

# **Ravitsemuksellinen laatu julkisten ruokapalvelujen hankinnoissa**

Katja Lahtinen

Opinnäytetyö  
Joulukuu 2019  
Matkailu- ja ravitsemisala  
Restonomi (ylempi AMK), Matkailu- ja palveluliiketoiminta

Tekijä(t) Lahtinen, Katja	Julkaisun laji Opinnäytetyö, ylempi AMK	Päivämäärä Joulukuu 2019
	Sivumäärä 79	Julkaisun kieli Suomi
		Verkojulkaisulupa myönnetty: x
Työn nimi <b>Ravitsemuksellinen laatu julkisten ruokapalvelujen hankinnoissa</b>		
Tutkinto-ohjelma Palveluliiketoiminnan koulutusohjelma, ylempi AMK		
Työn ohjaaja(t) Enni Mertanen, Elina Vaara		
Toimeksiantaja(t) Terveiden ja hyvinvoinnin laitos (THL), Joukkoruokailun seurannan asiantuntijaryhmä		
<p>Tiivistelmä</p> <p>Julkiset ruokapalvelut valmistavat vuosittain noin 380 miljoonaa ateriaa. Useille ihmisille kodin ulkopuolella nautittu lounas on päivän ainut lämmin ateria. Suomalaiset ravitsemussuosituksien ja hankintalaki luovat kehyksen julkisten ruokapalvelujen toiminnalle. Tämän tutkimuksen tarkoituksena oli selvittää asetetaanko julkisen sektorin hankinnoissa kriteereitä ruoan tai elintarvikkeiden ravitsemukselliselle laadulle. Lisäksi tavoitteena oli selvittää, onko Suomen Sydänliiton julkaisema Ravitsemuslaadun huomioiminen ruokapalveluiden kilpailutuksessa -malliasiakirja käytössä elintarvikkeiden hankintailmoituksissa, ja onko vastuullisuus mainittu hankintailmoituksissa.</p> <p>Tutkimuksen aineisto muodostui julkisten ruokapalvelujen hankintailmoituksista, jotka oli poimittu Työ- ja elinkeinoministeriön ylläpitämästä sähköisestä ilmoituskanavasta, HIL-MAsta. Tuloksia verrattiin vastaavaan vuonna 2011 valmistuneeseen tutkimukseen, tulokset osoittavat, että elintarvikehankinnoissa voion ja kermavalmisteiden hankinta oli edelleen yleistä. Ruokaleivissä suositusten mukaiset kriteerit olivat harvoin käytössä. Vähärasvaisen jauhelihan osuus hankittavasta jauhelihasta oli kasvanut. Yhdessäkään ruokapalvelun hankintailmoituksessa ei mainittu Sydänliiton julkaisemaa Ravitsemuslaadun huomioiminen ruokapalveluiden kilpailutuksessa -malliasiakirjaa. Yksittäisille aterian osille ravitsemuskriteereitä käytettiin vaihdellen. Sen sijaan vastuullisuus nousi esille hankintailmoituksissa.</p> <p>Ravitsemuslaadun seurantaan tulisi luoda systemaattinen seurantarjestelmä, ja haastaa elintarviketeollisuus kehittämään ruokapalvelujen käyttöön ravitsemussuosituksien mukaisia elintarvikkeita ruoan ilmastovaikutukset huomioon ottaen. Lisäksi tulee kiinnittää huomiota ruokapalveluhenkilöstön ravitsemus- ja hankintaosaamiseen.</p>		
,Avainsanat ( <a href="#">asiasanat</a> ) Ruokapalvelu, ravitsemuslaatu, julkinen hankinta,		
Muut tiedot ( <a href="#">salassa pidettävät liitteet</a> )		

Author(s) Lahtinen, Katja	Type of publication Master's thesis	Date December 2019 Language of publication: Finnish
	Number of pages 79	Permission for web publication: x
Title of publication <b>Nutritional values in the procurement of public food services</b>		
Degree programme Master's Degree Programme in Hospitality Management		
Supervisor(s) Mertanen Enni, Vaara Elina		
Assigned by Terveysten ja hyvinvoinnin laitos (THL), Joukkoruokailun seurannan asiantuntijaryhmä		
Abstract  <p>Approximately 380 million meals are annually prepared by public foodservices. For several people, the lunch eaten outside their home is the only warm meal of the day. The guidelines for the operations of public food services are drawn up by the Finnish Nutrition Recommendations and The Public Procurement Act. The purpose of the study was to examine whether any criteria for the nutritional quality of food and provisions were set in the public procurement contracts. Furthermore, the aim was to determine whether the model document named Ravitsemuslaadun huomioiminen ruokapalvelujen kilpailutuksessa [Considering Food Quality in the Public Tendering of Food Services] published by The Finnish Heart Association was currently in use, and whether responsibility issues were mentioned in the procurement announcements.</p> <p>The data for the study was collected from the procurement announcements selected from the electronic information channel named HILMA run by The Ministry of Employment and Economy. The results were compared to a corresponding study completed in 2011, and it became clear that the acquisition of butter and cream products was still very frequent. The recommended criteria for bread acquisition were rarely in use. The model document about food quality was not mentioned in any foodservice procurement announcement. Concerning single ingredients, the nutrition criteria were inconsistently used, whereas responsibility was highlighted in the announcements.</p> <p>A coherent monitoring system should be established for the quality of nutrition. Moreover, the food industry should be challenged to develop foodstuffs that meet the nutrition recommendations but do not forget the effect of food production on the climate. In addition, attention should be paid to foodservice staff's competence on nutrition and acquisition.</p>		
Keywords/tags ( <a href="#">subjects</a> ) Foodservice, nutritional values, public procurement		
Miscellaneous ( <a href="#">Confidential information</a> )		

## Sisältö

<b>Sisältö.....</b>	<b>1</b>
<b>1 Johdanto .....</b>	<b>4</b>
<b>2 Ravitsemuksellinen laatu ruokapalveluissa .....</b>	<b>5</b>
2.1 Ruokapalvelut.....	5
2.2 Ruoan ravitsemuksellinen laatu .....	8
2.2.1 Ravitsemussuositukset .....	8
2.2.2 Ravitsemussuositusten toteutumisen seuranta.....	10
<b>3 Hankinnat ravitsemuksellisen laadun kehittäjinä .....</b>	<b>15</b>
3.1 Ruokapalveluiden hankinnat.....	15
3.2 Hankinnat .....	16
3.2.1 Hankintaprosessi .....	17
3.2.2 Julkiset hankinnat .....	18
3.2.3 Julkisten ruokapalvelujen hankintaprosessi.....	20
3.3 Vastuullisuus ruokapalvelujen hankinnoissa.....	22
3.4 Ravitsemuslaadun huomioiminen ruokapalveluiden kilpailutuksessa .....	29
<b>4 Tutkimuksen toteutus.....</b>	<b>34</b>
4.1 Sisällönanalyysi.....	34
4.2 Aineiston keruu ja analysointi .....	36
4.3 Aineiston kuvaus .....	38
<b>5 Tulokset .....</b>	<b>38</b>
5.1 Elintarvikehankinnat.....	38
5.2 Ruokapalveluhankinnat.....	48

<b>6</b>	<b>Pohdinta.....</b>	<b>61</b>
	<b>Lähteet .....</b>	<b>68</b>
	<b>Liitteet .....</b>	<b>75</b>
	Liite 1. Elintarvikehankintojen muuttajat .....	75
	Liite 2. Ruokapalveluhankintojen muuttajat.....	77
	<b>Kuviot</b>	
	Kuvio 1. Aterioiden valmistustavat. ....	7
	Kuvio 2. Hankintaprosessi .....	17
	Kuvio 3. Ruokapalvelun hankintasopimusprosessi. ....	21
	Kuvio 4. Suosituksia ja tutkimuksia ruokapalvelujen ravitsemuslaatuun .....	30
	Kuvio 5. Ruokapalvelu- ja elintarvikehankintaan vaikuttavia tekijöitä .....	33
	Kuvio 6 . Sisällönanalyysin toteutus .....	35
	Kuvio 7. Aineiston keräys .....	36

## Taulukot

Taulukko 1. Keittiöiden ja tarjottujen ruoka-annosten lukumäärät 2017 .....	6
Taulukko 2. Ohjeita ruoka-ainevalintoihin.....	25
Taulukko 3. Planetaarinen ruokavalio ja suomalaiset ravitsemussuositukset. ....	26
Taulukko 4. Ravitsemuskriteerit pääruoalle. ....	31
Taulukko 5. Ravitsemuskriteerit energialisäkkeelle.....	32
Taulukko 6. Ravitsemuskriteerit muille aterianosille.....	32
Taulukko 7. Hankinnan kohde .....	39
Taulukko 8. Ruokaleivän suolakriteerit .....	40
Taulukko 9. Ruokaleivän kuitukriteeri.....	40
Taulukko 10. Kerman sisältyminen hankintaan .....	42
Taulukko 11. Voin ja rasvaseoksen sisältyminen hankintaan .....	42
Taulukko 12. Voin ja rasvaseoksen osuus ravintorasvojen hankinnasta .....	43
Taulukko 13. Vähärasvaisen jauhelihan hankinta .....	45
Taulukko 14. Rasva- ja suolakriteerit valmisruokien hankinnassa.....	46
Taulukko 15. Vastuullisuus elintarvikehankintailmoituksissa .....	47
Taulukko 17. Ruokapalvelun kohderyhmä ja ruokailun tyyppi.....	51
Taulukko 18. Ruoan ravitsemuslaatuun viittaaminen hankinta-asiakirjassa.....	52
Taulukko 19. Ravitsemuslaadun kriteerien ehdottomuus.....	53
Taulukko 20. Ravitsemuskriteerit muissa aterianosissa, suola- ja kuitukriteeri.....	55
Taulukko 21. Ravitsemuskriteerit muissa aterianosissa, rasvakriteeri .....	56
Taulukko 22. Vastuullisuus ruokapalveluhankintailmoituksissa.....	58

# 1 Johdanto

Ravinto vaikuttaa ihmisten terveyteen ja hyvinvointiin koko elämänkaaren ajan. Terveyttä edistävä ravitsemus ei ole yksittäisiä ruoka-aineita tai elintarvikkeita vaan kokonaisuus, joka muodostuu jokapäiväisistä valinnoista pidemmällä ajanjaksolla. Ruokailutilanteella on energiansaannin lisäksi myös sosiaalinen ja virkistävä vaikutus. Yhteisen ruokailutilanteen on todettu lisäävän keskittymiskykyä ja energisyyttä sekä onnellisuuden tunnetta (Brown & Edwards & Hartwell 2013). Monille oppilaitoksessa tai työpaikalla nautittu lounas on päivän ainut lämmin ateria.

Kodin ulkopuolella tapahtuvasta ruokailusta käytetään termiä ruokapalvelu, jonka toteutuksesta vastaavat yksityiset ruokapalveluyritykset ja julkinen sektori (Terveiden ja hyvinvoinnin laitos, 2017). Suomalaisissa ammattikeittiöissä tuotetaan lähes 900 miljoonaa ruoka-annosta vuodessa, joista julkisten ruokailupalvelujen osuus on 45 prosenttia. Ruokaa valmistaa yli 14 000 ammattikeittiötä, joista 25 prosenttia on julkisten ruokapalvelujen keittiöitä. Julkiset ruokapalvelut käyttävät vuosittain noin 350 miljoonaa euroa elintarvikkeiden hankintaan (Ruoka 2030, 18). Julkisten ruokapalvelujen valmistamia aterioita syödään päiväkodeissa, kouluissa, työpaikoilla, varuskunnissa, sairaaloissa ja vanhainkodeissa sekä muissa laitoksissa. Ruokapalveluilla on merkittävä rooli suomalaisessa ruokakulttuurissa (Suomalaiset ravitsemussuositukset 2014, 38).

Julkisten ruokapalvelujen ruokailun järjestämistä ohjaavat ravitsemussuositukset, joissa on annettu saantisuositukset ravintoaineille ja ruoka-aineryhmille. Nämä suositukset kuvaavat terveen, kohtuullisesti liikkuvan ihmisen ravintoainetarvetta. (Suomalaiset ravitsemussuositukset 2014, 8.) Ravitsemussuositusten toteutumista käytännössä on haasteellista seurata, ja tutkimustietoa ruoan ravitsemuksellisesta laadusta on olemassa vähän. Elintarvikkeiden ravitsemukselliseen laatuun tulee kiinnittää huomiota jo hankintavaiheessa, jolloin ravitsemussuositusten mukaista ruokaa on helpompi valmistaa.

Keskustelu ilmastonmuutoksesta on tällä hetkellä vahvasti esillä. Ruokapalvelun elintarvikehankinnoilla on keskeinen rooli myös ympäristön kuormituksen vähentämisessä. Rinteen (2019) hallitusohjelmaan on kirjattu julkisten hankintojen ja ruokapal-

velujen rooli ilmastoystävällisessä ruokapolitiikassa (Valtioneuvosto 2019, 43). Ravitsemuslaadun ja kestävyuden toteutuminen julkisissa ruokapalveluissa on käytännössä ruokalistasuunnittelusta ja hankinnoista vastaavien henkilöiden vastuulla.

Tässä työssä tarkastellaan, asetetaanko julkisen sektorin hankinnoissa kriteereitä ruoan tai elintarvikkeiden ravitsemukselliselle laadulle. Lisäksi tavoitteena on selvittää, onko Suomen Sydänliiton julkaisema Ravitsemuslaadun huomioiminen ruokapalveluiden kilpailutuksessa -malliasiakirja käytössä elintarvikkeiden tarjouspyyntöilmoituksissa ja onko vastuullisuus mainittu hankintailmoituksissa. Aineisto on kerätty keuhakuun 2017 ja lokakuun 2019 välisenä aikana Työ- ja elinkeinoministeriön ylläpitämästä sähköisestä ilmoituskanavasta, Hilmasta.

## **2 Ravitsemuksellinen laatu ruokapalveluissa**

### **2.1 Ruokapalvelut**

Ruokaa ammattimaisesti valmistavista ja tarjoavista yrityksistä sekä organisaatioista käytetään termiä ruokapalvelut. Ruokapalvelut voidaan ryhmitellä kaupallisiin ja ei-kaupallisiin toimijoihin. Kaupallisia ruokapalveluja tarjoavat kahvilat ja ravintolat. Ei-kaupallisia ruokapalveluja ovat julkiset ruokapalvelut, jotka tuotetaan verovaroin. (Mertanen & Väisänen 2013.)

Ruokapalvelulle ei ole suoraa englanninkielistä käännöstä. Foodservice industry kuvaa elintarviketeollisuutta, foodservice, food service ja catering -termit kuvaavat ruokapalvelua ja korostavat palvelun merkitystä tapahtumassa (Edwards 2009, 1).

Suomessa useat säädökset mahdollistavat lapsille ja nuorille maksuttoman ja ravitsevan ruokailun. Varhaiskasvatuksessa ruokailusta määrää varhaiskasvatuslaki (540/2018, 11 §). Peruskoulun ja toisen asteen oppilaiden maksutonta ruokailua ohjaavat Perusopetuslaki, Lukiolaki ja Laki ammatillisesta koulutuksesta (628/1998, 31 §, 714/2018, 35 §, 531/2017, 100§). Korkeakouluopiskelijoiden taloudellisesti tuettua ruokailua ohjaa asetus korkeakouluopiskelijoiden ruokailusta (54/2012). Opiskelijaravintoloille ateriatuen maksaa Kela. Kela myös valvoo, että ateriat ovat ravitsevia ja



terveellisiä. Ruokapalveluja kilpailutettaessa tulee aterioiden ravitsemuslaatu huomioida (Korkeakouluopiskelijoiden ruokailusuositus 2016, 10-11). Lasten ja nuorten ruokailujen lisäksi laissa säädetään, että varusmiespalveluksessa on oikeus ilmaiseen muonitukseen (1438/2007, 100 §). Vankien ruokailulta, edellytetään, että ruoka on monipuolista sekä terveellistä ja ruokaa on riittävästi (767/2005, 5 §).

Varhaiskasvatuksessa ja perusopetuksessa ruokailulla on energian saannin lisäksi myös opetuksellinen merkitys, ja koulussa ravintoa ja sen merkitystä pohditaan jo alaluokilta lähtien. Lukiokoulutuksessa ravitsemus ja ruoka ovat osa terveystiedon kurssia, ja ammatillisessa koulutuksessa ravinnon merkitystä pohditaan työkyvyn ja hyvinvoinnin yhteydessä (Hyvinvointia ja yhteisöllisyyttä ruokailusta 2019, 86).

Voidaan siis todeta, että ruokapalveluilla on merkittävä rooli terveellisten ja kestävien ruokavalintojen eteenpäin viemisessä. Alalla työskentelee noin 68 000 henkilöä, ja he ovat vaikuttamassa ravitsemuksen lisäksi ilmasto- ja ympäristövaikutuksiin ruokaketjussa. (Ruoka 2030, 18.) Vuonna 2017 Suomessa oli 12 542 ruokaa valmistavaa toimipaikkaa, jotka valmistivat 702 miljoonaa annosta. Taulukossa 1 on kuvattu tämän tutkimuksen näkökulmasta keskeisimpiä toimipaikkoja. (Ruokatieto 2018, 66.)

Taulukko 1. Keittiöiden ja tarjottujen ruoka-annosten lukumäärät 2017

Toimipaikka	Lukumäärä, kpl	Annoksia, milj.
Peruskoulut ja lukiot	1157	112
Vanhain- ja lastenkodit, hoitolaitokset	838	69
Lasten päiväkodit	693	24
Ammatilliset oppilaitokset ja korkeakoulut	388	40
Sairaalat	201	57
Muut suurkeittiöt	28	17

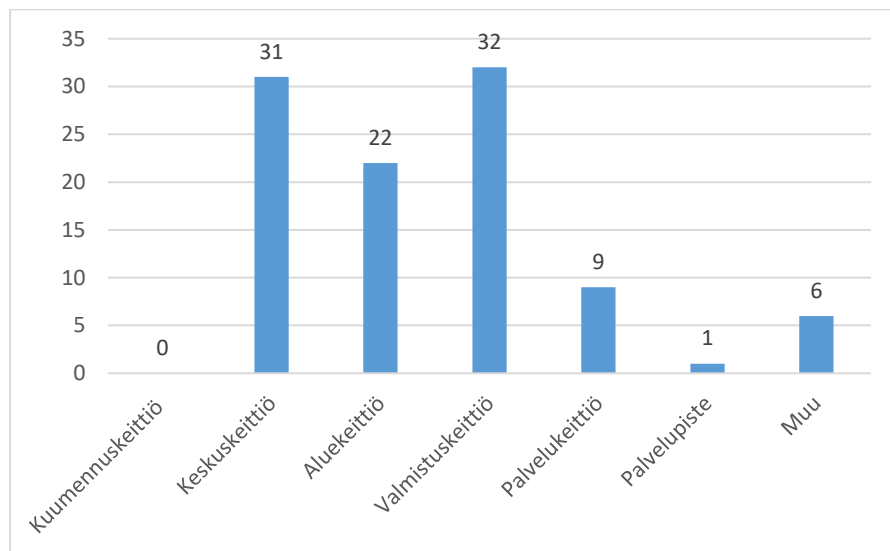
(Ruokatieto 2018, 66).

Haapanen ja Jalava ovat selvittäneet Ruokapalvelukartoituksessa (2014) kuntien ruokapalvelujen tilaa. Tutkimukseen osallistui manner-Suomesta 24 kuntaa, mikä on 14 prosenttia Suomen kuntien määrästä.

Näin ollen tulokset antavat suuntaa kuntien tilanteesta. Tutkimuksen mukaan kunnat ovat haasteellisessa tilanteessa ruokapalvelujen tuottamisessa. Paineita aiheuttavat kuntien taloudellinen tilanne, ikääntyvä henkilöstö ja asiakkaiden muuttuneet tarpeet sekä teknologian kehittyminen. (Haapanen & Jalava 2014, 2, 13.)

Osassa kuntia palveluita on järjestetty uudelleen ulkoistamalla tai yhtiöittämällä ruokapalvelut tai käyttämällä ostopalveluja. Haapasen ja Jalavan (2014) ruokapalvelukartoitukseen osallistuneista kunnista 74 prosenttia ei ole ulkoistanut ruokapalveluja laisinkaan, 21 prosenttia on ulkoistanut alle 10 prosenttia ruokapalveluistaan ja viisi prosenttia kunnista on ulkoistanut alle 25 prosenttia ruokapalveluistaan. Käytännössä nämä ulkoistukset koskevat yksittäisiä toimipaikkoja, kuten kouluja, päiväkoteja tai henkilöstöravintoloita. (Haapanen & Jalava 2014, 13, 16.)

Haapanen ja Jalava (2014) kuvaavat aterioiden valmistustapoja kuviossa 1 (mts 25). Aterioista kolmannes valmistettiin keskuskeittiöistä.



Kuvio 1. Aterioiden valmistustavat.

Aiempaan, vuonna 2011 toteutettuun tutkimukseen verrattuna keskuskeittiöiden määrä on lisääntynyt ja palvelukeittiöiden määrä on vähentynyt (Haapanen & Jalava 2014, 26).

## 2.2 Ruoan ravitsemuksellinen laatu

Ruoan laatua voidaan määritellä eri näkökulmista. Sydänliiton (2005, 11) määritelmän mukaan: *ravitsemuksellinen laatu pitää sisällään ruoan riittävyden ja ravintoaineiden riittävän ja sopivan saannin.*

Joukkoruokailun seuranta- ja kehittämistyöryhmän mukaan ruoan ravitsemuslaatu eli ravitsemuksellinen laatu kuvaa ruokavalion, ruoan tai yksittäisen elintarvikkeen ravintoainesisältöä tai koostumusta suhteessa ravitsemussuositusten tavoitteisiin. Ravitsemuslaatuun vaikuttaa ravitsemusta ja ruokavaliota heikentävien (kova rasva, suola, sokeri) tai parantavien (pehmeä rasva, kuitu) ravintoaineiden määrä. Yksittäiset ruoat tai elintarvikkeet voivat joko parantaa tai huonontaa ruokavalion ravitsemuslaatua. (Joukkoruokailun kehittäminen Suomessa 2010, 14.)

### 2.2.1 Ravitsemussuositukset

Julkisten ruokapalvelujen toteuttamista ohjaa Suomalaiset ravitsemussuositukset. Valtion ravitsemusneuvottelukunnan antamia koko väestöä koskevia suosituksia on annettu vuosina 1987, 1998 ja 2005. Viimeisimmät suositukset on julkaistu vuonna 2014, ja ne pohjautuvat pohjoismaisiin ravitsemussuosituksiin (Terveyttä ruoasta - suomalaiset ravitsemussuositukset 2014, 5).

Pohjoismaisia ravitsemussuosituksia päivitetään keskimäärin kahdeksan vuoden välein laajan asiantuntijaverkoston avulla. Ravitsemussuositusten päivittämisessä hyödynnetään uusinta tutkimustietoa ravinnosta ja terveydestä. Uusimmat pohjoismaiset ravitsemussuositukset ovat vuodelta 2012. Nykyisissä suosituksissa painotetaan aiempaa enemmän ruokavalion ja elintarvikeryhmien roolia keskeisimpiin ruokavalioon liittyvien sairauksien ehkäisyssä. (Nordic Nutrition Recommendations 2012, 19.)

Suomalaisissa ravitsemussuosituksissa (2014) kuvataan ravintoaineiden suositeltavaa saantia ja elintarvikevalintoja terveillä ihmisillä. Näiden suositusten lisäksi Valtion ravitsemusneuvottelukunta on antanut erilliset suositukset eri ikäryhmien joukkoruokailuun: varhaiskasvatukseen, perusopetukseen ja toiselle asteelle sekä korkeasteen opintoihin. Näiden aterioiden avulla ohjataan lapsia ja nuoria kohti terveellisiä ruokailutottumuksia (Korkeakouluopiskelijoiden ruokailusuositus, terveyttä ruoasta

2016, 6). Lisäksi on erilliset suositukset ikääntyneiden ravitsemukseen (Ravitsemussuositukset ikääntyneille 2010, 8) ja suositus ravitsemishoitoon, jonka vaikutusalueeseen kuuluvat sairaalat, terveyskeskukset, palvelu- ja hoitokodit sekä kuntoutuskeskukset (Ravitsemushoito 2010, 7). Edellä mainitut suositukset toimivat suunnittelun apuvälineenä ruokapalvelulle.

Ravitsemussuosituksien mukaan energiasta 45 - 60 E% tulisi saada hiilihydraateista, ruokapalvelussa tavoite on 52 - 53 E%. Kuitua tulisi saada vähintään 25 - 35g vuorokaudessa ja lisättyä sokeria alle 10 E%. Rasvojen osuuden energiansaannista tulisi olla 25 - 40 E%, joista tyydyttymättömiä rasvahappoja vähintään 2/3 kokonaismäärästä ja tyydyttyneitä rasvahappoja alle 10 E%. Proteiineja energiasta tulisi olla 10-20 E%, ruokapalvelussa tavoite on 15 E% ja ikääntyneillä 18 E%. Suolan saantisuositus aikuisille on enintään viisi (5) grammaa vuorokaudessa, 2 - 10 vuotiaalle lapsille enintään kolme-neljä (3 - 4) grammaa vuorokaudessa ja alle kaksivuotiaalle lapsille enintään 0,5g / MJ. (Terveyttä ruoasta -suomalaiset ravitsemussuositukset 2014, 25, 30.)

### **Ravitsemuksen edistäminen**

Ruoka ja ravitsemus on ollut myös hallitusohjelmien tavoitteissa. Vuonna 2007 Vanhasen hallitusohjelman tavoitteena oli lisätä kotimaisen ruoan arvostusta, kehittää laatua, ohjata ravitsemuskäyttäytymistä terveellisempään suuntaan ja edistää lähi- ja luomuruoan käyttöä (Valtioneuvosto 2007, 35). Valtioneuvoston periaatepäätös (2016) edellyttää, että ”*julkisissa elintarvike- ja ruokapalveluhankinnoissa tavoitellaan korkeaa laatua ja kokonaistaloudellista kestävyyttä*”. Periaatepäätöksen terveysvaikutuksia arvioitaessa todetaan seuraavasti.

*Julkisissa elintarvike- ja ruokapalveluhankinnoissa tulee muistaa joukkoruokailun keskeinen rooli osana suomalaista ruokakulttuuria ja sen merkitys terveyden, työvireyden ja yleisen hyvinvoinnin ylläpitäjänä. Tästä syystä julkisten hankintojen ravitsemuslaatu tulee ottaa huomioon ravitsemussuositusten kriteerien mukaisesti*”. (Valtioneuvosto 2016.)

Rinteen (2019) hallitusohjelmassa tavoitteena on ilmastoystävällinen ruokapolitiikka julkisissa hankinnoissa ja ruokapalveluissa. Lisäksi lapset ja nuoret ovat kohderyhmänä, ja tavoitteena on laatia kehittämisohjelma kouluruoalle sekä tutkia lasten ja nuorten ravitsemusta. (Valtioneuvosto 2019, 43,123.)

Ravitsemusta edistetään myös käytännön toimin. Koulujakelujärjestelmässä varhaiskasvatuksesta toiselle asteelle käytössä on ollut koulumaitotuki vuodesta 1995 lähtien, ja kouluhedelmätuki on otettu käyttöön elokuussa 2017 varhaiskasvatuksesta perusopetukseen. Käytännössä päiväkodit ja koulut voivat hakea tukea tarjoamistaan rasvattomasta maidosta ja piimästä, enintään 1 % rasvaa ja enintään 10 % sokeria sisältävistä jogurteista, viileistä ja rahkoista sekä enintään 17 % rasvaa sisältävistä juustoista. Kouluhedelmätuen piirissä ovat tietyt kasvikset, marjat ja hedelmät. Koulujakelujärjestelmän tuotteita ei ole tarkoitettu ruoan valmistukseen. Kriteerinä on, että tuotteet tulee tarjota sellaisinaan, ja suolan, sokerin ja rasvan lisääminen on kielletty. (Koulujakelutuet, 2019.) Lukuvuonna 2018 - 2019 kouluhedelmätukeen varatusta 1,6 miljoonasta eurosta jäi kuitenkin käyttämättä 90 %. Syy tähän on se, että kouluhedelmätuen koetaan olevan vielä uusi ja tuen saatavuudesta ei tiedetä riittävästi. Lukuvuodelle 2018-2019 koulumaitotukeen varatusta 3,8 miljoonasta eurosta käytettiin runsaat puolet varatusta määrästä. (Tuominen, 2019.)

### 2.2.2 Ravitsemussuositusten toteutumisen seuranta

Ravitsemussuositusten toteutumisesta käytännössä vastuu on ruokapalvelujen toteuttajalla. Suomesta puuttuu seurantajärjestelmä, joka mahdollistaisi ruokapalveluissa tarjottavan ruoan ravitsemuksellisen laadun seurannan ja arvioinnin. Suomen Sydänliitto ry ja sosiaali- ja terveysministeriö ovat jo 1997 laatineet toimenpideohjelman, jossa on ehdotettu seurantajärjestelmän luomista joukkoruokailuun. Tämän järjestelmän tulisi seurata joukkoruokailussa tarjottavien aterioiden ravitsemuksellista laatua ja antaa tietoa ruokailijan tekemiin valintoihin liittyvistä tekijöistä. Valtion ravitsemusneuvottelukunta on vuonna 2003 esittänyt kehitettäväksi laatujärjestelmän, joka takaisi ruoan ravitsemuksellisen laadun. (Vanhala & Mertanen 2004, 11).

Terveyden ja hyvinvoinnin laitos (THL), Työterveyslaitos ja Sydänliitto ovat seuranneet ja kehittäneet ruokapalvelujen käyttöä ikäryhmittäin vuodesta 2002. Sosiaali- ja terveysministeriö on nimennyt joukkoruokailun seuranta- ja kehittämistyöryhmän, joka on vuonna 2010 antanut toimenpidesuosituksen joukkoruokailun ravitsemuslaadun kehittämistä. (Terveyden ja hyvinvoinnin laitos 2017.)

Ruokapalvelujen käyttöä seurataan eri ikäryhmien kohdalla. Terveyden- ja hyvinvoinnin laitoksen joka toinen vuosi toteuttama Kouluterveyskysely antaa tietoa mm. kouluruoan käytöstä. Tutkimuksen mukaan 14 % perusopetuksen 8 ja 9 -luokkalasista ja 17,8 % ammatillisen oppilaitoksen opiskelijoista syö koululounaan kaikki aterianosat kaikkina koulupäivinä. Pojat syövät kaikki aterianosat hieman useammin kuin tytöt. (Kouluterveyskysely 2017.) Koululounasta ei syö päivittäin 36,5 % vastaajista, tytöt jättävät koululounaan syömättä hieman useammin kuin pojat (Kouluterveyskysely 2019). Suomalaisnuorten kouluaikeista ateriointia on tutkittu vuosina 2007 ja 2012 julkaistuissa selvityksissä, joiden tutkimusaineisto on peräisin kouluterveyskyselyistä (Vikstedt ym. 2012, 4).

Aikuisten ruoankäyttöä tutkitaan viiden vuoden välein suoritettavassa FinRavinto - tutkimuksessa. FinRavinto -tutkimuksessa käy ilmi mm. mahdollisuus työpaikkaruokailuun ja aikuisten työpäivän aikaiset ruokailutottumukset. Tutkimuksen mukaan työaikana lounaalla syötiin yleisesti eväitä. Mikäli henkilöstöravintolan palveluja oli mahdollista käyttää, naisista 43 % ja miehistä 38 % söivät lounaan henkilöstöravintolassa. (Valsta, Kaartinen, Tapanainen, Männistö & Sääksjärvi 2018, 5.)

Työaikainen ruokailu Suomessa 2008 –2010 -tutkimus kuvaa, kuinka paljon 15-64-vuotiaat käyttävät henkilöstö- tai opiskelijaravintoloita. Tutkimuksessa on myös selvitetty, kuinka esimerkiksi koulutus, sukupuoli tai asuinpaikka vaikuttavat ruokailutottumuksiin. (Vikstedt ym. 2012, 6,8.)

Eläkeikäisten ruokailusta tietoa on aiemmin kerätty EVTK-tutkimuksessa, jonka Terveyden- ja hyvinvoinnin laitos on toteuttanut joka toinen vuosi (Helldán ja Helakorpi 2013, 3). EVTK-tutkimus on vuodesta 2015 lähtien ollut Aikuisten terveys- ja hyvinvointipalvelututkimusta (ATH), ja vuodesta 2017 lähtien ATH-tutkimus on ollut osa FinSote-tutkimusta. FinSote-tutkimus antaa tietoa esimerkiksi elintarvikevalinnoista, sukupuolen ja koulutustason mukaan.

Viimeisimmän tutkimuksen mukaan alle 40 % tutkimukseen vastanneista syö kasviksia ja hedelmiä päivittäin ravitsemussuosittelusten mukaisesti. Etelä-Suomessa kasviksia ja hedelmiä syötiin enemmän ja Pohjois-Pohjanmaalla vähiten. Voin ja voi-kasviöljyseoksen käyttö Kainuussa oli yleistä, yli 60 %:a vastanneista käytti päivittäin. Sen sijaan Uudellamaalla voita tai voi-kasviöljyseosta käytettiin vähiten. (Pentala-Nikula, Koskela, Parikka, Kilpeläinen, Koskenniemi, Aalto, Muuri, Koskinen & Lounamaa 2018.)

Keskeisiä haasteita suomalaisten ruokavaliossa on runsas tyydyttyneen rasvan saanti, joka voi altistaa sydän- ja verisuonisairauksien lisäksi veren korkealle kolesterolipitoisuudelle. Toinen ongelma on huonolaatuisten hiilihydraattien saanti. Viljatuotteiden kulutus on laskenut ja erityisesti rukiin käyttö vähentynyt, mikä heikentää kuidun saantia. Lasten ruokavaliossa on sokeria kahden vuoden iästä alkaen enemmän kuin suositellaan, ja aikuisten ruokavaliossa sokeria on runsaasti - määrä on suosituksen ylärajalla. Suolan saantia on onnistuttu vähentämään, mutta viimeisin väestötutkimus osoittaa, että suolan kulutus on kääntymässä nousuun. Tutkimukset osoittavat, että tulotaso ja koulutus vaikuttavat ruokavalioon kaiken ikäisillä. Julkisten ruokapalvelujen avulla näitä eroja on mahdollista pienentää. (Terveyttä ruoasta -suomalaiset ravitsemussuosittelukset 2014, 13.)

Runsas suolan ja rasvan saanti nousi esille myös Kirmanen (2012) tutkimuksessa, jossa tarkasteltiin ammattioppilaitoksessa opiskelevien 17-vuotiaiden ravintoaineiden saantia opiskelijalounaasta. Kirmanen haastaa elintarviketeollisuutta puolivalmisteiden tuotekehitykseen. Markkinoilla olisi kysyntää tuotteille, joissa olisi nykyistä vähemmän tyydyttyneitä rasvoja sekä suolaa ja enemmän ravintokuitua. (Kirmanen 2012, 62, 72.) Kangasalan kunnan ruokapalveluissa tehty tutkimus osoitti myös, että ruoka sisältää suolaa yli suositusten. Ruoanvalmistuksessa oli käytössä samat vakio-ruokaohjeet, mutta keittiökohtaiset erot olivat huomattavia. (Kajava 2015, 46, 50.)

Nykyään yhä useampaa asiakasta kiinnostaa, mitä ruoka sisältää. Tutkittaessa, mitä seikkoja kuopiolaiset 16 – 24-vuotiaat nuoret arvostavat, tulokseksi saatiin ruoan terveellisyys, turvallisuus ja raaka-aineiden alkuperä (Kurki 2013, 48). Ruokapalveluja toimittavat tahot ovat vastanneet huutoon, ja yhä useammassa ammattikeittiössä asiakkaiden saatavilla on ruoan ainesosaluettelon lisäksi myös ruoan ravintoarvot.

Tiedot voivat olla näkyvillä linjastossa, saatavilla pyydettäessä tai sähköisenä esimerkiksi ruokalistan yhteydessä. Mikkelin ammattikorkeakoulu yhteistyökumppaniensa kanssa on kehittänyt älylinjaston, jossa linjastoon sijoitetun vaa'an avulla asiakas saa tietoa ruoan ravintoarvosta. Lisäksi linjasto neuvoo asiakasta kohti suositusten mukaisia ruokavalintoja. Linjasto on ollut käytössä Mikkelin ammattikorkeakoulussa vuodesta 2015 lähtien. Jo linjaston testausvaiheessa huomattiin asiakkaiden ruokailutottumuksissa muutoksia parempaan suuntaan. (Älylinjasto, 2019.)

Ruokapalveluhenkilöstö voi itse arvioida tarjottavan ruoan ravitsemuslaatua Suomen Sydänliiton laatimien Arkilounaskriteerien avulla (Suomen Sydänliitto 2016). Arkilounaskriteerit sisältävät neljä mittaria, joista peruskriteeri kuvaa lisäkkeiden (leipä, leivite, juoma ja salaatti) laatua. Rasvakriteerillä arvioidaan näkyvän- ja piilorasvan määrää, laatua ja käyttöiheyttä. Suolakriteeri arvioi suolan käyttöä ruoanvalmistuksessa ja suolan määrää teollisissa elintarvikkeissa. Tiedotuskriteeri kuvaa, onko asiakkaalle näkyvissä malliateria ja tietoa ruoan ravitsemuslaadusta (Suomen Sydänliitto 2016). Ruokapalvelussa työskentelevän henkilöstön osaamista voidaan ylläpitää Ravitsemuspassin avulla. Internetissä olevan materiaalin avulla voi päivittää oman osaamisensa ja suorittaa maksuttoman osaamistestin. (Ravitsemuspassi, 2019.)

Kallioinen (2015) on opinnäytetyössään tutkinut Ravitsemussuosituksen toteutumista pienissä lounasravintoloissa. Tutkimus suoritettiin yksityisellä sektorilla haastattelujen, havainnointien ja valokuvien avulla. Tutkimuksessa oli mukana 17 toimipaikkaa, joista yhdessäkään ei ollut käytössä kiertävää ruokalistaa. Tutkimukseen osallistuneista yksi toimipaikka käytti ruokalistasuunnittelun pohjana lautasmallia ja yhdessä toimipaikassa lounas sisälsi kaikki lautasmallin mukaiset aterian osat, tosin lämpimät ruoat sisälsivät runsaasti rasvaa. Henkilökunnan ravitsemusosaamista kartoitettiin haastatteluin 17 henkilölle. Vastanneista 13 ymmärsi jokseenkin terveellisen ruokavalion vaikutukset. Tämä ilmeni toimipaikoissa salaattivalikoimissa, kasviöljypohjaisina salaattinkastikkeina ja viikoittaisina kalaruokien tarjoamisina. (Kallioinen 2015, 85-86.)

Kallioisen tutkimuksesta nousi esille lounasravintoloissa työskentelevän henkilökunnan halu kouluttautua. Tutkimuksessa haastatteluun osallistui 17 henkilöä, joista 11 koki täydennyskoulutuksen tarvetta ravitsemukseen ja ravitsemussuosituksiin sekä



tuotannonohjausjärjestelmiin liittyvissä sisällöissä. (Kallioinen 2015, 87-88.) Ruokapalvelujen hankintaosaamisen kehittämisen tarve ilmeni myös Keräsen (2019) tutkimuksessa, jonka tuloksien mukaan osaaminen on riittämätöntä, kun hankitaan ruokapalveluita. Haasteeksi koettiin hankinnassa tarpeen kartoitus ja määrittely. (Keränen 2019, 77-79.)

Kodin ulkopuolella syötyjen aterioiden määrä on jo pitkään ollut nousussa, samalla ravitsemukselliseen epätasapainoon liittyvien kroonisten sairauksien määrä on maailmanlaajuinen huolen aihe. Ylipainoisia tai lihavia ihmisiä vuonna 2012 oli 47,3% ranskalaisista aikuisista ja vuosina 2007-2008 amerikkalaisista aikuisista 68%. Eurooppalaiset aikuiset saavat 12 – 28% päivittäisestä energiasta kodin ulkopuolelta. (Saulais 2015.)

Kansainvälisissä tutkimuksissa ravitsemusta on käsitelty mm. Hector-projektissa, jossa osallistujia oli 16 Euroopan maasta ja moniammatillinen työryhmä koostui 38 henkilöstä. Tutkimuksen tavoitteena oli tunnistaa ja arvioida keinoja, joilla ruokapalvelut voisi tarjota terveellisempiä aterioita Euroopassa. Tutkimuksen mukaan on tärkeä määritellä selkeästi, mitä on terveellinen ruoka kokonaisuudessa, ei ainoastaan yksittäisiä ruoka-aineita. Tarvitaan poliittisia keinoja, jolla voitaisiin edistää terveellisemmän ravinnon saantia Euroopassa. Lisäksi tulee huomioida sesongin mukaisuus ja kunnioitettava paikallista kulttuuria ja perinteitä. Tutkimuksessa nousi esille myös koulutuksen rooli catering-alalla. Rahoitustukea terveellisen ravitsemuksen edistämiseen esitettiin vakuutusyhtiöiden, ravintolaorganisaatioiden ja ammattiliittojen kautta. (Lachat, Naska, Trichopoulou, Dagrún, Alastair, Helena Avila, & Kolsteren, 2011.)

### 3 Hankinnat ravitsemuksellisen laadun kehittäjinä

Julkisia hankintoja ohjaa hankintalaki. Julkiset hankinnat eroavat yksityispuolen hankinnoista läpinäkyvyydellä ja tasavertaisuuteen pyrkivällä toiminnalla, jonka taustalla on hankintalaki. Julkisia hankintoja säätelevän hankintalain keskeinen tavoite on käyttää tehokkaasti, tarkoituksenmukaisesti ja kestävästi julkisia varoja sekä mahdollistaa tasavertainen kilpailu. (Iloranta & Pajunen-Muhonen 2015, 379.)

#### 3.1 Ruokapalveluiden hankinnat

Kiinnittämällä huomiota elintarvikkeiden ravitsemukselliseen laatuun jo elintarvikkeiden hankintavaiheessa, mahdollistetaan paremmin ravitsemussuositusten mukaisen ruoan valmistus. Maa- ja metsätalousministeriö ja FCG Finnish Consulting Group Oy ovat koordinoineet hanketta, jossa on määritelty laatukriteerit elintarvikehankintoihin ja ruokapalveluntuottajahankintoihin hankintalainsäädännönvaatimukset huomioiden. Hankkeessa on koostettu opas ”Julkisten ruokapalvelujen laatukriteerit” (2010).

Vikstedt, Raulio ja Prättälä (2011) ovat tutkineet julkisten ruokapalveluiden ravitsemuslaatu hankintailmoitusrekisterin ilmoituksista. Tutkimus pohjautui elintarvike- ja ruokapalveluhankintailmoituksiin sekä tarjouspyyntöasiakirjoihin. Aineisto koostui 150 hankintailmoituksesta. Tutkimuksen mukaan ruokapalveluhankinnoissa ravitsemuslaatu mainittiin suurimmassa osassa ilmoituksia, mutta viittaukset olivat yleisluontoisia. Vain kymmenen prosenttia ilmoituksista edellytti suositeltavia kriteerejä ehdottomina ja koko aterian kattavina. Elintarvikehankinnoissa kuitu- ja suolakriteeri mainittiin joka kolmannessa ruokaleivän hankintailmoituksessa. Maitotuotteiden hankinnoissa voita ja runsasrasvaista kermaa hankittiin usein. Jauhelihaa hankittiin usein vähärasvaisena ja tässä suositus toteutui. Valmisruokien hankinnoissa ei ravitsemuskriteerejä esitetty. (Vikstedt, Raulio, Prättälä 2011, 3.) Edellä mainittu Julkisten ruokapalveluiden ravitsemuslaatu - hankintailmoitusrekisteri tarkastelussa -tutkimus (Vikstedt ym. 2011) toimii vertailukohteena tässä opinnäytetyössä saataviin tuloksiin.

Elintarvikehankintojen ravitsemuslaatua voidaan tarkastella yksittäisten toimipaikkojen kohdalla kuormakirjoista. Tuulia International Oy on tutkinut Espoon ruokapalvelujen ravitsemuslaatua. Tutkimuksessa oli mukana yksi päiväkotiki ja yksi koulu ja tutkimuksen aineisto kertyi kolmen kuukauden ajalta kertyneistä kuormakirjoista. (Tuulia International Oy 2009, 3.) Kurjen (2013) tutkimuksessa selvitettiin nuorten tuotelaatuodotusten lisäksi, esiintyykö ravitsemuslaatu kriteerinä ruokapalvelujen kilpailutuksessa. Tutkimuksessa tarkasteltiin viittä HILMAsta poimittua ruokapalvelu hankintailmoitusta. Tutkimuksen perusteella ravitsemuslaatu esiintyy valintakriteerinä nuorille suunnattujen ruokapalvelujen kilpailutuksessa ja ruokapalveluja tuottavat yksiköt huomioivat ravitsemuslaadun toiminnassaan. Lisäksi tutkimuksessa haastateltiin viittä ruokapalveluedustajaa. Haastattelujen tuloksena ilmeni, että aterian ravintosisältöä seurataan ja suositukset aterian ravintosisällöksi ohjaavat toimintaa neljässä toimipaikan. Yksi toimipaikka ilmoitti käyttävänsä aterian ravintosisältösuosituksia suuntaa antavana ohjeena ateriasuunnitteluun. (Kurki 2013, 48, 85, 95.)

Sosiaali- ja terveysministeriön toimenpidesuositus sisältää ravitsemukselliset laatu-kriteerit, joita voidaan käyttää ruokapalvelujen hankinnassa ja kilpailuttamisessa. Työryhmä ehdottaa, että julkisten ruokapalvelujen hankinnassa ravitsemislaadun tulee olla ehdoton valintakriteeri. (Joukkoruokailun kehittäminen Suomessa 2010, 3, 75.) Edellä mainitut ravitsemuslaatuvaatimukset ovat pohjana Ravitsemuslaadun huomioiminen ruokapalveluiden kilpailutuksessa -malliasiakirjassa (2014), joka on suunnattu henkilöstö- ja opiskelijaruokailujen kilpailutukseen ja siinä kuvataan laatuvaatimukset, jotka tulee huomioida ruokapalvelujen kilpailutuksessa (Malliasiakirja 2014, 2).

### 3.2 Hankinnat

Nieminen (2016) määrittelee hankinnan olevan yrityksen ulkoisten resurssien hallintaa, jonka seurauksena tuotteiden tai palveluiden saatavuus mahdollistetaan (2016, 10). Iloranta ja Pajunen-Muhonen (2015) määrittelevät, että hankinnat eivät ole pelkästään materiaaleja vaan asioita, joista yritys saa laskun, kuten esimerkiksi tilojen vuokrat tai koneisiin ja laitteisiin liittyvä kunnossapito (mts. 53). Hankinnasta käy-

tään myös sanaa osto. Hankintatoiminta ja ostotoiminta kuvaavat yrityksen organisoitua toimintaa. Englanninkielessä hankinnoista käytetään termejä purchasing, procurement ja sourcing. (Nieminen 2016, 11.)

Hankintatoiminnalla on vahva yhteys yrityksen menestymiseen. Hankinnat tulee tehdä mahdollisimman kustannustehokkaasti siten, että ostot ovat oikeassa suhteessa menekkiin. (Viitala & Jylhä 2013, 162.) Erityisesti elintarvikehankinnoissa on tärkeää, että kysyntä ja tarjonta kohtaavat. Esimerkiksi ylimääräisen hiekoitushiekan voi jättää odottamaan seuraavaan talven liukkaita kelejä, mutta ruokapalvelun tilaaman valmiiksi pilkotun salaatin käyttöaika on huomattavasti rajallisempi. Niemisen mukaan onnistuneen hankinnan tavoitteena on saada aikaan sopimussuhde, jonka tuloksena saadaan toimiva ja tarkoituksenmukainen tuote tai palvelu käyttöön parhailla mahdollisilla ehdoilla (Nieminen 2016, 206).

### 3.2.1 Hankintaprosessi

Nieminen (2016, 53) kuvaa hankintaprosessia kuviossa 2. Onnistuneen lopputuloksen kannalta on tärkeää, että prosessin eri vaiheissa yhteistyö on saumatonta ja toimijoiden vastuut sekä valtuudet on selkeästi määritelty.



Kuvio 2. Hankintaprosessi

Hankintaprosessi käynnistyy tarpeen määrittelyllä (Nieminen 2016, 53). Hankintaprosessin onnistumisen kannalta on tärkeää, että hankinnan kohde on asianmukaisesti määritelty. Hankinnan kohteen määrittelyllä on vaikutusta koko hankintaprosessiin aina hankintailmoituksesta hankintasopimukseen saakka. (Aarto ym. 2009, 83.) Määrittelemällä vain pakolliset ja merkittävät kriteerit annetaan toimittajamarkkinoille enemmän mahdollisuuksia tarjota erilaisia ratkaisuja. Tuotteen määrittely on usein

helpompaa kuin palvelun määrittely. Hankittaessa palvelua tulee määrittellä minimisään, millainen palvelun haluttu lopputulos on. (Nieminen 2016, 55.)

### 3.2.2 Julkiset hankinnat

Julkisiksi hankinnoiksi määritellään tavara-, palvelu- ja rakennusurakkahankinnat, jotka ovat valtion, kunnan tai kuntayhtymän, valtioiin liikelaitoksen sekä muiden hankintalaissa määriteltyjen hankintayksiköiden tekemiä hankintoja (Työ- ja elinkeinoministeriö, 2019).

Tässä tutkimuksessa käytettyjä, julkisiin hankintoihin liittyviä keskeisiä käsitteitä ovat seuraavat:

**Hankintayksikkö** on julkinen ostaja, kuten kuntien, valtion tai seurakuntien viranomaiset, tai muu toimija, joka saa hankintaansa julkista tukea (Pekkala & Pohjonen 2015, 21, 82).

**HILMA** on sähköinen ilmoitusalue, jossa ilmoitetaan julkisten hankintojen hankintailmoitukset. HILMA:a ylläpitää Työ- ja elinkeinoministeriö. (Työ- ja elinkeinoministeriö, 2019).

**Hankintailmoitus** julkaistaan HILMA:ssa. Hankintailmoitus sisältää tarjouspyyntöasiakirjan sekä mahdolliset liitteet. Tarjouspyyntö voi olla hankintailmoituksessa liitteenä tai linkkinä. (Pekkala & Pohjonen 2015, 25.)

**Ennakoilmoitus** voidaan julkaista HILMA:ssa ennen varsinaista hankintailmoitusta. Ennakoilmoituksesta voidaan käyttää myös termejä *tietopyyntö* tai *kutsu markkina- vuoropuheluun* tai *tekninen vuoropuhelu*. Ennakoilmoituksen avulla voidaan kartoittaa markkinoita ja määrittää hankittavaa tavaraa tai palvelua paremmin. (Nieminen 2016, 207.)

**Tarjouspyyntö** on asiakirja, jossa kuvataan tarkemmin, millainen tuote tai palvelu halutaan hankkia. (Pekkala & Pohjonen 2015, 24).

**CPV-koodi** eli Common Procurement Vocabulary, suomeksi yhteinen hankintasana. Hankintanimikkeistö on käytössä sähköisissä hankintailmoituksissa. (Hankintasana ilmoittaminen, 2019).

**Jälki-ilmoitus** julkaistaan HILMA:ssa hankintasopimuksen solmimisen jälkeen, kun hankinnan arvo ylittää EU-kynnysarvon (Pekkala & Pohjonen 2015, 26).

**JYSE** eli Julkisten hankintojen yleiset sopimusehdot palveluhankinnoissa (Valtiovarainministeriö 2014). Sopimusehtoja käytetään julkisissa hankinnoissa.

Hankintojen kilpailuttamiseen on määritelty kynnysarvot, joiden ylittyessä hankinnat on kilpailutettava julkisesti. Tavara- ja palveluhankinnoissa EU-kynnysarvo on 144 000 euroa. Kansallinen kynnysarvo ilman arvolisäveroa on 60 000 euroa. (Työ- ja elinkeinoministeriö.) Pienhankinnat ovat hankintoja, joiden arvo jää alle kynnysarvon. Pienhankinnoissa voidaan noudattaa hankintayksikön omia ohjeita, tasapuolisuus ja syrjimättömyys huomioiden (Hankintalaki 2016). Hankintoja ei voi pilkkoa pienempiin kokonaisuuksiin tai ulkoistaa palvelua ilman kilpailutusta ja tällä tavalla kiertää hankintalakia (Pekkala & Pohjonen 2015, 23).

Hankinnoissa voidaan kriteerinä käyttää joko edullisinta hintaa tai kokonaistaloudellisesti edullisinta hintaa. Käytettäessä kokonaistaloudellisesti edullisinta hintaa kriteerinä, tulee tarjouspyyntöön määritellä selkeät kriteerit ja pisteytykset, joiden perusteella valinta tehdään. (Iloranta ja Pajunen-Muhonen 2015, 390.)

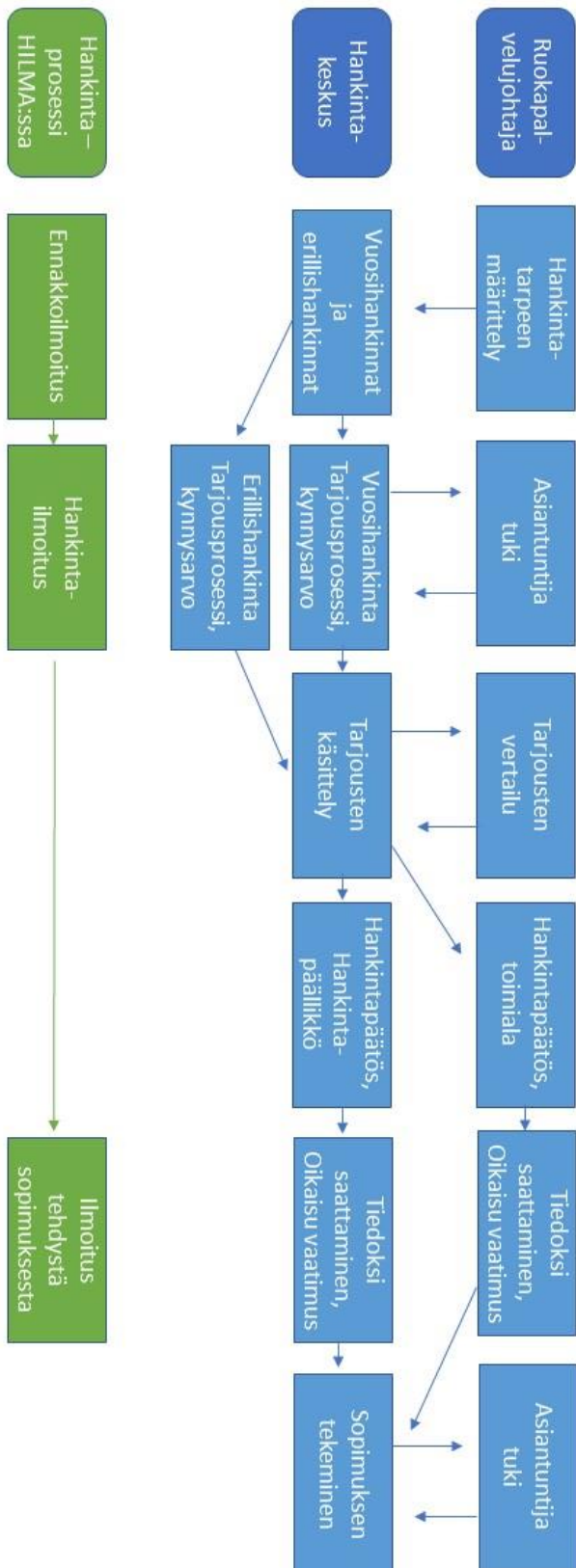
Julkisten hankintojen kilpailuttaminen mahdollistaa ostajalle tuotteen tai palvelun hankkimisen taloudellisesti. Työ- ja elinkeinoministeriö ylläpitää sähköistä ilmoituskanavaa, HILMAa, jossa hankintayksiköt julkaisevat hankintailmoituksia. Hankintailmoituksen voi HILMAN lisäksi julkaista myös lehdessä tai yrityksen internet-sivustolla. EU-kynnysarvon ylittävät hankinnat julkaistaan TED-tietokannassa (Tenders Electronic Daily). TED-tietokannasta löytyy EU-alueella ilmoitetut hankintailmoitukset. (Työ- ja elinkeinoministeriö.)

Tarkasteltaessa julkisia hankintoja huomio kiinnittyy helposti kilpailutukseen ja hankintalain noudattamiseen. Käytännössä hankintalaki koskettaa tiiviisti tarjouspyyntöä, kilpailutusta ja sopimusta. On tärkeää huomioida koko hankintaprosessin vai-

heet. Markkinoita on mahdollista kartoittaa vuoropuheluna ennen varsinaista hankintamenettelyä ja toimittajayhteistyötä tehdä sopimuksen kirjoittamisen jälkeen. (Aarresola 2014, 29.)

### 3.2.3 Julkisten ruokapalvelujen hankintaprosessi

Julkisia ruokapalveluhankintoja hoitaa usein hankintarengas tai keskitetty hankintaorganisaatio. Hankintarenkaaseen voi kuulua useamman eri kunnan ruokapalveluyksiköitä. Sivonen ja Työppönen (2006, 36) kuvaavat ruokapalvelun hankintasopimusprosessia kuviossa 3.



Kuvio 3. Ruokapalvelun hankintasopimusprosessi.



Hankintojen tärkeys ilmenee erityisesti silloin, kun kunnat ulkoistavat toimintojaan ja palveluja hankitaan ulkopuolisilta toimijoilta (Jylhä & Viitala 2013, 162). Ruokapalveluja hankittaessa keskipisteenä on lopputulos, ja tuotantotapaa ei yleensä määritellä. On kuitenkin mahdollista asettaa lopputuotteelle kriteeriksi ravitsemuksellinen laatu ja palvelun tuottajan tulee käytännössä huomioida tämä raaka-ainevalinnoissa ja tuotantotavassa. (Joukkoruokailun kehittäminen Suomessa 2010, 46.)

Kilpailutuksen valintaperuste tulee ilmoittaa jo tarjouspyynnössä, valintaperusteina käytetään joko edullisinta hintaa tai kokonaistaloudellista edullisuutta (Nieminen 2016, 212). Elintarvike ja ruokapalveluhankinnoissa tulee määritellä selkeästi, millaisilla kriteereillä ravitsemuksellista laatua arvioidaan (Joukkoruokailun kehittäminen Suomessa 2010, 46).

### 3.3 Vastuullisuus ruokapalvelujen hankinnoissa

Elinkeinoelämän keskusliiton mukaan: *“Vastuullisuus on osa menestyvän yrityksen liiketoimintaosaamista. Vastuullinen yritys toimii mahdollisimman kestävällä tavalla ja sovittaa yhteen yrityksen ja sen sidosryhmien tavoitteet ja odotukset.”* (Vastuullisuus liiketoiminnan ytimessä 2019.) Vastuullista liiketoimintaa voidaan tarkastella kolmessa eri näkökulmasta. Taloudellista vastuuta ovat esimerkiksi palkkojen ja verojen maksaminen. Sosiaalista vastuuta on henkilöstön hyvinvointi, huomioiden tämä myös tuotteiden tai palveluiden tuottamisessa. Ympäristövastuu huomioi ympäristövaikutukset toimintaympäristöön, luonnonvarojen käytön ja polttoainevalinnat. (Harmaala ja Jallinoja 2012, 17).

Niemisen (2016) mukaan vastuullisessa toimitusketjussa jokainen toimitusketjun jäsen vastaa siitä, että tarjottava tuote tai palvelu on vastuullisesti tuotettu. Kuluttajat ovat nykyään entistä kiinnostuneempia kestävästä kehityksestä ja yrityksen vastuullisuudesta, samaan aikaan hankintoja tehdään yhä globaalimmin. Kiinnittämällä huomiota vastuullisuuteen hankinnoissa varmistetaan myös toimittajien vastuullisuus. (Nieminen 2016, 147.)

Maataloudella on merkittävä ympäristöjalanjälki ja maataloudesta saatavilla elintarvikkeilla voidaan vaikuttaa ympäristöjalanjälkeen kiinnittämällä huomiota viljelyn lisäksi elintarvikkeiden kuljetuksiin, pakkauksiin ja varastointiin (Elintarvikkeet

ja ateriapalvelut n.d, 67). Julkiset ruokapalvelut käyttävät vuosittain elintarvikehankintoihin noin 350 miljoonaa euroa (Ruoka 2030, 39). Julkisten ruokapalvelujen elintarvikehankinnoilla on mahdollisuus näyttää esimerkkiä vastuullisista valinnoista sekä vaikuttaa vastuullisuuteen käytännötasolla. Taloudellista vastuuta on käyttää julkisia varoja säästeliäästi ja hankkia tuote tai palvelu mahdollisimman edullisesti. Tämän lisäksi hankinnoissa tulee huomioida myös sosiaalinen- ja ympäristövastuu.

Kuluttajien kiinnostus lähi- ja luomuruokaa kohtaan on kasvanut tasaisesti. Yhdysvalloissa on kokeiltu Farm-to-School-ohjelmaa, jonka tarkoituksena on yhdistää koulut ja paikalliset maatilat. Toiminta tukee paikallisia pieniä ja keskisuuria maanviljelijöitä, parantaa oppilaiden ravitsemusta sekä torjuu yhteiskunnallisia terveyseroja ja eriarvoisuutta. Tämän tuloksena koulujen ruokaloissa on saatavilla tuoreita, käsittelemättömiä ja terveellisiä elintarvikkeita. (Tonti 2017.) Suomessa ammattikeittiöt ovat kokeneet lähiruoan käytössä haasteena elintarvikkeiden matalan jalostusasteen ja saatavuuden (Puoskari, Wuori, Korhonen & Muilu 2013, 3). Saatavuusongelma näkyy käytännössä esimerkiksi kuoritun perunan tai porkkanaraasteen kohdalla siten, että lähialueella ei välttämättä ole toimittajaa joka pystyisi keittiöiden päivittäin tarvitseman määrän toimittamaan (Puikkonen 2017). Ketosen (2012) mukaan lähiruoan käytölle esteeksi muodostuu isot hankintamäärät tuottajien toimitus kapasiteettiin nähden (mts. 53). Samoin Rantamäki (2017) toteaa haasteeksi isot hankintarenkaat, mutta oppilaitosyhteistyö tuottajan, ammattikeittiön ja alan oppilaitoksen kanssa koettiin hyväksi, samoin kunnan päättäjien tahtotila nähtiin tärkeänä (mts 56-57).

Ruotsissa pienemmät keittiöt ovat jälleen alkaneet valmistaa ruokaa keskuskeittiöiden sijaan, näin luomutuotteiden saatavuus on ollut parempi. Tammelan kunnassa on tehty yhteistyötä lähialueen tuottajien kanssa ja lähiruoan lisääminen on vähentänyt ruokahävikkiä. (Kononen 2019.) Lähi- ja luomuruoan lisääminen on tavoitteena Rinteen (2019) hallitusohjelmassa, tavoite kohdistuu kuntien hankinnoissa lihan, maidon ja kanamunien hankintaan. Lisäksi hallitusohjelman tavoitteena on vähentää ruokahävikkiä elintarvikeketjun kaikissa osissa. (Valtioneuvosto 2019, 43.)

Ruokahävikin vähentämiseen on päästy myös Farm-to-School-ohjelmassa. Valtio- ja paikallishallinnot voivat määrittää ostojen kynnysarvoja, jolloin elintarvikkeita on mahdollista hankkia epävirallisten hankintojen kautta. Lisäksi on mahdollistettu

pienostot maatiloille, jotta tuoreita ja paikallisia elintarvikkeita on mahdollista toimittaa kouluille useammin. Farm-to-School-ohjelmaan osallistuvia kouluja tuetaan myös taloudellisesti. (Tonti 2017.) Hankintalaki määrittää Suomessa hankintoja, luomu voi olla kriteerinä hankinnoissa, luomutuotteista tarjoaja voi saada lisäpisteitä. Lähiiruoka ei voi olla kriteeri, mutta kriteeriksi voidaan asettaa toimitusaika, esimerkiksi 24 tuntia tilauksesta. (Kononen 2019.)

Oxfordin yliopiston ja FAO:n (2016) yhteistyössä koostama raportti osoittaa, että terveellinen ruoka ja vastulliset elintarvikevalinnat ovat ajankohtainen aihe. Raportti on katsaus kansallisista ruokavalio-ohjeista, jossa on tutkittu terveellisen ruokavalion ja kestävien elintarvikevalintojen toteutumista 215 maassa, Pohjoismaista mukana oli Ruotsi. Tutkimuksen mukaan 83 maassa oli virallisia linjauksia ruokavalioon, ja näistä Saksa, Brasilia, Ruotsi ja Qatar huomioivat myös ympäristötekijät. Näin ollen tuloksissa on esitetty tarkemmin Saksan, Brasilian, Ruotsin ja Qatarin ohjeita ja suosituksia ruoka-aine valinnoissa. Prosessoidut ruoat mainittiin erikseen, Ruotsissa ja Saksassa näistä ei ollut ohjeistusta, Brasilia suosittelee rajoittamaan prosessoitua ruokaa ja välttämään ultraprocessoitua ruokaa. Qatar ohjeistaa syömään vähemmän pikaruokaa ja prosessoitua ruokaa. Ruoka-ainevalintojen lisäksi oli yleisiä ohjeita, jotka on koottu taulukkoon 2. (Fischer & Garnett 2016, 2, 4.)

Taulukko 2. Ohjeita ruoka-ainevalintoihin.

<i>Saksa</i>	<i>Brasilia</i>	<i>Ruotsi</i>	<i>Qatar</i>
<p><i>Kypsennä ruoka mieluiten alhaisella lämmöllä, lyhyen aikaa, käytä vähän vettä ja rasvaa.</i></p> <p><i>Käytä tuoreita raaka-aineita, jos mahdollista (tämä auttaa vähentämään pakkaus jätettä)</i></p> <p><i>Nauti ruokailusta ilman kiirettä.</i></p>	<p><i>Syö säännöllisesti.</i></p> <p><i>Kehitä ruoanvalmistustaitojasi ja jaa osaamistasi muille.</i></p> <p><i>Varaa aikaa tehdä ruokaa ja syödä.</i></p> <p><i>Varo mainontaa ja markkinointia.</i></p>	<p><i>Yritä pitää energiansaanti tasapainossa syömällä oikea määrä.</i></p>	<p><i>Ole roolimalli perheellesi:</i></p> <p><i>Pidä säännölliset ruokailuajat.</i></p> <p><i>Syö vähintään yksi ateria päivittäin perheen kanssa.</i></p> <p><i>Ole roolimallina lapsillesi terveelliseen ruokailuun ja fyysiseen aktiivisuuteen.</i></p>

(Fischer & Garnett 2016, 2, 4.)

Lancet-komission EAT-tutkimusraportissa (2019) keskiössä on terveellinen ruoka ja kestävä kehitys. Maapallolla on vuonna 2050 ennusteiden perusteella 10 miljardia ihmistä. Muutoksilla ruokavaliossa voidaan vaikuttaa ihmisten terveyteen, vähentämään ennen aikaisia kuolemia ja turvata ravintoa kaikille. Muutos tapahtuisi erityisesti länsimaissa vähentämällä punaisen lihan kulutusta ja lisäämällä kasviksien käyttöä, Aasiassa tulee huomio kiinnittää kalan kulutuksen vähentämiseen. Ruokahävikin vähentäminen nähdään myös tärkeänä. Verotuksen avulla olisi mahdollista ohjata kuluttajia esimerkiksi lisäämään kasvisten käyttöä tai vähentämään punaista lihaa ruokavaliossa. (Willett 2019, 26.) Siltasalmi (2019) korostaa myös ruokahävikin vähentämistä. Suomessa kasviproteiinin viljelyä ihmisten ravinnoksi tulisi tukea maataloustukien muodossa (mts. 28).

Tutkimusraportissa tuodaan esille konkreettisia malleja terveellisen ja ympäristöystävällisen ruokavalion koostamiseksi (taulukko 3).

Taulukko 3. Planetaarinen ruokavalio ja suomalaiset ravitsemussuositukset.

	<b>Ravintoainei- den saanti</b> <b>g/päivä</b> (sal- littu vaihtelu)	<b>Kalorien saanti</b> <b>kcal / päivä</b>	<b>Suomalaiset ravitsemus- suositukset</b>
<b>Täysjyväviljat</b>			9 annosta miehet
Riisi, vehnä, maissi	232	811	6 annosta naiset
<b>Tärkkelyspitoiset vihannekset</b>			
Peruna	50 (0-100)	39	
<b>Kasvikset</b>			
Kaikki kasvikset	300 (200- 699)	78	500 g / vrk, sis. hedelmät
<b>Hedelmät</b>			
Kaikki hedelmät	200 (100- 300)	126	
<b>Maitotuotteet</b>			5-6 dl / vrk ja
Täysmaito tai vastaava	250 (0-500)	153	2-3 viipaletta juustoa
<b>Proteiinin lähteet</b>			
Nauta, lammas ja porsas	14 (0-28)	30	500g / vko
Kana	29 (0-58)	62	
Kananmunat	13 (0-25)	19	2-3 kpl / vko
Kala	28 (0-100)	40	2-3 krt / vko
Linssit	75 (0-100)	284	
Pähkinät	50 ( 0-75)	291	30 g / vrk
<b>Lisätyt rasvat</b>			
Tyydyttymättömät rasvat	40 (20-80)	354	10-20 E%
Tyydyttyneet rasvat	11.8 (0-11.8)	96	alle 10 E%
<b>Lisätty sokeri</b>			
Kaikki sokerit	31 (0-31)	120	alle 10 E%

(Willett 2019, 10; Suomalaiset ravitsemussuositukset – terveyttä ruoasta 2014)

Lancet-komission EAT-raportissa eläinproteiinin tilalle suositellaan kasviproteiineja, kuten pähkinöitä ja palkokasveja. Energiansaanti perustuu pitkälti kasvipohjaisten elintarvikkeiden käyttöön, eläinperäisiä elintarvikkeita ruokavaliossa käytetään vain pieniä määriä. Rasvoja käytetään pieniä määriä, samoin prosessoituja elintarvikkeita ja sokeria. (Willett 2019, 10.)

Lautasmallina havainnollistettuna EAT-Lancetin esittämän mallin mukaan terveellinen ja ympäristöystävällinen ruokavalio toteutetaan valitsemalla puolet lautasesta hedelmiä, vihanneksia ja pähkinöitä. Lautasen toinen puoli sisältää täysjyväviljatuotteita, proteiinin lähteenä pavut, linssit ja palkokasvit, kasviöljyjä sekä pieni määrä lihaa ja maitotuotteita. Lisätyn sokerin määrä ruokavaliossa tulisi olla hyvin vähäistä. (Willett 2019, 9.)

Ruoka ja ilmastonmuutos ovat tällä hetkellä aktiivisesti esillä mediassa. Helsinki tavoittelee lihan ja maidon kulutuksen vähentämistä puoleen nykyisestä kuuden vuoden sisällä (Tamminen 2019). Vastaavat uutiset herättävät voimakkaita tunteita niin kuntapolitiikassa kuin kansalaisten keskuudessa. Toisaalta halutaan tukea suomalaista maataloutta, mutta nurmiviljelystä huolimatta maidontuotanto nähdään kasvihuonekaasupäästöjen aiheuttajana. Siltasalmi (2019) muistuttaa, että Suomessa on monia ilmastoystävällisiä raaka-aineita, kuten riista, marjat ja luonnonkalat, joita voisi hyödyntää enemmän ruokavaliossa (Siltasalmi 2019, 29).

Entistä useammat organisaatiot ovat sitoutuneet kestävän kehityksen edistämiseen ja hankinnat ovat yksi käytännön keino toteuttaa näitä sitoumuksia. Valtioneuvoston periaatepäätös *Kestävien valintojen edistämisestä julkisissa hankinnoissa* velvoittaa valtion keittiöitä, ja on suositus kunnille edistää ympäristövastuullista toimintaa julkisissa ammattikeittiöissä. Periaatepäätös suosittelee tarjoamaan vuonna 2010 kerran viikossa ja vuoteen 2015 mennessä kaksi kertaa viikossa kasvis-, luomu- tai sesonginmukaisia aterioita. (Valtioneuvoston periaatepäätös 2009.)

Kestävän kehityksen saavuttaminen ruokapalveluissa edellyttää, että otetaan huomioon toiminnan ekologiset, taloudelliset ja sosiaaliset näkökohdat. Yksi tämän yhtälön keskeisistä näkökohdista on kuluttajien terveyden säilyttäminen varmistamalla, että he voivat syödä terveellisesti. (Saulais 2015.) Aalto ja Heiskanen (2011) ovat arvioineet *Kestävien valintojen edistämisestä julkisissa hankinnoissa* -periaatepäätöksen

vaikuttavuutta sekä mahdollisuuksia kestäväen kehityksen edistämiseksi ruokapalvelussa. Suomalaisten syömistä aterioista kolmasosa on ammattikeittiön valmistamia. Kestävä ruokalautanen voi toimia julkisten ruokapalvelujen kautta ohjauskeinona kuluttajille sekä hankintojen kautta vaikuttaa myös saatavilla olevien tuotteiden markkinoihin. (Aalto ja Heiskanen 2011, 1, 5.)

Valtioneuvoston periaatepäätöksen (2016) tavoitteena on, että *”julkisissa elintarvike- ja ruokapalveluhankinnoissa tavoitellaan korkeaa laatua ja kokonaistaloudellista kestävyyttä. Tähän päästään vaatimalla hankinnoissa sellaisten elintarvikkeiden ja ruokapalveluiden käyttöä, jotka on tuotettu ympäristön kannalta hyvillä viljely- ja tuotantomenetelmillä ja eläinten hyvinvointia ja elintarviketurvallisuutta edistävillä tavoilla.”* (Valtioneuvoston periaatepäätös 2016.) Edelleen julkiset hankinnat ja ruokapalvelut ovat uusimman hallitusohjelman (2019) aiheena. Tavoitteena on lisätä kasviperäisen ruoan määrää julkisissa ruokapalveluissa. Lisäksi tavoitteena on tehdä toimintasuunnitelma ruokajärjestelmän toteuttamiseksi kestäväet ilmastonäkökulmat huomioiden. (Hallitusohjelma 2019, 119.)

Kestävää ruokalautasta voidaan tarkastella eri näkökulmista. Kasvisruoan lisääminen liharuokien sijaan kuormittaa vähemmän ympäristöä. Luomutuotteiden käyttö vähentää maaperään päätyvien keinolannoitteiden määrää. Sesonkituotteiden suosimisella voidaan vähentää kuljetuksia ja varastointikustannuksia. Ruokahävikin vähentäminen niin kotitalouksissa kuin elintarvikeketjun eri jalostusvaiheissa on tärkeää. Lähiruoka ei aina ole ympäristöystävällisin ratkaisu vaan koko ruoan tuottamisen prosessia tulee tarkastella. (Aalto ja Heiskanen 2011, 6, 27-28.) Kuluttajatasolla ruoan ympäristövaikutuksia voi pienentää välttämällä ylensyöntiä eli syömällä ravitsemussuosituksen mukaan ja välttämällä alkoholi- ja virvoitusjuomia sekä makeisia ja muita tyhjiä kaloreita (Clarín & Johansson 2009, 21-22).

Elintarvikkeet ja ateriapalvelut (2008) ohjeistavat ympäristönäkökulmasta elintarvikkeiden ja ruokapalvelujen hankintoihin. Suosituksessa painotetaan elintarvikkeiden luonnonmukaisia tuotantotapoja ja sesonkien huomioimista. Elintarvikkeita hankittaessa on hyvä kiinnittää huomiota pakkausjätteen määrään ja laatuun. Kierrätystuotteista valmistetut pakkausmateriaalit ovat suositeltavia ja kertakäyttöaterimia ja pöytätekstiilejä tulisi käyttää mahdollisimman vähän. (Elintarvikkeet ja ateriapalvelut n.d., 1-2). Ympäristöystävällisiä hankintoja tehdessä

huomioitava on myös ammattikeittiön koneiden- ja laitteiden energiankulutus ja astianpesukoneen vedenkulutus. Puhdistusaineissa on mahdollista valita ympäristöystävällisiä vaihtoehtoja. Hankintojen suunnittelulla voidaan vaikuttaa myös logistiikkaan.

Motivan (2017) *Opas vastuullisiin elintarvikehankintoihin* on käytännön apuväline valtioneuvoston 2016 periaatepäätöksen toteuttamiseen. Opas käsittelee vastuullisuutta eläinten hyvinvoinnin ja terveyden, elintarvikkeiden turvallisuuden, ympäristövaikutusten sekä sosiaalisen vastuun näkökulmista. (Motiva 2017, 1.) Hankintalaki edellyttää osapuolien tasapuolista ja syrjimätöntä kohtelua (Hankintalaki 1397/2016, 3 §). Kilpailutuksessa voidaan käyttää valintaperusteena kokonaistaloudellista edullisuutta, jolloin tuotteelle voidaan asettaa hinnan lisäksi muita kriteerejä. Kriteerinä voi esimerkiksi olla, että marjat on voitava käyttää kuumentamatta, sianlihan on tultava tilalta, joissa ei sikojen saparoita ole katkaistu, leipomotuotteet toimitetaan irtopakattuina palautettavissa kuljetuslaatikoissa tai kasvihuoneviljelyä harjoittavan yrityksen lämmityksestä vähintään osa on tuotettu uusiutuvilla energianlähteillä. (Motiva 2017, 20, 22, 31.)

### 3.4 Ravitsemuslaadun huomioiminen ruokapalveluiden kilpailutuksessa

Hankintaprosessi käynnistyy tarpeen määrittelyllä. Elintarvikehankinnoissa ruokalistasuunnittelu määrittelee, mitä hankitaan ja käytännössä ruokapalvelun toteuttajalla on vastuu, kuinka aterioiden ravitsemuslaatu käytännössä toteutuu. Ravitsemussuositusten kuvaama ravitsemuslaatu tulisi olla ehdoton kriteeri. Ruoan terveellisyyttä ja vastuullisuutta on hyvä tarkastella kokonaisuutena. Vastuullisuutta on huomioida elintarvike- ja ruokapalveluhankinnoissa ravitsemuslaatu, ja sitä kautta edistää kansanterveyttä (Motiva 2017, 5).

Julkisten ruokapalvelujen ravitsemuslaatuun on annettu useampia ohjeita ja suosituksia, mutta jatkuva ja kattava seurantajärjestelmä puuttuu. Tämän opinnäytetyön näkökulmasta keskeisimmät suositukset ja tutkimukset on kuvattu kuvioon 4.





Kuvio 4. Suosituksia ja tutkimuksia ruokapalvelujen ravitsemuslaatuun

Tässä työssä ravitsemuslaatu määritelmänä käytetään STM:n 2010 toimenpidesuosituksessa määriteltyjä laatuksiteerejä ruokapalvelujen hankintaan ja kilpailuttamiseen (Joukkoruokailun kehittäminen Suomessa 2010, 75-77). Nämä kriteerit ovat vuonna 2014 ilmestyneiden suomalaisten ravitsemussuosituksien liitteenä (Terveyttä ruoasta – suomalaiset ravitsemussuosituksset 2014, 52-53). Kyseisiin kriteereihin pohjautuu myös Sydänliiton (2014) Ravitsemuslaadun huomioiminen ruokapalveluiden kilpailutuksessa -malliasiakirja (mts. 4-8). Pääruoissa ravitsemuslaatuksiteerit määrittävät suolalle ja rasvalle sallitut enimmäismäärät (taulukko 4).

Taulukko 4. Ravitsemuskriteerit pääruoalle.

Ravintosisältö			
Pääruokatyyppe	Rasva, g	Tyydyttynyt rasva, g	Suola (NaCl), g
Pääruokakeitot, pääruokapuurot <sup>1</sup>	3 (5)	1 (1,5)	0,5
Laatikkoruokat, risotot, pastat, ateriasalaatti, pizza	5 (7)	2 (2)	0,6
Pääruokakastikkeet (esim. palapaisti)	9 (11)	3,5 (3,5)	0,8
Kappaluruokat kastikkeen kanssa tai ilman kastiketta esim. pihvit, ohukaiset, murekeruoat	8 (12)	3 (3,5)	0,8

(Suomalaiset ravitsemussuositukset – terveyttä ruoasta 2014, 52.)

<sup>1</sup>Puurojen vilja-raaka-aineesta kuitua vähintään 6 g / 100g.

Rasvojen osalta suluissa esiintyvät luvut kuvaavat kala-aterioita. Kala sisältää ns. pehmeitä rasvoja eli tyydyttymättömiä rasvahappoja, tästä johtuen rasvan määrä kala-aterioissa saa olla korkeampi. Kriteerit edellyttävät, että pääruokasalaatissa kasviksia tulee olla vähintään 150g. (Terveyttä ruoasta – suomalaiset ravitsemussuositukset 2014, 52.)

Energialisäkkeiden valmistuksessa kriteereinä on rasva, suola ja viljatuotteiden osalta ravintokuitu (taulukko 5).

Taulukko 5. Ravitsemuskriteerit energialisäkkeelle.

Ravintosisältö				
Pääruokatyyppe	Rasva, g	Tyydyttynyt rasva, g	Suola (NaCl), g	Kuitu (kuivapainosta) g/100g
pasta	enintään 2	0,7	enintään 0,3	vähintään 6
riisi, ohrasuurimo, riisi-ruisseos tms	enintään 2	0,7	enintään 0,3	vähintään 6
keitetty peruna	ei lisättyä rasvaa		ei lisättyä suolaa	
muu perunalisäke (perunase, lohkoperunat, uuniperunat tms.)	enintään 2	0,7	enintään 0,3	

(Suomalaiset ravitsemussuositukset – terveyttä ruoasta 2014, 52.)

Muita aterianosia on leipä ja levite, maito tai piimä sekä salaatti ja salaattinkastike.

Ravitsemuskriteerit kohdistuvat rasvaan, suolaan ja ravintokuituun (taulukko 6).

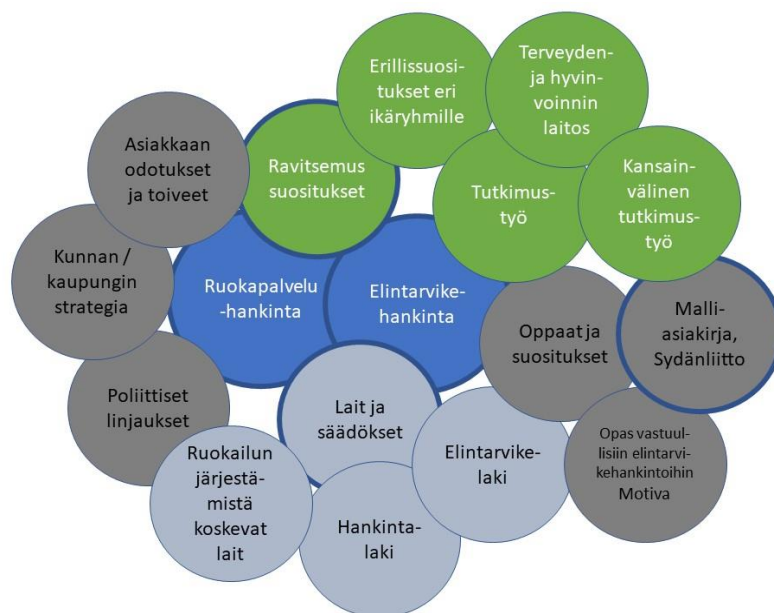
Taulukko 6. Ravitsemuskriteerit muille aterianosille.

Ravintosisältö				
Pääruokatyyppe	Rasva g/ 100 g	Tyydyttynyt rasva, % rasvasta	Suola (NaCl) g/ 100g	Kuitu g/ 100g
leipä			tuoreleipä max 0,7	vähintään 6
leipärasva	vähintään 60 <sup>1</sup>	max 33 %	enintään 1	
maito tai piimä	enintään 0,5			
Kasvislisäke: -tuoreet kasvikset -kypsennetyt kasvikset	ei lisättyä rasvaa enintään 2, rasvana kasviöljy		ei lisättyä suolaa ei lisättyä suolaa	
kasviöljypohjainen salaattinkastike		enintään 20 %	enintään 1	

(Suomalaiset ravitsemussuositukset – terveyttä ruoasta 2014, 53.)

<sup>1</sup>Leipärasvaksi suositellaan 60-70% rasvaa sisältäviä levitteitä pehmeiden rasvojen saannin turvaamiseksi.

Kuten aiemmin jo todettiin, elintarvikkeiden tai ruokapalvelujen hankintaprosessiin vaikuttavat useat tekijät (Kuvio 5). Keskeiset hankintaprosessin toimintaa ohjaavat tekijät ovat ruokailun järjestämistä edellyttävät lait, esimerkiksi varhaiskasvatuslaki, ravitsemussuositukset ja julkisissa ruokapalveluissa hankintalaki.



Kuvio 5. Ruokapalvelu- ja elintarvikehankintaan vaikuttavia tekijöitä

Terveyden ja hyvinvoinnin laitos tuottaa säännöllisesti tutkimustietoa eri kohderyhmien ruokailutottumuksista. Ravitsemusta ja ruokailua on tutkittu myös opinnäytteissä, Pro gradu -tutkielmissa ja erilaisissa hankkeissa. Näiden tuloksena on valmistunut erilaisia oppaita ja suosituksia niin ravitsemukseen kuin elintarvike- ja ruokapalveluhankintoihinkin. Ruoka ja ravitsemus on ollut säännöllisesti esillä eri hallitusohjelmien tavoitteissa. Voidaan siis todeta, että asianmukaista tietoa on saatavissa. Hankintoja suunnittelevien ja toteuttavien henkilöiden vastuulla on, mistä näkökulmasta he lähestyvät hankintoja ja kuinka he hyödyntävät käytettävissä olevaa tietoa käytännössä.

## 4 Tutkimuksen toteutus

Opinnäytetyön toimeksiantajana toimi Terveyden ja hyvinvoinnin laitoksen (THL) Joukkoruokailun seurannan asiantuntijaryhmä. THL on sosiaali- ja terveysministeriön alaisuudessa toimiva itsenäinen asiantuntijalaitos, jonka tehtävänä on tutkia ja seurata väestön hyvinvointia ja terveyttä ja kehittää toimenpiteitä niiden edistämiseksi. Joukkoruokailun seurannan asiantuntijaryhmän tehtävänä on julkisten ruokapalvelujen käytön seuranta sekä aterioiden ravitsemuslaadun seuranta ja kehitys. (Terveyden ja hyvinvoinnin laitos 2019.)

Tutkimuksen tarkoituksena oli kuvata julkisten ruokapalvelujen ravitsemuslaatua elintarvikehankinnoista saatujen tietojen avulla, ja kartoittaa, onko Ravitsemuslaadun huomioiminen ruokapalvelujen kilpailutuksessa -malliasiakirja käytössä.

Tutkimuksen tavoitteena oli selvittää, onko ravitsemuslaadussa tapahtunut muutosta Terveyden ja hyvinvoinnin laitoksen 2011 julkaiseman tutkimuksen jälkeen sekä onko vastuullisuus kriteerinä hankinnoissa.

Tutkimuskysymykset:

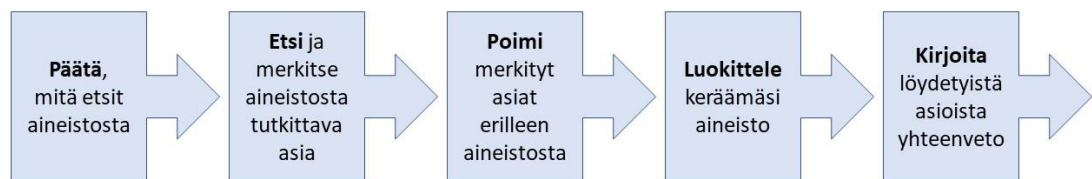
1. Huomioidaanko ravitsemuksellinen laatu julkisissa ruokapalveluhankinnoissa?
2. Onko Sydänliiton vuonna 2014 julkaisema malliasiakirja käytössä julkisten ruokapalvelujen elintarvikehankintoja kilpailuttaessa?
3. Onko vastuullisuus kriteerinä hankinnoissa?

Tutkimus toteutettiin keräämällä ruokapalveluiden ja elintarvikkeiden hankintailmoituksia Työ- ja elinkeinoministeriön ylläpitämästä sähköisestä ilmoituskanavasta, HIL-MAsta.

### 4.1 Sisällönanalyysi

Opinnäytetyön tutkimusmenetelmänä käytettiin sisällönanalyysiä. Sisällönanalyysiä voidaan käyttää menetelmänä sekä kvantitatiivisessa että kvalitatiivisessa tutkimuksessa. Sisällönanalyysistä käytetään myös termiä sisällön erittely, tällöin viitataan enemmän kvantitatiiviseen sisällönanalyysiin. Kvantitatiivisessa tutkimuksessa sisäl-

lönalyysissä tutkitaan aineistoon sisältyvien asioiden esimerkiksi sanojen toistumistiheyttä. (Tuomi & Sarajärvi 2002, 107-109.) Sisällön analyysin toteuttamisen vaiheita kuvataan kuviossa 6.



Kuvio 6 . Sisällönanalyysin toteutus

Tutkimuksessa on tärkeää rajata, mitä asiaa tai ilmiötä aineistosta etsitään. Aaltolan ja Vallin (2015) mukaan tutkimusprosessin aikana tutkijan oma tietoisuus aiheesta kasvaa ja kehittyy (mts. 75). Lisäksi tutkimuksen aikana aineistosta saattaa nousta esille muita kiinnostavia asioita, mutta ne täytyy rajata tutkimuksen ulkopuolelle. Tutkimuksen tarkoitus sekä tutkimusongelma tulee olla mielessä koko aineiston analyysin ajan ja tutkimuksen yhteenvedon tulee vastata näihin. (Tuomi & Sarajärvi 2009, 92.)

Sisällönanalyysissä aineisto vaati keräämisen jälkeen käsittelyä ennen kuin siitä voi tehdä analyyskejä. Ensimmäisessä vaiheessa varmistetaan, että aineisto sisältää tarvittavat tiedot ja aineistossa ei ole selkeitä virheitä. Aineistosta etsitään ja merkitään etsittävät asiat ja tallennetaan tietokoneelle. Aineisto voidaan koodata, jolloin sitä on mahdollista analysoida taulukko- tai tilasto-ohjelmia hyödyntäen (Vilkkä 2017, 106.)

## 4.2 Aineiston keruu ja analysointi

Eskolan ja Suorannan (2001) mukaan sisällön analyysissä aineiston määrä on tutkimuskohtainen. Tutkimusaineistoa voidaan katsoa olevan riittävästi siinä vaiheessa, kun uudet tapaukset eivät anna enää mitään uutta tietoa suhteessa tutkimusongelmaan. (Eskola & Suoranta 2001, 172.)

Aineistoa kerättiin 7/2017-8/2019 aikana. Käytössä ei ole ollut maksullista ilmoitusvahtia, jolloin olisi ollut mahdollista kerätä jokainen ilmoitus. Ilmoitusten keräyspäivät kuvataan kuviossa 7.

Ateriat		Elintarvikkeet
06.07.2017	<b>2017</b>	06.07.2017
		28.08.2017
		18.09.2017
		12.11.2017
		30.12.2017
09.02.2018		
08.03.2018	<b>2018</b>	14.11.2018
20.04.2018		
16-02-2019		
21.02.2019		16.02.2019
12.03.2019		14.03.2019
02.04.2019		18.03.2019
09.04.2019	<b>2019</b>	19.03.2019
11.04.2019		20.03.2019
23.05.2019		20.06.2019
03.06.2019		03.07.2019
01.07.2019		13.07.2019
15.07.2019		15.08.2019
20.09.2019		07.09.2019
12.10.2019		

Kuvio 7. Aineiston keräys

Hankintailmoitukset on julkaistu Työ- ja elinkeinoministeriön ylläpitämässä sähköisessä ilmoituskanavassa HILMAssa. Viidessä (5) tapauksessa tarjouspyyntöasiakirjat liitteineen oli saatavilla HILMAssa. HILMAssa olevat

hankintailmoitukset ja mahdolliset tarjouspyyntöasiakirjat ovat saatavilla ilman rekisteröitymistä. Muut hankintailmoitukset sisälsivät linkin sähköisiin hankintapalveluihin - näitä ovat esimerkiksi Cloudian markkinoimat tarjouspalvelu.fi ja hanki.fi, joiden käyttö vaatii rekisteröitymisen kyseisen toimijan palvelun.

Ensimmäisessä vaiheessa määriteltiin muuttujat (Liite 1 ja 2), joiden mukaan aineistoa alettiin keräämään. Toisessa vaiheessa, eli aineiston keruuvaiheessa poimittiin ainoastaan tutkimuksen kannalta merkitykselliset tarjouspyynnöt ja liitteet. Aineiston tietojen tarkistus tapahtui käytännössä tässä vaiheessa. Perunan, kasvisten, marjojen ja hedelmien hankintailmoitukset jätettiin keräämättä, koska niissä ei ole tutkimuksen kannalta merkityksellistä tietoa. Tarjouspyyntöjen liitetiedostoista tallennettiin ravitsemuslaatua käsittelevät asiakirjat. Keittiöiden laiteluetteloita, toimitusaikatauluja, pohjapiirustuksia tai vastaavia tietoja sisältäneitä asiakirjoja ei tallennettu.

Kolmannessa vaiheessa tarjouspyynnöt liitetiedostoineen tallennettiin tietokoneelle omiin kansioihin. Kansiot nimettiin ja numeroitiin hankintailmoitusten mukaan. Tämän jälkeen aineisto järjestettiin eli tarjouspyyntöasiakirjoista liitetiedostoineen etsittiin ravitsemuslaatua kuvaavat asiat ja syötettiin taulukkolaskentaohjelmaan. Hirsjärven, Remeksen ja Sajavaaran (2007) mukaan kvantitatiivisessa tutkimuksessa tutkimusaineistosta määritellään muuttujat ja aineisto muutetaan koodimuotoon (mts.218). Aineisto on käsitelty kahdessa osassa ja nimetty muuttujat sen mukaan, elintarvikehankintojen muuttujat (liite 1) ja ruokapalveluhankintojen muuttujat (liite 2). Tutkimusaineiston muuttujina käytettiin samoja muuttujia, kuten aiemmassa Vikstedt, Raulio ja Prättälän (2011) Julkisten ruokapalveluiden ravitsemuslaatu -tutkimuksessa, jotta tulokset ovat verrattavissa keskenään. Viimeisessä vaiheessa löydettyistä asioista on tehty yhteenveto ja verrattu tuloksia aiempaan tutkimukseen.



### 4.3 Aineiston kuvaus

Aineisto muodostui hankintailmoituksista, joista on elintarvikkeiden hankintailmoituksia 35 kappaletta ja ruokapalvelu hankintailmoituksia 22 kappaletta. Hankintailmoitukset sisältävät tarjouspyyntöjä ja liitetiedostoja yhteensä 1803 sivua ja 35 kappaletta taulukkolaskentatiedostoja.

Ilmoituksia on maantieteellisesti katsottuna eri puolilta Suomea sekä pienistä kunnista että isoista kaupungeista. Tutkimuksen ulkopuolelle jätettiin elintarvikehankintailmoitukset, joissa hankinnan kohteena oli peruna sekä kasvikset, marjat ja hedelmät, koska näissä elintarvikkeissa ei ollut tutkimuksen kohteena olleita tietoja.

Hankintailmoituksista on poimittu suoria lainauksia, jotka on kirjoitettu tuloksien yhteydessä *kursivoidusti*. Lainauksen perässä oleva kirjain ja numero viittaa hankintailmoitukseen, josta lainaus on peräisin.

## 5 Tulokset

Tuloksissa tarkastellaan ravitsemuslaadun esiintymistä kriteerinä julkisten ruokapalvelujen hankintailmoituksissa. Tutkimustulokset on jaoteltu kahteen osaan. Ensimmäisessä osassa käsitellään elintarvikehankintoja ja jälkimmäisessä osassa tarkastellaan ruokapalveluhankintoja.

### 5.1 Elintarvikehankinnat

Elintarvikehankinnat koostuvat 36 hankintailmoituksesta, joista kolme hankintailmoitusta sisälsi kaksi erillistä tarjouspyyntöä, joten tarjouspyyntöjen kokonaismäärä elintarvikehankinnoissa on 42 kappaletta (taulukko 7). Elintarvikehankinnat sisältävät useampia tuoteryhmiä, kuten tukkutuotteita, liha-, leipomo- ja maitotaloustuotteiden sekä valmisruokien hankintoja, näitä hankintailmoituksia oli 14 kappaletta. Hankintailmoituksista, jotka koskivat yksittäisiä elintarvikeryhmiä, oli lihatuotteita (5 kpl), leipomotuotteita (11 kpl) ja maitotaloustuotteita (12 kpl).

## Taulukko 7. Hankinnan kohde

(2019 N=42, 2011 N=102)

	n	%	%
	2019	2019	2011 <sup>2</sup>
Elintarvikkeet <sup>1</sup>	14	33	53
Lihat tuotteet	5	12	12
Leipomotuotteet	11	26	28
Maitotalous- tuotteet	12	29	8
Yhteensä	42	100	100

<sup>1</sup> Sisältää liha-, leipomo- ja maitotaloustuotteiden sekä valmisruokien hankintoja.

<sup>2</sup>(Vikstedt, Raulio & Prättälä 2011, 35.)

### Ruokaleivän hankinta

Ruokaleivän hankintailmoituksia oli 18 kappaletta (taulukko 8), joista 11 hankintailmoitusta koski ainoastaan ruokaleipiä ja seitsemän ilmoitusta oli muiden elintarvikehankintojen yhteydessä. STM:n / Sydänliiton suosituksen mukainen suolakriteeri mainittiin 22 %:ssa tarjouspyynnöistä ja näissäkin vain osassa hankittavissa tuotteissa. Jokin muu kriteeri suolalle mainittiin 50 %:ssa tarjouspyynnöistä, näissä suolapitoisuus vaihteli 0,5 - 1.2 %:n välillä. Ruokaleivän suolakriteeriä ei mainittu 28 %:ssa tarjouspyynnöistä lainkaan. Vuoden 2011 tutkimukseen verrattuna suositusten mukaisen suolakriteerien edellyttäminen ruokaleipien hankinnoissa väheni ja hankintayksikön oman kriteerin käyttö nousi (Vikstedt ym. 2011, 36).

Taulukko 8. Ruokaleivän suolakriteerit

(2019 N=18, 2011 N=73)

Suolakriteeri	n	%	%
	2019	2019	2011 <sup>1</sup>
STM:n toimenpidesuositus / Sydänliitto	4	22	30
Jokin muu kriteeri	9	50	33
Ei lainkaan kriteeriä	5	28	37
Yhteensä	18	100	100

<sup>1</sup>(Vikstedt, Raulio & Prättälä 2011, 36.)

Kuitukriteeriksi mainittiin STM:n / Sydänliiton suosituksen mukainen kriteeri 39 %:ssa tarjouspyynnöistä ja vain osalle hankittavista tuotteista (taulukko 9). Jokin muu kriteeri mainittiin 28 %:ssa tarjouspyynnöistä, ja kolmasosassa ilmoituksia ei mainittu kriteeriä kuitupitoisuudelle ollenkaan. Vuoden 2011 tutkimukseen verrattuna kriteereitä hankittavan leivän kuitupitoisuudelle asetettiin enemmän, mutta suositusten mukaisen kuitukriteerien käytössä ei tapahtunut suurta muutosta (Vikstedt ym. 2011, 36).

Taulukko 9. Ruokaleivän kuitukriteeri

(2019 N=18, 2011 N=73)

Kuitukriteeri	n	%	%
	2019	2019	2011 <sup>1</sup>
STM:n toimenpidesuositus / Sydänliitto	7	39	34
Jokin muu kriteeri	5	28	8
Ei lainkaan kriteeriä	6	33	58
Yhteensä	18	100	100

<sup>1</sup>(Vikstedt, Raulio & Prättälä 2011, 36.)

Muita kriteerejä leipomotuotteiden hankinnassa olivat tuotteiden painoon ja pakkauksiin liittyvät kriteerit. Osassa ilmoituksia edellytettiin leipien olevan viipaloituja tai sämpylöiden halkaistuja. Tuotteiden valmistuksen ja asiakkaalle toimituksen välistä aikaa määriteltiin myös, esimerkiksi seuraavaan tapaan: *Tiden från gräddning till leverans får inte överstiga 8 timmar* (ilmoitus A10).

### **Kermavalmisteiden hankinta**

Kermaa ja kerman kaltaisia valmisteita hankittiin 23 tarjouspyynnössä (taulukko 10), joista 12 tarjouspyyntöä oli maitotaloustuotteiden hankintailmoituksissa ja 11 tarjouspyyntöä oli elintarvikehankintojen yhteydessä. Runsasrasvaista kermaa hankittiin 20 tarjouspyynnössä (87%), ja näistä 19 tapauksessa mainittiin vispikerma. Vain yhdessä ilmoituksessa mainittiin kasvirasvasekoite seuraavaan tapaan: *Kasvirasvasekoite, vahtoutuva, laktoositon, rasva ≤38%* (Ilmoitus A35). Runsasrasvaisen kerman määrässä ei ole tapahtunut muutosta vuoden 2011 tutkimukseen verrattuna (Vikstedt ym. 2011, 36).

Vähärasvainen kerma sisältyi kahdeksaan (35 %) tarjouspyyntöön. Tarjouspyynnöissä vähärasvainen kerma ilmoitettiin nimellä kevytkerma. Ruokakermaa tai kasvirasvasekoitetta sisältyi 83 %:iin hankinnoista. Ruokakermaa tai kasvirasvasekoitetta, jonka rasvapitoisuus on enintään 15 %, esiintyi 15 tarjouspyynnössä. Kyseisissä ilmoituksissa mainittiin ruokakerma ja yhdessä ilmoituksessa ruokakerman tyyppinen valmiste, rasvaa enintään 13 %. Neljässä ilmoituksessa ruokakerman rasvaprosenttia ei mainittu. Vähärasvaisen kerman ja ruokakerman hankinta oli vähäisempää verrattuna vuoden 2011 tutkimukseen (Vikstedt ym. 2011, 36).

Taulukko 10. Kerman sisältyminen hankintaan

(2019 N=23, 2011 N=47)

	Runsarasvainen kerma			Vähärasvainen kerma			Ruokakerma / kasvirasvasekoite		
	n	%	%	n	%	%	n	%	%
	2019	2019	2011 <sup>1</sup>	2019	2019	2011 <sup>1</sup>	2019	2019	2011 <sup>1</sup>
Sisältyy hankintaan	20	87	89	8	35	45	19	83	98
Ei sisälly hankintaan	3	13	11	15	65	55	4	17	2
<b>Yhteensä</b>	<b>23</b>	<b>100</b>	<b>100</b>	<b>23</b>	<b>100</b>	<b>100</b>	<b>23</b>	<b>100</b>	<b>100</b>

<sup>1</sup>(Vikstedt, Raulio & Prättälä 2011, 37.)**Voin ja rasvaseoksen hankinta**

Voita ja rasvaseosta hankittiin 16 tarjouspyynnössä (taulukko 11), joista seitsemän oli maitotuotteiden hankintailmoituksia ja yhdeksän oli elintarvikehankintojen yhteydessä.

Taulukko 11. Voin ja rasvaseoksen sisältyminen hankintaan

(2019 N=21, 2011 N=45)

	n	%	%
	2019	2019	2011 <sup>1</sup>
Voi ja rasvaseos	14	66	69
Voi, ei rasvaseosta	0	0	13
Rasvaseos, ei voita	2	10	4
Hankinta ei sisältänyt rasvoja	5	24	13
<b>Yhteensä</b>	<b>21</b>	<b>100</b>	<b>100</b>

<sup>1</sup>(Vikstedt, Raulio & Prättälä 2011, 37.)

Voita ja rasvaseosta hankittiin 14 tarjouspyynnössä. Kahdessa (10 %) tarjouspyynnössä hankittiin ainoastaan rasvaseosta, ei voita. Nämä tarjouspyynnöt olivat elintarvikehankintojen yhteydessä. Maitotaloustuotteiden hankintailmoituksissa viidessä (24%) hankintoihin ei sisällynyt rasvoja.

Voita ja rasvaseosta hankittiin samanaikaisesti lähes yhtä usein kuin aiemmassa tutkimuksessa. Voidaan todeta, että voin hankinta on edelleen yleistä. Tarjouspyynnöissä olevat pakkauskoot 500 g ja 5 – 10 kg kuvaavat, että voita käytetään sekä ruoanvalmistuksessa että levitteenä. Edelliseen tutkimukseen verrattuna pelkän voin osuus hankinnoissa väheni ja pelkän rasvaseoksen määrä hankinnoissa lisääntyi (Vikstedt ym. 2011, 37). Tämä kehitys on ravitsemusnäkökulmasta tarkasteltuna parempaan suuntaa.

Rasvaseoksia määriteltiin tarjouspyynnöissä termeillä voi-margariiniseos, pöytämarginariini rypsi-/rapsiöljypohjainen tai voi-kasviöljyseos. Kahdessa tarjouspyynnössä rasvaseokseksi oli mainittu Ingmariini, Oivariini tai vastaava, jotka viittaavat suoraan tuotemerkkeihin, mutta antavat mahdollisuuden tarjota vastaavaa tuotetta. Yhdessä tarjouspyynnössä rasvaseokset määriteltiin seuraavasti: Oivariini hyla, Becel, Keiju ja Kevyt Levi. Kyseiset nimet ovat tuotemerkejä, ja viittaavat suoraan tiettyjen valmistajien tuotteisiin.

Hankintailmoituksia jotka sisälsivät voita, voita sisältäviä rasvaseoksia sekä kasviöljypohjaisia oli viisi. Näistä tarkasteltiin erikseen, mikä osuus ravintorasvojen hankinnoista sisältää voita tai voita sisältävää rasvaseosta (taulukko 12).

Taulukko 12. Voin ja rasvaseoksen osuus ravintorasvojen hankinnasta

(2019 N=5, 2011 N=38)

Voin / rasvaseoksen osuus	n 2019	% 2019	% 2011 <sup>1</sup>
Alle 10 %	0	0	18
11-50 %	4	80	63
Yli 50 %	1	20	18
Yhteensä	5	100	100

<sup>1</sup>(Vikstedt, Raulio & Prättälä 2011, 37.)

Voin ja voita sisältävien rasvaseoksien osuus oli neljässä (80 %) tarjouspyynnössä 11 - 50 %:a koko ravintorasvojen hankintamäärästä. Yhdessä (20 %) tarjouspyynnössä voin ja voita sisältävien rasvaseosten määrä oli yli 50 %:a koko ravintorasvojen hankintamäärästä. Kahdessa tarjouspyynnössä ei ilmoitettu hankittavan rasvan määrää ja yhdessä määräksi ilmoitettiin *Maitotaloustuotteet, n. 4 milj. kg/v* (Ilmoitus A15). Aiempaan tutkimukseen verrattuna voin ja voita sisältävän rasvaseoksen määrä hankinnoissa on kasvanut (Vikstedt ym. 2011, 36).

Tarjouspyynnöistä kuusi sisälsi vain voita ja voita sisältävää rasvaseosta, ei kasvipoijaista rasvaseosta. Näistä kolmessa voin osuus oli suurempi kuin rasvaseoksen ja kolmessa rasvaseoksen osuus oli suurempi kuin voin. Voita ja rasvaseosta hankitaan sekä tukutuotteiden yhteydessä että maitotaloustuotteiden yhteydessä, jotka saatetaan kilpailuttaa eri ajankohtina. Tämä hankaloittaa tulkintaa, mikä on rasvojen todellinen käyttömäärä.

### **Lihatuotteiden hankinta**

Lihatuotteiden hankinnassa seurattiin jauhelihan rasvapitoisuutta ja sitä, mikä osuus hankittavasta jauhelihasta on vähärasvaista jauhelihaa (rasvaa < 10 %). Pelkästään lihatuotteita hankittiin viidessä tarjouspyynnössä ja yhdeksän tarjouspyyntöä oli elintarvikehankintojen yhteydessä (taulukko 13). Vähärasvaisen jauhelihan osuus hankittavasta jauhelihasta oli suurin. Vähärasvaista jauhelihaa hankittiin 12 tarjouspyynnössä (86%). Yksi hankinta (7 %) edellytti vähärasvaisen jauhelihan osuuden olevan 50 – 79 % hankittavan jauhelihan määrästä ja yksi hankinta (7 %) sisälsi vähärasvaista jauhelihaa 0 – 49 % hankittavan jauhelihan määrästä. Vuoden 2011 tutkimukseen verrattuna vähärasvaisen jauhelihan määrä hankinnoissa on lisääntynyt ja nyt kaikissa hankinnoissa oli kriteeri rasvapitoisuudelle (Vikstedt ym. 2011, 38).

## Taulukko 13. Vähärasvaisen jauhelihan hankinta

(2019 N=14, 2011 N=49)

Vähärasvaisen jauhelihan osuus	n	%	%
	2019	2019	2011 <sup>1</sup>
80- 100 %	12	86	67
50-79 %	1	7	18
0-49 %	1	7	12
Ei kriteeriä rasvapitoisuudelle	0	0	2
Yhteensä	14	100	100

<sup>1</sup>(Vikstedt, Raulio & Prättälä 2011, 38.)**Valmisruokien hankinta**

Valmisruokia hankittiin seitsemässä tapauksessa elintarvikkeet yleensä kriteerillä ja kolmessa tapauksessa lihatuotteiden yhteydessä (taulukko 14). Tarjouspyynnöissä 20 %:ssa mainittiin osalle tuotteista sydänmerkkituote. Tarjouspyynnöistä 50 %:ssa mainittiin rasvalle ja suolalle kriteerit, jotka olivat suuremmat, kuin STM:n suosituksessa. Sydänmerkkituote oli kriteerinä lähes yhtä usein kuin aiemmassa tutkimuksessa. Rasva ja suolakriteeri oli asetettu useammin kuin edellisessä tutkimuksessa, vaikkakin kriteerit olivat suosituksia korkeammat. (Vikstedt ym. 2011, 38.)



Taulukko 14. Rasva- ja suolakriteerit valmisruokien hankinnassa

(2019 N=10, 2011 N=47)

	n	%	%
	2019	2019	2011 <sup>1</sup>
STM:n toimenpidesuositus / Sydänliitto	2	20	21
Osassa tuotteissa rasva- ja / tai suolakriteeri	5	50	34
Ei mitään kriteeriä	3	30	45
Yhteensä	10	100	100

<sup>1</sup>(Vikstedt, Raulio & Prättälä 2011, 38.)

Valmisruokien hankintailmoituksissa oli myös ristiriitoja, esimerkiksi tapauksessa, jossa hankittiin *jauhelihapihvi, -pyörykkä ja mureke, sydänmerkkituote, rasva  $\leq 12\%$ , suola  $\leq 1\%$*  (Ilmoitus A25). Sydänliiton malliasiakirjan (2014) mukaan jauhelihapihvissä ja -pyörykässä rasvaa saa olla  $\leq 8\text{g}/100\text{g}$  ja suolaa  $\leq 0,8\text{g}/100\text{g}$  (Malliasiakirja 2014,6).

Muita kriteerejä valmisruoille oli esimerkiksi säilyvyyteen tai kotimaisuuteen liittyvät vaatimukset, esimerkiksi *Ohrapuuro, vaadittu säilyvyysaika asiakkaalle 2 viikko, kotimaisuusaste 99,5 %* (Ilmoitus A04). Pakkaus- ja kappalekoko olivat yleisiä kriteerejä ja osassa ilmoituksia asetettiin kriteerit myös tuotteen lihapitoisuudelle, kuten: *Liha-pyörykkä, kypsä, kappalekoko  $\leq 10\text{ g}$ , liha- ja lihaan verrattavat valmistusaineet  $\geq 60\%$ , kokonaissuolapitoisuus  $\leq 1,8\%$ , rasvapitoisuus  $\leq 25\%$*  (Ilmoitus A35).

### Vastuullisuus hankintailmoituksissa

Hankintailmoituksissa sivuttiin vastuullisuutta eri näkökulmista. Motivan (2017) Opas vastuullisiin elintarvikehankintoihin -asiakirjaan ei viitattu suoraan yhdessäkään elintarvikkeiden hankintailmoituksessa, mutta käytössä oli yksittäisiä kriteerejä. Vastuullisuuteen viitattiin 52 prosentissa hankintailmoituksessa (taulukko 15). Vastuullisuutta ei mainittu lainkaan 48 prosentissa hankintailmoituksia.

Taulukko 15. Vastuullisuus elintarvikehankintailmoituksissa

Vastuullisuus	n	%
Viittaus Motivan oppaaseen	0	0
Muu kuvaus	22	52
Ei mainintaa	20	48
Yhteensä	42	100

Vastuullisuuskriteerit koskivat esimerkiksi elintarvikkeiden kuljetuskaluston päästöjä tai leipomotuotteiden kuljetuslaatikoiden kierrätystä. Elintarvikkeiden tuotantotapaan viitattiin hankintailmoituksessa seuraavaan tapaan:

*Kaikki tarjotut kalatuotteet ovat WWF:n kalaoppaan vihreällä listalla, poikkeuksena tarjottu lohi saa olla keltaisella listalla (Ilmoitus A34).*

*Jos sisältää palmuöljyä, se on kestävän kehityksen mukaisesti tuotettu ja sertifioitu (Ilmoitus A 08).*

*Tarjoajalla tulee olla vastuullisuustavoitteet mm. kestävään kehitykseen ja ympäristövaikutusten vähentämiseksi toiminnassaan, TAI sertifioitu ympäristöjärjestelmä (Ilmoitus A35).*

Motivan (2017) oppaan kriteerejä käytettiin esimerkiksi seuraavaan tapaan:

*Sianlihan on oltava peräisin eläimestä, jonka saparoa ei ole katkaistu puremisen ehkäisemiseksi. Broilerinlihan on tultava broilerierästä, jonka nokkia ei ole käsitelty esimerkiksi typistämällä (Ilmoitus A34).*

*Maidossa/maitotuotteessa ei saa olla mikrobilääkejäämiä. Mikrobilääkkeitä, kuten antibiootteja käytetään vain sairaiden eläinten hoitoon eläinlääkärin määräyksestä ja valvonnassa (Ilmoitus A06).*

### **Tarjouspyynnöissä käytetyt muut kriteerit**

Tarjouspyynnöt sisälsivät runsaasti myös muita kriteerejä, kuten tarjoajan taloudellisesta tilanteesta, sosiaalisesta vastuusta tai ympäristöasioista. Tarjoajilta saatettiin edellyttää kehitystyötä tilaajan kanssa, kuten: *Tarjoaja sitoutuu sopimuskaudella toimimaan aktiivisesti kaupungin hävikinhallintaan liittyvien keinojen ja seurannan edistämiseksi (Ilmoitus A 34)*”.

Tarjouspyynnössä saatettiin edellyttää myös sopimustoimittajan osallistumista työllistämistoimenpiteisiin ja määritelty sopimussakko työllistämistoimenpiteen laiminlyönnistä.

*Kaupunki haluaa edistää heikossa työmarkkina-asemassa olevien henkilöiden työllistämistä julkisten hankintojen avulla. Sopimustoimittaja sitoutuu osana sopimusta työllistämään sopimuskauden aikana 3 heikossa työmarkkina-asemassa olevaa henkilöä vähintään 9 kuukaudeksi. Tämän velvoitteen laiminlyönnistä sopimustoimittaja joutuu maksamaan sopimussakkona 11 000 euroa per työllistettävä. (Ilmoitus A02.)*

Osassa elintarvikkeiden hankintailmoituksia ilmeni ristiriitoja. Tarjouspyynnössä luki seuraavasti: *Elintarvikkeiden hankinnassa pyritään siihen, että hankittavat tuotteet ovat ravitsemussuosittelun mukaisia mm. vähäsuolaisia tai kevyesti suolattuja, rasvattomia ja kuitupitoisia (Ilmoitus A 26)*. Kyseinen hankinta sisälsi mm. voita, smetanaa, vispi- ja kuohukermaa sekä kermajuustoa. Ristiriitaa oli myös hankittavien tuotteiden määrittelyssä, kuten oheisen maitojuoman hankinnassa: *Laktoositon, rasvaton kevytmaitojuoma (Ilmoitus A31)*.

## 5.2 Ruokapalveluhankinnat

Ruokapalveluiden hankintailmoituksia oli tutkimuksessa mukana 22 kappaletta. Tuloksissa on mukana vuoden 2011 tutkimuksen tiedot, jolloin tuloksia voidaan verrata aikaisempaan tutkimukseen. Hankintailmoituksista 86 prosenttia oli kunnan tai kaupungin ruokapalveluhankintoja (taulukko 16). Oppilaitos tai koulutuskuntayhtymä oli hankintayksikkönä 14 prosentissa hankintailmoituksista.

Hankintailmoituksista yhdessä (5 %) hankittiin ruokapalveluja alle 100 ruokailijalle (taulukko 16). Ilmoituksista 38 prosentissa ruokapalveluja hankittiin 100 - 499 ruokailijalle ja 10 prosentissa 500 - 1000 ruokailijalle. Yli tuhannelle ruokailijalle ruokapalveluja hankittiin 29 prosentissa ilmoituksissa. Ruokailijoiden määrä ei käynyt ilmi neljässä (19 %) hankintailmoituksessa.

Taulukko 16. Taustatiedot hankinta-asiakirjoista

(2019 N=21, 2011 N=48)

	n	%	n	%
	2019	2019	2011 <sup>1</sup>	2011 <sup>1</sup>
<b>Hankintayksikkö</b>				
Kunta tai kaupunki	19	86	17	35
Oppilaitos tai koulutuskunta- yhtymä	3	14	8	17
Valtio	0		11	23
Muu	0		12	25
<b>Ateriapalvelun kohderyhmän koko</b>				
Alle 100	2	9	16	33
100-499	8	36	14	29
500-1000	2	9	9	19
Yli 1000	6	27	7	15
Ei mainita	4	18	2	4
<b>(Lounas) ateriovaihtoehtojen määrä</b>				
Yksi	3	14	7	15
2-4	9	41	28	58
5 tai useampi	9	41	1	2
Ei mainita	1	4	12	15
<b>Ruokalistakierron pituus</b>				
4 viikkoa tai enemmän	20	91	16	33
Vähemmän kuin 4 viikkoa	0	0	1	2
Ei mainita	2	9	31	65

<sup>1</sup>(Vikstedt, Raulio & Prättälä 2011, 30.)

Yksi (lounas)ateriavaihtoehto kriteerinä esiintyi kolmessa (14 %) tarjouspyynnössä (taulukko 16). Yhdeksän (43 %) hankintaa edellytti kahdesta neljään ateriavaihtoehtoa ja viisi tai useampia ateriavaihtoehtoa oli kriteerinä yhdeksässä (43 %) tarjouspyynnössä.

Ruokalistakierron pituutena neljä viikkoa tai enemmän oli kriteerinä 19 (90 %) tarjouspyynnössä (taulukko 16). Kahdessa (10 %) tarjouspyynnössä ei ollut mainintaa ruokalistakierron pituudesta.

Ruokapalvelun kohderyhmiä oli useampi kuin yksi 16:sta tarjouspyynnössä. Vain viisi hankintaa koski yhtä kohderyhmää. Henkilöstöruokailu oli kohderyhmänä 52 %:ssa tarjouspyynnöistä (taulukko 17). Opiskelijaruokailua tai koululaisten aterioita hankittiin 66 %:ssa tarjouspyynnöistä ja päiväkotilapsille 42 %:ssa tarjouspyynnöistä. Ikään-tyneet olivat 47 %:ssa kohderyhmänä, osa ikääntyneiden aterioista hankittiin kotipalveluaterioina asiakkaan kotiin. Yhdessä (5 %) tarjouspyynnössä kohderyhmänä oli vierailijat ja yhdessä (5 %) tapauksessa kohderyhmänä oli muu, joka käytännössä oli kehitysvammaisten asumisyksikön ruokapalvelun järjestäminen.

Aterioista lounas sisältyi 86 %:iin tarjouspyynnöistä (taulukko 17). Yhdessä (5 %) tarjouspyynnössä oli mainittu edustusruokailu. Tarjouspyynnöistä 61 %:iin sisältyi myös muita aterioita, käytännössä nämä olivat vanhusten palvelutalojen tai päiväkotien aamu- ja välipaloja sekä päivällisiä sekä asiakkaan koteihin toimitettavat kotipalveluateriat.

Taulukko 17. Ruokapalvelun kohderyhmä ja ruokailun tyyppi

(2019 N=21, 2011 N=48)

	n	%	%
	2019	2019	2011 <sup>2</sup>
<b>Kohderyhmä<sup>1</sup></b>			
Henkilöstö	11	50	81
Opiskelija / Koululainen	14	63	42
Päiväkotilapset	9	40	13
Ikääntyneet	11	50	10
Vierailijat	1	5	58
Muut	1	5	60
<b>Ruokailun tyyppi<sup>1</sup></b>			
Lounas	19	86	100
Edustuslounas / -ruokailu	1	5	52
Muu	13	61	75

<sup>1</sup> Mahdollisuus valita useampi vaihtoehto<sup>2</sup>(Vikstedt, Raulio & Prättälä 2011, 31.)

### Ruoan ravitsemuslaatu

Tarjouspyynnöissä viitattiin ravitsemuslaatuun yhtä tapaus (5 %) lukuun ottamatta (taulukko 18). Yleinen viittaus ravitsemuslaatuun esiintyi yhdessä (5 %) tarjouspyynnössä. Valtion ravitsemusneuvottelukunnan suosituksiin viitattiin 77 %:ssa tapauksista ja Sydänmerkkiateria mainittiin 13 %:ssa tarjouspyynnöistä. Aiempaan vuoden 2011 tutkimukseen verrattuna Valtion ravitsemusneuvottelukunnan suosituksiin viitattiin enemmän ja ilman mitään viittausta ravitsemuslaatuun olevien tapausmäärä väheni (Vikstedt ym. 2011, 31).

Taulukko 18. Ruoan ravitsemuslaatuun viittaaminen hankinta-asiakirjassa

(2019 N=21, 2011 N=48)

	n	%	%
	2019	2019	2011 <sup>1</sup>
Vain yleinen viittaus ravitsemuslaatuun	1	5	23
Viittaus VRN:n suosituksiin	17	77	44
Viittaus STM:n toimenpidesuosituksen tai Sydänmerkkiateriaan	3	13	13
Ei lainkaan viittausta ravitsemuslaatuun	1	5	21
Yhteensä	22	100	100

<sup>1</sup>(Vikstedt, Raulio & Prättälä 2011, 31.)

Ilmoituksissa ravitsemuslaatu mainittiin usein, mutta tarkat kriteerit puuttuivat. Tarjouspyyntöasiakirjoissa hankittavia aterioita on kuvattu esimerkiksi seuraavasti:

*Reseptiikassa tulee kiinnittää huomiota oikeanlaisen rasvan laatuun ja määrään, suolan ja sokerin määrään sekä kuidun saantiin. Levitteistä tarjolla tulee olla ainakin ruokailusuosituksen mukainen levite (Ilmoitus B02).*

Ravitsemussuosituksen lisäksi tarjouspyyntöasiakirjoissa viitattiin myös muihin voimassa oleviin suosituksiin

*Ikäihmisten makumieltymykset ja ravitsemussuositukset huomioitava (Ravitsemushoito ja ruokailu 2009) mukaisesti (Ilmoitus B04).*

*Terveyttä ruoasta (VRN 2014) ja lisäksi Syödään ja opitaan yhdessä - kouluruokasuositus 2017 (VRN) (Ilmoitus B05).*

Sydänmerkki-ateriaan viitattiin kolmessa tarjouspyynnössä.

*Palveluntuottajan henkilöstölounasvaihtoehdoista vähintään yhden tulee olla päivittäin Sydänmerkki-aterian kriteerit täyttävä lounasvaihtoehto ja sydänmerkkikriteerit täyttävän aterian tulee olla kouluruokailussa vähintään yhden kerran viikossa (Ilmoitus B02).*

Ravitsemussuositusten mukainen ravitsemuslaatu koko aterialle ei ollut ehdoton kriteeri yhdessäkään hankintailmoituksessa (taulukko 19). Yksittäisten aterianosien kriteerejä esiintyi 95 %:ssa tarjouspyynnöistä. Yhdessä tarjouspyynnössä ei ollut ruoan ravitsemuslaadulle kriteerejä lainkaan. Koko aterialle koskevien kriteerien suhteen tilanne on huonontunut aiemmasta vuoden 2011 tutkimuksesta, mutta osittain toteutuvien kriteerien määrä on kääntynyt nousuun (Vikstedt ym. 2011, 32).

Taulukko 19. Ravitsemuslaadun kriteerien ehdottomuus

(2019 N=21, 2011 N=48)

<b>Kriteerien ehdottomuus</b>	<b>n</b>	<b>%</b>	<b>%</b>
	<b>2019</b>	<b>2019</b>	<b>2011<sup>1</sup></b>
Kokonaan	2	9	10
Osittain	19	90	33
Ei lainkaan	1	4	56
Yhteensä	21	100	100

<sup>1</sup>(Vikstedt, Raulio & Prättälä 2011, 32.)

Aiempaan, vuoden 2011 tutkimukseen verrattuna kehitystä on tapahtunut parempaan suuntaan (Vikstedt ym. 2011, 32). Kahdessa tarjouspyynnössä viitattiin selkeästi ravitsemussuositusten kriteereihin:

*Ruokalistasuunnittelua tulee ohjata Terveyttä ruoasta -suomalaiset ravitsemussuosituksissa (VRN 2014) kuvatut Ruokapalveluiden tarjoaman ruoan ateriakohtaiset ravitsemuskriteerit (Liite 8) (Ilmoitus B14).*

Valtion ravitsemusneuvottelukunnan suositusten lisäksi tarjouspyynnöissä viitattiin muihin suosituksiin.

*Tarjotun ruokapalvelun vähimmäisvaatimuksina on korkeakouluruokailun periaatteita koskeva suositus, erityisesti ravitsemuslaadun kriteerit, sekä Valtioneuvoston asetus korkeakouluopiskelijoiden ruokailun tukemisen perusteista (564/2003)” (Ilmoitus B11).*



### **Ravitsemuskriteerit pääruoissa ja lisäkkeissä**

Aterioiden pääruoalle ja energialisäkkeille ei esitetty suositusten mukaisia ravitsemuskriteerejä yhdessäkään tarjouspyynnössä. Aiempaan tutkimukseen verrattuna, kehitys oli huonompaan suuntaan. Vuoden 2011 tutkimuksessa ravitsemuskriteerejä pääruoassa ja lisäkkeissä esiintyi 10-13 prosentissa tarjouspyyntöjä (Vikstedt ym. 2011, 33). Ravitsemuslaatuun viitattiin ilman tarkkoja kriteerejä.

*Valmisruoissa kiinnitetään huomiota tyydyttyneen rasvan määrään, -laatuun sekä suolapitoisuuteen” (Ilmoitus B15).*

*Aterioiden edellytetään olevan monipuolisia, riittäviä, herkullisia, maukkaita, vaihtelevia, ulkonäöltään houkuttelevia, ruokahalua herättäviä, korkealuokkaisista raaka-aineista valmistettuja ja ravitsemuksellisesti tasapainoisia ateriakokonaisuuksia (Ilmoitus B06).*

Energialisäkkeiden valikoimaan asetettiin myös kriteerejä.

*Energialisäkkeenä tulee olla vähintään kerran viikossa perunaa eri tavoin valmistettuna. Perunasose tulee olla valmistettu maitoon. Täysjyväpastaa, ohraa tai täysjyväriisiä tulee tarjota vaihtelevasti pääruoan mukaan. (Ilmoitus B01.)*

Aiemmassa, vuoden 2011 tutkimuksessa pääruoissa ja energialisäkkeissä ravitsemuslaadun ehdottomia kriteerejä esiintyi 10 %:ssa tarjouspyynnöistä (Vikstedt ym. 2011, 33).

### **Ravitsemuskriteerit muissa aterianosissa**

Ateriaa täydentävien osien, kuten maidon, piimän, leivän, levitteen ja salaattinkastikkeen tarjouspyynnöissä suositusten mukaisia kriteerejä käytettiin useammin kuin pääruokien ja energialisäkkeiden hankinnassa. Ruokaleivälle suositusten mukaista kuitu- ja suolapitoisuutta edellytettiin 14 %:ssa tarjouspyynnöissä (taulukko 20). Määrä on laskenut vuoden 2011 tuloksista (Vikstedt ym. 2011, 34). Leivän päällä käytettävän levitteen suolakriteeri oli määritelty 10 %:ssa tarjouspyynnöissä ja salaattinkastikkeen suolapitoisuus oli kriteerinä 19 %:ssa tarjouspyynnöissä.

Taulukko 20. Ravitsemuskriteerit muissa aterianosissa, suola- ja kuitukriteeri

(2019 N=21, 2011 N=48)

Aterian osa	Suola (NaCl)				Kuitu			
	Suositus	Esiintyy			Suositus	Esiintyy		
		≤ g / 100 g	n 2019	% 2019		% 2011 <sup>1</sup>	≤ g / 100 g	n 2019
Leipä	≤ 0,7	3	14	33	≤ 6	3	14	27
Leipärasva	≤ 1	2	10	13	-	-	-	-
Salaatinkastike	≤ 1	4	19	10	-	-	-	-

<sup>1</sup>(Vikstedt, Raulio & Prättälä 2011, 34)

Osassa tarjouspyyntöjä esitettiin kriteerit leipävalikoimaan, mutta ei suola tai kuitukriteeriä. *Lounaalla tulee tarjota vähintään kahta tuoreleipää, yhtä näkkileipää ja yhtä gluteenitonta leipää* (Ilmoitus B03). Yhdessä ilmoituksessa annettiin lupa poiketa leivän suolakriteeristä.

*Kaupungin elintarvikesopimuksesta johtuen sallitaan poikkeus ruokailusuosituksesta leipien suolapitoisuuden suhteen, mikäli riittävän vaihtelevaa valikoimaa ei pystytä takaamaan suosituksen mukaisilla leivillä. Palveluntuottajan tulee kuitenkin huolehtia ravintosuosituksen täyttymisestä suolan osalta muussa toiminnassaan. (Ilmoitus B14.)*

Rasvatonta maitoa tai piimää edellytettiin kahdeksassa (38 %) tarjouspyynnössä, määrä on laskenut aiempaan tutkimukseen verrattuna (taulukko 21). Levitteiden osalta neljässä (19 %) tarjouspyynnössä edellytettiin suositusten mukaista rasvaa leivän päälle, määrä on laskenut huomattavasti edellisestä tutkimuksesta. Salaatinkastikkeen rasvakriteeri mainittiin viidessä (23 %) tarjouspyynnössä, tulos on myös tältä osin heikompi aiempaan tutkimukseen verrattuna (Vikstedt ym. 2011, 34).

Taulukko 21. Ravitsemuskriteerit muissa aterianosissa, rasvakriteeri

(2019 N=21, 2011 N=48)

Aterian osa	Rasva (kokonaismäärä)				Tyydyttynyt rasva			
	Suositus	Esiintyy			Suositus	Esiintyy		
		n 2019	% 2019	% 2011 <sup>1</sup>		≤ g / 100 g	n 2019	% 2019
Maito tai piimä	≤0,5g / 100g	8	38	46	-	-	-	-
Leipärasva	-	-	-	-	≤ 33 %	4	19	42
Salaatinkastike	-	-	-	-	≤ 20 %	5	23	38

<sup>1</sup>(Vikstedt, Raulio & Prättälä 2011, 34.)

Levitteen ja salaatinkastikkeen rasvakriteerit mainittiin tarjouspyynnöissä sanallisesti.

*Itse tehdyt kasvispohjaiset levitteet (Ilmoitus B05).*

*Öljypohjaista salaatinkastiketta tulee olla aina tarjolla (Ilmoitus B13).*

*Kokojyväleipävaihtoehtoja on aina vähintään kahta tarjoilla. Levitteet ja salaatinkastikkeet ovat kasvisrasvapohjaisia. (Ilmoitus B06.)*

Prosenttilukuja kokonaisrasvan tai tyydyttyneen rasvan määrästä ei mainittu, sen sijaan valikoimaan asetettiin kriteeri, *vähintään 2 erilaista salaattikastiketta* (Ilmoitus B03).

Ilmoituksissa oli myös ristiriitaa, mainittiin sydänliitto ja samalla poiketaan kriteereistä: *Sydänmerkin käyttö Suomen sydänliitto ry:n ohjeiden mukaan on toivottavaa, koska se tuo esiin vaihtoehtojen terveellisyyden. Ravitsemussuosituksista poiketaan levitteinä käytettävien tuotteiden ja maidon osalta.* (Ilmoitus B10.)

Osassa tarjouspyyntöjä mainittiin voin käyttö levitteenä esimerkiksi seuraavaan tapaan: *Levitteistä tarjolla tulee olla ainakin ruokailusuosituksen mukainen levite sekä*

*yksi levite, joka on valmistettu rypsiöljystä ja voista (Ilmoitus B03). Leipärasvana tarjotaan voita tai voi-kasvirasvasekoitetta (Ilmoitus B08).*

### **Tuoreiden kasvien ja kalan tarjonta**

Tarjouspyynnöissä 77 prosenttia edellytti kasvien päivittäisten päivittäistä tarjontaa, 23 prosentissa ilmoituksia ei ollut mainintaa tuoreista kasviksista. Vuoden 2011 tutkimuksessa 79 prosenttia edellytti tuoreiden kasvien tarjoilua (Vikstedt ym. 2011, 34). Määrä on pysynyt ennallaan aiempaan tutkimukseen verrattuna.

Vähintään kerran viikossa kalaruoan tarjontaa edellytettiin 73 prosentissa tarjouspyyntöjä. Ilmoituksista 27 prosentissa ei ollut mainintaa kalaruoan tarjoamisesta. Edellisessä tutkimuksessa vuonna 2011 kalaruoan viikoittaista tarjoamista edellytti 46 prosenttia, joten tältä osin tulos on parantunut (Vikstedt ym. 2011, 34).

### **Malliaterian kuvaus ja ruoan ravitsemuksellisen laadun seuranta ja dokumentointi**

Päivittäin malliaterian esille laittoa edellytti yksi (5 %) tarjouspyyntö. Harvemmin kuin päivittäin malliateriaa edellytettiin 27 prosentissa ilmoituksia. Ilmoituksissa 68 prosentissa ei ollut mainintaa malliateriasta. Vuoden 2011 tutkimuksessa malliaterian kuvausta edellytettiin joka kymmenes tarjouspyyntö (Vikstedt ym. 2011, 34). Malliateriaa kuvattiin ilmoituksissa seuraavaan tapaan.

*Palveluntuottajan on huolehdittava, että opiskelijoilla on nähtävillä malliateria ravitsemuksellisesti täysipainoisen ateriakokonaisuuden koostamiseksi (Ilmoitus B01).*

*Palveluntuottaja käyttää linjastossa Terveyttä ruoasta -suositusten ohjauksellisia keinoja, joita ovat malliateriakuvat (suositus ks. luku 3.3.2, s. 25) (Ilmoitus B14).*

Ravitsemuslaadun seuranta edellytettiin 55 prosentissa tarjouspyynnöistä. Ravitsemuslaadun seuraamisesta ei ollut mainintaa 45 prosentissa. Osana omavalvontaa ruoan ravitsemuksellisen laadun seuranta ja dokumentointi mainittiin vajaassa viidesosassa (17 %). Usein aterioiden ravintosisältöä edellytettiin tarjouspyyntövaiheessa, *Ruokalistaehdotelmassa tulee olla kaikkien aterioiden täydellinen sisältö*

*asiakaskohtaisesti”* (Ilmoitus B09). Vaihtoehtoisesti mainittiin, että tiedot esitetään pyydettäessä.

*Tarkat ravintoarvo- ja energiasisältötiedot esitetään pyydettäessä (Ilmoitus B06).*

*Tuotettu ruoka vastaa Kelan suositusta korkeakouluruokailun periaatteiksi. Laskelmat ruoan ravintosisällöstä tarjouspyynnössä annetulla annoskoollla, tuottajan käyttämin reseptein ja raaka-ainein esitetään pyydettäessä kuukauden kuluessa. (Ilmoitus B11.)*

### Vastuullisuus ruokapalveluhankinnoissa

Ruokapalveluhankinnoissa vastuullisuuteen viitattiin enemmistössä tarjouspyynnöistä (taulukko 22). Motivan (2017) Opas vastuullisiin elintarvikehankintoihin mainittiin kolmessa (14 %) hankintailmoituksessa. Vastuullisuuteen muilla kriteereillä viitattiin 59 prosentissa hankintailmoituksia. Vastuullisuutta ei mainittu laisinkaan kuudessa (27 %) tapauksessa.

Taulukko 22. Vastuullisuus ruokapalveluhankintailmoituksissa

Vastuullisuus	n	%
Viittaus Motivan oppaaseen	3	14
Muu kuvaus	13	59
Ei mainintaa	6	27
Yhteensä	22	100

Vastuullisuuskriteerejä esitettiin esimerkiksi ympäristöpassin edellyttämisellä.

*Palveluntuottajalle suositetaan, että Palveluntuottajan henkilöstöllä on ympäristöpassi. Ympäristöpassin suorittamisella tavoitellaan ympäristötietoisuuden lisäämistä ja henkilöstön motivoitumista ympäristöystävälliseen toimintaan. (Ilmoitus B01.)*

Yhdessä hankintailmoituksessa tarjouspyyntöasiakirjojen liitteenä oli myös tilaajan ympäristö ohjelma, jonka noudattamiseen viitattiin tarjouspyynnössä.

*Kaupungin ilmasto-ohjelmaan on asetettu kaksi toimenpidettä ateriapalveluille. Toimenpiteet koskevat ruokahävikin ehkäisemistä ja ruokajätteen vähentämistä sekä kasvis-, kausi-, ja lähiruoan osuuden lisäämistä kaupungin järjestämissä ateriapalveluissa. (Ilmoitus B02.)*

Ympäristöohjelma edellytti myös kestävästi pyydettyä kalaa ja raportointia toimenpiteistä.

*Itämerestä kestävästi pyydetyn kalan, kuten silakan ja särkikalojen, osuuden lisääminen kaupungin ruokahankinnoissa. Toimenpideohjelman toimenpiteenä on välttää kertakäyttöastioita kaupungin tiloissa ja tapahtumissa. Palveluntuottaja tekee selvityksen kestävästä kehityksen toimenpiteistä ja raportoi niistä kaupungille. (Ilmoitus B02.)*

*Valtioneuvoston periaatepäätösten mukaisesti elintarvikehankinnoissa tulee huomioida sesonginmukaisuus, elintarviketurvallisuus, kestävästä kehityksen mukaisuus, tuotantotapojen eettisyys sekä eläinten hyvinvointi ja kohtelu. Lähi- ja luomuruoan osuutta tulee julkisissa ruokapalveluissa lisätä. (Ilmoitus B09.)*

Osassa tarjouspyyntöjä viitattiin oppaisiin, mutta kriteerit eivät olleet tarkat. *Lisäksi elintarvikehankinnoissa huomioidaan muut julkisia ruokapalveluita koskevat oppaat ja ohjeistukset mm. elintarvikkeiden hankintaopas ja LÄHIS-opas (Ilmoitus B21).*

### **Hankintailmoituksissa olleet muut kriteerit**

Ravitsemus- ja kestävyysnäkökulman lisäksi ruokapalvelujen hankintailmoituksissa oli havaittavissa runsaasti muita vaatimuksia. Vaatimukset liittyivät esimerkiksi henkilökunnan kielitaitoon, ystävälliseen asiakaspalveluun, lautasten kokoon tai teemapäivien lukumäärään. Tarjouspyynnöissä saatettiin kuvailla erikoispäivien ruoat, kuten Luciapulla, vappumunkki tai jouluaterian koko menu lisäkkeineen.

Ruokapalveluhankintojen tarjouspyynnöissä ohjeistettiin ruokapalvelutuottajia elintarvikehankintoihin.

*Elintarvikkeiden hankinnassa tulee noudattaa seuraavia periaatteita: natriumglutamaattomat liemivalmisteet, leikkeleet, makkarat, valmisruoat, vähäsuolaiset liemivalmisteet. Luomupiimä, henkilöstöruokailussa myös luomumaito ja henkilöstöruokailussa yksi kolmesta tarjottavasta leipävaihtoehdosta tulee olla luomua (Ilmoitus B02).*

*Geenimuunneltuja (GMO) raaka-aineita tai niitä sisältäviä elintarvikkeita ei sallita edellä mainittujen asiakasryhmien ruokapalveluissa. Nitriitin/nitraatin kohdalla ravintolapalveluissa noudatetaan voimassa olevia viranomaisohjeita. (Ilmoitus B05.)*

Muita tarjouspyynnöissä olleita ohjeita olivat toimitukseen tai kypsentämismenetelmiin liittyvät ohjeet.

*Aterioiden toimitustapana on pakasteena lämmitettäviin tarjoiluastioihin pakatut ateriat, jotka toimitetaan joka toinen viikko samana päivänä yksiköihin (Ilmoitus B20).*

*Ateriat tulee olla tehty cook and chill –menetelmällä, ns. kylmävalmistusta ei sallita. Aterian loppukypsennys ei voi olla loppuasiakkaan mikroaaltouunin varassa. (Ilmoitus B22.)*

Ruokalistalla esiintyvistä ruoista oli määritelmiä useammassa tarjouspyynnössä. Määritelmät koskivat ruokalistalla vähintään tai enintään esiintyviä ruokia, esimerkiksi: *teollisuuden kappaletuotteita (mm. lihapullia, kalapuikkoja, ohukaisia) enintään kerran viikossa - makkara- tai nakki- tai kinkkuruokaa enintään kaksi (2) kertaa kuudessa (6) viikossa (Ilmoitus B01).* Yksi ruokapalvelujen tarjouspyyntö sisälsi valmiin viiden viikon ruokalistan, jossa oli kuvailtu ruoat hyvin tarkasti, kuten: *Vaihtuva Kalatuote esim. Lohimurekepihvi M, Appetit (Ilmoitus B 21).*

## 6 Pohdinta

Julkisten ruokapalvelujen vaikutukset ovat laajat. Ruokapalvelujen toteuttaminen on kansanterveystyötä parhaimmillaan. Tavoitteena on tarjota ravitsemuksellisesti tasapainoista ruokaa ja edistää terveyttä. Kunnissa julkiset ruokapalvelut ovat sijoitus kuntalaisten tulevaisuuteen. Parhaimmillaan sijoitus lapsiin ja nuoriin voi vähentää terveyskuluja myöhemmässä vaiheessa. Elintarvikehankintojen kautta voidaan myös vaikuttaa alueen työllistämiseen sekä edistää lähialueen maataloutta ja elintarviketuotantoa.

Tutkimuksen tarkoituksena oli kuvata julkisten ruokapalvelujen ravitsemuslaatua elintarvikehankinnoista saatujen tietojen avulla ja kartoittaa, onko Ravitsemuslaadun huomioiminen ruokapalvelujen kilpailutuksessa -malliasiakirja käytössä. Tutkimuksen tavoitteena oli selvittää, onko ravitsemuslaadussa tapahtunut muutosta Terveyden ja hyvinvoinnin laitoksen 2011 julkaiseman tutkimuksen jälkeen sekä onko vastuullisuus kriteerinä hankinnoissa.

### **Keskeiset tulokset**

Tutkimus osoittaa, että Ravitsemuslaadun huomioiminen ruokapalvelujen kilpailutuksessa -malliasiakirjaan ei viitattu yhdessäkään tarjouspyynnössä. Hankintailmoituksissa oli havaittavissa lukuisia muita kriteerejä, joten voidaan todeta, että ravitsemuskriteerejäkin olisi teoriassa ollut mahdollista käyttää kriteerien laadinnassa.

Vastuullisuus nousi esille hankintailmoituksissa. Käytössä oli Motivan (2017) Opas vastuullisiin hankintoihin -oppaan kriteereitä, hankintailmoituksissa oli myös viittauksia kyseiseen oppaaseen. JYSE- ja ESPD-asiakirjoja käytettiin tarjouspyyntöasiakirjojen liitteenä suurimmassa osassa hankintailmoituksia. Se osoittaa, että Ravitsemuslaadun huomioiminen ruokapalvelujen kilpailutuksessa -malliasiakirjaa olisi teoriassa mahdollista käyttää.

Elintarvikehankintojen osalta voidaan todeta, että voita ja runsasrasvaista kermaa hankitaan edelleen, määrät ovat pysyneet ennallaan edelliseen tutkimukseen verrattuna. Tarjouspyynnöissä mainitut voin pakkauskoot viittaavat siihen, että voita käytetään sekä ruoanvalmistuksessa että levitteenä. Leivän suola- ja kuitupitoisuuden



osalta voidaan todeta, että suositusten mukaisten suolakriteerien edellyttäminen ruokaleipien hankinnoissa väheni, ja hankintayksikön oman kriteerin käyttö nousi edelliseen tutkimukseen verrattuna. Leivän kuitupitoisuudelle asetettiin enemmän kriteereitä, mutta suositusten mukaisen kuitukriteerien käytössä ei tapahtunut suurta muutosta. Jauhelihan hankinnassa tulos aiempaan tutkimukseen verrattuna on positiivinen. Vähärasvaisen jauhelihan määrä hankinnoissa on lisääntynyt ja nyt kaikissa hankinnoissa oli kriteeri rasvapitoisuudelle.

Ruokapalveluiden hankintailmoituksissa aterian ravitsemuslaatuun viitattiin usein, viittaukset olivat yleisluontoisia, ja tarkat sekä selkeät kriteerit puuttuivat. Tämä toistaa aiemman tutkimuksen tulosta. Koko ateriaa koskevien kriteerien suhteen tilanne on huonontunut aiemmasta vuoden 2011 tutkimuksesta, mutta osittain toteutuvien kriteerien määrä on kääntynyt nousuun. Tuoreiden kasvisten tarjoamista päivittäin ja kalaruoan tarjoamista vähintään kerran viikossa edellytti kolme neljäsosaa tarjouspyynnöistä. Kasvisten osalta määrä on pysynyt ennallaan edelliseen tutkimukseen verrattuna, ja kalaruoan tarjoamisen osalta on tapahtunut positiivinen muutos aiempaan verrattuna.

### **Luotettavuus**

Tutkimus on tehty huomioiden hyvä tieteellinen käytäntö. Tutkimustuloksia on käsitelty anonyymisti ja tuloksissa lainaukset hankintailmoituksista on ilmoitettu koodilla, ei hankintayksikön nimellä, jolloin yksittäisen hankintailmoituksen tietoja ei voi tunnistaa tuloksista. (Kuula 2015, Kvalitatiivisen aineiston anonymisointi.) Tutkimusmenetelmän validius kuvaa tutkimusmenetelmän pätevyyttä mitata niitä asioita, joita on ollut tavoitteena mitata (Hirsjärvi, Remes ja Sajavaara 2007, 226). Tutkimusaineistona toimineet hankintailmoitukset liitetiedostoineen olivat keskenään erilaisia. Sisällönanalyysin avulla tutkimusaineistosta oli mahdollista kerätä tutkimuksen kannalta merkityksellinen tieto. Elintarvikehankintailmoitukset olivat selkeitä ja sisällönanalyysin avulla niistä löytyi etsittävä tieto. Voidaan todeta, että tutkimusmenetelmän avulla saatiin tutkittua asioita, joita oli tarkoitus tutkia ja näin ollen vastaus tutkimuskysymykseen.

Osa tutkimuksen luotettavuutta on huolellinen aineiston käsittely, joka on tärkeää koko tutkimusprosessin ajan. Validiutta lisää tutkijan tarkka kuvaus tutkimuksen vaiheista. (Hirsjärvi ym. 2007, 227.) Tässä työssä aineiston keruu ja käsittely on kuvattu tutkimuksessa vaiheittain. Virhetulkintoja on pyritty välttämään tarkastamalla tutkimusaineistoa epäselvissä tapauksissa uudelleen. Aineistosta tehtiin muistiinpanoja käsittelyn aikana, ja muistiinpanoja on hyödynnetty tuloksia tarkastellessa. Vilkka (2017) suosittelee tutkimuspäiväkirjan käyttöä, jolloin on mahdollista arvioida jälkikäteen tutkimuksen validiteettia (mts. 152). Tutkimuksen toistettavuutta kuvaa reliabilisuus, eli onko kahden tutkijan mahdollista saada sama tutkimustulos (Hirsjärvi ym. 2007, 226). Tarjouspyyntöajan päätyttyä hankintailmoitukset poistuvat HILMAsta, joten tutkimusta ei ole mahdollista toistaa samoilla hankintailmoituksilla myöhemmin.

Ruokapalveluhankintailmoitukset jättivät tulkinnan varaa, esimerkiksi tapauksessa, jossa ei viitattu yksittäisten aterianosien ravitsemuslaatuun lainkaan, mutta viittaus korkeakouluruokailun suositus pitää sisällä kyseiset kriteerit. *”Tarjotun ruokapalvelun vähimmäisvaatimuksina on korkeakouluruokailun periaatteita koskeva suositus, erityisesti ravitsemuslaadun kriteerit, sekä Valtioneuvoston asetus korkeakouluopiskelijoiden ruokailun tukemisen perusteista (564/2003)”* (Ilmoitus B11). Ruokapalveluhankintojen osalta tutkimuksen luotettavuutta olisi parantanut vuoropuhelu edellisen tutkimuksen tekijöiden kanssa. Siten olisi voinut selvittää, kuinka asioita on tulkittu aiemmin, jolloin tulokset olisivat suoraan verrattavissa.

Tutkimuksen luotettavuutta ruokapalveluhankintojen osalta olisi parantanut ruokapalveluhankintailmoitusten suurempi määrä. Lisäksi maksullinen ilmoitusvahti olisi mahdollistanut systemaattisemman aineiston keruun. Mikäli hankintailmoituksia olisi ollut sama määrä, kuin aiemmassa tutkimuksessa, tutkimustuloksien vertailu olisi ollut luotettavampaa. Tutkimuksen toteuttamisessa Hirsjärven ja muiden mukaan validiutta voidaan parantaa triangulaation avulla, eli käyttämällä useita eri tutkimusmenetelmiä samanaikaisesti (Hirsjärvi ym. 2007, 228). Haastattelujen avulla olisi ollut mahdollista saada tarkempaa tietoa, miksi malliasiakirja ei ole käytössä. Ruokalista-analyysin avulla olisi ollut mahdollista laskea keittiökohtaisesti toteutuneet ravintoarvot. Tutkimusta aloittaessa, minulla ei ollut ennakkokäsitystä julkisten ruokapalvelujen ravitsemuslaadun tämänhetkisestä tilanteesta. Ennakkoasenteeni ei ole siten vaikuttanut tutkimuksen aikana, mikä olisi mahdollisesti heikentänyt luotettavuutta.

## Tulosten merkitys

Tutkimustulokset osoittavat, että elintarvikkeiden ja ruokapalvelujen ravitsemuslaadun toteutumista tulisi seurata systemaattisesti. Kuten aiemmin on jo todettu, terveellistä ruokaa on helpompi valmistaa, kun raaka-aineet ovat ravitsemussuositusten mukaisia. Jauhelihan hankintojen kohdalla kehitys on selkeästi positiiviseen suuntaan edelliseen tutkimukseen verrattuna. Tutkimus herätti pohtimaan, onko vähärasvainen jauheliha käytännössä helpompi tuote hankkia, kuin leivite. Levitteiden valikoima markkinoilla on laaja, voiko niiden hankinnoissa vaikuttaa tuotteita hankkivien henkilöiden omat mieltymykset? Leivän hankinnassa oli usein käytössä Sydänliiton suosituksia korkeammat suola ja kuitukriteerit. Jatkoselvityksen aihe olisi selvittää, onko leipomoilla mahdollisuutta valmistaa ravitsemuslaatu kriteerit täyttävää leipää.

Ympäristöystävällisyyttä painotettiin useissa hankintailmoituksissa. Hankintojen lisäksi prosessia tulisi tarkastella kokonaisuutena. Mikäli ruoka valmistetaan, jäähdytetään, kuljetetaan ja uudelleen kuumennetaan, on prosessin vaiheilla ympäristövaikutuksia. Tutkimuksessa tutkittiin ravitsemuslaatua, mutta tutkimusprosessin aikana hankintailmoituksia tarkastellessa heräsi ajatus, mikä on elintarvikkeiden tuoreus? Tuoreus oli leivässä käytetty kriteeri, mutta entä pääruoan tuoreus, jos ruoka on valmistettu kaksi viikkoa aiemmin. Brasiliassa kehoitetaan välttämään prosessoituja elintarvikkeita ja ostamaan paikoista, jotka tarjoavat erilaisia luonnollisia tai minimaalisesti jalostettuja elintarvikkeita (Fischer & Garnett 2016, 24). Suomessa elintarviketeollisuus vain laajentaa teollisesti valmistettujen elintarvikkeiden valikoimaa.

Kouluruokailu on säännöllisesti esillä mediassa, se herättää tunteita ja keskustelua. Tämän tutkimuksen aikana tuli esille, että kouluruokailua on tutkittu lukuisissa opinäytetöissä ja muissa tutkimuksissa. Tärkeää olisi huomioida myös vanhukset ja sairast, joka on hyvin erilainen joukko. Oikea ravitsemus olisi heidän toimintakyvyn kannalta tärkeää. Sairaalassa, vanhainkodeissa ja muissa laitoksissa asiakkaiden ruokailu ja ravitsemus on kokonaan ruokapalvelujen varassa. On tärkeää, että ruoka on ravitsemussuositusten mukaista ja maukasta. Larsen (2017) sanoo, että terveellinen ja maittava ruoka edistää asiakkaiden paranemista. Tanskalainen Gentoften sairaala on

huomannut hyvän ruoan olevan myös tärkeä markkinointikeino sairaalalle. (Larsen 2017.)

Tuloksissa oli toisaalta myös ristiriitaa, lihan määrää ruokavaliassa tulisi vähentää, ja samaan aikaan ruokapalveluhankinnoissa edellytetään, että *Erilaista lihaa sisältäviä pääruokia on buffetlounasvaihtoehdoissa vähintään kahdeksan (8) kertaa viikossa, joista kokolihapääruokia on vähintään viisi (5) kertaa viikossa* (hankintailmoitus B05). Vastaavia kriteerejä ei asetettu kasvipörsäisille ruoille kyseisessä tarjouspyynnössä. Lisäksi ristiriitaa oli usemmissa tarjouspyynnössä hankinnan kohteen määrittelyssä. Hankintailmoitusten tarkastelu herätti pohtimaan, mikä on hankintoja tekevien henkilöiden hankintaosaamisen tilanne esimerkiksi, jos hankitaan *rasvatonta kevytmaitojuomaa* (Ilmoitus A31). Keräsen (2019) tutkimus osoitti, että hankintaosaamista tulisi kehittää. Yhteiset kriteerit ja hankintalomakkeet voisivat helpottaa hankintoja tekevien henkilöiden työtä, etenkin pienemmällä paikkakunnilla, joissa ei välttämättä ole isoa hankintaorganisaatiota tukena. Yhdysvaltalaisessa farm-to-school -ohjelmassa olleet kouluruokalot saivat rahallista tukea. Olisiko rahallinen tuki toimiva keino edistää ravitsemussuositusten mukaista ruokailua Suomessa?

### **Johtopäätökset**

Julkisten ruokapalvelujen elintarvikehankintoja tehdään julkisilla varoilla, näin ollen ravitsemuslaadun huomioiminen on vastuullista toimintaa. Ravitsemuksesta on tarjolla tietoja ja suosituksia, ja valtioneuvoston päätöksistä onkin havaittavissa myös poliittisten päättäjien tahtotila. Ravitsemuslaadun ohjeisiin ja seurantaan tulisi luoda selkeät ohjeet ja seurantajärjestelmä, tätä on esitetty jo vuonna 1997.

Toteutumiseen tarvitaan resurssia ohjata ja valvoa toimintaa. Omavalvonta, hygieniaosaamistesti- ja Oiva hymy -järjestelmät ovat esimerkkejä, kuinka elintarviketurvallisuus ja -hygienia ammattikeittiöissä on kehittynyt vuosien aikana. Hankintojen näkökulmasta yhtenäiset lomakkeet, tarjouspyyntöasiakirjat ja sopimusohjeet selkiyttäisivät hankintaprosessia eri vaiheissa ja vähentäisivät tulkinnan varaa. Yhtenäisistä lomakkeista tiedonkeruu olisi nykyistä helpompaa.

Ravitsemuksesta on saatavilla runsaasti tietoa sekä ohjeita ruokalistasuunnittelua ja hankintoja tekeville henkilöille, kuten jo aiemmin kuviossa 5 todettiin. Ajantasaisen tiedon valikoiminen vaatii kuitenkin aikaa ja asiantuntemusta. Yhtenäiset lomakkeet hankintaprosessin tueksi olisi tästäkin syystä perusteltua. Lindholmin (2019) mukaan HILMAsta on tulossa uudempi ja ketterämpi versio, olisiko tämän avulla mahdollista kerätä enemmän tietoa hankinnoista ja ravitsemuslaadun toteutumisesta?

Markkinoilla olevilla ruokatuotannonohjausjärjestelmillä on mahdollista jo tällä hetkellä kerätä tietoa ruoan ravintoarvoista. Tuotannonohjausjärjestelmien valmistajilla voisi olla potentiaalista asiantuntemusta kehittää systemaattista tiedonkeruuta.

Hankintailmoituksissa käytettiin Motivan vastuullisten elintarvikkeiden opasta. Vastuullisuus ja ilmastonmuutos ovat paljon esillä mediassa, onko se syynä, että vastuullisuus näkyy myös hankintailmoituksissa. On tärkeä muistaa, että vastuullisuutta on myös valmistaa ravitsemussuositusten mukaista ruokaa. Ilmastokestustelun yhteydessä kasviperäisen ruoan lisääminen sekä lihan ja maitotuotteiden vähentäminen ruokavaliossa on ollut aktiivisesti esillä mediassa. Ilmastonmuutoksen hillitsemiseksi esitetty planetaarinen ruokavalio (taulukko 3) kuvaa, että lihasta ja maitotuotteista ei tarvitse luopua kokokaan, vaan niiden määrää ruokavaliossa tulisi vähentää. Kotimaisille kasviksille ja lähiruoalle tämä olisi mahdollisuus, tähän tarvitaan kuitenkin alueen päättäjien vahva yhteinen tahtotila hankintojen mahdollistamiseksi. Lisäksi tuotteet tulee jalostaa ammattikeittiöille sopiviksi joko viljelijän toimesta tai alihankintana. Ruokahävikin vähentäminen todettiin myös yhtenä keinona hillitä ilmastonmuutosta. Suomalaisiin ruokailutapoihin kuuluu ottaa ruokaa sen verran, kuin jaksaa syödä ja syödä lautanen tyhjäksi. Tämä edistää ruokahävikkiä ruokailutilanteessa. Ruokapalveluissa ruokahävikkiä on vähennetty lahjoittamalla ylijäänyttä ruokaa kolmannelle sektorille tai myymällä edulliseen hintaan. Hävikkiruoan ympärille on myös syntynyt yrityksiä, kuten mobiilisovelluksia, joiden avulla kuluttajien on mahdollista hankkia hävikkiruokaa. Monissa Euroopan maissa ruokahävikkiin ei ole kiinnitetty huomiota, tämä voisi olla suomalaiselle osaamiselle mahdollisuus.

Tutkimus herätti pohtimaan alan kehitystä viimeisen 25 vuoden aikana. Ammattikeittölaitteet samoin kuin elintarviketeollisuus ovat kehittyneet tuona aikana paljon. Kustannustehokkuuden myötä elintarviketeollisuuden tuotteet ovat saaneet vahvan sijan ammattikeittiöissä ja ruoan valmistus voi olla käytännössä komponenttien yhdistämistä, tuotteiden kuumennusta ja energialisäkkeen kypsennystä. Elintarviketeollisuutta tulisi haastaa mukaan ravitsemuslaadun huomioimiseen tuotekehityksessään.

Alan koulutuksen näkökulmasta voidaan pohtia, antaako ammatillinen koulutus riittävästi osaamista ravitsemusasioiden hallintaan, etenkin tässä tilanteessa, kun ammatillisen koulutuksen reformin myötä oppimista siirretään entistä enemmän työelämään. Ajan myötä työnkuva ammattikeittiöissä on muuttunut ja alalle hakeutuvien nuorien määrä on vähentynyt. Jatkotutkimuksella olisi mahdollista selvittää, mikä vaikutus on yksipuolisella työnkuvalla, jossa lämmitetään valmista ruokaa ja laitetaan se tarjolle asiakkaille. Missä vaiheessa tällaisessa tapauksessa pääsee esille kokin luovuus?

FinRavintotutkimuksen (2017) mukaan aikuisten ruokavalio ei toteudu suositusten mukaan. Jatkotutkimuksella olisi mahdollista selvittää, onko esimerkiksi julkisen ruokapalvelujen hankinnoilla merkitystä esimerkiksi voin käyttöön eri maakunnissa. Kouluterveyskyselyn (2019) mukaan Uudellamaalla jää muita maakuntia useammin koululounas syömättä ja Kainuussa taas koululounas syödään muita useammin. Hankintailmoituksia tarkastelemalla ja vertailemalla olisi mahdollisuus etsiä syytä maakuntien välisiin eroihin.

## Lähteet

- Aarresola, E. 2014. Hankintaosaaminen julkisella sektorilla. Opinnäytetyö, ylempi AMK. Jyväskylän ammattikorkeakoulu, Tekniikan ja liikenteen ala, Logistiikan koulutusohjelma. Viitattu 3.3.2019. <http://urn.fi/URN:NBN:fi:amk-2014061012355>.
- Aarto, M., Aho, T., Regelin, J., Uotila, J. & Vatanen, T. 2009. Hankintasopimus, käytännön käsikirja. Helsinki: Edita.
- Brown, L & Edwards, J & Hartwell, H(2013). Eating and emotion; focusing on the lounctime meal. British Food Journal. Vol. 115 No. 2, 2013 pp.
- Clarín, A. & Johansson, S. 2009. Hållbar konsumtion av jordbruksvaror – hur påverkas klimat och miljö av olika matvaror? Rapport 2009:20. Viitattu 24.6.2019 [https://www2.jordbruksverket.se/webdav/files/SJV/trycksaker/Pdf\\_rapporter/ra09\\_20.pdf](https://www2.jordbruksverket.se/webdav/files/SJV/trycksaker/Pdf_rapporter/ra09_20.pdf).
- Edwards, J. S. A. 2009. What is food service? Journal of Foodservice. 20. 1-3.
- Elintarvikkeet ja ateriapalvelut. N.d. Ympäristöä säästävät julkiset hankinnat (GPP), tuotekohtaiset ohjeet. Viitattu 30.3.2019. [http://ec.europa.eu/environment/gpp/pdf/toolkit/food\\_GPP\\_product\\_sheet\\_fi.pdf](http://ec.europa.eu/environment/gpp/pdf/toolkit/food_GPP_product_sheet_fi.pdf).
- Eskola, J. & Suoranta, J. 2001. Johdatus laadulliseen tutkimukseen. Tampere: Vastapaino.
- Fischer, C. & Garnett, T. 2016. Plates, pyramids, planet - Developments in national healthy and sustainable dietary guidelines: a state of play assessment. FAO and the University of Oxford. Viitattu 20.1.2019 <http://www.fao.org/3/i5640e/i5640E.pdf>.
- Hankinnasta ilmoittaminen. 2019. Julkisten hankintojen neuvontayksikön verkkosivusto. Viitattu 20.9.2019. <https://www.hankinnat.fi/eu-hankinta/ilmoittaminen>.
- Hankintojen ilmoittaminen ja kynnysarvot. 2019. Työ- ja elinkeinoministeriön verkkosivusto. Viitattu 20.9.2019. <https://tem.fi/hankintojen-ilmoittaminen-ja-kynnysarvot>.
- Harmaala, M-M. & Jallinoja, N. 2012. Yritysvastuu ja menestyvä liiketoiminta. Helsinki: Sanoma Pro.
- Hirsjärvi, S., Remes, P. & Sajavaara, P. 2007. Tutki ja kirjoita. 13. osin uud. p. Helsinki: Tammi.

Hyvinvointia ja yhteisöllisyyttä ruokailusta – Ruokailusuositus ammatillisiin oppilaitoksiin ja lukioihin. 2019. Valtion ravitsemusneuvottelukunta, Opetushallitus ja Terveyden ja hyvinvoinnin laitos. Helsinki: Opetushallitus.

Joukkoruokailun kehittäminen Suomessa. 2010. Joukkoruokailun seuranta- ja kehittämistyöryhmän toimenpidesuositus. Sosiaali- ja terveysministeriön selvityksiä 2010:11. Helsinki: Sosiaali- ja terveysministeriö.

Kalava, T. 2015. Suola julkisten ruokapalvelujen ruoassa. Opinnäytetyö, ylempi AMK. Jyväskylän ammattikorkeakoulu, matkailu-, ravitsemis- ja talousala, palveluliiketoiminnan koulutusohjelma. Viitattu 15.10.2019 <http://urn.fi/URN:NBN:fi:amk-201504184520>.

Kallioinen, L. 2015. Ravitsemussuosituksen toteutuminen pienissä lounasravintoloissa. Opinnäytetyö, ylempi AMK. Jyväskylän ammattikorkeakoulu, matkailu-, ravitsemis- ja talousala, palveluliiketoiminnan koulutusohjelma. Viitattu 28.1.2019. <http://urn.fi/URN:NBN:fi:amk-2015060312122>.

Keränen, L. 2019. Ruokapalveluiden hankintaosaamisen kehittäminen. Opinnäytetyö, ylempi AMK. Jyväskylän ammattikorkeakoulu, matkailu-, ravitsemis- ja talousala, palveluliiketoiminnan koulutusohjelma.

Ketonen, J. 2012. Lähiruoka osaksi julkisia elintarvikehankintoja. Opinnäytetyö, ylempi AMK. Turun ammattikorkeakoulu, matkailu-, ravitsemis- ja talousala, palveluliiketoiminnan koulutusohjelma. Viitattu 3.11.2019 <http://urn.fi/URN:NBN:fi:amk-2012121719805>.

Korkeakouluopiskelijoiden ruokailusuositus, terveyttä ruoasta. 2016. Kansaneläkelaitos, Valtionravitsemusneuvottelukunta. Viitattu 15.1.2019 [https://helda.helsinki.fi/bitstream/handle/10138/159824/Korkeakouluopiskelijoiden\\_ruokailusuositus\\_2016\\_korjattu.pdf?sequence=5&isAllowed=y](https://helda.helsinki.fi/bitstream/handle/10138/159824/Korkeakouluopiskelijoiden_ruokailusuositus_2016_korjattu.pdf?sequence=5&isAllowed=y).

Koskinen, T. 2016. Syntyykö ravitsemussuositukset täyttävä koululounas alle eurolla? Opinnäytetyö, ylempi AMK. Jyväskylän ammattikorkeakoulu, matkailu-, ravitsemis- ja talousala, palveluliiketoiminnan tutkinto-ohjelma. Viitattu 16.2.2019. <http://urn.fi/URN:NBN:fi:amk-2016060712182>.

Koulujakelutuet. 2019. Ruokavirasto, tuet ja kehittäminen. Viitattu 209.2019. <https://www.ruokavirasto.fi/yhteisot/tuet-ja-kehittaminen/koulujakelutuet/>.



Kouluterveyskysely 2017. Terveiden ja hyvinvoinnin laitos. Viitattu 26.1.2019. <https://thl.fi/fi/web/lapset-ja-perheet/tutkimustuloksia>.

Kurki, S. 2013. Nuorten ateriapalvelujen tuotelaatu. Opinnäytetyö, ylempi AMK. Savonia ammattikorkeakoulu, matkailu- ravitsemis- ja talousala, palveluliiketoiminnan koulutusohjelma. Viitattu 4.7.2019. <http://urn.fi/URN:NBN:fi:amk-2013121421215>.

L 11.8.2017/531. Laki ammatillisesta koulutuksesta. Viitattu 18.10.2019 <https://www.finlex.fi/fi/laki/ajantasa/2017/20170531>.

L 28.12.2007/1438. Asevelvollisuuslaki. Viitattu 26.11.2019. <https://www.finlex.fi/fi/laki/ajantasa/2007/20071438#L11P100>.

L 29.12.2016/1397. Laki julkisista hankinnoista ja käyttöoikeussopimuksista. Viitattu 12.11.2018. <https://www.finlex.fi/fi/laki/alkup/2016/20161397>.

L 10.8.2018/714. Lukiolaki. Viitattu 18.10.2019. <https://www.finlex.fi/fi/laki/ajantasa/2018/20180714>.

L 21.8.1998/628. Perusopetuslaki. Viitattu 28.7.2019. <https://www.finlex.fi/fi/laki/ajantasa/1998/19980628>.

L 23.9.2005/767. Vankeuslaki. Viitattu 26.11.2019. <https://www.finlex.fi/fi/laki/ajantasa/2005/20050767>.

L 13.7.2018/. Varhaiskasvatuslaki. Viitattu 28.7.2019. <https://www.finlex.fi/fi/laki/ajantasa/2018/20180540>.

Lachat, C., Naska, A., Trichopoulou, A., Dagrún, E., Alastair, F., Helena Avila, M. & Kolsteren, P. 2011. Essential actions for caterers to promote healthy eating out among European consumers: Results from a participatory stakeholder analysis in the HECTOR project. Public health nutrition. 14(2). Viitattu 20.8.2019. <http://hdl.handle.net/1854/LU-1045985>

Larsen, S. 2017. Opintovierailu 27.4.2017. Gentofte Hospital. Kööpenhamina.

Lindholm, P. 2019. Valtiohallinnossa ei tiedetä, kuinka paljon verorahoja käytetään julkisiin hankintoihin. Aamulehti. Viitattu 24.11.2019. <https://www.aamulehti.fi/a/aa185337-cf8e-43fa-afa0-8adc4a53bb7e>.

Mikä on THL. 2019. Terveyden ja hyvinvoinnin laitoksen verkkosivu. Viitattu 19.1.2019. <https://thl.fi/fi/thl/mika-on-thl>.

Nieminen, S. 2016. Hyvä hankinta – parempi bisnes. Helsinki: Talentum.

Nordic Nutrition Recommendations 2012. Intergrating nutrition and physical activity. 5 th edition. Nord 2014:002. Nordic Council Ministers. Viitattu 17.2.2019 <https://www.norden.org/fi/node/7832>

Osallistava ja osaava Suomi – sosiaalisesti, taloudellisesti ja ekologisesti kestävä yhteiskunta. 2019. Pääministeri Antti Rinteen hallitusohjelma 6.6.2019. Helsinki: Valtioneuvosto.

Pentala-Nikulainen O, Koskela T, Parikka S, Kilpeläinen H, Koskenniemi T, Aalto A-M, Muuri A, Koskinen S & Lounamaa A. 2018. Kansallisen terveys-, hyvinvointi ja palvelututkimus FinSoten perustulokset 2017-2018. Viitattu 22.6.2019. <http://www.terveytemme.fi/finsote/2017-2018/index.html>.

Pekkala, E. & Pohjonen, M. 2015. Hankintojen kilpailuttaminen ja sopimusehdot. Helsinki: Tietosanoma.

Puikkonen, P. 2017. Kuinka vastuullisuus toteutuu hankinnoissa. Vastuulliset ja paikalliset elintarvikehankinnat – kuinka ne tehdään hankintalakiä hyödyntäen – koulutustilaisuus. 5.10.2017. Jyväskylä.

Puoskari, S., Wuori, O., Korhonen, K. & Muilu, T. 2013. Lähiruoan lisääminen kuntien julkisissa hankinnoissa Kainuussa ja Pohjois-Pohjanmaalla. MTT. Raportti 99.

Pääministeri Matti Vanhasen II hallituksen ohjelma. 2017. Helsinki: Edita.

Rantamäki, M. 2017. Lähiruokaa julkiseen ruokapalveluun - maakunnallisen ruokaketjun kehittäminen. Opinnäytetyö, ylempi AMK. Jyväskylän ammattikorkeakoulu, matkailu-, ravitsemis- ja talousala, palveluliiketoiminnan koulutusohjelma. Viitattu 1.11.2019 <http://urn.fi/URN:NBN:fi:amk-2017061313487>.

Ravitsemushoito. 2010. Valtion ravitsemusneuvottelukunta. Viitattu 11.2.2019 [https://www.ruokavirasto.fi/globalassets/teemat/terveytta-edistava-ruokavalio/ravitsemus--ja-ruokasuositukset/ravitsemushoito\\_netti\\_2.painos.pdf](https://www.ruokavirasto.fi/globalassets/teemat/terveytta-edistava-ruokavalio/ravitsemus--ja-ruokasuositukset/ravitsemushoito_netti_2.painos.pdf).

Ravitsemuspassi. 2019. Viitattu 18.10.2019. <http://www.ravitsemuspassi.fi/>.

Ravitsemus Suomessa. 2018. FinRavinto 2017 -tutkimus. Toim. L. Valsta, N. Kaartinen, H. Tapanainen, H. Männistö & K.Sääksjärvi. Helsinki: Terveiden ja hyvinvoinnin laitos THL. Raportti 12.

Ravitsemussuositukset ikääntyneille.2010. Valtion ravitsemusneuvottelukunta. Viitattu 11.2.2019. <https://www.ruokavirasto.fi/globalassets/teemat/terveytta-edistava-ruokavalio/ravitsemus--ja-ruokasuositukset/ikaantyneet.suositus-3.pdf>.

Ruoka 2030. 2016. Suomi-ruokaa meille ja maailmalle. Valtioneuvoston selonteko ruokapolitiikasta. Helsinki: Maa- ja metsätalousministeriö. Viitattu 20.1.2019. [Http://mmm.fi/documents/1410837/1923148/Ruokapoliittinen+selonteko+Ruoka2030/d576b315-41fe-4e9d-9d02-8462c5ae5895](http://mmm.fi/documents/1410837/1923148/Ruokapoliittinen+selonteko+Ruoka2030/d576b315-41fe-4e9d-9d02-8462c5ae5895).

Saulais, L. 2015. Foodservice, Health and Nutrition: responsibility, strategies and perspectives The Routledge Handbook of Sustainable Food and Gastronomy, 23, 253-266. Viitattu 16.10.2019.

Siltasalmi, S. 2019. Planetaarinen ruokavalio suhteessa suomalaisiin ravitsemussuosituksiin. Kandidaatin tutkielma. Itä-Suomen yliopisto. Terveystieteiden tiedekunta, Lääketieteen laitos, Ravitsemustiede. Viitattu 20.11.2019. <https://www.uef.fi/documents/250436/2016572/Planetaarinen+ruokavalio+suhteessa+suomalaisiin+ravitsemussuosituksiin.pdf/>.

Sivonen, S., Työppönen, K. 2006. Ruokapalvelujen toimintajärjestelmä: Laadun kehittäjän käsikirja. Helsinki: Efeco.

Terveiden ja hyvinvoinninlaitos. 2017. Viitattu 6.7.2017. <https://www.thl.fi/fi/web/elintavat-ja-ravitsemus/ravitsemus/ruokapalvelut>.

Tonti, L. 2017. Food for thought: flexible farm to school procurement policies can increase access to fresh, healthy school meals. Health Matrix Annual, 2017, Vol.27, p.463 (32).

Tuomi, J., Sarajärvi, A. 2009. Laadullinen tutkimus ja sisällönanalyysi. Helsinki: Tammi.

Tuominen, M. 2019. Koulut ovat lähes kokonaan jättäneet käyttämättä EU:n hedelmätuen – myös maitotukea jäänyt runsaasti käyttämättä. Maaseuduntulevaisuus. Viitattu 20.9.2019. <https://www.maaseuduntulevaisuus.fi/ruoka/artikkeli-1.438402>

Valtioneuvoston periaatepäätös julkisten elintarvike- ja ruokapalveluhankintojen arviointiperusteista. Valtioneuvoston periaatepäätös 29.6.1016. Viitattu 26.9.2019 <https://valtioneuvosto.fi/paatokset/paatos?decisionId=0900908f804cfc99>.

Valtioneuvoston periaatepäätös. 2009. Valtioneuvoston periaatepäätös kestävien valintojen edistämisestä julkisissa hankinnoissa 8.4.2009.

Valtionvarainministeriö. 2014. Julkisten hankintojen yleiset sopimusehdot palveluhankinnoissa. Viitattu 15.10.2019 <https://vm.fi/documents/10623/307565/JYSE+palvelut/564be8e8-8ed1-4b44-a206-701e54f6348e>

Vanhala, M. & Mertanen, E. 2004. Suurkeittiöiden tarjoaman ruoan ravitsemuksellinen laatu: Raportti joukkoruokailun seurantajärjestelmään luoduista ravitsemuskriteereistä ja niiden toteutumisesta julkisia ruokapalveluita tuottavissa suurkeittiöissä vuonna 2004. Helsinki: Suomen Sydänliitto.

Vastuullisuus liiketoiminnan ytimessä. 2019. Elinkeinoelämän Keskusliiton verkkosivu. Viitattu 18.1.2019. <https://ek.fi/mita-teemme/energia-liikenne-ja-ymparisto/vastuullisuus/>.

Viitala, R. & Jylhä, E. 2013. Liiketoimintaosaaminen menestyvän yritystoiminnan perusta. Helsinki: Edita.

Vikstedt, T., Raulio, S., Prättälä, R. & Joukkuruokailutyöryhmä. 2011. Julkisten ruokapalveluiden ravitsemuslaatu. Hankintailmoitusrekisteri tarkastelussa. Terveyden ja hyvinvoinnin laitos (THL). Raportti 18. Helsinki.

Vikstedt, T., Raulio S., Helakorpi, S., Jallinoja, P. & Prättälä, R. 2012. Työaikainen ruokailu Suomessa 2008–2010. Ruokapalveluiden seurantaraportti 4. Terveyden ja hyvinvoinnin laitos (THL). Raportti 23. Helsinki.

Vikstedt, T., Raulio, S., Puusniekka, R., Prättälä, R. & Joukkuruokailutyöryhmä. 2012. Joukkuruokailutyöryhmä. Suomalaisnuorten kouluikäinen ateriointi. Ruokapalveluiden seurantaraportti 5. Terveyden ja hyvinvoinnin laitos (THL). Raportti 22. Helsinki.

Vilkka, H. 2007. Tutki ja mittaa: Määrällisen tutkimuksen perusteet. Helsinki: Tammi.

Älylinjasto. 2019. Kaakkois-Suomen ammattikorkeakoulu. Viitattu 20.9.2019.  
<https://www.xamk.fi/tutkimus-ja-kehitys/alylinjasto/>.

## Liitteet

### Liite 1. Elintarvikehankintojen muuttajat

Muuttajat 1-15 ovat samat, kuin tutkimuksessa Julkisten ruokapalveluiden ravitsemuslaatu (Vikstedt, Raulio & Prättälä 2011, 56-27).

1. Nro
2. Hankintailmoituksen päivämäärä
3. Hankintayksikkö
  - 1 Kunta tai kaupunki
  - 2 Oppilaitos tai koulutuskuntayhtymä
  - 3 Valtio
  - 4 Muu
4. Hankinnan kohde
  - 1 Elintarvikkeet yleensä
  - 2 Lihatuotteet
  - 3 Leipomotuotteet
  - 4 Maitotaloustuotteet
5. Onko hankittavalle leivälle suolakriteeri?
  - 1 STM:n toimenpidesuosituksen/Sydänliiton mukainen kriteeri
  - 2 Jokin muu kriteeri
  - 3 Ei lainkaan kriteeriä
  - 8 Leipä ei sisälly hankintaan
6. Onko hankittavalle leivälle kuitukriteeri?
  - 1 STM:n toimenpidesuosituksen/Sydänliiton mukainen kriteeri
  - 2 Jokin muu kriteeri
  - 3 Ei lainkaan kriteeriä
  - 8 Leipä ei sisälly hankintaan
7. Sisältyykö hankintaan runsasrasvainen ( $\geq 20\%$ ) kerma esim. kuohukerma/vispikerma?
  - 1 Kyllä
  - 2 Ei
  - 8 Kermavalmisteet eivät sisälly hankintaan
8. Sisältyykö hankintaan vähärasvainen ( $\leq 10\%$ ) kermavalmiste?
  - 1 Kyllä
  - 2 Ei
  - 8 Kermavalmisteet eivät sisälly hankintaan
9. Sisältyykö hankintaan ruokakerma/kasvirasvasekoite?
  - 1 Kyllä, ruokakerma/kasvirasvasekoite, rasvaa  $\leq 15\%$
  - 2 Kyllä, ruokakerma/kasvirasvasekoite, rasvaa  $> 15\%$  tai rasvapitoisuutta ei ilmoiteta
  - 3 Ei
  - 8 Kermavalmisteet eivät sisälly hankintaan
10. Sisältyykö hankintaan voi?
  - 1 Kyllä
  - 2 Ei
  - 8 Ravintorasvat eivät sisälly hankintaan
11. Sisältyykö hankintaan rasvaseos?
  - 1 Kyllä
  - 2 Ei
  - 8 Ravintorasvat eivät sisälly hankintaa
12. Sisältyykö hankintaan sekä voi että rasvaseos/voi-kasviöljyseos?

- 1 Kyllä, voi ja rasvaseos/voi-kasviöljyseos 60–80 % tai rasvaseoksen rasvapitoisuutta ei mainita
- 2 Kyllä, voi ja rasvaseos/voi-kasviöljyseos < 60 %
- 3 Voita, mutta ei rasvaseosta
- 4 Rasvaseosta, mutta ei voita
- 5 Ei voita eikä rasvaseosta
- 8 Ravintorasvat eivät sisälly hankintaan

13. Kuinka suuri on voin ja voita sisältävän rasvaseoksen osuus hankittavasta ravintorasvasta?

- 1 Voin ja rasvaseoksen osuus <10 % tai tarjouspyynnössä suositus, että leipärasvan kokonaisrasvasta enintään 33 prosenttia on kovaa rasvaa ja ruoanvalmistusrasvoissa kovaa rasvaa enintään 20 %
- 2 Voin ja rasvaseoksen osuus 10–50 % ravintorasvojen hankinnasta
- 3 Voin ja rasvaseoksen osuus > 50 % ravintorasvojen hankinnasta

#### Jauheliha

14. Mikä on hankittavan jauhelihan rasvapitoisuus?

- 1 Vähärasvaisen (rasvaa < 10 %) jauhelihan osuus 80–100 % hankittavasta jauhelihasta tai tarjouspyynnössä kriteeri, että hankittavan jauhelihan rasvapitoisuus ≤ 10 %
- 2 Vähärasvaisen (≤ 10%) jauhelihan osuus 50–79 % hankittavasta jauhelihasta
- 3 Vähärasvaisen (≤ 10%) jauhelihan osuus 0–49 % hankittavasta jauhelihasta
- 8 Jauheliha ei sisälly hankintaan

#### Valmisruoat/einekset

15. Onko valmisruoille/eineksille esitetty kriteerejä ravitsemuslaadun suhteen (rasva, suola)?

- 1 Mainitaan sekä rasva- että suolakriteerit kaikille valmisruoille/eineksille
- 2 Osalle valmisruoista/eineksistä mainitaan rasva- ja/tai suolakriteereitä
- 3 Ei mainita mitään kriteereitä
- 8 Valmisruoat/einekset eivät sisälly hankintaan

16. Mainitaanko hankintailmoituksessa vastuullisuus

- 1 Viittaus Motivan hankintaoppaaseen
- 3 Muu kuvaus vastuullisuudesta
- 3 Ei mainita

## Liite 2. Ruokapalveluhankintojen muuttujat

Muuttujat 1-29 ovat samat, kuin tutkimuksessa Julkisten ruokapalveluiden ravitsemuslaatu (Vikstedt, Raulio & Prättälä 2011, 51-55).

1. Ilmoituksen numero
2. Julkaisupäivämäärä
3. Hankkija eli hankintayksikkö tai hankintaviranomainen
  - 1 Kunta tai kaupunki
  - 2.Oppilaitos tai koulutuskuntayhtymä
  - 3.Valtio
  - 4 Muu
4. Kohderyhmä, jolle ateriat on suunnattu
  - 1 Henkilöstö
  - 2 Opiskelija/koululainen
  - 3 Päiväkotilapset
  - 4 Ikääntyneet
  - 5 Vierailijat
  - 6 Muut
5. Mikä ateriat/ruokailu on kyseessä?
  - 1 Lounas
  - 2 Edustuslounas/ruokailu
  - 3 Muu
6. Kuinka monelle ruokailijalle ateriat on suunnattu?
  - 1 alle 100 ruokailijalle
  - 2 100-499 ruokailijalle
  - 3 500-1000 ruokailijalle
  - 4 yli 1000 ruokailijalle
  - 5 ei mainita
7. Onko hankintailmoituksessa/tarjouspyynnössä mainittu ruoan ravitsemuslaatu?
  - 1 Kyllä
  - 2 Ei
8. Viitataan Valtion ravitsemusneuvottelukunnan ravitsemussuosituksiin?
  - 1 Kyllä
  - 2 Ei
9. Viitataan STM:n Joukkoruokailun seuranta- ja kehittämistyöryhmän toimenpidesuosituksen tai Suomen Sydänliiton Sydänmerkki-ateriaan?
  - 1 Kyllä
  - 2 Ei
10. Onko STM:n tai Suomen Sydänliiton mukainen ravitsemuslaatu ehdoton kriteeri?
  - 1 Kyllä
  - 2 Osittain ts. osa kriteereistä mukana
  - 3 Ei lainkaan
11. Mainitaan malliaterian kuvaus?
  - 1 Kyllä, suosituksen mukaisesti päivittäin
  - 2 Kyllä, mutta harvemmin kuin päivittäin
  - 3 Ei



Mainitaanko pääruoan ravitsemuskriteerejä STM:n Joukkoruokailun seuranta- ja kehittämistyöryhmän toimenpidesuosituksen tai Sydänmerkki-aterian kriteerien mukaisesti?

12. Pääruokakeitot, pääruokapuurot

- 1 Rasvan määräkriteeri
- 2 Rasvan laatukriteeri (tyytyttynyt rasva)
- 3 Suolakriteeri

13. Laatikkoruokat, risotot, pasta-ateriat, ateriasalaatit, pizza

- 1 Rasvan määräkriteeri
- 2 Rasvan laatukriteeri (tyytyttynyt rasva)
- 3 Suolakriteeri

14. Pääruokakastikkeet

- 1 Rasvan määräkriteeri
- 2 Rasvan laatukriteeri (tyytyttynyt rasva)
- 3 Suolakriteeri

15. Kappaleroogat kastikkeen kanssa tai ilman kastiketta: esim. pihvit, ohukaiset, mu-rekeruoat, kääryleet, broileri

- 1 Rasvan määräkriteeri
- 2 Rasvan laatukriteeri (tyytyttynyt rasva)
- 3 Suolakriteeri

Mainitaanko pääruoan peruna-, riisi- ja pastalisäkkeen ravitsemuskriteerejä STM:n Joukkoruokailun seuranta- ja kehittämistyöryhmän toimenpidesuosituksen tai Sydänmerkki-aterian kriteerien mukaisesti?

16. Pastan ravitsemuskriteerit

- 1 Rasvan määräkriteeri
- 2 Rasvan laatukriteeri (tyytyttynyt rasva)
- 3 Suolakriteeri
- 4 Kuitukriteeri

17. Riisin, ohrasuurimon, riisiruisseoksen ja vastaavien ravitsemuskriteerit

- 1 Rasvan määräkriteeri
- 2 Rasvan laatukriteeri (tyytyttynyt rasva)
- 3 Suolakriteeri
- 4 Kuitukriteeri

18. Keitetyn perunan ravitsemuskriteerit

- 1 Rasvakriteeri
- 2 Suolakriteeri

19. Muu perunalisäkkeen (esim. perunasose, lohkoprunat, uuniperuna) ravitsemuskriteerit

- 1 Rasvan määräkriteeri
- 2 Rasvan laatukriteeri (tyytyttynyt rasva)
- 3 Suolakriteeri

20. Mainitaanko muiden aterianosien (leipä, leipärasva, maito tai piimä, salaatikastike) ravitsemuskriteerejä?

- 1 Kyllä
- 2 Ei

Mainitaanko em. aterianosien ravitsemuskriteerejä STM:n Joukkoruokailun seuranta- ja kehittämistyöryhmän toimenpidesuosituksen tai Sydänmerkki-aterian kriteerien mukaisesti?

21. Mainitaanko leivän

- 1 Suolakriteeri
- 2 Kuitukriteeri

22. Mainitaanko leipärasvan
  - 1 Rasvakriteeri
  - 2 Suolakriteeri
23. Mainitaanko maidon ja piimän rasvakriteeri?
  - 1 Kyllä
  - 2 Ei
24. Mainitaanko salaatikastikkeen
  - 1 Rasvakriteeri
  - 2 Suolakriteeri
25. Mainitaanko tuoreiden kasvien, tuoresalaatin, marjojen tai hedelmien päivittäinen tarjonta?
  - 1 Kyllä
  - 2 Ei
26. Mainitaanko kalaruoan vähintään kertaviikkoinen tarjonta?
  - 1 Kyllä
  - 2 Ei
27. Kuinka monta (lounas)ateriavaihtoehtoa on päivittäin tarjolla?
  - 1 Yksi
  - 2–4
  - 5 tai enemmän
  - 4 Ei mainita
28. Mikä on ruokalistakierron pituus?
  - 1 4 viikkoa tai enemmän
  - 2 Vähemmän kuin 4 viikkoa
  - 3 Ei mainita
29. Mainitaanko ruoan ravitsemuksellisen laadun seuranta ja dokumentointi omavalvontasuunnitelmassa tms.?
  - 1 Kyllä
  - 2 Ei
30. Mainitaanko hankintailmoituksessa vastuullisuus
  - 1 Viittaus Motivan hankintaoppaaseen
  - 3 Muu kuvaus vastuullisuudesta
  - 3 Ei mainita