



19.10.2020

Asia/13

§ 658

Valtuutettu Terhi Peltokorven toivomusponsi raaka-aineiden kotimaisuusasteen nostamisesta kaupungin ruokapalveluissa

HEL 2019-012428 T 00 00 03

Päätös

Kaupunginhallitus merkitsi tiedoksi selvityksen kaupunginvaltuuston 27.11.2019 hyväksymän toivomusponnen johdosta tehdyistä toimenpiteistä ja toimittaa selvityksen ponnen ehdottajalle sekä tiedoksi muille valtuutetuille.

Esittelijä

kansliapäällikkö
Sami Sarvilinna

Lisätiedot

Marja Sarmela, hankintalakimies, puhelin: 310 31651
marja.sarmela(a)hel.fi
Mikael Neuvonen, yksikönjohtaja, puhelin: 310 27752
mikael.neuvonen(a)hel.fi
Sirpa Jalovaara, ruokapalveluasiantuntija, puhelin: 310 43246
sirpa.jalovaara(a)hel.fi
Milla Härkönen, ruokapalveluasiantuntija, puhelin: 310 43118
milla.harkonen(a)hel.fi

Liitteet

- 1 Peltokorpi Terhi, toivomusponsi, Kvsto 27.11.2019 asia 3
- 2 Palvelukeskusliikelaitos
- 3 Kotimaisuusasteen selvityksen liite

Muutoksenhaku

Muutoksenhakukielto, valmistelu tai täytäntöönpano

Otteet

Ote

Ponnen ehdottaja

Otteen liitteet

Esitysteksti

Muutoksenhakukielto, valmistelu tai täytäntöönpano

Päätösehdotus

Päätös on ehdotuksen mukainen.

Esittelijän perustelut

Postiosoite

PL 1
00099 HELSINGIN KAUPUNKI
kaupunginkanslia@hel.fi

Käyntiosoite

Pohjoisesplanadi 11-13
Helsinki 17
<http://www.hel.fi/kaupunginkanslia>

Puhelin

+358 9 310 1641

Faksi

+358 9 655 783

Y-tunnus

0201256-6

Tilinro

FI0680001200062637

Alv.nro

FI02012566



Hyväksyessään vuoden 2020 talousarvion kaupunginvaltuusto edellytti, että selvitetään mahdollisuus nostaa raaka-aineiden kotimaisuusastetta nykyistä korkeammaksi kaupungin itse tuottamissa ja kilpailuttamissa ruokapalveluissa.

Hankintamenettelystä

Elintarvikkeiden ja ruokapalveluiden kilpailuttamisessa noudatetaan hankintalakia (1397/2016). Hankintamenettelyssä on noudatettava hankintaoikeudellisia periaatteita, kuten tasapuolisuutta ja syrjimättömyyttä. Koska hankintamenettelyssä käytettävät ehdot ja edellytykset eivät saa olla syrjiviä, ei hankinnoissa voida suoraan edellyttää, että hankittavat raaka-aineet ovat kotimaisia tai paikallisia.

Kilpailua rajoittamatta tarjouspyynnössä tuotteelle voidaan kuitenkin asettaa sellaisia vähimmäisvaatimuksia tai kilpailutuksessa pisteytettäviä valintakriteereitä, jotka liittyvät hankittavan tuotteen ominaisuuksiin. Voidaan arvioida tuotteen laatua, joka elintarvikkeissa tarkoittaa esimerkiksi leivän tai vihannesten tuoreutta, ulkonäköä tai makua. Sallittua on siten edellyttää, että leipätuotteet ovat keittiöissä kuudessa tunnissa paistamisesta tai että peruna on lautasella vuorokauden kuluessa kuorimisesta. Laatuun ja tuoreuteen vaikuttavana määrittelykriteerinä voidaan käyttää myös vuodenkiertoa. Sesonginmukaisten vihannesten käyttäminen nivoutuu laatuun ja tuoreuteen, jolloin lähellä tuotettu elintarvike mahdollisesti ylittää kokonaistaloudellisesti edullisempaan asemaan kuin kaukaa tuotettu vihannes.

Hankintaoikeudellisesti on niin ikään sallittua arvioida hankinnan kohteen ympäristöllisiä tai eläinsuojelullisia edellytyksiä. Hankittavalta tuotteelta voidaan vaatia ympäristöystävällistä tuotantomenetelmää. Samalla tavalla voidaan vaatia eläinsuojelullisesti korkeatasoista tuotantomenetelmää. Elintarvikkeiden kohdalla tämä voi tarkoittaa esimerkiksi luonnonmukaisesti viljeltyjä raaka-aineita tai tuotantoeläinten kasvatusolosuhteiden painottamista vähimmäisvaatimuksina tai vertailuperusteina. Yhdessä muiden laadullisten kriteereiden kanssa vaatimuksilla voi mahdollisesti olla vaikutusta kotimaisten elintarvikkeiden menestykseen kilpailutuksissa.

Hankintalainsäädännössä kannustetaan sallimaan kilpailutuksissa osatarjousten jättäminen. Tällä tavalla voidaan helpottaa pienten yritysten osallistumista kilpailutuksiin, millä saattaa olla aluetaloudellista merkitystä. Kilpailutuksissa on kuitenkin otettava huomioon myös Helsingin suuret elintarvikkeiden volyymitarpeet. Suuret volyymitarpeet voivat olla esteenä pienten yritysten osallistumiselle.

Ruokapalveluiden tuotanto ja kilpailuttaminen

Postiosoite

PL 1
00099 HELSINGIN KAUPUNKI
kaupunginkanslia@hel.fi

Käyntiosoite

Pohjoisesplanadi 11-13
Helsinki 17
<http://www.hel.fi/kaupunginkanslia>

Puhelin

+358 9 310 1641

Faksi

+358 9 655 783

Y-tunnus

0201256-6

Tilinro

F10680001200062637

Alv.nro

F102012566



Palvelukeskusliikelaitos

Palvelukeskusliikelaitos on toimittanut liitteenä olevan selvityksen ja siihen liitteen. Selvityksestä ilmenee volyymiltään merkittävien elintarvikeryhmien alkuperäosuuksia vuoden 2019 tietojen mukaisesti. Selvityksen liitteessä kuvataan tuoteryhmiä, joissa kotimaisuusasteen nostamiseen on mahdollisuuksia tai vastaavasti haasteita. Kotimaisten raaka-aineiden käytölle reunaehtoja asettavat hinta, saatavuus ja Helsingin kaupungin ruokapalveluiden suuri koko. Kehitystyötä on kuitenkin tehty, ja tästä esimerkkinä on muun muassa kotimaisen kalan reseptiikan kehittäminen viimeisen kymmenen vuoden aikana.

Kasvatuksen ja koulutuksen toimiala

Kasvatuksen ja koulutuksen toimialalla ruokapalvelun tuottajina toimivat palvelukeskusliikelaitos (Palvelukeskus Helsinki), Compass Group (ent. Fazer Food Services), Sodexo ja Palmia. Lihan kotimaisuusaste on nykyisellään hyvin korkea kaikilla palveluntuottajilla. Syksyllä 2019 tehdyn kyselyn mukaan naudan-, sian- ja broilerinlihan kotimaisuusaste on 80 - 100 %. Palveluntuottajien käyttämät ulkomaiset lihat ovat pääosin riistaa ja lammasta. Näiden käyttö on vähäistä ja ajoittuu lähinnä juhlapäivien yhteyteen.

Maidon ja piimän kotimaisuusaste on 100 %. Viljan kohdalla joudutaan jonkin verran turvautumaan ulkomailta tuotuun viljaan. Esimerkiksi kotimainen ruis ei aina riitä kattamaan kysyntää, jolloin leipomot joutuvat turvautumaan ulkomaiseen viljaan. Ulkomainen vilja tulee pääosin Ruotsista.

Vihanneksien, hedelmien ja marjojen kohdalla joudutaan kotimaisten tuotteiden lisäksi turvautumaan ulkomaisiin tuotteisiin. Haasteena on suomalaisen tuotteen ympärivuotinen saatavuus ja tuotteen hinta. Kaikkia näiden ryhmien tuotteita ei edes ole mahdollista saada kotimaisena, esimerkiksi sitrushedelmät ovat tuontituotteita. Kaikki palveluntuottajat pyrkivät käyttämään sesongin mukaisia kotimaisia kasviksia, hedelmiä, marjoja ja vihanneksia aina kun se on mahdollista. Kalatuotteiden osalta kotimaisuusasteen nostaminen on haasteellista saatavuuden, kotimaisen kalan tuotteistamisen ja volyymitarpeen takia. Tarvittavat määrät ovat niin isoja, että pienkalastajat eivät välttämättä pysty takaamaan kalan saatavuutta koko sopimuskauden ajaksi.

Joidenkin yksittäisien tuotteiden osalta kotimaisuusastetta pystyttäisiin nostamaan, mutta sillä olisi selviä kustannusvaikutuksia. Esimerkiksi kotimaisen tomaatin kilohinta on satokauden ulkopuolella huomattavasti kalliimpi kuin ulkomaisen. Kotimaisesta kalasta valmistettujen tuotteiden kehittämisellä ja saatavuuden lisäämisellä julkiselle puolelle olisi mahdollista nostaa kalatuotteiden kotimaisuusastetta.



Suomi ei ole täysin omavarainen ruokatuotannon suhteen muun muassa vaihtelevien satokausien ja pohjoisen sijainnin vuoksi. Siksi osa raaka-aineista joudutaan tuomaan muista maista. Tilaajana kasvatuksen ja koulutuksen toimiala suosittelee ruokalajien ja aterioiden valmistuksessa käytettävän Suomessa viljeltyjä tai kasvatettuja raaka-aineita ja niistä valmistettuja tuotteita.

Sosiaali- ja terveystoimiala

Sosiaali- ja terveystoimialalla ruokapalveluntuottajina ovat palvelukeskusliikelaitoksen (Palvelukeskus Helsingin) lisäksi Compass Group (ent. Fazer Food Services), Sodexo, Palmia ja Hus Asvia. Palveluntuottajilta saadun tiedon mukaan kotimaisuusaste on hyvin korkea lihan (lukuun ottamatta riistan), broilerin ja kalkkunan, maidon, piimän, hiutaleiden ja suurimoiden osalta. Suurimot eivät sisällä riisiä ja couscousia.

Heikointa kotimaisuusaste on tuoreiden ja pakastemarjojen kohdalla vaihteluvälin ollessa 0 - 78 %. Salaatin, kurkun, tomaatin ja kesäkurpitsan kotimaisuusaste on vähintään 50 %.

Palveluntuottajien mukaan kotimaisuusastetta on mahdollista kasvattaa joissain tuoteryhmissä, mutta kasvattaminen todennäköisesti nostaa kustannuksia ja muuttaa valikoimaa. Palveluntuottajien mukaan satoauskausi ja saatavuus asettavat haasteita tuoreiden vihannesten ja marjojen kotimaisuusasteen nostamiselle. Kotimaisten tuoreiden marjojen satokautena kotimaisuus on toteutettavissa, mutta ei sesongin ulkopuolella. Pakastemarjojen osalta on mahdollista tavoitella täyttä kotimaisuusastetta. Sosiaali- ja terveystoimialalla marjojen käyttömäärät ovat suuria, joten ruokapalvelukustannuksissa kotimaisuusasteen nosto näkyisi selvästi. Kotimaisen kalan osalta saatavuus on monesti epävarmaa ja valikoima suppea. Juustoissa kotimaisuuden suosiminen supistaa valikoimaa jonkin verran, mutta on toteutettavissa. Tilaajan kanssa tehty ruokapalvelusopimus viime kädessä määrittää, missä määrin kotimaisia tuotteita käytetään ruokapalveluissa.

Päätelmä

Monissa ruokapalveluiden käyttämissä raaka-aineissa korkea kotimaisuusaste toteutuu jo nykyisin. Tällaisia ovat esimerkiksi liha-, maito- ja viljatuotteet. Vihannesten ja marjojen kohdalla kotimaisuusastetta voidaan mahdollisesti kasvattaa. Haasteena silloin on kuitenkin hinta, saatavuus ja valikoiman muuttuminen. Myös kotimaisesta kalasta jalostettujen tuotteiden valmistamisen edistyminen nostaisi kotimaisuusastetta. Hankintaoikeudellisesti ei ole mahdollista kilpailutuksissa suoraan edellyttää, että tuote tai raaka-aine on kotimainen.

Toivomusponnen normiperusta

Postiosoite
PL 1
00099 HELSINGIN KAUPUNKI
kaupunginkanslia@hel.fi

Käyntiosoite
Pohjoisesplanadi 11-13
Helsinki 17
<http://www.hel.fi/kaupunginkanslia>

Puhelin
+358 9 310 1641
Faksi
+358 9 655 783

Y-tunnus
0201256-6

Tilinro
FI0680001200062637
Alv.nro
FI02012566



19.10.2020

Hallintosäännön 30 luvun 14 §:n mukaan kaupunginhallituksen on toimitettava toivomusponnen ehdottajalle kirjallinen selvitys toivomusponnen johdosta tehdyistä toimenpiteistä viimeistään vuoden kuluttua sen hyväksymisestä. Selvitys on toimitettava erikseen tiedoksi myös muille valtuutetuille.

Yhteisvalmistelu

Esitys on valmisteltu kaupunginkanslian, palvelukeskusliikelaituksen, kasvatuksen ja koulutuksen toimialan sekä sosiaali- ja terveystoimialan yhteistyönä.

Esittelijä

kansliapäällikkö
Sami Sarvilinna

Lisätiedot

Marja Sarmela, hankintalakimies, puhelin: 310 31651
marja.sarmela(a)hel.fi
Mikael Neuvonen, yksikönjohtaja, puhelin: 310 27752
mikael.neuvonen(a)hel.fi
Sirpa Jalovaara, ruokapalveluasiantuntija, puhelin: 310 43246
sirpa.jalovaara(a)hel.fi
Milla Härkönen, ruokapalveluasiantuntija, puhelin: 310 43118
milla.harkonen(a)hel.fi

Liitteet

- 1 Peltokorpi Terhi, toivomusponsi, Kvsto 27.11.2019 asia 3
- 2 Palvelukeskusliikelaitos
- 3 Kotimaisuusasteen selvityksen liite

Muutoksenhaku

Muutoksenhakukielto, valmistelu tai täytäntöönpano

Otteet

Ote	Otteen liitteet
Ponnen ehdottaja	Esitysteksti Muutoksenhakukielto, valmistelu tai täytäntöönpano