



metsänhoitoyhdistys
POHJOIS-KARJALA



KILPAILUTA SUOMALAINEN RUOKA KUNTALAUTASILLE

Julkisella ruokapalvelulla on mahtava mahdollisuus edistää suomalaista ja paikallista ruokakulttuuria sekä aluetaloutta, maataloutta ja elintarviketuotantoa.

Tarjouspyynnöissä kannattaa ottaa huomioon se, että kotimaiset säännökset asettavat monille tuotteille korkeampia vaatimuksia kuin muissa EU-maissa keskimäärin. Hyvä esimerkki tästä on suomalainen ruuantuotanto, joka on vapaa salmonellasta, sioilla on hännät ja antibiootteja käytetään tuotantoeläinten lääkinnässä vain sairauksiin toisin kuin yleisesti Keski-Euroopassa. Myös torjunta- ja kasvinsuojeluaineita käytämme kansainvälisessä vertailussa erittäin vähän.

Kotimaisen ruoan lisäämiseksi ruokapalveluissa tarvitaan kaikenkokoisia yrityksiä ja tuottajia, myös tukkutoimijoita. Laajoille kokonaisuuksille on harvoja tarjoajia. EU-hankintadirektiivin mukaan on suotavaa jakaa kilpailutus osiin. Jos jakamista ei tehdä, se pitää pystyä perustelemaan. Kaikkia elintarvikeryhmiä ei tarvitse kilpailuttaa yhtä aikaa, vaan esimerkiksi tänä vuonna kilpailutetaan leivät ja seuraavana lihatuotteet.

1. Kotimainen ruoka ja sen käyttö kannattaa kirjata hankintaohjeeseen ja ruokapalvelujen toimintasuunnitelmaan

Päivittääkään kunnan hankintaohjeistus hankintastrategian mukaisesti. Kirjatkaa siihen hankinnoissa huomioonotettavat kotimaisen ruoan käyttöön liittyvät tavoitteet.

Esimerkiksi: ”Elintarvikehankinnoissa suosimme lähiruokaa ja kotimaisia tuotteita. Vihannekset, kasvikset, leipä, peruna, viljatuotteet sekä liha ja lihajalosteet, maito ja maitovalmisteet sekä kananmunat ovat kotimaisia.”

2. Kotimainen ruoka tulee huomioida ruokalistasuunnittelussa

Ruokalista on avainasemassa – sen suunnittelu ratkaisee, mitä ja millaista ruokaa kunnassanne tarjotaan. Suunnitelkaa ruokalistat niin, että ne kannustavat suomalaisen ruoan ja raaka-aineiden käyttöön.

3. Kotimainen ruoka mahdollistuu hyvällä vuoropuhelulla ja tiedottamisella

Ennakoiva markkinakartoitus antaa hyvää tietoa siitä, millaista tarjontaa ja laatua on saatavilla.

Yhteydenpito kunnan ja elintarvikealan yritysten, maatalousyrittäjien, järjestöjen sekä muitten toimijoiden kanssa on avainasemassa. Alan toimijoiden kesken voidaan järjestää säännöllisesti tapaamisia.

Tiedottakaa hyvin ja ajoissa tulossa olevista kilpailutuksista, eikä pelkäästään HILMA:ssa.

4. Kotimainen ruoka toteutuu kun kilpailutuksessa otetaan käyttöön kunnan laatukriteerit

Kunnan hankintaohjeistukseen liittyvät tuoteryhmäkohtaiset yleiset laatukriteerit tulee työstää huolella, hyödyntää verkostojen osaaminen. Sovittuja laatukriteereitä voidaan käyttää kilpailutuksissa aina.

Tukimateriaalia ja vinkkejä löytyy esimerkiksi Lähis-oppaasta: www.lahisopas.fi

5. Kotimainen ruoka ansaitsee seurantaa kuntatasolla

Luokaa päätöksenteon tueksi luotettava seurantajärjestelmä, jossa esimerkiksi kerran vuodessa kaupunginvaltuusto ja/tai muut luottamuselimet saavat tiedot siitä, millaista ruokaa kunnassa tarjotaan.



Kilpailutuksessa tuotteelle määritellään vähimmäisvaatimukset, jotka toimittajan on täytettävä. Tuotteen hankintakriteerit ovat tuotteelle esitettäviä yksityiskohtaisempia vaatimuksia, jotka asetetaan tärkeysjärjestykseen ja/tai pisteytetään tärkeyden mukaan ja hankintamenettelystä riippuen. Tässä taulukossa on muutamia esimerkkejä hankintakriteereiksi, joita voidaan tietyin edellytyksin käyttää nimenomaan kotimaisen ruoan hankkimiseksi. Käytä kilpailutuksen tukena Lähisopasta (www.lahisopas.fi).

TUOTERYHMÄ	HANKINTAKRITEERI	MITTARI
Maito ja maitotuotteet	Alkuperä ja tuotantotapa	Lehmien ruokinnassa ei ole käytetty geenimuunneltuja ainesosia. Tuotantotilalla pidetään kirjaa antibioottien käytöstä eläimille.
	Turvallisuus ja eläinten hyvinvointi	Jokainen laitoksiin vastaanotettu erä raakamaitoa on tutkittu mikrobilääkejäämien varalta. Laatuketjun hallinta ja dokumentointi. Tuotantotila kuuluu salmonellavalvontaohjelmaan. Lypsylehmiä ei pidetä kytkettyinä vuoden ympäri. Vasikoita ei pidetä kytkettyinä. Vasikat saavat ternimaitoa tai sitä vastaavaa valmistetta 6 h sisällä syntymästä.
Naudanliha	Alkuperä	Ilmoitus alkuperämaasta, myös täydennyserät Jäljitettävyyden tilaan ja teurastuserään dokumentointijärjestelmällä
	Turvallisuus ja eläinten hyvinvointi	Tuotantotila kuuluu salmonellavalvontaohjelmaan. Eläinten kasvatuksessa ei ole käytetty antibiootteja ennaltaehkäisevästi (profylaktisesti). Tuotantotilalla pidetään kirjaa antibioottien käytöstä eläimille. Vasikat saavat ternimaitoa tai sitä vastaavaa valmistetta 6 h sisällä syntymästä. Vasikoita ei pidetä kytkettyinä. Eläinten teuraskuljetus tapahtuu suoraan kasvatustilalta teurastamoon ilman väliasemia. Sonneja ei ole kastrotu.
Sianliha	Alkuperä ja jäljitettävyyden	Sianlihan tuotantoketju tilalta tuotantolaitokseen jäljitettävissä ja todennettavissa
	Turvallisuus ja eläinten hyvinvointi	Tuotantotila kuuluu salmonellavalvontaohjelmaan. Sianlihantuotannossa sikojen häntiä ei ole tyypistetty. Eläinten kasvatuksessa ei ole käytetty antibiootteja ennaltaehkäisevästi (profylaktisesti). Karjuporsaiden kastraation yhteydessä käytetään kipulääkitystä. Eläinten teuraskuljetus tapahtuu suoraan kasvatustilalta teurastamoon ilman väliasemia. Tuotantotilalla pidetään kirjaa antibioottien käytöstä eläimille.
Broilerin ja kalkkunan liha	Alkuperä, tuotantotapa, turvallisuus ja eläinten hyvinvointi	Tuotantotila kuuluu salmonellavalvontaohjelmaan. Broilerin/kalkkunan fileesuikaleissa oltava merkintä tuottajasta Broilerin/kalkkunan tuotannossa lintujen nokkia ei ole tyypistetty

		Broilareiden kasvatuksessa ei ole käytetty antibiootteja ennaltaehkäisevästi (profylaktisesti). Eläinten teuraskuljetus tapahtuu suoraan kasvatustilalta teurastamoon ilman väliasemia. Tuotantotilalla pidetään kirjaa antibioottien käytöstä eläimille.
Lihat tuotteet	Alkuperä	Ilmoitus pääraaka-aineen alkuperämaasta, pääraaka-aineiden dokumentointi Ilmoitus kypsän lihan alkuperämaasta
Kananmunat	Alkuperä	Ilmoitus alkuperästä, munien/munatuotteiden alkuperä voitava todentaa tuottajalle asti
	Turvallisuus	Tuotantotila kuuluu salmonellavalvontaohjelmaan. Tuotannossa ei ole käytetty antibiootteja ennaltaehkäisevästi (profylaktisesti) Tuotantotilalla pidetään kirjaa antibioottien käytöstä eläimille. Kananmunantuotannossa lintujen nokkia ei ole typistetty
Viljatuotteet	Alkuperä	Ilmoitus raaka-aineen alkuperämaa ja tuotteen jalostusmaa, esim. mistä kaurahiutaleiden kaura on lähtöisin ja missä tuote on jalostettu
	Ympäristövastuu	Ei pakkotuleennutettu glyfosaatilla
Leipä ja leipomotuotteet	Alkuperä	Ilmoitus pääraaka-aineen alkuperämaasta
	Tuoreus	Leipä/leipomotuote ei saa olla pakastettu Leipä on paistettu enintään 24 tunnin sisällä toimituksesta
Peruna, perunavalmisteet	Alkuperä	Ilmoitus alkuperämaasta ja viljelytilasta
	Tuoreus	Perunan kuorimispäivästä toimittamiseen max. 24 tuntia
Juurekset ja vihannekset	Alkuperä	Alkuperämaa ilmoitettava Ilmoitus viljelyalasta/keräysalueesta
	Turvallisuus	Raasteet, palat etc. lisäaineettomia Valittujen toimittajien tulee antaa selvitys tuotteiden GMO-vapaudesta
	Tuoreus	Tuoreiden vihannesten poiminnasta toimittamiseen max. kolme vuorokautta.
Marjat, hedelmät ja mehut	Alkuperä	Alkuperämaa ilmoitettava, pääraaka-aineen alkuperämaa ilmoitettava
	Turvallisuus	Voitava käyttää kuumentamatta
Ravintorasvat	Ympäristövastuu	Ei palmu- tai palmuydinöljyä tai maissiöljyä sisältäviä rasvoja