

Lähiuottajia halutaan innokkaammin mukaan julkisiin kilpailutuksiin

Miten kuntalaisten lautasille saadaan vastuullisesti tuotettua, maukasta ja turvallista ruokaa? Tähän kysymykseen etsittiin vastauksia EkoCentrian Vastuulliset elintarvikehankinnat -kiertueella.

Kesäkuussa 2016 julkaistu valtioneuvoston periaatepäätös Julkisten elintarvike- ja ruokapalveluhankintojen arviointiperusteista ohjeistaa kuntien ruokapalveluita suosimaan vastuullisesti tuotettuja elintarvikkeita. Periaatepäätöksen mukaan vastuullisuus elintarviketuotannossa tarkoittaa ympäristön kannalta hyviä viljelymenetelmiä, ravinteiden kierrätystä, tarpeen mukaista kasvinsuojelua ja eläinten hyvinvointia ja terveellisyyttä sekä elintarviketurvallisuutta.

Vastuulliset elintarvikehankinnat -kiertueella vahvistui, että kunnissa ollaan halukkaita hankkimaan paikallisia lähi- ja luomutuotteita. Elintarvikekilpailutuksiin on löydetty uusia malleja, joiden avulla paikallinen pk-yrittäjä voisi tarjota omaa tuotettaan ruokapalveluille vaikkapa vain yhdellä tarjouspyyntörivillä tai vain yhteen kohteeseen. Myös uusia arviointi- ja vertailumenetelmiä, kuten aistinvarainen arviointi, on otettu käyttöön. Ongelma vain on, että alueelliset elintarvikealan pk-yritykset eivät ole halukkaita tai kovin innokkaita vastaamaan julkisen sektorin tarjouspyyntöihin.

”Juuri ruokapalvelu- ja elintarvikehankintojen osalta kilpailutuksia edeltävät vuoropuhelut alueellisten pk-yrittäjien kanssa ovat haastavia. Elintarvikeyrittäjiä ei tahdo saada mukaan vuoropuhelutilaisuuksiin. Tämä on poikkeavaa muihin hankintoihin, esim. kuljetus ja tekniikka, verrattuna.” -kertoo hankinta-asiamies **Ilkka Liljander**, Mikkelin kehitysyritys Miksei Oy:stä. Liljander toivookin, että alueelliset elintarvikeyrittäjät aktivoituisivat olemaan mukana jo hankintojen suunnitteluvaiheessa.

Paikallishankinnoilla on suora vaikutus alueen elinkeinoon ja hyvinvointiin. Kunnan strategisilla päätöksillä voidaan ohjata, jääkö hankinnoista hyöty omalle alueelle vain karkaako se jopa Suomen rajojen ulkopuolelle.

”Onnistuneeseen kilpailutukseen tarvitaan osaavia kunnan päättäjiä, hankintastrategioita toimeenpanevia virkahenkilöitä, taitavia kilpailuttajia, rohkeita ja aktiivisia yrittäjiä sekä tahoja, jotka auttavat ja neuvovat vuoropuhelussa.” kiteyttää Jaakkolan elintarviketukun toimitusjohtaja **Kirsi Jaakkola**. Elintarvikeyrittäjiä tulisi rohkaista yhteistyöhön ja jättämään tarjouksia kilpailutuksiin yhdessä, lisää Jaakkola.

EkoCentrian tuottamissa Lähis-oppaassa ja Elintarvikkeiden hankintaoppaassa on konkreettisia esimerkkejä, miten vastuulliset kilpailuskriteerit voidaan huomioida hankinnoissa hankintalain mukaisesti mainitsematta kotimaisuutta. Esimerkeissä otetaan huomioon myös eläinten ja ympäristön hyvinvointi sekä tuotteeseen liittyvät ravitsemukselliset laatukriteerit. Oppaista löytyy myös pk-yrityksille käytännönläheisiä vinkkejä julkisiin kilpailutuksiin mukaan pääsemiseksi.

Vastuulliset hankinnat -kiertue toteutettiin osana Lähi- ja luomuruoan käytön lisääminen ja hankintaosaamisen edistäminen -hanketta, jota rahoittaa maa- ja metsätalousministeriö.

Lisätietoja

Sari Väänänen, projektipäällikkö, Savon koulutus kuntayhtymä/EkoCentria, 044 785 4025

Anu Arolaakso, projektipäällikkö, Savon koulutus kuntayhtymä/EkoCentria, 044 785 4048