettu 28.3.2010.

http://www.portaatluomuun.fi/5_porrasta_luomuun

Päivitetty 26.3.2010.

Puupponen, A. 2009. Maaseutuyrittäjyys, verkostot ja paikallisuus: tapaustutkimus pienimuotoisen elintarviketuotannon kestävydestä Keski-Suomessa. Jyväskylän Yliopisto 2009. Väitöskirja

Rajala, J. Perustietoa luomusta. Luomutietopankki. Luettu 26.3.2010.

<http://www.luomu.fi/yleista/>

Ruokatieto. Elintarvikkeiden kuljetus. Ruokatieto.fi. Luettu 22.3.2010.

http://opetus.ruokatieto.fi/Suomeksi/Nuoret/Elintarviketeollisuus/Elintarvikkeiden_kuljetus

Ruokahuoltotoimikunta. 2009. Ruokahuoltotoimikunnan lausunto hallitukselle 20.8.2009. Hämeenkyrön kunta 2009.

Schwartz, A. 2010. Frog Design Imagines Urban Food Systems of the Future. Fast Company. Newsletters 5.4.2010. Luettu 16.4.2010.
http://www.fastcompany.com/1607132/frog-design-imagines-urban-food-systems-of-the-future?partner=design_newsletter

Seppänen, R. 2010. Sairaalat pistävät potilasateriat uusiksi. Aromi 1/2010, 73.

Suhonen, L. 2002. Luomua kassikaupalla. Suomen Luonto. Helmikuu 2/2002. Luettu 15.3.2010.
<http://vanha.suomenluonto.fi/artikkeli-110.html>

Syyrakki, S. 2009. Päätäjän opas. Lähtuottajat ja kunnalliset ruokapalvelut. FCG Efe-ko oy.

Torkkel, S. (julkaissut). 22.8.2008. Optioehto. Kunnat.net. Luettu 27.3.2010.
http://www.kunnat.net/julkiset_hankinnat/hankintamenettelyt/optioehto

Torkkel, S. (julkaissut). 21.1.2010. Hankinnasta ilmoittaminen. Kunnat.net. Tulostettu 27.3.2010.
http://www.kunnat.net/julkiset_hankinnat/hankinnasta_ilmoittaminen.

Tuuri, O. (julkaissut). 20.6.2007. Markkinoiden kartoitus. Kunnat.net. Luettu 27.3.2010. http://www.kunnat.net/julkiset_hankinnat/hankinnan_suunnittelu/markkinoiden_kartoittaminen.

Ukkola, M. (julkaissut) 9.7.2007a. Neuvottelumenettely. Kunnat.net. Tulostettu 27.3.2010.
http://www.kunnat.net/julkiset_hankinnat/hankintamenettelyt/neuvottelumenettely.

Ukkola, M. (julkaissut). 1.8.2007b. Tarjouspyynnön sisältö. Kunnat.net. Tulostettu 27.3.2010.
http://www.kunnat.net/julkiset_hankinnat/tarjouspyynnön_laatiminen/tarjouspyynnön_sisältö.

Ukkola, M. (julkaissut). 9.7.2007c. Yleistä tarjouspyynnöstä. Kunnat.net. Tulostettu 27.3.2010.
http://www.kunnat.net/julkiset_hankinnat/tarjouspyynnön_laatiminen/yleistä_tarjouspyynnöstä

Vegetable box scheme. Wikipedia (2010) Luettu 20.3.2010.
http://en.wikipedia.org/wiki/Vegetable_box_scheme

Väestökisterikeskus. 2010. Kuntien asukasluvut kuukausittain. Rekisteritilanne 28.2.2010. Luettu 30.3.2010.
[http://www.vaestokisterikeskus.fi/vrk/files.nsf/files/3E4EDE07990541E2C22576E30032CC55/\\$file/20102802.htm](http://www.vaestokisterikeskus.fi/vrk/files.nsf/files/3E4EDE07990541E2C22576E30032CC55/$file/20102802.htm)

Winter, M. 2003. Embeddedness, the new food economy and defensive localism. *Journal of Rural studies* 19: 23-32.

Ympäristöministeriö. 2009. Kestävät julkiset hankinnat. Julkinen sektori kestävien hankintojen edelläkävijäksi. Ympäristöministeriön julkaisu. Luettu 23.3.2010.
<http://www.ymparisto.fi/download.asp?contentid=101162&lan=fi>

LIITTEET

- LIITE 1 Hämeenkyrön kunnan ja ympäristökuntien lähi- ja luomuruokatuotteet, sekä niiden tuottajat ja jatkojalostajat.
- LIITE 2 Tarjouspyyntömalli
- LIITE 3 Tuoteryhmäkohtainen kaavake, jonka toimittaja täyttää.
- LIITE 4 Kyselykaavake
- LIITE 5 Puhelinhaastattelun runko

LIITE 1 Hämeenkyrön kunnan ja ympäristökuntien lähi- ja luomuruokatuotteet, sekä niiden tuottajat ja jatkojalostajat

TUOTERYHMÄ: HEDELMÄT	
TUOTTAJAT:	TUOTTEET:
Luomulaatikko Oy Ahlmanintie 56 33800 Tampere Sari Kuusisto Puh: 044 339 3034	Nettikauppa, joka sisältää laidasta laitaan luomu- ja biodynaamisia tuotteita. Suurkeittiöpakkaukset
Yrjölän marjatila Maisematie 642 39120 Mahnala Tommi Yrjölä Puh: 03-3711 163 / 0400 625 636	Omena Luumu
TUOTERYHMÄ: KALATUOTTEET	
TUOTTAJAT:	TUOTTEET:
Goldentunes Oy / Pirkan säilyketukku PL 12 33901 Tampere Matti Ohra-aho Puh: 0400 630106 kotisivu: www.pirkansailyketukku.fi/	KALA JA KALAJALOSTEET Säilykkeet
Kalaherkut Oy Nygren Hämeenkatu 19 33200 Tampere Petri Nygren Puh: 03 2124721 / Sähköposti: kalaherkutnygren@elisanet.fi	

<p>Kalakeidas Kuruntie 2353 34150 Kyrönlahti Mika Myllymäki Puh: 050 5420528 Ylöjärvi Sähköposti: kalakeidas@luukku.com, kotisivu: www.kalakeidaswebsites.fi</p>	
<p>Kylmäsavukeisari Oy Pehkutaival 27 34240 Kämmenniemi Mika Hävölä Puh: 010 6662620 / 040 7738056 Tampere Sähköposti: info(a)kylmasavukeisari.fi kotisivu: www.kylmasavukeisari.fi</p>	<p>. KALA JA KALAJALOSTEET Mäti Muut kalajalosteet Kylmäsavutuotteet myös suurkeittäöille</p>
<p>TUOTERYHMÄ: KANANMUNA</p>	
<p>TUOTTAJAT:</p>	<p>TUOTTEET:</p>
<p>Jokisalo Sirpa Korventie 92 38510 Suodenniemi Puhelinnumero 03-5175153 GSM 0400-326348</p>	<p>Kananmunat Tukkupakkaus</p>
<p>TUOTERYHMÄ VILJAVALMISTEET:</p>	
<p>LEIPOMOTUOTTEET</p>	
<p>TUOTTAJAT:</p>	<p>TUOTTEET:</p>
<p>Musakan Leivintupa Musakantie 99 39850 Riitälä Riitta Lahti Puh: 040 577 43 09 Ikaalinen</p>	<p>Puulämmitteisessä uunissa valmistetut leipomotuotteet. Omat jauhot ja kananmunat</p>

<p>Aallon Leipomo Oy Vanha Vaasantie 6 33470 Ylöjärvi Mika Vilenius Puh: 03 3440244 / 041 5437094 Sähköposti: etunimi.sukunimi@aallonleipomo.com kotisivu: www.aallonleipomo.com</p>	
<p>Aholan kotileipomo Hiukantie 40 39100 Hämeenkyrö Mirja Ahola Puh: 03 4756052</p>	<p>Päätuotteena ohut ohraleipä. Myönnetty Maakuntien Parhaat - merkki.</p>
<p>Elovainion leipomo Elovainiontie 3 33470 Ylöjärvi Tapio Kiviniemi Puh: 03 3483344/fax (03) 348 3303 / Sähköposti: tapka@kolumbus.fi</p>	
<p>Jokimyllyn Kotileipomo Jokiniementie 9 38460 Sastamala Ulla Alajoki Puh: 03 5181014 /</p>	
<p>Jussin hannan Leipä Oy Tohlopinranta 24 33720 Tampere Tiina Eronen Puh: 03- 3125 2300 / 040 832 1561 Sähköposti: info@jussin hannanleipa.fi kotisivu: www.jussin hannanleipa.fi</p>	
<p>Kaukajärven Kotileipomo Oy Juvankatu 10 33710 Tampere Keijo Kantonen Puh: 0104232920/Myymäla ja 0104232921/Leipomo / Sähköposti: kaukajarvenkotileipomo@kolumbus.fi kotisivu: www.kaukajarvenkotileipomo.fi</p>	<p>Tuotteissa käytetään puhtaita ja kotimaisia raaka-aineita.</p>

<p>Koiviston Kotileipomo Ky Kamraatintie 7 39500 Ikaalinen Markku Koivisto Puh: 03 4587132 /</p>	
<p>Leipomo Konditoria Veikko V.A. Heino Ky Kolmen airon katu 15 39500 Ikaalinen Veikko ja Arja Heino Puh: 03 4589700 / 050 3833936</p>	
<p>Leipomo Nisu-Nikkarit ky Tohlopinkatu 15 33310 Tampere Paula Välimaa Puh: 03-3444485 / Sähköposti: nisu.nikkarit@kolumbus.fi kotisivu: www.nisu-nikkarit.net</p>	<p>Tilauksesta täyte- ja voileipäkakuja, leipomo-myymäälä ko. tiloissa. Asiakkaina myös suurkeittiöt.</p>
<p>Mikon Leipä Oy Atanväylä 2 33580 Tampere Maarit Lehtimäki Puh: 03 3622630 / www.mikonleipa.fi</p>	
<p>Moision Kotipakari Ky Ristamäentie 24 39100 Hämeenkyrö Erja Moisio Puh: 03 3716641 / 0400 771041</p>	
<p>Myllynleipä Oy Kolmostie 640 39500 Ikaalinen Airi Häkämies Puh: 03 4587666 / 0400 425481 Sähköposti: matti.ojala@myllynleipa.fi kotisivu: www.myllynleipa.fi</p>	
<p>Siskon Leipomo Ay Muovitie 3 39160 Julkujärvi Sari ja Juha Järvinen Puh: 03 3485559 / Sähköposti: sari.kj@luukku.com</p>	

<p>TUOTERYHMÄ VILJAVALMISTEET</p>	
<p>JAUHOT, HIUTALEET</p>	
<p>TUOTTAJAT:</p>	<p>TUOTTEET:</p>
<p>Häijään Vehnämylly Rieniläntie 24 38420 Sastamala Heinonen Jukka Puh: 03 5187125 /</p>	<p>Vehnä: leseet, hiutaleet, jauhot, ryynit Ruis: leseet, hiutaleet, jauhot, ryynit Ohra: leseet, hiutaleet, jauhot, ryynit Kaura, leseet, hiutaleet, jauhot, ryynit</p>
<p>Lampisen tila Anu ja Jari Koskensalo Virkakankaantie 270 39500 Ikaalinen</p>	<p>Luomuvehnä-, luomukaura-, luomuohra- ja luomuruistuotteet</p>
<p>Ponkiniemen tila Timo Ponkiniemi Kyröskoski 050 5979361 timo.ponkiniemi@netti.fi</p>	<p>Luomujauhot ja -hiutaleet</p>
<p>Säkinöjan luomutila Esko Lammi Viljakkala 040 5187159</p>	<p>Kaura, ohra ja ruistuotteet</p>
<p>Tättälän tila Norokorpi Piipa 0400 687309 Hämeenkyrö</p>	<p>Luomu, pakkauskoko valittavissa Jauhot, hiutaleet, ryynit Ohra, vehnä, kaura ja ruis</p>
<p>Ylöjärven Vehnämylly Vehnämyllyntie 26 33480 Ylöjärvi Janne Ihamuotila Puh: 03 3480413 / Sähköposti: janne.ihamuotila@kolumbus.fi</p>	

<p>TUOTERYHMÄ: LIHATUOTTEET</p>	
<p>TUOTTAJAT:</p>	<p>TUOTTEET:</p>
<p>Jukan Kotiliha Kanteenmaantie 475 31900 Punkalaidun jukka@jukankotiliha.fi</p>	<p>Luomu Sianliha, nakit</p>
<p>Kestiherkku Muovitie 20 33470 Ylöjärvi Pentti Sunell Puh: 0400 914916 Sähköposti: pentti.sunell@kotiposti.net kotisivu: www.kotiposti.net/kestiherkku</p>	<p>Sika: makkara ja muut leikkeleet, Nauta: makkara ja muut leikkeleet</p>
<p>Lampuri Penttilä Oy Miemolantie 9 36720 Aitoo Kalle Vainio Puh: 0400 478314 /</p>	<p>Laktoosittomat ja gluteenittomat tuotteet, kotimaisesta lihasta LIHA JA LIHAJALOSTEET Makkara ja muut leikkeleet</p>
<p>Lihapalvelu Keijo Renfors Oy Pääkkösentie 59 38200 Sastamala Keijo Renfors Puh: 03 5115535 /</p>	<p>Kotimainen, tuore naudanliha. Tuore tai pakastettu liha Luomuna</p>
<p>Lihavalmiste Seikku Hopunkatu 20 38200 Sastamala Esa Seikku Puh: 050 5530552 kotisivu: www.lvseikku.suntuubi.com</p>	<p>LIHA JA LIHAJALOSTEET Sika: säilykkeet, makkara ja muut leikkeleet. Tuore tai pakastettu liha Riista: säilykkeet, makkara ja muut leikkeleet. Tuore tai pakastettu liha Poro-. säilykkeet, makkara ja muut leikkeleet. Tuore tai pakastettu liha Nauta: säilykkeet, makkara ja muut leikkeleet. Tuore tai pakastettu liha Lammas: säilykkeet, makkara ja muut leikkeleet. Tuore tai pakastettu liha Kalkkuna. Tuore tai pakastettu liha</p>

<p>Maalaistuote Vataja Oy Rautatienkatu 8, 38700 KANKAANPÄÄ Jarmo Vataja Puh: 02 578 3337 / 0500 226 755 Sähköposti: jarmo.vataja@maalaistuotevataja.fi kotisivu: www.maalaistuotevataja.fi</p>	<p>Erikoislihajalosteet</p>
<p>Ojalan tila Ojalantie 105 32740 Sastamala Jukka Isotalo Puh: 040 480 2060 Sähköposti: jukka.isotalo@kponetti.net</p>	<p>Puhelut arkisin klo 18 jälkeen, viikonloppuisin vapaasti, noudot tilamyymälästä sekä Tampereelle sopimuksen mukaan. <u>Highland-lihaa.</u> <u>Nauta: Tuore tai pakastettu liha</u></p>
<p>Ojanen Markku Raivalantie 500 39500 Ikaalinen 03 452 7212 GSM 0400 819 469</p>	<p>Naudanliha</p>
<p>Palviportti Oy Parkunmäentie 2 39100 Hämeenkyrö Mynttinen Jarmo Puh: 03 3715555</p>	
<p>Velj. Lindgren Ky Hämeenkatu 19 33200 Tampere Tuomela Pekka Puh: 03 2227471 / Sähköposti: pekka_tuomela@yahoo.com</p>	<p>LIHA JA LIHAJALOSTEET <u>Ankka</u>, Tuore tai pakastettu liha <u>Hanhi</u>, Tuore tai pakastettu liha <u>Kalkkuna</u>, Tuore tai pakastettu liha, Makkara ja muut leikkeleet <u>Kana/kukko/broileri</u>, Tuore tai pakastettu liha <u>Lammas</u>, Tuore tai pakastettu liha <u>Nauta</u>, Tuore tai pakastettu liha, Makkara ja muut leikkeleet <u>Poro</u>, Tuore tai pakastettu liha <u>Riista</u>, Tuore tai pakastettu liha <u>Sika</u>, Tuore tai pakastettu liha <u>Villisika</u>, Tuore tai pakastettu liha</p>

TUOTERYHMÄ: MAITOTALOUSTUOTTEET	
TUOTTAJAT:	TUOTTEET:
Herkkujuustola Oy Selkeentie 80 38460 Sastamala Peter Dörig Puh: 0500 632523 / 044 5428033 Sähköposti: info@herkkujuustola.fi kotisivu: www.herkkujuustola.fi	Juustot, Lehmän maitotuotteet, Voi, Juusto
Tampereen Jäätelötehdas Automiehenkatu 2 33820 Tampere Harri Laine Puh: 0400 771529/040 5019633 Sähköposti: harri@gelateria.fi kotisivu: www.tampereenjaatelotehdas.fi	
TUOTERYHMÄ: MARJAT	
TUOTTAJAT:	TUOTTEET:
Kaunismaa Ritva Mustajärventie 53 Mouhijärvi 03-518 9114, 050-599 4080	Mansikka
Jokinen Pekka Viljakkala 0400-630 854, 0400-724 207	Mansikka Myös pakastettu
Kantolopentila Merja ja Pasi Lehtimäki Aittomäentie 112 Stormi, Vammala 040-543 9277 www.kantolopentila.com	Vadelma
Mäkikauppila Arostentie 25 Mahnala (Hämeenkyrö) 03-3711 312, 0400-466 992	Mansikka
Nikkilä Maisematie 604 Mahnala (Hämeenkyrö) 03-371 1176, 044-371 1176	Mansikka

Saloniemen Tila Turkkilantie 530 39200 Kyröskoski Ester Wallenstjerna Puh: 03 3718218 / 050 5215121	Mustaherukka, tuore ja pakastettu
Särkilammin Marjatila Pihkoluoma Pauli Särkilammentie 96 Sisättö (Ikaalinen) 03-371 7991, 050-325 2225	Mansikka, vadelma
Vanhatalo Jouko 39230 Osara GSM 044-7503337	Puutarhamarjat, luomu mansikka
Ylirautian tila Jukka Pentti Maisematie 642/7 Mahnala (Hämeenkyrö) 03-3715 616, 040-7641 383	Mansikka, vadelma ja mustaherukka
Yrjölän marjatila Yrjölä Tommi Maisematie 642/1 Mahnala (Hämeenkyrö) 03-371 1163, 0400-625636 www.yrjolanmarjatila.fi Luomu mustaherukka Saloniemen tila Ester ja Heikki Wallenstjerna Osoite: Turkkilantie 530, 39200 Kyröskoski 050 5215121	Mansikka, vadelma, mustaherukka, punaherukka, karviainen, viherherukka ja valkoherukka
TUOTERYHMÄ: PERUNA	
TUOTTAJAT:	TUOTTEET:
Kierikka Juha Kiviluomantie 20 38800 Jämijärvi 050 5940099	Kuorittu peruna Esikypsennetty Viipale, suikale, kuutio
Lähde Jyrki Pinsiö	

Mäkkylän Perunatila Keijärventie 396 33470 Ylöjärvi Heikki ja Riitta Mäkkylä Puh: 0400 638206/Heikki ja 040 7286625/Riitta Sähköposti: heikki.makkyla@luukku.com	Itsepalvelumyymälä auki 8-21 joka päivä
Särkilammin Marjatila, Pihkoluoma Pauli 03-371 7991, 050-325 2225	Varhaisperuna
Tampereen KR-Peruna Oy Ahlmanintie 56 Tampere Harri Häyrinen Puh: 03-2120445 / 0400 837 445 Sähköposti: krperuna@msn.com	PERUNA JA PERUNAJALOS- TEET Jalosteet Tuoreet
Yrjölän marjatila Tommi Yrjölä	Siikli- perunaa (multa)
TUOTERYHMÄ: VIHANNNEKSET	
TUOTTAJAT:	TUOTTEET:
Ikaalisten Luomu Oy Palinperäntie 29, 39500 Ikaalinen Heidi Kulmanen Puh: 040 5173652 Sähköposti: ikluomu@ikaalistenluomu.fi kotisivu: www.ikaalistenluomu.fi	Salaatti, Tuoreet Tomaatti, Tuoreet Vihannessekoitukset ja muut eri- koistuotteet, Tuoreet
Ponkiniemen tila Timo Ponkiniemi Kyröskoski 050 5979361 timo.ponkiniemi@netti.fi	Kaali
Rapion tila Vaasantie 109/34 39200 Kyröskoski Hämeenkyrö	Juureksia

<p>Särkilammin Marjatila Särkilammentie 96 39450 Sisättö Pauli ja Marja-Leena Pihkoluoma Puh: 050 325 2225/0500 626 682 Ikaalinen Sähköposti: sarkilammintila@kotiposti.net kotisivu: soonyritys.net/sarkilammintila</p>	<p>Sipuli, Tuoreet Punajuuri, Tuoreet Porkkana, Tuoreet</p>
<p>Tampereen KR-Peruna Oy Ahlmanintie 56 Tampere Harri Häyrinen Puh: 03-2120445 / 0400 837 445 Sähköposti: krperuna@msn.com</p>	<p>VIHANNEKSET JA VIHAN- NESJALOSTEET Muut juurekset Tuoreet, Jalosteet</p>
<p>Yrjölä Maisematie 642, 39120 Mahnala Yhteyshenkilö: Tommi Yrjölä Puh: 03-3711 163 / 0400 625 636</p>	<p>VIHANNEKSET JA VIHAN- NESJALOSTEET Valkosipuli, Tuoreet Sipuli, Tuoreet Porkkana, Tuoreet Muut vihannekset, Tuoreet Herne, tilli, kurpitsa</p>
<p>Äijälä Heikki</p>	<p>Luomu, kuivattu herne</p>
<p>TUOTERYHMÄ: MUUT</p>	
<p>TUOTTAJAT:</p>	<p>TUOTTEET:</p>
<p>Kastikemestarit Oy Pöytäsarankatu 3 33900 Tampere Jari Pusa Puh: 040 518 9714 Sähköposti: jari.pusa@gs-yhtyma.fi kotisivu: www.pimeapullo.fi</p>	<p>Salosen Pimeäpullo salattikastik- keet</p>
<p>Kuusiluoma, Erkki Hämeenkyrö 03 3715642</p>	<p>Hunaja</p>

<p>Nokian Panimo Oy Nuijamiestentie 17 37120 Nokia Sami Leppänen Puh: 03 3424200 / Sähköposti: sami.leppanen@nokianpanimo.fi, kotisivu: www.nokianpanimo.fi</p>	
<p>Pesosen mehiläistarhat Pukaratie 94 38460 Sastamala Esa Pesonen Puh: 03 5189170 / 0400 731724 Sähköposti: esa.pesonen@kopteri.net kotisivu: www.pesosenmehilaistarhat.com</p>	<p>Hunaja</p>

LIITE 2 Tarjouspyyntömalli

ELINTARVIKEHANKINTA VUOSILLE 2011 – 2012

Hämeenkyrön kunnan keittiöt, Ikaalisten kaupungin keittiöt ja Jyllin Koti pyytää tarjoustanne elintarvikehankinnasta sopimuskaudelle 1.1.2011 - 31.12.2010. Optiomahdollisuus 1 vuotta. Ennen optiopäätöstä tarkistetaan hinnat.

Hankintayksiköt ja lisätiedot

Hämeenkyrön kunta
Ruokapalveluyksikkö
Härkikuja
39100 Hämeenkyrö
Ruokapalvelupäällikkö Tuula Joenperä
tuula.joenpera@hameenkyro.fi

Ikaalisten kaupunki
Kaija Rönni
kaija.ronni@ikaalinen.fi

Jyllin Koti
Maritta Rajasalo
maritta.rajasalo@jyllinkodit.fi

Tarjouspyynnön 1. liitteessä on toimituspisteet sekä toimipistekohtaiset ruokailijamäärät toimintakautena.

Hankintamuoto

Hankintamenettely on avoin hankintamenettely.
Hankintailmoitus on julkaistu 28.8.2010 HILMA -palvelussa osoitteessa
www.hankintailmoitukset.fi

Hankinnan kohde ja vähimmäisvaatimukset

Tarjouspyynnössä pyydettyjen tuotteiden kokonaisarvo on yhteensä noin 1 milj. €/vuosi alv 0 %, mutta voi vaihdella olosuhteista riippuen.

Tarjous tulee tehdä oheisille tarjouslomakkeille. Tarjouksen tulee olla suomenkielinen. Taulukoiden järjestystä ei saa muuttaa ja mahdolliset lisäykset on tehtävä taulukon loppuun tai lisäpaperille. Mikäli lomakkeita on muutettu, voidaan tarjous hylätä.

Lomakkeet ovat tarjouspyynnön liitteenä. (www.hankintailmoitukset.fi)

Tuotteiden alkuperämaa on ilmoitettava tarjouksessa. Tarjouspyyntöasiakirjoihin on otettu suurimmat volyymituotteet. Haluamme käyttää myös uutuuksia ja erikoistuotteita, joten pyydämme kattavat tuoteryhmäkohtaiset alennukset, joiden pohjaksi on tarjousvaiheessa esitettävä voimassa oleva hinnasto.

Mahdollisen sopimuksen solmimisen tai etukäteen ilmoitettujen hinnannuutosten jälkeen edellytämme alennusprosenttiin perustuvan hinnaston toimittamista kaikkiin yksiköihin.

Pidätämme oikeuden vaihtaa toimittajaa hinnankorotusesityksen tullen, jos toinen toimittaja on kokonaistaloudellisesti edullisempi.

Mikäli toimittajalla on mahdollisuus toimittaa muita kouluruokasuosituksen mukaisia tuotteita, tulee näistä laatia erillinen lisätarjous.

Puitejärjestely

Puitejärjestelyissä sovitaan juuresten, perunoiden ja pilkottujen vihannes-ten kohdalla kuuden kuukauden ajaksi kiinteät hinnat. Vaihtuvanhintaisille vihanneksille, hedelmille ja tuoreelle kalalle toimittaja ilmoittaa hinnat viikoittain, viimeistään edellisen viikon torstaina. Tuotteiden tarjoushinnat pyydetään viikolta 35.

Osatarjoukset

Pidätämme oikeiden hyväksyä osatarjoukset. Toimittajiksi voidaan valita vaihtoehtoisia toimittajia ja/tai päätoimittajia ja täydentäviä toimittajia.

Toimitusehto

Vapaasti perille sisätiloihin vietynä paikkaan, josta keittiön henkilökunnan kanssa sovitaan. Kuljetusrullakkojen ja -laatikoiden pois kuljettaminen viikoittain.

Toimitusaika

Toimitukset perillä keittiöllä ma - pe klo 07.00-14.00 välillä. Maitotoimitukset voidaan toimittaa myös muuna aikana. v

2-3 krt/vko

tuore liha 2-3 krt/vko

leipomotuotteet 2-5 krt/vko

perunat, juurekset, tuorevihannekset ja hedelmät 2-5 krt/vko

teollisuuselintarvikkeet 1-3 krt/vko

Tilausjärjestelmä

Hinnat

Kaikkien tuotteiden kohdalla pyydetään antamaan veroton nettohinta. Tarjoushintojen tulee olla voimassa kiinteänä ensimmäisen vuoden ajan sopimuksen alkamisesta. Poikkeuksena tuoretuotteet.

Jos julkisten maksujen tai arvonlisäveron suuruus muuttuu, tuotteiden hinnat muuttuvat vastaaviksi. Tilaaja on oikeutettu käyttämään hyväkseen kampanja- ja sesonkiluontoiset alennukset siinä tapauksessa, että sopimushinta olisi korkeampi kuin kampanjahinta. Hinnaston muuttuessa edullisemmaksi, kuin sovittu tarjoushinta olisi, on toimittajan laskutuksessa sovellettava edullisinta hinnoittelua.

Hinnat ja mahdolliset alennukset koskevat myös tuotteen uusia versioita. Ensimmäisen sopimusvuoden jälkeen toimittaja voi ehdottaa hintojen muuttamista enintään puolivuositain. Muutosehdotukset hinnannuutoksista toimitetaan perusteluineen kirjallisesti neljä viikkoa ennen hinnannuutoksen voimaan tuloa. Hinnanmuutoksen soveltaminen edellyttää tilaajan hyväksyntää.

Oheisissa hankintaluetteloissa esitetyt kulutusmäärät, pakkauskoot ja tuotenimet ovat suuntaa antavia arvioita ja eivät sido tilaajaa.

Korvaavat tuotteet

Korvaavan tuotteen ominaisuudet on oltava tarjouspyynnön tuotenimikkeen sisältöä vastaava. Edellytämme, että toimittaja myy korvaavan tuotteen sopimustuotteen hinnalla tai edullisemmin.

Toimitusvirheet

Toimittajan toimitusvirheistä seuraa sanktio. Tilaaja ottaa yhteyttä havaittuaan toimitusvirheen ja reklamoi toimittajaa. Toimittajan tulee korjata toimitusvirhe määräaikaan mennessä. Toimitus katsotaan viivästyneeksi, mikäli se toimitetaan sovittuna toimituspäivänä kolmea tuntia yhteisesti sovitusta ajasta myöhemmin. Tilaaja ei ole velvollinen ottamaan viivästynttä toimitusta vastaan. Toimitusvirheen korjaamatta jättäminen aiheuttaa myöhästyneen toimituksen korvaamista täydestä arvosta.

Mahdollisista reklamoinneista kootaan luettelo, jonka perusteella voidaan käynnistää neuvottelut sopimuksen purkamiseksi.

Laskutus

Edellytämme, että laskuissa on hinnat myös verottomina. Kustannuspaikkakohtaisissa laskuissa loppusumma on verottomana ja verollisena. Tarjoukseen tulee liittää selvitys sähköisestä laskutusmahdollisuudesta. (ei käytetä valintaperusteena)

Maksuehto

Maksuehto on 30 pv netto tai edullisempi, kun tavara on sopimusehtojen mukaisesti toimitettu ja lasku on saapunut tilaajalle.

Ympäristövaikutukset

Hämeenkyrön kunta, Ikaalisten kaupunki ja Jyllin Koti on hankintojensa osalta sitoutunut toiminnassaan ympäristövastuuseen ja kestävän kehityksen mukaiseen toimintaan. Tarjottavat tuotteet on oltava pakattu joko uudelleen käytettäviin, kierrätettäviin tai polttamalla hävitettäviin pakkauksiin/materiaaleihin. PVC:tä ei saa käyttää pakkausmateriaaleissa. Tarjoukseen tulee liittää selvitys tuotteiden pakkauksista sekä mahdollisista toimenpiteistä, joilla voidaan pakkausmateriaaleista aiheutuvan jätteen määrää vähentää.

Tarjoukseen tulee liittää selvitys toimittajan ajopäivistä, jakelu- ja logistiikkajärjestelyistä sekä miten tuotteiden toimitus tilaajalle tapahtuu. Tarjoajan tulee liittää tarjoukseen selvitys yrityksen ympäristöohjelmasta, laadunvalvonnasta sekä selvitys omavalvonnasta kuljetuksen aikana.

Tarjousten käsittely

Myöhästyneet, määräajan jälkeen saapuneet tarjoukset hylätään avaamattomina.

Määräaikana saapuneet tarjoukset avataan tarjousten avaustilaisuudessa, joka ei ole julkinen. Salaisina pidettävät asiakirjat on merkittävä selkeästi ja esitettävä ne omina asiakirjoinaan.

Tarjoajan ja tarjousten soveltuvuus

Tarjoajien ja tarjousten soveltuvuusarviointi sekä vertailu toteutetaan seuraavasti:

1. Tarjoajan soveltuvuuden tarkistaminen
2. Tarjouksen tarjouspyynnön mukaisuuden tarkistaminen
3. Tarjousten vertailu

Tarjoajien soveltuvuuden arviointi

Tarjouskilpailusta voidaan sulkea pois hankintalain 348/07 mukaisesti sellainen ehdokas tai tarjoaja, jolla ei voida katsoa olevan teknisiä, taloudellisia tai muita edellytyksiä hankinnan toteuttamiseksi tai joka on laiminlyönyt verojen tai lakisääteisten sosiaalimaksujen suorittamisen

Soveltuvuuden toteamiseksi tarjoajan tulee toimittaa tarjouksen liitteenä seuraavat asiakirjat:

- tiedot ennakonperintärekisteriin ja kaupparekisteriin merkitsemisestä (arvonlisäverotunnus) ja Y-tunnus
- todistus maksetuista veroista
- vakuutusyhtiön/-yhtiöiden todistus lakisääteisten vakuutusmaksujen suorittamisesta
- yrityksen palvelun ja tuotteen laatuselvitys
- yleinen ympäristöselvitys
- selvitys yrityksen omavalvonnasta kuljetuksen aikana

Todistukset eivät saa olla kolmea kuukautta vanhempia tarjouksen jättöpäivästä laskettuna. Lisäksi tarjoajan on varauduttava tarvittaessa toimittamaan uudet vastaavat selvitykset ennen sopimuksen allekirjoittamista.

Tarjousten vertailu, vertailuperusteet ja niiden painoarvo

Valintaperusteena on kokonaistaloudellisesti edullisin vaihtoehto. Tarjouksista myös osatarjoukset huomioidaan.

- 50 % Hinta
- 25 % Laatu
- 25 % Ympäristöseikat sekä toimitusaika ja – varmuus

Vertailuperusteita arvioidaan seuraavien tekijöiden perusteella:

50 % Hinta

- Tarjoukset verrataan tuoteryhmittäin ja kokonaishintana. Hintavertailu tehdään euroa/kg tai euroa/litra perusteella. Puuttuvan tuotteen osalta käytetään tarjouksia verrattaessa saatujen tarjousten kalleinta hintaa.
- Tuoteryhmäkohtainen alennusprosentti
- Myyntierien koko, onko mahdollista saada ”purettuja” myyntieriä, pakkauksen purkamisesta aiheutuva hintaero verrattuna tarjoushintaan. Tarjouksesta tulee ilmi myyntierän koko, pienemmän myyntierän koko ja vaikutus hintaa.

25 % Laatu

- Valikoiman monipuolisuus, kattavuus
- Tuotteiden laatu: rakenne, maku, pääraaka-aineen osuus
- Tuotteiden ravitsemukselliset tiedot, sekä maininta erityisryhmille soveltuvista tuotteista
- Elintarvikkeiden kohdalla ilmoitettava suola-, rasva-, sokeri- tai makeutusainepitoisuus ja kuitupitoisuus
- Puolivalmisteiden osalta on selvitettävä pääraaka-aineet ja niiden osuudet. Kalatuotteissa on ilmoitettava kalalaa-dut.
- Tuoteryhmien kohdalla ilmoitettava tuotteiden keskimääräinen tuotekiertoaika tuoreuden varmistamiseksi
- Tarjoajan tulee ilmoittaa mahdollisista luomuelintarvikkeista
- Ruisleivän laatuksiteeri on 100 % rukiista valmistettu ja max 8 tuntia leivonnasta toimitusajankohtaan
- Peruna voi olla kuorittuna enintään 24 tuntia ennen toimitusajankohtaa
- Marjoista ja pakastekasviksista tarjous sellaisista, jotka eivät tarvitse kuumennuskäsittelyä

25 % Ympäristöseikat

- Ympäristötekijät (mm. pakkausmateriaali, kierrätettävyys, mahdollinen jätteiden jatkokäsittely)
- Ympäristöohjelma
- Logistiikkajärjestelyt: kuljetusmatka ja -aika, toimitusai-kataulu, kuljetuskalusto

Sopimukset tehdään yrityksen kanssa yhden tai useamman tuoteryhmän osalta.

Tekniset ja muut edellytykset

Tarjoukseen tulee liittää selvitys miten koko ketjun tuotteiden jäljitettävyys on varmistettu. Tarjottavat tuotteet eivät saa olla tai sisältää muunto-geenisiä aineksia (GMO).

Tarjottavien tuotteiden raaka-aineiden tulee olla puhtaudeltaan korkeatasoisia ja alkuperältään jäljitettäviä siten, että yleisissä jäljitettävyys vaatimuksessa (178/2002) on määritelty elintarvikealan toimijoiden osalta.

Tarjouksessa tulee olla selvitys mahdollisesta sähköisestä tilausjärjestelmästä ja sähköisestä laskutuksesta.

Muut ehdot

Tarjottavissa tuotteissa tulee olla selkeät suomenkieliset tuoteselosteet.

Jättämällä tarjouksen tähän tarjouspyyntöön tarjoaja hyväksyy tarjouspyynnössä ja sen liitteissä olevat ehdot.

Varamme oikeuden hankintapaikan muutokseen kesken sopimuskauden, jos myyjän hinnat, tuotteet, ehdot tai muut syyt sitä edellyttävät.

Hankinnan seuranta

Tilaaaja edellyttää, että toimittaja seuraa ja raportoi kaupankäyntiä. Toimittajien tulee toimittaa tammikuussa edellisen vuoden kulutusraportit yhdyshenkilölle.

Tarjouksen jättäminen

Suomenkieliset kirjalliset tarjoukset liitteineen tulee toimittaa suljetussa kirjekuoressa viimeistään 30.9.2010 klo 16.00mennessä osoitteeseen:

Ikaalisten kaupunki, Ravitsemis- ja siivouspalvelut, Kolmen aironkatu 3, 39500 Ikaalinen. Hankinnan tunnus: Elintarvikkeiden hankinnat.

Tarjousten voimassaoloaika

Tarjouksen on oltava antajaansa sitova 31.12.2012 asti.

Tarjousasiakirjan julkisuus

Tarjoukset on pyrittävä laatimaan siten, etteivät ne sisällä liikesalaisuuksia. Jos liikesalaisuuksien sisällyttäminen tarjoukseen on välttämätöntä, siitä on tarjouksessa erikseen mainittava. Tarjoushinta ei voi olla liikesalaisuus.

Päätöksestä tiedottaminen ja sopimuksen tekeminen

Hankintapäätös lähetetään tiedoksi kaikille tarjoajille. Hankintasopimus tehdään kirjallisena, jonka molemmat osapuolet allekirjoittavat.

Erimielisyyksien ratkaiseminen

Erimielisyydet, joista ei neuvottelemalla päästä sopimukseen, ratkaistaan markkinatuomioistuimessa.

Yhteyshenkilö

Kaija Rönni
palvelupäällikkö
p. 044-7301 266 ja kaija.ronni@ikaalinen.fi

Liitteet Tuoteryhmäkohtainen kaavake, jonka toimittaja täyttää.

LIITE 4 Kyselykaavake

LUOMU- JA LÄHIRUOKAHAASTATTELU Hämeenkyrön kunnanhallituksen jäsenille

Opiskelen Pirkanmaan ammattikorkeakoulussa restonomiksi ja teen opinnäytetyönäni selvitystä Hämeenkyrön kunnan ruokapalveluyksikön mahdollisuuksista käyttää lähiruokaa elintarvikehankinnoissaan. Toivoisin, että kiireiltänne ehtisitte vastata seuraaviin kysymyksiin.

Vastaukset tulisi olla perillä 4.4.2010 mennessä ja ne tulisi lähettää sähköpostiosoitteeseen: annamakela76@gmail.com

Mahdollisista vastaamatta jättämisistä seuraa puhelinhaastattelu!

Keväisin terveisin Anna Mäkelä

Voit aloittaa vastauksen kirjoittamisen ohjelman näyttämän merkin kohdalta klikkaamalla sitä hiirellä!

1. Vastaajan sukupuoli:
2. Vastaajan ikä:
3. Mikä on henkilökohtainen mielipiteenne lähi- ja luomuruoasta?
4. Minkälainen on edustamanne puolueen mielipide lähi- ja luomuruoasta, mainitse myös puolueen nimi?

Valtioneuvosto on tehnyt periaatepäätöksen kestävien valintojen edistämisestä julkisissa hankinnoissa.

5. Onko tätä huomioitu budjetissa tai ohjeistuksissa ruokapalveluyksikölle, ja onko tämä aihe ollut keskusteluissa esillä valtuustossa tai hallituksessa?

6. Jos kunnanvaltuustolle tehtäisiin aloite Hämeenkyrön kunnan ruokapalveluyksikön elintarvikehankintojen keskittämisestä pääosin lähiruoan toimittajiin, mikä olisi henkilökohtainen mielipide ja minkä uskot olevan puolueesi mielipide tähän aloitteeseen

a) Elintarvikehankintojen kustannusten noustessa 10%?

b) Kustannusten pysyessä samoina?

Käytättekö itse luomu- tai lähiruokaa?

7. Millaisia oletatte Hämeenkyrön kunnan ruokapalveluyksikön elintarvikehankintojen olevan seuraavan viiden vuoden kuluttua

a) Määrärahan määrän suhteen?

b) Lähiruoan käytön yleisyyden suhteen?

c) Luomuruoan käytön yleisyyden suhteen?

KIITOS! Tallenna tiedosto ja lähetä yllämainittuun sähköpostiosoitteeseen

LIITE 5 Puhelinhaastattelun runko**Puhelinhaastattelu lähi- ja luomuruoan tuottajille.**

- * Esittely
- * Puhelinsoiton tarkoitus
- * Kiinnostus haastatteluun osallistumiseen
- * Kysymykset

1. Onko aiemmin ollut yhteistyötä kunnan kanssa?
2. Jos on, miten yhteistyön on kokenut?
3. Kummalta osapuolelta on tullut yhteistyöhön aloite?
4. Mitä toiveita mahdollisen yhteistyön osalta on?
5. Mitä on omalta osaltaan valmis tekemään yhteistyön lisäämiseksi: esimerkiksi tuotekehityksen osalta?
6. Mitkä ovat verkottumisen mahdollisuudet? Esimerkiksi yhteistilauksissa, kuljetuksissa ja laskutuksessa.
7. Onko julkisen sektorin hankintaprosessin tuttu? Entä tarjouspyyntökaavake?
8. Tarvitseeko apua tarjouksen antamisessa
9. Ideoita, miten yhteistyötä voisi lähteä tekemään?

*Kiitokset