

Anna Kara, kategoriapäällikkö
Milja Virtanen, kategoriapäällikkö

Hansel Oy

Kuvat: Hansel/Anna Kara

Murua rinnan alle -ruokakiertue kiersi Suomea neljällä paikkakunnalla



Hansel, julkisen hankinnan yhteishankintayksikkö, järjesti Murua rinnan alle -kohtaamistapahtumia Tampereella, Seinäjoella, Rovaniemellä ja Raisiossa. Tapahtumapaikkakunnilla oli mukana alueen toimijoita, Huoltovarmuusorganisaation Ruokapalvelupooli, maa- ja metsätalousministeriö ja Sydänliitto "Terveysteksti?"-ohjelman tiimoilta.

Tapahtumissa ateria- ja puhtauspalvelut ja näiden sidosryhmät kohtasivat ajankohtaisten aiheiden ympärillä. Eri puolilla Suomea erilaiset asiat ovat lähellä sydäntä ja alueiden moninaisuus rikasti tapahtumakeskusteluja.

Aluepuheenvuoroissa kuulumme asiaa

Tampereella kuulumme Pirkanmaan terveisiä Pirkanmaan Voimian **Anu Salmelalta**. Pirkanmaan Voimia on Tampereen, Nokian, Virtain ja Ylöjärven kaupunkien ja Vesijärven kunnan sekä Pirkanmaan hyvinvointialueen yhteinen yhtiö. Anu esitteli Pirkanmaan toimintaa käytännönläheisten esimerkkien avulla. Tutustuimme ympäristö- ja luontotiekarttaan, tapaus Porkkanaraasteeseen ja saimme ammattikeittiön vastuullisuuden mittaroinnin lyhyen oppimäärän.

Seinäjoella aluepuheenvuorojen pitäjät olivat Atrian **Jani Jokinen** ja Helsingin yliopiston Ruralia-instituutin **Leena Viitaharju**. Atria tutustutti meidät Kokkibarometrin tuloksiin. Kuulumme lisäksi käytännön keinoista kehittää ekologista kestävyyttä. Atria on muuntumassa lihatalosta ruokataloksi. Maailma on murroksessa ja kotimaisen tuotannon ylläpitämiseksi on tärkeää huolehtia koko ruokatuotantoketjuista ja esimerkiksi tuottaa Atrian tiloilla omaa rehua. Ruralia-instituutin Julkiset ruokapalveluhankinnat -kyselytutkimukset ammattikeittiöille ja poliittisille päättäjille paljastavat, missä mennään. Ammattikeittiöt haluavat kehittää toimintaa kestäväan suuntaan, mutta esteitäkin on tunnistettu. Kaikille osapuolille lähiruoka ja paikallisuus ovat tärkeitä. Näiden tutkimustulosten avulla näimme, että ammattikeittiöt kehittävät isoin askelin kestävyyttä.

Rovaniemellä kuulumme Lapin elintarvikehankinnoista Sodankylän **Merja Aholalta**. Paikalliset hankinnat ovat elintärkeitä pitkien etäisyyksien vuoksi. Lapissa on erilaiset ruokatottumukset kuin muualla Suomessa. Poron liha, paikalliset kalat ja marjat ovat ehdoton valinta ruokalistoilla. Lapin alueen toiminta on edistysellistä ja ekologista.

Raisiossa tutustuimme kotimaiseen Salosen leipomon valmistamaan Weefy-kasviproteiinivalmistamiseen, joka on laajassa



käytössä koulu- ja päiväkotiruokailussa. Tuotetta käytetään esimerkiksi korppujauhon tavoin tai raaka-aineena lihamakaronilaatikossa tai tortillojen täytteessä. Tuote on kehitetty yhteistyössä ammattikeittiöiden kanssa. Tuotteen gluteenittomuus ja maidottomuus helpottavat sen käyttöä erilaisissa ruokavalioissa.

Hansel esittäytyi

Hansel kilpailuttaa julkisten hankintayksiköiden puolesta, ja vuosittain yhteishankintoja käytetään noin 1,7 miljardin euron arvosta. Julkisissa elintarvike- ja ateriahankinnoissa on huomioitava erilaisia asioita. Näistä keskeisimmät ovat terveellisyys, vastuullisuus ja varautuminen. Myös alueellisten näkökulmien huomiointi on tärkeä osa hankintojen valmistelua, oli sitten kyse omasta tuotannosta tai ulkoistetuista palveluista. Siksi päivän polttavimmat puheenvuorot ja työpajat käsittelivät juuri näitä aiheita.

Hanselin tulevat yhteishankinnat

- Vuoden 2027 aikana kilpailutetaan kaksi uutta elintarvikeyhteishankintaa, Kuntien elintarvikkeet 2027 ja Hyvinvointialueiden elintarvikkeet 2027. Hankinnat perustuvat osallistuvien keittiöiden suunnittelemiin ruokalistoihin ja ostolaskudataan toteutuneista käyttökiloista.
- Ateriapalvelut dynaaminen hankintajärjestelmä (DPS) tarjoaa mahdollisuuden osittaiseen tai täysimääräiseen ulkoistamiseen tai väliaikaisiin ratkaisuihin esimerkiksi remontin ajaksi tai väistötiloihin. Ateriapalveluiden yhteyteen voi kilpailuttaa myös puhtauspalveluja, aulapalveluja tai muita kiinteistössä tarvittavia palveluja. Valmiiden aterioiden ja välitystuotteiden hankinta tällä yhteishankinnalla on myös mahdollista.
- Syyskuussa 2026 avautuu Ruoanvalmistuksen, kuljetuksen ja aterioinnin tarvikkeet DPS koko julkisen sektorin käyttöön. Tästä saa minikilpailutuksella astioita, käyttötarvikkeita, keittiön pienkoneita ja -laitteita sekä pakkaus- ja kertakäyttötarvikkeita.
- Puhtauspalveluille uusi DPS avautui huhtikuussa 2026. Myös tämä DPS tarjoaa mahdollisuuden osittaiseen tai täysimääräiseen ulkoistamiseen tai väliaikaisiin ratkaisuihin. Puhtaanapidon tarvikkeiden yhteishankinta kilpailutetaan uudestaan vuonna 2028.

Terveelliset valinnat

Ruokapalveluiden laatuaskel-hanke muistutti terveellisen ruokavalion eduista ja ruokapalveluiden mahdollisuuksista vaikuttaa tarjotun ruoan terveellisyyteen. Terveellinen ruokavalio pohjaa vahvasti tutkimustietoon, joka on koottu yhteen ravitsemussuosituksen muodossa. Puheen- vuorossa muistutettiin, että terveellinen ruoka on myös tasa-arvoteko, sillä monelle ruokapalveluiden tarjoama täyspainoinen, lämmin ruoka saattaa olla päivän ainoa. Terveellinen, suositusten mukainen ruoka ei tule muuta tarjontaa kalliimmaksi, mutta vaatii kyllä ammattitaitoa. Onneksi sitä suomalaisissa ateriapalveluissa on riittämiin. Hyvän työn näkyväksi tekemisen yksi keino on Sydänmerkki. Sydänmerkki-ateria varmistaa ja tuo näkyväksi, että tarjolla on suositusten mukaista ruokaa.

Keskustelussa ruoan terveellisyydestä nousi esiin ennen kaikkea alalla tehtävä taidokas työ, mutta myös huoli ylipäättään ruoan syömisestä. Todettiin, että terveellisyys tulee huomioida jo hankinnoissa, sekä toiminnanohjausjärjestelmissä esimerkiksi vakioidulla reseptiikalla. Toisaalta suurin huoli liittyi ruoan kunnioitukseen ja syötyyn ruokaan. Huoli on yhteinen siitä, miten erityisesti koululaiset saadaan kouluruokailun pariin.

Ateria- ja puhtauspalvelujen varautuminen

Varautumisesta ateria- ja puhtauspalveluissa kertoi Ruokapalvelupoolin valmiuspäällikkö **Virpi Kulomaa**. Ruokapalvelupooli on perustettu Huoltovarmuuskeskuksen toimesta vuoden 2024 alussa osaksi elintarvikealan poolikokonaisuutta, ja sen toi-

minnan tavoitteena on tukea ruokapalvelutoimijoiden yhteistyötä huoltovarmuuden kehittämisessä ja alan jatkuvuutta uhkaavien kriisien vaikutusten ennaltaehkäisyssä.

Vuonna 2024 ruokapalvelutoimijoille tehdyn varautumiskyselyn tulosten perusteella Virpi jakoi vinkkejä, mihin olisi hyvä kiinnittää huomioita varautumistoimenpiteitä tehtäessä. Ensiksi kaikilla toimijoilla tulisi olla jatkuvasti päivittyvä varautumis-/jatkuvuussuunnitelma ja nimetyt varautumisvastuu- ja yhteyshenkilöt. Toiseksi alueellisen yhteistyön vastuut tulee selkiyttää ja kaikkien alueella tietää, mistä mitäkin saa, ja keskeiset tarpeet tulee olla varmistettu myös sopimuksin. Kolmanneksi omaa toimintaa ja yhteistyötä tulee harjoitella säännöllisesti erilaisiin tilanteisiin. Harjoitukset paljastavat toiminnan puutteet ja ohjeet/toimintakortit saadaan pidettyä jatkuvasti ajan tasalla.

Virpi Kulomaa esitteli uuden tarkistuslistan vesihäiriöiden varalle. Tarkistuslistan avulla voi tarkastaa oman organisaation varautumistoimenpiteiden tilanteen.

Tällä hetkellä ruokapalvelupoolissa valmistellaan ruokapalveluille omaa mallipohjaa varautumissuunnitelman laadintaan.

Virpi kannusti kaikkia osallistumaan alueellisiin varautumiskoulutuksiin ja varmistamaan, että kaikelle tarvittavalle on valmiiksi sovitut hankintareitit, ja henkilöstö tietää omat vastuunsa ja on myös harjoitellut omaan rooliin kuuluvat tehtävät.

Varautuminen oli aiheena paljon puhuttava ja kysymyksiä nostattava. Varautumisen eteen on jo tehty paljon töitä ja suunnitelmia myös alueellisesti. Samaan aikaan moni kuitenkin koki, että paljon olisi vielä huomioitavaa. Monessa kohdassa



keskustelu kääntyi myös rahaan. Pystyykö esimerkiksi valtio tukemaan paikallisia varautumishankintoja, kuten vaikkapa varageneraattoreita?

Mihin menemme ateria- ja puhtauspalvelut?

Maa- ja metsätalousministeriön erityisasiantuntija **Auli Väänänen** kertoi kansallisista strategioista kuten ruokastrategiasta ja tavoitteista lisätä kotimaisten kasvien ja kalan käyttöä ammattikeittiöissä. Hän esitteli erilaisia työkaluja, miten tavoitteita voi miettiä ja hyödyntää hankinnoissa.

Ruokalistojen kotimaisuusasteen nostamisella turvataan toimitusvarmuutta myös

Lisää tietoja kohtaamisistamme ja puheenvuoroista saat tapahtumasivustoltamme <https://www.hansel.fi/murua-rinnan-alle/>



Mukana kiertueella oli kanssamme suomalaisia varautumistarpeisiin vastaavia yrityksiä ja tuotesarjoja: Karviaisten tilan Voima Papu -tuotteet, KalaKallen Jemma säilykkeet ja ammattikeittiötuotteet, Feelian lämpötilavapaat tuotteet, Unlimited Foodin kypsät herneproteiinituotteet ammattikeittiöille, Valio Gold & Green -tuotesarja.

KasvisPro Edu ja Pro Vege auttavat eteenpäin kasvispainotteisuuden lisäämisessä.

haastavissa varautumistilanteissa. Ministeriössä on parhaillaan valmisteilla uusi laskentaohjeistus kotimaisuusasteesta. Ohjeet julkaistaan alkusyksystä 2026. Jatkossa lasketaan tuotekohtaisesti raaka-aineiden kotimaisuusaste.

Hankintalakiuudistus toteutuu vuonna 2026, ja se kohdistuu myös ateria- ja puhtaustalouteen. Hankinnoissa voidaan huomioida aiempaa enemmän toimitusvarmuutta ja varautumistarpeita.

Yhdessä pohdimme vastuullisuuden

näkökulmasta, miten ruokapalveluissa voidaan edistää kotimaisen ja lähiruuan käyttöä, ja mitä esteitä tälle on havaittu. Lähtökohdiksi nousivat muun muassa ruokalistasuunnittelu, varautumisenäkökulma, erilaiset hankintakanavat, jatkuva ruokakasvatus, saako raaka-aineita siinä muodossa tai määrässä, missä ammattikeittiö niitä tarvitsee. Perunat ja juurekset sekä tuore leipä on useimmiten saatavissa lähiruokana. Kotimaisten marjojen hankintakanavat mietityttivät. Kalan ja uunijuuresten lisää-

minen ruokalistoilta nähtiin keinoina lisätä kotimaisuutta.

Syksyllä 2026 järjestämme samojen yhteistyökumppaneiden kanssa maksuttoman webinaarin. Tervetuloa mukaan keskustelemaan linjoille!

Hansel Linked In

Anna Kara, kategoriapäällikkö
Milja Virtanen, kategoriapäällikkö

Hansel Oy
etunimi.sukunimi@hansel.fi ■

