

***Toisin kuin usein luullaan, hankintalaki ei estä lähiruoan ja luomun hankintaa julkisiin ammattikeittiöihin. Ratkaisuja löydetään pohjoismaisella yhteistyöllä!***

**JÄRKEÄ HANKINTOIHIN – VASTUULLISET ELINTARVIKEHANKINNAT JULKISISSA AMMATTIKEITTIÖISSÄ -  
POHJOISMAINEN HANKINTASEMINAARI 23.–24.10.2014 HELSINGISSÄ**

**SUSTAINABLE PROCUREMENT IN PUBLIC KITCHENS – NORDIC SEMINAR AND WORKSHOPS  
23.–24.10.2014 IN HELSINKI**

EkoCentrian Kestävät Hankinnat – hankkeessa lisätään lähiruoan ja luomun hankintaosaamista kokoamalla hyviä käytänteitä kahdeksassa pilotissa eri puolella Suomea. Hyviä kokemuksia on saatu mm. tukemalla strategista päätöksentekoa (esim. Pohjois-Karjala, Meri-Lappi), tuotetestauksella (esim. Naantali, Lappeenranta), pohtimalla yhdessä tuotekohtaisia laatuksiteerejä (esim. Espoo).

Osallistuimme tämän vuoden tammikuussa Malmössä ruotsalaisen Livsmedelsakademin, tanskalaisen Madkulturenin ja yhteispohjoismaisen Ny Nordisk Matin työpajaan, jossa pohdittiin lähiruoan ja luomun käyttöä julkisissa ammattikeittiöissä.

Työpajassa ja hankkeen piloteissa virisi ajatus pohjoismaisen verkoston kokoamisesta vastuullisten julkisen ruokapalvelujen kehittämiseksi. Asia on ajankohtainen kaikissa Pohjoismaissa. EU vahvisti viime keväänä uuden hankintadirektiivin ja Suomessa hankintalain kansallinen valmistelu on käynnissä – kuten myös muissakin Pohjoismaissa.

**Pohjoismaisessa yhteistyössä on voimaa**

Pohjoismainen verkosto kokoontuu Helsingissä 23.–24.10.2014. Seminaarissa pohdimme yhdessä ratkaisuja siihen, kuinka lisätä lähiruoan ja luomun käyttöä julkisissa ammattikeittiöissä ja vaihdamme ajatuksia vastuullisten elintarvikkeiden hankinnasta julkisissa ammattikeittiöissä. Osallistujat ovat hankinta- ja ruokapalveluasiantuntijoita, yrittäjiä ja päättäjiä.

Seminaari ja työpajat on täyteen varattu, osallistujia on n. 100 kuudesta eri maasta – näin verkostomme laajenee koko ajan. Seminaarin suosio kertoo myös siitä, pohjoismaisen yhteistyö koetaan erinomaisena tapana vahvistaa ymmärrystä julkisten elintarvikehankintojen merkityksestä kestävämpien ruokaketjujen luomiselle ja pitkällä tähtäyksellä yleisen hyvinvoinnin luomiselle.

Pohjoismailla on yhteinen tahtotila vastuullisten elintarvikehankintojen lisäämiseen. Suomen vahvuuksia ovat mm. kansallinen strateginen linjaus asiasta (hallituksen lähiruoka – ja luomualan kehittämissuunnitelmat). Pohjoismaista taas Tanskassa luomua käytetään eniten julkisissa ammattikeittiöissä, Ruotsissa hyödynnetään jo paljon ympäristökriteereitä julkisissa elintarvikehankinnoissa.

Tilaisuudessa esitellään eurooppalaista, pohjoismaista ja kansallista näkökulmaa hankintadirektiiviin ja kansalliseen hankintalain uudistukseen ja ympäristö- ja sosiaalisten näkökulmien huomioimiseen elintarvikkeiden hankintaprosessissa. Lisäksi tuodaan esille lähiruoan hankinnan aluetaloudellisista vaikutuksista sekä vaihdetaan kokemuksia parhaista pohjoismaisista käytänteistä. Seminaarin kieli on englanti.

## **Julkisilla elintarvikehankinnoilla on merkittävä vaikutus talouteen ja hyvinvointiin**

Suomessa on n. 23 000 ammattikeittiötä, joista 9000 julkisia – ja jotka joutuvat kilpailuttamaan elintarvikehankintansa. Julkisen sektorin ruokapalvelut tuottavat yli 400 milj. ruoka-annosta vuodessa, joista koulu- ja oppilasruokailussa n. 800 000 annosta/ päivä. Raaka-aineostoihin käytetään verovaroja vuosittain 400 milj. €. Pohjoismaissa yhteensä tarjotaan joka päivä yli 6 miljoonaa aterialaattia yli 60 000 julkisessa ammattikeittiössä. Raaka-aineostoihin Pohjoismaissa käytetään n. 2,7 miljardia euroa.

Suuren volyyminsä ansiosta julkisten elintarvikehankintojen ohjaamisella paikallistuotteisiin parannetaan työllisyyttä, vahvistetaan aluetaloutta ja elinkeinoa kerrannaisvaikutusten kautta. Paikallistuotteiden käyttö vaikuttaa myös ruokaturvaan ja ruokakulttuurin säilyttämiseen. Julkinen ruokapalvelu on myös tärkeä tekijä yhteiskuntamme muutoksessa kestävämpään suuntaan.

## **Hankintalaki ei estä lähi- ja luomuelintarvikkeiden hankintaa**

Vieläkin uskotaan, että hankintalaki on se ilkeä peikko, joka rajoittaa lähi- ja luomuruoan hankintaa julkisissa ammattikeittiöissä. Näin ei kuitenkaan ole, vaan avainasemassa hankintojen onnistumiselle sekä lähi- ja luomuruoan käytön lisäämiseen julkisissa ammattikeittiöissä on hankintaosaaminen.

On paljon mahdollisuuksia suunnitella hankinta siten, että tarjouksia saataisiin myös alueellisilta toimittajilta, vaikka tarjouspyynnössä ei saa mainita lähiruoka-sanaa. Luomutuotteita puolestaan on mahdollista laittaa tarjouspyynnössä vaikka jokaiseen tuotteeseen. Kun tiedetään, mitä halutaan ostaa, keinoja hankintaan löytyy.

Kunnissa, kuten muissakin julkisissa hankintakohteissa, joissa on onnistuttu lähi- ja luomuruokahankinnoissa, taustalta löytyvät aina tahtotila ja strateginen päätös hankkia paikallisia tuotteita. Lisäksi näissä tapauksissa hankintojen suunnittelu on aloitettu hyvissä ajoin huolellisella sesongit huomioivalla ruokalistasuunnittelulla. Tämän jälkeen paikallisten tuotteiden saatavuus on kartoitettu ja varmistettu ennakoivalla vuoropuhelulla tuottajien, ammattikeittiön edustajien, hankintaorganisaation ja kuntapäätäjien kesken.

Seminaarin järjestää EkoCentrian Kestävät Hankinnat – hanke yhteistyökumppaneidensa kanssa:

- Ny Nordisk Mat, Livsmedelakademin i Skåne, Copenhagen House of Food
- MMM, MTK, MTT, Kuule Oy., Ammattikeittiöosaajat ry, Kuntaruokailun asiantuntijat ry, Terveystieteiden tutkimuskeskus ry

### **Lisätietoja:**

**Hanne Husso**

**Kestävät Hankinnat – hanke**

**puh. 045-1364130**

**E-mail: [hanne.husso@sakky.fi](mailto:hanne.husso@sakky.fi)**

**[www.kestavathankinnat.fi](http://www.kestavathankinnat.fi)**

**[www.ekocentria.fi](http://www.ekocentria.fi)**

**Emil Blauert (englanniksi)**

**Executive advisor for New Nordic Food at The Nordic Council of Ministers**

**Tel. + 45 53 57 60 20**

**e-mail: [emilblauert@gmail.com](mailto:emilblauert@gmail.com)**

**Bettina C. Lindfors (myös suomeksi)**

**Communication advisor for New Nordic Food at The Nordic Council of Ministers**

**Tel. + 358 50 599 5244**

**e-mail: [bettina.c.lindfors@gmail.com](mailto:bettina.c.lindfors@gmail.com)**