



RUOKAPALVELUYKSIKÖN HAN- KINTOJEN KEHITTÄMINEN KES- TÄVÄN KEHITYKSEN TAVOITTEI- DEN SUUNTAISESTI

Hanna Ruotsalainen

Opinnäytetyö
Maaliskuu 2013
Palvelujen tuottamisen ja
johtamisen koulutusohjelma

TIIVISTELMÄ

Tampereen ammattikorkeakoulu
Palvelujen tuottamisen ja johtamisen koulutusohjelma

HANNA RUOTSALAINEN:

Ruokapalveluyksikön hankintojen kehittäminen kestävän kehityksen tavoitteiden suuntaisesti

Opinnäytetyö 84 sivua, joista liitteitä 5 sivua
Toukokuu 2013

Opinnäytetyön aiheena oli perehtyä kestävän kehityksen mukaisten hankintojen edistämiseen ruokapalveluissa. Kestävien hankintojen edistämistä tarkastellaan lähi-, luomu-, kasvis - ja sesonginmukaisen ruoan tarjonnan edistämisellä, vastuullisuuden huomioimisena muissa hankinnoissa sekä ympäristönäkökulmien huomioimisella hankintatoimessa.

Opinnäytetyön tavoitteena oli kartoittaa Invalidiliiton Järvenpään koulutuskeskuksen ruokapalveluyksikön kestävien hankintojen nykytilaa ja laatia kehittämissuunnitelmia kestävän kehityksen mukaisten hankintojen edistämiseksi. Tutkimus toteutettiin laadullisena tutkimuksena. Tiedonhankintamenetelminä käytettiin teemahaastatteluja ja benchmarking- menetelmää. Tietoa Invalidiliiton Järvenpään koulutuskeskuksen ruokapalveluista sekä hankintojen nykytilasta kerättiin teemahaastattelulla. Benchmarkinghaastattelut tehtiin kahteen Uudellamaalla sijaitsevaan ammattioppilaitokseen. Haastattelut toteutettiin maaliskuun 2013 aikana.

Opinnäytetyössä saatiin hyvin paljon erilaisia toimintatapoja ja ideoita, joilla voidaan edistää hankintojen kestävyttä ruokapalveluissa. Opinnäytetyön tutkimustuloksista ja viitekehiksestä johdettiin kehittämissuunnitelmia kestävien hankintojen edistämiseksi Invalidiliiton Järvenpään koulutuskeskuksen ruokapalveluihin. Kestävän kehityksen tulisi näkyä yrityksen strategiassa, jolloin se voisi paremmin ohjata kestävyden toteutumista hankinnoissa. Hankintastrategiaan olisi tärkeää kirjata ja avata kestävien valintojen periaatepäätös ja tarkentaa, miten sitä ruokapalveluissa toteutetaan. Kestävän ruokailun suunnittelussa tulisi kiinnittää huomiota kasvisruokaan, sesonkituotteisiin, luonnonmukaisuuteen sekä ilmastonäkökulman huomioimiseen raaka-ainevalinnoissa. Ympäristövaikutuksien huomioinnilla hankintatoimessa voidaan vaikuttaa kestävyden edistämiseen hankinnoissa.

ABSTRACT

Tampereen ammattikorkeakoulu
Tampere University of Applied Sciences
Degree Programme in Service Management

HANNA RUOTSALAINEN:
Towards Sustainable Procurement in Catering Services

Bachelor's thesis 84 pages, appendices 5 pages
May 2013

The subject of this thesis was promoting sustainable procurement in the catering service unit of Järvenpää Training Centre. The theoretical section explores promoting sustainable procurements including local food, organic food, vegetarian meals, as well as seasonal products and other procurement. In addition, the subject of this thesis was how to take into account the environmental effects in purchasing.

The aim of this thesis was to examine the current situation of sustainable procurement in the catering service unit of Järvenpää Training Centre and to establish ideas for the development of sustainable procurement. The study was implemented as qualitative research. Information was collected through theme interviews and benchmarking visits. Benchmarking interviews were carried out in two vocational schools in Uusimaa and theme interviews in the catering service unit of Järvenpää Training Centre. The interviews were carried out during March and April.

Many ways to improve the sustainability of the areas of purchasing were found in this thesis. The results of this thesis give development suggestions to promote sustainable procurement in the catering service unit of Järvenpää Training Centre. Sustainable development should be reflected in the company's strategy. Then it would be easier to steer the procurement more towards sustainable development. In sustainable menu planning it is important to pay attention to vegetarian meals, seasonal products, and organic food as well as to take climate perspective into consideration when choosing raw materials. Environmental impacts should be paid attention to in purchasing.

Key words: sustainable development, procurement, food service, professional kitchen

SISÄLLYS

1	JOHDANTO	6
2	OPINNÄYTETYÖN TAVOITE JA RAJAUKSET	8
3	INVALIDILIITON JÄRVENPÄÄN KOULUTUSKESKUS	9
4	RUOKAPALVELUT JA YMPÄRISTÖVASTUULLISET HANKINNAT	11
5	KESTÄVÄT HANKINNAT JA VASTUULLISUUDEN ULOTTUVUUDET	13
	5.1 Taloudellinen ulottuvuus	13
	5.2 Sosiaalinen ja kulttuurinen ulottuvuus	15
	5.3 Ekologinen ulottuvuus.....	16
6	KESTÄVIEN ELINTARVIKEHANKINTOJEN EDISTÄMINEN RUOKAPALVELUISSA	18
	6.1 Kestävä ruokalista	18
	6.2 Lähi- ja paikallinen ruoka	21
	6.3 Luomuruoka.....	23
	6.4 Lähi- ja luomuruoan haasteet ammattikeittiöissä	25
7	ELINTARVIKKEIDEN YMPÄRISTÖ-, VASTUULLISUUS- JA ALKUPERÄMERKIT.....	28
	7.1 Luomumerkit	29
	7.2 Ilmastovaikutuksiin perustuvat merkinnät	29
	7.3 Kalatuotteiden MSC -ympäristösertifikaatti.....	31
	7.4 Reilun kaupan merkki	31
	7.5 Alkuperämerkinnät.....	32
	7.6 Muut hankinnat vastuullisessa keittiössä	33
8	HANKINTALAINSÄÄDÄNTÖ	34
	8.1 Ruokapalvelujen hankintatoimi	36
	8.2 Hankintaprosessi	39
9	TUTKIMUKSEN TAVOITE JA TOTEUTUS	43
	9.1 Tutkimuksen tavoite ja rajaukset	43
	9.2 Tutkimusmenetelmä	43
	9.3 Tutkimuksen toteutus	45
10	KOULUTUSKESKUKSEN RUOKAPALVELUJEN HANKINTOJEN NYKYTILA.....	47
	10.1 Hankinnat.....	48
	10.2 Ruokalista	50
	10.3 Luomu- ja lähi- ja paikallinen ruoka.....	51
11	TULOKSET	53

11.1 Benchmarking- vierailut.....	53
11.2 Keski- Uudenmaan koulutuskuntayhtymän ruokapalvelut	53
11.2.1 Hankinnat	54
11.2.2 Ruokalista.....	55
11.2.3 Lähi- ja luomuruoka.....	56
11.3 Porvoon ammattiopisto.....	57
11.3.1 Hankinnat	58
11.3.2 Ruokalista.....	60
11.3.3 Lähi - ja luomuruoka.....	61
12 TULOSTEN TARKASTELUA	62
13 KOHTI KESTÄVIÄ HANKINTOJA	67
13.1 Hankintastrategia	67
13.2 Kestävä ruokalista	68
13.3 Ympäristövaikutusten huomiointi hankinnoissa.....	69
14 POHDINTA	72
LÄHTEET	75
LIITTEET.....	80
Liite 1 Järvenpään Koulutuskeskuksen haastattelukysymykset	80
Liite 2 Teemahaastattelurunko - Ammattiopistojen ruokapalvelut.....	83

1 JOHDANTO

Opinnäytetyöni aiheena on perehtyä kestävän kehityksen mukaisten hankintojen edistämiseen ruokapalvelualalla. Kestävien hankintojen edistämistä tarkastellaan lähi-, luumu-, kasvis - ja sesonginmukaisen ruoan tarjonnan edistämällä, vastuullisuuden huomioimisena muissa hankinnoissa sekä ympäristönäkökulmien huomioimisella hankintatoimessa.

Opinnäytetyön tavoitteena on kartoittaa Invalidiliiton Järvenpään koulutuskeskuksen ruokapalveluyksikön nykytilaa kestävien hankintojen näkökulmasta ja laatia kehittämissuunnitelmia kestävän kehityksen mukaisten hankintojen edistämiseksi. Tietoa Invalidiliiton Järvenpään koulutuskeskuksen ruokapalveluista sekä hankintojen nykytilasta kerättiin haastattelulla. Lisäksi tietoa kestävien hankintojen toteuttamisesta ruokapalveluissa kartoitettiin teoretisen lisäksi benchmarking- vierailulla kahteen Uudellamaalla sijaitsevaan ammattiopistoon. Tavoitteena on saada tietoa ja malleja, miten yksiköt ovat toteuttaneet kestävän kehityksen mukaisia hankintoja.

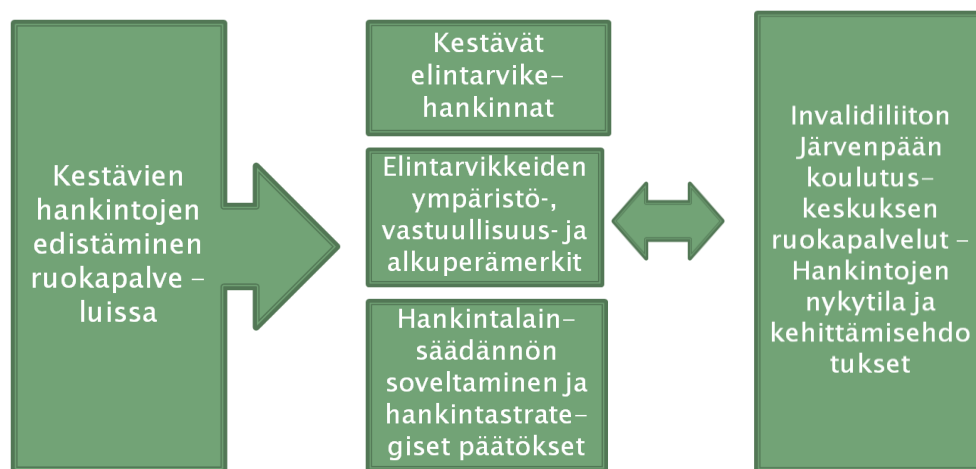
Ympäristöosaaminen on tänä päivänä yhä enemmän osa ruoka-alan ammattipätevyyttä. Ruokapalvelutoiminnan ekologiset vaikutukset on tunnettava ja osattava toimia niiden suuntaisesti. Ympäristönäkökulman huomioiminen ja hankintojen kestävyys on nostettu yhä tärkeämmäksi julkisella sektorilla ja sen odotetaan toimivan esimerkkinä kestävien hankintojen toteuttamisessa myös muissa ammattikeittiöissä. Ammattikeittiön hankintojen kehittämisellä voidaan ruokapalveluissa vaikuttaa kestävyden edistämiseen, sillä kaksi kolmasosaa ruoan ympäristövaikutuksista syntyy ruoan raaka-ainetuotannossa. Ruokalistasuunnittelulla ja kestäväillä hankinnoilla voidaan merkittävästi vaikuttaa kasvihuonekaasupäästöihin ja vesistökuormitukseen. (Ympäristöpassi 2011, 7.)

Kestävät ruokavalinnat ovat ajankohtainen teema myös koulutusta tarjoaville organisaatioille. Suomessa ruokapalveluiden tuotannossa ja kouluruokailussa korostuu erityisesti terveellisyys ja ravitsemus sekä hinta. Ammattikeittiöiden hankintojen keskittäminen ja tehokkuusvaatimukset voivat olla johtamassa siihen, että raaka-aineiden ja elintarvikkeiden kuljetusmatkat muodostuvat pitkiksi ja ruoan alkuperä hämärtyy. Haasteeksi voi nousta, että hinta nousee hankintatoimessa tärkeämmäksi tekijäksi kuin kestävä kehitys

ja välittömiä kustannussäästöjä haettaessa unohdetaan kestävä kehityksen tuomat pitkän tähtäimen kansantaloudelliset edut sekä myös kouluruokailun kasvattava ja ohjaava merkitys.

2 OPINNÄYTETYÖN TAVOITE JA RAJAUKSET

Opinnäytetyön tavoitteena on kartoittaa Invalidiliiton Järvenpään koulutuskeskuksen ruokapalveluyksikön nykytilaa kestävien hankintojen näkökulmasta ja laatia konkreettisia sekä käytännönläheisiä kehittämisehdotuksia kestävän kehityksen mukaisten hankintojen edistämiseksi. Opinnäytetyön viitekehyksessä perehdytään kestävän kehityksen mukaisten hankintojen edistämiseen ruokapalvelualalla (Kuvio 1).



KUVIO 1. Opinnäytetyön viitekehys

Kestävien hankintojen edistämistä tarkastellaan lähi-, luomu-, kasvis - ja sesonginmukaisen ruoan tarjonnan edistämisellä, vastuullisuuden huomioimisena muissa hankinnoissa sekä ympäristönäkökulmien huomioimisella hankintatoimessa.

3 INVALIDILIITON JÄRVENPÄÄN KOULUTUSKESKUS

Invalidiliiton Järvenpään koulutuskeskus on osa Invalidiliiton kuntoutustoimintaa. Invalidiliiton Järvenpään koulutuskeskus on oppilaitos, jonka erityisenä koulutustehtävänä on ammatillisen erityisopetuksen ja valmentavan ja kuntouttavan opetuksen ja ohjauksen järjestäminen. Koulutuskeskus huolehtii myös opetukseen liittyvien kehittämisen, ohjaus- ja tukipalvelujen järjestämisestä. Koulutuskeskus tarjoaa koulutus-, kuntoutus- ja tukipalveluja vaikeasti vammaisille ja muille erityisopetuksen tai erityisolosuhteiden tarpeessa oleville nuorille ja aikuisille. Koulutuskeskuksessa on opiskelijoita noin 560 ja siellä työskentelee noin 240 henkilöä. (Invalidiliiton Järvenpään koulutuskeskus 2011.)

Invalidiliiton toimintaa ohjaavat liiton eettiset arvot sekä strategia. Invalidiliitto ry:n arvot; ihmisarvo, oikeudenmukaisuus, luotettavuus ja rohkeus ohjaavat Invalidiliiton Järvenpään koulutuskeskuksen toimintaa. Arvot näkyvät koulutuskeskuksen toiminnassa yhteisesti sovitulla tavalla ja jokainen vastaa niiden toteuttamisesta. (Invalidiliiton Järvenpään koulutuskeskus 2011.)

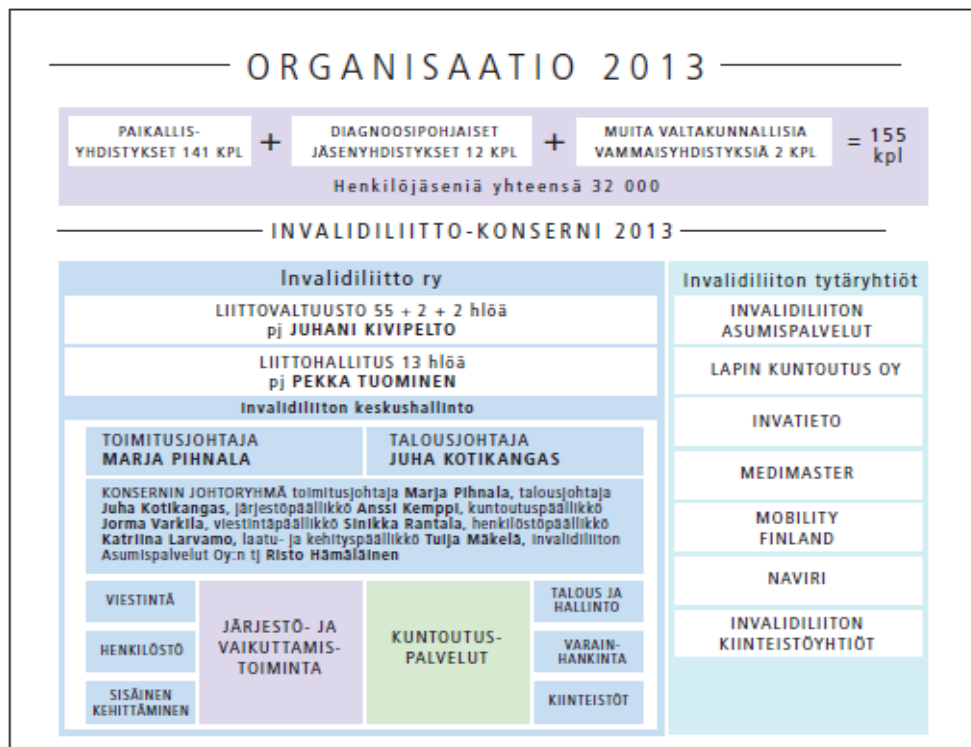
Tällä hetkellä Invalidiliiton koulutuskeskuksella ei ole tehty vielä kestävän kehitykseen liittyvää ympäristö-ohjelmaa, mutta tämä on työn alla. Liittohallitus on hyväksynyt ympäristövastuu-ohjelman, jonka perusteella Invalidiliiton eri yksiköt ja yhtiöt laativat oman ympäristöohjelmansa kuhunkin toimipaikkaan. Tavoitteena on ympäristöpolitiikan linjausten perusteella tehdä omat tarkentavat ympäristösuunnitelmat. (Kotikangas 2013.)

Invalidiliiton Järvenpään koulutuskeskuksen ruokapalveluista saatiin tietoa haastattelella ruokapalveluesimies Hovi- Kuusistoa. Ruokapalvelut tarjoaa päivittäin opiskelijoille aamupalan, lounaan, päiväkahvin ja päivällisen ruokasalissa omasta linjastosta. Henkilökuntaruokailu on järjestetty myös koulun henkilökunnalle. Ruokapalvelut hoitavat myös tilaustarjoilua. Aamupalan nauttii noin 30 – 50 opiskelijaa. Lounaalla opiskelijoita on noin 280 – 450. Henkilökunnasta noin 60 – 90 lounastaa kabinetissa, jossa heille on oma ruokalinjasto. Päiväkahvilla opiskelijoita on 250 – 450 ja päivällisellä 30 – 50.

Keittiössä valmistetaan mahdollisimman paljon ruokia itse. Valmisruokien määrä on noin 32 % tarjottavista ruoista. Opiskelijoista n. 80 noudattaa erikoisruokavaliota. Osa asiakkaista on liikuntavammaisia ja he tarvitsevat ruokailun yhteydessä avustusta. Ruokapalveluissa työskentelee keväällä 2013 10 henkilöä, joista 1 ruokapalveluesimies, 2 keittäjää (dieettikeittäjä) ja 7 ruokapalvelutyöntekijää. Invalidiliiton Järvenpään koulutuskeskuksen ruokapalvelut yksikön tiloja ovat valmistuskeittiö, ruokasali ja kabinetti. (Hovi- Kuusisto 2013.)

Ruokapalvelussa esimies hoitaa käytännön asiat: ruokalistasuunnittelun, raaka-ainetilaukset, koneiden ja laitteiden hankinnat ja muut keittiön toimintaan tarvittavat hankinnat. Ruokapalvelussa ostetaan elintarvikkeita, koneita ja laitteita, pesu- ja puhdistusaineita ja palveluita. Koulutuskeskuksen talouspäällikkö on ruokapalvelujen tulosvastuullinen johtaja.

Invalidiliiton koulutuskeskuksen ruokapalvelujen elintarvikehankinnat kuuluvat mukaan Invalidiliiton hankintarenkaaseen. Kuvassa 1 on Invalidiliiton organisaatiokaavio (Kuva 1). Kotikankaan (2013) mukaan Invalidiliiton hankintoja ohjaa pääasiassa kilpailuttamista ja hankintarajoja koskevat määräykset. Riippuen kilpailutettavasta asiasta voidaan ottaa huomioon muitakin valintakriteerejä kuin pelkkä hinta. (Juha Kotikangas 2013.)



KUVA 1. Invalidiliiton organisaatiokaavio (Invalidiliitto ry 2013).

4 RUOKAPALVELUT JA YMPÄRISTÖVASTUULLISET HANKINNAT

Ruokapalveluilta niin julkisilta kuin yksityisiltä toimijoilta odotetaan kestävän kehityksen mukaisesti tuotettuja laadukkaita, terveellisiä, turvallisia ja ravitsevia ruokapalveluja. Ympäristöministeriön valmisteleva periaatepäätös kestävien valintojen edistämisestä julkisissa hankinnoissa hyväksyttiin valtioneuvostossa 8.4.2009. Se oli päätös, jonka avulla voidaan ohjata ruokapalvelualalla toimijoita kestävän kehityksen mukaiseen toimintaan. Julkisten ruokapalvelujen elintarvikehankinnoissa tulee periaatepäätöksen mukaisesti lisätä luonnonmukaista, kasvisruokaa tai sesonginmukaisia elintarvikkeita. Sitä olisi tavoitteen mukaan olla tarjolla valtionhallinnon keittiöissä ja ruokapalveluissa vähintään kerran viikossa vuoteen 2010 mennessä ja vähintään kaksi kertaa viikossa vuoteen 2015 mennessä. Kuntien ruokapalveluille tämä on suositus. Päätöksen tavoitteena on kannustaa julkisen sektorin toimijoita kestävien hankintojen edelläkävijöiksi ja olla esimerkkinä muille sektoreille sekä luoda kysyntää ympäristömyötäisille tuotteille. Toimeenpanosta vastuu on ministeriöillä, valtion virastoilla ja laitoksilla, yliopistoilla ja korkeakouluilla ja niiden tulisi ottaa periaatepäätöksen tavoitteet, suositukset ja perusvalinnat huomioon laajasti omassa toiminnassaan. Kestävien hankintojen edistämisessä on keskeistä sitouttaa johto ja päätöksentekijät kestävimpiin toimintatapoihin ja luoda organisaatioon systemaattinen hankintapolitiikka ympäristöohjelmiseen. (VNP 04/2009.)

Vastuullinen yritystoiminta on eettistä liiketoimintaa, jossa yrityksen tulisi kantaa vastuunsa yrityksen toimintaan liittyvistä taloudellisista kysymyksistä, ympäristökysymyksistä ja sosiaalisista kysymyksistä (Järvelä ym. 2011, 17). Vastuullisen toiminnan ulottuvuudet toteutuvat parhaiten silloin, kun organisaatiolle on luotu yhteinen linjaus siitä, miten vastuullisuus otetaan toiminnassa huomioon ja se on kytketty osaksi organisaation strategiaa. Tällöin yrityksen hankintastrategia voi antaa hankintatoimelle selkeät suuntaviivat.

Maa- ja elintarviketalouden tutkimuskeskuksessa käynnistyneessä Keha- hankkeessa (2012) todetaan, että "kestävyystavoitteiden mukaisten ruokavalintojen kuten lähi-, luomu-, kasvis - tai sesonginmukaisen ruoan tarjonta ja ravitsemuksellisen laadun varmistaminen eivät ole edenneet toivotulla tavalla" (Maa- ja elintarviketalouden tutkimuskeskuksen hanke 2012). Kestävyystavoitteiden mukaisten hankintojen kehittäminen

vaatii ruokapalveluyksiköiltä tavoitteellista ja kehittävää työtettä. Ruokapalveluissa niin julkisella kuin yksityiselläkin puolella, "taustalla on syitä, jotka liittyvät muun muassa strategiseen päätöksentekoon, hankintoihin liittyvän koulutuksen puutteeseen, hinnan ylikorostamiseen sekä markkinoiden toimintaan"(Maa- ja elintarviketalouden tutkimuskeskuksen hanke 2012). Myös lähi- ja luomutuotteiden epätasainen saatavuus, kustannusvaikutukset sekä kilpailuttamisen vaikeus ovat nousseet usein esille ammatti-keittäöissä. (Maa- ja elintarviketalouden tutkimuskeskuksen hanke 2012.)

Kestävien elintarvikehankintojen edistämiseksi on toteutettu erilaisia hankkeita ja laadittu oppaita, jotka on suunnattu erityisesti kuntien ruokahuollosta vastaaville esim. oppaat www.ruokasuomi.fi - sivustolla. Julkaisuissa on korostettu usein paikallisia hankintoja. Yksi aktiivinen toimija on EkoCentria, joka on Savon ammatti- ja aikuisopiston yhteydessä toimiva valtakunnallinen hanketoimija, jonka tavoitteena on kestävien valintojen edistäminen julkisissa ruokapalveluissa erilaisten hankkeiden avulla. Hankkeista mielestäni näkyvimpiä ovat portaat luomuun - ohjelma, lähiruokaselvitys sekä ympäristöpassi ruokapalveluun - valmennusaineisto alan ammattilaisille ja opiskelijoille. Hankkeissa on tuotettu paljon aineistoa ja erilaisia työkaluja kestävien valintojen toteuttamiseen. Hankkeisiin on käytetty myös maa- ja metsätalousministeriön tukea. (EkoCentria 2012.) Maa- ja elintarviketalouden tutkimuskeskuksella on myös hyvin paljon julkaisuja liittyen kestävään ja kilpailukykyiseen ruokatuotantoon, vastuullisuuteen ruokaketjussa sekä paljon muuta materiaalia ja oppaita (Maa- ja elintarviketalouden tutkimuskeskus 2012).

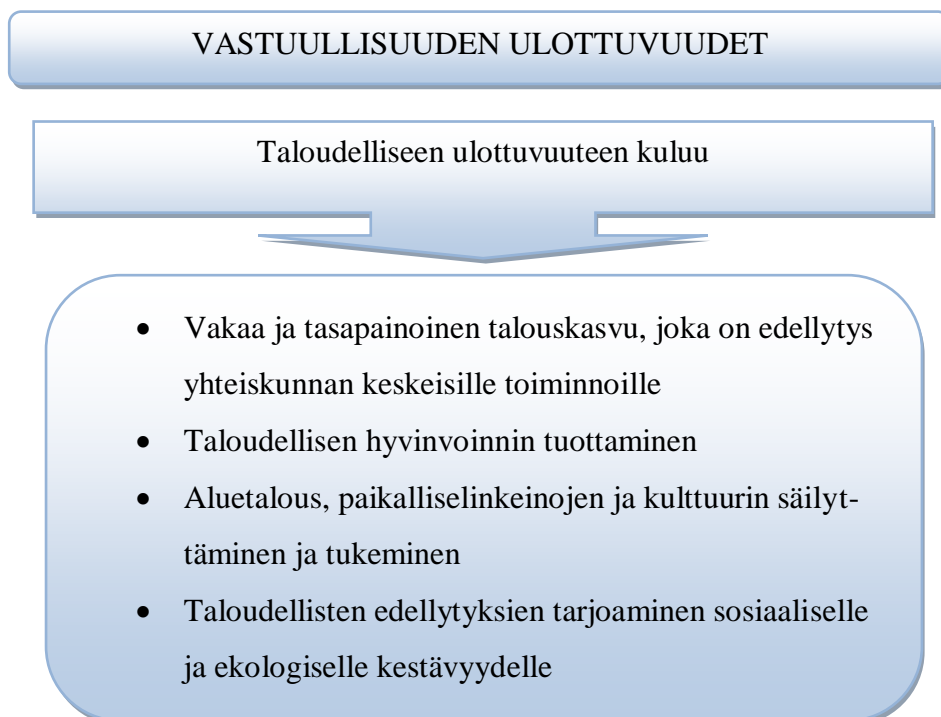
Ruokapalveluyksiköillä ja ruoka-alan ammattilaisilla on yleisesti kiinnostusta kehittää hankintojaan kestävien tavoitteiden suuntaisesti, mutta hankintojen kehittäminen vaatii kuitenkin myös päättäjien, hankintatoimen ja johdon sitoutumista, selkeitä linjauksia ja riittäviä resursseja. Tarvitaan eri toimialojen yhteistyötä, yhteinen tahtotila ja selkeät visiot luoda vastuullisuutta korostavaa kulttuuria yrityksissä.

5 KESTÄVÄT HANKINNAT JA VASTUULLISUUDEN ULOTTUVUUDET

Kestävän kehityksen mukaisiin hankintoihin liittyy paitsi ympäristön ja luonnon kantokyvyn huomioiminen myös taloudelliset, kulttuuriset ja sosiaaliset ulottuvuudet. Elin-
tarvikehankintoja tehtäessä olisi tärkeää tietää, millainen ilmasto-vaikutus ruoalla on ja mikä on ruoan alkuperä. Ruokaketjun selvittäminen " pelloilta pöytään" onkin haasteellista ja sisältää monia tekijöitä, jotka vaikuttavat ruoan kestävyteen.

5.1 Taloudellinen ulottuvuus

Taloudellisesti kestävä kehitys on vakaata ja tasapainoista talouskasvua, joka on edellytys yhteiskunnan keskeisille toiminnoille. Se tukee ekologista kestävyttä ja on sosiaalisen kestävyuden perusta. Ruokapalvelutkin tulee toteuttaa tuottavasti ja taloudellisesti ekologisen kestävyuden ehdoilla. (Heikkilä 2002, 7.) Ruokapalvelujen hankintojen suhteen taloudelliseen ulottuvuuteen kuuluu muun muassa kuviossa 2 esitetyt näkökulmat (Kuvio 2).



KUVIO 2. Kestävät hankinnat ja taloudellinen ulottuvuus (EkoCentria 2012, 4)

Nyky-yhteiskunnassa tavoitellaan usein korostuneesti tehokkuutta ja taloudellisuutta, mikä on johtanut myös ruoankulutuksessa massatuotteiden suosimiseen ja hinnan ylikorostamiseen. Nopeasti ja helposti saatavat sekä hinnaltaan edulliset tuotteet ovat tätä päivää. Päätäjiltäkin unohtuu usein hyvän ravitsemuksen yhteiskunnallinen ja taloudellinen merkitys, kun haetaan kustannussäästöjä erilaisilla ratkaisuilla. Kestävään kehitykseen panostaminen nähdään usein kustannuksina eikä niinkään panostuksena ja säästöinä tulevaisuuteen. Kestävien hankintojen toteuttamisessa on hyvä muistaa, että se mikä on lyhyesti ajatellen katsottuna taloudellista voi pitemmällä aikavälillä olla hyvinkin epätaloudellinen valinta, sillä hankintojen tulisi olla taloudellisesti kestäviä kautta linjan. (Kurppa ym. 2010, 8.) Kestävien hankintojen edistäminen ja kestävien hankintojen peilaaminen taloudellisuuteen on herättänyt paljon keskustelua ja kiinnostusta erilaisten vaihtoehtojen tarkasteluun ammattikeittiöissä.

Marttaliitto ry ja Elintarviketeollisuusliitto ry (2012) nostivat kannanotossaan esille myös suomalaisen ruuan suosimisen kouluruokailussa. Kannanoton mukaan suomalaisten elintarvikkeiden käyttö on eettisesti ja ympäristön kannalta perusteltua ja se myös lisää Suomen taloudellista hyvinvointia. Päätäjiltä vaaditaan tahtoa taata riittävä rahoitus ja resurssit, jotta kotimaisuus hankinnoissa pystyttäisiin toteuttamaan. (Marttaliitto ry & Elintarviketeollisuusliitto ry 2012.)

Helsingin sanomat 28.2.2013 kirjoitti pääkirjoituksessaan, miten taloudellisuus näkökulman korostuessa "Ruoan tuottaminen halvalla kostaatuu". Artikkelin nosti esille, miten julkinen sektori ja ruokahankintoja tekevät voivat hankinnoillaan olla vaikuttamassa ruoan laatuvaatimusten tiukentamiseen ja lähiruuan suosimiseen. (Helsingin sanomat 2013.) Ympäri Eurooppaa levinnyt ruokaskandaali hevosenlihasta helmikuussa 2013, herätti hyvin paljon keskustelua ja on todennäköisesti osaltaan edistämässä kestävä näkökulman toteuttamista ja painottamista elintarvikehankinnoissa. Ruokapalveluyksiköt ovat usein kyllä kiinnostuneita lähellä tuotetun ruoan suosimisesta hankinnoissaan, mutta hankintojen keskittäminen ja kilpailuttaminen voivat hankaloittaa niiden käyttöä sekä myös raaka-aineiden saatavuus ja hinta.

5.2 Sosiaalinen ja kulttuurinen ulottuvuus

Sosiaaliselta ja kulttuuriselta kannalta katsottuna kestävässä hankinnoissa korostuu muun muassa ruoan terveellisyys ja ravitsevuus, ruokakulttuurin ylläpito sekä työyhteisön hyvinvointi. Tärkeää on myös makunautintojen saaminen ruoasta sekä ruokailun kasvatuksellinen vaikutus. Ruokapalvelujen hankinnoilla voidaan myös vaikuttaa lähi-alueen tuottajien ja yrittäjien työllistymiseen sekä paikalliseen elinkeinoelämään. Se vaikuttaa myös maatalousmaiseman ja maaseudun monimuotoisuuden ylläpitämiseen sekä parantaa tietysti elintarvikkeiden jäljitettävyyttä. (EkoCentria 2012, 4 - 9.)

Ruokapalvelujen hankintojen suhteen sosiaaliseen ja kulttuuriseen ulottuvuuteen kuuluu muun muassa kuviossa 3 esitetyt näkökulmat (Kuvio 3).



KUVIO 3. Kestävät hankinnat ja sosiaalinen ja kulttuurinen ulottuvuus (EkoCentria 2012, 4)

Sosiaalisen kestävyuden osalta globalisoituneessa maailmassa tulee myös huomioida ruoan alkuperä ja valmistusolosuhteet sekä valvonta. Näihinkin asioihin voidaan vaikuttaa huomioimalla sosiaalinen kestävyys jo tarjousasiakirjoja laatiessa. EU:n alueiden komitea onkin keväällä 2010 kehottanut kuntia hankkimaan eettisesti ja tukemaan esimerkiksi reilua kauppaa. (Reilun kaupan edistämisyhdistys ry 2011, 6.) Reilun kaupan

tuotteita ostettaessa voidaan luottaa, että tuotanto-olosuhteita valvotaan. Mutta mitä lähempänä ruoka on valmistettu, sen tuoreempaa se useimmiten on ja ruoan alkuperä on helpompi selvittää. Tällöin voidaan myös vaalia suomalaisia ja aluetasolla maakuntien ruokaperinteitä.

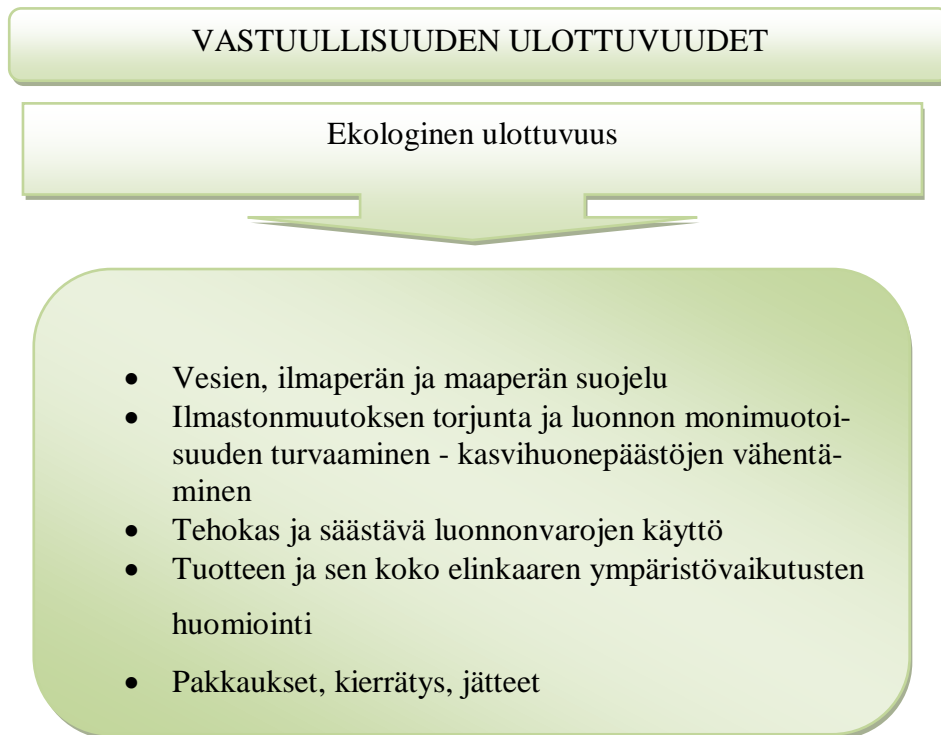
5.3 Ekologinen ulottuvuus

Ekologisessa kestävydessä tavoitteena on luonnon monimuotoisuuden ja ekosysteemi- en tasapainon säilyttäminen sekä ihmisen toiminnan sopeuttaminen luonnonvaroihin ja luonnon sietokykyyn. Tuotannon ja kulutuksen tulisi olla luonnon kestäkyvyn mukaisia.

Hamilo (2009) nostaa esille Tiede lehden artikkelissa näkökulman, että ekologistia hankintoja tehtäessä on syytä huomioida myös ruoan tuotannossa syntyvä hiilijalanjälki. Lähellä tuotettu ruoka on ympäristöystävällisempää kuin kaukaa kuljetettu, jos ruoan tuotannon hiilijalanjäljissä ei ole eroja. Esimerkiksi kotimaisen tomaatin ja kurkun hiilijalanjälkeä kasvattaa erityisesti talviaikaan kasvihuoneviljelyn vaatima lämpö ja valo. Siksi kotimaisen tomaatin ja kurkun hiilijalanjälki saattaa olla talviaikaan moninkertainen verrattuna tuontituotteisiin. "Kasvihuonevihannesten hiilijalanjälki on moninkertainen, kertoo Maa- ja elintarviketalouden tutkimuskeskuksen tutkija Juha-Matti Kataja-juuri - ellei valoa ja lämpöä ole tuotettu vihreästi" (Hamilo 2009).

Ruoan ilmastovaikutukset nousevat entistä tärkeämpään asemaan lähivuosina. Hankintojen kehittäminen kohti kestäviä valintoja vaatii ruokahankintojen tekijöiltä tietoa ja perehtymistä hankintojen edistämiseen kestäväen kehityksen suuntaisesti. Tärkeintä on huomioida hankinnoissa kestävyden kaikki ulottuvuudet ja edetä suunnitelmallisesti ja pienin askelin kohti kestävämpiä hankintoja. Ekologisuutta ruokapalveluissa voidaan edistää lisäämällä kasvisten käyttöä ja vähentämällä eläintuotteiden käyttöä sekä huomioimalla ruokalistalla sesonginmukaisuus.

Ruokapalvelujen hankintojen suhteen ekologiseen ulottuvuuteen kuuluu muun muassa kuviossa 4 esitetyt näkökulmat (Kuvio 4).



KUVIO 4. Kestävät hankinnat ja ekologinen ulottuvuus (Harmaala & Jallinoja 2012, 22)

6 KESTÄVIEN ELINTARVIKEHANKINTOJEN EDISTÄMINEN RUOKA-PALVELUISSA

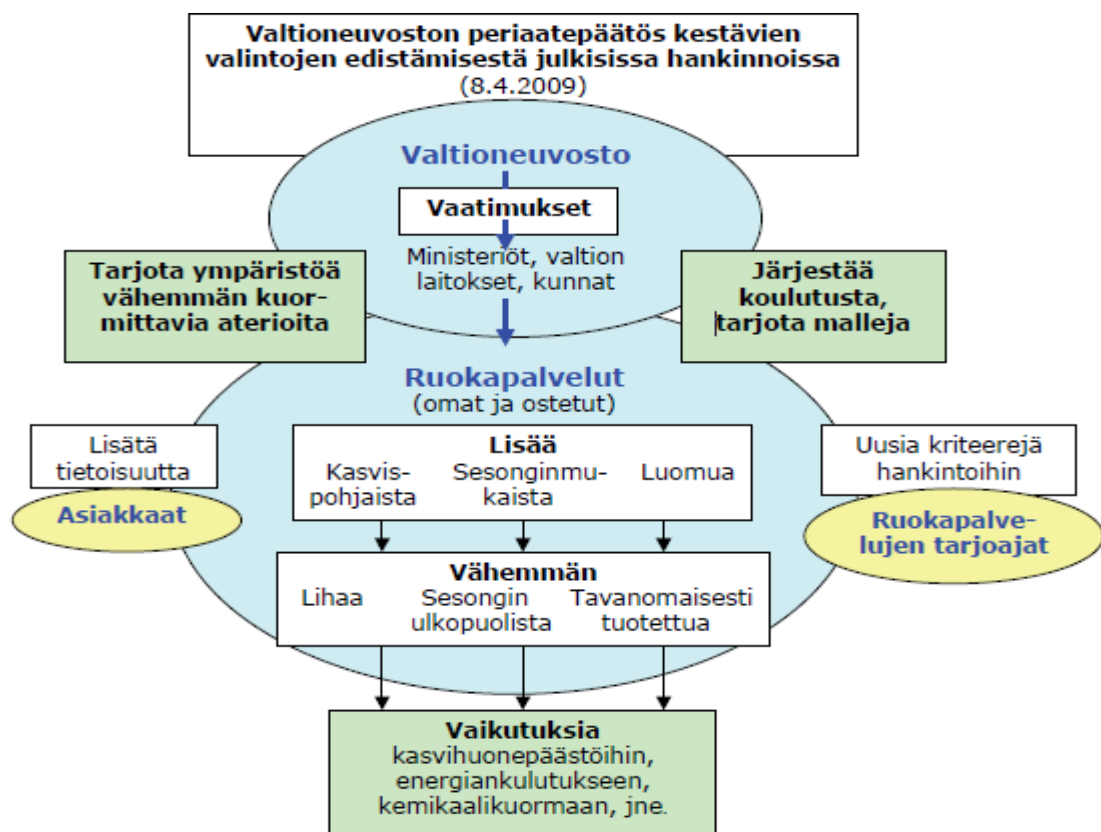
Kestävien hankintojen edistäminen ruokapalveluissa edellyttää ruokapalveluilta tahtoa ja aktiivista ympäristötiedon hankintaa markkinoilla olevista tuotteista sekä elintarvikkeiden ilmastovaikutuksista. Hankintojen eettisyys on noussut esille myös keskusteluisa viime vuosien aikana. Hankintojen kehittäminen on pitkäjänteistä työtä, tietoa ympäristövastuullista elintarvikkeista ja muista tuotteista ei ole aina helppo saada. Hankintojen kehittämisessä on tärkeää, että yrityksen strategiset linjaukset tukevat kestävyyttä sekä yhteistyön kehittäminen tuottajien, jalostajien, elintarviketoimittajien sekä kuljetuspalveluiden kanssa. Tavoitteena olisi hyvä olla myös valtioneuvoston periaatepäätöksen tavoite kestävästä hankinnoista julkisille ruokapalveluille ja lisätä luonnonmukaista, kasvispohjaista tai sesonginmukaista ruokaa. Hankintastrategiaan olisi hyvä kirjata kestävien valintojen periaatepäätös ja tarkentaa yksityiskohtaisesti, miten sitä ruokapalveluyksikössä toteutetaan. (Ympäristöpassi 2011, 25 -26.)

Ympäristökuormitusta lisäävät myös ruoan kuljetukset, pakkaaminen ja pakastaminen sekä eläinperäinen ravinto. Elintarvikkeiden kestävyuden määrittely ei olekaan yksiselitteistä. Erilaiset elinkaarilaskelmat antavat erilaisia tuloksia muun muassa luonnonmukaisen tuotannon kestävydestä verrattuna niin sanottuun perinteiseen tuotantoon. Monet tutkimukset kuitenkin puoltavat kasvisruoan suosimista, sillä eläinperäinen ravinto aiheuttaa enemmän päästöjä kuin kasvipohjainen. (Ehdotus kestävien hankintojen toimintaohjelmaksi 2008, 21 - 22.) "Muutamissa Euroopan maissa, kuten Ruotsissa, Norjassa, Italiassa ja Itävallassa, julkisen sektorin ruokahuolto on poliittisin päätöksin veloitettu käyttämään lähi- ja luomuraaka-aineita", kun taas "Suomessa ammattikeittiöt ovat ilmoittaneet suurimmaksi esteeksi lähi- ja luomutuotteiden käytölle raaka-aineiden epätasaisen saatavuuden ja kustannusvaikutukset." (Ehdotus kestävien hankintojen toimintaohjelmaksi 2008, 22.)

6.1 Kestävä ruokalista

Raaka-ainevalinnoilla on tärkeä merkitys ruokalistan suunnittelussa, sillä erilaisten lounasannosten ympäristövaikutusten erot voivat olla jopa viisinkertaisia (Portaat luomuun

2012). Ruokalistan suunnittelussa voidaan monella tavoin vaikuttaa ympäristövaikutuksiin. Ilmasto- ja ravinnekuormitusta voidaan vähentää kasvien määrän lisäämisellä, sesongin mukaisten raaka-aineiden käytöllä sekä lihan ja maitotuotteiden käytön vähentämisellä. Luomuraaka-aineiden suosimisella voidaan vähentää kemikaalien käyttöä ja lisätä monimuotoisuutta. Helposti säilyvien ruoka-aineiden käytöllä sekä lyhyen toimitusketjun ruoka-aineilla voidaan myös vaikuttaa ilmastokuormitukseen sekä jätteiden määrän vähentämiseen. (Ympäristöpassi 2011, 19.) Aalto & Heiskanen (2011) korostaa, että "sesonginmukaisuuden edut tulevat esiin erityisesti syksyllä, satoaikaan, jolloin uuden sadon tuotteiden hyödyntäminen pienentää varastointikuluja, vähentää kuljetuksia ja edistää tuoreiden elintarvikkeiden käyttöä" (Aalto & Heiskanen 2011, 6). Talviaikaan sesonginmukaisuus voidaan huomioida juureksilla ja välttää kaukaa kuljetettavia vihanneksia tai esimerkiksi kasvihuoneissa kasvatettuja tomaatteja ja kurkkuja. (Aalto & Heiskanen 2011, 6.)



KUVIO 5. Valtion periaatepäätöksen mukaisen Kestävän ruokalautasen vaikutusmekanismi (Aalto & Heiskanen 2011, 6)

Aalto & Heiskanen (2011, 6) on havainnollistanut kestävä ruokalautanen - työselosteessaan kestävä ruokalautasen vaikutusmekanismia (Kuvio 5). Ruokapalveluilla on mahdollista hankinnoillaan vaikuttaa esimerkiksi kasvispohjaisen, sesonginmukaisen ja luomun tarjontaan. Ruokapalveluissa voidaan myös lisätä tietoisuutta asiakkaille tarjoamalla vähemmän ympäristöä kuormittavia aterioita ja toimia esimerkkinä tarjoamalla malleja kestävästä ateriasta. (Aalto & Heiskanen 2011, 6.)

Ruokalistojen uudistamisen tai muokkaamisen avulla voidaan edistää jo paljon kestävyttä hankinnoissa. Ruokalista ohjaa vastuullisiin raaka-ainevalintoihin kasvis-, sesonki- ja luomuruoan lisäämiseen ja lihaproteiinin vähentämiseen sekä vastuullisiin kalavalintoihin. Ruokalistasuunnittelussa on myös tärkeää huomioida, että ruokavaihtoehtojen tulee olla maukkaita ja houkuttelevia sekä asiakasryhmien toiveiden mukaisia, ettei ruokajätettä ei syntyisi. Maa- ja elintarviketalouden tutkimuskeskuksen Foodspill - tutkimuksen mukaan ruoan hävikki on 20- 25% ruoan kokonaismäärästä henkilöstöravintoloissa. Ravintolaruuasta noin viidesosa päättyy jätteeksi. Suurin osa hävikistä syntyy linjastoruokailujen tarjoilutähteistä, joita ei voida hyödyntää uudelleen. Koulusektorilla ruokaa jää syömättä alle 20 prosenttia ja päiväkotisektorilla vastaava luku on yli 25 prosenttia. (Maa- ja elintarviketalouden tutkimuskeskus 2011.)

Elintarvikkeiden ja ruoan ympäristövaikutuksia kuvaamaan on kehitetty ja kehitetään erilaisia mittareita kuluttajia varten. Niiden tavoitteena on antaa tietoa elintarvikkeiden ympäristövaikutuksista ja auttaa myös ammattilaisia koostamaan ympäristöystävällisiä lounaita. Hiilijalanjälkimittari on ilmastovaikutuksiin keskittynyt elinkaariarviointi ja vesijalanjälkimittari elintarvikkeissa tarkoittaa tuotteen tuotantoketjun kuluttamaa vesimäärää. (Ympäristöpassi 2011, 14- 15.)

Lahden Ateria on yksi esimerkki vähähiilisen ruokalistan kehittämisessä. Lahden ateria on ollut mukana 2009 lähtien Sitran rahoittamassa ja Demos Helsingin toteuttamassa Peloton- hankkeessa. Hankkeen myötä heillä on ollut tavoitteena pienentää käyttämien elintarvikkeiden hiilijalanjälkeä. Ruokalistasuunnittelussa he vertaavat eri elintarvikkeiden keskiarvotietoihin perustuvia hiilijalanjälkilukuja ja tekevät valintoja niiden mukaan. Tavoitteena on ollut ekologisesti kuormittavien raaka-aineiden käytön vähentäminen. Kuten Lahden aterian tavoitteessa määritellään "pienin askelin kohti ekologisempaa ateriaa" toiminta tuo esiin konkreettisia esimerkkejä askelista. (Pelli 2010, 4.)

Hiiliystävällisen ruokalistan suunnittelussa edetään Lahden Ateriassa konkreettisin askelein (kuvio 6). Naudanliha on korvattu sian- ja broilerinlihalla ja riisi on korvattu kotimaisella perunalla ja ohralla. Lisäksi kasvien ja hedelmien kausivaihtelu otetaan ruokalistassa huomioon.

Kasvisruokia myös kehitetään ja kokeillaan tarjonnassa ympäristöviikolla sekä tarjotaan niitä lukiossa ja niiden yhteydessä toimivissa yläkouluissa. (Pelli 2010, 4.)



KUVIO 6. Hiiliystävällisen ruokalistan suunnittelu Lahden ateriassa (Pelli 2010, 4)

6.2 Lähiruoka, paikallinen ruoka

Sitran raportissa Mäkipeska ja Sihvonen (2010) nostavat esille lähiruoan määrittelyn kirjavuuden. Lähiruokaa määritellään hyvin monella eri tavalla. Lähityöryhmän määrittelyn mukaan, se on ”ruoantuotantoa ja -kulutusta, joka käyttää oman alueensa raaka-aineita ja tuotantopanoksia edistäen oman alueensa taloutta ja työllisyyttä”. Suomen Elintarviketeollisuus ry puolestaan määrittelee lähiruoan ”Suomessa tuotetuksi ruoaksi”. Kuluttajatutkimuskeskuksen tekemä tutkimuksessa ”lähiruoka on tuotettu Suomessa enintään 100 kilometrin säteellä sen ostopaikasta”. (Mäkipeska & Sihvonen 2010, 6-7.)

Kilpailu- ja kuluttajaviraston sivulla lähiruoka on määritelty paikallisruuaksi, joka on ruoantuotantoa ja -kulutusta, joka käyttää oman alueensa raaka-aineita ja tuotantopanoksia edistäen oman alueensa taloutta ja työllisyyttä (Kilpailu- ja kuluttajavirasto, 2012).

Maa- ja metsätalousministeriö (2013) selvityksessä lähiruoka on määritelty paikallisruoaksi. Lähiruoka puhututtaa ja lähiruokahankkeita tuetaan tällä hetkellä, esimerkiksi maa- ja metsätalousministeriö on rahoittamassa kuutta hanketta osana lähiruokaohjelman toteuttamista. Hankkeet ovat muun muassa luomassa pohjaa alueellisen ruokakulttuurin todelliselle kehittämiselle muiden Euroopan maiden tapaan. (Maa- ja metsätalousministeriö 2013.)

Maa- ja metsätalousministeriön Lähiruokaselvitys - ehdotus lähiruokaohjelman pohjaksi 2012–2015 (2012) nostaa esille asioita lähiruokaohjelman onnistumiseksi ja eteenpäinviemiseksi. Julkisilla hankinnoilla isoja määriä ostettaessa voidaan vaikuttaa merkittävästi lähiruokatuotteiden käytön edistämiseen. "Hallitusohjelman linjauksissa todetaan, että pienyritysten ja lähiruoan tuottajien mahdollisuuksia osallistua julkisten hankintojen kilpailutuksiin pitää parantaa vahvistamalla päättäjien hankintaosaamista" (Kurunmäki, Ikäheimo, Syväniemi & Rönni 2012, 32). Kurunmäki, Ikäheimo, Syväniemi & Rönni (2012) korostavat, että tulevaisuudessa on tärkeää käydä arvokeskustelua julkisilla verovaroilla tuotetusta ruoasta. On tärkeää pohtia "nähdäänkö lähellä tuotettuihin ja jalostettuihin elintarvikkeisiin käytetyt varat investointina ruoan laatuun, kansanterveyteen, huoltovarmuuteen, oman alueen talouteen ja työllisyyteen, pk- sektoriin, ruokakulttuuriin ja suomalaisiin makuihin. Vai nähdäänkö ruokapalvelu vain kulueränä." (Kurunmäki, Ikäheimo, Syväniemi & Rönni 2012, 32.) Lähiruokaselvityksessä painotetaan, että eri hallinnonalojen edustajien tulisi nähdä ruokajärjestelmän kehittämisen kokonaisuus samalla tavalla. Suomessa on selvityksen mukaan jo tällä hetkellä kehittämis- ja rahoituselementtejä, joita voitaisiin hyödyntää nykyistä paremmin koko ruokajärjestelmän kehittämiseksi. (Kurunmäki, Ikäheimo, Syväniemi & Rönni 2012, 32, 62.)

Lähiruokaselvitys nostaa keskeiset asiat esille, mitä tarvitaan lähiruoan käytön edistämiseen. Arvokeskusteluja ja valintoja tarvitaan päätöksenteon alueella niin valtiolla, kunnalla kuin yksityistelläkin sektorilla. Uskon, että vain tätä kautta tarjonta ja innovaatiot

lähiruuan sekä myös luomuruuan tuottamiseen kehittyvät ja ruokapalvelujen toimijoiden mahdollisuudet toteuttaa kestävä kehityksen linjaa lähiruoka-hankinnoissaan. Hankintalaki tekee myös lähiruuan hankinnan vaikeaksi tulkintoineen, vaikka ei sitä estä. Lähiruuan käytön lisäämisen mahdollisuuksia on helpointa aloittaa sesonginmukaisia tuotteita hyödyntämällä ja kasviksia lisäämällä. Sadonkorjuun aikaan avomaan kasvien, marjojen ja vihannesten tarjonta on suurimmillaan ja keittiöillä olisi käytössään upea mahdollisuus monipuolistaa ruokatarjontaansa ja tehdä vaikkapa teemaa siitä. Voisiko esimerkiksi kotimaisia marjoja ja hedelmiä käyttää tuontihedelmien sijaan tai korvata pakasteseitin oman alueen järvikalajalosteilla.

Toimintamalleja lähiruuan hankintojen suhteen kehitetään EkoCentrialla 2013 aikana, jossa tavoitteena on lähiruuan käytön edistäminen sekä saatavuuden parantaminen ammattikeittiöissä. Pää tavoitteena hankkeessa on lisätä lähiruuan käyttöä ammattikeittiöissä parantamalla lähiruuan hankintaosaamista sekä pilotoida lähiruokahankintojen neuvontamalli. Lisäksi hankkeessa on tavoitteena kehittää ruokapalveluille lähiruuan hankinta -tiedotuspaketit. (Lähiruokaa ammattikeittiöihin - hanke 2012.)

6.3 Luomuruoka

Luomuruoka on luonnonmukaista. Luomutuotanto ylläpitää luonnon moninaisuutta ja auttaa säilyttämään vesistöjä, ilmaa ja maaperää puhtaana. Luomuelintarvikeketju toimii kestävyttä noudattaen tuottaakseen herkullista ruokaa ja puhtaan sekä turvatuun tulevaisuuden jälkipolville. Luonnonmukaisessa tuotannossa ruoka tuotetaan luonnonmukaisin menetelmin ilman keinotekoisia lannoitteita tai torjunta-aineita ja se on geenimuuntelusta vapaata. Luomukotieläintuotanto on tarkasti valvottua. Tuotannossa huomioidaan eläinten hyvinvointi ja eläinlajikohtaiset käyttäytymistarpeet ja lisäksi eläimiä ruokitaan luonnonmukaisella rehulla. (Luomutietoa 2011.) Luomuelintarvikkeiden valmistuksessa on rajoitettu myös muun muassa sallittujen lisäaineiden ja valmistuksen apuaineiden määrää vain välttämättömiin, esimerkiksi keinotekoisien väriaineiden ja makeutusaineiden käyttö on kielletty (Elintarviketurvallisuusvirasto 2013).

Luonnonmarjat ja sienet ovat luomua, jos ne on kerätty luomukeruualueilta, jossa ei ole käytetty kemiallisia lannoitteita eikä torjunta-aineita kolmen edellisen vuoden aikana. Suomessa on maailmana laajimmat luomukeruualueet. EU:n uudessa luomuasetuksessa

on määritelty myös luomuohteet vesiviljelyyn. Suomessa ei ole vielä luomukalan viljelystä, vain viljelty kala voi olla luomua. Riista ja poro eivät myöskään ole luomua. Luonnonmukaista tuotantoa valvotaan pelloilta pakkaukseen asti. (Portaat luomuun- valmennusaineisto 2012, 20.)

Luomu on myös kansainvälisesti määritelty ja luonnonmukaista tuotantoa yhtenäistää ja säätelee Euroopan yhteisöjen neuvoston astus (EY) 834/2007, komission asetukset (EY) 889/2007 ja (EY) 1235/2008. Nämä asetukset määrittelevät vähimmäisvaatimukset koko EU:n alueella luonnonmukaisesti tuotettuina markkinoitaville maataloustuotteille ja elintarvikkeille. Näiden lisäksi luomuelintarvikkeita koskee sama elintarvikelainsäädäntö ja -valvonta kuin muitakin elintarvikkeita. (Portaat luomuun - valmennusaineisto 2012, 14.)

Luomun saatavuus ammattikeittiöille paranee vähitellen, kun tukkuliikkeet panostavat luomuun enemmän. Julkisella sektorilla luomutuotteiden käyttö on ollut vähäisempää johtuen siitä, että suomalaiset tuottajat ja pk- sektorin tavarantoimittajat eivät tarjoa tuotteitaan julkisille ruokapalveluille. (Ruokatieto 2010.) Luomutietopankin (2012) sivuilla kirjoitetaan, että "taloustutkimuksen mukaan luomun käyttö ammattikeittiöissä lisääntyi vuonna 2011." Tiedon mukaan, "vuonna 2010 vastanneista yrityksistä 43 prosenttia käytti luomua jonkin verran ja vuonna 2011 luku nousi 61 prosenttiin. Päivittäin luomua käyttävät tutkimuksen mukaan 6 prosenttia keittiöistä." (Luomutietopankki 2012).

Portaat luomuun -ohjelmalla on pyritty edistämään ammattikeittiöiden aktiivisuutta käyttää luomuelintarvikkeita. Portaat luomuun -ohjelma on Finfood Luomun ja Luomukeittiökeskuksen kehittämä ohjelma, jonka avulla ammattikeittiöt voivat lisätä luomuraaka-aineiden säännöllistä käyttöä (Luomutietopankki 2010).

"Valtioneuvoston periaatepäätös kestävien valintojen edistämisestä kannustaa julkisia ruokapalveluita tarjoamaan kasvis-, kausi- tai luomuruokaa vähintään kaksi kertaa viikossa vuoteen 2015 mennessä" (Lehtinen 2012). Eco Centrian hankepäällikkö Anu Arolaakso uskoo, että tavoitteeseen on mahdollista päästä. Arolaakson mukaan luomu lisääntyy tällä hetkellä voimakkaasti henkilöstöravintolasektorilla sekä pikaruokapaikois-

sa. Julkisen sektorilla ammattikeittiöissä luomun käyttö lisääntyy viiveellä. Positiivista on, että strategisia linjauksia isoissa kaupungeissa on tehty ja nämä vauhdittavat myös pienempien kuntien luomun käyttöä. Kasvikset, viljatuotteet sekä hedelmät ja marjat ovat käytetyimpiä luomutuoteryhmiä. Portaat luomuun - keittiöissä suosituimmat säännöllisesti käytettävät luomutuotteet ovat maito- ja viljatuotteet. Käytetyin luomutuote maitotuotteista on piimä ja viljatuotteista hiutaleet. (Lehtinen 2012.)

Luomu kasvaa maailmalla. Organic Monitorin keräämien tietojen mukaan maailman luomumarkkinat kasvoivat 2010 vuodesta reilut 6 % (Kottila 2013.)

Luomun suurimmat markkina-alueet ovat Pohjois-Amerikka ja Eurooppa. Ne kattavat yhdessä noin 96 % luomun kokonaismarkkinoista maailmassa. Euroopassa luomua ostetaan eniten Saksassa. Muita vahvoja luomukultusmaita Euroopassa ovat Ranska, Iso-Britannia ja Italia. Suurin markkinaosuus luomulla on kuitenkin Tanskassa, jossa yli 7 % maan kaikesta ruoka- ja juomamyynnistä on luomua. (Kottila 2013.)

Luomun ympäristövaikutuksista on tehty myös tutkimuksia maailmalla, jotka nostavat esiin myös erilaista näkökulmaa luomun tarkasteluun. Yksi niistä, Oxfordin yliopiston tutkimus osoitti, ettei luomuviljely ja luomutuotanto automaattisesti olisikaan ympäristöä vähemmän kuormittava vaihtoehto kuin tavanomainen viljely ja maataloustuotanto. Oxfordin tutkimusta johtanut akroekologian tohtori Tuomisto sanoo Aamulehdessä, että on hyvä ymmärtää, että luomumerkki ei ole yksiselitteinen tae ympäristöystävällisyydestä. Tutkijan mukaan luomua ja tavallista yhdistämällä päästään parhaimpaan viljelymuotoon. Tutkimuksen selvitysten mukaan luomuruoka ei sisällä myöskään tavallisesti tuotettua ruokaa enempää vitamiineja ja ravinteita. (Aamulehti 2012.)

6.4 Lähi- ja luomuruoan haasteet ammattikeittiöissä

Lähiruoan lisääntyvä tarve on tunnistettu ja suurimpana ammattikeittiöiden haasteena onkin lähiruoan saatavuus. Julkisella sektorilla esteenä ovat myös päättäjien arvot ja asenteet sekä toisaalta hankintalaki tulkintoineen. Toisaalta ammattikeittiöt eivät löydä tai saa sellaisia lähiruokatuotteita, joita tarvitsevat ja hankintaan liittyvä lisätyö koetaan

vaivalloiseksi. Tiedon puute lähiruokatuottajista, tuotteiden saatavuus sekä toimitusvarmuus tuovat myös haasteita. (Kurunmäki ym. 2012, 5, 31.)

Lähiruoan eli paikallisen ruoantuotannon haasteet liittyvät paitsi tuotantomäärien ja erikoistumisen puutteen lisäksi erityisesti kuljetukseen ja varastointiin. Korpi-Vartiainen ja Vänttisen (2012) mukaan kuljetuskustannusten järkevöittämisiksi ja riittävien toimitusmäärien mahdollistamiseksi tulisi pientuottajien verkottumista ja logistiikkaan liittyviä haasteita ratkaista ja kehittää. Tuotteiden tarjontaa ja soveltuvuutta suurkeittiökäyttöön tulisi myös kehittää. Päättäjien sitoutumista tulisi vahvistaa, jotta ammattikeittiöillä olisi taloudelliset mahdollisuudet hankkia lähiruokaa. (Korpi-Vartiainen & Vänttinen 2012, 10.)

Kuopion Ateria on selvittänyt keväällä 2010, millaisia kustannusvaikutuksia seuraisi viikoittaisesta kasvis- ja lähiruokapäivästä. Lähi- ja kasvisruoan lisääminen lautaselle toisi reilun 80 000 euron vuotuiset lisäkulut raaka-aineiden osalta laskelmien mukaan sekä lisäisi myös työhön liittyvän lisäpanoksen huomioimisen. Hankintojen hajauttaminen useammalle toimittajalle toisi lisää myös muita välillisiä kustannuksia. Kasvisruoan lisäkustannus oli selvityksen mukaan kahdeksan senttiä päivältä koulun ja päiväkodin oppilasta kohden ja lähiruoan kustannukset nousivat seitsemän senttiä lasta kohden. Raaka-aineiden tarve on Kuopiossa niin suuri, että ei varsinkaan pienimmät lähiruoan tuottajat olisi pystyneet vastaamaan siihen. (Korpi-Vartiainen & Vänttinen 2012, 10 - 11.)

Turun kaupungin Ruokapalvelu Katerinki toteutti myös keväällä 2010 kuukauden mittaisen lähiruokakokeilu -hankkeen Hirvensalossa Turussa. Tavoitteena hankkeessa oli laskea lähiruoan käytön todellisia vaikutuksia sekä tuoda vaihtelua koulu- ja päiväkotiruokailuun. Hankkeen aikana ruokalistalta löytyvät kasvikset, juurekset, leipä ja kala hankittiin lähituottajilta. Kokeilun talousseurannassa lähiruoasta koostetut annokset olivat keskimäärin 17 % kalliimmat kuin vastaava ”perinteinen” annos. (Korpi-Vartiainen & Vänttinen 2012, 11.)

Luomutuotteiden valikoima on kasvanut vähitellen viimeisten kymmenen vuoden aikana, mutta ammattikeittiölle valikoima on kuitenkin vielä melko suppea. Kotimaista luomutuotantoa täydennetään tällä hetkellä luomutuotteiden tuonnilla. Luomutuotteista parhaiten saa erilaisia myllytuotteita, maitotuotteita, kananmunia sekä kasviksista peru-

naa ja porkkanaa. Tukkuliikkeiden valikoimista saa luomujauhoja ja – hiutaleita myös sk-pakkauksissa. Luomumaitotuotteiden valikoima on kasvanut viimeisen kymmenen vuoden aikana tasaisesti. (Portaat luomuun 2012.) Suomessa ei ole luomukalan kasvatusta, mutta jos luomusertifioitua kalaa haluaa, sitä on saatavilla ulkomailta. Luomukalaa tuotetaan Tanskassa, Pohjoismaissa ja Virossa (Manner 2011).

Luomutuottajilta ja -jatkojalostajilta vaaditaan enemmän ammattikeittiöiden toiminnan ja käyttötarpeiden tuntemista. (Luomutietopankki 2012). Portaat luomuun- ohjelman keittiöistä yli puolet on kokenut, luomutuotteiden saatavuuden suurimmaksi ongelmaksi. Tukkujen valikoimat eivät ole pystyneet vastaamaan keittiöiden tarpeisiin. Muita syitä ovat olleet luomutuotteiden pienet pakkauskoot ja saatavuuden kausittaiset vaihtelut sekä määrärahojen niukkuus. Ammattikeittiöiden on mahdollisuus saada lisätietoa ammattikeittiöiden luomuvälikoimasta esimerkiksi tukuista ja tavarantoimittajilta, aitoja makuja sivustolta sekä löydä luomusi - sivustolta. (Portaat luomuun - ohjelma 2012.)

Eco Centrian hankepäällikkö Anu Arolaakso pitää suurimpina esteinä luomun käytölle asennetta ja tietämättömyyttä, mitä luomu on sekä myös strategisen päätöksen puuttumista. Luomutuotteita ei voida hankkia, jos niistä ei ole tehty päätöstä. Arolaakson mielestä julkisella sektorilla iso este on myös hankintaosaaminen luomun kohdalla, sillä hankintalakia ei tunneta riittävän hyvin. (Lehtinen 2012.) Haasteeksi luomun käytön edistämiseksi julkisissa ruokapalveluissa nousee myös se, että hankintasopimuksia ei haluta useita. Tuotteet halutaan ostaa keskitetysti ja eri toimittajien kuljetukset halutaan yhdistää. Osa asiakkaista ei halua maksaa luomusta enemmän ja myös luomun korkea ostohinta on haaste useimmalle toimijalle sekä osalle luomutuotteiden säilyvyys. (Suomalaisen ruokakulttuurin edistämishjelma 2010.)

7 ELINTARVIKKEIDEN YMPÄRISTÖ-, VASTUULLISUUS- JA ALKUPE- RÄMERKIT

Ympäristömerkkien tavoitteena on välittää tietoa tuotteiden ympäristövaikutuksista sekä ohjata kulutustottumuksia ympäristöä säästävään suuntaan. Ruokapalveluyksiköiden hankintatoimissa voidaan myös edistää kestävän kehityksen mukaisten hankintojen edistämistä valitsemalla ympäristömerkin saaneita tuotteita. Ympäristömerkkejä on käytössä erilaisia ja osa merkeistä on virallisia, kuten Pohjoismainen ympäristömerkki Joutsenmerkki, EU:n ympäristömerkki kukkamerkki sekä energiamerkki. Virallisten ympäristömerkkien lisäksi markkinoilla on myös useita muita luotettavia merkkejä, joita ympäristöstävällisille tuotteille voidaan antaa. (Ympäristö 2011.)

Joutsenmerkki huomioi eri ympäristövaikutukset hyvin monipuolisesti tuotteen/ palvelun koko elinkaaren ajalta. Ammattikeittiöille joutsenmerkittyyä tuotteita on tarjolla esimerkiksi astianpesuaineita, siivousaineita, mikrokuitupyhkeitä, pehmapapereita ja serviettejä. Joutsenmerkki kertoo mitkä tuotteet ja palvelut ovat ympäristön kannalta parhaiden joukossa, mutta merkki ei kerro tuotteen alkuperästä. Euroopan yhteisön yhteinen ympäristömerkki EU -kukka kertoo myös ostajalle tuotteen tai palvelun ympäristöstävällisyydestä. EU - kukka voidaan myöntää tuotteelle, joka täyttää tietyt elinkaaren aikaisia ympäristövaikutuksia koskevat kriteerit. EU- kukka myönnetään myös määrääjäksi kuten joutsenmerkkikin. (Ympäristöpässi 2011, 28.)

Virallisten ympäristömerkkien kriteereitä voidaan käyttää valintaperusteena julkisissa hankinnoissa, mutta tiettyä merkkiä ei voida vaatia. Merkit ovat vapaaehtoisia ja perustuvat elinkaariajatteluun, ja ne edellyttävät sitä, että jokin kolmas osapuoli on antanut tuotteelle hyväksynnän. Myöntämisperusteet täyttävät tiukat kriteerit. (Euroopan komissio 2005, 20.)

7.1 Luomumerkit

Luomu-valvottua tuotantoa -merkki eli aurinkomerkki (kuva 2) on Suomalaisten viranomaisten valvoma ja noudattaa EU:n asetuksen luomuehtoja. Merkin myöntää Elintarviketurvallisuusvirasto. Luomumerkki myönnetään tuotteille, jos vähintään 95 % tuotteen maataloudesta peräisin olevista ainesosista on tuotettu luonnonmukaisesti. Tuote voi olla kotimainen tai ulkomainen. EU:n luomumerkki eli ”Eurolehdellä”(kuva 2) on samat kriteerit kuin Luomu-merkillä. Se tarjoaa kuluttajille varmuuden tuotteen alkuperästä ja laadusta ja sitä käytetään Euroopan unionin alueella valmistetuissa luomutuotteissa, jotka sisältävät pääosin EU:sta peräisin olevia ainesosia. (Kilpailu ja kuluttajavirasto 2011.)



KUVA 2. Luomu–valvottua tuotantoa ja ”Eurolehti”
(Kilpailu ja kuluttajavirasto 2011)

Epävirallisia luomumerkkejä ovat Leppäkerttumerkki ja Demeter-tuotemerkki. Leppäkerttumerkki kertoo Luomuliiton tuotantoehtojen mukaan tuotetuista tuotteista. Luomuvaatimusten lisäksi se edellyttää kotimaista alkuperää. Demeter-tuotemerkki kertoo biodynaamisesta tuotteesta, joka on ainoa kansainvälisesti yhtenäiset laatu normit täyttävä tarkastusmerkki. (Portaat luomuun- ohjelma 2012.)

7.2 Ilmastovaikutuksiin perustuvat merkinnät

Ilmastovaikutuksiin perustuvia merkintöjä on alettu kehittää erilaisiin tuotteisiin meillä ja maailmalla. Hiilijalanjälki on ilmastovaikutuksiin keskittynyt elinkaariarviointi ja se tarkoittaa jonkin tuotteen tai toiminnan aiheuttamaa ilmastokuormaa eli, kuinka paljon koko tuotantoketjussa syntyy kasvihuonekaasuja. (Ympäristöpassi 2011, 14-15.) Se on yksi todennäköisimmin laajasti elintarvikkeiden käyttöön kehittyvistä ympäristömerkinnöistä. Vesijalanjälkimerkintä on toinen tulevaisuuden ympäristömerkintä, joka on tulossa laajemmin käyttöön. Vesijalanjälki elintarvikkeissa tarkoittaa, kuinka paljon tuotteen tuo-

tantoketju on kuluttanut maailman vesivaroja. Maailmalla on jo myös käytössä merkintäjärjestelmiä, jotka viestivät eläinten hyvinvoinnista. (Ympäristöpässi 2011, 27.)

Hiilijalanjälkien laskenta on vielä nuori tieteenala. Laskennan kehityksestä huolimatta se on vielä epäyhtenäistä ja raportointi on useimmiten puutteellista. Vesijalanjäljen elinkaarisien laskennan kehitystyössä ollaan kuitenkin vasta alkuvaiheessa hiilijalanjälkilaskentaan verrattuna. Tarvitaan vielä yhdenmukaisempia ja konkreettisempia laskentaohjeita hiilijalanjälkien vertailukelpoisuuden parantamiseksi. Tällä hetkellä hiilijalanjälki-käsite tunnetaan jo melko hyvin. Eri tyyppisiä hiilimerkintöjä on lanseerattu markkinoille ja ne lisäävät jo tällä hetkellä tietoa tuotteiden ympäristövaikutuksista kuluttajille. Ainakin kolme yritystä ovat tuoneet elintarvikepakkauksiinsa hiilijalanjälkimerkintöjä, lisäksi osa yrityksistä raportoi tuotteidensa hiilijalanjäljistä kotisivuillaan. (Hartikainen, Katajajuuri & Pulkkinen 34 -35.) Alhaalla kuvassa esimerkki Raision käyttämistä hiilijalanjälkimerkistä sekä vesijalanjälkimerkistä (kuva 3).



KUVA 3. Raision hiilijalanjälkimerkki kertoo helpolla värikoodilla ruoan hiilijalanjäljen suuruuden ja vesijalanjälki kertoo tuotteen tai palvelun kokonaisvedenkulutuksesta. (Raisio 2013)

7.3 Kalatuotteiden MSC -ympäristösertifikaatti

MSC-sertifikaatti takaa, että kala on pyydystetty ekologisesti kestävällä tavalla. MSC-sertifioidun tuotteen tunnistaa sinisestä ovaalinmuotoisesta merkistä (kuva 4). (Ympäristöpassi 2011, 27; Findus 2013.)



KUVA 4. MSC- sertifioidun tuotteen tunnistaa sinisestä ovaalinmuotoisesta merkistä (Findus 2013)

MSC (Marine Stewardship Council) on riippumaton, voittoa tuottamaton organisaatio, joka ylläpitää sertifiointijärjestelmää kala- ja äyriäistuotteille. Sen tavoitteena on vähentää ylikalastusta eli luonnonvarojen kestäväntä käyttöä. MSC-sertifiointi on tutkimusten mukaan aikaansaanut positiivisia muutoksia kalakannan tilassa kuin kalastuksen muissakin ympäristövaikutuksissa. (WWF- kalaopas 2012.) Ympäristömerkittyjen kalojen tarjonta ei ole vielä kovin suurta, mutta se on kasvamassa. Tällä hetkellä Suomen markkinoilla on tarjolla esimerkiksi MSC merkittyjä pakastekalatuotteita sekä tonnikala- ja lohisäilykkeitä. MSC -luokitus ei kerro kuitenkaan esimerkiksi kuljetusten tai maailman toisella puolella tapahtuvan jalostuksen ympäristövaikutuksista. (Ympäristöpassi 2011, 27.)

7.4 Reilun kaupan merkki

Reilun kaupan merkintä on eettinen merkintä, joka korostaa sosiaalista oikeudenmukaisuutta ja sisältää myös ympäristövastuuta koskevia kriteereitä. Reilua kauppaa valvoo kansainvälinen Reilun kaupan liitto (Ympäristöpassi 2011, 27). Reilu kauppa (englanniksi Fair Trade) on yleiskäsite kaupalle, jossa tuottajalle maksetaan kestävä tuotannon kustannukset kattava hinta, taataan mahdollisuus ennakkorahoitukseen ja jossa tuotannolle asetetaan ILO:n sopimukseen pohjautuvia kriteereitä. Reilun kaupan tuotteet tulevat markkinoille erilaisten reilua kauppaa tukevien järjestöjen tai toimijoiden kautta tai kansainvälisen Reilun kaupan järjestelmän kautta. (Reilun kaupan edistämisyhdistys ry

2011, 9.) Reilu kauppa -sertifioituja tuotteita voidaan helposti ostaa normaalisti tukkujen kanssa tehtyjen hankintasopimusten kautta. Kunnissa, kaupungeissa ja ruokapalveluyksiköissä olisi kuitenkin tärkeää myös saada poliittinen tuki tukemaan eettisten hankintojen edistämistä. Isommat linjaukset ja päätökset antavat hankinnoista vastaaville virkamiehille valtuutuksen reilun kaupan tuotteiden suosimiseen kilpailutuksia tehtäessä. (Reilun kaupan edistämisyhdistys ry 2011, 10.)

7.5 Alkuperämerkinnät

Alkuperämaa- merkinnät kertovat missä elintarvike on valmistettu ja tuotettu. Elintarvikkeiden pakkausmerkintäsäädökset edellyttävät, että valmistajan, pakkaajan tai EU:ssa toimivan myyjän nimen ja osoitteen lisäksi on ilmoitettava tarkemmat tiedot alkuperästä, jos sen ilmoittamatta jättäminen voi johtaa ostajaa harhaan elintarvikkeen todellisen alkuperän suhteen (Elintarvikevirasto 2013). Merkit eivät kuitenkaan kerro tuotteen ympäristövaikutuksista eikä elinkaarivaikutuksista. Hyvää Suomesta - ja Puhtaasti kotimainen -sirkkalehtilippu, Avainlippu tai Maakuntien parhaat -merkki kertovat tuotteiden alkuperästä. Sirkkalehti-lippu on suomalaisten puutarhatuotteiden – vihannesten, kukkien, taimistotuotteiden, marjojen ja hedelmien ja ruokaperunan brändi ja Hyvää Suomesta -merkki on Suomen tunnetuin alkuperämerkki. (kuva 5). (Ympäristöpassi 2011, 28.)



KUVA 5. Sirkkalehti-lippu ja Hyvää Suomesta -merkki (Maa- ja metsätaloustuottajain Keskusliitto 2012)

Valitsemalla Suomalaisen maatilojen tuottamista raaka-aineesta valmistettuja elintarvikkeita voidaan varmistaa, että työpaikat pysyvät Suomessa ja luovat osaltaan hyvin-

vointia meille kaikille. Ruokapöytään on hyvä valita turvallinen ja kotimainen elintarvike. (Maa- ja metsätaloustuottajain Keskusliitto 2012.)

7.6 Muut hankinnat vastuullisessa keittiössä

Elintarvikehankintojen lisäksi keittiöön tehdään myös muita hankintoja muun muassa siivousaineita, paperituotteita, koneita, laitteita, työvälineitä sekä astioita ja tekstiilejä.

Muita hankintoja tehdessä on hyvä miettiä, onko tavaraa tai konetta pakko hankkia, vai voidaanko esimerkiksi tuotteen elinikää jatkaa korjaamalla tai muulla tavoin. Hankinnoissa on tärkeää vaatia hankittavilta käyttötavaroilta, kemikaaleilta ja palveluilta ympäristömerkintä tai julkisten hankintojen tapauksessa merkintää vastaavia ominaisuuksia. Laittehankinnoissa tulee käyttää vertailuperusteena kokonaistaloudellisuutta eli laitteiden elinkaarikustannuksia. Koneilta on hyvä vaatia parasta energialuokitusta tai tietoa koneiden energiatehokkuudesta. Ammattikeittiölaitteita hankittaessa energian ja vedenkulutus voidaan esimerkiksi huomioida valintakriteereissä ja pisteyttää halutulla painoarvolla. (Ympäristöpassi 2011, 28.)

8 HANKINTALAINSÄÄDÄNTÖ

Julkisista hankinnoista annetun lain hankintalaki 1 §:n mukaan hankintalain tavoitteena on tehostaa julkisten varojen käyttöä, edistää laadukkaiden hankintojen tekemistä, turvata avoin, tehokas ja tasapuolinen kilpailu. Hankintalaki 2 § mukaan hankintayksikön on käytettävä hyväksi olemassa olevat kilpailuolosuhteet, kohdeltava tarjoajia tasapuolisesti ja syrjimättä, toimittava avoimesti sekä pyrittävä järjestämään hankintatoimintansa niin, että hankintoja voidaan toteuttaa taloudellisesti ja suunnitelmallisesti sekä mahdollisimman tarkoituksenmukaisina kokonaisuuksina ympäristönäkökohdat huomioon ottaen. Hankintayksiköt voivat käyttää hankintoja tehdessään puitejärjestelyjä sekä tehdä yhteishankintoja tai hyödyntää muita yhteistyömahdollisuuksia julkisten hankintojen tarjouskilpailuissa. (Finlex 2007/348.)

Hankintalaissa tarkoitettuja hankintayksiköitä ovat:

- 1) valtion, kuntien ja kuntayhtymien viranomaiset;
- 2) evankelis-luterilainen kirkko ja ortodoksinen kirkko sekä niiden seurakunnat ja muut viranomaiset;
- 3) valtion liikelaitoksista annetun lain mukaiset liikelaitokset;
- 4) julkisoikeudelliset laitokset
- 5) mikä tahansa hankinnan tekijä silloin, kun se on saanut hankinnan tekemistä varten tukea yli puolet hankinnan arvosta 1–4 kohdassa tarkoitettulta hankintayksiköltä. (Finlex 2007/348.)

Invalidiliiton Järvenpään koulutuskeskuksen elintarvikehankinnat eivät kuulu julkisten hankintojen piiriin, koska Invalidiliiton saama valtion rahoitus on alle 50 % liiton kokonaistuloista. Invalidiliiton koulutuskeskuksen hankinnoissa toimitaan kuitenkin hankintalain ohjeiden mukaisesti, mutta tarjoaja ei voi hakea muutosta päätökseen kunnallisella oikaisuvaatimuksella ja markkinaoikeuteen tehtävällä hakemuksella. (Rahikkala 2013.)

Hankintalaki koskee ainoastaan hankintoja, jotka ylittävät niin sanotut kansalliset kynnysarvot. Hankinnat luokitellaan suuruudeltaan kynnysarvoihin, kun hankinta ylittää kynnysarvon se on kilpailutettava hankinta-asetuksen sääntöjä noudattaen (Kuvio 7). Hankintaa ei saa keinotekoisesti jakaa osiin niin, että pyrittäisiin alittamaan kynnysarvo. Kansallisen kynnysarvon alittavat hankinnat suositellaan myös kilpailutettaviksi, mutta ne ovat lain soveltamisalan ulkopuolella. (Syyrakki 2009c, 27.) Hankintalain muutoksen myötä kansalliset kynnysarvot on päivitetty viimeksi 1.6.2010 alkaen ja EU- kynnysarvot 1.1.2012 (Hankinnat 2012).

	Ilmoittamismenettely	Kilpailuttamismenettely	Valitusprosessi
EU- kynnysarvon ylittävät han- kinnat tavarat ja palve- lut kunta 200.000 valtio 130.000	EU:n laajuinen ilmoit- taminen	Direktiivien mukaiset kil- pailuttamismenettelyt	Valitusoikeus mark- kinaoikeuteen
Kansallisen kynnysarvon ylittävät han- kinnat tavarat ja palve- lut 30.000	Ilmoitusvelvoite kaik- kiin hankintoihin	Hankintojen kilpailut- tamisvelvoite, kevennetyt menettelyt: lisää neuvotte- lumenettelyn käyttömah- dollisia	Valitusoikeus mark- kinaoikeuteen
Kansallisen kynnysarvon alittavat hankin- nat organi- saation hankin- tastrategia		Hankintalain sovelta- misalan ulkopuolelle Hankintayksiköiden omat säännöt	Ei valitusoikeutta markkinaoikeuteen Oikaisuvaatimus mahdollinen

KUVIO 7. Hankinnan kynnysarvot (Hankinnat 2012)

8.1 Ruokapalvelujen hankintatoimi

Ruokapalveluyksiköiden hankintoja ohjaavat hankintalainsäädäntö, kunnan ja hankintayksikön hankintastrategia sekä EU- ja valtakunnan tason säädökset ja ohjelmat. Toiselta puolelta katsottuna hankintoja ohjaa toimipaikan ruokalista ja hankintasopimukset. (EkoCentria 2012, 6.)

Koulujen ruokalistojen suunnittelua ohjaavat valtion ravitsemusneuvottelukunnan ravitsemussuositukset kouluruokailusta. Useimmissa keittiöissä on tuotannonohjausjärjestelmä- ohjelma esimerkiksi Aromi tai Jamix, jonka kautta voidaan tilata elintarvikkeet. Hyvä ja huolellinen ruokalistasuunnittelu luo hyvän pohjan hankintaprosessille. Hankintaprosessissa suunnitteluvaihe tulee tehdä huolellisesti, koska hankintakokonaisuuksien sekä laatukriteerien määrittäminen on usein työläs mutta merkittävin vaihe (EkoCentria 2012, 6).

Yrityksen strategia tulisi ohjata hankintatoimea sekä muuta toimintaa vastuullisuuteen. Ruokapalvelujen hankintatoimen kehittäminen kokonaisuudessaan luo pohjaa sesoninmukaisen, kasvisruoan ja lähi- ja luomuruoan käytön edistämiseksi ja myös muille ympäristövastuullisille hankinnoille. Syyrakin (2009b) mukaan resurssien oikea kohdentaminen ja jopa lisääminen on hyvä nähdä investointina kunnan ja seudun elinvoimaisuuteen ja asukkaiden hyvinvointiin. Ranskassa ja Italiassa on esimerkiksi linjauksilla lisätty määrärahoja koulujen ja sairaaloiden elintarvikehankintoihin perustellen niitä terveys-, laatu ja ruokakulttuuri näkökulmilla. (Syyrakki 2009b, 27.)

Syyrakki (2009a) määrittelee FCG Efero Oy:n, Kuntaliitto ja Maa- ja metsätalousministeriön oppaassa erityisen hyvin ja tiivistetysti kestävien hankintojen tavoitteet. Niiden mukaan hankinnoissa tulisi olla tavoitteena suunnitella toiminta niin, että tarvittaisiin mahdollisimman vähän hankintoja, luonnonvaroja, energiaa, materiaaleja ja kuljetuksia ja löytää ympäristön sekä talouden kannalta parhaat ratkaisut. Tavoitteena tulisi olla, että tuotteen koko elinkaaren aikaiset ympäristövaikutukset otetaan hankinnassa huomioon. Tuotteen alkuperän varmistaminen on myös tärkeää ja tätä kautta vaikuttaminen. (Syyrakki 2009a, 22.)

Kunnan tai organisaation olisi tärkeää määritellä hankintatoimea organisoidessaan, mitkä tuotteet kilpailutetaan laajasti hankintarenkaassa tai kuntakohtaisesti. Kaikkia tuotteita ei ole pakko kilpailuttaa hankintarenkaassa, mikäli se ei ole on tarpeenmukaista ja perusteltua. Organisaation selkeä hankintastrategia edesauttaa hankintaprosessin läpivientiä. Strategiassa tulisi määritellä organisaation yhteiset linjat, myös yrityksen vastuullisuus - näkökulmasta. Hankintastrategiaan kuuluu monia päätöksiä, kuten pyritäänkö hankintoja keskittämään vai hajauttamaan vai toimitaanko niin, että elintarvikkeita on mahdollisuus ostaa myös joiltakin osin suoraan tuottajilta tai hajauttaa joiltakin osin. Hankintatoimessa osatarjousten hyväksymisellä ja puitejärjestelyllä voidaan hankinnoissa pitää yllä vaihtoehtoista kilpailua. (Syyrakki 2009c 17, 21.) Osatarjouksella tarkoitetaan, että hankintailmoituksessa on selkeästi kerrottava voidaanko hankinta jakaa osiin. Hankintailmoituksen liitteissä voidaan täsmentää osa-alueiden sisältövaatimuksia, jos osatarjoukset sallitaan. (Julkisten hankintojen sanakirja.) Puitejärjestelyssä sopimuksen perusteet kilpailutetaan ja sopimuksen yksityiskohdat tarkentuu sopimuskauden aikana. Tällöin hankinnat suoritetaan puitesopimuksen mukaisesti joko suorina tilauksina sovittujen ehtojen pohjalta tai kilpailuttaen vielä yksityiskohdat mukana olevien yritysten kesken. (Syyrakki 2009c, 17.)

Lähtökohtana hankintatoimessa tulisi painottaa yhteiskunnallista ja ekologista vastuuta. Toimimisen tulee perustua kokonaisedun tavoitteluun ja tiedottamisen tulee olla avointa ja tavoitteet kaikkien toimijoiden tiedossa. Kun hankintaperusteena käytetään kokonaistaloudellista edullisuutta, voidaan määrittelyssä käyttää vähimmäisvaatimuksia esimerkiksi leivän ikää, kuoritun perunan säilöntäaineettomuutta ja säilytysaikaa, mahdollisuutta käyttää pakastettuja marjoja ja vihanneksia ilman kuumennuskäsittelyä. Paikallinen kuljetus ja pienimuotoinen elintarvikemyynti on helpompi nykyään myös järjestää, sillä elintarvikelainsäädäntö antaa pk-yrityksille mahdollisuuden lyhytaikaisille poikkeamille liittyen helposti pilaantuvien elintarvikkeiden lämpötilavaatimuksiin. Tuoreen luonnonkalan ja viljellyn kalan nostopäivä tulee selvästi kirjallisesti ilmoittaa myynnin yhteydessä, joten tämä auttaa ostamaan mahdollisimman tuoretta kalaa ja tulee paikallisen kalan käyttöä. (Syyrakki 2009c, 18-22.)

Julkisten ruokapalvelujen suurimpia toteuttajia ovat kunnat ja ruokapalveluasiakkaita ovat päiväkotilapset, koululaiset, ikäihmiset, potilaat ja henkilöstöruokailijat. Laadukaille tuotteille olennaiset kriteerit nousevat asiakasryhmien tarpeista; turvallisuus, tuoreus, oikea jalostusaste, pakkauskoko, toimitusvarmuus ja – rytmi sekä ruoan maitta-

vuus. Tavoitteena ruokapalveluilla on saada kumppaneikseen luotettavia yrityksiä, jotka pystyvät tarjoamaan hinnaltaan kilpailukykyisiä, laadukkaita ja sopivia elintarvikkeita ammattikeittiöön. (Syyrakki 2009c, 25- 26.)

Hankintalainsäädännön mukaan hankintakriteerinä ei voi olla esimerkiksi kotimaisuus tai lähiruoka. Lähiruokaa ei voi suosia käyttämällä vertailukriteerinä tai vähimmäisvaatimuksena alueellisuutta, alueen työllisyyden tukemista tai mittaamalla kilometrejä. Hankinnoissa voidaan kuitenkin kiinnittää huomiota hankittavien tuotteiden laatuominaisuuksiin, kuten tuoreuteen, luonnonmukaisuuteen, tuoteturvallisuuteen, oikeaan jalostusasteeseen ja ympäristövaikutuksiin. Lähiruokatuottajien kilpailuasema on parempi verrattuna kauempana tuotettuihin tuotteisiin, silloin kun vertailuperusteena ovat ekologisuus ja tuoreus. (Syyrakki 2009a, 11.) Alla Syyrakin (2009c) tiivistelmä kestävästä tarjoomuksesta.

Kestävä tarjoomus tai elintarvike on mahdollisimman lyhyen toimitusketjun tai sesongin mukainen tuote, tai se on tuotettu luonnonmukaisesti tai todennettavasti vastuullisten periaatteiden mukaisesti. Ympäristö-, luomija vastuullisuusmerkkien kriteereiden soveltamisessa keskeistä on, että kriteerit liittyvät hankinnan kohteeseen ja että ne on laadittu avoimesti, yhteistyössä eri osapuolten kanssa sekä kolmannen osapuolen todentamana eli hankintalain 45 §:n mukaisesti ja ISO 14024 kriteerien mukaisesti. (Syyrakki 2009c, 20.)

Tarjouspyyntöön on tärkeää kirjata selkeästi tuotteilta vaaditut kriteerit. Aidon kilpailun ja uusien tuotteiden mahdollistamiseksi on kuitenkin hyvä jättää myös joustovaraa. Kriteerit tulisi olla hyvin mitattavissa, jotta niiden kautta olisi helpompi mahdollistaa hankintapäätös, joka on objektiivisesti todennettavissa oikeaksi. Vähimmäisvaatimukset ja vertailukriteerit tulisi kuitenkin tehdä tuotteen ominaisuuksien ja laadun perusteella. Hinnalle annetaan useimmiten suurin painoarvo, muita painoarvoja voivat olla esimerkiksi laatu, toimitusvarmuus, tuotevalikoimien laajuus ja ympäristövaikutukset. (Syyrakki 2009c, 30, 39.)

Hankintastrategian sekä hankintaprosessin tarkastelu ja suunnittelu sekä erilaisten hankintamenetelmien mahdollisuuksien kartoittaminen teettävät ruokapalvelujen hankintatoimessa lisätyötä. Tiiviillä yhteistyöllä ja verkottumisella voidaan kuitenkin parhaiten edistää kestävien hankintojen toteuttamista yhdessä toimittajien, lähiseudun yrittäjien sekä päättäjien kanssa. Yhteistyöhön sitoutumalla voidaan tukea lähiseudun yrittäjien mahdollisuuksia kehittää tuotantoaan ja tuotteitaan vastaamaan myös isompien ammat-

tikeittiöiden tarpeita. Tuotekehitysyhteistyöllä voidaan kehittää tuotteita, jotka vastaavat paremmin ammattikeittiöiden tarpeita liittyen tuotteiden jalostusasteeseen, pakkauskoon ja käytettävyyteen. (Syyrakki 2009c, 26.)

8.2 Hankintaprosessi

Hankintaprosessilla tarkoitetaan hankinnan kilpailuttamisen liittyviä eri vaiheita ja siinä noudatettavia menettelytapoja ja käytäntöjä (Hankinnat 2012). Hankintaprosessi alkaa alla olevan kuvion mukaan hankintastrategiasta ja päättyy hankintasopimuksen tekemiseen sekä yhteistyöhön sopimuskauden aikana. Hankintaprosessia ohjaa esimerkiksi kuvion 8 mukainen prosessi (Kuvio 8).



KUVIO 8. Hankintaprosessi (Julkiset hankinnat 2007, 3, muokattu)

Hankintaprosessia kuvaavaan kuvioon on lisätty hankintastrategia, koska hankintaprosessi käynnistyy mielestäni organisaation hankintastrategian sisällöstä. Pohja strategialle muodostuu päättäjien toimesta. Päättäjät linjaavat muun muassa kestäväen tavoitteiden mukaisten hankintojen toimet jo hankintastrategiassa. Yhteisen keskustelun avulla hankintastrategia voidaan laatia sellaiseksi, jossa on huomioitu ruokapalvelun ja asiakkaiden näkökulmat. Ruokapalveluyksikön laatukäsikirjaan tai ympäristöohjelmaan voidaan kirjoittaa kestävien valintojen periaatepäätös ja kirjoittaa auki, mitä se meidän keittiösämme merkitsee (Ympäristöpässi 2010, 26).

Hankintojen valmisteluun, prosessin toiseen vaiheeseen sisältyy hankinnan tarvekartoitus, hankintamenettelyn valinta, tarjouspyyntöjen laatiminen ja hankintailmoituksen julkaiseminen. (Julkiset hankinnat 2007, 3). Hankinnan valmistelu alkaa tarvekartoituksella, mitä tuotteita tarvitaan ja halutaan saada ja minkälaisia vaatimuksia hankinnan kohteelle asetetaan. Hankinnan kohteen ja arvon määrittelyn jälkeen hankintayksikkö valitsee hankintamenettelyn muodon. Hankintayksikkö voi järjestää myös tulevista hankinnoista ennen hankintailmoituksen julkaisemista avoimia tiedotustilaisuuksia, joissa voidaan tarjota yrityksille tietoja ja mahdollisuuksia saada tietoa hankkijoiden tarpeista. Oman toiminnan, tuotantotapojen ja tarjonnan esittely ennen tarjouskilpailua voi antaa myös hankintayksikölle arvokasta tietoa markkinoiden tarjonnasta. (Julkiset hankinnat 2007, 2-3.) Tässä vaiheessa on myös hyvä etsiä aktiivisesti tietoa tuottajista ja toimittajista, jotta saadaan kartoitettua lähituotteet ja niiden saatavuus. Tiedon kartoittaminen vaatii aktiivista yhteistyötä tuottajien, jalostajien, elintarviketoimittajien ja kuljetuspalveluiden kanssa. Markkinoiden tunteminen luo hyvän pohjan hankintojen onnistumiselle. Hankintayksikön tuntiessa tuottajat ja markkinat, se osaa laatia tarjouspyynnön sellaiseksi, että tarjouksiin voi olla helpompi vastata.

Hankintamenettelyn valinta perustuu hankinnan arvoon yli vai alle EU-kynnysarvon. Tämän jälkeen hankinnasta julkaistaan ilmoitus, joka sisältää tarjouspyynnön. Tarjoajien on jätettävä tarjouksensa ja kaikki pyydetyt liitteet ilmoitettuun määräaikaan mennessä. (Julkiset hankinnat 2007, 2-3.)

Tarjouspyyntö on hankinnan tärkein asiakirja ja se tulee laatia kirjallisesti ja niin selkeästi, että tarjoajat voivat sen perusteella antaa yhdenmukaisia ja vertailukelpoisia tarjouksia. Asiakirjoista tulee käydä ilmi:

- mitä hankitaan ja millä ehdoilla
- hankintamenettelyn sisältö ja vaiheet
- mitä hankinnan kohteen ominaisuuksia painotetaan. (Syrakki 2009a, 33.)

Jos tarjouksessa käytetään ympäristömerkkien kriteereitä, ne pitää määritellä ja valita huolellisesti. Kriteerien lisäksi hankinnan kohteelle voidaan asettaa vähimmäisvaatimuksia. Hankintayksikkö voi asettaa muun muassa vaatimuksia tarjoajien rahoitukselliselle ja taloudelliselle tilanteelle, tekniselle suorituskyvyille ja ammatilliselle pätevyydelle. Tarjouspyynnössä tulee kertoa myös tarjouksen valintaperusteet, joka voi olla hinta tai kokonaistaloudellinen edullisuus. Hankintailmoituksessa ja tarjouspyynnössä on mainittava kaikki vertailuperusteet painoarvoineen, joilla tarjouksia arvioidaan, kun valintaperusteena käytetään kokonaistaloudellista edullisuutta. Ne eivät saa kuitenkaan sisältää syrjiviä tai jotain tarjoajaa suosivia seikkoja. Hankinnat, jotka ylittävät kansallisen kynnsarvon ilmoitetaan julkisten hankintojen ilmoituskanava HILMAssa. Tämän jälkeen voi hankintayksikkö julkaista hankintailmoituksen myös muussa tarkoituksenmukaisessa tiedotusvälineessä. (Syrakki 2009a, 28, 33.)

Tarjousten käsittelyvaihe sisältää tarjousten vastaanottamisen, tarjoajien soveltuvuuden tarkistamisen, tarjousten tarjouspyynnön mukaisuuden tarkistamisen sekä tarjousten vertailun. Tarjoajien kelpoisuutta arvioidaan ennen tarjousten arviointia ja tarjoajat, jotka eivät täytä tarjouspyynnöissä annettuja minimiehtoja hylätään. Tavallisesti valintaperusteena on kokonaistaloudellinen edullisuus, jolloin tarjouspyyntövaiheessa ollaan voitu ilmoittaa hankinnan toteutukseen liittyvät vertailuperusteet tärkeysjärjestyksessä. Yli EU-kynnsarvon olevissa hankinnoissa täytyy myös vertailuperusteiden painoarvot ilmoittaa. Hyvä tarjouspyyntö johtaa hyviin tarjouksiin ja mahdollistaa vertailukelpoiset tarjoukset ja antaa mahdollisuuden valita hankintamenettelyn voittaja oikein. Mikäli tarjoukset eivät ole yhteismitallisia, niiden vertailu on vaikeaa. Tällöin voi käydä niin, että joku tarjoaja valittaa päätöksestä markkinaoikeuteen ja sen jälkeen hankintamenettely voidaan joutua aloittamaan alusta. (Julkiset hankinnat 2007, 9.)

Hankintapäätös- ja sopimuksen tekovaiheeseen kuuluu päätöksenteko, tarjoajien informointi, sopimuksen tekeminen ja sopimuksenaikaisesta yhteistyöstä sopiminen muun muassa laadun varmistamiseksi. Hankintayksikön tulee tiedottaa viipymättä tarjouskilpailuun osallistuneille tekemästään ratkaisusta ja sen perusteluista sekä liitettävä mukaan ohjeet oikaisupyynnön tekemisestä ja muutoksenhausta markkinaoikeuteen. Han-

kintapäätöksen jälkeen kaikki tarjoajat, myös ulkopuoliset tahot, voivat vapaasti tutustua hankintaan liittyviin asiakirjoihin. Hankintasopimus perustuu tarjouspyyntöön ja voittaneeseen tarjoukseen. Hinnankorotuksia ei sallita, ellei siihen ole varauduttu ja annettu mahdollisuutta tarjouspyynnössä. Hankintasopimus voidaan lain mukaan tehdä kun päätös on annettu tiedoksi tarjoajille, mutta yli EU kynnysarvojen olevissa hankinnoissa vasta 21 päivän kuluttua. (Julkiset hankinnat 2007, 9.)

Sopimusaikaisen yhteistyön menestystekijänä ja tarkoituksena on pitkäjänteinen ja avoin yhteistyö. Yhteistyöllä voidaan varmistaa riittävä tulorahoitus tuottajalle ja antaa mahdollisuuksia kehittyä ja investoida sekä varmistaa asiakkaan vaatimuksen mukainen laatu. Yhteistyössä sitoudutaan laatuun ja laatuvaatimusten toteutumiseen sekä korjaamiseen tarvittaessa sekä hintaan, tuoteturvallisuuteen sekä toimitusvarmuuteen. Yhteistyön avulla on myös helpompi saada palautetta puolin ja toisin. (Syyrakki 2009a, 48-49.)

9 TUTKIMUKSEN TAVOITE JA TOTEUTUS

9.1 Tutkimuksen tavoite ja rajaukset

Tämän opinnäytetyön tutkimuksen tavoitteena oli kartoittaa Invalidiliiton Järvenpään koulutuskeskuksen ruokapalveluyksikön nykytilaa kestävien hankintojen näkökulmasta ja laatia konkreettisia kehittämisideoita kestävä kehityksen mukaisten hankintojen edistämiseksi. Tietoa Invalidiliiton Järvenpään koulutuskeskuksen ruokapalveluista sekä hankintojen nykytilasta kerättiin teemahaastattelulla. Lisäksi tietoa kestävien hankintojen toteuttamisesta ruokapalveluissa kartoitettiin teorian lisäksi benchmarking-vierailulla kahteen Uudellamaalla sijaitsevaan ammattiopistoon. Vierailun tavoitteena oli saada tietoa, ideoita ja malleja, miten yksiköt olivat toteuttaneet kestävä kehityksen mukaisia hankintoja.

9.2 Tutkimusmenetelmä

Opinnäytetyöni lähestymistapana oli tapaustutkimus ja se on toteutettu kvalitatiivisin menetelmin, koska työn tarkoituksena oli kartoittaa kokonaisvaltaisesti kestävä kehityksen mukaisia toimintatapoja ruokapalveluyksikön hankinnoissa.

Tapaustutkimuksessa pyritään ymmärtämään syvällisesti jonkin organisaation tilannetta ja tehtävänä on tutkimuksen keinoin tuottaa kehittämisehdotuksia tai ratkaisuehdotuksia ongelmaan. Tutkimuksen kohde eli tapaus voi olla esimerkiksi yritys tai sen osa, yrityksen tuote, palvelu, toiminta tai prosessi. Tapaustutkimuksen avulla saadaan tietoa nykyajassa tapahtuvasta ilmiöstä sen todellisessa toimintaympäristössä. Tapaustutkimukselle on ominaista, että tapauksen tutkimiseen käytetään useita erilaisia tiedonhankintamenetelmiä, jotta kohteesta saadaan syvälinen ja kokonaisvaltainen kuva. (Ojasalo, Moilanen & Ritalahti 2009, 37–38.)

Tapaustutkimuksessa lähdetään liikkeelle analysoitavasta tapauksesta. Tapauksen tutkijan on hyvä perehtyä aiheeseen liittyvään teoriaan, joka mahdollistaa alustavan kehittämistehtävän määrittelyn. Aiheeseen perehtyminen, tausta- ja teoria-aineiston hankkiminen sekä eri tutkimusmenetelmillä tehdyt analysoinnit selkeyttävät ja täsmentävät kehittä-

tämiskohdetta prosessin aikana. Tapaustutkimukselle on olennaista, että monenlaisia menetelmiä käyttämällä tutkittavasta tapauksesta saadaan syvälinen, monipuolinen ja kokonaisvaltainen kuva. Tapaustutkimusta voidaan tehdä kvalitatiivisin tai kvantitatiivisin menetelmin tai niitä yhdistelemällä. Tapaustutkimuksessa tutkittavat aineistot ovat kuitenkin usein laadullisia, kuten dokumentteja, arkisto-lähteitä, haastatteluja, havainnointia ja tilastoaineistoja. (Ojasalo ym. 2009, 54 - 55.)

Aineiston keruu tehdään yleensä luonnollisissa tilanteissa esimerkiksi tilanteita havainnoimalla tai analysoimalla kirjallisia aineistoja. Tiedonkeruumenetelminä käytetään usein erilaisia haastatteluja. Tapaustutkimus liittyy tyypillisesti ihmisen toiminnan tutkimiseen erilaisissa tilanteissa, jolloin toimijat eli kehitettävän ilmiön asiantuntijat voivat parhaiten kuvata ja selittää toimintaa. Haastattelu on joustava tutkimusmenetelmä tapaustutkimuksessa ja sitä voidaan soveltaa hyvin eri tavoilla. (Ojasalo ym. 2009, 54 - 55.)

Puolistrukturoidussa haastattelussa eli teemahaastattelussa kysymykset on laadittu ennakoon, mutta kysymysten järjestystä voidaan vaihdella haastattelun kulun mukaisesti ja myös kysymysten tarkat sanamuodot voivat vaihdella. Avoimien kysymyksien kohdalla haastateltava ja haastattelija keskustelevat avoimesti haastatteluaiheeseen liittyvistä ilmiöistä tai ongelmista. (Hirsjärvi & Hurme 2008, 47.) Teemahaastattelussa edetään tiettyjen keskeisten etukäteen valittujen teemojen varassa ja tarkentavien kysymysten varassa (Sarajärvi & Tuomi 2006, 77). Haastattelut voivat sisältää sekä strukturoituja että avoimia kysymyksiä, joten aineiston käsittelyssä voidaan käyttää niin määrällistä kuin laadullistakin käsittelyä. Aineisto litteroidaan ja analysointi aloitetaan lukemalla litteroitu ja muuten käsitelty aineisto ja luokitellaan se, jonka jälkeen pyritään löytämään vastauksia ja yhteyksiä käytettyihin teorioihin tai teorian uudelleen hahmottamiseen. (Ojasalo ym. 2009, 97- 99.)

Ojasalon ym. (2009) mukaan benchmarking- menetelmä perustuu siihen, että ollaan kiinnostuneita siitä minkälaista toisten toiminta on ja miten toiset menestyvät. Se voi auttaa tunnistamaan oman toiminnan heikkouksia, tunnistamaan kehittämisen tavoitteita ja antaa uusia ideoita. Tämän avulla voidaan tutkia menestyviä yrityksiä ja myös oppia niiltä. Benchmarkingin aluksi on tärkeää tunnistaa kehittämistä tarvitsevat osa-alue. Tämän jälkeen tulisi tarkastella kohteille vertailua varten tarvittavat organisaatiot, joiden olisi hyvä olla sellaisia, joilla tutkittavat kohteet ovat paremmin kuin itsellä.

Benchmarkingia voidaan pitää systemaattisempänä oppimistapana kuin normaalia yritysvierailua. (Ojasalo ym. 2009, 163–164.)

Benchmarkingia varten on hyvä suunnitella lista asioista, mitä halutaan kysyä. Toteuttamisen jälkeen tuloksia tulee tulkita tutkivasti ja verrata näitä omiin toimintapoihin ja käytänteisiin, jotta nähdään mistä asioista voidaan ottaa oppia ja kehittää. On hyvä kuitenkin muistaa, että toisen organisaation toiminnot eivät ole suoraan verrattavissa omiin toimintoihin. (Ojasalo ym. 2009, 163–164.)

9.3 Tutkimuksen toteutus

Invalidiliiton Järvenpään koulutuskeskuksen ruokapalveluista kerättiin tietoa haastattelun avulla. Teemahaastattelurunko (liite 1) rakennettiin käyttäen apuna osittain Eko-Centrian "kestävän kehityksen tarkastuslista ammattikeittiöön" -kysymyksiä, joiden avulla kartoitettiin taustatietoja ja hankintojen nykytilaa ruokapalveluyksikössä. Haastattelu nauhoitettiin ja litteroitiin sanatarkasti. Aineisto analysoitiin, jonka jälkeen pyrittiin etsimään vastauksia ja yhteyksiä käytettyihin teorioihin ja kehittämisehdotusten hahmottamiseen. Aineistossa tulleita asioita ja teemoja kestävien hankintojen edistämisen kehittämiskohteiksi hahmoteltiin ja niiden pohjalta tehtiin kysymysrunko benchmarking-vierailuille. Benchmarking-vierailuilla lähdettiin hakemaan toimintamalleja ja ideoita hankintatoimeen liittyen hankintastrategiasta ja ympäristövaikutusten huomioidmisesta hankintatoimessa, kestävä ruokalistatoteuttamisesta sekä luomu- ja lähiruokahankinnoista.

Benchmarkingia eli vertailuanalyysiä käytettiin menetelmänä, jotta saataisiin vertailutietoa, malleja sekä ideoita kestävien hankintojen toteuttamisesta ruokapalveluissa toisista oppilaitoksista. Oppilaitokset valittiin sijainnin sekä oletuksen mukaan, että heillä on tietoa ja kokemusta kestävien hankintojen toteuttamisesta ruokapalveluissa koulumaailmassa. Ennen benchmarking-vierailua laadittiin kysymyslista - haastattelurunko (Liite 2) vierailun tavoitteista ja lista lähetettiin haastateltaville ennen vierailua, jotta vierailusta saataisiin mahdollisimman suuri hyöty. Kysymysrunko oli Keski-Uudenmaan kouluskuntayhtymän ruokapalveluille sekä Porvoon ammattiopiston ruokapalveluille sama, mutta aiheesta riippuen kysymyksiä lisättiin mahdollisimman tarkkojen kuvausten saamiseksi toimintatavoista ja hyvistä käytänteistä.

Haastattelut äänitettiin ja litteroitiin. Litterointia ei tehty sanasta sanaan, vaan litteroitu teksti luokiteltiin teema-alueisiin ja tekstistä nostettiin teema-alueiden mukaisesti tavoitteiden kannalta keskeiset asiat, joihin aineistosta etsittiin vastauksia, malleja ja ideoita.

Opinnäytetyössä käytetyn teorian ja Benchmarking- vierailun aineiston analysoinnin avulla tavoitteena oli saada kehittämissuhteita Järvenpään Invalidiliiton koulutuskeskuksen hankintojen kehittämiseen kestävien tavoitteiden suuntaisesti.

10 KOULUTUSKESKUKSEN RUOKAPALVELUJEN HANKINTOJEN NYKYTILA

Perehdyin koulutuskeskuksen ruokapalveluihin haastattelemalla ruokapalveluesimies Aija Hovi-Kuusistoa. Haastattelu toteutettiin teemahaastatteluna 19.3.2012. Teemahaastattelun runko liitteessä 1 (Liite 1). Invalidiliiton ruokapalveluihin perehtyessä nousee esiin monia toimenpiteitä ja asioita, joilla on sitouduttu päivittäisjohtamisen toiminnan tasolla kestävän kehityksen mukaiseen toimintaan. Ruokapalveluiden kaikilla työntekijöillä on ympäristöpassi, joka suoritettiin nettiopiskeluna. Tavoitteena ympäristöpassin hankkimisella oli, että kaikilla silmät avautuisivat, miten ja missä keittiön työprosesseissa pystytään vaikuttamaan ympäristöasioihin esimerkiksi veden ja sähkön säästöön sekä kierrätysasioihin. Hovi- Kuusisto kokee suurena ongelmana myös biojätteen määrän ja se onkin hänen mielestään seuraava askel, mihin pitää saada muutosta. Ruokapalveluissa pyritään välttämään myös kertakäyttöastoiden kulutusta. Sopivan kokoisiin pakkausmateriaaleihin kiinnitetään erityistä huomiota ja paljon tuotteita tulee kierrätettävissä laatikoissa.

Kestävään kehitykseen liittyvää yhteistyötä tehdään myös kierrätykseen liittyvissä asioissa; kierrätettävät toimituslaatikot, pahvit, tölkit, biojäte, lasi, ämpärit, patterit, lamput. Leivänkannikat otetaan myös talteen ja ne menevät hevosille. Malliateria laitetaan esille kerran viikossa. Ruokapalveluiden uusi linjasto on rakennettu sillä tavalla, että opiskelijat ottavat ensimmäisenä salaatin ja tämä on lisännyt salaatin menekkiä. Salaatti on ollut helmikuusta lähtien pääosin komponentteina tarjolla, jotta asiakas voi itse koostaa annoksensa. Siitä on tullut tosi paljon hyvää palautetta ja salaatin menekki on kasvanut huomattavasti.

Ruokapalveluesimies Hovi- Kuusisto pitää kestävän kehityksen mukaisten toimintatapojen edistämistä keittiön toiminnassa sekä hankinnoissa tärkeänä ja hänellä on tahtotilaa ja innostusta kehittää toimintaa. Opinnäytetyöni aihe on myös antanut lisäinnostusta kehittämistyöhön. Hovi- Kuusiston mukaan tällä hetkellä Invalidiliiton Järvenpään koulutuskeskuksen ruokapalveluyksikön keittiön toimintaan liittyviä ympäristöasioita ohjaa eniten lainsäädäntö, oma asenne ja halu.

10.1 Hankinnat

Invalidiliiton koulutuskeskuksen ruokapalvelujen elintarvikehankinnat kuuluvat mukaan Invalidiliiton hankintarenkaaseen. Konsulttifirma teki kilpailutuksen Invalidiliiton puolesta ja 5 tukkutoimittajalta pyydettiin tarjous, joihin kaksi vastasi. Sopimukset ovat voimassa 2 vuotta ja 1+1 optiovuotta. Optiovuosien käyttöönotosta sovitaan yhteisesti kuusi kuukautta ennen optiovuoden alkamista kirjallisesti. Kaikki keittiön hankinnat kilpailutetaan. Keittiön elintarvikeostot ovat noin 180 000 euroa vuodessa. Hankintarenkaaseen kuuluu 24 keittiötä, joista pieniä asumispalvelujen keittiöyksiköitä on 21 ja 3 isompaa keittiötä, 2 kuntoutuskeskusta sekä isoimpana yksikkönä koulutuskeskus. Invalidiliitolla on yhteinen 5- viikon kiertävä ruokalista. Ruokapalveluesimies Hovi-Kuusisto kokee, että ruokalista on tällä hetkellä enemmän asumispalvelujen tarpeita vastaava eikä kuntoutuksen ja koulutuskeskuksen tarpeet toteudu riittävästi ruokalistalla. Isommat yksiköt haluttiin mukaan, koska näiden kolmen hankinnat ovat suuremmat kuin kaikkien asumispalveluiden yhteensä, mutta tuotelisäykset hankintoihin on tehty pääosin asumispalveluiden tarpeiden mukaan.

Muuten kuin elintarvikehankintojen osalta ympäristömerkittyjä tuotteita löytyy; lautasliinoista, kertakäyttöt tuotteista sekä käsiastianpesuaine. Uusien laitteiden hankinnassa huomioidaan ympäristönäkökulma kiinnittämällä huomiota niiden sähkön- ja vedenkulutukseen.

Elintarvikehankintojen osalta suurin osa käytössä olevista tuotevaihtoehdoista on kotimaisia. (Taulukko 1). Tuoreen kalan osalta on jo sovittu, että kala ostetaan suoraan Chipstersiltä, joka sijaitsee Keravalla. Osa tuotteista on ulkomaisia ja tällä hetkellä luomu ja lähialueiden tuotteita tarjotaan hyvin vähän.

TAULUKKO 1. Elintarvikehankintojen osalta pääasiallisin käytössä oleva tuotevaihtoehto (Hovi-Kuusisto 2013)

Tuotteet	Kotimainen	Lähialue	Ulkomainen	Luomu	Reilu kauppa	Ei tietoa alkuperästä
Tuoreet lihatuotteet	x					
Kypsät lihatuotteet	x					
Kalatuotteet, tuore		x				
Kalatuotteet, pakaste			x			
Peruna, tuore	x					
Peruna, pakaste	x					
Juurekset, tuore	x					
Juurekset, pakaste			x			
Kasvikset, tuore	x		x			
Kasvikset, pakaste	x		x			
Marjat	x					
hedelmät			x			
Maito ja piimä	x					
Muut maitotuotteet	x					
Leipomotuotteet, tuore	x		x			
Leipomotuotteet, pakaste	x					
Kananmuna	x					
Mehut			x			
Kahvi, tee			x			
Viljat tuotteet	x			x		
Sokeri			x			

Hankintasopimuksissa on tällä hetkellä Hovi- Kuusiston mukaan joitakin sellaisia tuotteita, että kokemuksen perusteella raaka-aine on sellainen, että sitä ei ole voitu käyttää, joten on jouduttu tekemään ohioisto. Ohioistot tulevat kalliiksi, koska ne joudutaan ostamaan sopimushintojen ulkopuolelta. Mutta vielä kalliimmaksi ruoka tulee, jos se menee biojätteeksi. Hovi- Kuusisto antaa muutaman esimerkin:

"Nautakuutio on ollut sellaista, että jätettä on tullut niin paljon, että liha on pitänyt vaihtaa. Lihapullat olemme päätyneet ottamaan raakapakasteena, koska tuote paljon laadukkaampi ja se sopii meidän asiakkaille paremmin, kun on paljon erityisruokavalioita. Jotakin tuotteita olen saanut sopimukseen jälkeensä lisättyä, mutta nyt en enää. Tulevaisuudessa yritän vielä laittaa paremmat perustelut tuotelisäysten mahdollistamiseksi."

"Tukun kautta tullut kala on ollut myös niin huonoa, että asiakaspalautteiden takia, meidän oli pakko lähteä etsimään kalatoimittajaa. Nyt sitten olen saanut talouspäälliköltä luvan tehdä ostosopimuksen Chisterille."

10.2 Ruokalista

Ruokalistasuunnittelussa huomioidaan satunnaisesti sesonginmukaisuus, mutta kulttuuriympäristön tapojen ja perinteiden näkökulma ei tule ruokalistasuunnittelussa huomioon. Tällä hetkellä ruokailijalla ei ole mahdollisuutta valita kasvisruokavaihtoehtoa päivittäin. Kasvisruokailijoita on paljon vähemmän, kun tarjolla on kalaa tai kanaa. Tällä hetkellä Invalidiliiton hankintasopimusten ostovalikoimassa on eineksien osalta tilanne kasvisruokien saatavuuden kannalta huono, sillä valikoimissa on vain yksi kasvispihvi. Ruokalista on ollut nyt kohta 2 vuotta käytössä. Asumispalveluissa ei ole esimerkiksi kasvisruokailijoita ja koulutuskeskuksessa on noin 50 kasvisruokailijaa. Aromilla on tällä hetkellä 2 kasvisruokaohjetta, joten tämä olisi Hovi- Kuusiston mielestä tärkeä kehitettävä osa-alue myös. Kasvisruokiin ei tällä hetkellä ole hänen mielestään raaka-aineita, kun ei ole ohjeitakaan. Yhteishankinnat ja sama ruokalista on myös Hovi- Kuusiston mielestä jollain tapaa rajoittanut hankintojen edistämistä kestävä kehityksen suuntaisesti. Hovi- Kuusisto kokee, ettei ole ollut riittävästi mukana Invalidiliiton hankintojen suunnittelussa. Hän oli alussa jonkin verran vaikuttamassa, mitä tuotteita haluttiin nostaa sopimuslistoille, mutta vuorotteluvapaa esti sitten myöhemmin mukanaoloa.

Ruokalistat olivat myös jokaisella kommentoitavana ja Hovi- Kuusisto saikin mahdollisuuden esittää listalle erilaisia päivällisruokia, kuin mitä Invalidiliiton 5-viikon ruokalistalla on. Ruokalistasuunnittelua ohjaa Hovi- Kuusiston mukaan eniten ravitsemus toiseksi hinta, kolmanneksi raaka-aineiden alkuperä ja seuraavaksi järjestyksessä ohjaavat raaka-aineiden soveltuvuus, sesongit sekä saatavuus.

10.3 Luomu- ja lähiruoka

Invalidiliiton Järvenpään koulutuskeskuksen ruokapalveluyksikkö oli Uudellamaalla 2000 luvun alussa ensimmäinen keittiö, joka lähti portaat luomuun valmennusohjelmaan. Hovi- Kuusiston mukaan luomu lähti silloin siitä, että "potut rupesi potuttamaan". Tuolloin Hovi- Kuusisto lähti järjestelmällisesti hakemaan, että löytyisikö hyvää perunantoimittajaa lähialueelta. Läheltä Sipoosta löytyi luomuperunan toimittaja ja sieltä sai sitten muitakin luomutuotteita. Silloin pystyttiin tarjoamaan luomuperunaa, porkkanaa, valkokaalia, sipulia. Valiolta saatiin tuolloin myös luomupiimää ja maitoa. Lisäksi tarjolla oli luomuhiutalet, erilaisia vaihtoehtoja luomuteetä sekä reilun kaupan kahvia kerran viikossa.

Portaat luomuun- ohjelma "kaatui" ruokapalveluyksikön kohdalla viime vuonna. Luomussa oltiin tuolloin jo portaalla 3 eli keittiössä käytettiin vähintään neljää merkittävää raaka-ainetta pysyvästi luomutuotteina ja muita luomutuotteita mahdollisuuksien mukaan. Keittiöille myönnettiin tuolloin myös Portaat luomuun – diplomi. Sitten Sipoon luomutoimittaja jäi eläkkeelle ja hänelle ei löytynyt jatkajaa. Uudeltamaalta ei ole löytynyt toimittajaa, jolta olisi saanut luomuperunaa ja juureksia. Tällä hetkellä ruokapalveluissa etsitään aktiivisesti luomutoimittajaa ja Hovi- Kuusisto on ollutkin jo yhteydessä ProAgriaan, jonka kautta on yritetty selvittää luomutoimittajaa. Luomutoimittajaa ei vielä ole löytynyt. Tällä hetkellä perunat tulee vakuumpakattuina Meiralta ja laatu ei Hovi-Kuusiston mielestä ole hyvä.

Luomuhiutaletta ja jauhoja on lisätty myös hankintasopimukseen Hovi- Kuusiston toiveesta. Kotimaisuus hänen mielestään tuotesopimuksissa toteutuu melko hyvin. Ruokapalveluyksiköllä on kestävään kehitykseen liittyvää yhteistyötä tällä hetkellä Pro Agrian kanssa sekä Portaat luomuun valmennuksessa on joka vuosi oltu mukana.

Hovi- Kuusisto kokee, ettei voi paljon tällä hetkellä vaikuttaa kestäväen kehityksen mu-
kaisten hankintojen edistämiseen hankintatoimessa. Hän kokee, että hankinnoissa men-
näen tällä hetkellä enemmän asumispalveluiden tarpeita huomioiden. Meira Novalla
ohiostot tulevat kalliiksi. Suurimmaksi haasteeksi kestävien hankintojen edistämässä
ruokapalveluyksikössä hän nostaa tuorekasvisten lähi- ja luomutoimittajien puutteen.
Hänen mukaansa ulkomaisten pakastevihannesten käytössä on myös liikaa painotettu
hintaa. Selvittelyt ProAgrian kanssa kylläkin jatkuvat, joten kohta saadaan tietää löy-
tyykö Uudeltamaalta luomutoimittajaa. Chipstersin kanssa on myös neuvottelut kalatar-
jonnasta. Ruokalistalla Hovi-Kuusiston mielestä riisi pitäisi muuttaa ainakin osaksi oh-
raan. Lopuksi Hovi-Kuusisto sanoo, että vaikka 10 vuotta on "jauhettu" luomusta, ei
vieläkään luomutoimittajat pysty toimittamaan riittävän suuria määriä. Jos on esimer-
kiksi luomuviikko, niin 50 kg naudan jauhelihaa ei saa luomuviikolle. Luomun ympäril-
lä toiminta tuntuu edelleen näpertelyltä meillä Suomessa, kun taas Tanskassa ollaan jo
tosi pitkällä ja Ruotsissa myös paljon pidemmällä, sanoo Hovi-Kuusisto.

11 TULOKSET

11.1 Benchmarking- vierailut

Benchmarking vierailujen avulla pyrittiin saamaan ideoita, miten kestävän kehityksen mukaisia hankintoja toteutetaan toisissa oppilaitoksissa Uudellamaalla. Kohteina oli Keski-Uudenmaan koulutuskuntayhtymän ruokapalvelut sekä Porvoon ammattiopiston ruokapalvelut. Benchmarking vierailulla haastateltiin oppilaitosten hankinnoista vastaavia henkilöitä. Teemahaastattelurunko liitteessä (liite 2). Haastattelurunko toimi keskustelun pohjana. Tavoitteena oli saada tietoa kestävien hankintojen mukaisista toimintatavoista oppilaitoksissa; toimintamalleja ja ideoita hankintatoimeen liittyen hankintastrategiasta ja ympäristövaikutusten huomioimisesta hankintatoimessa, kestävän ruokailan toteuttamisesta sekä luomu- ja lähiruokahankinnoista.

Benchmarking- vierailu oli soveltuva menetelmä toisilta oppimiseen. Sen avulla sai tietoa toisten Uudellamaalla sijaitsevien oppilaitosten toiminnasta ja mitä asioita he painottavat kestävässä hankinnoissa. Benchmarking vierailun materiaalista esille nostamani aineistoa käytän teorian lisäksi Invalidiliiton Järvenpään koulutuskeskuksen ruokapalveluille tehdyssä kehittämissuosituksissa kestävien hankintojen edistämiseksi.

11.2 Keski- Uudenmaan koulutuskuntayhtymän ruokapalvelut

Keski- Uudenmaan koulutuskuntayhtymän vierailu ja ruokapalvelupäällikkö Iris Kauneelan haastattelu tehtiin 2.4.2013. Keski- Uudenmaan koulutuskuntayhtymän ruokapalveluilla on yhteensä 12 keittiötä ja 4 yksikköön ostetaan ruoka ostopalveluina kunnalta. Valmistuskeittiötä on 7 kpl ja 1 jakelukeittiö ja 15 opetuskeittiötä. Annoksia valmistetaan 2600 - 4000/vuorokaudessa, riippuen vuodenajasta. Syksyllä opiskelijoita on paljon, kun kaikki ovat koulussa ja keväällä vähemmän kun opiskelijoista iso osa on työssäoppimisjaksolla. Keittiön toimintaan liittyviä ympäristöasioita ohjaa eniten oma asenne ja halu sekä lainsäädäntö. Keittiö on mukana oppilaitoksen organisaation kestävä kehityksen työryhmässä. Lisäksi oppilaitoskohtaisesti on kestävä kehityksen työryhmä ja Järvenpään yksikössä on esimerkiksi haettu ympäristöpalkintoa. Oppilaitoskohtaisesti jokaisessa yksikössä on mahdollisuus tarkkailla ja kehittää omaa toimintaa.

11.2.1 Hankinnat

Keski-Uudenmaan koulutuskuntayhtymä on hankintojensa osalta sitoutunut ympäristövastuuseen ja kestävän kehityksen periaatteiden mukaisen toiminnan toteuttamiseen strategian tasolla. Kestävä kehitys on kirjattu Keudan strategiaan päämääriin ja toiminnallisiin tavoitteisiin, "toimimme kestävän kehityksen mukaisesti ja hallitsemme toimintamme ympäristövaikutukset." (Keudan strategiset päämäärät ja toiminnalliset tavoitteet 2012). Keudalla on oma kestävän kehityksen ohjelma, joka toimii kehitystyön tärkeänä tukena antamalla tukensa kuntayhtymän strategian, suunnitelmien sekä ohjeistuksien avulla. Ruokapalvelupäällikkö Kauneela kokee, että pystyy hyvin vaikuttamaan kestävän kehityksen mukaisten hankintojen edistämiseen Keudan ruokapalveluissa.

Kestävään kehitykseen liittyvää sidosryhmätyötä on tehty ruokapalvelujen osalta muun muassa EkoCentrian, portaat luomu- ohjelman, tavarantoimittajien sekä erilaisten yhdistysten kanssa. Keuda on myös mukana Amke - ravintolapalveluverkostossa, jossa on mahdollisuus verkostoitumiseen, valtakunnalliseen vaikuttamiseen, osaamisen jakamiseen muun muassa koulutusten ja verkostotapaamisien myötä.

Kauneelan mukaan hankinnoissa huomioidaan ympäristökriteerit, joten hankinnoissa täytyy pystyä luottamaan tavarantoimittajaan, jos yrityksillä on laatu ja ympäristösertifikaatti, niin silloin joku kolmas osapuoli on todentanut asian. Pesuaineissa pidetään tärkeänä ympäristömerkittyjen tuotteiden ostamista. Tarjouspyynnöissä esimerkiksi kysytään, kuinka paljon tuotteista on ympäristömerkittyjä. Sitten voidaan kysyä, onko yrityksellä ympäristösertifikaattia ja kriteerit huomioivia tuotteita. Pakkausmateriaalien merkitys korostuu myös hankinnoissa.

Kunnalla on hankintarengas, mutta tällä hetkellä Keudan ruokapalvelut kilpailuttaa hankintansa itse. Hankintasopimukset ovat olleet voimassa 3 vuotta ja suunnitelmissa on jatkaa vielä 1 optiovuosi. Kunnan hankintarenkaassa on Kauneelan mukaan paljon esimerkiksi päiväkotia mukana ja koulut ovat suuria yksikköjä, joten tarpeetkin ovat erilaiset. Kuntahankintoja seurataan jatkuvasti ja siihen on mahdollista mennä mukaan esimerkiksi yhdellä tuoteryhmällä.

Hankinnoissa huomioidaan kestävä kehitys tarjouspyynnöissä ympäristövaikutusten kohdassa. Tarjottaviin tuotteisiin on muun muassa määritelty pakkauksiin liittyviä kriteerejä, että ne tulee olla pakattu joko uudelleen käytettäviin, kierrätettäviin tai polttamalla hävitettäviin pakkauksiin/materiaaleihin ja PVC:tä ei saa käyttää pakkausmateriaaleissa. Tarjouksiin on pyydetty selvitystä tuotteiden pakkauksista sekä mahdollisista toimenpiteistä, joilla voidaan pakkausmateriaaleista aiheutuvan jätteen määrää vähentää. Tarjoukseen pyydetään myös selvitystä toimittajan ajopäivistä, jakelu- ja logistiikkajärjestelyistä sekä miten tuotteiden toimitus tilaajalle tapahtuu, missä tavoitteena on toimipistekohtaisten kuljetustapahtumien vähentäminen. Tarjouspyyntöön on kirjattu myös, että tavarantoimittajilla tulee olla EMAS- tai ISO-standardin mukainen laatu- tai ympäristöhallintajärjestelmä tai muu vastaava järjestelmä tai dokumentoitu laatu- ja/tai ympäristöohjelma, johon sisältyy omavalvontasuunnitelma.

11.2.2 Ruokalista

Keudalla sesonginmukaisuus näkyy 8- viikon kiertävällä ruokalistalla. Kahdeksan henkilön ruokalistatiimissä tarkastellaan neljännesvuosittain ruokalistaa, jotta sesonki tulee huomioitua ruokalistalla. Sesonki otetaan huomioon ruokalistalla entistä enemmän, esimerkiksi marjat ja sienet on painotettu syksyyn. Suurin osa henkilöstöstä on käynyt ympäristöpassin, joka on herättänyt myös hyvin vahvasti miettimään ruokalistaa. Keudan ruokalistalla on joka päivä kasvisvaihtoehto. Suunnitelmissa ei ole tarjota pelkkää kasvisruokaa vaan vaihtoehtona rinnalla. Kauneelan mukaan, esimerkiksi kouluruokailussa voitaisiin edistää kasvisruoan menekkiä, niin että kasvisruoka olisi linjastossa ensimmäisenä. Opiskelijoille on hyvä antaa aikaa totutella pikkuhiljaa kasvisruokaan ja sen makuun ottamalla sitä muun ruoan rinnalla. Ajatuksena on, että oppilaat saa maistaa kasvisruokaa, ettei ole joko - tai vaihtoehto.

Lisäkkeet suunnitellaan kouluruokasuositusten mukaisesti ja suositaan ohraa eli riisi jätetty vähemmälle. Tummaa pastaa on myös enemmän tarjolla. Lämmin kasvislisäke on nykyään useamman kerran viikossa lisäkkeenä. Salaateissa on runsas valikoima komponentteja tarjolla. Keittiöissä on yritetty lähiruokaan ja sesonkiin liittyen ottaa enemmän kaalia käyttöön ja kehitellä erilaisia ohjeita siitä. Kaaliraasteiden kanssa on tehty paljon kehitystyötä ja on saatu hyviä salaatteja. Juureksia käytetään myös paljon talviaikaan.

Kulttuuriympäristön tapojen ja perinteiden näkökulma ruokalistalla tulee esiin esimerkiksi Ahola-leivoksen muodossa sekä Juhani Ahon kalakeittoa pidetään tärkeänä. Kalaa ruokalistalla on yritetty korvata ympäristöystävällisimmillä vaihtoehdoilla. Nyt listalla on kuhapyörykkä ja muikut, joiden avulla lohien määrää saataisiin rajoitettua. Kalan saanti on vaikeaa. Kauneela painottaa ruokalistan merkitystä toiminnan ohjaajana. Kouluruokakriteerit ja suositukset ohjaavat pääosin ruokalistan tekemistä ja Keudassa on tehty ruokalistan suhteen paljon työtä, että on löydetty ne oikeat kalatuotteet, lihatuotteet, lisäkkeet että ovat kouluruokasuositusten mukaisia. Terveellinen ja kouluruokasuositusten mukainen ruokalista täyttää myös mielestäni kestävän ruokalistan tavoitteita hyvin, jos raaka-aineiden hankinnassa on huomioitu kestävät valinnat.

11.2.3 Lähi- ja luomuruoka

Lähihuokahankinnoista keskusteltaessa taas nousee ensimmäiseksi esille, mikä on lähihuokaa? Onko Kuopiosta tullut muikku lähihuokaa vai Tallinnasta tullut? Keudan Mäntsälän puutarhaoppilaitoksen yksikössä on tietysti tosi paljon lähihuokaa. Kauneela kertoo, että oli viime keväänä kilpailuttanut lähileipomoita ja yrittänyt saada heiltä tarjouksia ja käynyt oikein viemässä tarjoukset heille, mutta he eivät lähteneet tarjoamaan niin isoille organisaatioille. Saadut tarjoukset käsittivät rajauksia niin, että Mäntsälän leipomot voi toimittaa Mäntsälän kouluihin ja muutama muukin voi toimittaa lähikouluihin, mutta leipomotuotteita ei tarjottu kokonaisuudessaan Keudalle. Tässä tuli vastaan logistiikka ja kuljetuskustannukset. Paikkakuntien lähileipomoita käytetään kyllä aina jos mahdollista.

Tällä hetkellä Keudalla ei ole erityistä lähihuokatoimittajaa vaan Kanta-Hämeen tuoretuotteesta tulevat juurekset ja vihannekset, joka ostaa tietysti paikallisilta toimittajilta niin paljon kuin mahdollista. Suurin osa on Kauneelan mielestä lähihuokaa. Lihat tulevat Atrialta Seinäjoelta ja Keudalle ostetaan kotimaista lihaa. Maidot tulee Valiolta ja Chipstersiltä kala ja Wihuri on tukkuliike.

Luomua Keudassa on lähdeetty ajattelemaan niin, että se on tärkeä asia, mutta se on yksi segmentti tässä kouluruokailussa. Keuda on luomuportaalla kaksi. Luomua suunniteltiin niin, että joka sektorilla on jotakin luomua. Kahvilan vitriinissä Valion tuoremehu, luo-

mutee, luomupiimä, luomuruisleipä kalakeiton kanssa ja luomumakaroni. Luomuleipää käytetään myös tilaustarjoilussa. Haasteena on, että tieto luomusta menee asiakkaalle. Kauneela ei näe hirveän tarpeellisena luomuportailia etenemistä. Hän painottaa, että mieluummin pysytään kouluruokasuosituksissa, kun lähetään liikaa luomuilemaan. Kauneela toteaa, että onko parempi syödä vähän luomua vai sitten kattavasti kriteerien mukaan, sillä jostakin se on kuitenkin pois, kun hinta on korkea.

Suurimmista haasteista kestävien hankintojen suhteen keskusteltaessa Kauneela nostaa mielestäni erittäin hyvän näkökulman liittyen hankintatoimeen. Hän korostaa, että kestävä kehityksen huomioimisessa tulee keittiön prosessit tarkkaan miettiä, ja miten tuote ostetaan. Hän kertoo esimerkin, että jos ostaa vesimelonia, 30% vesimelonista menee hukkaan. Ensin maksetaan ostotilanteessa hävikki ja lisäksi myös biojätteessä, joka maksaa 4-5 euroa kilo. On tärkeää miettiä, miten tuote ostetaan. Samantyyppinen esimerkki lohesta, jos jokaisesta annoksesta menee 14 g nahkaa jätteeseen, niin kannattaa lohi ostaa nahhallisena. Se maksaa 14g tullessa ja mennessä. Tärkeää on miettiä, mihin panostetaan ja mikä on oikeasti järkevää tehdä keittiössä. Ruokalistat yritetään tehdä niin, että kaikki opiskelijat kävisivät syömässä ja jätettä syntyisi mahdollisimman vähän.

Haasteeksi nousee Kauneelan mukaan myös vertailtavuus, eli mikä on oikeasti se kestävämpi vaihtoehto. Lähihuoka-toimijat eivät ole pystyneet tekemään sellaisia organisaatioita, että ne pystyisivät toimittamaan esimerkiksi Keudan kokoisille toimijoille. Kauneela kokee, että Valiolta, Herajoelta, Atrialta ja Kanta-Hämeestä tulevat tuotteet ovat lähiruokaa. Hänen mukaansa Heinon tukkukin kerää pieniä toimittajia lähialueelta mahdollisuuksien mukaan ja toimittaa niiden tuotteita. Kauneela toteaa lopuksi, että ostaa tietysti Järvisuomen kalan tekemiä kalapyöryköitä jos niitä on saatavilla ja ne ovat koh-tuuhintaisia sekä silakkaa ja muikkua.

11.3 Porvoon ammattiopisto

Porvoon Amiston vierailu ja ravitsemispalvelupäällikkö Hannu Rantalan haastattelu tehtiin 12.4.2013. Porvoon Amiston omistaja on Itä-Uudenmaan koulutuskuntayhtymä

ja ravitsemispalveluihin kuuluu 4 eri toimipistettä sekä opetusravintola Iris sekä ruokamyymälä Nyytti. Ravitsemispalveluyksikkö valmistaa noin 800 - 1300 annosta vuorokaudessa. Keittiötyypit ovat valmistuskeittiöitä. Kahdessa toimipisteessä on vakituinen henkilökunta töissä ja yhdessä yksikössä on lisäksi suurtaloukokki ja leipuriopiskelijoita, toisessa ravintolakokit ja tarjoilijat, missä sijaitsee myös opetusravintola. Ravitsemispalveluyksikön toimintaa liittyviä ympäristöasioita ohjaa ravintolapäällikkö Rantalan mukaan eniten Amiston oma strategia. Amisto on sertifioitu 2011 ISO 14001- ja OHSAS 18001 -ympäristö- työterveys- ja -turvallisuuksertifikaateilla. Ja kaikissa yksiköissä tehdään työtä ympäristö- ja työterveys- ja turvallisuusasioiden hoidon parantamiseksi. Ravitsemispalveluyksikön toimintaan liittyviä asioita ohjaa myös oma asenne ja halu, joka toimii kaiken lähtö kohtana.

11.3.1 Hankinnat

Amisto kuuluu kuntahankintarenkaaseen, jonka kautta hankinnat tehdään. Ravintolapäällikkö Rantala kuuluu itse kuntahankintojen työryhmään. Tällä hetkellä 4 vuoden mittainen sopimus on tukkuliike Kespron kanssa, jonka kautta ostetaan pääosa tuotteista. Yhteiskilpailutuksen tavoitteena oli hinta- ja prosessisäästöt ottaen huomioon tuotealaatu ja ravitsemustekijät sekä ympäristö- ja turvallisuusasiat. Kilpailutuksen toteutti KL- Kuntahankinnat Oy yhteistyössä asiakkaiden kanssa (Kymen Ravintopalvelut, Porvoo, Itä-Uudenmaan kky ja Loviisa). Apuna oli myös ulkopuolisia asiantuntijoita. Puitejärjestely on jaettu kahteen tuotealueeseen; tuotealue 1: lihat ja lihavalmisteet, maitotuotteet, kuivat tuotteet, valmisruoat ja pakasteet ja tuotealue 2: vihannekset, juurekset ja hedelmät. Asiakkaat voivat osallistua halutessaan myös vain osaan tuotealueista tai tuoteryhmistä. Lisäksi tarjouspyynnön jättäjät kutsuttiin tilaisuuteen ja siellä esiteltiin heille kysymyksiä ja he saivat esitellä toimintaansa.

Porvoossa kaupungin hankintapalvelut huolehtii siitä, että kaupungin hankintoja hoidetaan taloudellisesti ja kestävä kehityksen periaatteita noudattaen. Porvoon kaupungin kuntahankinnoissa nousee mielestäni melko selkeästi painotukset, jotka ohjaavat hankintoja kestävyuden huomiointiin tarjouspyyntöjä tehdessä. Tästä esimerkkinä mielestäni otteita Porvoon- hankintaohjeista;

Kaupungin käyttöön hankitaan pääsääntöisesti hyvälaatuisia ja ympäristöympäristöystävällisiä standardituotteita Porvoon kaupungin vihreä ympäristö -ohjelman mukaisesti. (Porvoo- hankintaohje 2011, 11.)

Hankinnoissa on otettava huomioon mahdollisuuksien mukaan kestävä kehitys, tuotteiden ja niiden pakkausmateriaalien ympäristövaikutukset ja -kuormitukset sekä kierrätysmahdollisuudet tavaran tai rakennusmateriaalin koko elinkaaren aikana. (Porvoo- hankintaohje 2011, 12.)

Hankintoja valmistelevien on ennen tarjouspyynnön laatimista perehdyttävä hankittavaan tavaraan tai palveluun liittyviin standardeihin ja muihin vastaavanlaisiin tuotteen ympäristövaikutuksia objektiivisesti ja luotettavasti kuvaaviin menetelmiin ja sovellettava niitä kilpailussa ympäristövaikutusten arviointikriteereinä. (Porvoo- hankintaohje 2011, 13.)

Hankinnan sisältöä määriteltäessä paikallisia yrittäjiä ei saa asettaa muita parempaan asemaan pelkän paikallisuuden perusteella. Hankinnan sisältöä määriteltäessä on kuitenkin tiedostettava paikallisten yritysten mahdollisuudet osallistua kilpailuun ja varmistuttava siitä, että niiden mahdollisuutta osallistua kilpailuun ei heikennetä. (Porvoo- hankintaohje 2011, 13.)

Tarjouspyynnössä on mainittava hankintapäätöstä tehtäessä sovellettava **valintaperuste**, kokonaistaloudellinen edullisuus tai tarjouksen hinta. Mikäli valintaperusteena on tarjousten kokonaistaloudellinen edullisuus, tarjouspyynnössä on yksilöitävä asiaa osoittavat **vertailu- eli arviointiperusteet** (arviointikriteerit). Kokonaistaloudellisina arviointiperusteita voivat olla mm. tuotteen hinta, toimitusaika, valmistumispäivä, käyttökustannukset, ympäristöystävällisyys jne. (Porvoo- hankintaohje 2011, 34)

EU-kynnysarvot ylittävissä hankinnoissa valinta- ja vertailuperusteisiin tulee kiinnittää erityistä huomiota. Käytettäessä valintaperusteena kokonaistaloudellista edullisuutta, vertailuperusteet ja niiden suhteellinen painotus on ilmoitettava hankintailmoituksessa tai tarjouspyyntöasiakirjoissa. (Porvoo- hankintaohje 2011, 34.)

Muissa hankinnoissa myös Amiston strategia ohjaa hankintoja huomioimaan yhteistyökumppaneiden toimintatavat ympäristö-, työterveys - ja työturvallisuustoiminnassa eli hankinnoissa huomioidaan ympäristövastuullisuus. Rantalan mukaan ympäristökriteerin painotus on hankinnoista riippuen 10 - 30%. Hinnalla on kuitenkin suurin painoarvo. Rantalan mielestä toimittajien laatusertifikaatti, johon liittyy ympäristönhallintajärjestelmä, kertoo toiminnan tasosta ympäristöasioidenkin suhteen.

Hankintoihin ja kestävä kehityksen linjaa noudattaen kuorma tulee kerran viikossa. Porvoon peruna toimii Amiston kakkostoimittajana, joka toimii Itä-Uudenmaan alueella elintarviketukkuliikkeenä. Tätä kautta on muun muassa mahdollista saada Porvoon pe-

runan Itä-Uudenmaan lähiruokatoimittajien tuotteita. Kakkostoimittajaa voidaan tarvita teemojen merkeissä, opetuksen sekä opetusravintolatoiminnan tarpeisiin sekä myös siihen, jos tarvitaan yllätyksellisiin tilaisuuksiin nopeasti tuotteita. Porvoon perunan erityisosaamista ovat muun muassa peruna, juurekset sekä muut tuoretuotteet useissa jalostusmuodoissaan. Peruna tulee pääasiassa paikallisten sopimusviljelijöiden kautta sekä esikeitetty perunajaloste Jepuan perunalta. Porvoon perunalta muita tuoretuotteita toimitetaan mahdollisuuksien mukaan paikkakunnan tuottajien toimittamia. Kouluruokailun osalta on noudatettava hankintasopimusta, mutta opetusravintola Iiriksen tilauksiin ja myymälä Nyytiin tuotteisiin sekä teemojen tarpeisiin voidaan ottaa sopimustoimittajien ulkopuolelta, jos sopimuksen valikoimat eivät vastaa tarpeita. (Rantala 2013.)

Elintarviketoimittajaksi valikoitui tarjousten perusteella Kespro. Ravintolapäällikkö Rantala on ollut tyytyväinen hankintajärjestelmään, se säästää paljon työtä ja tuotteita saadaan halvemmalla. Kun ostajia on paljon, niin hinnat saadaan kohtuullisemmaksi. Rantala kokee myös keittiöohjelma Jamixin hyvänä järjestelmänä, sen avulla kootaan Amiston talon sisältä tilaukset, jotka sitten lähtevät eteenpäin.

11.3.2 Ruokalista

Amistossa on 6- viikon kiertävä ruokalista. Amistossa on ollut jo yli 10 vuoden ajan joka päivä tarjolla kasvisruokavaihtoehto ja se on jokaisella mahdollisuus valita. Rantalan mukaan, kasvisruokaa tehdään Amiriksen yksikössä noin 20% tehdystä ruoasta. Sesonginmukaisuus toteutuu enimmäkseen erilaisten teemojen toteutuksella. Syksyllä on paljon tarjolla syksyn kasviksia ja vihanneksia sekä talvella juureksia. Salaateissa Amistossa on siirrytty myös tarjoamaan enemmän salaattia komponentteina, että asiakkaalla on mahdollisuus valita mieleisensä. Uunijuureksia on kokeiltu ja ollut tarjolla melkeinpä päivittäin; lanttua, porkkanaa, selleriä, punajuurta, sipulia. Kulttuuriympäristön ja perinteiden näkökulma ei varsinaisesti näy ruokalistalla, mutta opetuspuolen teemojen kautta ravintolapäällikkö Rantala kannustaa opetusta kokeilemaan erilaisia kulttuuriympäristön ja perinteiden teemaan liittyviä ruokia ja tätä kautta saamaan niitä ruokalistalle sekä uutta reseptiikkaa Jamix- järjestelmään. Kulttuuriympäristön ja perinteiden näkökulma näkyy enemmän leipuriosaston leivonnaisissa.

Ruokalistasuunnittelua ohjaa eniten ravitsemussuositukset, opiskelijoiden toiveet sekä oppimisenäkökulma, koneet, laitteet ja henkilöstö. Asiakkaiden toiveiden huomioinnin myös Rantala nostaa tärkeäksi asiaksi, sillä ruokahävikki ja ruokajäte ei lisää kestävyyttä. Mantelikala on muun muassa vaihdettu kirjoloheen, koska sitä ei opiskelijat mielellään syö. Rantalan mukaan myös laatusertifikaatin ansiosta on parempi saada ympäristönäkökulmaa myös ruokalistasuunnitteluun.

11.3.3 Lähi - ja luomuruoka

Lähi- ja luomuhankintoja ei Rantalan mukaan erityisesti korosteta. Tällä hetkellä tukkuliike Kespron kautta ostetaan pääosin kaikki tuotteet ja sopimuksessa on tuotteita, mitä voidaan saada luomuna sekä myös lähiruokaa riippuen millä perusteella lähiruoka määritellään, sanoo Rantala. Rantalan mukaan lähiruokakäsite on laaja käsite. Kotimaisuus on tärkeä tuotteissa ja sopimustilanteessa tukkuliike myös esittelee, miten heillä kotimaisuus toteutuu tuotevalikoimassa. Aina kun mahdollista, niin kotimaisuus on tärkeä painotus ostotilanteessa, sanoo Rantala. Kalatuotteitakin suurtalouteen on Rantalan mukaan vaikea saada kotimaisia. Kalaa saadaan Amistolle tukun kautta Chipstersiltä sekä myös suoraan ostamalla.

Rantala kokee, että tulevaisuudessa yhä tärkeämmäksi nousee raaka-aineiden ympäristövastuullisuuden huomiointi sekä paikallisuuden ja saatavuuden korostuminen. Lähi-ruoka on tullut jäädäkseen ja muuttaa varmaan muotoaan ja ruuan alkuperä keskusteluissa tulee varmaan enemmän korostumaan. Rantala valottaa omaa lähiruokakäsitettään, että lähiruoka pitäisi tulla tästä läheltä, mutta mikä on läheltä, onko se kotimaisuus vai olisiko sittenkin tärkeintä jäljitettävyys. Rantala kertoo lopuksi esimerkin, että Etelä-Suomalaisen lähiruoka voi olla Lapin hilla, toiselle se on kilometriraja ja se voi kattaa myös Viron kanttarellit ja kolmannelle läheltä oleva on kotimaista.

12 TULOSTEN TARKASTELUA

Opinnäytetyön tavoite, kestävien hankintojen edistäminen Invalidiliiton Järvenpään koulutuskeskuksen ruokapalveluissa toimii tuloksien tarkastelun lähtökohtana. Benchmarking- vierailut Keski-Uudenmaan kuntayhtymän ruokapalveluihin sekä Porvoon Amistoon antoivat tietoa ja toimintamalleja teoriatiedon lisäksi näkemään asioita laajemmin, millä keinoin kestäviä hankintoja voidaan toteuttaa ruokapalveluissa.

Keski-Uudenmaan kuntayhtymän sekä Porvoon Amiston ruokapalvelujen toiminnassa tavoitellaan periaatepäätöksen mukaisesti kestävien valintojen edistämistä hankintatoimessa. Ympäristövaikutuksiin kiinnitetään huomiota hankintojen suunnitteluvaiheessa sekä tarjouspyynnöissä. Heillä painotetaan elintarvikehankinnoissa tulosten mukaan kotimaisuutta sekä kasvien käytön lisäämistä sekä sesonginmukaisuutta. Useissa hankkeissa taas luonnonmukaisen, kasvisruoan tai sesonginmukaisen elintarvikkeiden lisäämistä korostetaan voimakkaasti luomu- ja lähiruoan käytön lisäämisellä (Kurunmäki ym. 2012, 32; Lähiruokaa ammattikeittäisiin - hanke 2012; Syyrakki 2009a 11).

Vastuullinen yritys kantaa vastuunsa yrityksen toimintaan liittyvistä taloudellisista kysymyksistä, ympäristökysymyksistä ja sosiaalisista kysymyksistä. Organisaation selkeä hankintastrategia ja yhteiset linjat yrityksen vastuullisuus - näkökulmasta helpottavat hankintaprosessin läpivientiä (Järvelä ym. 2011, 17; Syyrakki 2009c, 21). Tämä tulee esiin myös Keski-Uudenmaan koulutuskuntayhtymän sekä Porvoon Amiston ruokapalveluissa. Kummassakin on sitouduttu ympäristövastuuseen ja kestävä kehityksen periaatteiden mukaisen toiminnan toteuttamiseen strategian tasolla. Strategiset linjaukset ovat helpottaneet tulosten mukaan ruokapalveluiden hankintojen tekemistä kestävien tavoitteiden suuntaisesti. Keudan ruokapalvelut on kilpailuttanut hankintansa itse ja hankinnat on hajautettu, kun taas Porvoon Amisto kuuluu kuntahankintarenkaaseen, jonka kautta hankinnat on tehty. Hankintojen keskittäminen - sekä vaihtoehtoisesti hajauttamispäätökset eivät ole olleet esteenä kestävyden edistämiseksi hankintatoimessa. Invalidiliiton koulutuskeskuksessa ei vielä tutkimuksen tekovaiheessa ole määritelty kestävä kehityksen mukaisia toimintatapoja organisaation strategiatasolla, jotka antaisivat suuntaa kestävien hankintojen edistämiseksi ruokapalveluissa. Mutta ympäristöohjelman teko on työn alla. Tämä nousi tärkeäksi kehittämisen osa-alueeksi kohti kestävämpiä ruokapalvelujen hankintoja.

Keski-Uudenmaan koulutuskuntayhtymän sekä Porvoon Amiston ruokapalveluissa kestävyys on pyritty huomioimaan ruokalistasuunnittelussa. Ruokalistasuunnittelussa on painotettu kasvis- ja sesonginmukaisen ruoan tarjoamista sekä vastuullisia kalavalintoja. Kasvisruoka on ollut molemmissa kohteissa vaihtoehtona jo usean vuoden ajan. Erilaisia kasvislisäkkeitä on ideoitu ruokalistalle ja kasvien käyttöä on pyritty lisäämään monipuolistamalla vaihtoehtoja muun muassa erilaisilla lämpimillä kasvislisäkkeillä, kaaliresepteillä sekä uunijuureksilla. Myös Aalto & Heiskasen (2011), Portaat luomuun (2012) sekä Ympäristöpassin (2011) aineistoissa korostuu ruokalistan merkitys kestäviä hankintoja ohjaavana tekijänä, kun elintarvikehankinnat tehdään kestävien valintojen mukaisesti. Kestävä ruokalista ohjaa merkittävästi ruokapalveluyksikön hankintoja, joten ruokalistan uudistamiseen ja muokkaamiseen on hyvä käyttää aikaa ja aloittaa kestävien hankintojen edistäminen ruokalistasta. Ruokalista ohjaa vastuullisiin raaka-ainevalintoihin kasvis-, sesonki- ja luomuruoan lisäämiseen ja lihaproteiinin vähentämiseen sekä vastuullisiin kalavalintoihin. Lounas-annosten raaka-ainevalintojen ympäristövaikutusten erot voivat olla jopa viisinkertaisia. (Aalto & Heiskanen 2011, 6; Portaat luomuun 2012; Ympäristöpassi 2011, 19.)

Ruokalistasuunnittelulla voidaan tukea monipuolisesti kestävyyttä huomioiden samalla taloudellinen, sosiaalinen ja ekologinen ulottuvuus. Ruokalistasuunnitteluun panostettiin erityisesti Keski-Uudenmaan koulutuskuntayhtymän ruokapalveluissa. Molemmissa benchmarking-kohteissa painotettiin asiakkaiden toiveiden ja mieltymysten huomiointia ruokalistasuunnittelussa, jolla pyrittiin vaikuttamaan myös biojätteen määrään sekä asiakkaiden hyvinvointiin sekä terveyteen. Ruokapalveluilla on mahdollista vaikuttaa ja toimia myös esimerkkinä ja mallina tarjoamalla maukkaita ja terveellisiä sekä kestäviä aterioita (Aalto & Heiskanen 2011, 6). Ruokalistasuunnittelun tärkeys nousi esille myös Invalidiliiton koulutuskeskuksen haastattelussa ja kehittämisideoita ruokalistan suhteen käynnistyi. Tämä osa-alue nousi myös tärkeäksi kehittämiskohteeksi.

Luomu- ja lähiruoan saatavuus nousi Invalidiliiton ruokapalveluiden nykykartoituksessa esiin. Benchmarking-kohteiden tuloksissa lähi- ja luomuruoan saatavuutta ei koettu esteeksi kestävien hankintojen edistämiseksi. Enemmän lähiruoasta puhuttaessa nousi esiin lähiruoka käsitteen tulkinnallisuus. Kotimaisuutta elintarvikehankinnoissa korostettiin ja kotimaisuus koettiin lähellä tuotetuksi. Tämä on linjassa Marttaliitto ry:n ja Elintarviketeollisuusliitto ry:n kannanoton kanssa, jonka korostaa suomalaisten elintarvikkeiden käyttöä eettisesti ja ympäristön kannalta perustelluksi vaihtoehdoksi lisäten

myös Suomen taloudellista hyvinvointia (Marttaliitto ry & Elintarviketeollisuusliitto ry 2012). Lähi- ja luomuruoan tarjonta ei tapauskohteen eikä benchmarking -kohteiden tulosten mukaan ole vielä isojen ruokapalveluyksiköiden tarpeita vastaavaa. Leipomotkaan eivät olleet kyenneet vastaamaan isomman ruokapalveluyksikön tarpeisiin Uudellamaalla. Myös useimpien lähteiden mukaan, suurimpana ammattikeittiöiden haasteena on koettu lähiruoan ja luomutuotteiden saatavuus ja päättäjien arvot ja asenteet sekä toisaalta hankintalaki tulkintoineen (Kurunmäki ym. 2012, 5, 31; Ruokatieto 2010). Kummassakin benchmarking- kohteessa koettiin, että tukkujen kautta voidaan saada myös lähiruokaa, riippuen siitä, miten lähiruoka määritetään. Luomun hinta, tarjonta ja saatavuus eivät ole myöskään heidän mielestään tällä hetkellä kohdallaan ja he eivät näe syytä sen kasvattamiseen. Hankintalaki tulkintoineen ei noussut kummassakaan vierailukohteessa esteeksi lähi- ja luomuruoan käytön edistämiseksi.

Invalidiliiton koulutuskeskuksessa on luomun käytössä oltu aikaisemmin jo portaalla kolme, mutta luomun käyttö vaikeutui, kun entisen luomutoimittajan tilalle ei luomutoimittajaa löytynyt, joka olisi pystynyt vastaamaan koulutuskeskuksen tarpeisiin. Portaatt luomuun- ohelman (2012) mukaan myös luomutuotteiden saatavuus on suurin ongelma, sillä tuottajat ja tukut eivät ole pystyneet vastaamaan ammattikeittiöiden tarpeisiin (Portaat luomuun - ohjelma 2012).

Reilun kaupan tuotteiden käyttö ei noussut benchmarking- kohteissa esille, mutta Invalidiliiton koulutuskeskuksessa on ollut reilun kaupan kahvia tarjolla kerran viikossa. Reilu kauppa -sertifioituja tuotteita voidaan kyllä helposti tänä päivänä ostaa normaalisti tukkujen kanssa tehtyjen hankintasopimusten kautta (Reiluja hankintoja 2011, 10).

Keski-Uudenmaan koulutuskuntayhtymän sekä Porvoon Amiston ruokapalveluiden tarjouspyynnöissä painotetaan ympäristönäkökohtia. Molemmissa oppilaitoksissa painotetaan hankinnoissa ympäristökriteerit huomioivia tuotteita sekä laatu- tai ympäristöhallintajärjestelmää tai muuta vastaavaa järjestelmää. Virallisten ympäristömerkkien kriteereitä on hyvä käyttää hankinnoissa, mutta tiettyä merkkiä ei voida vaatia (Euroopan komissio 2005, 20). Hankinnoissa huomioidaan yhteistyökumppaneiden toimintatavat ympäristövastuullisuuden osalta ja kolmannen osapuolen hyväksymiä kriteereitä pidetään luottavina. Hankinnoissa pidetään tärkeänä ympäristömerkittyjen tuotteiden ostamista sekä myös pakkausmateriaaliin ja kuljetuslogistiikkaan kiinnitetään huomiota tarjouspyynnöissä. Ympäristökriteerien huomiointia painottaa myös teoreettisen viite-

kehysten aineisto. Syyrakin (2009) mukaan yhteiskunnallisen ja ekologisen vastuun painotus tulisi olla hankintatoimessa lähtökohtana (Syyrakki 2009c, 21).

Ympäristöpassin materiaali ohjeistaa, että laitehankinnoissa tulee käyttää vertailuperusteena laitteiden elinkaarikustannuksia ja laitteita hankittaessa on tärkeää kiinnittää huomio laitteiden energian ja vedenkulutukseen (Ympäristöpassi 2011, 28). Kaikissa tutkimuksen haastattelu- kohteissa laitehankinnoissa painotettiin ympäristövaikutuksia ja esille nousi myös vertailtavuuden vaikeus. Muissa hankinnoissa korostui kaikissa kohteissa myös oikeanlaiset pakkauskoot, kierrätettävät kuljetuslaatikot, kuljetustapahtumien vähentäminen sekä pakkausmateriaalien kierrätettävyys. Syyrakki (2009) korostaa myös, että hankinnat tulisi suunnitella niin, että tarvittaisiin mahdollisimman vähän hankintoja, luonnonvaroja, energiaa, materiaaleja ja kuljetuksia (Syyrakki 2009a, 22).

Hankintaprosessin suunnitteluvaiheen tärkeyttä korostetaan muun muassa EkoCentrian materiaalissa. Hankintakokonaisuuksien sekä laatuksien määrittäminen on usein työläs mutta merkittävin vaihe ja siksi se tulisi tehdä huolellisesti. (EkoCentria 2012, 6.) Invalidiliiton koulutuskeskuksessa hankintaprosessin suunnitteluvaihe sekä hankintakokonaisuuksien ja laatuksien määrittelyvaihe on haastattelussa saatujen tulosten mukaan jäänyt vähälle huomiolle. Pohjatyöhön olisi hyvä käyttää enemmän aikaa ja hyödyntää yhteistyötä. Yhteistyön merkitys suunnittelussa korostuu, jos hankintoja tehdään yhdessä, niin ruokalistan kuin hankintatarpeidenkin osalta. Hyvä pohjatyö auttaa sitten tarjouspyyntöjen tekemisessä ja laatuksien määrittämisessä, kun kaikkien tarpeet ovat tiedossa ja laatu määritelty.

Porvoon ammattiopistossa toimittajille oli järjestetty tilaisuus tarjouspyyntövaiheessa, joka mahdollisti tietojen vaihtamista puolin ja toisin sekä auttoi ymmärtämään paremmin osapuolten tarpeita ja vaatimuksia. Julkiset hankinnat - opas (2007) nostaa myös tämän toimintamallin esille. Hankintayksikkö voi järjestää tulevista hankinnoista avoimia tiedotustilaisuuksia, joissa voidaan tarjota yrityksille tietoja ja mahdollisuuksia saada tietoa hankkijoiden tarpeista ja hankintayksikölle arvokasta tietoa markkinoiden tarjonnasta. (Julkiset hankinnat 2007, 2-3.)

Keski-Uudenmaan koulutuskuntayhtymän haastattelun tuloksista nousi mielestäni mielenkiintoinen näkökulma hankintoihin liittyen. Hankintatoimeen ja kestäväyyteen liittyen tulisi keittiön prosessit tarkkaan miettiä ja miten tuote kannatta ostaa. Jos ostaa vesi-

melonia, 30% vesimelonista menee hukkaan. Jos ostat lohena nahallisena, jokaisesta annoksesta menee 14 g nahkaa jätteeseen. Ensin maksetaan ostotilanteessa hävikki ja lisäksi myös biojätteessä, joka maksaa 4-5 euroa kilo. Miten tuote kannattaa ostaa? Mikä on taloudellisin, ekologisin ja sosiaalisesti kestävin hankinta?

Työn teoreettisesta viitekehyksestä sekä Keski-Uudenmaan koulutuskuntayhtymän ja Porvoon ammattiopiston ruokapalveluilta saaduista tiedoista ja toimintamalleista löytyi paljon materiaalia, jota voidaan käyttää kestävien hankintojen edistämiseen Invalidiliiton Järvenpään koulutuskeskuksen ruokapalveluissa. Kehittämissuhteet rajattiin kolmeen osa-alueeseen, mutta koko työn aineistoa on hyvä hyödyntää matkalla kohti kestävämpiä hankintoja ruokapalveluissa.

13 KOHTI KESTÄVIÄ HANKINTOJA

Invalidiliiton Järvenpään koulutuskeskuksen ruokapalveluihin perehtyessä haastattelu antoi hyvin monipuolisen kuvan keittiön toiminnasta kestävien hankintojen nykytilan suhteen. Haastattelun aikana esille nousi jo keskustelussa selkeästi joitakin kehittämis-kohteita ja ruokapalveluesimies Hovi- Kuusisto nosti itsekin työn aikana esille ideoita ja toimenpiteitä, joista osa käynnistyykin jo työn aikana. Esimerkiksi kasvisruokaohjeita aloitettiin kehittämään Aromiin ja kasvisruokakurssi on kirjattu suunnitelmiin kesäksi. Pro-Agriaan on oltu yhteydessä ja luomutuottajan selvitystyö jatkuu.

Tavoitteena työssäni oli antaa konkreettisia ja käytännönläheisiä kehittämis ehdotuksia ruokapalveluiden kestävien hankintojen edistämiseksi Invalidiliiton Järvenpään koulutuskeskuksen ruokapalveluihin. Opinnäytetyön tutkimustuloksista ja viitekehuksesta johdettiin kolme eri kehittämis ehdotusta kestävien hankintojen edistämiseksi. Ensimmäinen kehittämis ehdotus koskee yrityksen hankintastrategiaa. Hankintastrategiaan olisi tärkeää kirjata ja avata kestävien valintojen periaatepäätös ja tarkentaa, miten sitä ruokapalveluissa toteutetaan. Toinen kehittämis ehdotus on ruokalista. Ruokalistan hyvin olennainen ja tärkeä merkitys kestävien hankintojen edistämässä oli hieman yllättäväkin tulos. Ruokalistan muokkaamisessa on hyvä kiinnittää huomiota kasvisruokaan, sesonkituotteisiin, luonnonmukaisuuteen sekä ilmastonäkökulman huomioimiseen raaka-ainevalinnoissa. Kolmantena nousi esille ympäristövaikutuksien huomiointi hankintatoimessa. Tämän asian tärkeys nousi esille benchmarking-kohteiden tapauksissa sekä viitekehyksessä, miten ympäristökriteerien huomioimisella voidaan vaikuttaa kestävyys edistämiseen hankinnoissa. Kehittämis ehdotukset rajaon näihin kolmeen, vaikka kestäviä hankintoja voidaan edistää hyvin monella eri tavalla.

13.1 Hankintastrategia

Invalidiliiton Järvenpään koulutuskeskuksella ympäristö-ohjelma on työn alla. Invalidiliiton liittohallitus on hyväksynyt ympäristövastuu-ohjelman, jonka perusteella Invalidiliiton eri yksiköt ja yhtiöt laativat oman ympäristöohjelmansa kuhunkin toimipaikkaan. Tavoitteena näissä ohjelmissa on ympäristöpolitiikan linjausten perusteella tehdä omat tarkentavat ympäristösuunnitelmat yksiköihin. Invalidiliiton Järvenpään koulutuskes-

kuksen ympäristöohjelmaan olisi tärkeä kirjoittaa auki myös oppilaitoksen hankintastrategia, joka voisi antaa suuntaa kestävien hankintojen edistämiseen ruokapalveluissa.

Invalidiliiton Järvenpään koulutuskeskuksen ruokapalvelut eivät kuulu julkisen hankintalain piiriin, mutta Invalidiliiton hankinnoissa toimitaan kuitenkin hankintalain mukaisesti. Tämä on hyvä avata myös, mitä se tarkoittaa muun muassa ruokapalvelujen hankintatoimessa. Tämä helpottaisi ruokapalveluiden hankinnoista vastaavia hankintatoimien suunnittelussa.

Käytännön tasolla se voisi tarkoittaa esimerkiksi, miten elintarvikehankinnoissa toimitaan, lisätäänkö luonnonmukaista, kasvisruokaa tai sesonginmukaisia elintarvikkeita valtion periaatepäätöksen mukaisesti sekä miten muissa hankinnoissa otetaan huomioon ympäristönäkökulma. Esimerkiksi lähiruokaakin on helpompi ostaa, jos kestävä kehityksen ja hiilijalanjäljen huomioiminen on kirjattu strategiaan. Hankintojen keskittämispäätökseen liittyen on hyvä linjata, miten hankintarenkaan kautta tehtävien ostosten avulla voitaisiin parhaiten edistää kestävä kehitystä hankinnoissa ja saada oikeanlaiset tuotteet sopimuksiin. Lisäksi on hyvä tarkentaa, voidaanko esimerkiksi joidenkin tuoteryhmien osalta tehdä ostoja hajautetusti tai suora hankintana tai käyttää puitesopimuksia ja mahdollistaa osatarjouksia tarjouspyynnöissä. Organisaation strategiaan kytketty yhteinen linjaus siitä, miten vastuullisuus otetaan käytännössä huomioon antaa hankintatoimelle selkeät suuntaviivat.

13.2 Kestävä ruokalista

Kestävän ruokalistan suunnittelu luo hyvän pohjan kestävä hankintojen edistämiseksi ruokapalveluissa. Ruokalista ohjaa keittiön toimintoja ja sen mukaan tehdään hankinnat ja tilaukset. Kouluruokakriteerit ja suositukset ohjaavat koulussa ruokalistan tekemistä. Terveellinen ja ravitsemuksellisesti tasapainoinen ateria sopii myös ympäristövaikutusten vähentämiseen. Raaka-ainevalintojen merkitys on tärkeä ruokalistan suunnittelussa, sillä erilaisten lounasannosten ympäristövaikutusten erot voivat olla jopa viisinkertaisia (Portaat luomuun 2012). Kestävä kehityksen mukaisen ruokalistan suunnitteluehdotuksiin on koottu työn teoreettisesta viitekehystä sekä Keski-Uudenmaan koulutus- kuntayhtymän ja Porvoon ammattiopiston ruokapalveluilta ehdotuksia mitä on hyvä ottaa huomioon kestävä ruokalistan suunnittelussa:

- Sesongin mukaisten raaka-aineiden suosiminen: avomaan kasvikset, marjat, vihannekset, sienet, juurekset
- Kasvislisäkkeiden tarjonta ruokalistalla: vähentää lihan kulutusta
- Lyhyen toimitusketjun ruoka-aineiden suosiminen
- Kasvisruokaa: olisi hyvä olla vaihtoehto, vähentää lihan kulutusta
- Lanttua, porkkanaa, selleriä, punajuurta, sipulia, kaaleja
- Tuontihedelmien korvaaminen kotimaisilla kasvisvaihtoehdoilla
- Vastuulliset kalavalinnat
- Naudanlihaa voi korvata sian- ja broilerinlihalla
- Riisin voi korvata kotimaisella perunalla ja ohralla
- Ruoat maukkaita ja houkuttelevia, vähentää biojätettä
- Reilun kaupan kahvia
- Lähi ja luomuraaka-aineiden suosiminen

Kestävän ruokalistan suunnittelussa on myös hyvä edetä pienin askelin kohti kestävämpää ruokalistaa. Kasvislisäkkeiden ja kasvisruokaohjeiden kehittäminen vie aikaa, mutta voi tuoda myös uutta innostusta työhön.

13.3 Ympäristövaikutusten huomiointi hankinnoissa

Ympäristövaikutusten huomiointi hankintatoimessa ei ole ihan yksinkertaista. Hankintalaki tulkintoineen ja menettelytapoineen tuo usein haasteita hankintayksiköille ympäristönäkökulmien huomioimisessa. Ympäristövaikutusten huomiointi tarjouspyynnöissä on hyvä aloittaa ympäristömerkityistä ja ympäristöystävällisten tuotteiden ja raaka-aineiden suosimisesta. Alla on koottu työn teoreettisesta viitekehystä sekä Keski-Uudenmaan koulutuskuntayhtymän ja Porvoon ammattiopiston ruokapalveluilta ohjeita miten, ympäristönäkökulmia voidaan ottaa huomioon tarjouspyyntöjä tehdessä.

Ehdotuksia ympäristövaikutusten huomiointiin hankintatoimessa:

- Jos mahdollista kasvituotteiden ja tuoretuotteiden kilpailutus kannattaa pitää erillään hankintarenkaan tarjouspyynnöstä.
- Tarjouspyynnössä on hyvä antaa mahdollisuus osatarjouksiin, silloin myös pienet paikalliset yrittäjät pystyvät ottamaan osaa kilpailutukseen.
- Puitesopimukset sesonki- ja tuoretuotteista mahdollistaa huomioimaan myös lähiruoan tuottajat.
- Tarjottaviin tuotteisiin määritellään pakkauksiin liittyviä kriteerejä: tuotteiden ja niiden pakkausmateriaalien ympäristövaikutukset ja -kuormitukset sekä kierrätysmahdollisuudet.
- Ympäristö-, luomu- ja vastuullisuusmerkkien kriteereiden soveltamisessa on tärkeää, että kriteerit liittyvät hankinnan kohteeseen. Ympäristönäkökohtiin sekä laatuun liittyvien kriteerien tulee olla mitattavissa ja todennettavissa.
- Toimitusketjun lyhyteen liittyviä kriteerejä voidaan huomioida, kun toimitusketjulla on vaikutusta elintarvikehankintojen laatuun ja ympäristövaikutuksiin.
- Kokonaistaloudellisen edullisuuden määrittelyssä voidaan käyttää vähimmäisvaatimuksia esimerkiksi leivän ikää, kuoritun perunan säilöntäaineettomuutta ja säilytysaikaa, mahdollisuutta käyttää pakastettuja marjoja ja vihanneksia ilman kuumennuskäsittelyä.
- Reilu kauppa -sertifioituja tuotteita voidaan helposti ostaa normaalisti tukkujen kanssa tehtyjen hankintasopimusten kautta.
- Laitehankinnoissa on hyvä käyttää kokonaistaloudellisuutta vertailuperusteena eli laitteiden elinkaarikustannuksia.

- Vaadi ammattikeittiölaitteita hankittaessa koneilta ja laitteilta parasta energia-luokitusta tai tietoa vedenkulutuksesta.

Hankintatoimen edistäminen ja ympäristövaikutusten huomiointi tarjouspyynnöissä on työtä vaativa osa-alue. Tehdään hankinnat joko keskitetysti tai hajautetusti niin kummassakin tapauksessa voidaan hankintojen suunnittelu- ja tarjouksenpyyntötekovaiheessa vaikuttaa kestävyiden toteutumiseen hankintatoimessa. Työssä korostuu yhteistyön tärkeä merkitys hankintoja tekevien organisaatioiden kanssa sekä verkottuminen ja yhteistyö niin lähialueen tuottajien kuin toimittajien kanssa. Tukkujen kanssa kannattaa myös neuvotella lähiruoan suhteen, sillä tukkujen tarjonta tulee varmasti laajenemaan myös lähi- ja luomuruoan suhteen.

14 POHDINTA

Opinnäytetyön aihe oli mielenkiintoinen ja haastava. Kestävä kehitys ja ympäristövaikutusten huomiointi ruokapalvelujen hankinnoissa on ajankohtainen aihe ja opinnäytetyöhöni löytyi paljon tietoa kirjallisuudesta sekä erilaisissa hankkeissa ja tutkimuksissa tuotettua materiaalia. Valtioneuvoston periaatepäätös ympäristönäkökohtien huomioon ottamisesta julkisissa hankinnoissa on ollut ja on tulevaisuudessa ohjaamassa ruokapalvelualan toimijoita kestävyuden edistämiseen hankintatoimessa. Tutkimuksen teoreettinen osa tuki työn tavoitetta Invalidiliiton Järvenpään koulutuskeskuksen ruokapalvelun hankintojen kehittämiseksi kestävien tavoitteiden suuntaisesti.

Työni oli laadullinen tapaustutkimus. Laadullisen tutkimuksen luotettavuuden arvioinneista ei ole olemassa yksiselitteisiä ohjeita. Laadullisen tutkimuksen pätevyyttä ja luotettavuutta ei voida arvioida aivan samalla tavalla kuin määrällisen (Sarajärvi, A. & Tuomi, J. 2002, 133, 135). Reliabelius koskee pikemminkin tutkijan toimintaa kuin haastateltavien vastauksia. Tärkeää on kuitenkin muistaa että, tulokset heijastavat tutkittavien ajatusmaailmaa, niin paljon kuin mahdollista. Haastattelujen tulos on myös seurausta aina haastattelijan ja haastateltavan yhteistoiminnasta. (Hirsjärvi, S. & Hurme, H. 2008, 189.)

Tutkimuksen luotettavuutta olen pyrkinyt parantamaan raportoimalla tarkasti kaikki tutkimuksen vaiheet ja tekemäni ratkaisut. Haastattelurungot löytyvät opinnäytetyön liitteistä. Haastattelurungot lähetettiin hyvissä ajoin ennen haastattelua haastateltaville, jotta heillä oli mahdollisuus tutustua teemoihin. Haastattelutilanteet olivat avoimia ja haastattelun helppoutta lisäsi se, että haastateltavat olivat alansa asiantuntijoita ja heillä oli paljon tietoa asioista. Haastattelut äänitettiin ja litteroitiin. Invalidiliiton Järvenpään koulutuskeskuksen aineisto litteroitiin sanatarkasti ja aineiston analysoinnin tavoitteena oli nostaa keskeisiä esille tulleita asioita ja teemoja kestävien hankintojen edistämisen kehittämiskohteiksi. Benchmarking- kohteiden haastattelujen litterointia ei tehty sanasta sanaan, vaan litteroitu teksti luokiteltiin teema-alueisiin ja tekstistä nostettiin teema-alueiden mukaisesti tavoitteiden kannalta keskeiset asiat, joihin aineistosta etsittiin vastauksia. Haastatteluaineistoista kirjoitetut tekstit lähetettiin haastateltaville luettavaksi ja kommentoitavaksi. Tutkimuksen tuloksissa voitiin myös todeta, että tapauskohteesta ja benchmarking- kohteista saaduissa tuloksissa nousi esille samantyyppisiä asioita kestä-

vän kehityksen mukaisten hankintojen edistämisestä kuin teoreettisessa viitekehityksessä. Työn lähteenä olen pyrkinyt käyttämään luotettavia lähteitä ja merkitsemään ne tarkasti ylös. Haastateltavat olivat myös kaikki ruokapalvelualan asiantuntijoita.

Invalidiliiton Järvenpään koulutuskeskuksen kestävä kehitys periaatteita noudatetaan ruokapalveluissa monella eri tavoin keittiön toiminnassa. Kestävä kehitys on nostettu tärkeäksi asiaksi ja sitä halutaan kehittää myös hankintatoimessa, mutta asia ei ole aivan yksinkertainen. Ruokapalveluyksikön hankintojen nykytilanteen kartoituksen tulokset ovat samantyyppisiä kuin tänä päivänä yleisesti ruokapalvelualalla. Haasteena on syitä, jotka liittyvät päättäjien strategiseen päätöksentekoon kestävien hankintojen suhteen. Hankintalaki tulkintoineen tuottaa myös hankintoja tekeville haasteita. Lähi- ja luomuruoan saatavuus on edelleen isommille ruokapalveluyksiköille haastavaa ja joskus jopa mahdotonta. Taloudelliset raamit rajoittavat myös useissa ruokapalveluissa lähi- ja luomuruoan käyttöä. Markkinat eivät ole vieläkään pystyneet vastaamaan ammattikeittiöiden tarpeisiin. Lähi-, luomu-, kasvis - tai sesonginmukaisen ruoan tarjonta ei ole edennyt aivan toivotulla tavalla.

Benchmarking- vierailut Keski-Uudenmaan kuntayhtymän ruokapalveluihin sekä Porvoon Amistoon antoivat tietoa ja toimintamalleja teorian tiedon lisäksi, millä keinoin kestäviä hankintoja on toteutettu näissä ruokapalveluyksiköissä.

Työn tuloksen syntyi konkreettisia ja käytännönläheisiä kehittämisehdotuksia ruokapalveluiden kestävien hankintojen edistämiseksi Invalidiliiton Järvenpään koulutuskeskuksen ruokapalveluihin. Opinnäytetyön tutkimustuloksista ja viitekehityksestä johdettiin kolme eri kehittämisehdotusta kestävien hankintojen edistämiseksi. Ensimmäinen kehittämisehdotus koski yrityksen hankintastrategiaa. Hankintastrategiaan tulisi kirjata ja avata kestävien valintojen periaatepäätös ja tarkentaa, miten sitä ruokapalveluissa toteutetaan. Toinen kehittämisehdotus oli ruokalista, jonka muokkaamisessa tulisi kiinnittää huomiota kasvisruokaan, sesonkituotteisiin, luonnonmukaisuuteen sekä ilmastonäkökulman huomioimiseen raaka-ainevalinnoissa. Kolmantena nousi esille ympäristövaikutusten huomiointi hankintatoimessa. Kehittämisehdotukset rajattiin näihin kolmeen, vaikka kestäviä hankintoja voidaan edistää lisäksi hyvin monella eri tavalla.

Lähi- ja luomuruoan saatavuuden edistämistä tai hankintaa ei sisällytetty kehittämisehdotuksiin, vaikka se oli keskusteluaihe Invalidiliiton Järvenpään koulutuskeskuksen

haastattelussa sekä benchmarking- kohteissa. Lähi- ja luomuruoan hankinnasta on paljon tutkimuksia ja materiaalia sekä myös Invalidiliiton koulutuskeskuksen ruokapalveluesimiehellä asiantuntemusta. Lisäksi heillä oli käynnistetty selvitykset luomuruokaan liittyen Pro Agriaan kanssa. Biojätteen puhututti, onko se kenties sitten seuraava kehittämisprojekti. Sillä ruokapalvelujen kestävyys sekä myös hankintatoimeen voidaan vaikuttaa myös paljon biojätteen vähentämiskampanjalla.

Työn tuloksista kertonee myös opinnäytetyön aikana käynnistyneitä toimenpiteitä kestävien hankintojen edistämiseksi. Kasvisruokaohjeita aloitettiin kehittämään Aromiin ja kasvisruokakurssi on kirjattu suunnitelmiin kesäksi. Pro- Agriaan on oltu yhteydessä ja luomutuottajan selvitystyö jatkuu. Toivon, että opinnäytetyöni kehittämissuhteet ja opinnäytetyön aineisto kokonaisuudessaan on myös tulevaisuudessa viemässä ruokapalveluyksikön hankintojen kehittämistä kestävä kehityksen tavoitteiden suuntaan.

Kestävien hankintojen edistämässä on hyvä edetä pienin askelin, sillä kaikkea ei voi muuttaa kerralla.

Haluan lopuksi kiittää opinnäytetyön aikana yhteistyöstä toimeksiantajan edustajaa ruokapalveluesimies Aija Hovi- Kuusista. Kiitokset myös Keski- Uudenmaan koulutus- kuntayhtymän ruokapalvelupäällikkö Iiris Kauneelalle sekä Porvoon ammattiopiston ravitsemispäällikkö Hannu Rantalalle.

LÄHTEET

- Aalto, K. & Heiskanen, E. 2011. Kestävä ruokalautanen joukkoruokailun -kestävän kehityksen edistäjänä. Helsinki: Kuluttajatutkimuskeskus. Tulostettu 19.2.2013
http://www.kuluttajatutkimuskeskus.fi/files/5482/2011_130_tyoseloste_ruokalautanen.pdf
- Aamulehti 2012. Tutkimus yllättää luomun ystävät - ”Pilaa enemmän ympäristöä eikä ole sen terveellisempää”. Luettu 11.3.2013.
<http://www.aamulehti.fi/Kotimaa/1194767016274/artikkeli/tutkimus+yllattaa+luomun+ystavat+-+pilaa+enemmän+ymparistoa+eika+ole+sen+terveellisempaa+.html>
- Ehdotus kestävien hankintojen toimintaohjelmaksi 2008. Julkisten hankintojen työryhmän ehdotus. Helsinki: Ympäristöministeriö. Luettu 1.3.2013
<http://www.tem.fi/files/18500/toimintasuunnitelma.pdf>
- EkoCentria 2012. Kestävä kehitys. Savon ammatti- ja aikuisopisto. Tulostettu 23.2.2013
http://www.ekocentria.fi/resources/public/Aineistot//Opetusmateriaali//Kestavan_kehityksen_tyokirja.pdf
- Elintarviketurvallisuusvirasto 2013. Luomu. Luettu 11.3.2013.
<http://www.evira.fi/portal/fi/tietoa+evirasta/asiakokonaisuudet/luomu/>
- Elintarvikevirasto 2013. Alkuperämerkinnät. Luettu 5.4.2013
http://www.evira.fi/portal/fi/elintarvikkeet/valmistus_ ja_myynti/pakkausmerkinnat_/alkuperamerkinnaat
- Euroopan komissio 2005. Ympäristöä säästäviä hankintoja - käsikirja ympäristönäkökohtien huomioon ottamisesta julkisissa hankinnoissa. Tulostettu 13.3.2013
http://ec.europa.eu/environment/gpp/pdf/buying_green_handbook_fi.pdf
- Findus 2013. Kotisivu. Luettu 15.3.2013. <http://www.findus.fi/findus/>
- Finlex 2007/348. Laki julkisista hankinnoista.
- Hamilo, M. 2009. Lähiruoka ei palloa pelasta. Tiede-lehti 3/2009. Luettu 29.2.2013.
http://www.tiede.fi/artikkeli/1024/lahiruoka_ei_palloa_pelasta
- Hankinnat 2012. Kynnysarvot. Verkkosivu. Luettu 19.4.2013.
<http://www.hankinnat.fi/fi/julkinen-hankinta/kynnysarvot/Sivut/default.aspx>
- Harmaala, M-M. & Jallinoja N. Yritysvastuu ja menestyvä liiketoiminta 2012. Helsinki: Sanoma Pro Oy
- Hartikainen, H., Katajajuuri, J-M. & Pulkkinen, H. 2011. Elintarvikkeiden hiilijalanjälkien laskenta ja viestintä. Climate Communication I -hankkeen loppuraportti. Maa- ja elintarviketalouden tutkimuskeskus. Tulostettu 15.3.2013.
<http://www.mtt.fi/mttraportti/pdf/mttraportti22.pdf>

- Heikkilä, P. 2002. Ekokeittiön valinnat - Ruokapalvelut ympäristöä säästäen. Helsinki: Werner Söderström Osakeyhtiö
- Helsingin sanomat 2013. Ruoan tuottaminen halvalla kostautuu. Luettu 2.3.2013
- Hirsjärvi, S. & Hurme, H. 2008. Tutkimushaastattelu. Helsinki: Gaudeamus.
- Hovi-Kuusisto, A. 2013. Ruokapalveluesimies. Haastattelu 19.3.2013. Haastattelija Ruotsalainen, H. Litteroitu. Invalidiliiton Järvenpään ruokapalvelukeskuksen ruokapalvelut. Järvenpää.
- Invalidiliiton Järvenpään koulutuskeskus 2011. Henkilöstöraportti 2011.
- Invalidiliitto ry 2013. Organisaatiokaavio. Luettu 28.4.2013
<http://www.invalidiliitto.fi/portal/fi/invalidiliitto/organisaatio/>
- Julkiset hankinnat 2007. Julkiset hankinnat - opas yrityksille. 2-painos. Suomen yrittäjät. Tulostettu 3.4.2013
- Julkisten hankintojen sanakirja. Verkkosivu. Luettu 3.4.2013
http://www.ptcs.fi/uploads/files/51_hankintasanakirja.pdf
- Järvelä, K., Koistinen, L., Latvala, T., Peltoniemi A. & Yrjölä, T. 2011. Kirjallisuuskatsaus kuluttajien ja tuottajien vuorovaikutuksesta elintarvikeketjussa. Kuluttajatutkimuskeskus. Tulostettu 19.2.2013.
http://www.ncrc.fi/files/5582/2011_136_tyoseloste_kirjallisuuskatsaus.pdf
- Kauneela, I. 2013. Ruokapalvelupäällikkö. Haastattelu 2.4.2013. Haastattelija Ruotsalainen, H. Litteroitu. Keski-Uudenmaan koulutuskuntayhtymä. Järvenpää.
- Keudan strategiset päämäärät ja toiminnalliset tavoitteet 2012. Keski-Uudenmaan koulutuskuntayhtymä. Moniste.
- Kilpailu ja kuluttajavirasto 2011. Ympäristömerkit. Luettu 15.3.2013.
<http://www.kuluttajavirasto.fi/fi-FI/eko-ostaja/ymparistomerkit/luomumerkki/mumerkit>
kertovat valvotusta luomutuotannosta
- Kottila, M-R. 2013. Pro Luomu ry. Luettu: 10.3.2013
<http://www.proluomu.fi/luomun-myynti-nousi-yli-200-miljoonaan-euroon/>
- Kurppa, S., Nuoranne, A., Risku-Norja, H., Silvennoinen, K., Skinnari, J. 2010. Julkiset ruokapalvelut ja ruokakasvatus: Arjen käytäntöjen kautta kestävään ruokahuoltoon. Jokioinen: Maa- ja elintarviketalouden tutkimuskeskuksen julkaisu. Tulostettu 21.2.2013. <http://www.mtt.fi/mttkasvu/pdf/mttkasvu10.pdf>
- Kurunmäki, S., Ikäheimo, I., Syväniemi, A-M. & Rönni, P. 2012. Lähiruokaselvitys - Ehdotus lähiruokaohjelman pohjaksi 2012–2015. Maa- ja metsätalousministeriö. Tulostettu 11.3.2013.
http://www.mmm.fi/attachments/mmm/julkaisut/muutjulkaisut/65w1I3c5F/Lahiruokaselvitys_valmis.pdf

Korpi-Vartiainen J-P. & Vääntinen R. 2010. Lähiruoan käyttö julkisen sektorin ammattikeittäöissä. Sisä-Savon seutuyhtymän julkaisuja. Tulostettu 9.3.2013
http://www.tkk.utu.fi/extkk/ruokasuomi/oppaat/oppaat_lahiruoan_kaytto_julkisissa_ammattikeittioissa2010.pdf

Kotikangas, J. Invalidiliiton Talousjohtaja. 2013. Kysymyksiä Invalidiliiton hankintoihin liittyen. Sähköpostiviesti. juha.kotikangas@invalidiliitto.fi. Tulostettu 3.4.2013.

Lehtinen E. 2012. Luomun käyttö kovassa kasvussa. Aromi-lehti. Julkaistu 02.05.2012. Luettu 12.3.2013. <http://aromilehti.fi/aromi-lehti/2012/05/luomun-kaytto-kovassa-kasvussa-2/>

Luomutietoa 2011. Helsingin yliopisto, Ruralia-instituutti & Maa- ja metsätalousministeriö. Luettu 11.3.2013. <http://www.luomu.fi>

Lähiruokaa ammattikeittäöihin - hanke 2012. Luettu 10.3.2013.
<http://www.kunnat.net/fi/tietopankit/uutisia/2013/Sivut/lahiruokaa-ammattikeittioihin.aspx>

Luomutietopankki 2012. Lisää luomua ammattikeittäöissä. Luettu 12.3.2013 .
<http://www.luomu.fi/tietopankki/lisaa-luomua-ammattikeittioissa/>

Maa- ja elintarviketalouden tutkimuskeskus 2012. Kestävät hankinnat -osaamisen edistäminen julkisissa ruokapalveluissa. Luettu 19.2.2013
<https://portal.mtt.fi/portal/page/portal/mtt/hankkeet/lahikonsti/KeHa>

Maa- ja elintarviketalouden tutkimuskeskus 2011. Ravintolaruuasta viidesosa päätyy jätteeksi. Luettu 2.5.2013.
<https://portal.mtt.fi/portal/page/portal/mtt/mtt/ajankohtaista/Uutisarkisto/2011/Ravintolaruuasta%20viidesosa%20p%C3%A4%C3%A4tyy%20j%C3%A4tteesi>

Maa- ja metsätalousministeriö 2013. Lähiruoka on paikallisruokaa. Luettu 8.3.2013
<http://www.mmm.fi/fi/index/etusivu/lahiruoka.html>
http://www.mmm.fi/attachments/lahiruoka/6EHBOTM0y/lahiruokahankeyhteen veto_rs0113.pdf

Maa- ja metsätaloustuottajain Keskusliitto 2012. Alkuperämerkinnät. Luettu 5.4.2013.
http://www.mtk.fi/maatalous/kotimainen_ruoka/alkuperamerkin nat

Manner M., Kala karkaa luomumerkiltä. Savon Sanomat. Julkaistu 28.3.2011.
<http://www.savonsanomat.fi/mielipide/artikkelit/kala-karkaa-luomumerkilta/1022306>

Marttaliitto ry ja Elintarviketeollisuusliitto ry 2012. Kannanotto 28.4.2012. Luettu 19.2.2013. <http://www.etl.fi/www/fi/lausunnot/kannanotot/index.php>

Mäkipeska, T., & Sihvonon, M.,2010. Lähiruoka, nyt! Trendistä markkinoille. Sitran selvityksiä 29. Verkkojulkaisu. Helsinki: Sitra. Tulostettu 10.3.2013.
<http://www.sitra.fi/julkaisut/Selvityksi%C3%A4-sarja/Selvityksi%C3%A4%2029.pdf>

Ojasalo, K., Moilanen, T. & Ritalahti, J. 2009. Kehittämistyön menetelmät, Uudenlaista osaamista liiketoimintaan. Porvoo. Sanoma Pro Oy.

Pelli, T. 2010. Pienin askeli kohti ekologisempaa ateriaa. Lahden ateria. Tulostettu 8.3.2013. [http://www.lahti.fi/www/images.nsf/files/78D6DB64E5AD8C91C22577A400408C5B/\\$file/Pienin%20askelin%20kohti%20ekologisempaa%20Ateriaa_10.pdf](http://www.lahti.fi/www/images.nsf/files/78D6DB64E5AD8C91C22577A400408C5B/$file/Pienin%20askelin%20kohti%20ekologisempaa%20Ateriaa_10.pdf)

Portaat luomuun 2012. Luettu 8.3.2013.
http://www.portaatluomuun.fi/kestava_ruokalista

Portaat luomuun - ohjelma 2012. Luettu 8.3.2013.
http://www.portaatluomuun.fi/luomutuotteiden_merkinta

Portaat luomuun - valmennusaineisto 2012. Tulostettu 8.3.2013.
http://www.portaatluomuun.fi/resources/public/pl_valmennus_verkkoaineisto_080413.pdf

Porvoo - hankintaohje 2011. Luettu 5.4.2013.
http://www.porvoo.fi/easydata/customers/porvoo2/files/muut_liitetiedostot/hallinto_ja_paatoksenteko/hankinta/hankintaohje_07022011.pdf

Rahikkala, M-L. Järvenpään Invalidiliiton koulutuskeskuksen talouspäällikkö. 2013. Kysymyksiä koulutuskeskuksen hankintoihin liittyen. Sähköpostiviesti. marja-liisa.rahikkala@ijkk.fi. Tulostettu 23.4.2013.

Raisio 2013. Ekologia- vastuullinen ruokaketju. Luettu 15.3.2013
<http://www.ekologia.fi/hiilijalanjalki>

Rantala, H. Ravitsemispäällikkö. 2013. Haastattelu 12.4.2013. Haastattelija Ruotsalainen, H. Litteroitu. Porvoon ammattiopisto. Porvoo.

Reilun kaupan edistämisyhdistys ry. 2011. Opas sosiaalisesti kestäviin julkisiin hankintoihin. Tulostettu. 29.2.2013
http://www.reilukauppa.fi/uploads/Reiluja_hankintoja_1.pdf

Ruokatieto 2010. Kaksi kolmesta ammattikeittiöstä käyttää luomua. Luettu 11.3.2013
<http://www.ruokatieto.fi/uutiset/kaksi-kolmesta-ammattikeittiosta-kayttaa-luomua>

Sarajärvi, A. & Tuomi, J. 2006. Laadullinen tutkimus ja sisällönanalyysi. 4.painos . Gummerus Kirjapaino Oy: Jyväskylä

Suomalaisen ruokakulttuurin edistämishjelma 2010. Luomu julkisten ruokapalveluiden hankinnoissa. Luettu 12.3.2013
http://www.sre.fi/ruoka.fi/www/fi/ajankohtaista/uutiset.php?we_objectID=444

Syyrakki, S. 2009a. Ostajan opas. Paikallisruokaa omalta talousalueelta. FCG Efeko Oy. Helsinki. Tulostettu 4.4.2013.

Syyrakki, S. 2009b. Päättäjän opas. Lähituottajat ja kunnalliset ruokapalvelut. FCG Efeko Oy. Helsinki. Tulostettu 4.4.2013.

Syyrakki, S. 2009c. Yrittäjän opas. Yhteistyö ja lähiruoan markkinointi ammattikeittiölle. FCG Efeko Oy. Helsinki. Tulostettu 4.4.2013.

VNP 04/2009. Valtioneuvoston periaatepäätös kestävien valintojen edistämisestä julkisissa hankinnoissa 8.4.2009.

WWF- kalaopas 2012. Verkkosivu. Luettu 15.3.2013.
<http://wwf.fi/kalaopas/nain-luet-opasta/msc-sertifikaatti/>

Ympäristö 2011. Ympäristömerkit. Luettu 13.3.2013.
<http://www.ymparisto.fi/default.asp?contentid=182582>

Ympäristöpassi 2011. Ympäristöpassi ruokapalveluun - valmennusaineisto. EkoCentria. Savon ammatti- ja aikuisopisto. Tulostettu 2.3.2013.
<http://www.ymparistopassi.fi/doc/Valmennusaineisto-1.0.pdf>

LIITTEET

1 (3)

Liite 1 Järvenpään Koulutuskeskuksen haastattelukysymykset**KEITTIÖN PERUSTIEDOT**

Keittiön nimi: _____ Päiväys: _____

1. Omistaja/ ylläpitäjä: _____
2. Toiminta/organisaatio: _____
3. Keittiötyyppi: _____
4. Valmistettavat annokset/vrk: _____
5. Mitkä asiat ohjaavat eniten keittiönne toimintaan liittyviä ympäristöasioita? Merkitse 2 tärkeintä
 - lainsäädäntö
 - asiakkaiden vaatimukset
 - kilpailutilanne
 - oma asenne ja halu
 - yhteistyökumppanit
 - muu, mikä? _____

RUOKALISTA:

6. Ruokalistasuunnittelussa huomioidaan sesonginmukaisuus
 - kyllä, säännöllisesti
 - kyllä, satunnaisesti
 - ei
 - _____
7. Ruokailija voi halutessaan valita kasvisvaihtoehdon päivittäin
 - kyllä
 - ei
 - _____
8. Ruokalistasuunnittelussa huomioidaan kulttuuriympäristön tapojen ja perinteiden näkökulma
(*Esim. paikalliset reseptit, oman maakunnan ruokakulttuuri, järvikala, muut perinteiset raaka-aineet ja tuotteet*)
 - kyllä, säännöllisesti
 - kyllä, satunnaisesti
 - ei
 - _____

9. Ruokalistasuunnittelua ohjaa (numeroi tärkeysjärjestyksessä)

- hinta
 ravitseminen
 raaka-aineiden saatavuus
 raaka-aineiden soveltuvuus
 raaka-aineiden alkuperä
 raaka-aineiden sesongit

HANKINNAT

10. Merkitse taulukkoon elintarvikehankintojen osalta pääasiallisissa käytössä oleva tuotevaihtoehto

Tuotteet	Kotimainen	Lähialue	Ulkomainen	Luomu	Reilu kauppa	Ei tietoa alkuperästä
Tuoreet lihatuotteet						
Kypsät lihatuotteet						
Kalatuotteet, tuore						
Kalatuotteet, pakaste						
Peruna, tuore						
Peruna, pakaste						
Juurekset, tuore						
Juurekset, pakaste						
Kasvikset, tuore						
Kasvikset, pakaste						
Marjat						
hedelmät						
Maito ja piimä						
Muut maitotuotteet						
Leipomotuotteet, tuore						
Leipomotuotteet, pakaste						
Kananmuna						
Mehut						
Kahvi, tee						
Viljatuotteet						
Sokeri						

MUUT HANKINNAT

3 (3)

11. Merkitse taulukkoon muiden hankintojen osalta onko tuote ympäristömerkitty

Tuotteet	kyllä	ei	tuotemerkki
Lautasliinat			
Leivinpaperi			
Suodatinpussit			
Kertakäyttötuotteet			
Pakkausateriaalit			
Astianpesuaine, käsitiski			
Astianpesuaine, konetiski			
Yleispuhdistusaine			
Toimistopaperit ja tarvikkeet			

HANKINTASTRATEGIA JA HANKINTATAVAT

12. Sisältyykö kestävä kehitys organisaation hankintastrategioihin

13. Onko organisaatiolla oma ympäristö- tai kestävä kehityksen ohjelma tai -järjestelmä?

14. Onko organisaatiolla on kestävään kehitykseen liittyvää yhteistyötä ulkoisten sidosryhmien kanssa? Millaista?

(Esim. tavarantoimittajat, tuottajat, yhdistykset, jätehuolto- tai energiayhtiöt)

15. Elintarvikehankintamenettely?

16. Hankintakanavat?

17. Miten laitteiden ja koneiden hankintakriteereissä huomioidaan ympäristönäkökulma *(Esim. energian ja vedenkulutus)?*

18. Kuinka paljon koet voivasi vaikuttaa kestävä kehityksen mukaisten hankintojen edistämiseen hankintatoimessa?

19. Suurimmat haasteet kestävien hankintojen edistämässä ruokapalveluyksikössä?

Liite 2 Teemahaastattelurunko - Ammattiopistojen ruokapalvelut

1 KEITTIÖN PERUSTIEDOT

Keittiön nimi: _____ Päiväys: _____

Omistaja/ ylläpitäjä: _____

Toiminta/organisaatio: _____

Keittiötyyppi: _____

Valmistettavat annokset/vrk: _____

- a) Mitkä asiat ohjaavat eniten keittiönne toimintaan liittyviä ympäristöasioita?
Merkitse 2 tärkeintä.

- lainsäädäntö
- asiakkaiden vaatimukset
- kilpailutilanne
- oma asenne ja halu
- yhteistyökumppanit
- muu, mikä? _____

- b) Onko organisaatiolla oma ympäristö- tai kestävän kehityksen ohjelma tai-järjestelmä?

2 RUOKALISTA

- a) Sesonginmukaisuus?
- b) Kasvisruokavaihtoehdot ruokalistoilla?
- c) Kulttuuriympäristön tapojen ja perinteiden näkökulma- ruokalistalla?
(Esim. paikalliset reseptit, oman maakunnan ruokakulttuuri, järvikala, muut perinteiset raaka-aineet ja tuotteet)
- d) Ruokalistasuunnittelua ohjaa?

3 HANKINNAT

- a) Lähiruokahankinnat?
Miten?
- b) Luomuhankinnat
Miten?
- c) Ympäristömerkittyjen tuotteiden huomiointi hankinnoissa?

4 HANKINTASTRATEGIA JA HANKINTATAVAT

- a) Sisältyykö kestävä kehitys organisaation hankintastrategioihin
- b) Onko organisaatiolla on kestävään kehitykseen liittyvää yhteistyötä ulkoisten sidosryhmien kanssa? Millaista? (*Esim. tavarantoimittajat, tuottajat, yhdistykset, jätehuolto- tai energiayhtiöt*)
- c) Elintarvikehankintamenettely?
- d) Kuinka paljon koet voivasi vaikuttaa kestävä kehityksen mukaisten hankintojen edistämiseen hankintatoimessa?
- e) Suurimmat haasteet kestävien hankintojen edistämässä ruokapalveluyksikössä?