

## TAUSTATIEDOT HANKKIIJA Helsingin kaupunki

### HANKINNAN KOHDE

Hankinnan kohteena on käyttöoikeussopimus Helsingin sosiaali- ja terveystoimialan sairaala-, kuntoutus ja hoivapalveluihin kuuluvista Hopeatien, Madetojan ja Kannelmäen palvelutalojen sekä Töölön seniorikeskuksen ruokapalveluista. Ruokapalveluihin kuuluvat ruokapalvelujen suunnittelu, tuottaminen, ruoan toimittaminen asiakkaille noudattaen sovittuja aikatauluja ja toimintatapoja sekä palvelun kehittäminen palvelukuvauksissa määritellyllä tavalla. Kilpailutus oli jaettu toimipisteittäin viiteen osaan.

**HANKINNAN ARVO**  
~ 17 100 000,00 €

**HANKINTAMENETTELY**  
Avoin hankintamenettely, hankinta toteutetaan käyttöoikeussopimuksena.



Vastuullisuuden ja sen seurannan entistä parempi huomioiminen tukevat kaupungin ruokapalveluihin liittyvien tavoitteiden toteutumisen seurantaa ja antavat asiantuntijoille tietoa esimerkiksi erilaisten selvitysten lausuntojen tuottamiseksi sekä sidosryhmille viestimiseksi.

## Tiedonvaihtoa hyvistä käytännöistä ja vastuullisuutta edistävistä ratkaisuksista

Hankinnan valmistelusta vastasivat sosiaali- ja terveystoimialan ruokapalveluasiantuntijat ja hankinta. Vastuullisuuden ja ilmastovaikutusten huomioimisen osalta valmisteluun osallistivat kaupungin ympäristöpalveluiden Canemure-hankkeen asiantuntijat. Asiantuntijat kävivät runsaasti tiedonvaihtoa hyvistä käytännöistä ja vastuullisuutta edistävistä ratkaisusta muun muassa Espoon, Turun ja Vantaan kaupunkien, muiden julkisten hankkijoiden sekä maa- ja metsätalousministeriön kanssa.

## Ruokapalveluilla voidaan edistää kestävää ruokajärjestelmää

Kaupungin hankkimat ruokapalvelut on tunnistettu keskeiseksi keinoksi edistää kestävää ruokajärjestelmää ja vähentää eritoten ruoantuotannosta aiheutuvia ilmastovaikutuksia. Kaupunki voi toimia esimerkkinä edellyttämällä ruokapalveluissaan laadukkaan, vastuullisesti tuotetun sekä ympäristö- ja ilmastovaikutukset huomioivan ruoan tarjoamista asukkaalleen. Helsingin kaupunki on aikaistanut hiilineutraaliustavoitettaan vuodesta 2035 vuoteen 2030. Päästöjen vähentämiseksi kaupunki huomioi myös hankinnoissaan keskeisesti ilmastotähtäyksen. Kaupungin ruokapalveluissa ilmastotavoitteita toteutetaan lisäämällä ilmastoystävällisiä ruokia ruokalistoilta, vähentämällä ruokahävikkiä ja optimoimalla ruoankuljetuksia. Sosiaali- ja terveystoimialan tarjoamista ruokapalveluista suurimman osan tuottaa kaupungin liikelaitos Palvelukeskus Helsinki ja kokonaisuudesta noin 20 % on ulkoistettuja. Tämä edellyttää, että ilmastotoimenpiteitä tehdään niin kaupunkiorganisaation sisällä kuin myös yhteistyössä markkinan kanssa.

Kaupunkiorganisaation sisäisen ilmastotyön hedelmiä, kuten muutoksia ruokalistojen pääraaka-aineissa, on tarkoitus jalkauttaa kaupungin ulkoistettuihin ruokapalveluihin. Tämän lisäksi palvelutalojen ruokapalvelukilpailutuksen yhteydessä käynnistettiin kaupunkitasoinen yhteistyö ruokapalveluhankintoja koskevien ilmastokriteerien kehittämiseksi. Ruokapalveluiden 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 hiilineutraaliuustoimenpiteitä.

## Tavoitteena asiakaskunnan huomioiva vastuullisesti toteutettu ruokapalvelu

Sosiaali- ja terveystoimialan vastaamissa palvelutaloissa ja seniorikeskuksissa ostetaan vuosittain ruokapalveluja 11,3 miljoonalla eurolla noin 3 300 ruokailijalle. Tässä hankinnassa haettiin kokonaistaloudellisesti edullisimpia palveluntarjoajia viiteen eri toimipisteeseen, joissa on yhteensä noin 380 asukaspaikkaa. Asukkaiden lisäksi toimipisteiden ravintola- ja kahvilapalvelua käyttävät päivätoiminnan asiakkaat ja henkilöstö. Palvelutalojen ja seniorikeskuksen toiminta on ympärivuorokautista ja ruokapalveluja tarvitaan vuoden jokaisena päivänä.

Hankinnan tavoitteena oli hyvin suunniteltu ja toteutettu ruokapalvelu, joka tukee osaltaan sosiaali- ja terveystoimialan seniorikeskusten, palvelutalojen ja päivätoiminnan strategisten, laadullisten, toiminnallisten ja taloudellisten tavoitteiden saavuttamista. Asiakaskunnan huomioivan tuotesuunnittelun lisäksi tärkeänä pidetään joustavuutta, kehityshakuisuutta ja innovatiivisuutta palvelutoiminnassa.

Ruokapalvelutuotannon vastuullisuuden tasoa haluttiin myös nostaa vastikään kaupungin elintarvikehankinnoissa tehtyjen tiukennusten innoittamana ja siten edistää yhtenäisten vastuullisuuskriteerien käyttöönottoa kaupungin tarjoamissa monipuolisissa ruokapalveluissa.

## Markkinan näkemyksiä saatiin tietopyynnöllä ja työpajalla

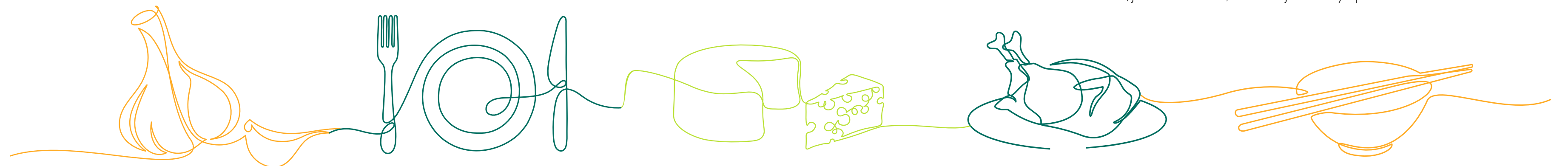
Hankinnan valmistelun kesto oli poikkeuksellisen pitkä, sillä hankinta jouduttiin keskeyttämään kahteen otteeseen. Valmistelu aloitettiin hyvissä ajoin syksystä 2019 ja ensimmäisen kerran tarjouspyyntö julkaistiin huhtikuussa 2020. Viimeisen kilpailutuskerran valmistelut aloitettiin toukokuussa 2021 ja hankintapäätökset tehtiin lokakuussa 2021.

Ensimmäisen tarjouspyynnön valmistelun yhteydessä toteutettiin markkinakartoitus, jossa alan toimijoilta tiedusteltiin näkemyksiä laatukriteereistä ja laadun mittaamisesta, sähköisessä tilausjärjestelmästä, ateriapalveluiden, kuten tehostettujen ja rakennemuunnettujen ruokavalioiden toteuttamisesta. Lisäksi tiedusteltiin, miten toimittajat huomioivat vastuullisuuden mm. raaka-aineiden, ruokahävikin vähentämisen, kuljetusten vähäpäästöisyyden, sosiaalisen vastuullisuuden osalta, sekä millaisia kustannusvaikutuksia näihin kohdistuvista kriteereistä mahdollisesti aiheutuisi.

Kaupunkitasoisen kehitystyön lisäksi hankinnan valmistelun aikana lisättiin yhteistyötä myös pääkaupunkiseudulla ympäristövaikutusten huomioimiseksi julkisissa ruokapalveluissa. Keskeiseksi nähtiin myös keskustelun avaaminen niin tuotetoimittajien kuin ruokapalvelutoimijoiden kanssa. Laajemman yhteistyön edistämiseksi Helsingin kaupunki järjesti Vantaan ja Espoon kaupunkien kanssa Kestävät kala- ja kasvisruuat maistumaan! -markkinatyöpajan, jossa pureuduttiin kestävien kasvis- ja kalaruokien saatavuuteen ja niiden hyväksyttävyyteen liittyviin haasteisiin.

## Vastuullisuusvaatimukset kiteyttävät kaupungin tahtotilan

Ruokapalvelutuotantoon liittyvien ilmastovaikutusten ja vastuullisuuskäytännöiden huomioimiseksi kirjattiin kaupungin tahtotila selkeästi esille hankinnan palvelukuvaukseen, kytkettiin vastuullisuuden todentaminen raportointivaatimuksiin ja sitä tukevaan seurantaan ja seurantaan sekä muodostettiin kaupungin hiilineutraaliustavoitetta tukeva vastuullisuussuunnitelmapohja, johon annetuista toimenpiteistä ja mittareista tarjoajan oli mahdollista saada pisteitä. Palvelukuvauksen mukaisesti ilmasto- ja ympäristöystävällisiä raaka-aineita suositetaan perusruokavalion mukaisissa aterioissa ja ilmastovaikutuksiltaan merkittäville tuotteille pyritään löytämään korvaavia ja täydentäviä vaihtoehtoja. Kaudenmukaisuus huomioidaan eritoten kasvien, juuresten ja hedelmien osalta. Ruokapalveluiden asiakkaille tulee viestiä vastuullisista valinnoista ja vastuullisuus toivotaan huomioitavan palveluteemoissa esimerkiksi hävikki- ja jätteen kierrätyksen, itämeripäivän, maailman kasvisruokapäivän ja Reilun kaupan viikoon osallistumisena. Lisäksi palveluntuottajalta edellytettiin ympäristöohjelmaa yrityksen toimintatavoista, joilla se tunnistaa, vähentää ja seuraa ympäristövaikutuksiaan.



hiilineutraalisuomi.fi

CANEMURE

Helsinki



## Ruokapalvelutuotantoa koskevat vastuullisuusvaatimukset

- ▼ Kala, kalatuotteet ja äyriäiset ovat WWF:n Kalaoppaan vihreän listan mukaisia.
- ▼ Ruokalistatuotteiden pääraaka-aineiden alkuperämaa pystyttävä ilmoittamaan elintarvikelainsäädäntöä koskevien periaatteiden ja vaatimusten mukaisesti (Elintarvikelaki 23/2006, 17§). Pääraaka-aineena tuoreen/pakastetun kalan alkuperämaa/merialue/ viljelymaa on pystyttävä ilmoittamaan EU:n asetuksen N:o 1379/2013 mukaisesti.
- ▼ Tarjolla oleva liha, kananmuna ja kananmunatuote ovat salmonellavapaita kaikista salmonellaserotyypeistä ja mahdollinen tuontielintarvike on testattu komission asetuksen (EY) N:o 1688/2005 liitteiden I - III mukaisesti tai vastaavasti.
- ▼ Mikrobilääkkeitä, kuten antibiootteja, käytetään vain sairaiden eläinten hoitoon eläinlääkärin määräyksestä ja valvonnassa. Mikrobilääkkeiden käytöstä pidetään kirjanpitoa.
- ▼ Eläin on tainnutettu ennen verenlaskun aloittamista ja eläin on tajuton ja tunnoton kuolemaansa saakka.
- ▼ Sianliha on peräisin eläimestä, jonka saparua ei ole katkaistu puremisen ehkäisemiseksi.
- ▼ Broileriliha on broileriparvesta, jonka jalkapohjapistelukua seurataan. Tuoreen broilerinlihan tai -lihavalmisteen on oltava broileriparvesta, jonka jalkapohjapisteluku on < 40.
- ▼ Kananmunat on tuotettu luomu-, ulko- tai lattiakanaloissa.
- ▼ Jos tarjolla olevan lihan eläinrehussa käytetään soijaa, tulee siinä käytettävän soijan olla todennetusti jäljitettävissä koko toimitusketjun osalta tai sillä on sertifikaatti tai muu todistus, jolla varmistetaan ainakin seuraavien kohtien täytyminen: 1) Torjunta-aineiden ja vesivarojen kestävä käyttö, 2) paikallisen ja kansallisen lainsäädännön noudattaminen, 3) hyvät työolot viljelysten työntekijöille ja 4) alkuperäisasukkaiden oikeuksien ja perinteisten viljelymenetelmien huomioiminen.
- ▼ Jos ruokapalvelun tuotteissa käytetään palmuöljyä tai palmuydinöljyä, on se vastuullisesti tuotettua, sertifioitua Round Table for Sustainable Palm Oil (RSBO): Book and Claim tai Mass Balance tai vastaavaa palmuöljyä ja palmuydinöljyä. Tuotantoketju: Segregated tai Identity preserved tai vastaava.
- ▼ Valikoimaan kuuluu Reilun kaupan tuotteista vähintään kahvi ja tee sekä kysynnän mukaan muita Reilun kaupan tuotteita, kuten banaaneja ja kaakaotuotteita
- ▼ Mahdolliset kertakäyttötuotteet ovat ympäristöystävällisistä pakkausmateriaaleista ja kierrätettäviä (100 % uusiutuvasta materiaalista, puukuitu FSC- tai PEFC-sertifioitua).
- ▼ Kuljetuskaluston on täytettävä vähintään EURO 6 -luokan päästötaso.

- ▼ Palveluntuottaja seuraa lautas- ja tarjoiluruokahävikin määrää vähintään kaksi kertaa vuodessa ravintolassa ja asumisyksiköissä.
- ▼ Palvelun tuottamisessa käytettävien pesu- ja puhdistusaineiden sekä siivousmenetelmien tulee olla ympäristöystävällisiä.
- ▼ Toimittajan tulee työllistää sopimuskauden aikana heikossa työmarkkina-asemassa oleva työtön työnhakija tai työnhakijoita (enintään kolme) osa-aluekohtaisesti esitettyjen ostojen määrän ylittyessä

### Vertailuperusteet

Kokonaishinnan (50 %) lisäksi tarjouskilpailussa oli mahdollista saada pisteitä laadusta (50 %). Kokonaishinta muodostui osa-aluekohtaisesti ateriapäivien yksikköhinnoista ja välitystuotteiden yhteissummasta. Laadun osalta pisteitä sai vastuullisuussuunnitelmasta (max. 15 p) ja palvelun laatuksista (max. 35 p) koskien a) ravintolan konseptia ja asiakaskokemuksen parantamista b) teemojen toteutusta ravintolassa ja asukasruokailussa/päivätoiminnassa c) käyttöönottosuunnitelmaa d) henkilöstön sijaisuusjärjestelyä, e) henkilöstön perehdytysprosessia, f) asiakastytyväisyyden varmentamista ja g) erityisruokavalioiden toteuttamista.

Vastuullisuussuunnitelma edellyttää valittua palveluntuottajaa vähentämään ruokapalvelun aiheuttamia haitallisia ilmasto- ja ympäristövaikutuksia sekä edistämään raaka-aineiden vastuullisuutta. Tarjoajalta edellytettiin konkreettisia, asiakaskunnan huomioivia ja juuri tässä palvelussa toteutuskelpoisia toimenpiteitä sekä niitä kuvaavia mittareita seuraavasti:

- Toimenpide kasvisruoan osuuden lisäämiseksi ruokalistalla
- Asiakaskuntaa osallistava toimenpide kasvisruoan menekin lisäämiseksi
- Toimenpide Itämerestä kestävästi pyydetyn kalan osuuden lisäämiseksi ruokalistalla
- Toimenpide satokauden tuotteiden osuudesta ruokalistalla
- Asiakaskuntaa osallistuva toimenpide ilmastoystävällisten raaka-aineiden ja ruokien menekin lisäämiseksi
- Toimenpide ruokahävikin ehkäisemiseksi ravintolassa ja asukasruokailussa
- Asiakaskuntaa osallistava toimenpide ruokahävikin vähentämiseksi huomioiden ravintola- ja asukasruokailutoiminta.

Lisäksi vastuullisuussuunnitelmassa sai pisteitä kuvauksista vastuullisesti tuotettujen raaka-aineiden (kala, liha ja kananmunat) hankinnasta ja käytöstä ruokapalvelussa sekä muiden vastuullisesti tuotettujen raaka-aineiden ja tuotteiden säännöllisestä tarjonnasta (esim. luomutuotteet).

### Sopimusehdot

Palveluntuottajalla on velvollisuus yhteistyössä tilaajan kanssa seurata palvelujen toteutumista ja kehittää palveluja. Palveluntuotannon lisäksi yhteistyökokouksissa

seurataan ja kehitetään yhteistyössä myös vastuullisuuden tavoitteiden toteutumista hyödyntäen hankintaan kehitettyä vastuullisuussuunnitelman ja vastuullisuuskriteerien seurantataulukkoa.

Palveluntuottajaa edellytetään sitoutumaan vastuullisuussuunnitelmansa mukaiseen kehitystyöhön sopimuskauden aikana. Toimenpiteiden toteutumisesta raportoidaan vuosittain sopimuskatselmuksessa, jolloin toimenpiteitä ja mittareita voidaan kehittää yhteistyössä tilaajan kanssa. Ensimmäisen sopimuskatselmuksen yhteydessä tarkistetaan myös muiden vastuullisuusvaatimusten toteutuminen, minkä jälkeen toteutumisesta raportoidaan kerran vuodessa. Palveluntuottajalta edellytetään myös raportointia kala- ja kasvisruokareseptien määrästä ruokalistalla, ruokahävikin määrän kehityksestä sekä raaka-aineiden kotimaisuusasteesta.

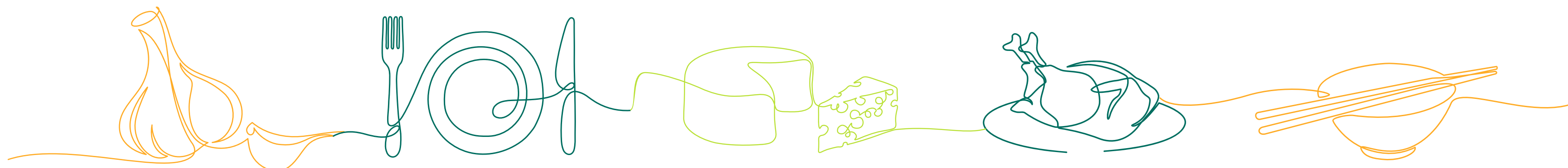
Mahdollista poikkeuksista on sovittava ennakoon yhdessä tilaajan kanssa. Mikäli sopimuskatselmuksen yhteydessä todetaan, että vastuullisuuskriteerit eivät toteudu, on tilaajalle kiinnitetty mahdollisuus määrätä sopimussakko.

## Haasteita hankinnan läpiviennissä

Hankinnan keskeyttäminen kahteen kertaa aiheutti omat haasteensa kilpailutuksen aikatauluun. Keskeyttämiset aiheutuivat välitystuotteiden kriteeristä, mikä ensimmäisellä kerralla johti tarjoajien tasapuolisen kohtelun vaarantumiseen täsmennysten yhteydessä ja toisella epäedulliseen lopputulokseen, joka ei vastannut hankinnan kokonaistaloudellisuuden tavoitteeseen. Keskeytyksistä huolimatta voidaan kuitenkin todeta, että hankinnan valmistelu jokaisella kilpailutuskerralla oli erittäin sujuvaa ja toteutui hyvässä yhteistyössä.

Ympäristö- ja ilmastotavoitteiden edistämisessä oli tärkeää ottaa huomioon se, että ympärivuorokautisella ruokapalvelulla vaikutetaan merkittävästi asiakaskunnan hyvinvointiin ja elämänlaatuun. Hankinnan valmistelussa koettiinkin oleelliseksi löytää asiakaskunnalle soveltuvia tapoja edistää esimerkiksi ilmastoystävällisten raaka-aineiden hyödyntämistä ja kannustaa markkinaa siihen. Riittävän ravitsemuksen takaamiseksi oli edettävä pienemmin askelin kuin esimerkiksi lapsille, opiskelijoille ja aikuisille suunnatuissa ruokapalveluissa. Raaka-aineisin kohdistuvien yhdenmukaisten vastuullisen tuotannon vaatimuksien edistäminen oli kuitenkin mahdollista, mutta niissä pohdintaa herätti muun muassa jäljitettävyyden tuotantoketjussa.

”Palkitsevaa oli myös nähdä tarjoajien paneutuminen kilpailutusmateriaaleihin ja huomata kehitys esimerkiksi vastuullisuustavoitteisiin vastaamisessa.”





## Vastuullisuustasoa onnistuttiin kasvattamaan hankinnan aikana

Kilpailutukseen saatiin erittäin hyvin tarjouksia – ensimmäisellä kerralla yhdeksän ja viimeisellä seitsemän. Viivästyksistä huolimatta lopputulokseen ollaan tyytyväisiä ja toimipisteet odottavat jo uusien palvelusopimusten alkamista. Palveluntuotannon on tarkoitus käynnistyä toimipisteissä alkuvuodesta 2022, alkuperäiseen tavoitteeseen noin vuoden viiveellä. Osan toimipisteiden palveluntuotannon kustannukset tulevat nousemaan hieman, mikä johtunee muun muassa hintojen yleisestä kehityksestä. Vastuullisuuskriteerien vaikutusta kustannuksiin ei voitu arvioida.

Valmistelukierrosten määrä mahdollisti vastuullisuus- ja ilmastokriteerien kehittämisen uuteen kilpailutuskertaan. Samaan aikaan saatiin myös kokemuksia ja oppeja kaupungin muista ruoka- ja ravintolapalvelukilpailutuksista, joissa samoja vastuullisuuskriteerejä onnistuttiin työstämään. Lopulta vastuullisuuden tasoa pystyttiin nostamaan viimeisellä kilpailutuskierroksella siirtämällä pisteytyksestä kriteerejä vähimmäisvaatimuksiksi. Palkitsevaa oli myös nähdä tarjoajien paneutuminen kilpailutusmateriaaleihin ja huomata kehitys esimerkiksi vastuullisuustavoitteisiin vastaamisessa.

Palvelutalojen ja seniorikeskuksen ruokapalveluiden hankinnan aikana samaisia vastuullisuuskriteerejä hyödynnettiin myös sosiaali- ja terveystoimialan toiseen ruokapalveluhankintaan, kasvatuksen ja koulutuksen toimialan ammattiopistojen ruokapalvelukilpailutukseen sekä kahteen kaupungin ravintolapalvelukilpailutukseen. Yhtenäisten kriteerien hyödyntämisellä onnistuttiin viestimään markkinalle kaupungin edellyttämästä vastuullisuuden tasosta julkisissa ruokapalveluissa.

## Hankinnalle edistetään yhtenäisten vastuullisuuskriteerien muodostamista

Palveluntuotannon kehittämismahdollisuudet on huomioitu palvelukuvauksessa ja uusien palvelusopimusten toivotaan edistävän tilaajan ja palveluntuottajan välistä kumppanuutta, mikä nähdään tärkeäksi myös ruokapalveluiden asiakaskunnan näkökulmasta. Toiminnan lähtökohtana tulee olemaan molemminpuolinen luottamus, mutta seurannalla halutaan myös parantaa tiedonvaihtoa ja kerätä oppeja tulevia kilpailutuskertoja varten. Yhtenäisen seurantatavan takaamiseksi hyödynnetään hankintaan kehitettyä vastuullisuuden seurantataulukkoa.

Hyvien käytäntöjen skaalaamiseksi vastaaviin hankintoihin tarkoituksena on koostaa vastuullisuusuunnitelmien mukaisesti toteutuvia toimenpiteitä vähentää ruokapalve-

lun ympäristövaikutuksia ja edistää asiakaskunnan osallistamista. Hankinnan kehittämistyössä seurataan myös päivittyviä kaupungin strategisia linjauksia sekä alan innovatiivisia ratkaisuja esimerkiksi ruoansäilyvyyden kannalta. On selvää, että myös kaupungin tulee tarkastella totuttuja malleja uudestaan mahdollistaakseen innovaatioiden tarjoamisen. Keskeistä on myös seurata asiakaskunnassa tapahtuvia muutoksia, jotka vaikuttavat tarjottavien ruokapalveluiden sisältöön.

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 asiakkaat, mukaan lukien myös henkilöstöruokailu.

## Valmistelua tukivat valmiiksi pureskellut kriteerit

Hankintaan onnistuttiin jalkauttamaan kaupungin ympäristö- ja ilmastotavoitteet kriteereinä ja työkaluina. Valmistelun kannalta keskeistä oli kaupungin vahva tahtotila asian edistämiseksi, mutta myös käytännön tuki ympäristö- ja vastuullisuusnäkökulmien huomioimiseksi itse kilpailutuksessa. Hankinnan valmistelijoiden näkökulmasta valmiiksi pureskeltujen kriteerien ja asiantuntemuksen tarjoaminen oli tärkeässä roolissa, jotta löydettiin hankintaan parhaiten soveltuvat ratkaisut. Avun tarjosten vertailussa vastuullisuusnäkökulmien osalta nähtiin myös sujuvoittaneen kilpailutusten läpivientä.

Vastuullisuustason kasvattamisen lisäksi hankintaan saatiin tuotua laatupisteytystä toivotun mukaisesti. Vaikka erilaisten laatuliitteiden läpikäynti tarjosten vertailuvaiheessa voi olla työlästä, on niistä saatu kuva toimittajasta ja palveluntuotannosta keskeistä. Vertailussa tärkeää oli arviointityön toteuttaminen yhteistyönä.

## Keinot kiertoon

Kaupunkitasoisen yhteistyön lisäksi onnistuttiin lisäämään vuoropuhelua Vantaan ja Espoon kaupunkien kanssa. Ajatus hyvien käytäntöjen jakamisesta ja haasteiden taklaamisesta yhteistyössä syntyi kaupunkien ruokapalveluiden ilmastovaikutuksiin pureutuvista valtuustoaloitteista. Vuonna 2020 järjestetty yhteinen markkinatyöpaja koettiin erittäin onnistuneena ja sen toivotaan innoittavan muitakin lisäämään yhteistyötä yli kuntarajojen kuin myös ruokaketjun eri toimijoiden välillä.

Yhteistyön ja tiedonvälittämisen lisääminen nähdään tärkeäksi kansallisella tasolla, jotta muutkin julkiset hankkijat voivat löytää heille sopivia tapoja edistää kestäviä ruokapalveluja. Tiedonvaihtoa on haluttu levittää myös laajemmalle verkostolle ja vuonna 2021 pääkaupunkiseudun kaupungit järjestivät ensimmäisen avoimen Kestävää kouluruokaa - ympäristövastuulliset ruokapalvelut kunnissa -seminaarin kaikille ruokapalveluiden kehittämisestä kiinnostuneille.



**LIFE I 7 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.

