



Julkisen sektorin elintarvike- ja ruokapalveluhankinnat - kooste kyselystä

Syyskuu 2018

Työn tilaaja:



MAA- JA METSÄTALOUSMINISTERIÖ





Tiivistelmä

Tiivistelmä



- Kysely lähetettiin 334 julkisen sektorin ruokapalveluista vastaavalle henkilölle ja vastauksia saatiin 119. Vastausprosentti oli 35,6 %, jonka perusteella voidaan tehdä johtopäätöksiä ruokapalveluiden elintarvikehankintojen vastuullisuudesta sekä niiden kotimaisuusasteesta. Tuloksia voidaan myös verrata suurelta osin vuonna 2016 julkaistuun maa- ja metsätalousministeriön toimeksiannosta tehtyyn [Kaisa Reimen selvitykseen](#).
- Kyselylomake lähetettiin sähköpostilla ja vastausaika oli 31.5.–20.6.2018.
- Vastuullisuuskriteereistä yleisintä on ravitsemukseen liittyvien kriteerien käyttö. Muista vastuullisuuden ulottuvuuksista eläinten hyvinvointiin liittyvät kriteerit nousivat selvästi ympäristö tai sosiaalisen vastuullisuuden kriteerien käytön yläpuolelle.
- Vastuullisuuden nouseminen yhdeksi teemaksi markkinavuoropuhelun aikana on selkeästi vielä kyselyn perusteella vierasta.



Tiivistelmä

- Kriteerien toteutumisen seuranta sopimuskaudella on vielä kyselyn perusteella satunnaista.
- Kotimaisuusaste edelliseen selvitykseen verrattuna on noussut etenkin broilerin osalta. Muissa tuoteryhmissä ei ole tapahtunut merkittävää muutosta.
- Kyselyn perusteella vastuullisuuskriteereiden käyttö ei ole suoraan nostanut aterioiden hintoja.
- Kasviruoan tarjoaminen ruokalistoilla on kaksikertaistunut edelliseen kyselyyn verrattaessa. Myös punaisen lihan käyttö viimeisen vuoden aikana on vähentynyt merkittävästi.
- Elintarvikehankinnoissa ravitsemuslaadun kriteereitä kaikissa tuoteryhmissä käyttää noin 30 % vastaajista.
- Hävikin seuraaminen julkisissa ruokapalveluissa on selvästi yleistynyt edellisiin kyselyyn verrattuna.



Sisällysluettelo



Sisällysluettelo

Tiivistelmä

Taustatiedot

Ruokapalveluhankintoihin ja elintarvikehankintoihin liittyvät linjaukset ja tavoitteet

Vastuullisten elintarvikehankintojen oppaiden ja vastuullisuuskriteerien käyttö

Ruoan kotimaisuusaste

Ravitsemussuositukset – kasvikset, kasviproteiini ja suola

Ruokahävikki

Johtopäätökset



Taustatiedot

Kyselyn taustatiedot



- Kyselyllä selvitettiin vuonna 2017 julkaistujen vastuullisia elintarvikehankintoja koskevien oppaiden (ks. alla linkit) käyttöä sekä kotimaisen ruoan käyttöastetta julkisissa ruokapalveluissa. Kyselyllä haluttiin myös saada vertailutietoa vuonna 2016 toteutettuun kyselyselvitykseen kotimaisuusasteesta kuntien ruokapalveluissa.
- [Terveyttä ruoasta](#), Suomalaiset ravitsemussuositukset, ateriakomponenttien ravitsemuskriteerit, liite 8 (VRN)
- [Opas vastuullisten elintarvikkeiden hankintaan](#) (Motiva)
- [LÄHIS-opas](#) (Ekocentria)
- [Elintarvikkeiden hankintaopas](#), LÄHIS -oppaan liite (Ekocentria)
- Kyseiset oppaat edistävät valtioneuvoston (6/2016) [periaatepäätöstä julkisten elintarvike- ja ruokapalveluhankintojen arviointiperusteista](#) (ympäristömyönteiset viljelytavat, elintarviketurvallisuutta ja eläinten hyvinvointia edistävät tuotanto-olosuhteet).

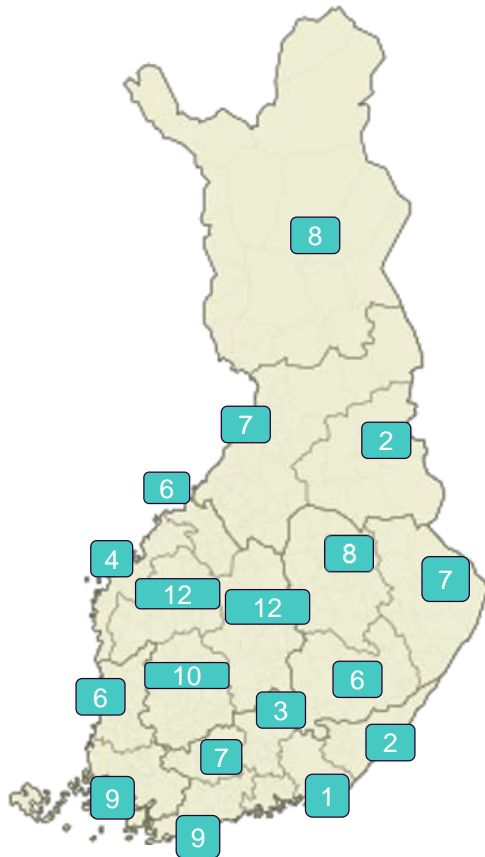
Kyselyn taustatiedot



- Kyselyllä selvitettiin myös ravitsemussuositukseen liittyviä tekijöitä kuten kasvisruoan osuutta sekä suolan käyttöä ruokapalveluiden tarjoamassa ruoassa ja kuinka ravitsemussuositukset näkyvät kuntien tai ruokapalveluiden hankintapäätöksissä.
- Mukana olivat myös kysymykset lähi- ja luomuruoan osuuksista ruokapalveluissa ja kuntien strategioissa sekä ruokahävikin seurannasta.
- Kysely kohdennettiin julkisen sektorin ruokapalvelupäälliköille tai ruokapalvelutoiminnasta vastaaville henkilöille. Kyselyä sai välittää eteenpäin omassa organisaatiossa. Kysely lähetettiin 334 henkilölle ja vastauksia saatiin 119. Vastausprosentti oli 35,6 % joka on hyvä. Kyselylomake lähetettiin sähköpostilla ja vastaus aika oli 31.5.–20.6.2018.



Vastaajien määrä maakunnittain ja taustatiedot



n = vastaajien lukumäärä

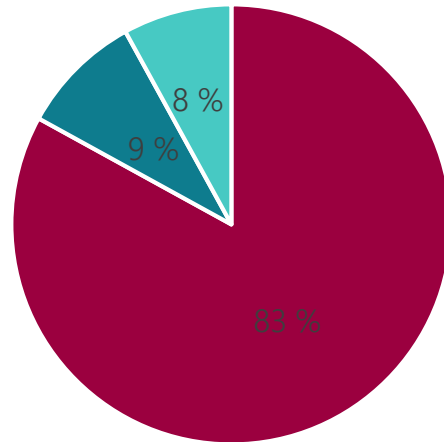
- Vastaajista 92 % toimii kuntasektorilla.
- Vastaajista 88 % toimii ruokapalvelussa, ja loppuista suurin osa ruoka- ja puhtaanapitopalvelussa.
- Vastaajista 55 % vastaa kaikista listatuista ruokapalveluista ja 15 % kaikista muista, paitsi sairaaloiden ja hoitolaitosten ruokapalveluista.

(Listatut ruokapalvelut: varhaiskasvatuksen ruokapalvelut, Peruskoulujen lukioiden/ammattillisten oppilaitosten ruokapalvelut, Vanhuspalveluiden ruokapalvelut, Sairaaloiden ja hoitolaitosten ruokapalvelut, Henkilöstöruokapalvelut)

Ruoanvalmistusmenetelmät



Mikä on yleisin ruoanvalmistus menetelmä kuntanne/organisaationne ruokapalveluissa?



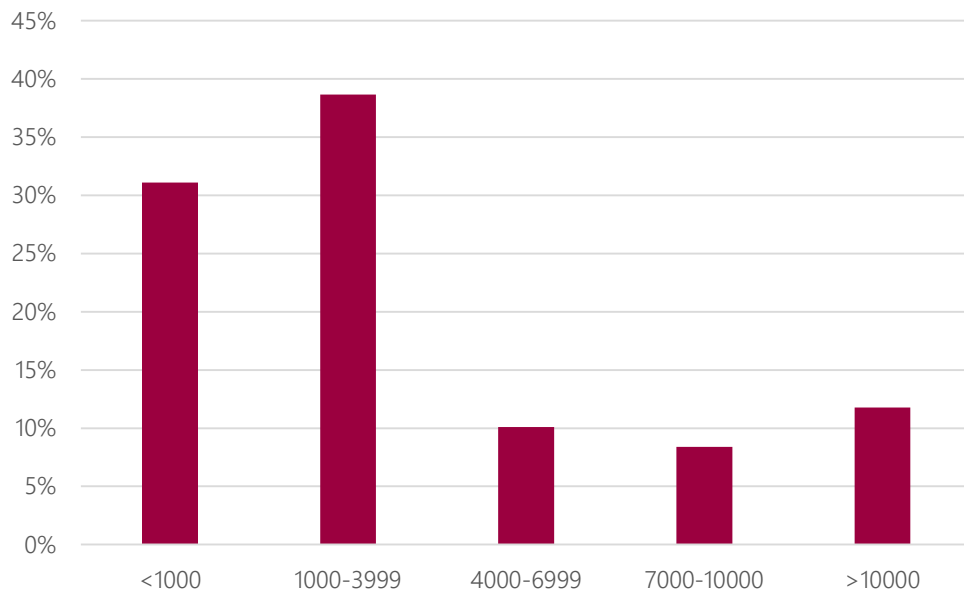
■ Cook and serve ■ Cook and chill ■ Cook cold

- Organisaatiot, joissa Cook and chill tai Cook cold -menetelmä oli yleisimpänä, olivat pääasiassa yli 5000 annosta/vrk tarjoilevia.
- Verrattuna vuoden 2016 kyselyyn, sekä cook and chill- että cook cold- menetelmien osuus yleisimpänä menetelmänä oli kasvanut 5 prosenttiyksikköä.

Annosten määrä



Montako ateria-annosta organisaationne ruokapalvelut tuottavat keskimäärin vuorokaudessa?

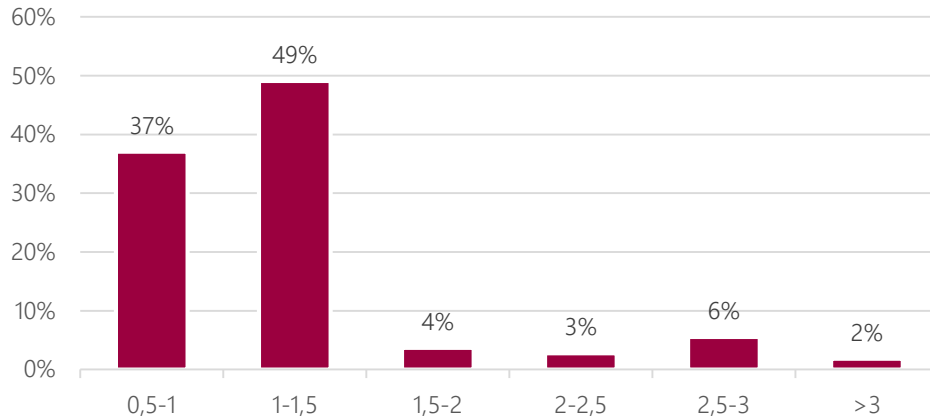


- 500–1000 annosta/vrk tuottavien osuus oli 24 % kaikista vastanneista, 250–500 annosta/vrk tuottavien osuus 7 %, ja alle 250 annosta/vrk tuottavien osuus 4 %.
- Yli 10 000 annosta/vrk tuottavien osuudessa annosmäärän hajonta vaihteli 11 000 ja 100 000 annosta/vrk välillä.
- Kokonaisuudessa yli 10 000 annosta/vrk tuottavien prosentuaalinen määrä on vain noin 12 %, mutta annosmäärä yhteenlaskettuna on noin 100 000 annosta enemmän kuin muissa luokissa yhteensä.



Aterian raaka-aineiden hinta

Mikä on ruokapalvelun kouluruokailuun tuottaman aterian keskimääräinen raaka-aineiden hinta? (€)



- Maakunnat, joissa aterian raaka-aineiden hinta oli vähintään puolella vastaajista alle 1,00 €:
 - Uusimaa
 - Satakunta
 - Päijät-Häme
 - Pohjois-Pohjanmaa
 - Pirkanmaa
 - Keski-Suomi
- Vain Lapissa suurimmalla osalla vastaajista raaka-aineiden hinta oli yli 2,00 €.

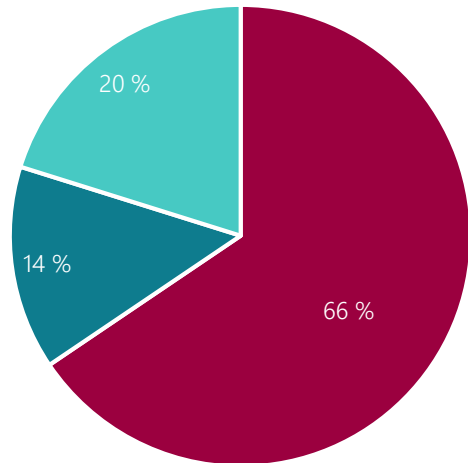


Ruokapalveluhankintoihin ja elintarvikehankintoihin liittyvät linjaukset ja tavoitteet

Hyvinvointikertomus



Onko kunnassasi hyvinvointikertomusta?



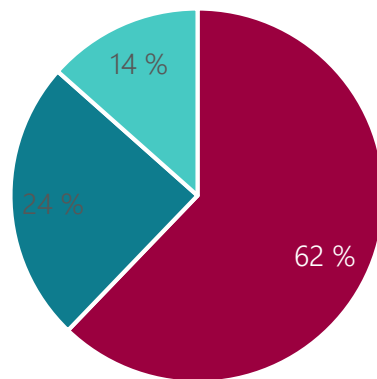
■ Kyllä ■ Ei ■ EOS

- Lisäksi vastauksissa 60 %:ssa kunnista, joissa on hyvinvointikertomus, kuntalaisten ravitseminen ja sen edistäminen kirjattu osaksi hyvinvointikertomusta (15 % ei ole kirjattu, 16 % EOS).

Vastuulliset elintarvike- ja ruokapalveluhankinnat strategisissa tavoitteissa



Sisältyykö organisaation strategiaan tavoitteisiin tai hankintalinjauksiin vastuullisten elintarvikkeiden ja/tai ruokapalveluhankintojen toteutus?

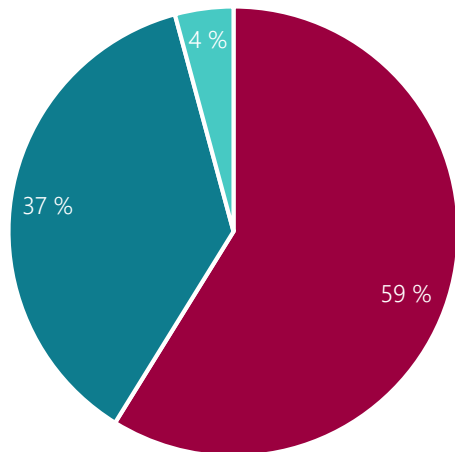


■ Kyllä ■ Ei ■ EOS

Lähiruoka / oman maakunnan raaka-aineet



Onko organisaatiossasi tehty lähiruokaa koskevia linjauksia?



■ Kyllä ■ Ei ■ EOS

- Vastaajista, joiden organisaatiossa oli tehty lähiruokaa koskevia linjauksia, 22 % kaikista vastaajista arvioi osuudeksi 0-10 % ja 70 % kaikista vastaajista 11-50%. Näin ollen vain 8 % arvioi lähiruokan osuudeksi yli 50%.
- Vastaajista, joiden organisaatiossa ei ollut tehty lähiruokaa koskevia linjauksia, 27 % arvioi oman maakunnan raaka-aineiden osuudeksi 0-10 % käytetyistä elintarvikkeista ja 58 % arvioi osuudeksi 11-50 %. Yli 50 % lähiruokan osuudeksi arvioi 15 % vastaajista.
- 69 % kaikista vastaajista oli sitä mieltä, että on mahdollista suosia oman maakunnan raaka-aineita ruokapalveluhankinnoissa

Lähiruoan osuus maakunnittain

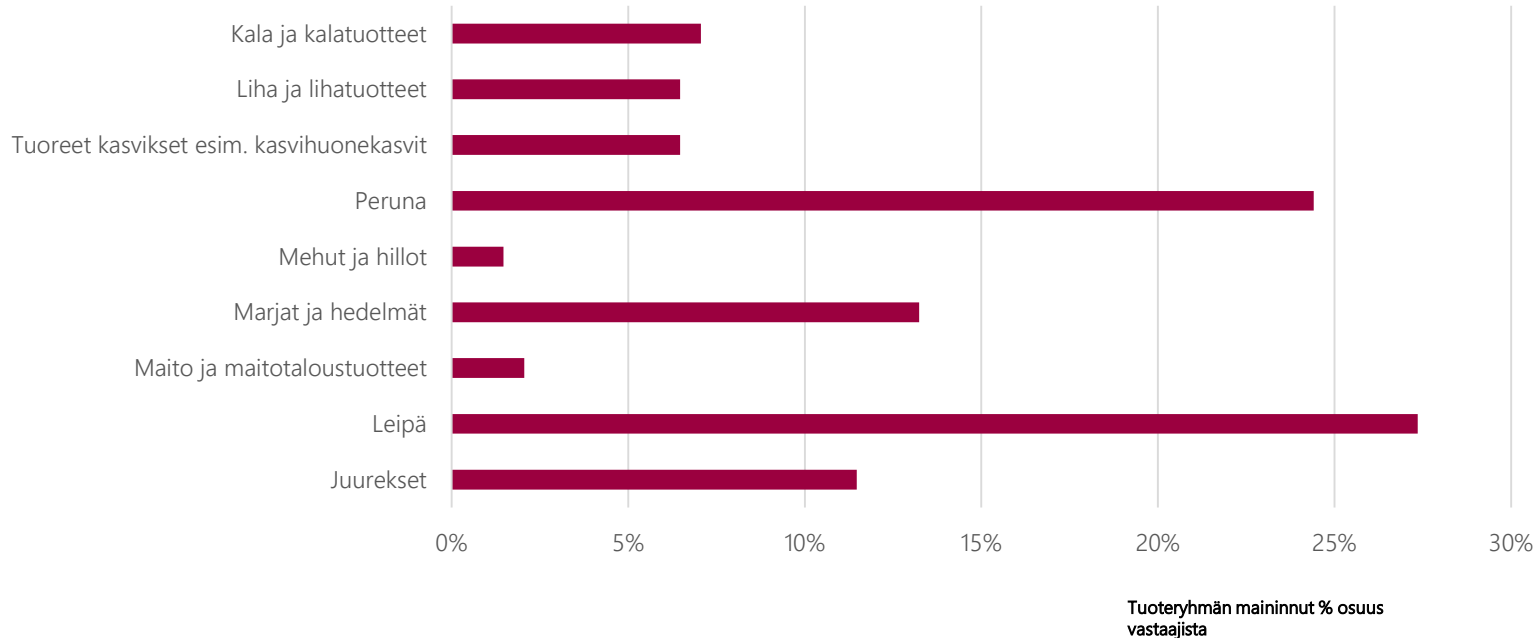


- Maakunnista korkea lähiruoan osuus oli yleisin Pohjanmaalla ja Etelä-Pohjanmaalla: Pohjanmaalla 50 % ja Etelä-Pohjanmaalla 36 % vastaajista ilmoitti oman maakunnan raaka-aineiden osuudeksi 50–80 %.
 - ◆ Muissa maakunnissa yli 50 % lähiruoan osuus oli enintään 20 %:lla vastaajista.
- Maakunnista matala lähiruoan osuus oli yleisin Päijät-Hämeessä (50 %:lla vastaajista osuus alle 10 %), Varsinais-Suomessa (33 %:lla vastaajista osuus alle 10 %) ja Lapissa (43 %:lla vastaajista osuus alle 10 %).
- *HUOM! Maakuntien väliseen vertailuun on suhtauduttava varauksella, koska maakuntien väliset erot vastauksissa olivat suuret.*

Yleisimmät lähiruokatuotteet



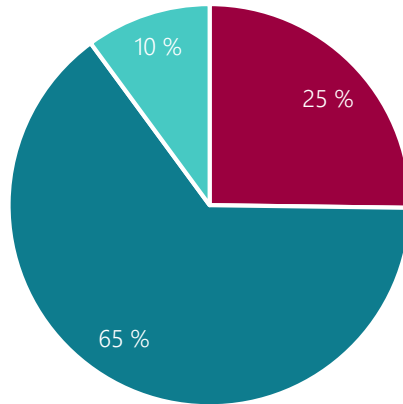
Mitkä seuraavista tuotteista ovat kolme yleisintä käyttämääne lähiruokatuotetta?



Luomuruoan lisäämisen tavoitteet ja luomuruoan osuus



Onko organisaatiossasi luomuruoan lisäämiseen liittyviä tavoitteita?



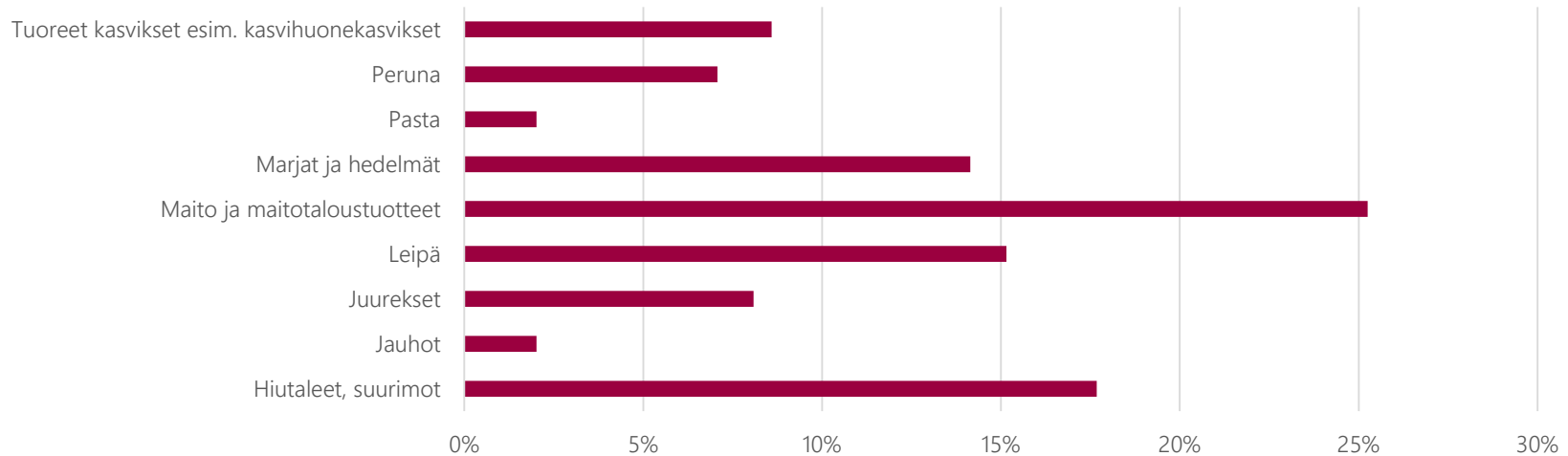
■ Kyllä ■ Ei ■ EOS

- Korkeimmat arviot luomuruoan osuudesta olivat 30-40 %.
- Vastaajista, joiden organisaatiossa oli luomuruoan lisäämisen tavoitteita, 77% arvioi luomuruoan osuudeksi enintään 10 % ja 4 % arvioi osuudeksi 30-40 %.
- Vastaajista, jotka eivät osanneet sanoa, oliko organisaatiossa luomuruoan lisäämisen tavoitteita, 17 % arvioi luomuruoan osuudeksi 30-40 %.

Yleisimmät luomutuoteryhmät



Listakaa vapaasti neljä yleisintä luomutuoteryhmää



- Lisäksi 8 % vastaajista mainitsi avoimissa vastauksissa viljatuotteet ylipäätään erittelemättä niitä tarkemmin.

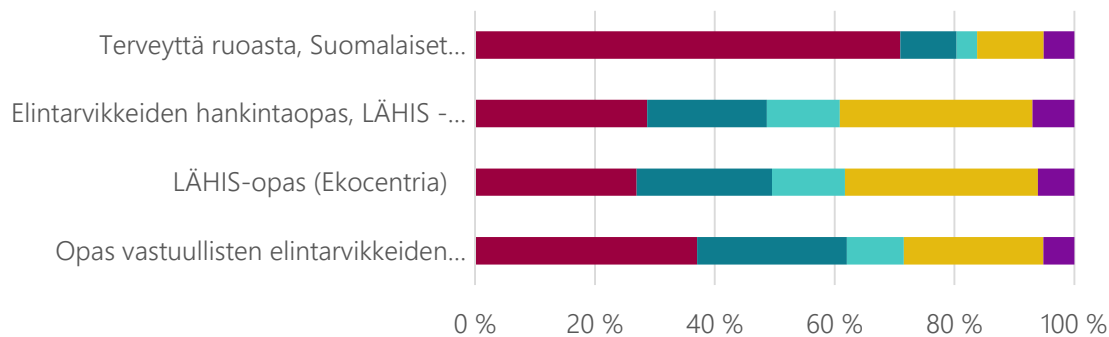


Vastuullisten elintarvikehankintojen oppaiden ja vastuullisuuskriteerien käyttö

Vastuullisten elintarvikehankintojen oppaat



Ovatko seuraavat oppaat elintarvikehankintojen kilpailutuksiin tuttuja ja mitkä ovat kokemuksenne näiden soveltamisesta?



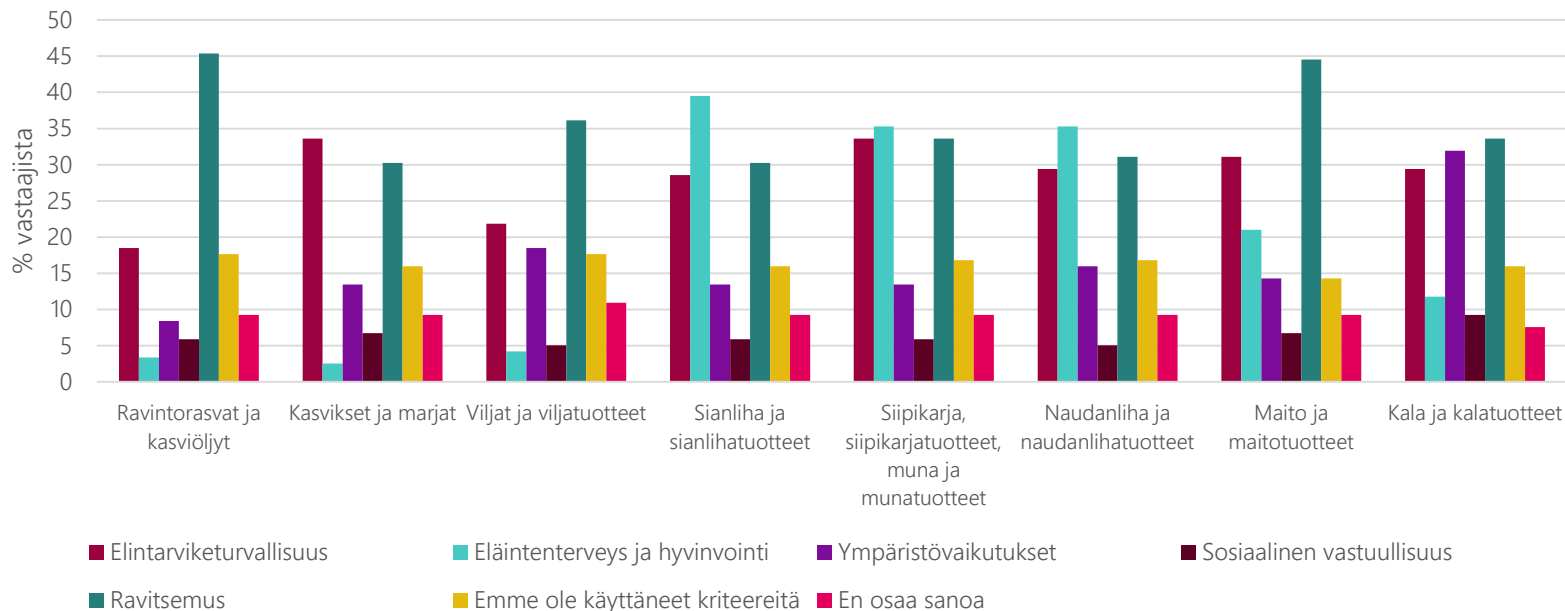
- Ohjeistus on tuttu ja olemme hyödyntäneet sitä
- Ohjeistus on tuttu, mutta sitä ei ole tarvittu
- Ohjeistus on tuttu, mutta se ei ole soveltunut käyttöömme
- Ohjeistus ei ole tuttu
- En osaa sanoa tai ko. hankinnat eivät kuulu vastuulleni

- Vastaajista 65 % oli käyttänyt jossain tuoteryhmässä vastuullisuuskriteereitä, ja näistä 84 % oli hyödyntänyt vähintään yhtä mainituista oppaista.
- Vastaajista, jotka eivät olleet hyödyntäneet oppaita, 68 % ei ollut käyttänyt missään tuoteryhmissä vastuullisuuskriteereitä tai ei osannut sanoa.

Vastuullisuuskriteerien käyttö



Jos olette käyttäneet vastuullisuuskriteereitä, valitse missä tuoteryhmissä olette hyödyntäneet niitä ja mitä arviointiperusteita olette käyttäneet viimeisen 15 kuukauden aikana?



Vastuullisuuskriteerien käyttö

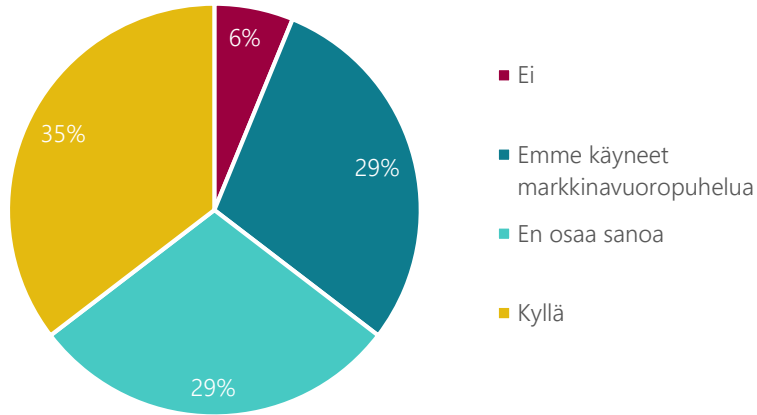


- Kaikissa tuoteryhmissä vähintään 30 % vastaajista oli käyttänyt ravitsemuskriteerejä.
- Vähiten oli käytetty sosiaalisen vastuullisuuden kriteerejä (kaikissa tuoteryhmissä alle 10 % vastaajista).
- Ympäristökriteerejä oli käytetty useimmin kala- ja kalatuotteiden kohdalla (32 % vastaajista).
- Eläinten terveyden ja hyvinvoinnin kriteerejä oli käyttänyt lihatuotteissa; nauta-, sika-, ja siipikarja & munatuotteissa kaikissa 35–40 % vastanneista, maitotuotteissa 21 % vastanneista ja kalatuotteissa 12 % vastanneista.
- Elintarviketurvallisuuden kriteerejä oli käytetty eniten siipikarjatuotteille ja kasviksille.
- En osaa sanoa –vastanneiden määrä kaikissa tuoteryhmissä oli alle 10 %.

Vastuullisuusnäkökohdat markkinavuoropuhelussa



Nostettiin elintarvikehankintojen
markkinavuoropuhelussa esiin myös kyselyssä
mainittuja vastuullisuusnäkökohtia?

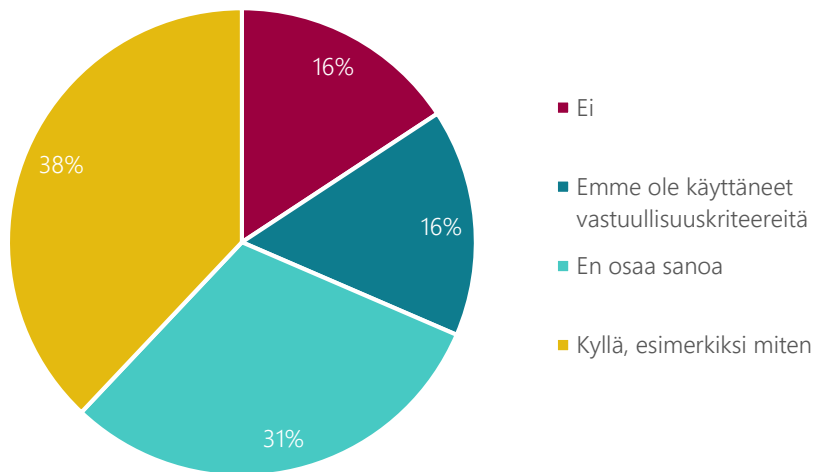


- Useimmin vastuullisuusnäkökohtia oli tuotu esiin lihatuotteiden markkinavuoropuhelussa:
 - ◆ Naudanlihan, sianlihan ja siipikarjan hankinnoissa näin oli toiminut yli 70 % vastaajista.
- Harvemmin markkinavuoropuhelussa oli nostettu vastuullisuusnäkökohtia viljan, kasvisten, rasvojen ja munatuotteiden hankinnoissa.
 - ◆ 15 % tai alle niistä vastaajista, jotka olivat nostaneet vastuullisuusnäkökohtia markkinavuoropuhelussa.

Vastuullisuuskriteerien toteutumisen seuranta



Seuraatteko elintarvikehankintojen vastuullisuuskriteerien toteutumista sopimuskauden aikana?

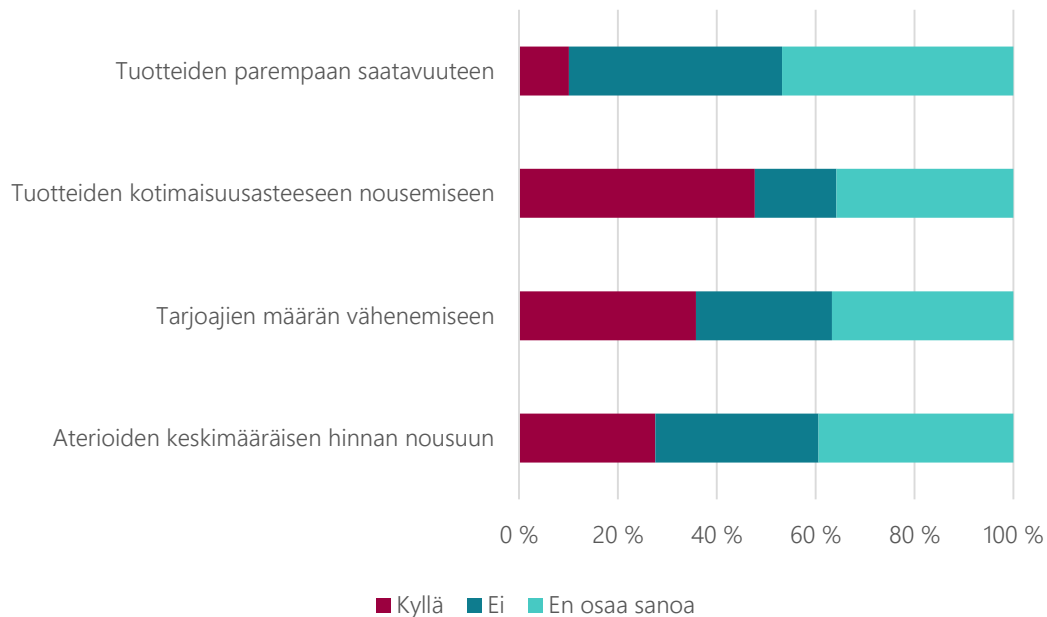


- Avoimissa vastauksissa seurantatavoiksi mainittiin
 - ◆ tuotteiden tarkistus (esim. tukkuliikkeeltä, toimittajalta),
 - ◆ sopimustuotteiden seuranta,
 - ◆ raportit,
 - ◆ hankintapalaverit sekä
 - ◆ hankintaringin toteuttama seuranta.

Vastuullisuuskriteerien käytön vaikutukset



Onko vastuullisuuskriteerien käytöllä ollut vaikutusta

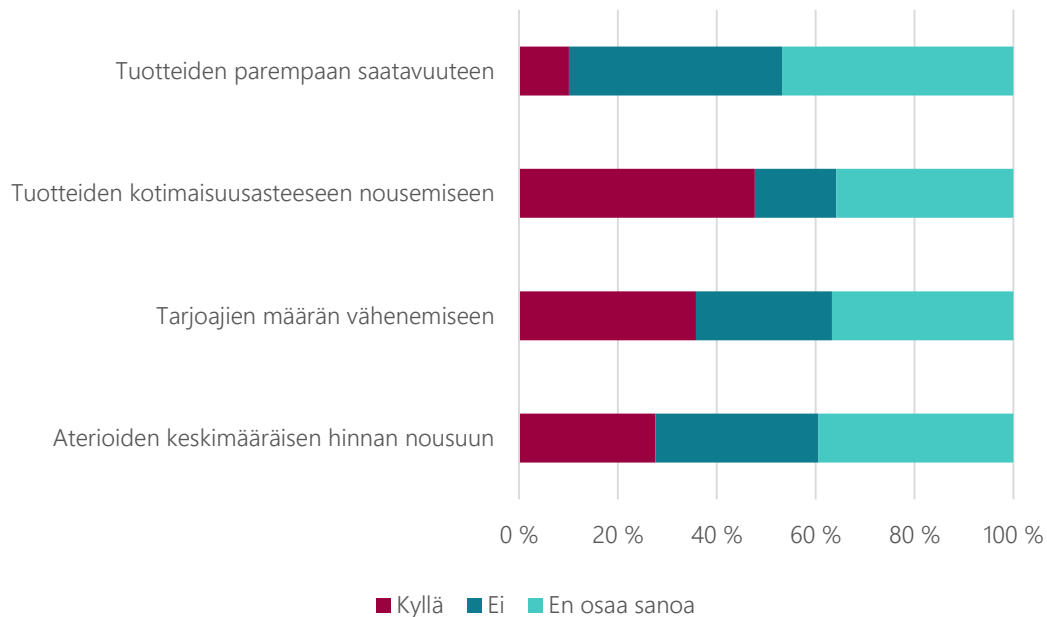


- Kriteerien käytöllä on ollut vaikutusta kotimaisuusasteen nousuun
- Vaikutuksia hinnan nousuun on ollut suhteessa vähemmän

Vastuullisuuskriteerien käytön vaikutukset



Onko vastuullisuuskriteerien käytöllä ollut vaikutusta

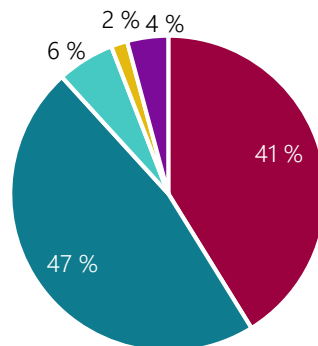


- Kriteerien käytöllä on ollut vaikutusta kotimaisuusasteen nousuun
- Vaikutuksia hinnan nousuun on ollut suhteessa vähemmän

Ravitsemuslaadun kriteerit



Miten käytätte elintarvikehankintojen kilpailutuksessa ravitsemussuositusten ravitsemuslaadun kriteereitä?



- Ravitsemussuositusten mukaiset vähimmäisvaatimukset ehdottomina valintakriteereinä tai edellyttämme Sydänmerkki-tuotteita
- Ravitsemussuositusten mukaiset vähimmäisvaatimukset vertailukriteereinä
- Omia vertailukriteereitä
- Emme käytä ravitsemuslaadun kriteereitä
- EOS

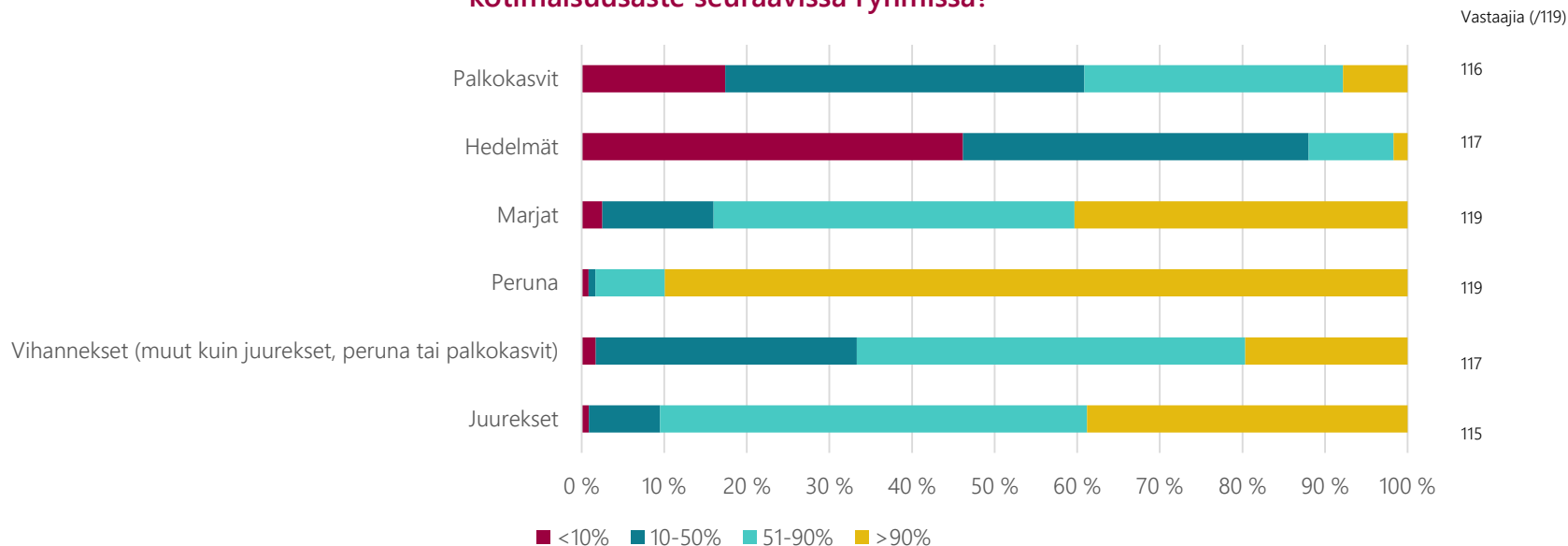


Ruoan kotimaisuusaste

Kasvisten kotimaisuusaste



Mikä on organisaationne ruokapalveluiden tarjoamien kasvien keskimääräinen kotimaisuusaste seuraavissa ryhmissä?



Kasvisten kotimaisuusaste vuoteen 2016 verrattuna

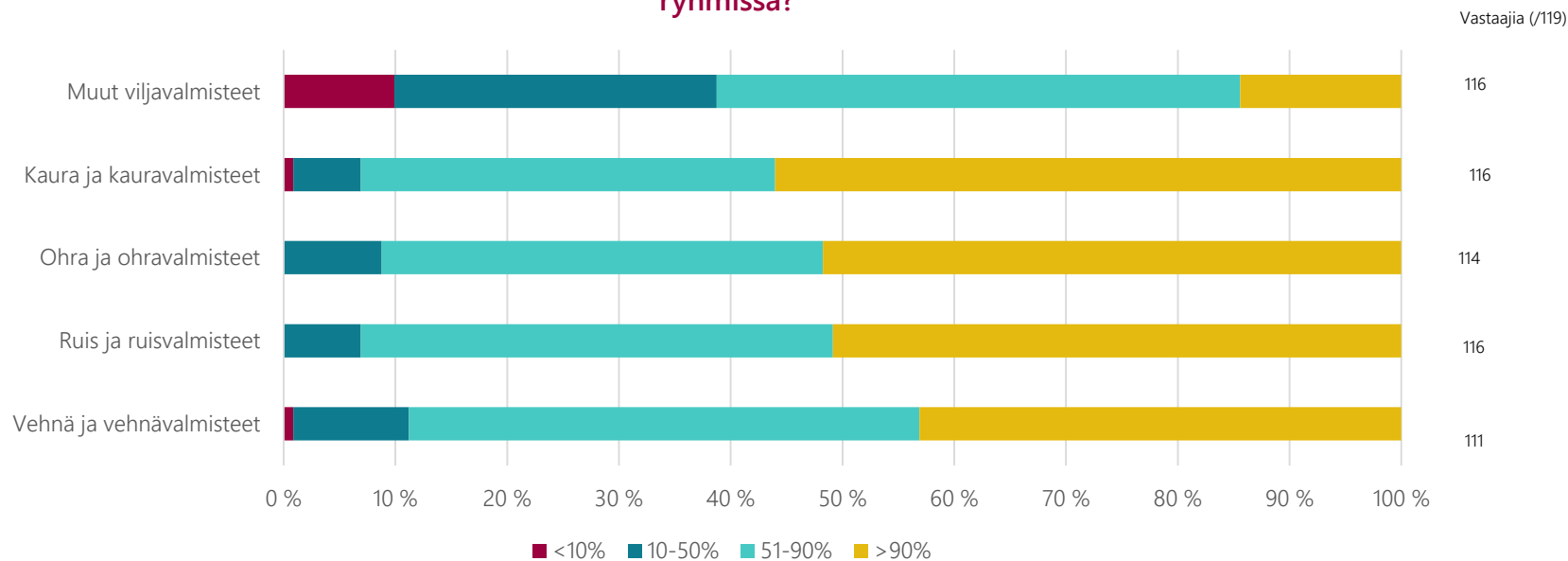


- Vastaajat arvioivat juuresten, vihannesten ja palkokasvien kotimaisuusasteen hiukan alemmaksi kuin vuoden 2016 kyselyssä.
 - ◆ Vihannekset: vähän alle 70 % vastaajista arvioi kotimaisuusasteeksi nyt yli 50 %, vuonna 2016 noin 80 % vastaajista.
 - ◆ Palkokasvit: nyt vähän alle 40 % vastaajista arvioi kotimaisuusasteeksi yli 50 %, vuonna 2016 vähän yli 50 % vastaajista.
 - ◆ Juurekset: Nyt vähän yli 50 % arvioi osuudeksi 51–90% ja vähän alle 40 % arvioi osuudeksi yli 90 %. Vuonna 2016 osuudet olivat toisinpäin: vähän yli 50 % arvioi osuudeksi yli 90 %, vähän alle 40 % arvioi osuudeksi 51–90 %.
- Perunan kotimaisuusaste pysyi korkeana: yli 90 %:lla vastaajista yli 90 % kotimaisuusaste.
- Marjojen ja hedelmien kotimaisuusasteessa ei suuria muutoksia.

Viljojen kotimaisuusaste



Mikä on organisaationne ruokapalveluiden tarjoamien viljojen ja viljavalmisteiden (aterioiden viljalisäkkeet, leivät, puurot) keskimääräinen kotimaisuusaste seuraavissa ryhmissä?



Viljojen kotimaisuusaste vuoteen 2016 verrattuna

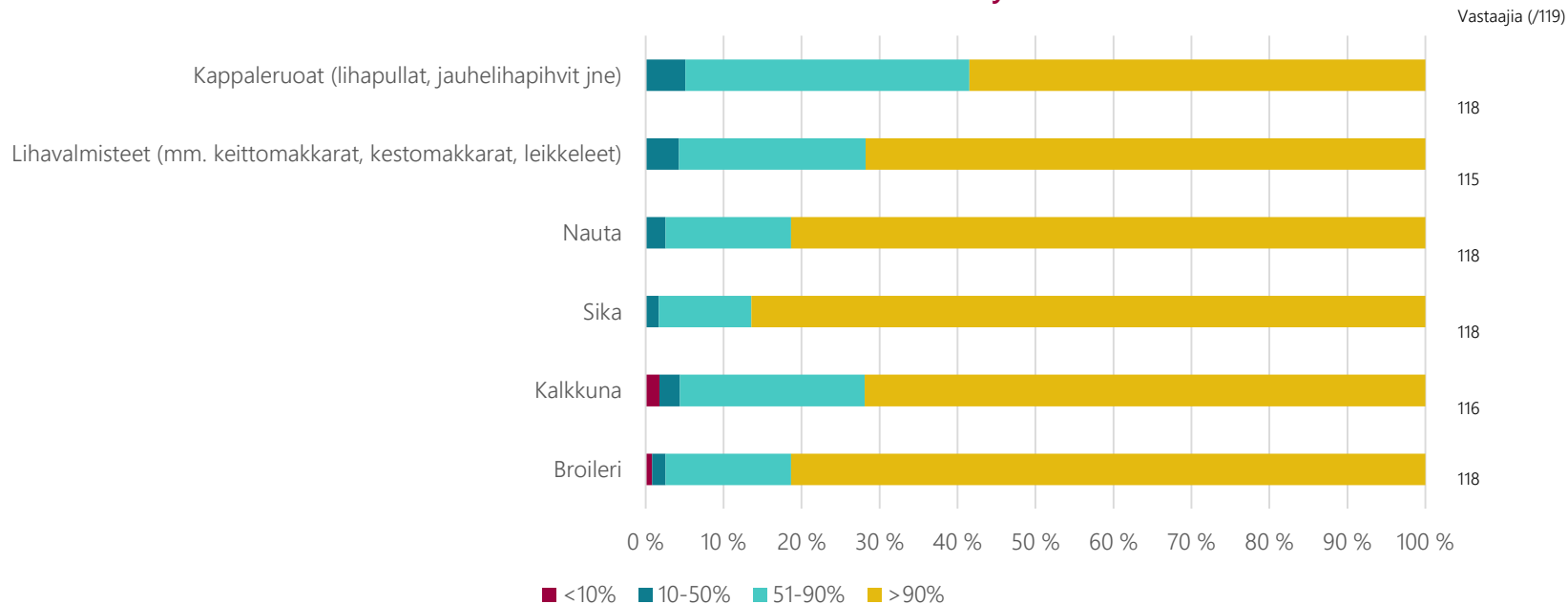


- Arvioissa viljojen kotimaisuusasteesta ei ole suuria eroja nyt ja vuoden 2016 kyselyn välillä:
 - ◆ Molemmissa ohran, rukiin ja kauran kotimaisuusasteeksi yli 50 % on arvioinut vähän yli 90 % vastaajista ja vehnän kotimaisuusasteeksi vähän alle 90 % vastaajista.
- Kauran osalta niiden osuus, jotka arvioivat kotimaisuusasteen olevan yli 90 %, oli nyt hiukan korkeampi.

Lihan ja lihavalmisteiden kotimaisuusaste



Mikä on organisaationne ruokapalveluiden tarjoamien lihojen ja lihavalmisteiden keskimääräinen kotimaisuusaste seuraavissa ryhmissä?



Lihan kotimaisuusaste vuoteen 2016 verrattuna

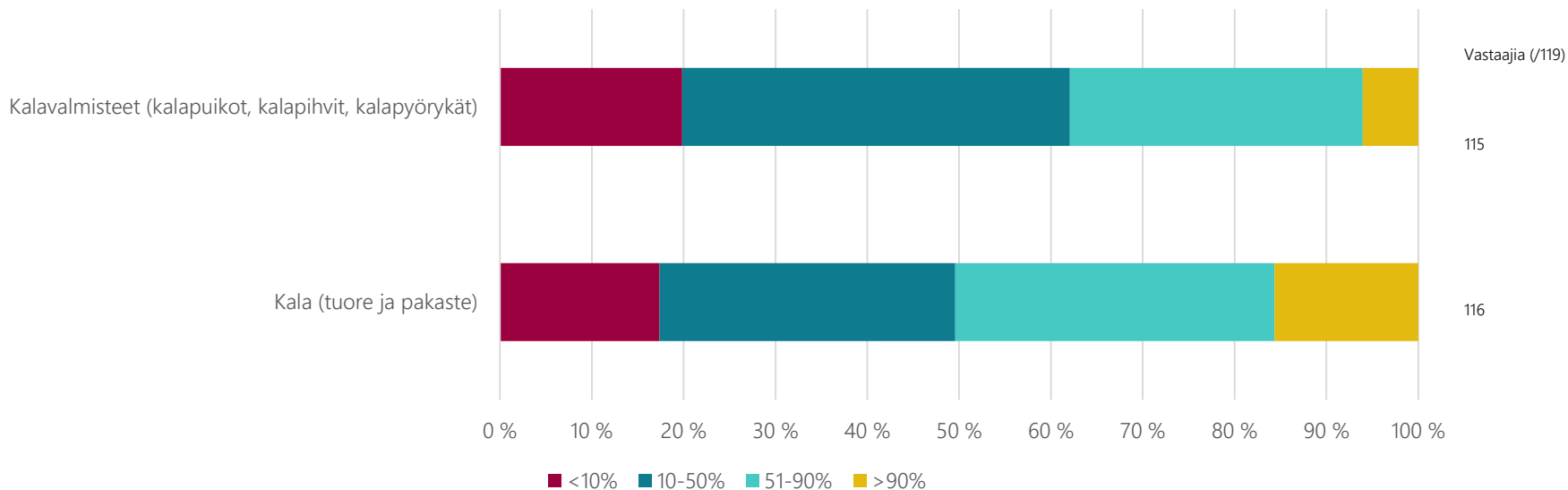


- Broilerin kotimaisuusasteen arvioi olevan yli 90 % nyt noin 80 % vastaajista, vuonna 2016 noin 70 % vastaajista.
- Muilta osin lihan kotimaisuusasteessa ei huomattavia muutoksia.

Kalan ja kalavalmisteiden kotimaisuusaste



Mikä on organisaationne ruokapalveluiden tarjoamien kalojen ja kalavalmisteiden keskimääräinen kotimaisuusaste seuraavissa ryhmissä?



Kalan kotimaisuusaste vuoteen 2016 verrattuna

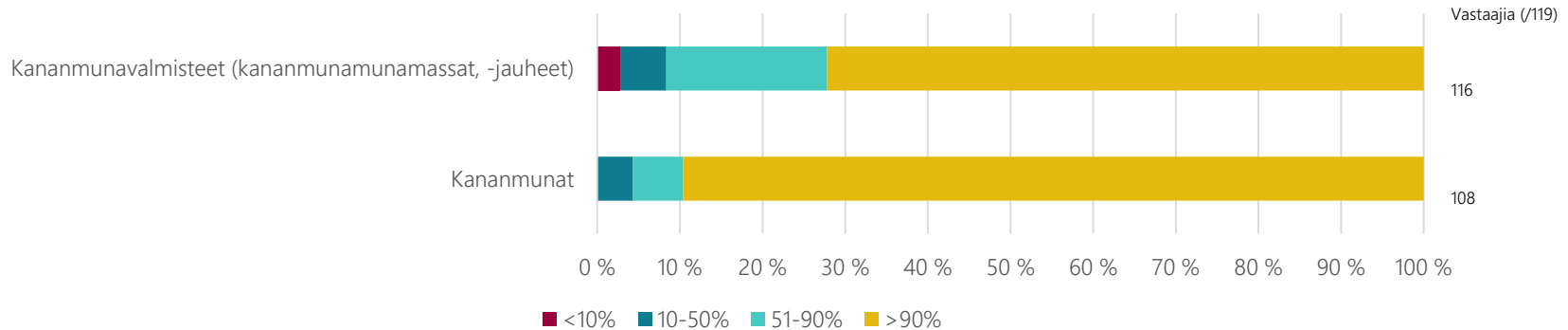


- Vuonna 2016 tuoreen kalan kotimaisuusasteeksi yli 90 % arvioi noin 28 % vastaajista.
- Nyt vuoden 2018 kyselyssä tuoreen ja pakasteen kotimaisuusasteeksi yli 90 % arvioi noin 16 % vastaajista.
 - ◆ *Huom! Vuonna 2016 ei kysytty erikseen pakastekalan kotimaisuusastetta, vain tuoreen ja prosessoidun. Tämä saattaa selittää eron.*

Kananmunan ja kananmunavalmisteiden kotimaisuusaste



Mikä on organisaationne ruokapalveluiden tarjoamien kananmunien ja kananmunavalmisteiden keskimääräinen kotimaisuusaste seuraavissa ryhmissä?

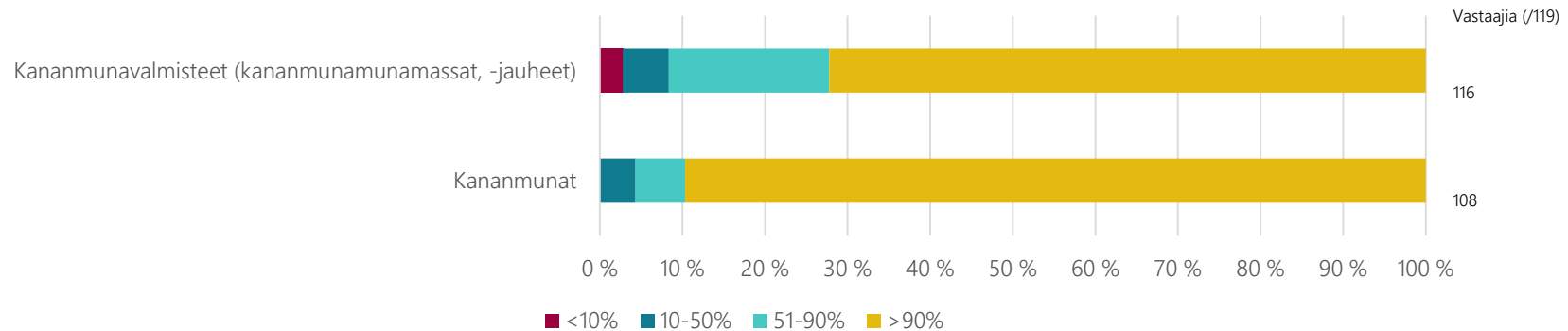


- Kananmunan kotimaisuusasteessa ei ole merkittäviä eroja nyt ja vuoden 2016 kyselyssä.

Kananmunan ja kananmunavalmisteiden kotimaisuusaste



Mikä on organisaationne ruokapalveluiden tarjoamien kananmunien ja kananmunavalmisteiden keskimääräinen kotimaisuusaste seuraavissa ryhmissä?

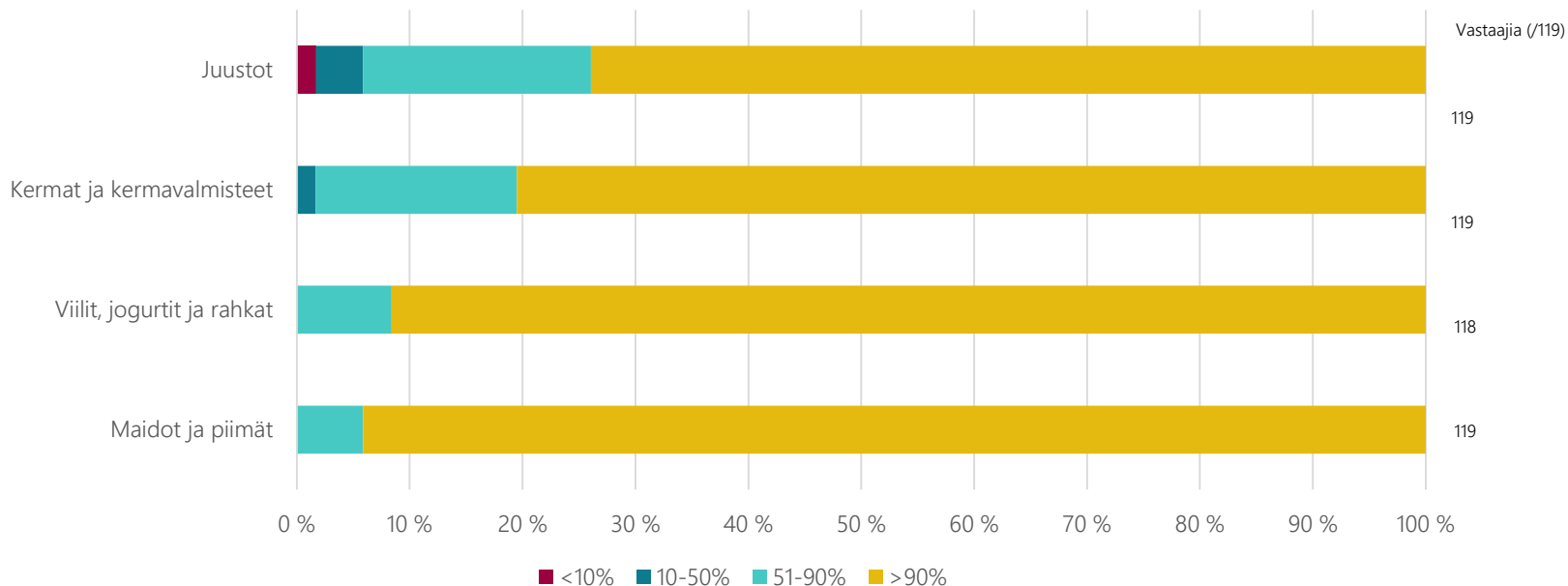


- Kananmunan kotimaisuusasteessa ei ole merkittäviä eroja nyt ja vuoden 2016 kyselyssä.

Maidon ja maitovalmisteiden kotimaisuusaste



Mikä on organisaationne ruokapalveluiden tarjoaman maidon ja maitovalmisteiden keskimääräinen kotimaisuusaste seuraavissa ryhmissä?



Maitotuotteiden kotimaisuusaste vuoteen 2016 verrattuna

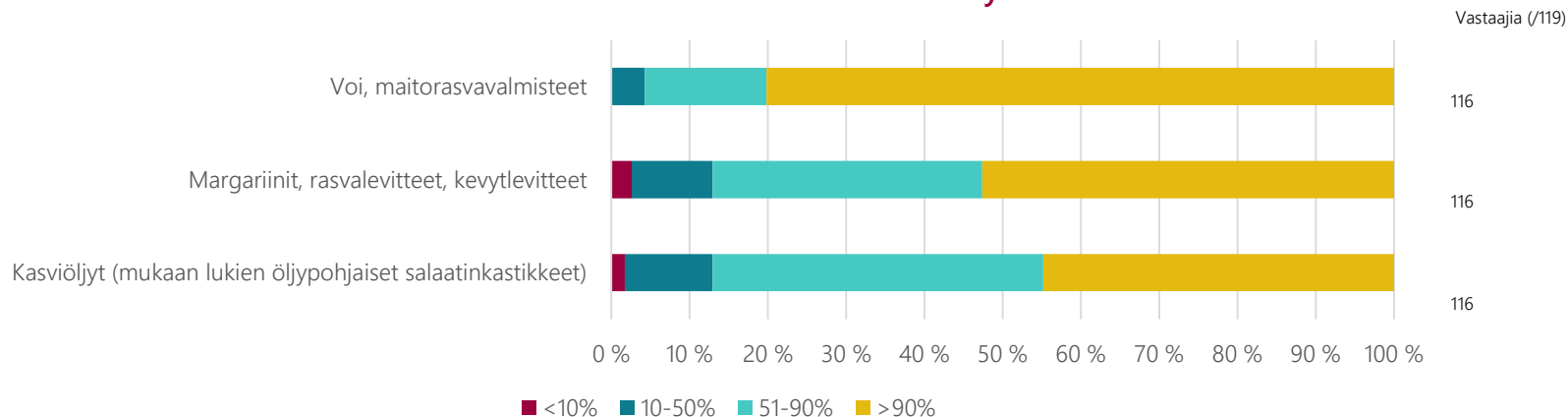


- Juuston kotimaisuusasteen arvioi olevan yli 90 % nyt hieman yli 70 % vastaajista. Vuonna 2016 vastaavasti hieman alle 60 % vastaajista.
- Kerman kotimaisuusasteen arvioi olevan yli 90 % nyt noin 80 % vastaajista. Vuonna 2016 vastaavasti hieman yli 70 % vastaajista.
- Viilin, jogurtin ja rahkojen kotimaisuusasteen arvioi olevan yli 90 % nyt hieman yli 90 % vastaajista. Vastaavasti vuonna 2016 hieman yli 80 % vastaajista.

Ravintorasvojen kotimaisuusaste



Mikä on organisaationne ruokapalveluiden tarjoamien ravintorasvojen keskimääräinen kotimaisuusaste seuraavissa ryhmissä?



- Ravintorasvojen kotimaisuusasteen osuudeksi yli 90 % arvioi kaikissa tuoteryhmissä nyt hieman suurempi osa vastaajista kuin vuonna 2016.

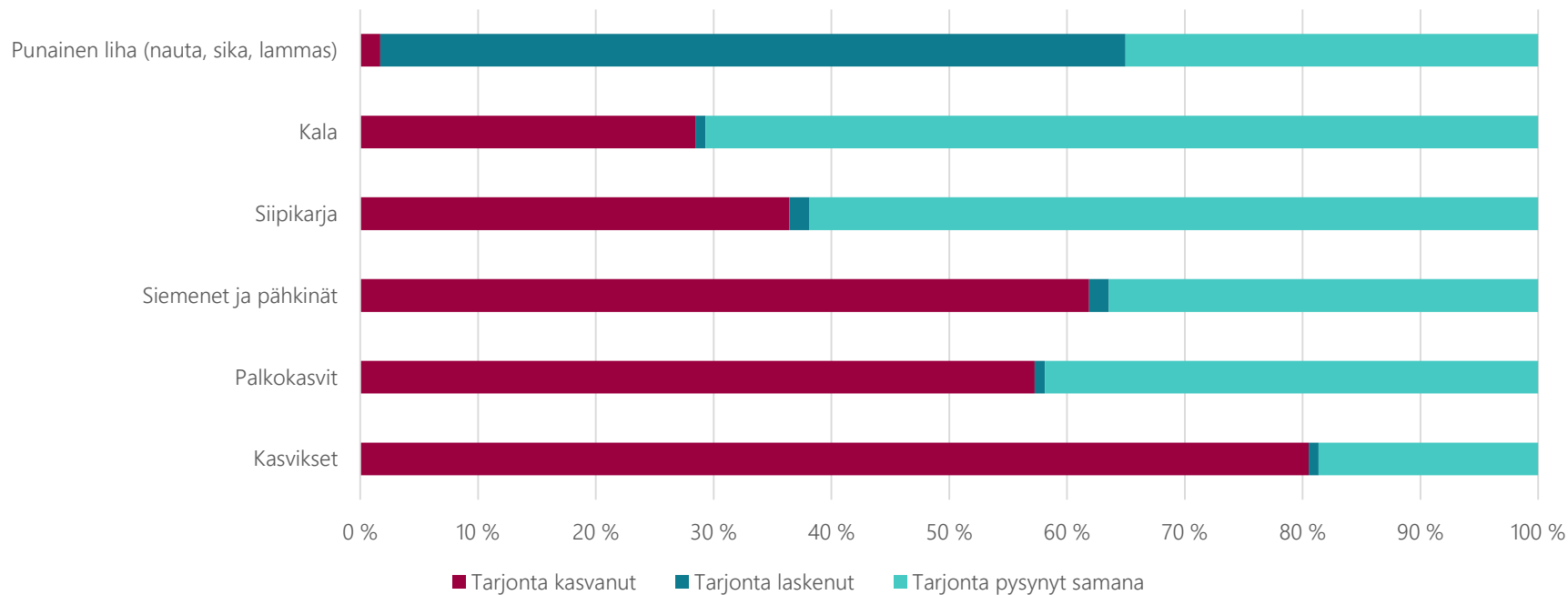


Ravitsemussuositukset – kasvikset, kasviproteiini ja suola

Muutokset tarjonnassa



Millaisia muutoksia olette tehneet viimeisen vuoden aikana seuraavien elintarvikkeiden tarjonnassa?



Muutokset tarjonnassa verrattuna vuoteen 2016

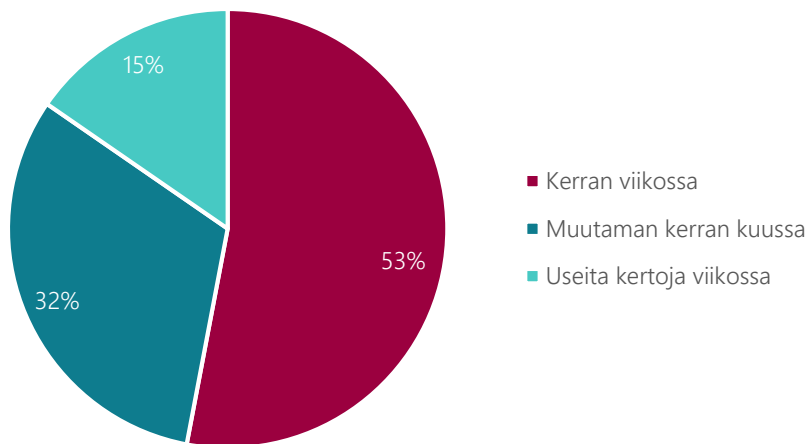


- Vuonna 2016 toteutettuun kyselyyn verrattuna useampi kunta oli nyt vähentänyt punaisen lihan tarjontaa ja lisännyt kasvien, palkokasvien sekä siementen ja pähkinöiden tarjontaa.
 - ◆ Punaisen lihan tarjontaa oli vähentänyt 62 % vastanneista (31 % vuonna 2016).
 - ◆ Kasvien tarjontaa oli lisännyt 80 % vastanneista (65 % vuonna 2016).
 - ◆ Palkokasvien tarjontaa oli lisännyt 56 % vastanneista (noin 30 % vuonna 2016).
 - ◆ Siementen ja pähkinöiden tarjontaa oli lisännyt 61 % vastanneista (noin 48 % vuonna 2016).

Kasvisateria pääruokana ja kasviproteiinit



Kuinka usein kuntanne julkiset ruokapalvelut tarjoavat pääruokana kasvisaterian?

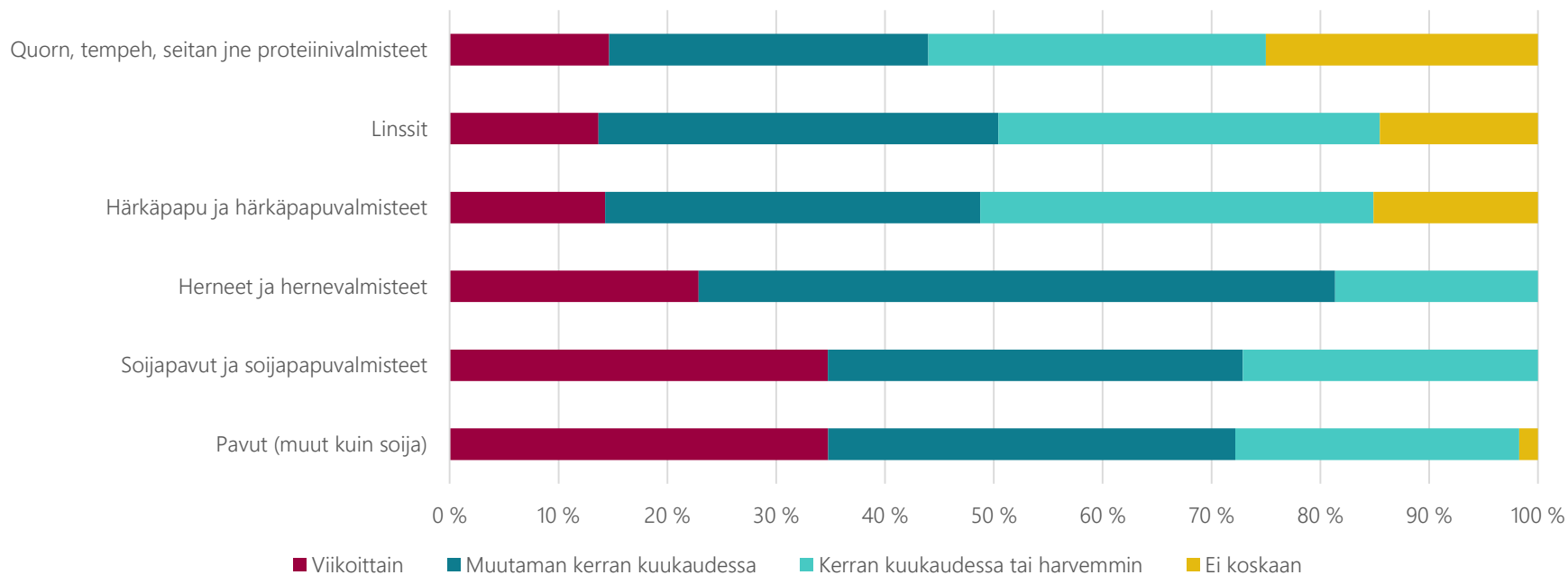


- Vuoden 2016 kyselyssä vain 25 % vastaajista tarjosi kasvisruokaa pääruokana kerran viikossa.
- Maakunnat, joista yli 80 % vastaajista ilmoitti, että kunnassa tarjotaan vähintään kerran viikossa kasvisruokaa: Keski-Suomi, Pirkanmaa, Pohjois-Karjala, Pohjois-Savo, Uusimaa (yli 5 vastaajaa yhteensä) sekä Päijät-Häme, Etelä-Karjala, Kainuu, Kymenlaakso (vastaajien määrä 1–3).
- Kasviproteiineista yleisimpiä olivat herne ja hernevalmisteet, soijapavut ja soijapapuvalmisteet sekä muut pavut: yli 70 % vastaajista ilmoitti näitä käytettävän viikoittain tai muutaman kerran kuussa.

Kasviproteiinit



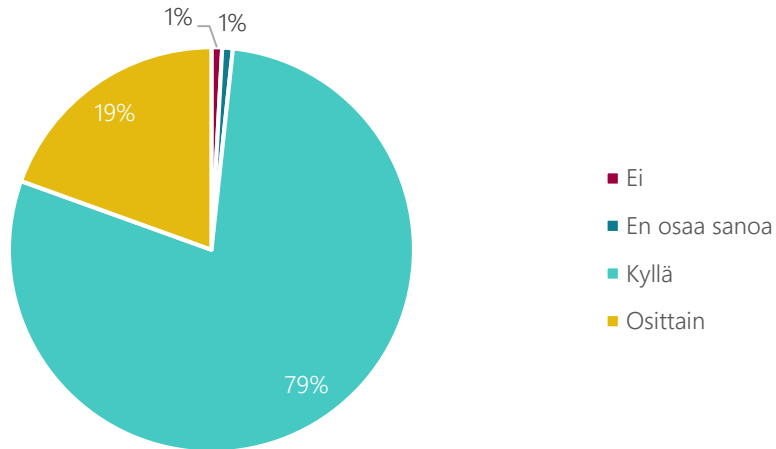
Mitä kasviproteiinin lähteitä kuntanne julkiset ruokapalvelut käyttävät?



Ravitsemussuositukset: suola



Noudatetaanko kuntanne ruokapalveluissa suolan määrässä valtion ravitsemusneuvottelukunnan asettamia aterianosakohtaisia ravitsemuskriteerejä?



- Lisäksi vastaajista 97 % vastasi, että jodioitua suolaa käytetään kaikessa ruoanvalmistuksessa.

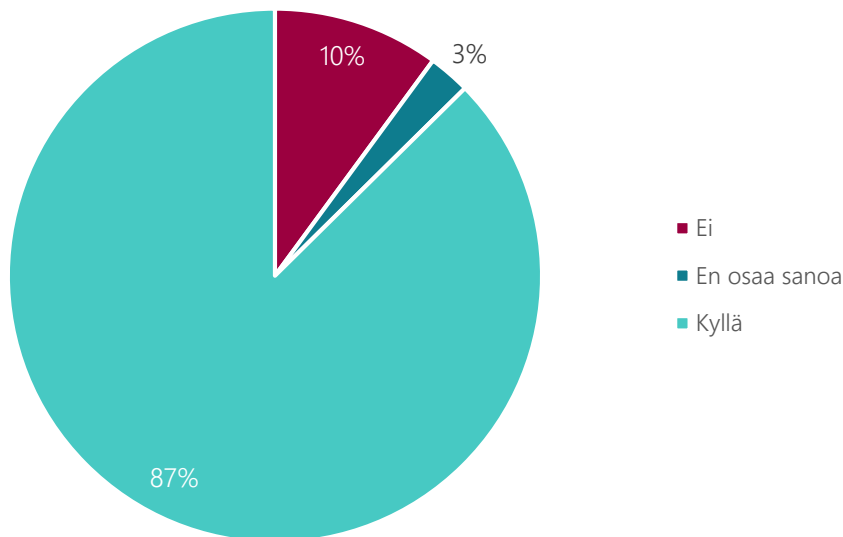


Ruokahävikki

Ruokahävikin seuranta ja vähentäminen



Seurataanko organisaatiossanne ruokahävikkiä?



- Kyllä-vastanneista 45 % seuraa ruokahävikkiä päivittäin, 17 % viikoittain, 12 % kuukausittain ja 26 % teemaviikkoina.
- Ruokahävikin vähentämisen keinona oli käyttänyt hävikin mittaamista 79 %, viestintää ja koulutusta henkilökunnalle 85 % ja viestintää asiakkaille 77 % vastanneista.
- Vuoden 2016 kyselyssä vain 66 % vastanneista ilmoitti kunnassa seurattavan ruokahävikkiä.



Johtopäätökset

Johtopäätökset



Kyselyyn saatiin kattavasti vastauksia ympäri Suomea. Muutamien maakuntien kohdalla vastauksia oli kuitenkin huomattavasti vähemmän kuin muissa (Kainuu, Kymenlaakso ja Etelä-Karjala). Tämä voi johtua siitä, että alueiden ruokapalvelut ja elintarvikehankinnat ovat keskitettyjä tai alueella toimii esimerkiksi iso hankintarengas.

Vain kolmannes vastaajista kertoo käyneensä markkinavuoropuhelua elintarvikehankintojen yhteydessä. Markkinavuoropuhelun merkitys vastuullisempien hankintojen toteutumisessa on ensi arvoisen tärkeää, joten siihen tulisi jatkossa kiinnittää enemmän huomiota. Myös kilpailutuksissa käytettävien kriteerien seuranta sopimuskaudella on vähäistä. Tämä voi johtua siitä, että seurantaan ei ole olemassa ohjeistuksia tai niitä ei ole vielä osattu laatia, vastaamaan käytettyjä kriteereitä. Seurannan puutteellisuuteen voi myös vaikuttaa se, että kilpailutukset on tehty viimeisen puolentoista vuoden aikana tai sopimuskaudet ovat niin alkuvaiheessa, ettei tähän olla ehditty vielä paneutua. Hankintojen seurantaan tulisi kuitenkin kiinnittää huomiota jo sopimuksia tehdessä.

Johtopäätökset



Kyselyssä kävi ilmi, että vastuullisuuskriteereistä käytetyimpiä ovat eläinperäisten tuotteiden kriteerit. Kyselyssä ei selvitetty kriteerien käytön syitä, mutta kriteerien käyttö lihatuotteiden osalta on selkeää ja helppoa kriteerien hyvän todennettavuuden vuoksi. Kiinnostavaa on, onko kriteerien käyttö lisännyt myös lihatuotteiden kotimaisuusastetta, etenkin broilerin osalta, jonka kotimaisuusaste on kohonnut selkeästi edelliseen kyselyyn verrattuna.

Ruokahävikin seurannan kasvaminen on kasvanut merkittävästi edelliseen kyselyyn verrattuna. Syynä seurannan kasvulle voitaneen pitää aktiivista keskustelua aiheen tiimoilta, lisääntynyt tutkimus ruokapalveluiden ruokahävikistä mutta myös erilaisten palveluiden kehittymistä ruokahävikin mittaamisen helpottamiseksi.



Kiitos.

Elina Ovaskainen

www.linkedin.com/in/elinaovaskainen

@ElinaOvaskainen

motiva.fi

