

TAUSTATIEDOT HANKKIJJA Helsingin kaupunki

HANKINNAN KOHDE
Hankinnan kohteena on käyttöoikeussopimus alkusyksystä 2020 Kalasatamassa avattavan Helsingin kaupunkiympäristön toimialan (KYMP) uudessa toimitalossa tarjottaviin ravintola-, kahvila- ja catering-palveluihin. Käyttöoikeussopimuksen mukaisesti palveluntuottajalla on oikeus periä maksuja palveluja käyttäviltä asiakkailta tämän ottaessa kantaakseen palveluntuottamiseen liittyvän riskin. Sopimus koostuu vuokrasopimuksesta ja palvelusopimuksesta.

HANKINNAN ARVO
7,5 milj. euroa

HANKINTAMENETTELY
Avoin hankinta-menettely, hankinta toteutetaan käyttöoikeussopimuksena.



Tavoitteena monipuolinen ja houkutteleva ruokavalikoima vastuullisuus huomioiden

Uuden kaupunkiympäristötalon valmistumisen myötä kaupunkiympäristön toimialan eri puolella Helsinkiä sijoittuneet palvelut muuttavat saman katon alle. Yhteisen KYMP-talon tarkoituksena on tiivistää palvelujen välistä yhteistyötä ja parantaa asiakaspalvelua. Rakenukseen muuttaa noin 1 500 kaupunkiympäristön toimialan työntekijää.

Ravintolapalveluiden hankinnan tavoitteena oli saada KYMP-talon katutasossa, talon sisääntulokerroksessa sijaitseviin tiloihin palveluntarjoaja, jonka ruokavalikoima on monipuolinen, houkutteleva ja vaihtuva. Henkilöstön lisäksi ravintola on avoin myös ulkopuolelta tuleville asiakkaille ja ravintolan tiloja voidaan hyödyntää kaupungin palveluiden aukioloaikojen ulkopuolella.

Lisäksi ravintolapalvelutuotannon vastuullisuuden tasoa haluttiin kehittää kaupungin hiilineutraaliustavoitteen mukaisesti. Palveluntarjoajan toivottiin olevan vastuullinen edelläkävijä, joka tiedostaa palvelusta aiheutuvat ympäristö- ja ilmastovaikutukset, huomioi ne toiminnassaan ja viestii asiakkailleen vastuullisista valinnoista. Tämän tueksi haluttiin löytää myös keinoja hyödyntää hiilijalanjälkilaskentaa osana hankintaa.

Hankinta toteutettiin moniammatillisessa yhteistyössä

Hankinnan valmistelusta vastasivat kaupunkiympäristön toimialan tilapalvelut ja hankinta. Lisäksi tarjouskilpailumateriaalien työstämisessä hyödynnettiin ulkopuolista ruokapalvelualan erikoistunutta konsulttia. Vastuullisuuden ja ilmastovaikutusten huomioimisen osalta valmisteluun osallistuivat kaupungin ympäristöpalveluiden Canemure-hankkeen asiantuntijat. Hiilijalanjälkilaskennan toteutusmahdollisuuksista konsulttoitiin Suomen ympäristökeskuksen asiantuntijaa.

Ruokapalvelut osana kaupungin hiilineutraaliustavoitetta

Kaupungin hankkimat ruokapalvelut on tunnistettu keskeiseksi keinoksi edistää kestäväää ruokajärjestelmää ja vähentää eritoteen ruoantuotannosta aiheutuvia ilmastovaikutuksia. Kaupunki voi toimia esimerkkinä edellyttämällä ruokapalveluissaan laadukkaan, vastuullisesti tuotetun sekä ympäristö- ja ilmastovaikutukset huomioivan ruoan tarjoamista asukkaalleen.

Helsingin kaupunki aikoo aikaistaa hiilineutraaliustavoitettaan vuodesta 2035 vuoteen 2030. Päästöjen vähentämiseksi kaupunki huomioi myös hankinnoissaan keskeisesti ilmastonäkökulman. Kaupungin ruokapalveluissa ilmastotavoitteita toteutetaan lisäämällä ilmastoystävällisiä ruokia ruokalistoilta, vähentämällä ruokahävikkiä ja optimoimalla ruoankuljetuksia. Samoja toimenpiteitä tuodaan myös henkilöstöravintoloihin. Kesällä 2020 käyttöön avattu uusi kaupunkiympäristötalo ilmentää kaupungin ympäristö- ja ilmastotavoitteita. Talon teknisissä ratkaisuissa on pyritty huomioimaan energiatehokkuus, viherrakentaminen ja uusiutuvan energian hyödyntäminen. Myös katutasoon avattavalta ravintola- ja kahvilapalvelulta edellytettiin tavoitteiden mukaista toimintaa. KYMP-talon ravintolapalveluiden kilpailutus on casekohteena Kohti hiilineutraaleja kuntia ja maakuntia (Canemure) –hankkeessa, jossa hankintoja pyritään toteuttamaan vähähiilisesti. Tavoitteena on saada aikaan onnistuneita esimerkkejä ja sovellettavia työkaluja tukemaan kaupungin hiilineutraalisuustoimenpiteitä.

Selkeitä linjauksia ilmasto- ja ympäristövaikutusten arvioimiseksi tarvitaan

Uuden toimitalon käyttöönottoon liittyy useita erilaisia hankintoja, joista ravintola- ja kahvilapalveluiden hankinta oli yksi suurimmista. Hankinnan valmistelu vaati useiden

tahojen yhteistyötä ja yksityiskohtaista selvitystyötä KYMP-talon asettamista vaatimuksista ja ominaisuuksista palveluntuottamiseksi. Lisäksi hankintaan kohdistui tiukka aikataulu ja painetta saada palveluntarjoaja ravintola- ja kahvilapalveluille KYMP-talon käyttöönottoon mennessä.

Näistä syistä ympäristö- ja ilmastovaikutusten huomiointi jäi irralliseksi valmistelukokouksissa, mikä teki myös niihin liittyvien vaatimusten konkretisoinnin tarjouspyyntöasiakirjoihin paikoin haastavaksi. Valmistelun yhteydessä huomattiin myös, että vaikka kaupungilla on hyvin kunnianhimoiset strategiaan sidotut ilmastotavoitteet, selkeät linjat ilmasto- ja ympäristövaikutusten huomioiseksi juuri henkilöstöruokailussa puuttivat. Lisäksi pohdintaa herättivät markkinan valmius vastata vaatimuksiin, kustannusvaikutukset sekä asiakaskunnan reagointi esimerkiksi liharuokien vähentämiseen. Näitä ei kuitenkaan aikataulusyistä selvitetty markkinatiedustelun tai henkilöstökyselyn avulla.

Ilmasto- ja vastuullisuusnäkökulmat palvelukuvaukseen

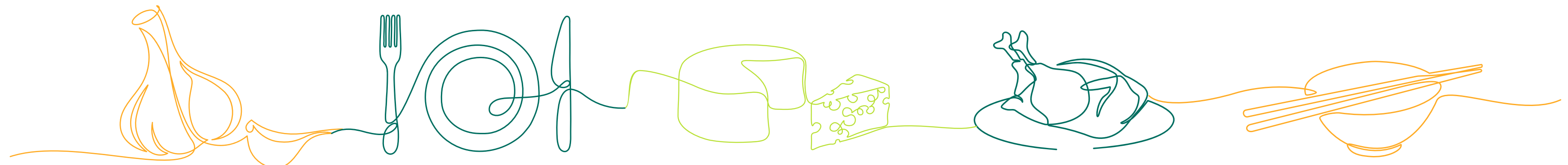
Ravintolapalvelutuotantoon liittyvien ilmastovaikutusten ja vastuullisuusnäkökulmien huomioimiseksi kirjattiin kaupungin tahtotila selkeästi esille hankinnan palvelukuvaukseen. Palvelukuvaukseen muodostettiin myös vaatimuksia ja suosituksia hankinnan kohteeseen liittyvien ympäristö- ja ilmastovaikutusten huomioimiseksi.

Valitulta tuottajalta edellytettiin, että tämä sitoutuu noudattamaan ravintolapalvelun tuottamisessa hankinnassa määritettyjä vastuullisuuden ja ilmastoystävällisyyden kriteerejä sekä kehittämään toimintaansa kohti pienempää hiilijalanjälkeä. Lisäksi palveluntuottajan edellytettiin viestivän vastuullisista ja ravitsemussuosituksen mukaisista valinnoista ravintolan ruokailijoille. Sydänmerkin kriteerit täyttävä ateriakokonaisuus merkitään ruokalistaan sydänmerkillä tai vastaavalla tavalla. Vastuullisuuden ja ilmaston huomioivat aterivaihtoehdot merkitään ruokalistaan mahdollisuuksien mukaan. Vastuullisuus ja ilmastovaikutukset toivotaan huomioitavan palveluteemoissa esimerkiksi hävikkiiviikkoon ja maailman kasvisruokapäivään.

hiilineutraalisuomi.fi

CANEMURE

Helsinki



Palvelukuvauksen vastuullisuusvaatimukset

- ▼ Ravintolassa on saatavilla hyvin kasvis- ja vegaanisia vaihtoehtoja. Lounasvalikoi-
man tulee sisältää päivittäin vähintään kaksi kasvisruokaa, joista toinen on vegaani-
nen. Bistron À la carte –annoksissa tarjolla vähintään kerran viikossa vegaani-
nen tai kasvisruoka-annos. Kahvilan lounassalaattiin on päivittäin saatavilla
vegaaninen vaihtoehto. Lisäksi välipalatuotteissa ja catering-palveluissa huomioi-
daan kasvis- ja vegaaniset vaihtoehdot.
- ▼ Ravintolassa suositetaan ilmasto- ja ympäristöystävällisiä raaka-aineita, kehitetään
niiden reseptejä sekä pyritään löytämään ilmastovaikutuksiltaan merkittävälle
tuotteille korvaavia vaihtoehtoja (esimerkiksi korvaamalla riisi ohralla, naudanliha
siipikarjanlihalla, välttämällä sertifioimatonta palmuöljyä ja suosimalla vastuullisesti
tuotettua soijaa).
- ▼ Ravintolassa käytetyn lihan (broileri, sika ja nauta) alkuperämaa merkitään ruoan
yhteyteen. Lisäksi palveluntuottajan tulee pyydettyä pystyä ilmoittamaan kirjalli-
sesti tieto siitä, missä tilalla (pitopaikka) eläin/eläimet, josta liha on peräisin, on
syntynyt ja kasvatettu sekä missä eläin/ eläimet on teurastettu (teurastamo) ja
prosessoitu ja pakattu (jalostaja).
- ▼ Tarjolla olevien lounasvaihtoehtojen kalalajien käyttöä rajoitetaan WWF:n kalaop-
paan mukaisesti, ravintolassa ei käytetä oppaassa punaisella liikennevalolla merkit-
tyjä kalalajeja.
- ▼ Kaikissa kasvis- ja vegaanisissa ruoissa käytetään ravitsemussuositusten mukaisia
hyviä kasviproteiinin lähteitä ja muita kasvisruokavalioon soveltuvia raaka-aineita,
kuten soijaa, soijamaitoa, kauramaitoa, tofua, kokojyvätuotteita ja uudenlaisia
kasvisraaka-aineita kuten härkistä ja nyhtökauraa.
- ▼ Ravitsemuksellisesti täyspainoisia, houkuttelevia ja moderneja kasvis- ja vegaanisia
ruokaohjeita kehitetään, jotta myös sekasyöjät valitsisivat yhä useammin kasvis-
ruokavaihtoehtoa.
- ▼ Kasvisten, juuresten ja hedelmien osalta tulee suosia satokauden mukaisia lajeja.
- ▼ Ruokahävikin ja ylijäämäruoan syntymistä pyritään vähentämään esimerkiksi
hyvällä suunnittelulla ja houkuttelevalla esillepanolla. Lounasajan jälkeen ravintolas-
sa myydään ylijäänyttä lounasruokaa mukaan edulliseen hintaan.
- ▼ Take away -tuotteisiin käytetään ympäristöystävällisiä pakkausmateriaaleja ja
kierrätettäviä kertakäyttöastioita (uusiutuvista materiaaleista, puukuitu FSC- tai
PEFC-sertifioitua).
- ▼ Kahvilan vaihtoehtoihin kuuluu Reilun kaupan kahvi ja tee sekä kysynnän mukaan
muuta Reilun kaupan tuotteita.
- ▼ Palveluntuottajan tulee työllistää sopimuskauden aikana vähintään yksi (1) heikos-
sa työmarkkina-asemassa oleva henkilö.

Vertailuperusteet

Kokonaishinnan (30 %) lisäksi tarjouskilpailussa oli mahdollista saada pisteitä laadusta (65 %). Kokonaishinta muodostui painotettujen lounas-, kahvila- ja cateringhintojen yhteissummasta. Lisäksi pisteitä sai liikevaihtoon sidotusta %-lisävuokraosuudesta (5 %), jonka tarjoaja tarjosi kiinteän vuokrahinnan päälle.

Laadun osalta kilpailutuksessa hyödynnettiin kuutta (6) arviointiperustetta seuraavasti:

- Palveluntuottajan ehdotus ravintolan ja kahvilan a) konseptista ja toimintamallista, b) henkilöstöstä, c) käyttöönottosuunnitelmasta d) sijaistusjärjestelyistä ja e) perehdytysprosessista. (Max. 20 p)
- Työhön nimettävien avainhenkilöiden alalle soveltuva tutkinto ja työkokemus sekä avainhenkilöiden kokemus toiminnan aktiivisesta ja innovatiivisesta kehittämisestä koskien esimerkiksi palvelumuotoilua, prosesseja, henkilöstön osaamista tai asia-
kaskokemuksen parantamista. Kehittämistyönä huomioitiin esimerkiksi kasvis-
ruoan osuuden merkittävä lisääminen ravintolan menekissä, hävikin merkittävä
pienentäminen ja muu menestyksellä osallistuminen alan toiminnassa. (Max. 10 p)
- Palveluntuottajan sitoumus työllistää sopimuskauden aikana kaksi (2) tai kolme
(3) heikossa työmarkkina-asemassa olevaa henkilöä. (Max. 5 p)
- Palveluntuottajalla on käytössään ISO 14001, Ekokompassi tai muu ulkopuolisen
tahon todentama ympäristöjärjestelmä, jossa organisaatio 1) on asettanut ympä-
ristötavoitteet, 2) toteuttaa toimenpideohjelman tavoitteiden saavuttamiseksi, 3)
seuraa toteutumista säännöllisesti tavoitteiden saavuttamiseksi ja 4) parantaa
jatkuvasti toimintansa ympäristötehokkuutta asettamalla uusia tavoitteita. (5 p)
- Palveluntuottajan referenssiravintoloiden yhteyshenkilöiden asiakastytyväisyysar-
vio ja kaupunkiympäristön toimialan henkilöstöä osallistavan makuraadin arvio
referenssiravintoloiden lounaista. (Max. 20 p)
- Palveluntuottajan Oiva-raporttien yleisarvosanat. (Max. 5 p)

Sopimusehdot

Sopimuskauden aikana tullaan selvittämään palveluntuottajan avustuksella ravintola-
palvelun hiilijalanjälki. Selvityksessä käytetään Suomen ympäristökeskuksen (SYKE)
kehittämää ruokapalveluiden hiilijalanjälkilaskuria. Tilaa ja palveluntuottaja sopivat
yhdessä erikseen selvitystä varten tarvittavien tietojen määrääjät ja muut selvityksen
tarkemmat ajankohdat. Samoin tehdään laskennan jälkeen myös mahdollisista tavoit-
teista, toimenpiteistä ja niiden seurannasta ravintolapalvelun kehittämiseksi ja sen
hiilijalanjäljen pienentämiseksi.

Yhteistyön sujumiseksi ja toiminnan kehittämiseksi perustetaan sopimusasioita
seuraava ohjausryhmä ja asiakkaan näkökulmaa edustava asiakastoimikunta, mitkä
omalta osaltaan myös seuraavat palvelutoiminnan vaatimusten mukaisuutta.

Hiilijalanjälkilaskennan soveltuvuudessa puutteita

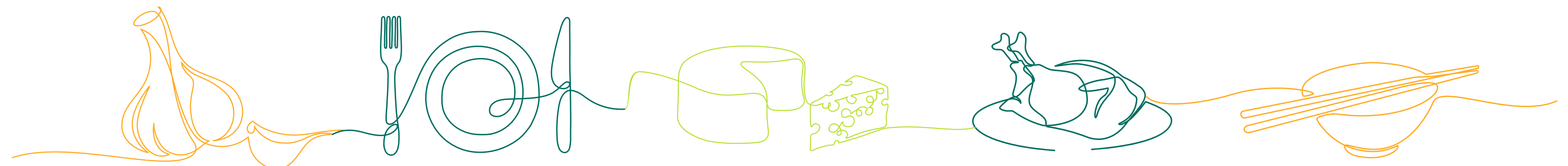
Hiilijalanjälkilaskennan sisällyttäminen hankintaan ei ollut yksiselitteistä, sillä ravintola-
palvelun hiilijalanjäljen laskemiseksi oli saatavilla vähän työkaluja, eikä alalla ollut yhte-
näisesti sovittuja laskentasääntöjä. Potentiaalisena vaihtoehtona nähtiin kuitenkin
SYKEN osana Kiihdyttämö-hanketta kehittämä ruokapalveluiden hiilijalanjälkilaskuri,
jota oli hyödynnetty Turun kaupungin ruokapalveluiden hiilijalanjäljen laskennassa.

Laskennan toteuttamista osana tarjousten vertailua ei nähty mahdolliseksi, sillä työka-
lu ei pystynyt sellaisenaan ja saatavilla olevia päästötietoja hyödyntäen tuottamaan
tarpeeksi luotettavia, totuudenmukaisia, ja siten vertailukelpoisia tuloksia. Laskennan
toteuttaminen oli kuitenkin mahdollista kiinnittää osaksi sopimuskauden aikaista
kehittämistä. Vastuullisuusvaatimusten asettamisessa hyödynnettiin Turun kaupungin
laskennasta saatavilla olevaa hiilijalanjälkitietoa, mihin toimenpiteisiin hankinnan ilmas-
tovaikutusten kannalta tulisi keskittyä. Laskennan mukaan kokonaispäästöistä suurim-
mat lähteet olivat tavallisen sekaruuan tuotanto (84 %) ja ruokahävikki (10 %).

Vastuullisuustasoa nostettiin laatuliitteiden avulla

Kilpailutukseen saatiin neljä tarjousta. Vastuullisuustasoa onnistuttiin kasvattamaan,
minkä lisäksi vertailuun saatiin useampia laadullisia pisteytyksiä. Vaikka erilaisten laatu-
liitteiden läpikäynti tarjousten vertailuvaiheessa oli työlästä, ja esimerkiksi makuraadilla
saatiin lopulta vain hienoista piste-eroa tarjoajien välillä, koettiin, että laatuliitteillä
saatu kuva toimittajasta ja palveluntuotannosta on keskeistä. Lopputulokseen oltiin
tyytyväisiä ja ravintolapalvelun toteuttajaksi valikoitui vastuullinen toimija.

Ravintolatoiminnan käynnistymiseen vaikutti keskeisesti koronapandemia. Toimialan
henkilöstö muutti uusiin toimitiloihin alkusyksyyn 2020 mennessä, mutta etätöiden
vuoksi KYMP-talo ja sen ravintola olivat vähäisellä käytöllä. Poikkeusaikana ravintolan
toiminnasta neuvoteltiin tilaajan ja palveluntuottajan kesken, ja kansallisten rajoitusten
lisäksi ravintola noudatti neuvoteltuja poikkeussääntöjä aukioloaikojen ja palveluiden
kattavuuden osalta. Ravintola oli poikkeusaikana osittain vain kaupungin sisäisessä
käytössä. Vaikka ravintolan menekki on huomattavasti vähäisempää tavalliseen aikaan
nähdessä, ovat KYMP-talon henkilöstö kuin myös ulkopuoliset asiakkaat ottaneet
ravintolan hyvin käyttöön.



Ravintolapalveluiden hiilijalanjälkilaskennan toteuttamisen mahdollisuuksia arvioitiin keväällä 2021 ja poikkeusoloista huolimatta laskenta päätettiin toteuttaa saman vuoden syksyllä. Laskenta rajattiin koskemaan kuitenkin pääasiassa ruoan hiilijalanjälkeä, sillä ruoanvalmistuksen ilmastovaikutukset ruoka-annosta kohden ovat olleet poikkeusajana tavallista suuremmat. Tästä syystä pelkän ruoan hiilijalanjälkilaskennan tulosta on helpompi vertailla ruokailijamäärään suhteuttamalla mahdollisessa uusinta-laskennassa.

Yhtenäisten vastuullisuuskriteerien luominen on alkanut

Palveluntuotannon kehittämismahdollisuudet hiilijalanjälkilaskennan perusteella on huomioitu palvelukuvauksessa. Laskennasta saatuja suosituksia onkin tarkoitus hyödyntää ravintolatoiminnan kehittämisessä ilmastovaikutukset paremmin huomioivaksi koronarajoitusten väistyessä ja ravintolatoiminnan normalisoituessa. Ruokalista- ja reseptiikkamuutosten lisäksi keskeisessä asemassa ovat ruokailijat ja ilmastoystävällisten vaihtoehtojen hyväksyttävyyden vahvistaminen heidän keskuudessaan, missä myös viestinnällä on merkittävä roolinsa.

Kaupungin yhtenä tavoitteena on kehittää ja tiukentaa ympäristö- ja ilmastovaikutuksia vähentäviä sekä kiertotaloutta huomioivia kriteerejä kaupungin elintarvike- ja ruokapalveluhankinnoissa. Tavoitetta tukemaan aloitettu yhtenäisten kriteerien muodostaminen on parasta aikaa käynnissä, missä pyritään huomioimaan kaupungin hyvin erilaiset ruokapalvelut ja niitä käyttävät asiakasryhmä, mukaan lukien myös henkilöstöruokailu. Lisäksi kaupungin kierto- ja jakamistalouden tiekartan mukaisesti alkuvuodesta 2022 on astumassa voimaan koko kaupunkiorganisaatiota koskeva linjaus kokousten ja tilaisuuksien tarjoiluista. Linjauksen tavoitteena on ehkäistä tarjoiluista aiheutuvaa ruokahävikkiä, pienentää tarjottavan ruoan ilmastovaikutuksia sekä vähentää kertakäyttöisten astioiden ja aterimien käyttöä.

Yhteistyötä ja markkinavuoropuhelua tarvitaan lisää

Ilmasto- ja vastuullisuusnäkökulmien huomioimista hankinnan valmistelussa olisi helpottanut yhteisistä tavoitteista ja toimintatavoista sopiminen sekä tiedonvaihdon parantaminen. Keskeisessä asemassa olisivat olleet myös selkeät henkilöstöruokailun ilmastovaikutuksia ja vastuullisuutta koskevat linjaukset. Yhteistyön lisäämisen ja riittä-

vän ajan varaamisen lisäksi erilaisten hankintakriteerien käytettävyyteen olisi saatu varmuutta markkinavuoropuhelulla. Jatkossa myös poikkeusolosuhteet ja niissä toimiminen on tarkoitus määrittää selkeämmin hankinta-asiakirjoihin.

Hiilijalanjälkilaskennan toteuttaminen määritettiin alun perin tarkasti, mutta päädyttiin kirjaamaan palvelukuvaukseen tiiviissä muodossa. Tämä osoittautui järkeväksi, koska laskennan rajauksesta ja toteutuksesta oli hyvä sopia yhteisesti. Lopulta laskentaa varten kerättiin tiedot kahden viikon seurantajaksolta päivittäisistä kävijämääristä, valmistettujen ruokien resepteistä, tarjotusta lisukkeista ja kertyneestä hävikistä, ja varsinainen laskenta toteutettiin näitä tietoja hyödyntäen neljän päivän osalta. Tilaajan lisäksi myös palveluntarjoaja hyötyi laskennan toteuttamisesta ja kumpikin osapuoli on motivoitunut viemään laskennan suosituksia käytäntöön.

Keinot kiertoon

Yhteistyön ja tiedonvälittämisen lisääminen nähdään tärkeäksi kansallisella tasolla, jotta muutkin julkiset hankkijat voivat löytää heille sopivia tapoja edistää kestäviä ruokapalveluja. Hyvien käytäntöjen jakamiseksi KYMP-talon ravintolapalveluissa toteutetusta laskennasta laaditaan julkinen laskentakuvaus, joka avaa laskennan perusteet sekä selkeyttää laskennassa tehtyjä rajauksia ja kohdattuja haasteita.

Hiilijalanjälkilaskennan yhteydessä Suomen ympäristökeskus päätyi kehittämään erillisen excel-pohjaisen työkalun yksittäisen ravintolan hiilijalanjälkilaskentaa varten. Työkalu tulee avoimesti ladattavaksi ja sitä on mahdollista hyödyntää myös muissa vastaavanlaisissa kohteissa.



LIFE I7 IPC/FI/000002 LIFE-IP CANEMURE-FINLAND

Tämän hankintacase-julkaisun tuottamiseen on saatu rahoitusta Euroopan unionin LIFE-ohjelmasta. Tämän hankintacase-julkaisun sisältö edustaa ainoastaan CANEMURE -projektin näkemyksiä ja EASME / Komissio ei ole vastuussa hankintacase-julkaisun sisältämän informaation mahdollisesta käytöstä.

