



Huoltovarmuusorganisaatio

Ruokapalvelupooli: Vinkit varautumiseen

Muraa rinnan alle -ruokakiertue

Virpi Kulomaa
valmiuspäällikkö
Ruokapalvelupooli/Huoltovarmuusorganisaatio



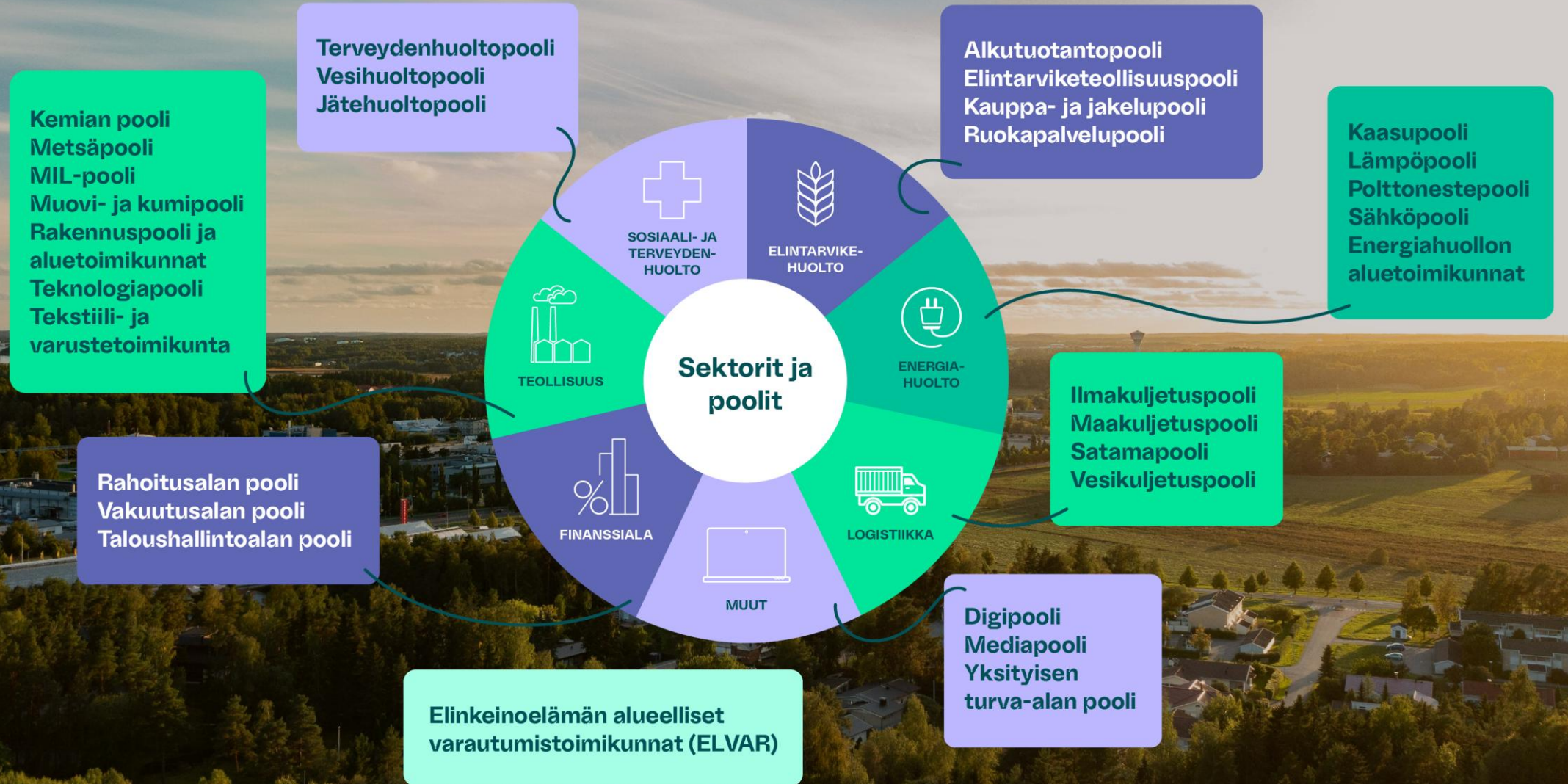
Mitä huolto- varmuudella Suomessa tarkoitetaan?



Huoltovarmuus on

- Yhteiskunnan varautumista mahdollisiin kriiseihin ja häiriötilanteisiin.
- Jatkuvuudenhallintaa turvaamalla elintärkeät toiminnot avainsektoreilla: **elintarvikehuollossa**, energiahuollossa, logistiikassa, terveydenhuollossa, finanssialalla, teollisuudessa ja digitaalisissa toiminnoissa.
- Laaja-alainen, koko yhteiskunnan kattava toimintamalli.
- Huoltovarmuutta ylläpidetään HVK:n koordinoimalla verkostolla.

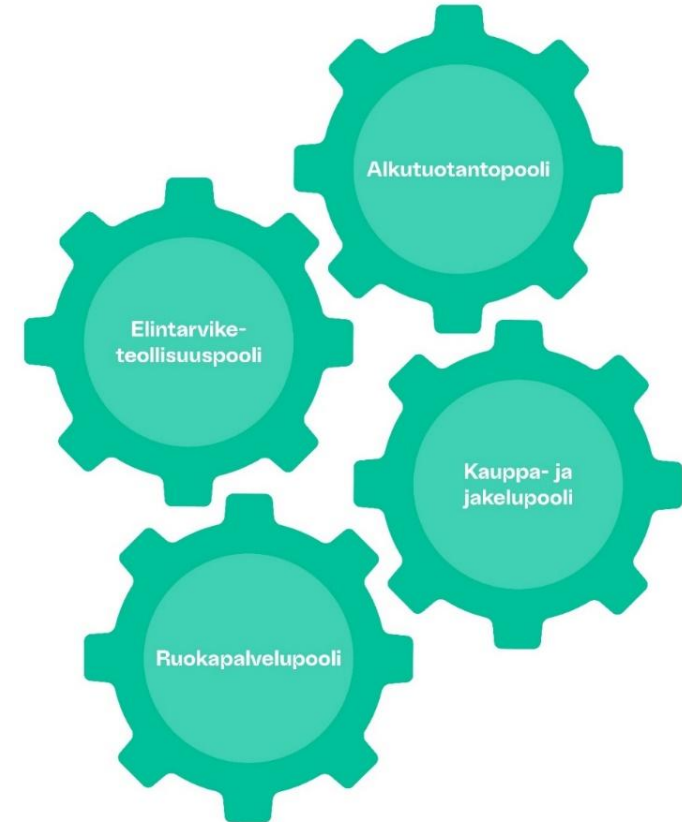
Sektorit ja poolit





Elintarvikehuolto

- **Elintarvikehuollon** tehtävänä on turvata väestön riittävä ravinnon saatavuus, laatu ja turvallisuus kaikissa tilanteissa.
(VN:n päätös huoltovarmuuden tavoitteista 568/2024)
- Koko arvoketjun on toimittava – alkutuotanto, elintarviketeollisuus, päivittäistavarakauppa ja jakelu sekä ruokapalvelut
- Huoltovarmuusorganisaation **Elintarvikehuoltosektorin** tehtävänä on koordinoita alan varautumista
- **Elintarvikehuoltosektorin poolit ja kotiorganisaatiot**
 - Alkutuotantopooli (MTK ry)
 - Elintarviketeollisuuspooli (ETL ry)
 - Kauppa- ja jakelupooli (PTY ry)
 - Ruokapalvelupooli (MaRa ry)



Elintarvikehuoltosektori



Ruokapalvelupooli

- Huoltovarmuuskeskus perusti Ruokapalvelupoolin osaksi Elintarvikehuoltosektoria tammikuussa 2024
- Ruokapalvelut on tunnistettu tärkeäksi linkiksi suomalaisen elintarvikehuollon ketjussa
 - Julkisissa ruokapalveluissa tarjotaan yli **350 miljoonaa ateriaa/vuosi** (päiväkodit, koulut, sairaalat, hoivalaitokset, palveluasumisen yksiköt, varuskunnat ja vankilat).
- Myös henkilöstöravintolat, liikenneasemat ja matkailupalvelut ovat merkittäviä ruokapalveluiden tuottajia.

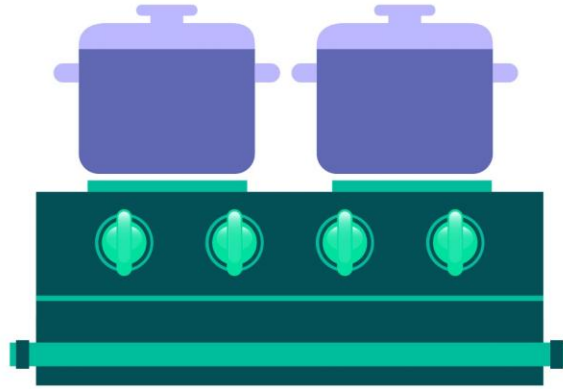


Annosten ja keittiöiden lukumäärä



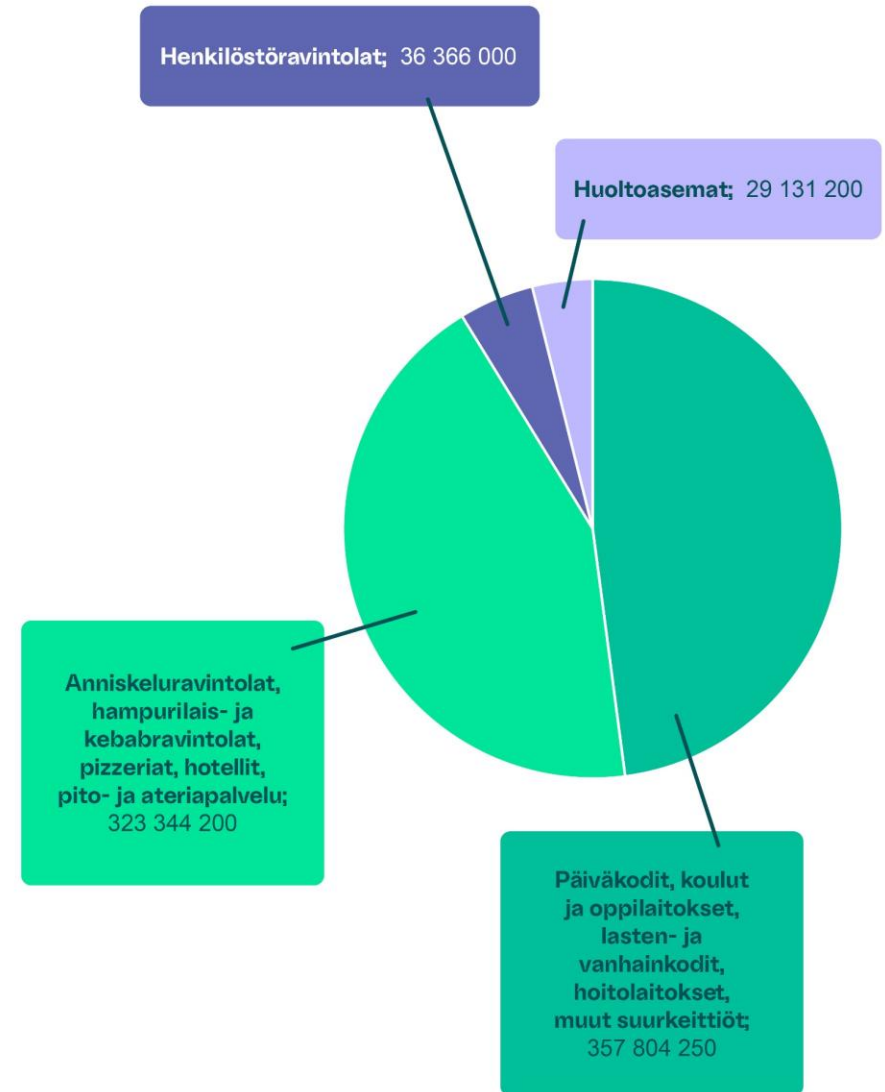
Annokset/vuosi

- 749 miljoonaa kpl (koko toimiala)
- 358 miljoonaa kpl (julkiset ruokapalvelut)



Keittiöiden lukumäärä

- 16 100 kpl (kaikki)
- 11 400 kpl (valmistuskeittiöt, pl. jakelukeittiöt)



Ruoka- palveluilla on merkittävä rooli huolto- varmuuden turvaamisessa



- **Yhteiskunnan turvallisuusstrategia (1: 2025)**
 - Elintarvikehuollon turvaamisella varmistetaan väestön ravinnon saatavuus, sen laatu ja turvallisuus.
 - Elintarvikehuolto on alkutuotannon, elintarvike- ja rehuteollisuuden, **ruokapalveluiden** sekä päivittäistavarakaupan ja jakelun muodostama kokonaisuus.
 - Väestön hyvinvoinnin kannalta tärkeiden elintarvikkeiden saatavuus sekä **joukkoruokailun toimintaedellytysten jatkuvuus varmistetaan kaikissa turvallisuustilanteissa.**
- **Huoltovarmuuden tavoitepäätös 568/2024**
 - **Elintarvikehuollossa koko arvoketjun on toimittava** → yhteistyö muodostuu toisiaan tukevista alkutuotannon, elintarviketeollisuuden, päivittäistavarakaupan ja jakelun sekä **ruokapalvelutoimialan** toiminnoista ja niihin tiiviisti liittyvästä viranomaisyhteistyöstä.
- **Huoltovarmuuskeskuksen strategia 2024 - 2027**
 - Strategia sisältää viisi painopistealuetta, jotka kohdistuvat keskeisiin turvattaviin huoltovarmuusintresseihin. Yksi näistä painopisteistä on elintarvike- ja vesihuolto → **Ruoka ja vesi -ohjelma**





Ruokapalvelupoolin tavoitteet

Ruokapalvelupoolin toiminnan tavoitteena on **turvata ja varmistaa riittävä ruokapalvelutuotanto ja ruokapalveluiden saatavuus vakavissa häiriötilanteissa ja poikkeusoloissa** osana elintarvikehuoltosektoria.

Pooli tukee erityisesti toimijoita, jotka tuottavat ruokapalveluita joko **lainsäädäntöön perustuen tai kriittisiksi luokiteltavien toimijoiden tarpeisiin**, ja joiden toiminta on vaikeasti korvattavissa vakavissa häiriötilanteissa tai poikkeusoloissa.



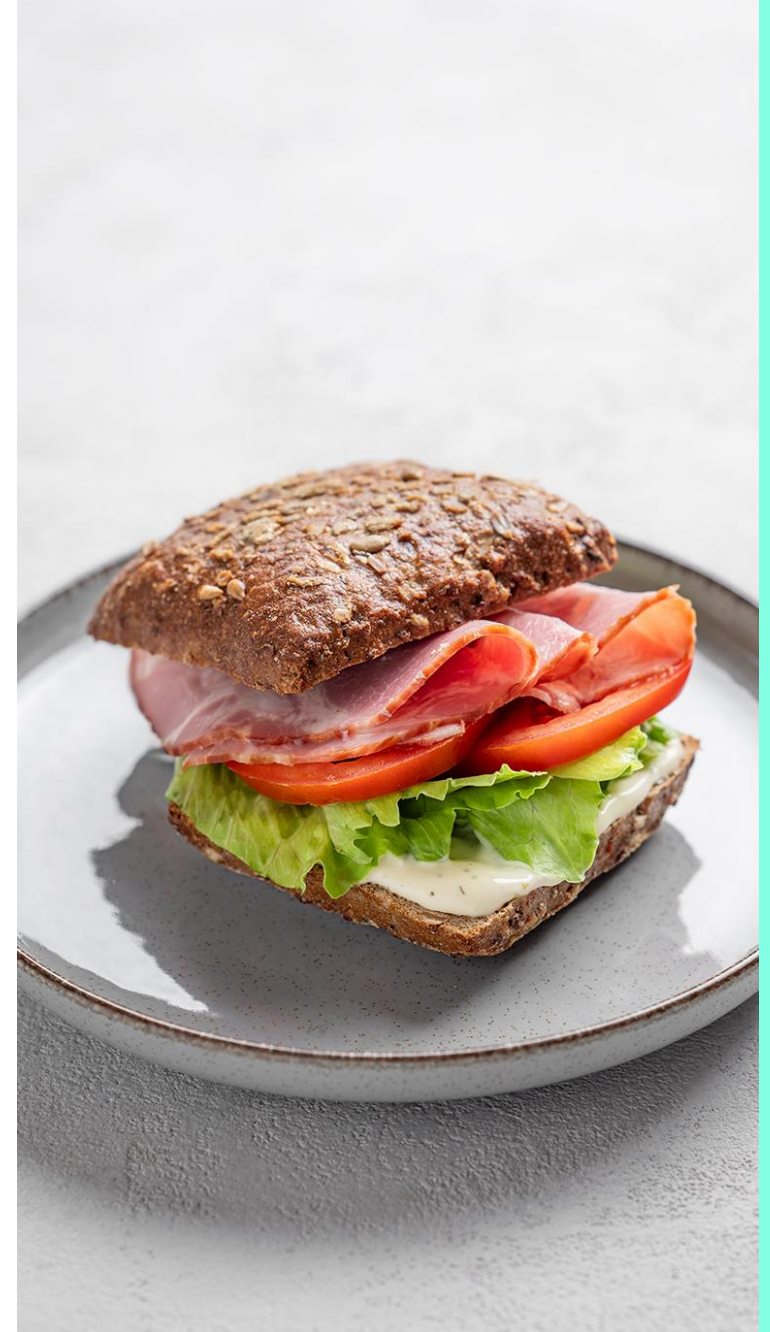
Ruokapalvelupooli:

Ruokapalvelujen varautuminen - seurantatutkimus 2025



Selvityksen toteutus

- Tavoitteena oli selvittää ruokapalveluiden varautumisen nykytilaa
- Kohderyhmänä hyvinvointialueiden ateriapalvelut, otanta kaupunkien ja kuntien ruokapalveluista sekä näiden palveluiden tarjoajista
- Aineisto kerättiin verkkokyselyllä lokakuussa 2025
- Kyselyyn saatiin kaikkiaan 107 vastausta, vastausprosentti 71 %
- Vastaajat
 - 74 % Kaupungin, kunnan tai hva:n ruokapalveluyksikkö
 - 26 % yritykset (in-house/sidosyksikköyhtiö ja yksityinen ruokapalveluyritys)
- **Suurin osa vuoden 2025 vastaajista edustaa kaupungin tai kunnan ruokapalveluyksikköä**





Ruokapalvelujen varautuminen -seurantatutkimus 2025

Varautumistoimet



Varautumis- ja jatkuvuudenhallintasuunnitelmat

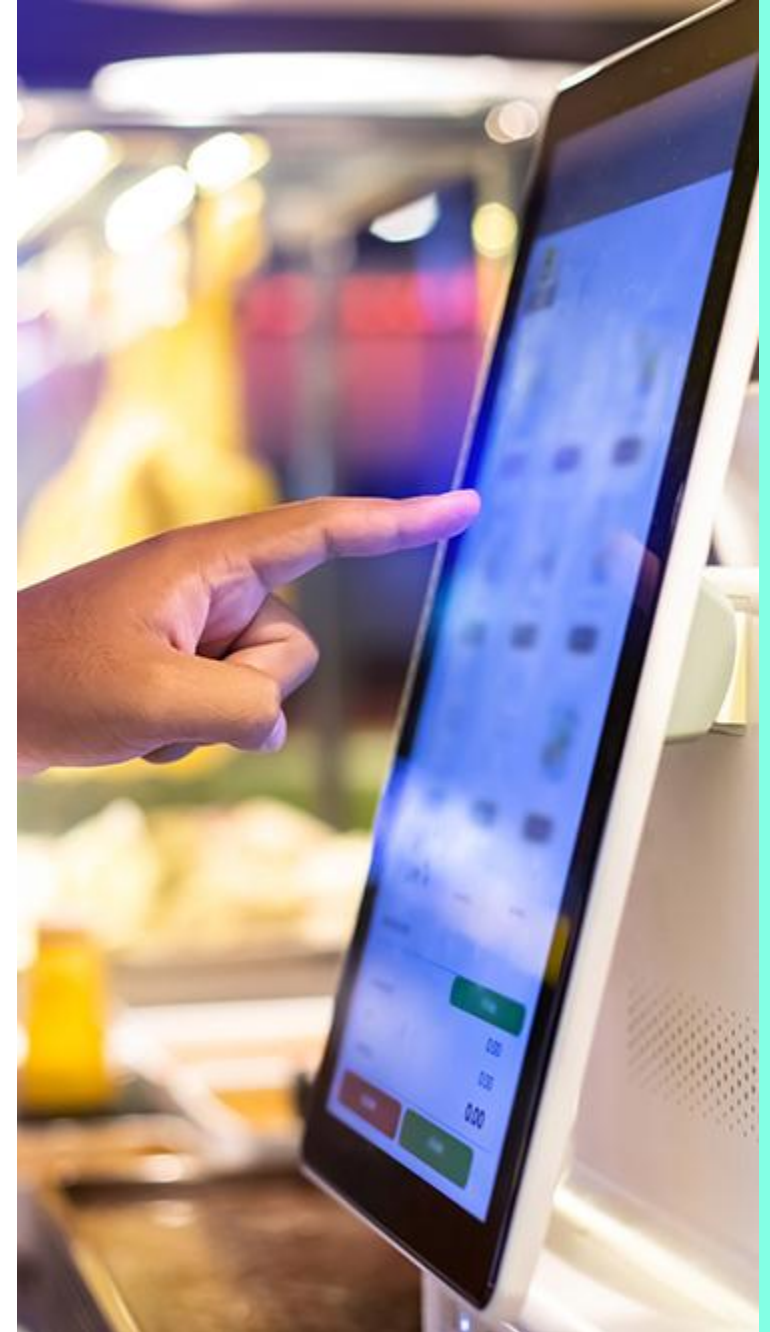
- Suunnitelmien avulla varaudutaan alalla jo hyvin kattavasti
- 76 % vastaajien organisaatioista on kirjallinen varautumissuunnitelma ruokapalveluiden turvaamiseksi
- Pienellä osalla (5 %) varautumis- tai jatkuvuudenhallintasuunnitelma puuttuu resurssipulan tai tiedonpuutteen vuoksi
- **Harjoittelun saralla on kehitettävää, sillä 63 % ei ole testannut omia suunnitelmiaan**





Häiriöihin varautuminen

- Vastaajat arvioivat häiriöiden todennäköisyyksiä
 - sähkökatko: 78 % pitää todennäköisenä
 - tietoliikenteen ja tietojärjestelmien häiriöt: 68 %
 - logistiikan häiriöt: 67 %
- Vähiten todennäköisenä pidetään sabotaasia, ydinvoimalaonnettomuutta, eläintautitilannetta tai sotaa



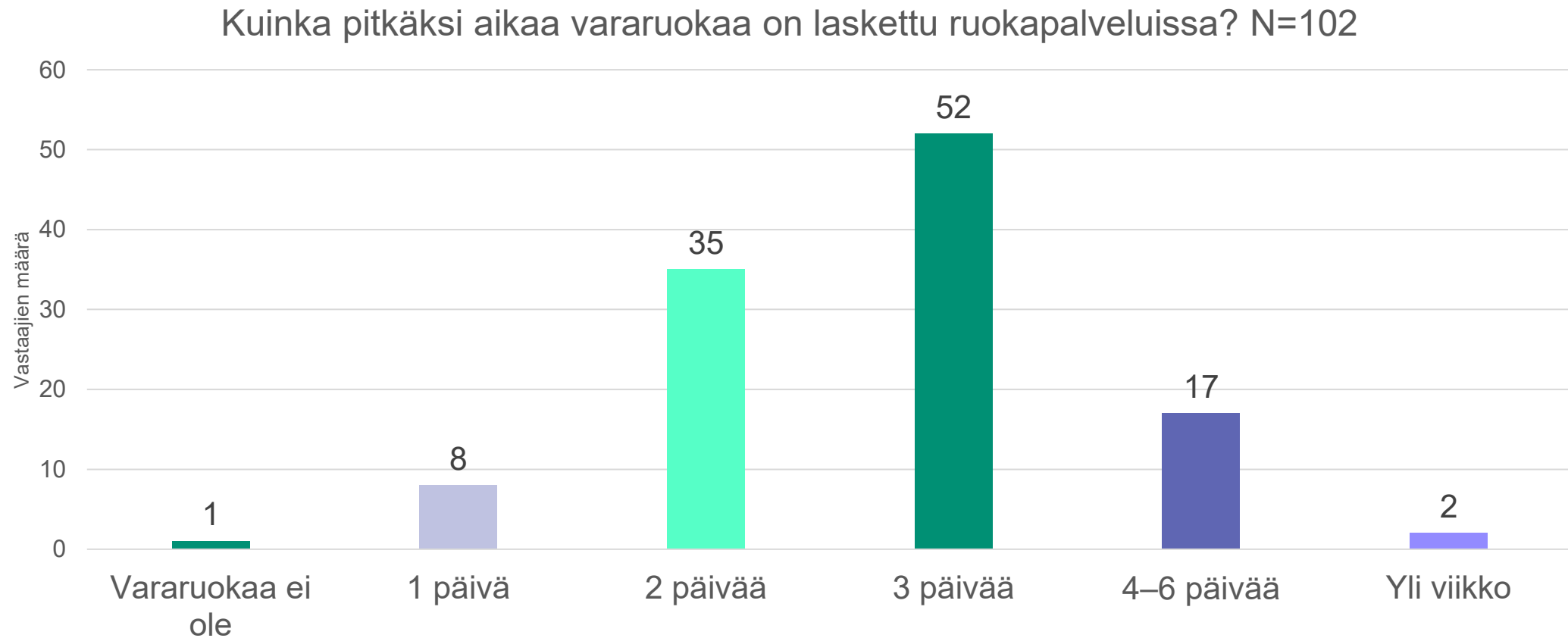


Konkreettiset varautumistoimenpiteet ruokatuotannon turvaamiseksi





Vararuokajärjestelyt



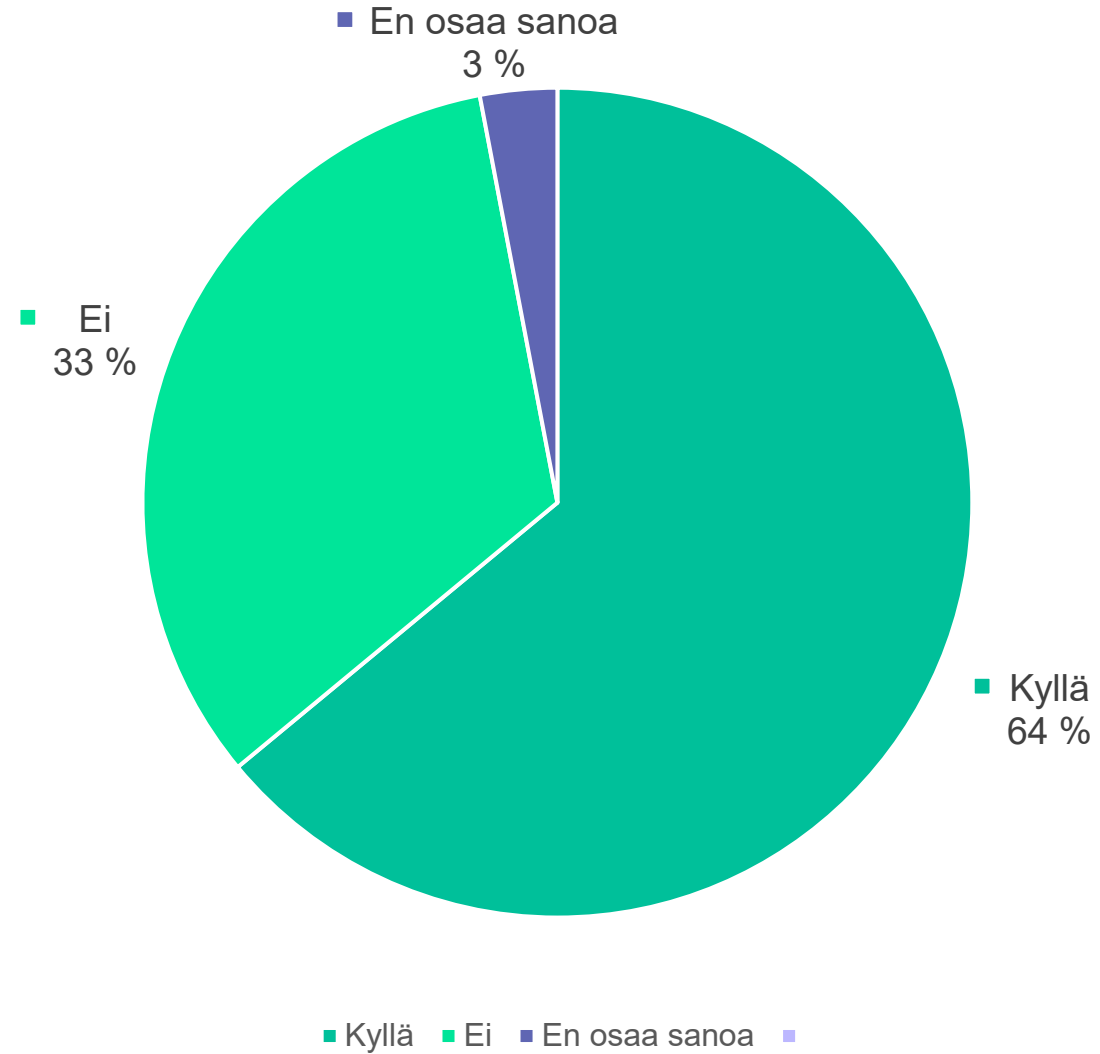


Mitä vararuokaa ruokapalveluissa käytetään

| Vararuoka | :%a kyselyn vastaajista |
|--|-------------------------|
| Raaka-aineet (kuiva-aineet, huoneenlämmössä säilyvät) | 95 % |
| Raaka-aineet (pakasteet) | 66 % |
| Välipalakeksit, murot ja muut vastaavat kuivatuotteet | 59 % |
| Raaka-aineet (kylmäsäilytys) | 57 % |
| Täyssäilykkeet, kuten hedelmä- tai ruokasäilykkeet | 55 % |
| Mehut, maidot tai muut juomat (ei vesi), jotka säilyvät huoneenlämmössä | 47 % |
| Valmiit ruoat tai ateriat, jotka säilyvät kylmässä (elintarviketeollisuuden valmistamat) | 32 % |
| Valmiit ruoat, jotka säilyvät huoneenlämmössä (ns. lämpötilavapaat tuotteet, jotka kuumennetaan ennen tarjoilua) | 23 % |
| Valmiit ruoat tai ateriat pakasteena (elintarviketeollisuuden valmistamat) | 19 % |
| Lastenruoka (huoneenlämmössä säilyvä) | 19 % |
| Pakattu vesi (pullovesi, kanisteri tms.) | 18 % |
| Retkiruokatyyppiset ateriat (kuivaruoka-ateriat), johon lisätään vesi | 16 % |
| Valmiit ruoat tai ateriat pakasteena (itse valmistetut) | 9 % |
| Valmiit ruoat tai ateriat, jotka säilyvät kylmässä (itse valmistetut) | 8 % |



Hyödynnättekö elintarvike- hankinnoissa lähialueen tuotteita tai raaka-aineita?



n = 107

Käytössä olevia lähialueen tuotteita ja raaka-aineita

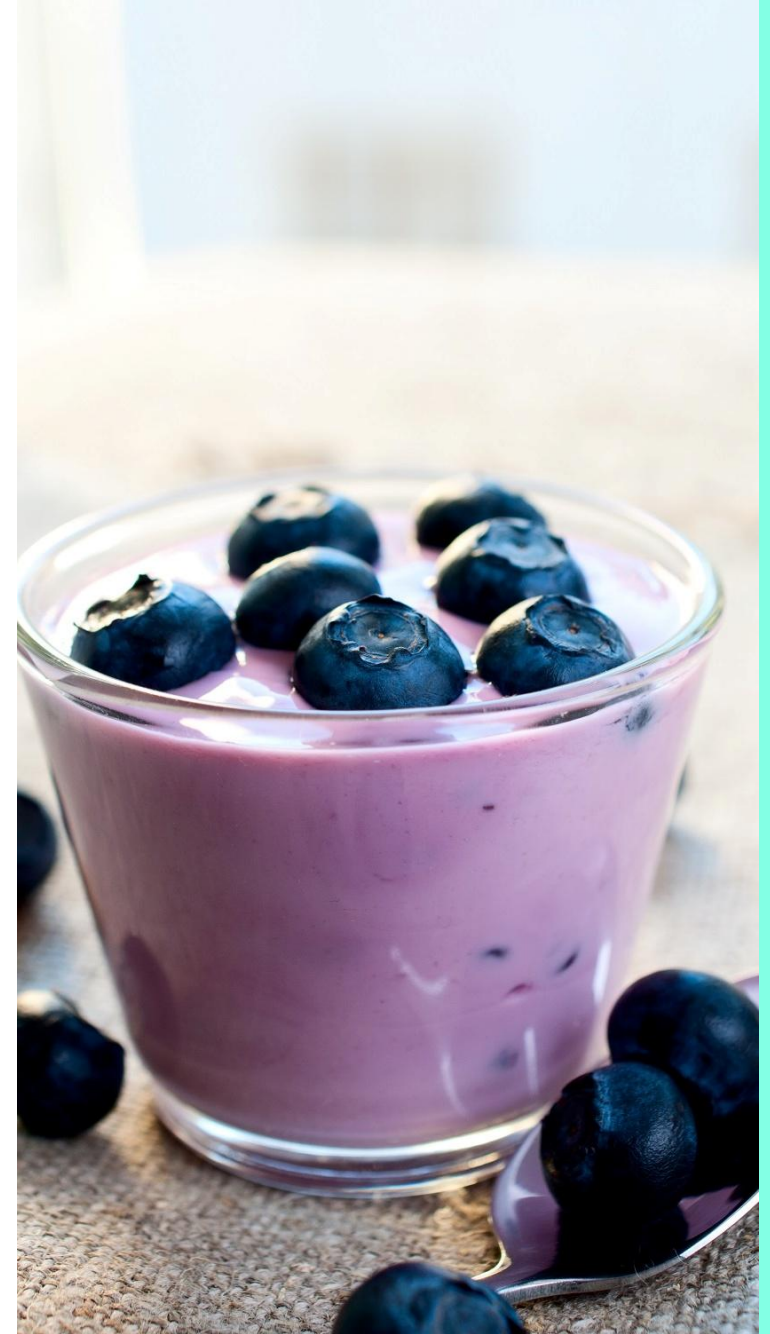
- Peruna (raakana kokonaisena tai paloiteltuna & kuorittuna)
- Leipomotuotteet (leipä)
- Liha (esim. palviliha, jauheliha, poronliha, lihatuotteet)
- Kala (mm. haukimassa)
- Marjat
- Juurekset & kasvikset (esim. porkkana, sipuli)
- Vihannekset
- Maito /meijerituotteet





Alueellinen yhteistyö

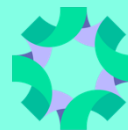
- Yleisimpiä yhteistyötahoja alueellisesti ovat
 - Kaupunki tai kunta
 - Raaka-aineiden toimittajat
 - Hyvinvointialue
- **43 % vastaajista ei tee varautumiseen liittyvää alueellista yhteistyötä ollenkaan**
- Alueellisen yhteistyön kehittämiseksi kaivataan lisää **yhteisiä harjoituksia ja keskustelufoorumeita**, jotka kokoaisivat yhteen ruokapalvelualan toimijoita laaja-alaisesti
- Alueelliset elintarviketuottajat ja kuljetuspalvelut koetaan erittäin tärkeiksi yhteistyötahoiksi varautumiseen liittyen





Ruokapalvelujen varautuminen -seurantatutkimus 2025

Varautumisen organisointi



Varautumisen vastuut

- Valtaosalla (87 %) kyselyyn vastanneista organisaatioista on nimetty vastuuhenkilö ruokapalveluiden varautumisen ja jatkuvuudenhallinnan osalta
- Oman organisaation sisällä varautumiseen liittyvät vastuut on 79 % mielestä selkeitä
- **Kumppanien kanssa on epäselvyyttä häiriötilanteen aikaisesta vastuunjaosta**
 - 35 % kertoi, ettei vastuut eivät ole selkeitä
 - 22 % ei osannut kommentoida vastuukysymyksiä lainkaan
 - Vain kolmasosa vastaajista ilmoitti, että vastuunjako häiriötilanteiden varalle tilaajan ja tuottajan välillä on selkeästi sovittu





Sopimuksellinen varautuminen

- Sopimuksellisella varautumisella tarkoitetaan oman toiminnan jatkuvuuden turvaamista sopimuksen avulla.
- Ruokapalvelutoimijoille se tarkoittaa sopimuksen tekemistä esimerkiksi raaka-ainetoimittajien tai logistiikkayritysten kanssa
- Sopimuksellisen varautumisen ensimmäinen askel on oman toiminnan kannalta kriittisten kumppaneiden tunnistaminen.
- Kyselyn perusteella noin puolet vastaajista (48 %) on jo tehnyt tämän.
- Lisäksi 41 % vastaajista on tunnistanut kumppanit vain osittain, 7 % ei ole tunnistanut niitä lainkaan.





Johtopäätökset: Ruokapalvelualan varautuminen on hyvällä mallilla, mutta kehitettävääkin riittää

- Varautumiseen liittyvien vastuiden selkeyttämisessä erityisesti kumppanien suuntaan
- Vararuokakäytännöissä
- Varautumisen käytännöissä
 - Ohjeet ja konkreettiset mallipohjat ovat kaivattuja apuvälineitä varautumisen kehittämiseksi.





Tarkastuslista ruokapalveluille: Vesihuollon häiriötilanne



Tarkistuslista ruokapalveluille Vesihuollon häiriötilanne

Vesihuollon häiriöt, kuten vesijohtoverkoston tekninen vika tai talousveden saastuminen, voivat keskeyttää toiminnan. Varmista ruokapalvelun jatkuvuus varautumalla ennakoon ja toimimalla oikein häiriötilanteessa.

VARAUDU

- ❑ Selvitä keittiön päivittäinen vedenkulutus huomioiden ruoanvalmistus, juomavesi ja hygienia.
- ❑ Tunnista ne vesilaitokset, joiden toiminta-alueilla omat tuotantolaitokset ja -keittiöt sijaitsevat. Suunnittele ruokatuotannon hajauttaminen siten, että häiriötilanteissa tuotantoa voidaan tarvittaessa siirtää toisen vesilaitoksen toiminta-alueella sijaitseviin keittiöihin.
- ❑ Laadi ja ylläpidä talous- ja varaveden jakeluun liittyvät käyttö SOP-muutokset, kuten sopimukset varaveden toimittamisesta toisen vesilaitoksen toiminta-alueelta. Huomioi suunnittelussa, että varaveden käyttöönotto voi aiheuttaa viiveitä ruokapalvelutuotantoon.
- ❑ Pidä varalla pakattua vettä ruoanvalmistusta ja veden tarjoilua varten (esimerkiksi pullovetä ja vesikanistereita).
- ❑ Varmista, että käytettävissä on tyhjiä varavesisäiliöitä pitkäkestoisia ja laajoja häiriötilanteita varten. Huolehdi, että säiliöt on sijoitettu toimipisteisiin, jossa ruokaa tarjotaan.
- ❑ Huolehdi, että käytettävissä on kanto- ja tarjoiluastioita, joilla vettä voidaan noutaa varavesisäiliöstä tai vedenhakupisteistä ruoan tarjoilupisteisiin.
- ❑ Varmista, että astiahuollon keskeytyessä ruoan tarjoilua varten on varattuna riittävästi kertakäyttöastioita.
- ❑ Pidä varalla käsidesiä ja kertakäyttöisiä suojakäsineitä käsihygienian ylläpitämiseksi.
- ❑ Harjoittele säännöllisesti vesihuollon häiriötilanteita ja niihin liittyviä toimintamalleja.

TOIMI NÄIN HÄIRIÖTILANTEESSA

- ❑ Seuraa kunnan terveydensuojeluviranomaisen antamia ohjeita.
- ❑ Minimoi veden käyttö, kun vesijohtoverkosto on poissa käytöstä.
- ❑ Huolehdi keittiötilojen siisteydestä rajoittamalla pääsyä tiloihin, sillä vesikatkon aikana hygieniariskit lisääntyvät ja keittiötilojen puhtaanapito vaikeutuu.
- ❑ Porrasta tarvittaessa ruoanvalmistusta ja ruokailuajoja.
- ❑ Ota tarvittaessa käyttöön vararuoka tai vararuokalista.
- ❑ Huolehdi riittävästä viestinnästä henkilöstölle, asiakkaille ja sidosryhmille kriisiviestintäsuunnitelman mukaisesti.

PALAUTUMINEN

- ❑ Kun vesikatko on ohi, noudata viranomaisten antamia hygieniaohjeita.
- ❑ Huolehdi erityisesti hanaveden riittävästä juoksuttamisesta ennen veden käyttöä. Huomioi myös asiakastiloissa sijaitsevat vesipisteet.
- ❑ Huolehdi, että laitteille (esim. yhdistelmäuuni ja astianpesukone) on tehty tarvittavat toimenpiteet ennen niiden uudelleenkäyttöönottoa.



Huoltovarmuusorganisaatio
Ruokapalvelupooli

Lisätietoa
[Ruokapalvelupooli](https://www.mara.fi/toimialat/huoltovarmuus)

Tarkistuslista on ladattavissa
[mara.fi/toimialat/huoltovarmuus](https://www.mara.fi/toimialat/huoltovarmuus)



Huoltovarmuusorganisaatio
Ruokapalvelupooli

Virpi Kulomaa
Valmiuspäällikkö
Matkailu- ja Ravintolapalvelut MaRa ry
Puh. +358 40 5928 752
virpi.kulomaa@mara.fi

mara.fi
huoltovarmuuskeskus.fi
varmuudenvuoksi.fi