



Maa- ja metsätalousministeriö



Kestävät valinnat lautaselle – julkisten ruokahankintojen kansalliset tavoitteet

Muraa rinnan alle -ruokakiertue 2026

Auli Väänänen, Maa- ja metsätalousministeriö



Julkisten ruokahankintojen merkitys

Kansalliset tavoitteet ja kriteerit vastuullisille ruokahankinnoille

Kansallinen hankintalakiuudistus

EU:n hankintadirektiivi-uudistus

Uudet EU komission kestäväää ruokajärjestelmää edistävät hankintakriteerit elintarvikkeille ja ruokapalveluille

Kestävät valinnat lautaselle



Julkisten ruokahankintojen merkitys



Julkiset keittiöt tarjoavat Suomessa noin 383 miljoonaa ruoka-annosta vuodessa ja julkisten ruokahankintojen vuotuinen arvo on noin 600 miljoonaa euroa.

Julkisilla ruokahankinnoilla on merkittävä rooli kestävän ruokajärjestelmän kehittämässä ja osana elintarviketaloutta niin kansallisesti kuin alueellisesti.

- Kotimarkkinan kilpailu- ja innovointikyky.
- Paikallisuuden ja kotimaisuuden merkitys elinvoimatekijänä - työllisyys ja aluetalous.
- Kestävät tuotantomenetelmät, elintarviketurvallisuus ja eläinten hyvinvointi
- Terveysten ja hyvinvoinnin edistäminen
- Ruokaturva ja kriisitilanteiden ruokahuolto.

Kansallisia tavoitteita elintarvikehankinnoille



- **Kansalliset ruokaohjelmat**
 - Lähiruokaohjelmat v. 2013 ->
 - Luomuohjelmat v. 2013 ->
- **Valtioneuvoston periaatepäätökset**
 - VNP vastuullisista elintarvikehankinnoista v. 2017
 - VNP Kansallisesta julkisten hankintojen strategiasta v. 2020
- **Kansallinen Ruokastrategia ”Onnellisen ruuan maa”**
 - Toimeenpanosuunnitelman laatiminen käynnissä



Kansallinen julkisten hankintojen strategia – tavoite ruokahankinnoille

”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 kestävyttä.”





Julkisille hankinnoille uudet ekologiset tavoitteet kansallisella tasolla

- Valtioneuvoston periaatepäätös julkisten hankintojen strategisista ekologisista tavoitteista vuoteen 2035 saakka annettiin maaliskuussa 2026.
- **Tavoitteet koskevat vaikuttavimpia kategorioita:** rakentamisen, kuljetusten ja ajoneuvojen, **elintarvikkeiden ja ateriapalvelujen**, tiettyjen sosiaali- ja terveystalveluiden sekä tieto- ja viestintäteknologian hankintoja.
- Valituille hankintakategorioille asetettu **tavoite hiilijalanjäljen ja luontojalanjäljen vähentämiseksi sekä kiertotalouden edistämiseksi**. Lisäksi periaatepäätöksessä on annettu **luettelo vaikuttavimmista hankintavaatimuksista kategorioittain**.
- **Kansalliset tavoitteet ovat tiekartta**, joka auttaa hankintayksiköitä vähentämään haittoja ympäristölle.
- Tavoitteiden saavuttamista seurataan kansallisella tasolla.
- [Valtioneuvoston periaatepäätös julkisten hankintojen strategisista ekologisista tavoitteista](#)

Kansallinen ruokastrategia ja ruokaohjelmat





Kansallinen ruokastrategia 2040



Visio: Onnellisen ruuan maa – Suomesta johtava kestävien ruokajärjestelmien kehittäjä ja uudistaja. Onnellisen ruuan maa tekee hyvää ihmisille, eläimille ja ympäristölle.

Vuoteen 2040 mennessä Suomi on kestävä ruuantuotannon ja ruokateknologioiden edelläkävijä. Ruokajärjestelmämme pysäyttää maatalousympäristön luontokadon ja tarjoaa ratkaisuja sekä kotimaiseen että globaaliin ruokaturvaan. Suomalainen ruokakulttuuri tunnetaan puhtaista raaka-aineista, kestävydestä, ainutlaatuisista mauista ja modernista otteestaan.

Suomalainen ruuantuotanto on vuonna 2040 monimuotoista ja perustuu eri mittakaavan malleihin. Ne perustuvat kiertotalouteen, turvaavat huoltovarmuutta, ruokakulttuuria ja kestävä tuotantoa sekä kasvattavat ruoka-alan arvonnisää.

Kansallinen ruokastrategia 2040, Onnellisen ruuan maa

<https://julkaisut.valtioneuvosto.fi/items/1e9a2c17-569c-4bd9-8d36-ce1e88ad562f>

Ruokapoliittinen selonteko kansallisesta ruokastrategiasta

<https://julkaisut.valtioneuvosto.fi/items/b1a567a4-8be2-4bda-a0c7-c0a0797e5121>

Visio 2040:

Onnellisen ruuan maa

Suomesta johtava kestävien ruokajärjestelmien kehittäjä ja uudistaja.
Onnellisen ruuan maa tekee hyvää ihmisille, eläimille ja ympäristölle.

STRATEGISET TAVOITTEET

Kannattavuus ja reiluus

1. Arvonlisä kasvaa ja jakautuu aiempaa tasaisemmin ruokaketjussa
2. Ruokavienti ja kansainvälinen kilpailukyky kasvaa
3. Ruoka-ala on houkutteleva ja reilu
4. Tuotantoeläinten hyvinvointi lisääntyy
5. Ruokajärjestelmä toimii datataloudessa reilujen pelisääntöjen mukaan

Huolto- varmuus

1. Riskienhallinta vahvistuu ruokajärjestelmässä
2. Ruuantuotannon jatkuvuus turvataan
3. Tuotantopanosten omavaraisuusaste nousee

Luonnon kantokyky

1. Ruokaketjun ilmastovaikutukset vähentyvät
2. Luonnon monimuotoisuus lisääntyy ja luonnon-tila paranee
3. Ravinnepäästöt vähentyvät ja peltojen vesitalous paranee

Ruokakulttuuri ja hyvinvointi

1. Kotimaisten raaka-aineiden ja elintarvikkeiden käyttö lisääntyy
2. Mahdollisuus terveelliseen ruokaan lisääntyy
3. Ruoka on osa rikasta ja elävää kulttuuria
4. Yhteisöllisyys ruuan ympärillä kasvaa ja vahvistaa hyvinvointia

KEHITETTÄVÄT VALMIUDET

Innovaatioiden ja teknologioiden kehittäminen ja hyödyntäminen

Osaamiseen, oppimiseen ja muutoshalukkuuteen panostaminen

Investointikyvyn vahvistaminen

Yhteistyön ja ekosysteemien kehittäminen

Hallinnon roolin kehittäminen aktiiviseksi mahdollistajaksi





RUOKAJÄRJESTELMÄ

Muutostekijät

Väestö – Kulttuuri – Sosioekonomia - Ympäristö ja ilmastonmuutos - Teknologia ja tiede – Kansanterveys – Poliitikat

Tuonti ja vienti

**Tuotantopanokset
ja- teknologiat**

Tuotanto

Alkutuotanto,
kalatalous,
solumaatalous

**Jalostus ja
pakkaus**

Jakelu

Logistiikka,
tukku- ja
vähittäiskauppa

Kulutus

Kotitaloudet,
ruokapalvelut,
ravintolat

Tuotantohävikin, sivuvirtojen ja hävikin hallinta

Tuotokset

Tuotanto

- Liiketoiminta
- Työllisyys
- Terveys ja hyvinvointi

Ympäristö

- Ekosysteemivaikutukset
- Kasvihuonekaasupäästöt
- Ravinnepäästöt, jäte

Huoltovarmuus, ruokaturva ja ravitseminen

- Ruuan saatavuus
- Ruuan kulutus
- Mahdollisuus hankkia ruokaa



Kansallinen ruokastrategia 2040 - poimintoja

- Kotimaisten ja paikallisten elintarvikkeiden käyttö lisääntyy ja monipuolistuu, ymmärrys ruokajärjestelmästä vahvistuu. Lyhyet toimitusketjut, paikalliset markkinat ja tuottajavetoiset ratkaisut vahvistavat alueellista arvonmuodostusta ja ruokaturvaa. **Julkisilla hankinnoilla tuetaan kotimaisten ja paikallisten elintarvikkeiden käyttöä tukien samalla huoltovarmuutta.**
- **Ruokakasvatusta ja opetusta ruokajärjestelmästä** lisätään päiväkodista yliopistoon, hyödyntäen myös **ruokapalveluiden roolia oppimisympäristöinä.**
- Vuonna 2040 Suomessa on rikas ja elinvoimainen ruokakulttuuri, joka edistää terveyttä ja hyvinvointia. **Kotimaisten raaka-aineiden ja ruokien käyttö on lisääntynyt kotitalouksissa, ravintoloissa ja julkisissa ruokapalveluissa. Ruoka** on vakiinnuttanut asemansa keskeisenä **osana suomalaista kulttuuria**, ja yhteisöllisyys ruuan ympärillä on vahvistunut. Nämä kehityskulut, **yhdessä terveellisempien ruokavalioiden kanssa, ovat lisänneet väestön kokonaisvaltaista hyvinvointia.**
- **Ravitsemusterveys ja kestävyys** huomioidaan aiempaa vahvemmin osana kuntien, hyvinvointialueiden, järjestöjen ja yksityisen sektorin työtä.



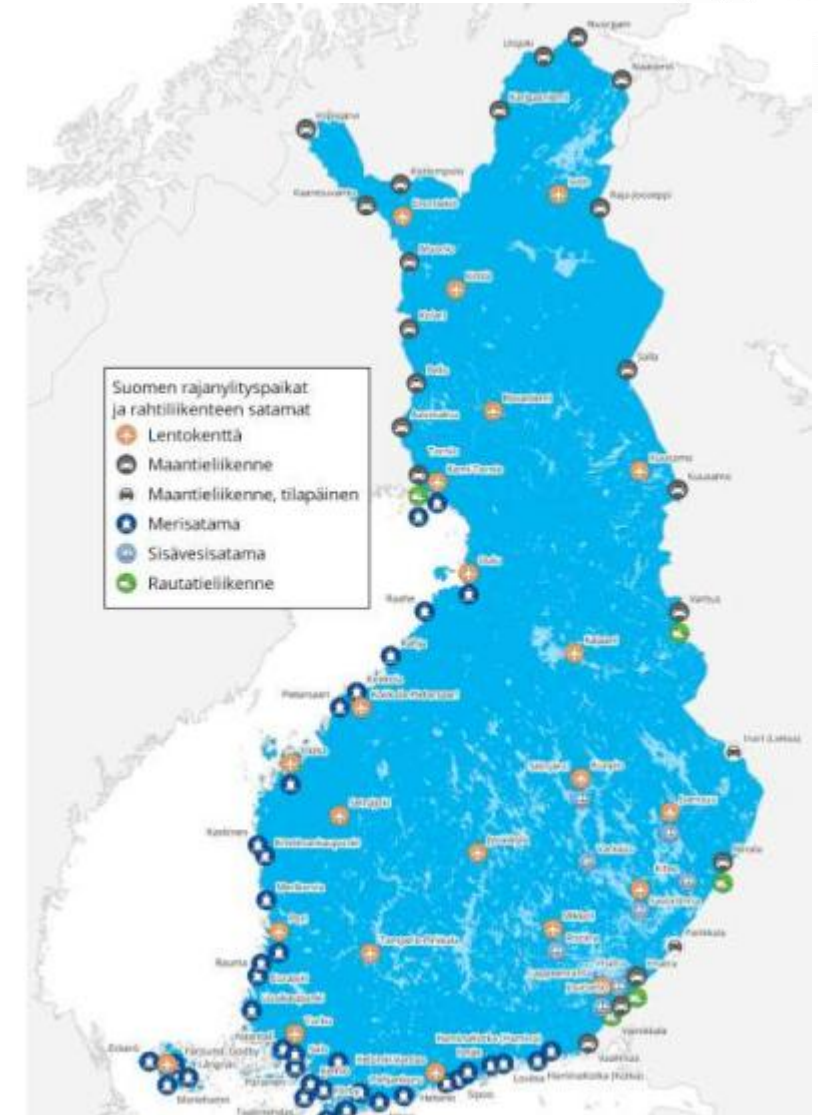
Suomen ruokajärjestelmän huoltovarmuus

- Geopoliittiset jännitteet aiheuttavat markkinoiden ja toimitusketjujen epävakautta maailmanlaajuisesti. Vaikutukset ulottuvat myös Suomen ruokajärjestelmään, jonka toimivuuden varmistaminen edellyttää vahvaa huoltovarmuutta.
- Suomen ulkomaankauppa on valtaosin Itämeren laivakuljetusten varassa. Itämeren geopoliittiset riskit ovat kasvaneet.
- Ruoka-alan huoltovarmuuteen liittyy lisäksi ennakoiva sopeutuminen ja varautuminen ilmastonmuutoksen aiheuttamiin säiden ääri-ilmiöihin.
- **Yhteiskunnan kokonaisvarautumisen kannalta kansallisella maataloustuotannolla on keskeinen rooli.**
- **Strateginen päämäärä: Vuonna 2040 Suomen ruokajärjestelmä on huoltovarma, iskunkestävä ja sopeutuu ilmastonmuutoksen vaikutuksiin.**

Lähteet:

[Kansallinen ruokastrategia 2040 : Onnellisen ruuan maa](#)

Kuva: https://ek.fi/wp-content/uploads/2023/04/Yrityslogistiikan-skenaario_raportti_2023.pdf





Ruokasektorin tuotantopanosten ja tuotannon kotimaisuusaste

- Elintarvikesektori on riippuvainen tuonnista monien tuotantopanosten suhteen
 - Lannoitteiden raaka-aineet, kasvinsuojeluaineet, siemenet, täydennysvalkuaisrehu, fossiiliset polttoaineet, maatalouskoneet, kausityövoima
- Tuontiriippuvuus altistaa ruokajärjestelmän häiriöille erityisesti markkinoiden ja toimitusketjujen kriisitilanteissa.
- **Tuontiriippuvuutta on pyritty pitkäjänteisesti pienentämään.**
 - Tuontirehu (mm. soija) on suurelta osin korvattu kotimaisella rehulla.
 - Ravinteiden kierrätys ja kierrätyslannoitteet vähentävät lannoitteiden tuontia.
 - Kiertoviljely ym. toimet maan kasvukunnon parantamiseksi vähentää lannoitteiden tarvetta.
- **Tehtävää ruuan kotimaisuusasteen parantamisessa**
 - Kasvisten ja kasviproteiinien monipuolisempi tuotanto, jalostus ja kysyntä
 - Kotimaisten luonnontuotteiden, mm. marjat, sienet ja kalat, parempi hyödyntäminen



Kansalliset ruokaohjelmat

- **Lähiaruokaohjelma** <https://mmm.fi/lahiruoka>
- **Kotimaisen kalan edistämishjelma** <https://mmm.fi/kalat/strategiat-ja-ohjelmat/kotimaisen-kalan-edistamishjelma>
- **Luomuohjelma** <https://mmm.fi/luomu>

Ohjelmissa tavoitteena:

Lisätä lähiruuan, kotimaisen kalan ja luomutuotteiden tarjontaa ruokapalveluissa.

Lähiaruokaohjelman tavoitteet:

- monipuolistaa lähiruuan tuotantoa ja lisätä sitä kysyntää vastaavaksi, mahdollistaa uusien myynti- ja jakelukanavien kehittymistä sekä nostaa lähiruuan jalostusastetta,
- parantaa pienimuotoisen elintarvikejalostuksen ja myynnin mahdollisuuksia lainsäädännön, neuvonnan ja tutkimuksen keinoin,
- **kasvattaa lähiruuan osuutta julkisista hankinnoista parantamalla hankintaosaamista, laadullisia kriteereitä ja hankintavaatimuksia,**
- tiivistää lähiruokasektorilla toimivien yhteistyötä ja
- lisätä ruuan ja ruokaketjun toimijoiden arvostusta ja näkyvyyttä.



Lähiruoka

Lähiruuan käytöllä on positiiviset vaikutukset paikallistalouteen, työllisyyteen ja alueen elinvoimaan sekä ruokakulttuuriin.

Lähiruuan alkuperä on tunnettu ja jäljitettävissä.

Paikallisen ruuantuotannon hyödyntäminen ja hankintojen hajauttaminen parantaa ruokapalvelun varautumista ja huoltovarmuutta.



Luomu

Luomu on sertifioitu ja valvottu tuotantomenetelmä, käy sellaisenaan elintarvikehankinnan kriteeriksi.

Luomutuotannolla positiiviset vaikutukset luonnon monimuotoisuuteen.

Luomutuotannolla vähäinen riippuvuus ulkoisista tuotantopanoksista. Ulkopuolisia tuotantopanoksia vähennetään typensidonnalla (mm. apila) ja viljelykierrolla sekä tilan omilla lannoitevalmisteilla.

Kansallinen tavoite: Luomua 25% elintarvikehankinnoista (kg) vuoteen 2030 mennessä.

Hankintalakiuudistus



Julkiset hankinnat hallitusohjelmassa



- Hallitusohjelmassa hankinnat ja myös hankintalaki esillä eri näkökulmista lähes 40 kirjausta
- **Markkinoiden toimivuuden edistäminen ja kilpailun lisääminen hankintoja jakamalla**
- Säästöt ja tehokkuus julkisissa hankinnoissa
- **Elintarvikeketjun tasapainon kehittäminen ja kotimaisen alkutuotannon aseman vahvistaminen**
- **Huoltovarmuus ja turvallisuus**



Kestävyyden, varautumisen ja huoltovarmuuden merkitys - hankintalakiuudistus

Hankintalaki uudistus nostaa esille kestävyyden, huoltovarmuuden ja turvallisuusnäkökohtien huomioimisen.

2 §: Lain tavoitteena on tehostaa julkisten varojen käyttöä sekä edistää laadukkaiden, innovatiivisten, ekologisesti, sosiaalisesti ja taloudellisesti kestävien hankintojen tekemistä. Lain tavoitteena on huomioida huoltovarmuuden ja turvallisuusnäkökohtien toteutuminen julkisissa hankinnoissa sekä turvata yritysten ja muiden yhteisöjen tasapuoliset mahdollisuudet tarjota tavaroita, palveluja ja rakennusurakoita julkisten hankintojen tarjouskilpailuissa.

Hankinnoille voidaan asettaa ravitsemuslaatu- ja vastuullisuusvaatimuksia sekä tuotantoprosessien asettamia vaatimuksia esimerkiksi raaka-aineiden esikäsittelyn, säilyvyyden ja prosessikestävyyden osalta. Tuoteryhmittäisiä kriteereitä voivat olla esimerkiksi tuoreus, tasalaatuisuus, jäljitettävyys ja turvallisuus. Lisäksi voidaan käyttää syrjimättömiä kriteereitä, kuten toimitusaika, alkuperätieto ja ravitsemussuosittelusten mukaisuus.



Kestävyyden, varautumisen ja huoltovarmuuden merkitys - hankintalakiuudistus

Hankintalaki uudistus nostaa esille huoltovarmuuden ja turvallisuusnäkökohtien huomioimisen.

Hallituksen esityksen mukaisesti (71 §) **hankintayksikkö voisi hankinnan kohdetta kuvaavissa määritelmässä asettaa turvallisuutta ja varautumista koskevia ehtoja, joilla voidaan varmistaa hankittavan tuotteen, palvelun tai urakan tarjouspyynnössä edellytetty saatavuus, toimivuus ja häiriötön käyttö hankinnan kohteen koko elinkaaren ajan.**

Varautumisen ja ennakoinnin merkitys voisi tulla esille elintarvikehankinnoissa esimerkiksi alkuperään liittyvien turvallisuusriskien johdosta. Hankintayksiköllä olisi mahdollisuus myös huomioida esimerkiksi eläinten terveyteen ja hyvinvoinnin liittyviä vaatimuksia osana elintarviketurvallisuutta ja kestävien elintarvikehankintojen laatuvaatimuksia. **Hankintayksikkö voisi huomioida myös osana varautumista ja ennakointia elintarvikkeiden saatavuuteen ja logistiikkaketjun haavoittuvuuksiin varautumisen esimerkiksi jakamalla elintarvikehankinnan osiin ja hyödyntämällä paikallisesti tuotettuja elintarvikkeita ruokapalveluiden elintarvikehuollon riskinsietokyvyn parantamiseksi.**



EU:n hankintadirektiivien uudistus ja komission kestäväää ruokajärjestelmää edistävät hankintakriteerit elintarvikkeille ja ruokapalveluille

EU:n hankintadirektiivien uudistus käynnissä

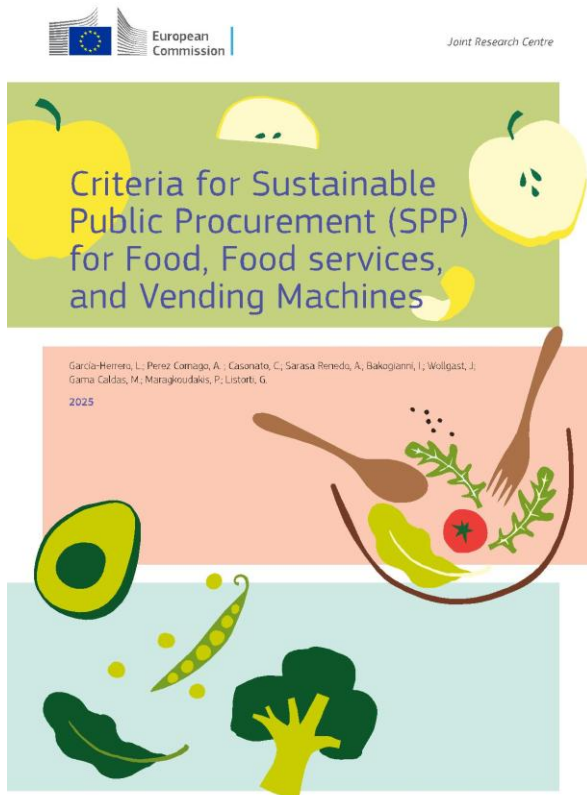


Sisällöstä

- Säännösten modernisointi kolmella keskeisellä alueella
 - Hankintojen strateginen rooli laatuvaatimusten kautta, erityisesti kestävyys, sosiaalisuus, resilienssi, cyberturvallisuus ja toimitusvarmuus
 - EU added value: strategiset teknologiat, tuotteet ja palvelut, mukaan lukien hätätilanteet
 - Nykyisten [hankinta]mekanismien yksinkertaistaminen
- Esillä: European first –ajattelu, lyhyet toimitusketjut, huoltovarmuus ja varautumiskysymykset.
- Prosessissa on ollut laaja julkinen kuuleminen.
- Direktiiviluonnos julkaistaan kesällä 2026 ja se tulee parlamentin käsittelyyn arviolta vuoden 2026 loppupuolella.



Criteria for Sustainable Public Procurement (SPP) for Food, Food services, and Vending machines



- Euroopan komissio on julkaissut lokakuussa 2025 uudet kestävyyskriteerit elintarvikkeiden, ruokapalveluiden ja ruoka/välipala-automaattien julkisiin hankintoihin.
- Pohjana ovat aikaisemmat EU GPP (Green Public Procurement) kriteerit.
- **Tavoitteena on vähentää EU:n ruokajärjestelmän ympäristö- ja ilmastovaikutuksia sekä edistää kestäväää ja kannattavaa maatalous- ja elintarvikesektoria Euroopassa.**
- **Kestävyyden huomioiminen julkisissa elintarvikehankinnoissa edellyttää kokonaisvaltaista ymmärrystä ruokajärjestelmästä, ja siinä on otettava huomioon ympäristövaikutukset, kansanterveys, sosiaaliset hyödyt sekä kilpailukyky ja innovaatiot.**



Kestävät valinnat lautaselle – miten rakentaa paremmin maistuva, vastuullinen ja ravitseva ateriatarjonta?



Hankintakriteerit ja suositukset elintarvikkeiden ja ruokapalveluiden vastuulliseen hankintaan



Oppaat

- [Opas vastuullisiin elintarvikehankintoihin](#), Motiva 2023
- [Opas vastuullisten ruokapalveluiden hankintaan](#), Maa- ja metsätalousministeriö 2021

Suositukset

- [Ravitsemussuositukset ja ruokasuositukset eri ikäryhmille](#), Valtion ravitsemusneuvottelukunta

Kriteeripankki

- [Kriteeripankki.fi](#) vastuullisen elintarvike- ja ruokapalvelunhankinnan kriteerit, myös ravitsemuslaatu, Motiva 2024

Hae vastuullisuuskriteereitä

Kriteeripankista voit hakea hankinnassa sovellettavia vastuullisuuskriteereitä hankittavan tuotteen tai palvelun selä hankinnassa huomioitavan vastuullisuustavoitteen perusteella. Kriteereitä voit hakea myös omilla hakusanoilla kuten kummu, joutenmerkki, green deal fms.

Tuotekategoria	Vastuullisuustavoite	Hae hakusanoilla
Valitse	Valitse	Kirjoita hakusana

HAE KRITEREITÄ

NÄIN TEET
VASTUULLISIA
HANKINTOJA

Kriteeripankista löydät hankinnassa sovellettavien vastuullisuuskriteerien lisäksi tietoa eri tuotteiden ja palveluiden ympäristövaikutuksista. Nämä tiedot auttavat mahdollisimman vaikuttavien kriteerien valinnassa. Tutustu huolella myös kriteerien käyttöä koskeviin ohjeisiin.

Kriteeripankin kriteerit on kehitetty vuoropuhelussa tilaajien, toimittajien ja alan keskeisten sidosryhmien kanssa. Näin varmistetaan, että kriteerit ovat markkinnallista vastaavia, markkinaa kannustavia, syrjimättömiä, vertailukelpoisia ja todennettavia.

→ Tuote- ja palvelukategoriat

→ Ohjeita kriteerien valintaan ja käyttöön

AJANKOHTAISTA

10.12.2024

Vastuullisuus käytännöksi – Palvelukeskus Helsinki näyttää tietä hankintojen seurannassa

Palvelukeskus Helsinki huomioi esimerkiksi vastuullisuuskriteerit hankintojen eri vaiheissa. Vastuullisuuden ytimessä on hankintojen vastuullisuuslupia, joka koostuu yhteen kättä kysäiseen hankintaan liittyvät vastuullisuusvaatimukset.

1.12.2024

Kriteeripankki vastuullisten elintarvikkeiden ja ruokapalveluiden hankinnan tukena

Kriteeripankki on maksuton julkisten hankkijoiden apuväline vastuullisuusvaatimusten valintaan hankinnoille.

Kriteeripankissa julkaistut kriteerit ovat **valtakunnallisesti markkinavuoropuhelutettuja** ja kriteerit on muotoiltu siten, että ne ovat **hankintalain mukaisia ja niiden todentaminen on selkeää**. Kriteeritekstit ovat helposti kopioitavissa hankinta-asiakirjoihin.

Kriteeripankista löydät ajantasaiset kriteerit sekä elintarvike- että ruokapalveluhankintaan.



Vastuullinen ja kestävä ruoka



- **Ruokaketju ja ruoan alkuperä tunnettu** – minimoi mm. elintarvikehuijauksia ja väärennöksiä, kertoo tuotantotavoista, lainsäädännöstä ym.
- **Elintarviketurvallisuus** – mm. salmonellavapaa tuotanto, puhdas kasteluvesi
- **Tuotantoeläinten terveys ja hyvinvointi** – sikojen saporita ja kanojen nokkia ei typistetä, mikrobilääkkeiden hallittu ja vain tarpeen mukainen käyttö eläimillä sairauden hoidossa ym.
- **Tuotannon ympäristövaikutukset**
 - Ilmastovaikutus; hiilijalanjälki, hiilikädenjälki
 - Luonnon monimuotoisuus vaikutukset; luontojalanjälki, kestävät viljelymenetelmät
 - Vesi ja vesistövaikutus; vesijalanjälki, esim. veden kulutus ja vesien rehevöityminen
 - Maaperävaikutukset; esim. kasvinsuojeluaineiden ja lannoitteiden käyttö, maaperän kasvukunto
- **Sosiaaliset vaikutukset** – työllistävä ja aluetaloudellinen vaikutus, työolot ja ihmisoikeudet
- **Ravitsemus** – suola-, rasva- ja kuitu- ja sokeripitoisuus, rasvan laatu (Sydänmerkkikrit.)



Esimerkkejä vastuullisuusvaatimuksista, jotka ohjaavat kotimaisiin valintoihin

- Antibioottien käyttö tuotantoeläinten lääkinnässä vain sairauksien hoitoon
- Salmonellattomuus
- Rehujen laadulle ja koostumukselle asetettavat vaatimukset
- Puhdas vesi kasvien ja tuotantoeläinten tarpeisiin
- Vähäinen ja tarpeeseen perustuva torjunta- ja kasvinsuojeluaineiden käyttö
- **On tärkeää kiinnittää huomiota elintarvikkeiden vastuullisuusvaatimusten käyttöön myös määriteltäessä ruokapalveluhankinnan ja palvelukuvauksen elintarvikkeiden ja aterioiden laatuvaatimukset.**



Tavoitteet ja seuranta kotimaisen ruoan sekä lähiruuan osuudelle

- Vastuullisuus- ja laatuvaatimuksia käyttämällä liha- ja maitotuotteiden, perunoiden, marjojen sekä kananmunien osalta on mahdollista päästä jopa 100 %:n kotimaisuus- ja/tai lähiruoka-asteeseen.
- Kotimaisen ja lähiruoan käytölle asetetaan sopiva tavoite esim. tuoteryhmittäin. Luomutavoite esim. Portaat Luomuun –ohjelman pohjalta.
- Tavoitteita seurataan ostetuista kiloista (kg) ja halutessa hankintoihin käytetyistä euroista.
- **Ohjeistus kotimaisuusasteen määrittämisestä julkaistaan elokuussa 2026 Motivan ylläpitämään kriteeripankkiin ja Elintarvikehankinnat – Motiva –sivustolle.**
- **Panostetaan kunnianhimoisiin tavoitteisiin ja hankintaosaamiseen.**
- **Kehitetään hankintoja yhteistyöllä, pitkäjänteisesti.**
- **Seurataan hankintoja ja viestitään tavoitteiden saavuttamisesta.**



Dynaaminen hankintajärjestelmä (DPS) – keino lisätä pk-yritysten tuotteita julkisissa ruokapalveluissa

- DPS soveltuu joustavuutensa vuoksi monen tyyppisiin hankintoihin, joihin halutaan tarjota isommalle joukolla yrityksiä mahdollisuus osallistua.
- Hankintajärjestelmän kautta voidaan hyödyntää pienempiäkin tuote-eriä tai kausituotteita esim. teemapäivinä ja sesonkituotteina tai tietyn asiakasryhmän aterioissa ja tilaustarjoiluissa.



Lisää lähi- ja luomuruokaa dynaamisella hankintajärjestelmällä -opas



Maa- ja metsätalousministerio



<https://www.motiva.fi/wp-content/uploads/sites/2/2025/10/Lisaa-lahi-ja-luomuruokaa-dynaamisella-hankintajarjestelmalla-opas.pdf>



Tietoa elintarvikehankinnoista päättäjille

Uusi sivusto päättäjille elintarvikehankinnoista: [Elintarvikehankinnat - Motiva](#)

KasvisPro Edu-hankkeen kaikille avoin, maksuton kuuden webinaarin sarja

1. Webinaari: "Sinä olet viesti"-webinaari keskittyi tarkastelemaan ruokakasvatuksen merkitystä kasvipainotteisuuden edistämisessä.
2. Webinaari: "Kotimaista kriisinsietoa" Aiheina: kotimaisuusasteen laskenta, lähiruoka, luomu ja luonnontuotteet sekä varautuminen ja huoltovarmuus.
3. Webinaari: "Tiede lautasella: Kasvipohjaiset innovaatiot ruokapöytään". Puhutaan kasviproteiineista, uudistuksista ja teknologioista.

4. Webinaari: "Kasvisruoan hinta- fakta vai fiilis?" Kasvisruoan kustannusmalli ja hinnoittelu. 13.5.26 klo 13–14

Lisätietoja ja ilmoittautumiset:

[KasvisPro Edu – lisää ammatillista osaamista kasvisruoan ja kasviproteiinien käyttöön - Kaakkois-Suomen ammattikorkeakoulu](#)

KasvisPro -materiaalit ja webinaaritalenteet:

<https://kasvispro.fi/>



Tulossa 2026: KasvisPro Edu-hankkeen webinaarisarja

Kaikille avoimet ja maksuttomat webinaarit

1. Webinaari: Sinä olet viesti

- To 15.1 klo 13-14

2. Webinaari: Kotimaista kriisinsietoa

- Ke 18.3 klo 13-14.15

3. Webinaari: Tiede lautasella: Kasvipohjaiset innovaatiot ruokapöytään

- Ke 8.4 klo 13-14.15

4. Webinaari: Kasvisruoan hinta- fakta vai fiilis?

- Ke 13.5 klo 13-14

5. Webinaari: Aihe tarkentuu myöhemmin

- Ke 19.8 klo 13-14

6. Webinaari: Aihe tarkentuu myöhemmin

- Ke 16.9 klo 13-14



Maa- ja metsätalousministeriö
Jord- och skogsbruksministeriet



Uudet tuotekatalogit kala- ja kasviproteiinituotteille

Kasviproteiinikatalogi <https://provege.fi/kasviproteiinikatalogi/>

- Kasviproteiinikatalogi sisältää kattavan valikoiman ruokapalveluille sopivia kasviproteiinituotteita taulukkomuodossa sisältäen tuotetiedot, pakkauskoot, ravintoarvot sekä säilytys- ja sertifikaattitiedot.
- Katalogia päivitetään kahdesti vuodessa, vuoden vaihteen jälkeen ja syksyllä.

Kalatuotekatalogi

- Vastaava katalogi tulossa kalatuotteille alustavasti toukokuussa.
- Lisätietoja: <https://prokala.fi/>



Ruokakasvatus on arjen toimintaa, jossa ruokapalveluilla on merkittävä rooli ja mahdollisuus kestävämmän ruokajärjestelmän edistäjänä.



Kiitos

Auli Väänänen

erityisasiantuntija

Maa- ja metsätalousministeriö

auli.vaananen@gov.fi

