

Kasvisruoka ammattikeittiössä

Anu Arolaakso
EkoCentria

Luomuvalkuaista ja
-viljaa markkinoille 18.1.2019, Joensuu



- Savon koulutuskuntayhtymän asiantuntijatiimi
- Edistää kestäväen ruokaketjun toteuttamista julkisissa ruokapalveluissa, mm. lähi- ja luomuruoan käytön lisäämistä sekä hankintaosaamista

www.ekocentria.fi

www.luomuravintola.fi

www.ekoruokakone.fi

[Lähis-opas](#)

[Elintarvikkeiden hankintaopas](#)

www.ymparistoosaava.fi

[Uutiset 2040](#)



Ruokatrendit 2019

- uusimpia nousevia ruokatrendejä ovat **luonnollisuus**, suolattomuus ja sokerittomuus
- **vastuullisuus, ilmastoruoka**
- suositaan kasvisruokia
- vegaaniruokailu
- suositaan kotimaisia raaka-aineita; lähiruokaa ja luomua
- yksilöllinen ja elämyksellinen ruokailu
- luomua käyttää jo yli 50 % suomalaisista säännöllisesti

Syitä muuttaa kulutustottumuksia

Ekologisuus

Eettisyys

Terveellisyys



TRENDIT

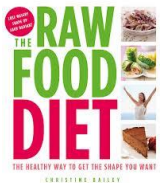
DOES YOUR LIFE HAVE A PRICE?

Kulutustottumusten pirstaloituminen

Superfoods



Gluten free



Ammattikeittiöt Suomessa

- Suomessa on ammattikeittiöitä 12 500 kpl (pl. jakelukeittiöt)
 - julkisen sektorin keittiöitä n. 3 300 (pl. jakelukeittiöt)
- vuoden aikana ammattikeittiöissä valmistetaan yli 700 milj. ateriala
 - julkisella sektorilla n. 320 milj. ateriala
- julkinen sektori ostaa elintarvikkeita n. 350 milj. eurolla vuodessa
- suomalaiset käyttävät 7,6 M€ hotelli, kahvila ja ravintola ostoihin

Lähde Horeca-tutkimus 2017, Taloustutkimus Oy



Ravitsemussuositukset

- keskeistä on mm. terveyttä ja kestäväää kehitystä edistävien lounaiden ja välipalojen tarjoaminen
- kannustetaan tarjoamaan kasvisvaihtoehtoa kaikille
- kannustetaan lisäämään lähi- ja luomuruoan osuutta julkisissa ruokapalveluissa



-kouluruokasuositus 2017

Tavoite 20/2020



- ammattikeittiöiden tarjoamasta ruoasta 20 % tulee olla luomua vuoteen 2020 mennessä
- julkinen sektori toimii kestävien hankintojen edelläkävijänä ja esimerkkinä muille sektoreille
- ammattikeittiöiden kautta parannetaan luomuruoan saatavuutta

(Suomen hallituksen [Lisää luomua! -hallitusohjelma](#))

EU tukee kouluruokailua – Suomi painottaa tukea luomulle

Koulujakelujärjestelmä

Nestemäiset maitotuotteet

- Luomu rasvaton maito ja piimä 31 cnt /l
- Tavanomainen rasvaton maito ja piimä 13 cnt /l

HEVI tuotteille tuki verottomasta hankintahinnasta

- Tuettavat tuotteet **herne**, kurkku, lanttu, porkkana, tomaatti, herukat, mansikka, mustikka, puolukka ja omena
- Luomu HEVI 75 %
- Tavanomainen HEVI 65 %

Lisätietoa www.ruokavirasto.fi

Ruokatrendit ammattikeittiöissä

Kysyntä ruokapalveluissa

- kasvisruokailun kasvua arvioi 73 %
- kotimaisten raaka-aineiden kasvua arvioi 65 %
- lähiruoan kasvua arvioi 59 %
 - lähiruokaa käyttää nyt lähes 80 % keittiöistä joskus
- luomuruoan kasvua arvioi 50 %
 - luomua käyttää lähes 90 % keittiöistä ainakin joskus
 - luomuvihannesten ja kasvisten käyttöä aikoo lisätä 19 % keittiöistä
 - luomuviljatuotteiden käyttöä aikoo lisätä 19 % keittiöistä

Lähde: Food Service Feedback 2017, Taloustutkimus Oy

Tärkeimmät kriteerit toimittajille

- Toimitusvarmuus
- Saatavuus
- Hinta
- Pakkauskoko
- Logistiikka

Lähde: Food Service Feedback 2017, Taloustutkimus Oy

Hankintapaikat

- lähiruoka pääasiassa suoraan tuottajalta
- luomutuotteet pääasiassa toimitustukusta
- hedelmät ja vihannekset pääasiassa toimitustukusta



Lähde: Food Service Feedback 2017, Taloustutkimus Oy

Aloite ja päätöksenteko

- Aloitteen vastuullisesti tuotettujen ja jalostettujen ruokien (ml. lähiruoan ja luomun) käytöstä kunnan ruokapalveluissa voi tehdä kuka tahansa.
- Ensisijainen vastuu on päättäjillä ja viranhaltijoilla, jotka laativat linjaukset

Valtuustoaloite

- Kuntamme ruokapalveluihin vastuullisesti tuotettua ja jalostettua suomalaista ruokaa
- Esitämme, että kuntamme elintarvike- ja ruokapalveluiden hankintastrategiaan kirjataan vaatimukset ympäristön kannalta hyvistä viljely- ja tuotantomenetelmistä sekä eläinten hyvinvointia ja elintarviketurvallisuutta edistävästä tavoista.

Malli aloitteesta www.ekocentria.fi Lähis-opas s. 26

Muutamia tärkeitä lauseita

Tahtotila

”Ruoanvalmistuksessa suosimme lähiruokaa ja kotimaisia luomutuotteita. Vihannekset, kasvikset, leipä ja peruna tulevat keittiöihimme pääosin oman maakuntamme tuottajilta. Liha ja lihajalosteet, maito ja maitovalmisteet sekä kananmunat ovat kotimaisia.

Strategia

”Hankinnoissa tulee ottaa huomioon kaupunginvaltuuston strategiassa linjaamat lähi- ja luomuruuan käyttöön liittyvät tavoitteet sekä hankintojen ilmastovaikutukset”.

Tarjouspyyntö/sopimusehto

Tilaaja pidättää oikeuden käyttää ulkopuolisia toimittajia hankkiessaan alueellisesti paikallisen perinteen mukaisia tuotteita sesonkien, teemapäivien ja kansallisten juhlapyhien erikoistuotteiden sekä tuotekehityksen ja -testauksen tarpeisiin.

Palvelusopimus

Lähi- ja luomuruoan käytön linjaukset ja tavoitteet tulee kirjata myös ruokapalvelutuottajan kanssa tehtävään sopimukseen.

MARKKINAVUOROPUHELU ON TÄRKEÄÄ



Hankintaroolit

Vaatimukset selville markkinavuoropuhelun avulla, esimerkkikysymyksiä

Uusi tuote tai olemassa olevan tuotteen muokkaaminen ammattikeittiön tarpeisiin:

- Mikä on tuotteen kohderyhmä?
- Mikä olisi vuotuinen volyymi ja kuinka usein olisi ruokalistalla?
- Mistä raaka-aineista? Pääraaka-aineen prosenttiosuus. Suola-, rasva-, sokeri %
- Mitä muita raaka-aineita olisi toiveissa/mitä raaka-aineita ei haluta ko. tuotteeseen?
- Onko toiveita luomuraaka-aineista?
- Eritysruokavalioiden huomiointi
- Tuotteen jalostusaste
- Minkä kokoinen tuotteen/annoksen tulisi olla?
- Miten tuote tulisi pakata?
- Voidaanko käyttää lisäaineita?
- Tuore/pakastetuote?
- Onko raaka-aineiden alkuperällä merkitystä?
- Mikä on hintahaarukka?
- Tarvitaanko yritysten välistä yhteistyötä tuotteen valmistamisessa, raaka-aineiden hankinnassa, kuljetuksissa, jne.? Tukku?
- Mitä muita kriteerejä tuotteelle tulisi asettaa?
- Tilaus/ testituotteiden toimitus

Hankinnan suunnittelu

Hankintasäätelyn mukainen hankintamenettely

Kilpailutus

Valmistelu

Markkinakartoitus
Tarjoajan osallistuminen
hankinnan valmisteluun

Sopimuskausi

Sopimusten muuttaminen
sopimuskaudella

- Hankintojen laadun parantaminen
- Pk-yritysten aseman parantaminen
- Ympäristönäkökohtien huomioiminen
- Sosiaalisten vaikutusten huomioiminen
- Innovaatioiden edistäminen
- Kansallisen kynnyksarvon alittavat hankinnat

Vinkkejä tuottajille

- seuraa aktiivisesti Hilman kilpailutusilmoituksia
- ole aktiivinen keittiöiden suuntaan
- selvitä, mihin tarkoitukseen keittiöt kasviksia ja vihanneksia käyttävät/tarvitsevat, mikä on jalostusaste?
- tarjoa keittiöille testituotteita käyttöön -> mahdollisuus kehittää keittiöille sopiva tuote seuraavaa kilpailutusta varten
- kutsu alueen ruokapalvelut vierailulle ja päinvastoin, käy tutustumassa keittiön toimintaan
- luomu on hankitalaissa hyväksytty kilpailutuskriteeri
- hankintalain uudistuksen myötä ei saa enää kilpailuttaa pelkällä hinnalla

Tuotekehitystä

- yhteistyö ammattikeittiön kanssa tuotekehityksessä on tärkeää
- reseptiikassa voidaan hyödyntää alueellista tarjontaa
- myös julkinen sektori haluaa erottautua massasta
- räätälöidyt ”private label” -tuotteet tai tuoteperhe
- tuottaja voi aktiivisesti tarjota tuotteitaan ammattikeittiölle esim. teemapäiviin

Lähis-opas



LÄHIS-OPAS

Lisää lähiruokaa julkisten keittiöiden asiakkaille

-PERUSTELUJA JA OHJEITA HANKINTOIHIN

Elintarvikkeiden hankintaopas

Elintarvikkeiden hankintaopas

Tarjouspyyntöjen tekijöille ja elintarvikehankinnoista vastaaville markkinavuoropuhelun avuksi

Elintarvikehankintojen kilpailutuksen lähestyessä ruokapalveluissa ja hankintayksiköissä eniten päänvaivaa aiheuttaa tarjouspyynnön sisällön määrittely: hankittavien tuotteiden tarkat määrittelyt, pisteytys ja vertailu. Miten tehdä tarjouspyyntö siten, että myös alueelliset yritykset pääsisivät ja haluaisivat mukaan?

Tämän oppaan tarkoituksena on auttaa kilpailutuksen suunnittelijoita ja toteuttajia huomioimaan tarjouspyynnöissä koko elintarviketarjonta: erityisesti kotimaiset raaka-aineet, paikallinen tarjonta, lähiruoka ja luomutuotanto sekä niistä tehdyt jalosteet.

Oppaaseen kootuissa tarjoajien soveltuvuusvaatimuksissa, tuotteiden vähimmäisvaatimuksissa ja tuotekohtaisissa vertailukriteereissä on ehdotuksia, joita on mietittävä markkinavuoropuheluna tarjoajien ja tilaajien kesken. Esimerkkien avulla voitte itse päättää, laitteko toivotun ominaisuuden vähimmäisvaatimuksiin vai pisteytettäviin kriteereihin.



Sisällysluettelo

Hankinnan elinkaari	2
Yleistä hankinnoista	4
Vähimmäisvaatimukset/ehdottomat vaatimukset.....	6
Tuotekohtaisia kriteerihdotouksia	8
Viljatuotteet	8
Leipomotuotteet	8
Peruna.....	10
Juurekset ja vihannekset.....	11
Palkokasvit.....	12
Kala ja kalatuotteet	12
Marjat ja hedelmät	13
Mehut	14
Maito ja maitotuotteet.....	15
Liha ja lihatuotteet	16
Kananmuna ja munatuotteet	18
Ravintorasvat.....	18
Valmisruoka.....	19
Muut pienemmät tuoteryhmät.....	19

Hankintayksiköt ovat erilaisia. Poimikaa tästä oppaasta teille soveltuvat ideat!



Anu ja Sari

Kiitos!

Ollaan yhteydessä

[anu.arolaakso\(at\)sakky.fi](mailto:anu.arolaakso(at)sakky.fi)

Puh. 044 785 4048