

Opas vastuullisten ruokapalveluiden hankintaan – työkalu ruokapalveluiden kehittämiseen

Terveys ja talous -päivät 30.8.2023

Auli Väänänen erityisasiantuntija

Maa- ja metsätalousministeriö





Hallitusohjelma 6.2 Reilumman kilpailun Suomi

Sidosyksikköjä koskevan sääntelyn kehittäminen

Julkisomisteisten sidosyksikköyhtiöiden eli inhouse-yhtiöiden käyttö on viime vuosina yleistynyt kunnissa ja uusilla hyvinvointialueella. Vaikka inhouse-yhtiöt ovat parhaimmillaan joustava ja tehokas osa julkishallintoa, kehitys saattaa muodostua ongelmaksi silloin, kun julkisen sektorin toimija toimii markkinoilla kilpaillen yrittäjäriskillä toimivien yritysten kanssa. Hankintayksiköiden toteuttamien yhteishankintojen nykyistä laajempi käyttö on puolestaan kilpailun lisäämisen ohella perusteltu keino parantaa julkisten hankintojen tehokkuutta.

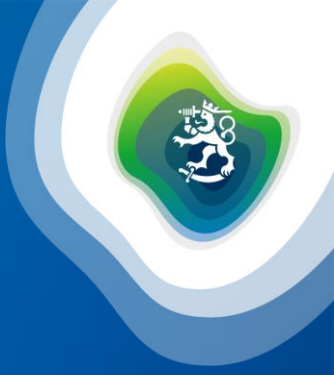
Hallitus parantaa julkisen sektorin tehokkuutta sekä vahvistaa alueellista elinvoimaa ja yrittämisen edellytyksiä rajaamalla julkisen sektorin mahdollisuuksia tuottaa inhouse-yksiköissä sellaisia tukipalveluita, joissa on olemassa toimiva markkina, kuten siivous-, taloushallinto-, ruoka- ja ICT-palveluissa.



Hallitusohjelma 6.2 Reilumman kilpailun Suomi

Säästöä ja tehokkuutta julkisiin hankintoihin

Lisätään hankintaosaamista ja edistetään innovatiivisten hankintojen käyttöä.



Mikä on työpäivän
kohokohta?





Mitkä ovat sairaalan potilaan tai ympärivuorokautisessa palveluasumisessa olevan asukkaan päivän kohokohtia?





Ruokapalvelut sosiaali- ja terveystaloudessa

- Ruokapalveluiden tavoitteena on turvata asiakkaan hyvä ravitsemustila.
- Ruokailu myös opettaa asiakkaalle, miten sairauden vaatima ruokavalio toteutetaan käytännössä. Se on myös osa ympärivuorokautista hoitoa, kuntoutusta ja viriketoimintaa.
- Ravitsemuksellisesti täysipainoinen ruoka ja ravitsemushoito **auttavat hoitotulosten saavuttamista ja edistävät asiakkaiden toimintakykyä ja terveyttä.**
- Ruoan tulee olla maukasta, vastata asiakkaiden makumieltymyksiä ja sopia rakenteeltaan eri asiakasryhmille.
- Hyvin suunniteltu ja toteutettu ravitsemushoidon mukainen ruokapalvelu tukee osaltaan **sosiaali- ja terveystaloudellisten laadullisten, toiminnallisten ja taloudellisten tavoitteiden saavuttamista.**



Globaalit kestävyys- ja vastuullisuustavoitteet ruokapalveluissa

- Suomi sitoutunut YK:ssa sovittuun **Kestävän kehityksen globaaliin toimintaohjelmaan** ([Agenda 2030](#)).
- Lisäksi toimintaa ohjaavat **EU:n kestävä ruokajärjestelmän tavoitteet** kuten **Pelloilta pöytään strategia**.
- **Tavoitteena on luoda terveyttä edistävä, reilu ja kestävä ruokajärjestelmä alkutuotannosta ruokapöytään kestävillä ruuantuotantomenetelmillä ja ruokahankinnoilla sekä puolittamalla ruokahävikki vuoteen 2030 mennessä.**
- **Tulossa EU:n kestävä ruokajärjestelmän lainsäädäntöehdotus**, jossa yhtenä osa-alueena julkiset ruokapalvelut ja elintarvikehankinnat. Alustavan tiedon mukaan tulossa **pakollisia kestävyyskriteereitä ruokapalveluille** (mm. ravitsemuslaatuun mutta myös esim. luomun ja lähiruuan käyttöön).



Vaikuttavuutta ruokapalveluhankinnoilla



- Julkisissa keittiöissä tarjotaan noin **380 miljoonaa aterialla** vuodessa.
- Käyttämällä rahat vaikuttavasti voidaan aterioilla edistää myös kestävyystavoitteita:
Terveyttä edistävää, reilua ja kestävää ruokajärjestelmää alkutuotannon kestävästä ruoantuotantomenetelmästä aina ruokapöytään asti.
- Vastuullisesti toteutetut ruokapalvelut tukevat myös **aluetaloutta** ja **huoltovarmuutta**.



Kansallinen julkisten hankintojen strategia – tavoite ruokahankinnoille

Strategian tavoitteena on mm. lisätä julkisten hankintojen strategista johtamista, vaikuttavuutta sekä ekologista, sosiaalista ja taloudellista kestävyyttä.

Hankintastrategian tavoite kestäville elintarvike- ja ruokapalveluhankinnoille:

”Edistämme kestäväää ruokajärjestelmää elintarvike- ja ruokapalveluhankinnoissa ja käytämme kestävästi ja vastuullisesti tuotettuja elintarvikkeita.

Kestävä ruokajärjestelmä on ruokaturvan perusta. Ilmastonmuutos, monimuotoisuuden häviäminen ja kriisitilanteet voivat heikentää Suomessakin ruokaturvaa merkittävästi. Hyvällä huoltovarmuudella turvataan kriisitilanteiden edellyttämä ruoantuotannon omavaraisuus.

Elintarvike- ja ruokapalveluhankinnoissa tulee käyttää hankintakriteereitä, jotka edistävät ympäristön kannalta hyviä viljelymenetelmiä, elintarviketurvallisuutta, ravitsemusta sekä eläinten hyvinvointia ja terveyttä, ja jotka edistävät samalla kestäväää ruokahuoltoa ja ekologista kestävyyttä.”

Strategian 8 tahtotilaa, joihin liittyy 25 konkreettista tavoitetta

STRATEGINEN JOHTAMINEN

Johdamme hankintoja strategisena toimintona ja hyödynnämme hankintojen potentiaalin tavoitteidemme saavuttamisessa



HANKINTATAIDOT

Teemme hankinnat ammattimaisesti ja kehitämme osaamistamme jatkuvasti



TIEDOLLA JOHTAMINEN VAIKUTTAVUUS

Suomi on edelläkävijä hankintojen tiedolla johtamisessa ja vaikuttavuuden kehittämisessä



TOIMIVAT HANKINNAT

Teemme toimivia ja laadukkaita hankintoja osallistavasti ja edistäen markkinoiden elinvoimaisuutta



INNOVAATIOT

Ratkaisemme haasteita innovaatioilla ja teemme hankintoja kokeilevasti ja kehitysmuotoisesti



TALOUDELLINEN KESTÄVYYS

Edistämme hankinnoilla yhteiskuntavastuullisesti julkisen talouden kestävyyttä



SOSIAALINEN KESTÄVYYS

Edistämme hankinnoilla sosiaalista yhteiskuntavastuuta julkishallinnon sekä yksityisen ja kolmannen sektorin yhteistyönä



EKOLOGINEN KESTÄVYYS

Suomi on ekologisten hankintojen suunnannäyttäjä.



Vastuullisten ruokapalveluiden hankintaopas



Maa- ja metsätalous-
ministeriö

**Vastuullisten
ruokapalveluiden
hankintaopas**



- Tarve kehittää ruokapalveluita entistä vastuullisemmiksi ja laadukkaammiksi:
 - kokonaispalvelun laatu vastaamaan tarpeita
 - kestävyystavoitteiden edistäminen; ekologiset, sosiaaliset ja taloudelliset
 - ravitsemushoidon ja ravitsemustavoitteiden toteutuminen eri ikäryhmille.
- Toteuttaa kansallisen julkisten hankintojen strategian tavoitetta kestävästä ja vastuullisista ruokapalvelu- ja elintarvikehankinnoista.
- Suunnattu päättäjille, julkisten ruokapalveluiden järjestäjille sekä ruokapalveluista ja niiden hankinnasta vastaaville.



Vastuullisuustavoitteet samassa oppaassa ruokapalveluiden hankinnan ja ravitsemussuosituksien kanssa

→ mahdollista toteuttaa yhtä aikaa ravitsemus- ja ruokasuosituksia **sekä** ekologista, taloudellista ja sosiaalista vastuullisuutta.

Oppaassa runsaasti käytännön toteuttamisesimerkkejä vastuullisuuden edistämiseen.

- Kasvisruoan lisääminen ruokalistoille; kasvisruokapäivät, kasvipiperäisten raaka-aineiden käyttö, hybridireseptit
- Reseptikehitys ilmasto- ja Itämeri-ystävällisemmäksi; esimerkiksi särkikalojen käyttöä lisäämällä ja lisäämällä kestävästi pyydetyn kalan käyttöä
- Ruokalistasuunnittelu ja elintarvikehankinnat; satokausivalikoiman hyödyntäminen, lähi- ja luomuruoka, vastuullisesti tuotetut elintarvikkeet, esim. liha- ja maitotuotteet vastuullisesti tuotettuina
- Ruokahävikkis suunnitelma; hallinta ja vähentäminen.

Mihin tarpeeseen opas vastaa?

Ruokapalveluiden kilpailuttamisen hankintailmoitukseen tarvittavia asiakirjoja ovat esimerkiksi:

- » Tarjouspyyntö
- » Palvelukuvaus
- » Tiedot tarvittavista perus- ja erityisruokavalioista (voi sisältyä palvelukuvaukseen)
- » Tilaajan ravitsemuskäsikirja ja annosteluohjeet (mahdollinen)
- » Laadunarvioinnin kuvaukset
- » Vastuunjakotaulukot
- » Hintaliite (voi sisältyä myös tarjouspyyntöön)
- » Kohdeluettelo
- » Palvelutuottajan käytettävissä olevien tilojen pohjapiirustukset ja laiteluettelot
- » Järjestelmiin liittyvät kuvaukset (esim. rajapinnat)
- » Elintarvikkeiden vastuullisuus- ja laatuvaatimukset
- » Ruokapalveluprosesseihin liittyvät kuvaukset
- » Tilaajan henkilötieto-, salassapito tms. asiakirjat (hankintakohtaisia)
- » Sopimusseurannassa käytettävät asiakirjat
- » Sopimusluonnos*
- » Tarvittavat vuokrasopimusluonnokset
- » Muut tarvittavat asiakirjat



RAVINTOPÄIVÄN KUVAUS



| | |
|-------------|--|
| Aamupala | Kahvi/tee, sokeri ja kerma puuro/velli Mansikka-/luumuhillo (tilataan tarpeen mukaan) /voi, maito leipä ja leikkele/ juusto/kananmuna tomaatti/kurkku tiivistemehu hedelmä (tilataan tarpeen mukaan) |
| Lounas | Lämminruoka: keitto tai laatikoruoka tai muu uuniruoka, kastike ja perunat/peruna- tai muu kasvissose/ riisi, makaroni ym. tarpeen mukaan lämmin kasvislisäke maito, piimä, kotikalja leipä ja voi/margariini jälkiruoka: kiisseli, puuro, pannukakku, rahka tms. |
| Päivällinen | Laatikko lisäkkeineen tai keitto tms. lämminruoka Leipä ja voi/margariini Maito, piimä, kotikalja |
| Iltapala | Puuro/velli Leipä ja leikkele, voi/margariini Maito/ tiivistemehu |

VÄLIPALA →

JUGURITTA

LEIPÄ

PIZZA

SORMIRUOKA (Hupala

lnakei grahamleipä)

Vuokonloggeihin



Millaisiin kysymyksiin opas vastaa ja mitä sisältää?

- Opas sisältää perustiedot kilpailutusprosessista.
- Opas pyrkii kokoamaan ns. hiljaisen tiedon, mitä hankintayksiköt aikaisemmin ovat keränneet ennen tarjouspyynnön julkaisua muiden hankinnoista.
- **Miten valmistelen sopimuksen, jonka lopputuloksena asiakkaan lautasella on maistuva ja terveyttä edistävä ruoka?**
- **Mitä osaamista tarvitaan**, että saadaan hyvä kilpailutus aikaiseksi?
- Opas tuo esille että ruokapalveluiden kilpailutus ei ole yksinkertaista vaan projekti, jossa tulee huomioida todella monta eri näkökulmaa ja toisaalta, asettaa vaatimukset järkevälle tasolle.

- Huom! Ruokapalvelu voi olla osa suurta hankittavaa kokonaisuutta, esimerkiksi vammaisten asumispalveluiden hankintaa.
- On tärkeää, että myös näiden sopimusten ruokapalveluiden laatu ja vastuullisuus määritellään tarjouspyynnössä.



Nykytilan kuvaus toiminnan työkaluna

- tunnistetaan asiakkaan tarve, kenelle ja millaista palvelua tarvitaan
- tunnistetaan olemassa olevat ruokapalveluihin liittyvät toimintamallit
 - tilaus-toimitusrytmi
 - ravitsemushoitokäytännöt
 - raportointitarpeet
 - yhteistyötahot; kuljetus- ja tilapalvelut jne.
- kuvataan, miten on aina toimittu, myös päivittäiset toiminnot ja asiat, jotka hiertävät tai ongelmia aiheuttavat
- nykytilan kuvaamisella saadaan esille niitä toiminnan kohtia, joita halutaan selkeyttää tai kehittää

Nykytilan kuvaus



| | |
|-------------------------------|--|
| Palvelun tarve | Kuvataan ruokapalveluiden nykytila eli mm. tarjottavat ateriat, aterioiden toimitusajat, erityisruokavaliot, tilattavat välitystuotteet, kuka kuljetuksesta vastaa ja kuka vastaa kokoustarjoilujen tuottamisesta. On tärkeää määritellä, mitä tehdään omana työnä ja mikä ostetaan, jotta säästyään epäselvyyksiltä. |
| Tuotantotilojen tiedot | <ul style="list-style-type: none"> » Keittiöt ja niiden tyypit (esimerkiksi jakelu, palvelu, valmistus) sekä valmistuskeittiöiden tuotantokapasiteetti ja kuvaus siitä, miten kapasiteetti on määritelty. » Keittiöiden ja/tai vuokrattavien alueiden pohjapiirustukset » Vastaanottavat yksiköt » Kulkureitit (sisäkuljetukset) ja vastaanottopisteet » Laite- ja irtaimistoluettelot (sisältäen vähintään laitteiden hankintavuosi ja kapasiteetti) » Koneiden ja laitteiden huollot ja niihin liittyvä kirjanpito » Sähkö- ja vesisopimukset (kenen vastuulla) » Vastuunjakotaulukot (Liite 2) |

| ASIA | TARKENNUS |
|-----------------------------------|---|
| Palvelun kohde | <ul style="list-style-type: none"> » Asiakasryhmät ja asiakkaiden määrät » Toimipaikat ja niiden yhteystiedot » Tarjottavat ateriamäärät asiakasryhmittäin ja toimipisteittäin |
| Palvelun tarve | Kuvataan ruokapalveluiden nykytila eli mm. tarjottavat ateriat, aterioiden toimitusajat, erityisruokavaliot, tilattavat välitystuotteet, kuka kuljetuksesta vastaa ja kuka vastaa kokoustarjoilujen tuottamisesta. On tärkeää määritellä, mitä tehdään omana työnä ja mikä ostetaan, jotta säästyään epäselvyyksiltä. |
| Tuotantotilojen tiedot | <ul style="list-style-type: none"> » Keittiöt ja niiden tyypit (esim. jakelu, palvelu, valmistus) sekä valmistuskeittiöiden tuotantokapasiteetti ja kuvaus siitä, miten kapasiteetti on määritelty. » Keittiöiden ja/tai vuokrattavien alueiden pohjapiirustukset » Vastaanottavat yksiköt » Kulkureitit (sisäkuljetukset) ja vastaanottopisteet » Laite- ja irtaimistoluettelot (sisältäen vähintään laitteiden hankintavuosi ja kapasiteetti) » Koneiden ja laitteiden huollot ja niihin liittyvä kirjanpito » Sähkö- ja vesisopimukset (kenen vastuulla) » Vastuunjakotaulukot (Liite 2 linkki esimerkkiin) |
| Vuosisuunnitelma | Kuvataan nykyisen toiminnan vuosisuunnitelma, joka sisältää ruokalistalla huomioitavat juhlapyhät ja satokausivaihtelut, työryhmien ajankohdat, asiakaskyselyiden ajankohdat, hävikin seurannan jne. |
| Ravitsemuskäsikirja (sote) | <p>Ravitsemuskäsikirja on etenkin sosiaali- ja terveyspalveluiden (sote) ruokapalveluille tyypillinen dokumentti. Se sisältää tilaajan ravitsemushoito-ohjeita ja ruokapalvelun toteuttamiseen tarvittavia ohjeita. Ravitsemuskäsikirja on yleisimmin tilaajan omistama ja sitä ylläpitää tilaaja tai tilaaja ja tuottaja yhteistyössä.</p> <p>Esimerkki: ravitsemuskäsikirjan tulisi sisältää esim.</p> <ul style="list-style-type: none"> » Ravitsemushoidon ohjeet osastoille/yksiköihin » Ruokavalioiden kuvaukset » Tilaaminen ja toimitukset (huomioi ohjeet häiriötilanteisiin) » Ohjeet ruoan annostelusta (sekä vetomittoina että grammoina) ja ruokien rakenteesta taulukkona ja kuvina » Ohjeet ruoanjakoon ja ruokailutilanteeseen » Omavalvontasuunnitelma » Henkilökunnan ateriatilaukset (tilaaminen, veloitukset, toimitukset, erityisruokavaliot) » Osaston ja ruokapalvelun välinen tiedonkulku » Palautejärjestelmä |

Nykytilan kuvaus

Sairaalat, terveyskeskuksien vuodeosastot, palvelukodit, tehostetun palveluasumisen yksiköt, kotihoidon yksiköt, päivätoimintayksiköt, kehitysvammayksiköt, sosiaalitoimen yksiköt

| ASIA | TARKENNUS |
|---|--|
| Raportointi | <ul style="list-style-type: none">» Kuvataan ruokapalvelun kustannusseuranta. Kuukausittain seurataan tilattuja määriä aterialajeittain (kpl ja €), lisäksi välitystuotteiden kustannusseuranta.» Raportointi muodostuu ateriahintojen mukaan ja sen tulee olla sekä kuukausittaista että kumuloituvaa (vuositaso).» Määriteltyjen ruokavalioiden ateriamäärien ja välitystuotteiden kokonaistoteumat» Ravintosisältöseuranta (mistä ruokavaloista, mitä ja miten usein)» Muiden vastuullisuus- ja laatuvaatimusten seuranta» Hävikin seuranta (miten usein ja kuka seuraa)» Kuvataan, miten palautteet käsitellään» Kuvataan miten ja milloin asiakastytyväisyyskyselyjä tehdään ja miten ne käsitellään.» Ornavalvontaohjeet» Kuvataan henkilökunnan määrä ja koulutustaso sekä täydennyskoulutus |
| Elintarvikehankinnat | Kuvataan elintarvikkeiden hankintaan liittyvät vastuullisuus- ja ravitsemukselliseen laatuun liittyvät periaatteet. |
| Vastuunjakotaulukot | Kuvataan ruokapalveluprosessien, tilojen, laitteiden ja niiden huolto- vastuiden, ICT-järjestelmien, ruokajakelulogistiikan (sisäinen ja ulkoinen), siivouksen ja jätehuollon voimassa olevat vastuunjaot. |
| ICT-järjestelmät | Kuvataan mahdolliset asiakkaan tietojärjestelmien (esim. päivähoiton varaus- järjestelmät, potilastietojärjestelmät) ja ateriatilausjärjestelmän rajapinnat. Kuvataan erilaiset (henkilöstö)aterioiden rekisteröimisessä käytettävät lait- teet ja kenen vastuulla ne ovat. |
| Tietosuoja | Kuvataan asiakastietojen säilyttämiskäytännöt ja eri osapuolten vastuut ja velvollisuudet. |
| Toteuttamis- ja kehittämissuunnitelmat | <ul style="list-style-type: none">» Tilaus-, tilastointi ja raportointijärjestelmien kehittäminen» Palautejärjestelmät ja niiden kehittäminen» Henkilöstön koulutukset» Hävikin hallinta» Ruokapalvelun kehittäminen yhteistyössä, kuvataan nykykäytännöt ja suunnitellut kehittämisprojektit» Asiakasraadit ja asiakastytyväisyyskyselyt |
| Valmius- ja jatkuvuuden suunnitelma | Valmiussuunnitelmat, jotka sisältävät ICT:n |



Nykytilan kuvaus toimii tarvittaessa palvelukuvauksen pohjana



- **Palvelukuvaus** on usein ruokapalveluhankinnan tarjouspyynnön **tärkein asiakirja**.
- Palvelukuvauksessa **kuvataan** sopimukseen kuuluvien kohteiden **ruokapalvelut** sekä palvelun tarjoajille asetetut **vähimmäisvaatimukset**.
- Palvelukuvauksessa ja muissa tarjouspyynnön liitteissä **tilaaja kertoo kaiken, mitä tarjoajan tulee tietää** tarjousta tehdessään.
- On muistettava, **ettei palveluntuottaja** aina **tunne tilaajaorganisaatiota**, sen termejä tai tapoja.
- Onnistuneen ja perusteellisen palvelukuvauksen avulla **sopimuksen käynnistäminen on helpompaa**, ja **tilaajan odotukset sekä palveluntuottajan toiminta** kohtaavat paremmin.



Palvelusopimus

- Kuvataan sopimukseen kuuluvien kohteiden ruokapalvelut, aterioiden sisältö sekä asetetut vaatimukset sisältäen suunnitteluun, tuottamiseen, toimittamiseen ja kehittämiseen sekä laadunvalvontaan ja raportointiin liittyvät asiat.
- Kirjataan yhteiset kehittämiskohteet ja tavoitteet mahdollisimman konkreettisesti sekä kuinka tavoitteita seurataan ja arvioidaan.
- Palvelukuvaukseen on hyvä kuvata myös ruoan ja ruokailutilanteen muut tehtävät ja tavoitteet sekä vastuullisuuden huomioiminen raaka-aineiden valinnassa ja ruokalistassa sekä ruokapalvelun toiminnassa esim. ruokahävikkiäytännöt.



Esimerkki ikääntyneiden lounaan ateriapäivänkuvauksesta:

- Palveluntuottaja koostaa ruokalistan vaihtelevaksi: lounaan ja päivällisen pääruokakastikkeiden ja ns. kappaleruokien sekä näiden lisäkkeiden, keittojen, laatikko- ja pataruokien tulee esiintyä tasaisesti ja vaihtelevasti ruokalistalla.
- Käytetään kolmanneksiin jaettua lautasmallia, josta 1/3 sisältää kalaa, siipikarjaa, lihaa, kananmunaa tai palkokasveja eri muodoissa. Keittoruuassa on reilusti kalaa, siipikarjaa, lihaa, kananmunaa, palkokasveja tai raejuustoa.
- Puuro tai velli on tehty maitoon tai täydennettyyn kasviuomaan.
- Suositaan kastikkeita, gratiineita, kiusauksia, - ja kasvissoseita, joihin saadaan lisää energiaa maitovalmisteiden tavoin käytettävillä kasviperäisillä tuotteilla ja pehmeää rasvaa sisältävillä rasvalisillä (ks. edellä).
- Kalaa, lihaa tai kasviproteiinia sisältävä pääruoka. Ruokalistalla tulee olla pääruokien raaka-aineena kalaa, siipikarjan, naudan ja porsaan lihaa tai kasvipääraaka-ainetta.
- Raaka-aineiden valinnassa otetaan huomioon ravitsemussuositukset esimerkiksi koskien kalan käyttöiheyttä sekä punaisen lihan ja lihavalmisteiden rajoitettua käyttöä.
- **Kalan tulee olla lohta (kokonaista lohta, esimerkiksi lohivaljakkeita, ei lohivaljakkeita) vähintään 1 x ruokalista.**
- Energialisäke: peruna, ohra, riisi tai pasta. Mahdollisuus valita perunan tilalle perunasose (tilataan ateriallisesti tilatessa), kuuluu aterian hintaan.
- **Mahdollisuus lisätä tilaukseen ruskeaa kastiketta (lämmin) tai kermaviilikastiketta (kylmä). Mahdollisuus lisäykseen on sekä keskitetyssä että hajautetussa ruoanjoossa (kuuluu aterian hintaan).**
- Lisäkekastiketta (esimerkiksi ruskea kastike, kermaviilipohjainen kastike) suositaan mahdollisimman usein.
- Kasviksia tuoresalaattina, raasteena tai lämpiminä kasvislisäkkeinä. Kasvisten ja salaattien valinnassa on huomioitava ikääntyneiden kyky syödä niitä (hienojakoisuus, kosteus, ei pitkiä säikeitä).
- Salaatinkastikkeesta on kaksi makuvaihtoehtoa (öljypohjainen).
- **Aterioilla on tarjolla pehmeää leipää viipaloituna tai sämpylää. Lisäksi näkkileipä/hapankorppu (lounas ja päivällinen).**
- Leiville käytetään vähintään 60 % rasvaa sisältävää, Sydänmerkki-kriteerit täyttävää leipärasvaa. Ruokalistasuunnittelussa ja ravintoainelaskennassa käytetään vähintään 60 % Sydänmerkkikriteerit täyttävää leipärasvaa.
- Ateriat tulee olla tilattavissa ilman leipää niin, että leipä ja päälliset korvataan leipärasvalla. Leipärasva on tehty esimerkiksi ruisleipä+margariini+kinkku -seoksena, joka sopii karkeaan sosemaiseen ruokavalioon.
- Ruokajuomana maito, piimä, kasvipohjainen juoma, kotikalja tai vesi. Eri rasvaprosenttivaihtoehdot (0-3,5 %) maidosta ja piimästä asiakkaan tarpeen mukaisesti.



Sairauksien ravitsemushoitoon tarvittavat ruokavaliot ja vakaumukselliset ruokavaliot

- Ruokapalvelusopimuksessa on määriteltävä sellaiset sairauksien ravitsemushoitoon tarvittavat erityisruokavaliot ja vakaumukselliset (uskonnolliset ja eettiset) ruokavaliot, jotka tilaaja haluaa toteuttaa.
- Tarjouspyynnössä määritellään ne ruokavaliot, joista palveluntuottajalla pitää olla ruokalistat.
- Tilaajalla tulee olla asiantuntemusta arvioida ruokavalion ravintosisältötietoja ja ruokavalioiden valmistusta.
- Kun kyse on pienistä sopimuksista, voivat erityisruokavalioiden ruokalistatarpeet aiheuttaa ongelman, eikä yhtään tarjousta saada.
- **Markkinatilanteen tunteminen on erittäin tärkeää, kun vaatimuksia asetetaan!**



Palvelun laatu syntyy tilaajan ja tuottajan yhteistyöllä

- **Tilaajan vastuulla on määritellä haluttu laatu ja palveluntuottajan tehtävänä on täyttää laatuvaatimukset.**
- Tarjouspyynnön vähimmäisvaatimuksina käytettävien kriteerien tulee olla yksiselitteisiä, mitattavia ja todennettavia. Tarjouspyyntöön tulee määritellä, mitkä palvelun laatuun vaikuttavat tekijät ovat ehdottomia vähimmäisvaatimuksia ja mitkä vaatimukset taas soveltuvat pisteytettäväksi, palveluun lisäarvoa tuoviksi vaatimuksiksi. Tarjouspyynnöissä tulee välttää vaatimuksia, jotka ovat tulkinnanvaraisia tai mielipidekysymyksiä.
- **Tilaajan on tarjouspyynnössä mahdollisimman tarkasti määriteltävä, millaista yhteistyötä palvelunkehittämiseksi, sopimusseuranta ja raportointia hän edellyttää palveluntuottajalta.**
- Palveluntuottajan on tarjouksessaan pystyttävä arvioimaan tilaajan edellyttämän palvelun laadun kustannukset ja sopimusseurantaan kuuluva työaika.



Hankinnan valmistelussa ja kilpailutuksessa huomioitavaa

- **Palvelun siirtyminen eli haltuunottosuunnitelma - vähintään 6kk päätöksestä aloittamiseen - aikataulutusta tulee tehdä huolella!**
- Kilpailutusvaiheessa tuottajien tulee todentaa itselleen tuotannon haasteet eli kohteissa käytettävät koneet / laitteet, reseptiikka, raaka-aineet ja niiden soveltuvuus toimintaympäristöön.
- **Rajapintojen ja vastuiden kuvaaminen epätarkasti johtaa lähes varmasti kustannusten kasvuun ja sopimusaikaisiin erimielisyyksiin.** Myös ruokapalveluntuottajan tulee olla aktiivinen: kysy rohkeasti, jos huomaat tarjouspyynnössä epätarkkaa vastuunjakoa.



Tilaajan on tiedettävä mitä tilaa, ja mitä
tilaajan velvollisuuksiin kuuluu.
Vastuuta ei voi ulkoistaa!



Sosiaalinen vastuu

Ruokapalvelun työntekijöiden työhyvinvointi

Työntekijöiden hyvinvoinnista vastuunsa kantava ruokapalvelu panostaa työntekijöiden osaamiseen ja esimiestyöhön sekä huolehtii henkilöstön jaksamisesta. Henkilöstön työtyytyväisyyttä seurataan kyselyillä ja epäkohtiin puututaan.

Asiakkaan osallisuus ja palvelun tarpeenmukaisuus

Asiakkaan osallisuutta lisääviä yhteistyömuotoja: Asiakasraadit, makuraati, toiveruokapäivät, asiakastyytyväisyyskyselyt, valinnanvapaus.

Ruokapalveluala on muuttumassa mm. henkilöstöpulan takia

Miten tulevat haasteet tulevat vaikuttamaan? Osa palveluntuottajista tarjoaa jo nyt valmiin ruoan toimittamista ja ruokapalveluhenkilöstön korvaamista pikakoulutetulla henkilöstöllä. Mitä on jatkossa ruokapalveluiden sosiaalinen vastuu ja miten säilytetään osaaminen esimerkiksi ravitsemuksen tai erityisruokavalioiden osalta?



Taloudellinen vastuu

- Taloudellisesti kestävät hankinnat tukevat julkisen talouden tasapainoa ja tilaajaorganisaation kustannustehokasta toimintaa.
- **Taloudellinen vastuullisuus on tasapainottelua lyhyen aikavälin voittojen tavoittelun ja pitkän aikavälin hyötyjen välillä.**
- Taloudelliseen kestävyYTEEN vaikuttavat esimerkiksi harmaan talouden ja kartellien torjuminen ja verovastuullisuuden ja **huoltovarmuuden varmistaminen.**
- **Ruokapalveluiden ateriahinnalla ja elintarvikehankintasopimuksilla** on suora vaikutus esim. hyvinvointialueiden talouteen, joten esimerkiksi **hinnankorotusmekanismit** on suunniteltava huolella ja mietittävä vaikutus ateriasisältöön.
 - Esimeriksi huonon satovuoden vaikutus ruokapalvelun ja elintarvikkeiden hintaan tulee palveluntuottajalle ja tilaajalle kustannusindeksien kautta ja vältetään hallitsematon hintojen muutosta. Toisaalta tarvitseeko tässä tilanteessa tulla ruuantuottajia ja elintarvikealan yrityksiä reilummin vastaan, jotta kotimainen ruuantuotanto säilyy?



Huoltovarmuus ja varautuminen ruokapalveluissa

- Ruuan valmistuksen raaka-aineet ja elintarvikkeet
 - Toimitusvarmuus, logistiikka
 - Ruokapalvelun tuotantotavat ja järjestäminen
 - ICT-järjestelmät esim. tuotannonohjausjärjestelmät
 - Vesi ja sähkö
 - Asiakasryhmien tarpeet
- **Varautuminen erityyppisiin ja -kestoisiin tuotanto- ja toimituskatkoksiin.**
 - **Kotimainen ruuantuotanto** mahdollistaa ruuan saannin myös poikkeusoloissa, joissa globaali ruokajärjestelmä ei toimi.
 - **Paikallinen ruuantuotanto** mahdollistaa ruuan saannin myös poikkeusoloissa, joissa kansallinen ruokajärjestelmä ei toimi.



Varautuminen maksaa, se ei tule ilmaiseksi



Ruoan alkuperä ja kotimaisuusaste

- Ruuan kotimaisuutta ei voi käyttää tarjouspyynnön laatuvaatimuksena EU:n alueella, mutta vastuullisuutta voidaan vaatia elintarviketuotannossa.
- Lisäksi elintarvikkeiden alkuperää ja kotimaisuusastetta voi ja kannattaa seurata sopimuskaudella.

Elintarvikkeiden VASTUULLISUUDESTA JA ALKUPERÄSTÄ voi pyytää raportoimaan esimerkiksi seuraavasti:

"Palveluntuottaja merkitsee vuosittain kahden viikon ajan runkoruokalistalle pääruoat ja lisäkkeet, joiden raaka-aineiden kotimaisuusaste on yli 80 % painosta. Merkinnästä sovitaan yhdessä tilaajan kanssa sopimuksen haltuunoton yhteydessä.

Palveluntuottaja voi kertoa muidenkin kuin kotimaisten raaka-aineiden alkuperästä ja lähiruoan käytöstä. Tavoitteena on lisätä tietoisuutta ruoan alkuperästä ja ruokapalveluiden kotimaisuusasteesta."

Esimerkki raaka-aineiden vastuullisuusvaatimusten huomioimisesta

- Motivan laatimien kriteerien avulla voidaan hankkia elintarvikkeita kuten lihaa, kananmunia ja maitotuotteita sekä kasviksia vastuullisesti ja kestävästi.

ESIMERKKEJÄ raaka-aineiden vastuullisuudelle annettavista vaatimuksista:

- » Mikrobilääkkeitä, kuten antibiootteja käytetään vain sairaiden eläinten hoitoon eläinlääkärin määräyksestä ja valvonnassa. Mikrobilääkkeiden käytöstä on pidettävä kirjjanpitoa, jonka pitää olla tilaajan nähtävillä pyynnöstä.
- » Tuotantotiloista vähintään 95 % kuuluu Nautatilojen terveydenhuollon seuranta-järjestelmä Nasevaan tai tuottajalla tulee olla vastaava sähköinen järjestelmä, johon on dokumentoitu nautojen terveyttä ja hyvinvointia sekä vastuullisia toimintatapoja kuvaavat tiedot.
- » Siipikarjanlihassa/siipikarjanlihatuotteessa ei ole mitään salmonellasero-tyyppejä. Tuontielintarvike testataan komission asetuksen (EY) N:o 1688/2005 liitteiden I-III mukaisesti tai vastaavasti.
- » WWF:n kalaopas: Tarjottavan kalan/kala-tuotteeseen käytetyn kalan tulee olla WWF:n Kalaoppaan vihreän tai harkiten keltaisen listan mukaista.
- » Ruokalistalla olevista marjoista tulee olla vähintään 40 % marjoja, jotka voidaan käyttää ilman kuumentamista tai keittämistä.
- » Ruokapalvelun tuottamisessa käytetään luomutuotteita vähintään Portaat luomuun-ohjelman portaan 2 mukaisesti: "2. Porras: Keittiössä käytetään vähintään kahta (2) merkittävää raaka-ainetta pysyvästi luomutuotteina. Lisäksi käytetään muita luomutuotteita mahdollisuuksien mukaan."

Ruokapalvelusopimuksen seuranta



Palvelukuvauksessa kuvataan laadun vähimmäisvaatimukset sopimuskaudelle, joita **seurataan suunnitelmallisesti**.

Ruokapalvelun seurannassa on tärkeää, että kaikki osapuolet saavat antaa palvelusta **palautetta**.

Senioriasiakkaat vastaavat mielellään haastatteluihin tai paperilla toteutettavaan kyselyyn.

Terveystieteidenhuollossa hoitajat välittävät ja potilaat voivat itse antaa suoraan palautetta ruokapalveluille, mutta palautetta kerätään myös säännöllisesti sähköisillä asiakastyytyväisyyskyselyillä.



Palvelun laadun seurannan esimerkkejä

- Asiakastyytyväisyysmittaukset - mieti käytettävä asteikko valmiiksi ja aseta minimitaso
- Reklamaatiot, niiden määrä, käsittely ja jatkotoimenpiteet
- Ruokailijamäärä ja mahdolliset muutokset
- Eri ateriavaihtoehtojen toteutunut menekki
- Määritellyn teema- ja juhlapyhätarjonnan suunnitelman toteutuminen ja saatu palaute
- Aistinvaraisen laadun arviointi, makuraati, laatukierrokset tms.
 - Aistinvaraista laatua voidaan mitata ja kehittää asiakaspalautteen keräämisellä ja systemaattisella ruokatuotannon arvioinnilla. Esimerkiksi tuoreena tarjottavien leipien ja kasvien tuoreus tulee arvioida osana laatua.
- Taloudellisen toteutuman mittarit ja aktiivinen seuranta
- Ruokahävikin määrä ja muutokset
- Sovittujen palvelun kehittämistoimenpiteiden suoritus.



Taulukko 3. Esimerkki sopimuseurannan eri tasoista sote-palveluissa.

| Tilaisuus | Osallistujat | Kuvaus | Tapaamistiheys | Mihin raportoidaan |
|--|--|---|----------------|---|
| Osastoilla tapahtuvat yhteistyökokoukset | Osastonhoitaja Laitoshuoltaja Osaston ravitsemusvastaava Palveluntuottajan esimies | Tilaaajan ja palveluntuottajan edustajat tapaavat osastolla ja käyvät läpi sekä arvioivat ruokapalveluiden toimivuutta | 1-3 x v | Lomake, josta kerätään numeeriset arviot sopimuksen keskiarvoksi |
| Työryhmä, jonka jäsenet ovat lähellä ruokailijaa | Edustajat yksiköiden päälliköistä, tilaaajan ravitsemustoimikunnan edustaja Palveluntuottajan esimies | Tilaaajan ja palveluntuottajan edustajat tapaavat ja käyvät läpi edellistä yleisemmällä tasolla ruokapalveluiden toimintaa. Käsitellään Haiprot (potilasturvallisuuden vaarantavat tapahtumat) ja esim. laskutukseen liittyvät ongelmat. Käydään läpi tulevat juhlapyhät ja niihin liittyvät asiat. Linjataan tulevista koulutuksista | 2-4 x v | Muistiot, jotka ovat kaikkien kokousta koskevien yksiköiden henkilökunnan, sekä tuottajan henkilökunnan luettavissa |
| Työryhmä, jossa sopimusyhteishenkilöt ja molempien johto | Sekä tilaaajan ja tuottajan johtajat, esim. talousjohtaja, palveluiden johtajat | Tilaaajan ja palveluntuottajan johto käsittelee tuotantoon, yhteistyöhön ja esim. talouteen liittyvän raportoinnin. Edellisestä työryhmästä nostetaan tarvittaessa asioita tämän työryhmän käsiteltäväksi. | 2 x v | Muistiot, jotka kaikkien kokousta koskevien yksiköiden henkilökunnan, sekä tuottajan henkilökunnan luettavissa |

Esimerkki sopimuseurannasta

ESIMERKKI VANHUSTEN ASUMISPALVELUIDEN VUOSIKELLOSTA

| Ruokapalveluiden tapahtuma tai toiminto | Kevät | Kesä | Syky | Talvi |
|--|--|-----------------------------------|-----------------------------|---|
| Ruokalistakausi 2-4 | ruokalistakautta vuoden aikana | | | |
| Juhlapyhät ja muut ruokalistamuutokset Runebergin päivä | Laskiainen Naistenpäivä Pääsiäinen Vappu Äitienpäivä Juhannus | Tuoreet mansikat Uudet perunat | Sadonkorjuu Vanhusviikko | Isänpäivä Pyhäinpäivä Itsenäisyys-päivä Joulu Uusivuosi |
| Talonpäivät ikääntyneiden asumispalveluissa | 1 | | | 1 |
| Palvelutuotannon työryhmä (2 h x 4 + valmistelu/v) | 1+1 | | 1 | 1 |
| Sopimuseurantaryhmä (2 h x 2-3 + valmistelu /v) | 1 | | 1 | 1 |
| Asiakas- ja/tai omaiskysely ja kysely henkilökunnalle | 1 | | 1 | |
| Laadunarvioinnit (1 x osasto tai yksikkö/v) | | | | |
| Ravitsemuskoulutukset (40 h/vuosi) | Voidaan järjestää keväällä, syksyllä, talvella | | | |
| Ravintoainelaskelmat 2-4 x vuosi + tarvittaessa | Ruokalistan vaihtuessa | | | |
| Raportoinnin kehittäminen | Jatkuva kehittäminen | | | |
| Biojäte- ja hävikinseuranta 2-4 x/v | Ruokalistan vaihtuessa | | | |
| Asukasraadit kerran vuodessa Kurjenmäkikodeissa | Voidaan järjestää keväällä, syksyllä, talvella | | | |
| Yhteistyö vanhusten asumispalveluiden osastojen kanssa: esim. leipominen osastoilla asukkaiden kanssa, ruoanjakoon osallistuminen osastoilla, jne). Arvio työmäärästä: 2 h x 2. Tuottajan ravintolapäällikkö/esimies vastaa. | Voidaan järjestää keväällä, syksyllä, talvella | | | |
| Ruokailutilanteen seuraaminen osastolla. Tuottajan ravintolapäällikkö/esimies vastaa. | 1,5 h x 4 | | | |

Esimerkki sopimus- seurannasta





**Sopimuksen
sisällöstä
viestitään eri
osapuolille.**

Kuva 3. Kasvatuksen ja opetuksen vuosikello





Oppaita ja suosituksia avuksi ruokapalveluiden järjestämiseen

- [Opas vastuullisten ruokapalveluiden hankintaan ja järjestämiseen](#)
- [Opas vastuullisiin elintarvikehankintoihin - Suosituksia vaatimuksiksi ja vertailukriteereiksi](#) ohjaa hankkimaan vastuullisesti tuotettuja elintarvikkeita
- [Ravitsemussuosituksukset ja ruokasuositukset eri ikäryhmille](#) viitoittavat ravitsemuksellisesti täysipainoisten ruokapalveluiden järjestämistä
- [Ravitsemushoitosuositus](#)

Lisätietoa:

- [Työtä ja hyvinvointia! Lähiruoan käytön aluetaloudelliset vaikutukset Suomen maakunnissa, Ruraliainstituutti 2014](#)



HankintaKEINON tuki HVA-hankinnat

KEINOn HYVO-akatemia käynnistynyt:

<https://www.hankintakeino.fi/fi/ajankohtaista/uutiset-artikkelit/hyvinvointialueille-suunnattuun-keino-akatemiaan-valittiin-mukaan>

Hyvinvointialueiden hankinnat -opas:

<https://www.hankintakeino.fi/fi/materiaalipankki/hyvinvointialueiden-hankinnat-opas>

Sairaanhoitopiirien kehittäjäryhmän materiaalit, kriteerit ja oppaat:

<https://www.hankintakeino.fi/fi/palvelut/kehittajaryhmat/sairaanhoitopiirien-hankinnat>



KIITOS!

Auli Väänänen

Erityisasiantuntija

Maa- ja metsätalousministeriö

Ruokaosasto

0295 16 2031

auli.vaananen@gov.fi

@hankintalahetti

mmm.fi/julkiset-ruokahankinnat

