

Kaupunginhallitus

11.06.2018

Kaupunginvaltuusto  
Tekninen lautakunta§ 16 29.1.2018  
§ 88 29.5.2018

Asianro 202/02.08.00/2018

**§ 213****Valtuutettu Jukka Rantalan ym. valtuutettujen aloite koskien vastuullisesti tuotetun suomalaisen ruoan huomioimista kunnan ruokapalvelujen hankinnoissa****Päätöshistoria**

Kaupunginvaltuusto 29.1.2018 16 §

”Valtuutettu Jukka Rantala jätti seuraavan aloitteen:

”Kuntamme ruokapalveluihin vastuullisesti tuotettua ja jalostettua ruokaa

Taustaa

Lasten ja vanhusten ruokalautasten sisältö on kaupungin vastuulla, koska he eivät voi itse vaikuttaa päivittäisiin aterioihinsa. Heille tarjottavan ruoan laatu ja alkuperä kerrannaisvaikutuksineen on päättäjien vastuulla.

Julkishankkijan, kuten Raision kaupungin, ruoan hankintapäätöksillä on iso merkitys paitsi syöjien saamaan ravintoon, niin myös aluetalouteen sekä ympäristöön. Lähellä tuotetun ruoan tuotantoketju on läpinäkyvä, kotimainen ruoantuotanto noudattaa suomalaisia tuotantostandardeja niin ympäristönsuojellullisesti kuin eettisesti. Tuotanto dokumentoidaan maataloilta alkaen, elintarvikkeen koko reitti ja tuotantoketju ovat todennettavissa ja jäljitettävä. Paikallisesti, mahdollisimman lähellä tuotettu ruoka on hiilijalanjäljeltään ympäristöystävällinen turhien kuljetusten jäädessä pois. Suora ketju parhaimmillaan tilatasolta keittiöön takaa tuotteiden tuoreuden.

Hankintojen laadulliset kriteerit tulee asettaa niin, että lapsille ja vanhuksille voidaan Raisiossa taata aina kotimaisten tuotantokriteerien mukaisesti tuotettua lihaa ja kalaa, eläintuotteita sekä ympäristölle kestävin periaattein tuotettuja kasvituotteita. Tuotteiden tuotantoketjun tulee olla todennettavissa raaka-aineen tuotannosta alkaen.

Hankintalain lähtökohta on, että julkishankkijat edistävät hankinnoillaan paikallista elinvoimaisuutta. Elintarvikehankintojen osalta paikallisuuden huomioiminen hankintakriteereissä tuo tuloja paitsi ruoan tuottajille niin se myös lisää ensiasteen jalostajien työllistymistä. Paikalliset tuotteet luovat mahdollisuuden uudelle ja uudenlaiselle yritystoiminnalle. Näin ollen paikallisuusasteen lisääminen hankinnoissa on paitsi laadullinen ja ekologinen niin myös ekonomisen teko lisäten lähialueiden ja Raision omaa verokertymää.

Kuntapäättäjät tekevät isoja pitkälle kunnan tulevaisuuteen, talouteen ja toimintaan vaikuttavia päätöksiä. Jatkossa on entistä tärkeämpää vahvistaa kunnan taloudellista pohjaa, jolla varmistetaan palveluiden saatavuus ja asukkaiden tyytyväisyys.

#### Toimenpiteet Raisiossa

Kilpailutetaan suomalainen ruoka kuntalautasille. Valtioneuvoston periaatepäätös (29.6.2016) julkisten elintarvike- ja ruokapalveluhankintojen arviointiperusteista (kriteereistä) ohjeistaa julkisiin hankintoihin, joiden tuottamisessa on noudatettu hyviä tuotantotapoja. Periaatepäätös kannustaa vastuullisiin julkisiin hankintoihin, jotka suomalainen ruoantuotanto ja -jalostus parhaimmillaan täyttää.

Esitämme, että kuntamme elintarvike- ja ruokapalveluiden hankintastrategiaan kirjataan vaatimukset ympäristön kannalta hyvistä viljely- ja tuotantomenetelmistä sekä eläinten hyvinvointia ja elintarviketurvallisuuksi edistävästä tavoista. Hankintakriteerit tulee päivittää yhteistyössä eri osapuolten (maatalous- ja elintarvikeyritykset, ruokapalveluammattilaiset, hankinta-asiantuntijat) kanssa vastuullisten hankintojen käytön lisäämiseksi.

Kotimainen ruoka ja sen käyttö tulee kirjata hankintaohjeeseen ja ruokapalvelujen toimintasuunnitelmaan. Raision kaupungin tulee päivittää hankintaohjeistus hankintastrategian mukaisesti. Hankintaohjeistukseen tulee kirjata 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."

Kotimainen ruoka tulee myös huomioida ruokalistasuunnittelussa. Ruokalista on avainasemassa - sen suunnittelu ratkaisee, mitä ja millaista ruokaa Raisiossa tarjotaan. Ruokalistat tulee suunnitella niin, että ne kannustavat suomalaisen ruoan ja raaka-aineiden käyttöön.

Kotimainen ruoka toteutuu, kun kilpailutuksessa otetaan käyttöön kunnan laatukriteerit. Kunnan hankintaohjeistukseen liittyvät tuoteryhmäkohtaiset yleiset laatukriteerit tulee työstää huolella ja hyödyntää verkostojen osaaminen. Sovittuja laatukriteereitä voidaan käyttää kilpailutuksissa aina. Kotimainen ruoka ansaitsee seurantaan kuntatasolla. Raision päätöksenteon tueksi on luotava luotettava seurantajärjestelmä, jossa esimerkiksi kerran vuodessa kaupunginvaltuusto ja/tai muut luottamuselimet saavat tiedot siitä, millaista ruokaa kunnassa tarjotaan.

Raisiossa 29.1.2018,

Jukka Rantala  
Erkki Haavisto

Merja Niemi  
Harri Seikola

Kaupunginhallitus

11.06.2018

---

Helena Viljanen	Elisa Vuorinen
Tanja Parkko	Jukka A. Rantala
Janette Broberg	Niko Toivonen
Eija Erasvuo	Kristiina Engström
Jari Pulkkinen	Annika Aaltonen
Susanna Mäntysaari	Maria Virko”

Päätös Aloite merkittiin pöytäkirjaan ja lähetettiin kaupunginhallitukselle valmisteltavaksi.”

Kaupunginhallitus 5.2.2018 40 §

” – – Kaupunginhallitus lähettää – – valtuutettu Jukka Rantalan aloitteen koskien vastuullisesti tuotetun suomalaisen ruoan huomioimista kunnan ruokapalvelujen hankinnoissa teknisen keskuksen valmisteltavaksi – –”

Tekninen lautakunta 29.5.2018 88 §

**”Ruokapalvelupäällikkö Mervi Nyman 22.5.2018:**

Raision kaupungin ruokapalvelut hankkii elintarvikkeet KL-Kuntahankinnat Oy:n kilpailuttaman yhteishankinnan (avoin puitejärjestely) kautta pois lukien tuore kala ja tuore leipä. Kilpailutusta on edeltänyt taustatyö MTK:n tuottajien sekä Motivan kanssa, jotta on huomioitu sekä tehokkaiden että vaikuttavien ja kestävien valintojen mahdollisuus. Hankinta-asiantuntijat ja ruokapalvelun ammattilaiset ovat yhteistyössä laatineet laatukselle tuotteisiin. Yhteishankinnan elintarvikkeista 1300:lle hinnaltaan halvimmalle tuotteelle on laadittu tiukat laatuvaatimukset ja tuotteista on tehty laatukselle, mm. kypsennysvälikki/saanto. Kaikki tuotteiden valmistajat sekä tuotteiden alkuperämaat ovat näkyvissä tuotehinnastoissa.

Yhteishankinta mahdollistaa 100 %:sti suomalaisten tuotteiden käytön. KL-Kuntahankinnat tulee kilpailutuksissa myös jatkossa varmistamaan, että myös seuraavien sopimuskausien aikana on saatavissa tuotteita, jotka huomioivat kotimaiset tuotantokriteerit.

Toimittajilta on lisäksi edellytetty, että heidän tulee ottaa toiminnassaan huomioon myös tuotteiden elinkaaren aikainen mahdollisimman vähäinen ympäristökuormitus. Kuljetukset tulee toteuttaa ympäristönäkökohdat huomioiden ja turvallisuusnäkökohtiin (esimerkiksi toiminta koulujen ja päiväkotien pihoissa) panostaen.

Raisiossa ruokalistasuunnittelussa tähdätään kotiruokatyypiseen ateriarjontaan, valintoja ohjaavat eri asiakassegmenteille suunnatut ravitsemussuositukset.

Ruokapalvelussa tuotannonohjaus laatii ruokalistat ja määrittelee tuotannossa käytettävät raaka-aineet. Kotimaisuus on hankintasopimuksen valikoimasta tuotteita valitessa aina ykkössijalla. Joidenkin raaka-aineiden kohdalla se ei ole kokonaan mahdollista, esim. kypsä kalkkunanliha on saatavuuden mukaan ajoittain suomalaista tai puolalaista.

Kotimaisten raaka-aineiden käyttö on valikoinut varsin hyvälle tasolle ruokapalvelun tarjoamissa aterioissa jo usean vuoden ajan eri elintarvikeryhmien osalta. Poikkeuksen tekevät tuoreet vihannekset ja hedelmät tuoteryhmän tuotteet, joiden saatavuus kotimaisena ympärivuotisesti ei ole mahdollista taikka esim. talvikuukausina näiden käyttö nostaisi huomattavasti elintarvikkeisiin käytettävää euromäärää. Näiden tuotteiden osalta raaka-aineiden valinnassa ruokalistoilta suositetaan kuitenkin sesonkiajattelua.

KL-Kuntahankintojen elintarvikkeiden hankintasopimuksen kautta on hankittu elintarvikkeita vuonna 2017 yhteensä 705 306 kiloa. Käytetyistä raaka-aineista suomalaisten elintarvikkeiden osuus on seuraavanlainen:

Tuotannon kannalta merkittävimpien yksittäisten raaka-aineiden, joita on hankittu vähintään 50 kg, määrä on yhteensä 677 282 kg (96 %) ostoista. Tästä määrästä 471 205 kg:n alkuperämaa on Suomi.

kasvikset, hedelmät ja marjat	105 307
leipä ja leivonnaiset	13 464
peruna	56 528
viljatuotteet	14 992
liha, lihajalosteet ja broileri	48 381
maito ja maitovalmisteet	222 720
kananmunat	3 209
kala ja kalajalosteet	6 604
kg yhteensä	471 205

Taulukossa on yhteenlaskettuna yksittäiset raaka-aineet tuoteryhmittäin, joiden alkuperämaa on Suomi. Näiden hankittujen tuotteiden osalta kotimaisuusaste on 69,6 %.

Tuore kalan ja tuoreen leivän hankinta on kilpailutettu omana työnä.

Tuoreen leivän toimittajamme Sinuhe Ky käyttää leivonnassaan ainoastaan suomalaisesta viljasta valmistettuja jauhoja. Kaikki tuotteet leivotaan Suomessa.

Tuoreen kalan toimittajana on ahvenanmaalainen yritys Oy Chipsters Food Ab. Kalenterivuoden aikana tuoretta kalaa ja kalajalosteita on ostettu yhteensä 7 572 kiloa, josta 93,05 % on kotimaista. Yritys on MSC-sertifioitu, joka takaa, että kala on pyydystetty ekologisesti kestäväällä tavalla. Vastuullinen kalastaminen, kalankasvatus ja kalatuotteiden valmistaminen tarkoittavat

sitä, että vastuullisen kalastamisen ansiosta kalakannat pysyvät tai elpyvät. MSC:n tavoitteena on vähentää ylikalastusta eli luonnonvarojen kestäväntä käyttöä.

Ruokapalvelun toiminnassa on jo nyt huomioitu suomalaisen ruoan käyttö melko korkealle tasolle ruokalistasuunnittelulla ja tuotannon käyttöön valituilla raaka-aineilla. Jos suomalaisten tuotteiden määrää halutaan edelleen nostaa, tulee huomioida, että joidenkin tuoteryhmien osalta talousarvioon tulee varata lisää rahaa, vähintään kalan ja tuoreiden kasvien osalta. Kasvikunnan tuotteiden viljely Suomessa talvikuukausina nostaa hintaa. Kotimaista kalaa ei ole saatavilla ruodottomana kirjolohen, hauen ja siian lisäksi kuin valmiina pyörököinä/pihveinä/murekkeena. Jos halutaan kokonaan sulkea pois ulkomaisen kalan käyttö, mm. edullisen seitin korvaaminen kotimaisella kirjolohella nostaa hintaa n. 25 000 euroa vuositasolla.

Asiakaskuntamme on monikulttuurista, ruokalistoille valituissa aterioissa on satunnaisesti haluttu tuoda esille myös ruokaa maailmalta, mm. kouluissa oppilaiden kanssa yhteistyössä toteutettavina teemapäivinä.

Elintarvikehankintojen seurantaan on tarvittaessa saatavilla listauksia toteutuneista ostoista, joista käyvät ilmi ostetut kilomäärät sekä tuotteiden alkuperämaat.

**Päätösehdotus**

Tekninen johtaja Antti Korte

Tekninen lautakunta antaa Jukka Rantalan ym. valtuustoaloitteeseen edellä olevan vastauksen.

**Päätös**

Tekninen lautakunta hyväksyi ehdotuksen yksimielisesti.”

**Päätösehdotus**

Kaupunginjohtaja Ari Korhonen

Kaupunginhallitus päättää

- merkitä aloitteeseen annetun vastauksen tiedokseen ja
- saattaa sen valtuuston tietoon ja esittää valtuustolle, että se toteaa aloitteen loppuunkäsitellyksi.

Pöytäkirja tämän asian osalta tarkastetaan heti.

**Päätös**

Kaupunginhallitus hyväksyi ehdotuksen yksimielisesti.

