

Mera ekologiskt i den offentliga måltiden

Luomua
RAVINTOLA
★★★

- ❖ Ett expertteam inom samkommunen för utbildning i Savolax
- ❖ Befrämjar förverkligande av hållbara matkedjor i den offentliga måltiden, bl.a. genom att utöka användningen av närproducerad – och ekologiskt och kunnande gällande upphandling

www.ekocentria.fi
www.portaatluomuun.fi
www.ekoruokakone.fi (också en del på svenska)
www.ymparistoosaava.fi
[Uutiset 2040](#) > undervisningsmaterial
[Lähis-opas](#)
[Elintarvikkeiden hankintaopas](#)
Närmatstafett 2007-2011
Ansvarighetsstafett 2016



NAUTTIKAAMME SESONGISTA!

Projekt 2015-2017

”NYT-Tuotekehitystä ja hankintaosaamista”

”Luomutarjonnan lisääminen ja monipuolistaminen ammattikeittiöissä”

BAKGRUND

8561

- ❖ antalet storkök inom den offentliga måltiden i Finland år 2015 (inklusive distributionskök)



BAKGRUND

380 milj.

- ❖ ca 380 milj. måltidsportioner serveras i den finländska offentliga måltiden per år



BAKGRUND

350 milj.

❖ livsmedel köps in för ca. 350 milj. euro per år



BAKGRUND

1/3

- ❖ ca en tredjedel av konsumtionens miljöpåverkan orsakas av matproduktion och -konsumtion där primärproduktionen står för den största belastningen



Lähde: Vastuuverkko.fi/Luke

BAKGRUND- importen ökar

PRODUKT	2000	2012	2000	2012
	milj. €		ton	
Matbröd	10,6	37,8	7106	25621
Färsk fisk	35,0	149,6	9471	42807
Djupfryst fisk	17,5	36,8	6248	7891
Kött*	84,8	234,5	27004	52655
Ost	79,8	244,7	19748	60917
Djurfryst potatis	9,7	24,2	13262	27651
Bär, färska	2,3	10,1	1125	2131
Djupfrysta bär	15,7	40,8	11469	16439
Djupfrysta grönsaker	15,3	30,4	19052	30608
Sylt	2,8	10,9	1902	5782
Frukt	183,5	280,9	233225	271205
Konserverad frukt	32,0	71,2	26438	39210
Apelsinsaft	26,9	36,6	19233	26413

Import av
fisk i 2016
378,1 milj

2015

IMPORT 4,4 mrd
EXPORT 1,4 mrd

MÅLSÄTTNING

20/2020



- ❖ **20 % av de matråvaror som serveras i den offentliga måltiden är ekologisk år 2020**
 - Den offentliga sektorn är en förebild gällande hållbar upphandling
 - Tillgången på ekologiska matråvaror (volym och utbud) förbättras via den offentliga måltiden
- ❖ **20 % av den finländska odlingsarealen är i ekologisk produktion**

(Regeringens program Mera ekologiskt !)

KÄNNER MAN TILL EKO



- ❖ den offentliga måltidsservicen satsar på hållbara och ansvarsfulla val
- ❖ ekomärkning och dess innehåll känner nästan alla till (9/10)
- ❖ 80 % av kommunernas beslutsfattare känner till regeringens principbeslut 20 %/ år 2020
- ❖ ca. 22 % av kommunerna i Finland har skrivit in inköp av ekologiska råvaror i sin upphandlingsmålsättning och -direktiv(13 % år 2013)





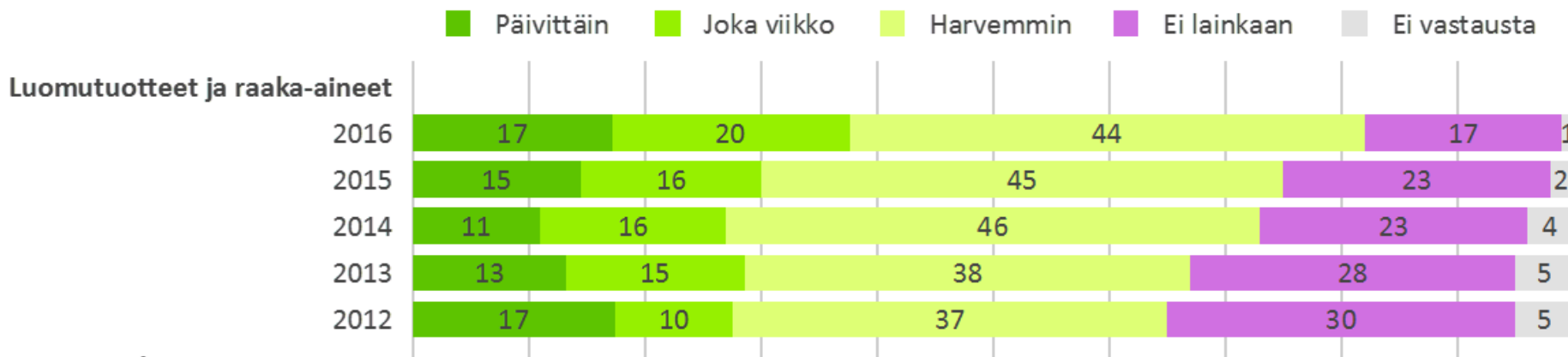
INTRESSE FÖR EKO VÄXER



- ❖ Daglig användning av ekoråvaror har ökat i den offentliga måltiden (→ 17 %)

taloustutkimus oy

Käyttötiheys 2012 - 2016

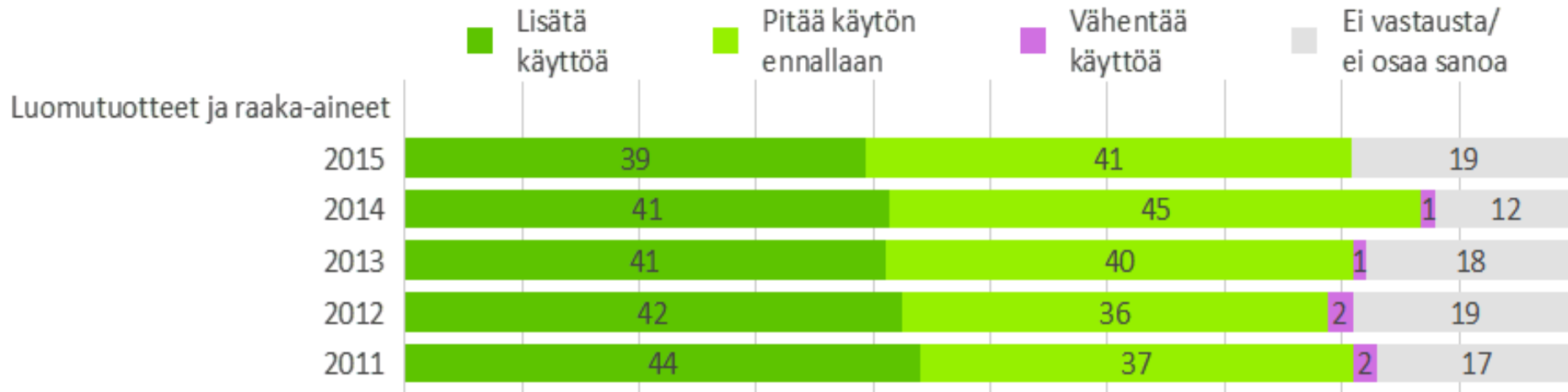


... OCH VÄXER

- ❖ 39% av storköken inom den offentliga måltiden önskar att öka mängden ekologiska råvaror och – livsmedel

Miten haluaisi käytön kehittyvän lähivuosina 2011 - 2015

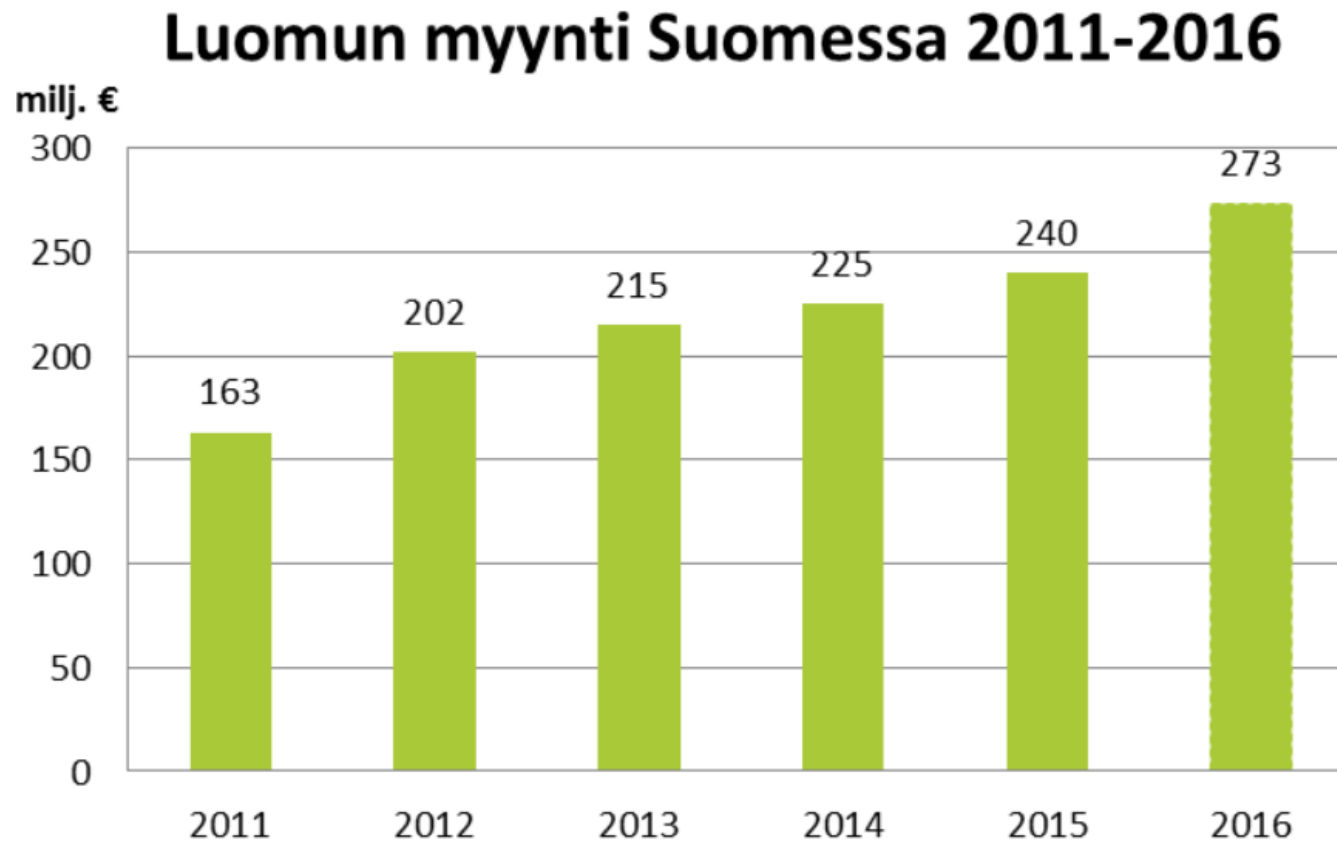
taloustutkimus oy



Varför använder man ekoprodukter

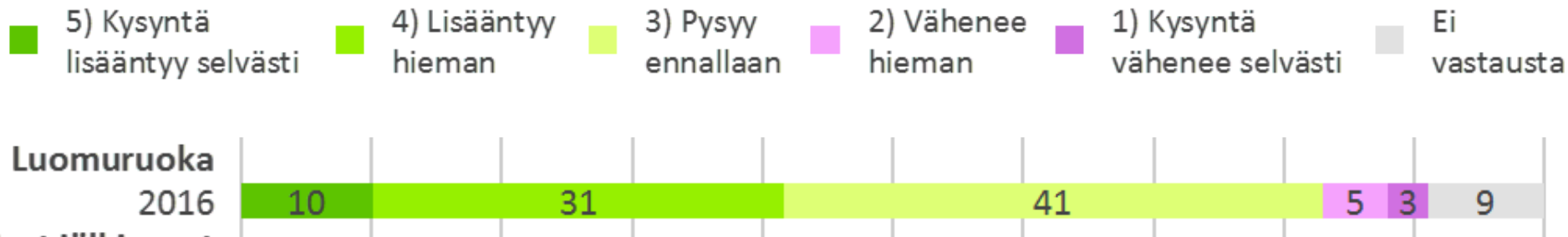
- ❖ **Ekologi**
- ❖ Ekologiskt- är bra för människor och natur
- ❖ Ekologiskt- är hälsosamt
- ❖ Det skulle vara bra man kunde använda så mycket som möjligt, ekonomin kommer emot
- ❖ **Man vill garantera matens renhet**
- ❖ **Man vill stödja den inhemska livsmedelsproduktionen**
- ❖ **På grund av produktsäkerheten**
- ❖ **Målsättningen är att överstiga målsättningen 20 % och man ser att det finns möjlighet till detta**
- ❖ **Förbättra den offentliga måltidens service**

Försäljningen av eko ökar med + 14 %

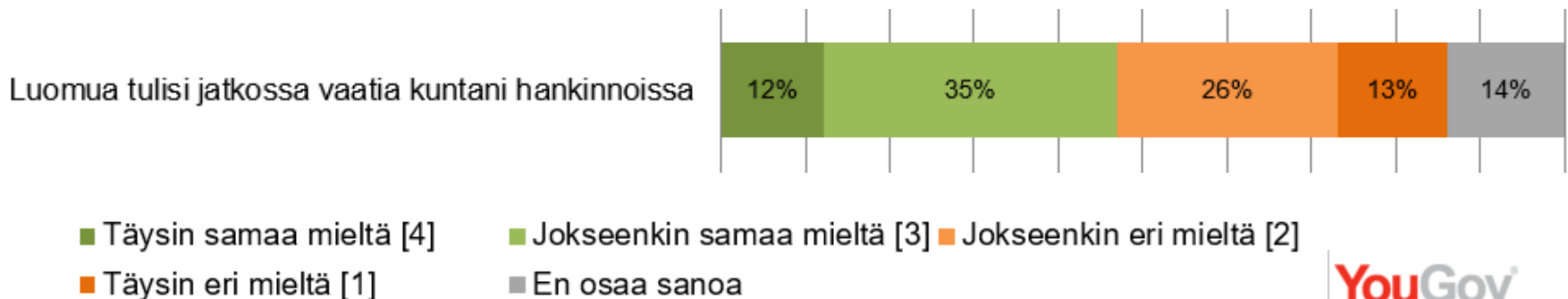


... OCH EFTERFRÅGAN VÄXER

❖ Eko efterfrågas

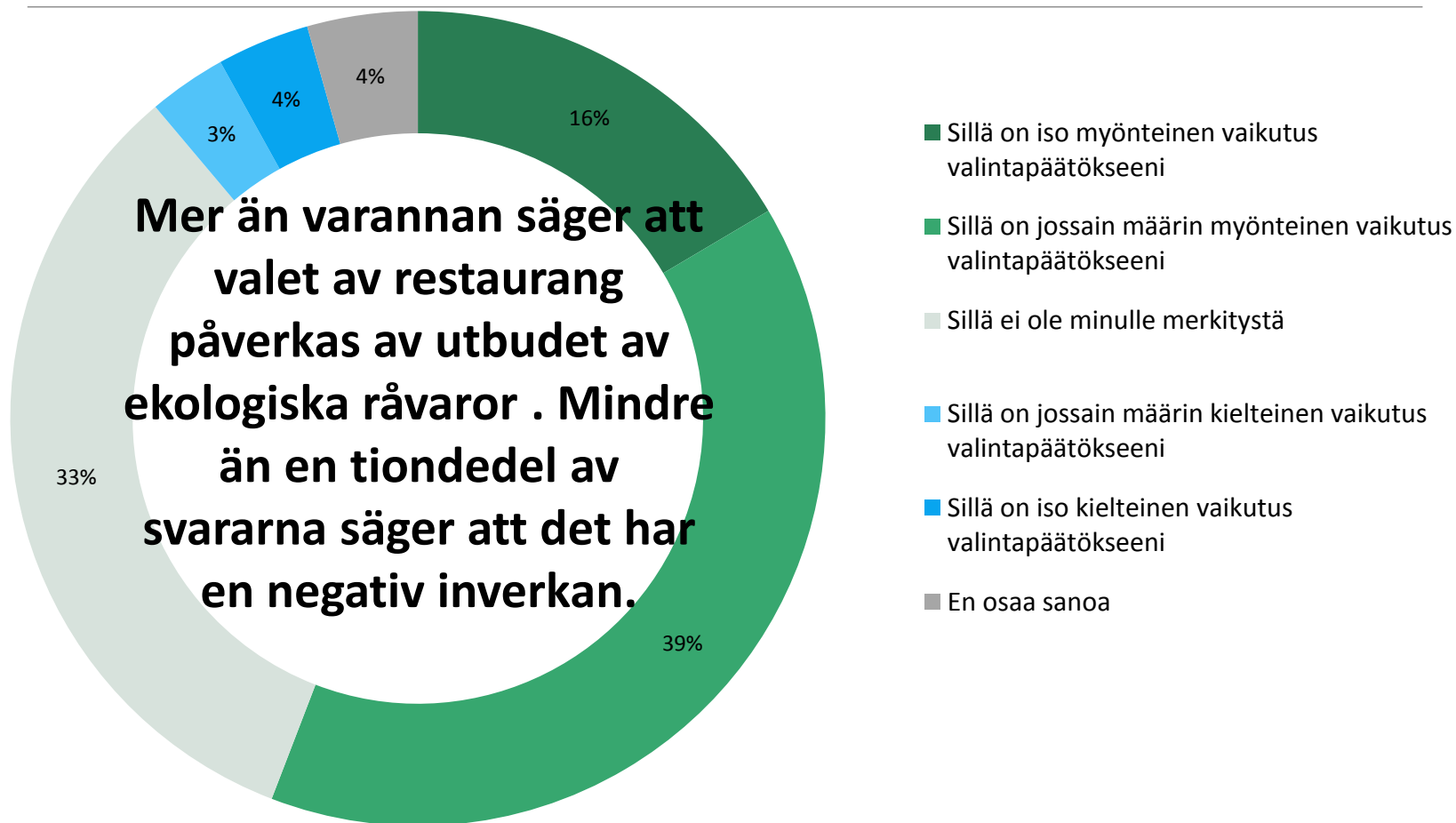


❖ Kommunernas invånare önskar mera ekologiskt i den offentliga måltiden



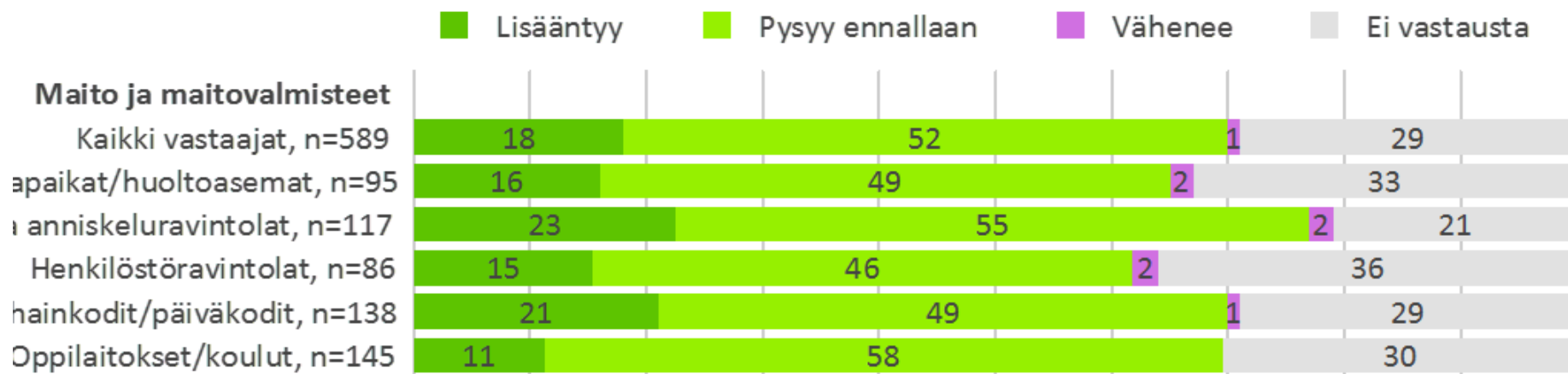
YouGov
What the world thinks

I fall restaurangen informerar att de i matlagningen använder ekologiska råvaror, hurudan inverkan har det på ditt val av restaurang ? (N= alla, 1007)



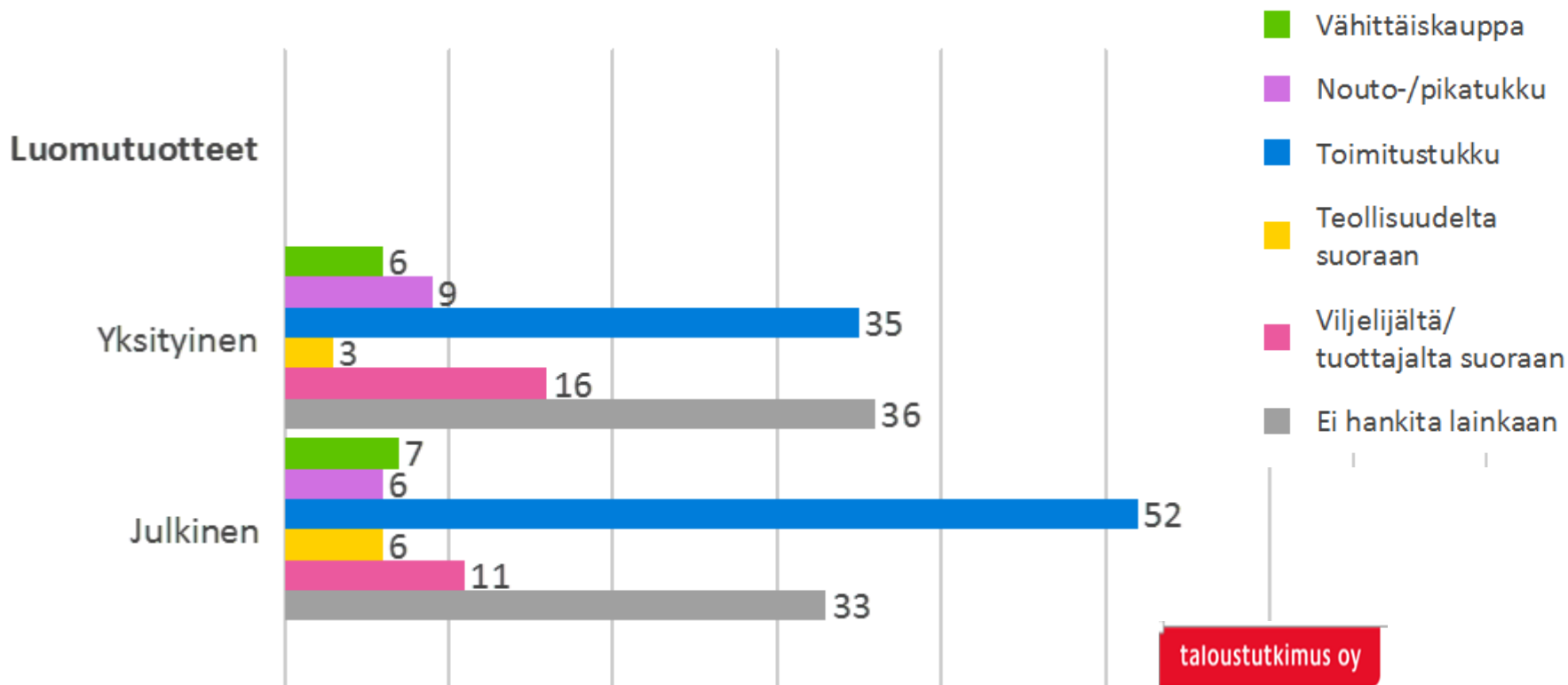
Ekologisk mjölk

- ❖ Från och med 1.9.2016 är det tillåtet att tillsätta D-vitamin till homogeniserad, fettfri ekomjölk
- ❖ Mjölkstödet till skolorna styrs till eko -> för ekomjölk innebär detta 0,27 e/l
 - regeringens förslag riksdagen 22.3.2017
 - lagen träder i kraft 1.8.2017

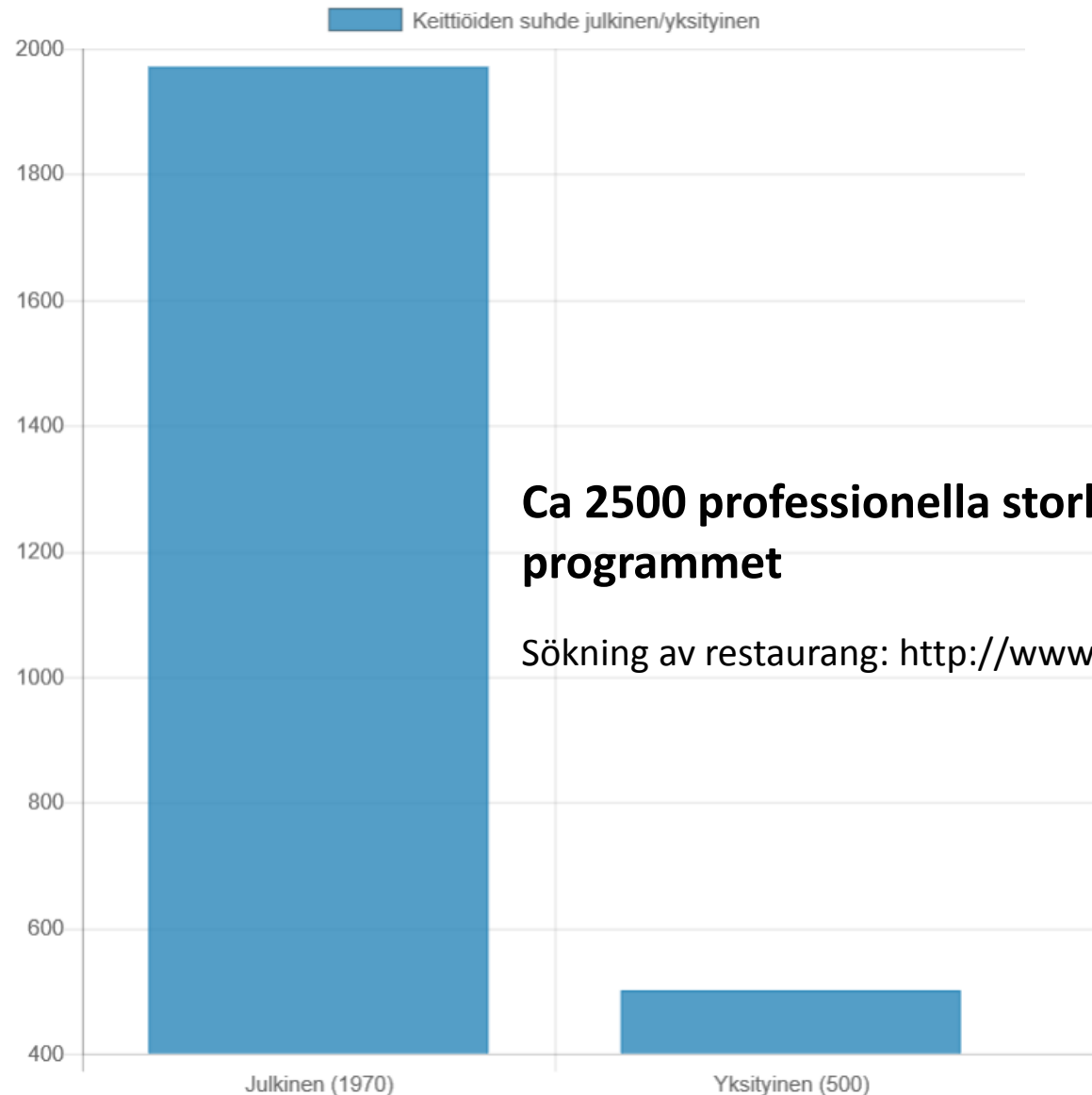


Inköp av ekoprodukter

- ❖ 11% av den offentliga måltidsstorköken köper ekoprodukter direkt av producenter



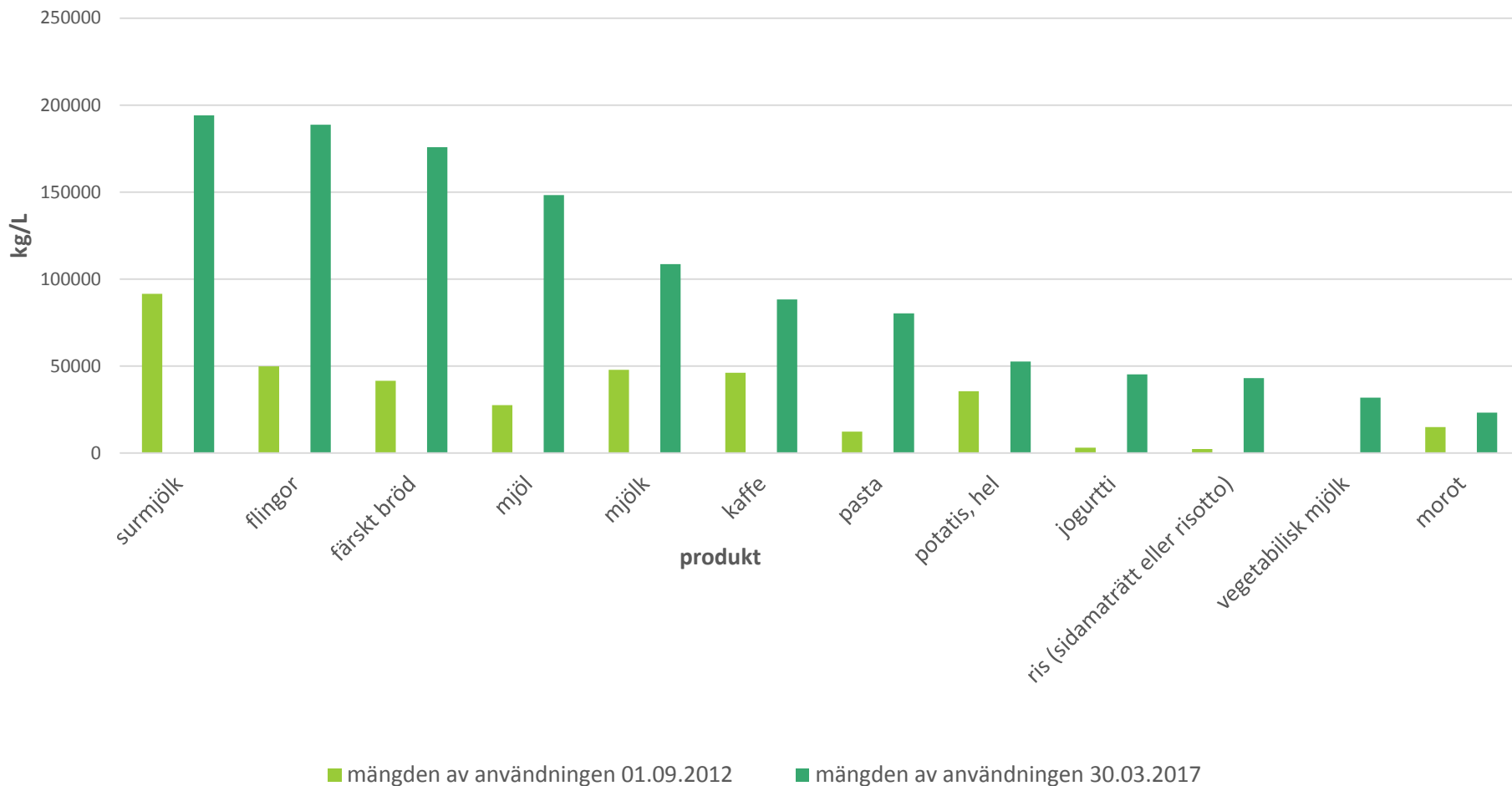
STEGVIS TILL EKO- PROGRAMMET



Ca 2500 professionella storkök/restauranger är med i programmet

Sökning av restaurang: <http://www.portaatluomuun.fi/ravintola>

Det mest använda ekoprodukterna (Stegvis till eko-programmet)



<http://www.portaatluomuun.fi/tuottajat>

ÖNSKEMÅL

- ❖ Större storköksförpackningar
- ❖ Inhemska ekologiska råvaror- och -produkter
- ❖ Större utbud på skalade rotsaker
- ❖ Förbehandling av råvarorna/produkterna
- ❖ Bättre utbud på råvaror/produkter
- ❖ Ett mer passande prisläge
- ❖ Mjök i novaboxer -> detta har förverkligats
- ❖ Ett större utbud på råvaror/produkter -> sortimentet har förbättrats
- ❖ Det skulle vara önskvärt med en specifikationslista på vilka ekologiska produkter man kan få från partihandeln

Och nu behövs speciellt...

Bredare utbud av ekologiska grönsaker

- Sommargrönsaker, Blomkål, broccoli,
- Rotsaker: palsternacka, rödbeta, lök+purjo
- Potatis
- Äppel
- Bär

Gott samarbete i hela livsmedelsvärdekedjan !

Flera gårdar inom trädgårdsbranschen med i lönsamhetsbokföringen

POTENTIAL ? - exempel



	Förbrukning KG/År (källa: mängder från sex stora städer)	ÖKNING 39 % (man önskar öka användning av ekoprodukter)	Mängdbehov i hela landet KG/År (uppskattat efter de sex stora städernas förbrukningsmängder)	ÖKNING 39 % (man önskar öka användning av ekoprodukter)
KÅL	131 566	51 311	1 012 046	394 698
MOROT	275 217	107 335	2 117 054	825 651
LÖK	194 316	75 783	1 494 738	582 948
POTATIS (tvättad)	46 624 (källa: Segvis mote eko - programmet)	64 807		

Tips till producenter



- ❖ följ aktivt med upphandlingsannonserna i HILMA
- ❖ var aktiv och kontakta storkökerna: fråga efter tidtabellen för kommande upphandling och om de har eventuella övriga önskemål, tex storköken gör mindre anskaffningar av färska råvaror via egen regional offertrunda
- ❖ utred till vilket ändamål storköket använder och behöver grönsaker och rotsaker -> förädlingsgrad?
- ❖ erbjud storköket produkter att testa-> på detta sätt kan man produktutveckla en produkt till nästa upphandling
- ❖ inbjud regionens storkök till gården på studiebesök och tvärtom, besök storköket och bekanta dig med deras matproduktion . **Regionernas projektverksamhet!**
- ❖ Upphandlingskriterier: ekologisk certifiering är godkänt som upphandlingskriterium
- ❖ enligt den uppdaterade upphandlingslagen kan man inte mera använda priset som kriterium -> **miljökriterier poängteras vid upphandlingen**

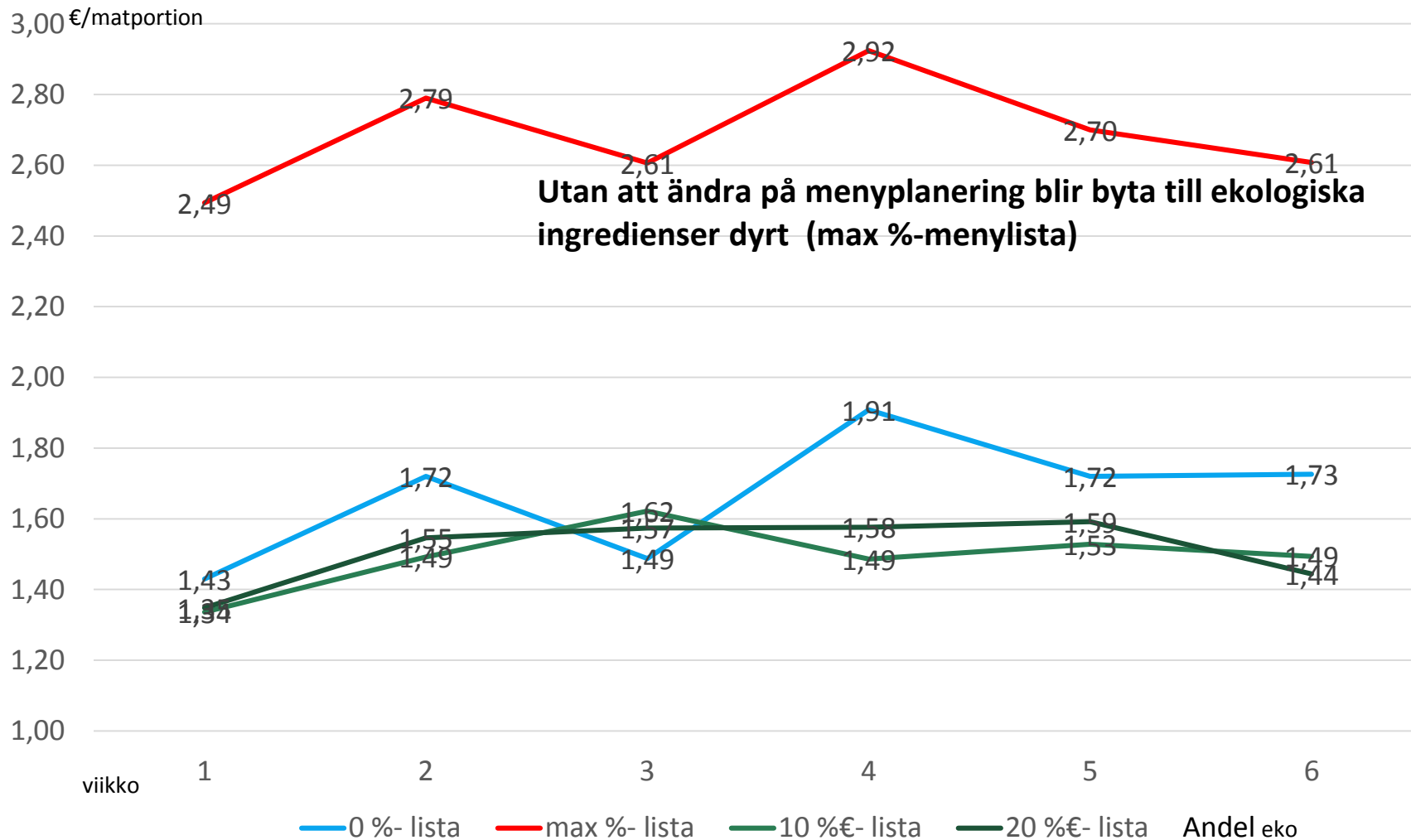
EKO ÖKAR INTE MENYKOSTNADER

- ❖ **Man minskar användningen av dyrare matråvaror**
 - ❖ (kött, fjäderfjä, halvfabrikat och förädlade produkter)
- ❖ **Minskning av mängden kött i receptplaneringen**
- ❖ **Effektiv uppföljning av matavfall**
- ❖ **Uppföljning av tillverkningsmetoder**
 - ❖ (man minskar användningen av dyra förädlade matkomponenter)

För närmare info: se resultat från beräkningar:

www.ekoruokakone.fi

EKOPRISET PER MATPORTION



NYCKELORD

- ❖ UPPSÅT / AVSIKT=TAHTOTILA
- ❖ BESLUT
- ❖ KOMPETENS INOM UPPHANDLING
- ❖ PLANERING AV MENYER
- ❖ PLANERING AV UPPHANDLINGAR
- ❖ ÄNDRING AV TILLVERKNINGSMETODER
- ❖ UPPFÖLJNING AV MATAVFALL
- ❖ **INFORMATION!**

Nu tillämpas flera lättnader för producenter – Mera eko till storkök

- ❖ Regional detaljhandelsverksamhet = innefattar ett landskapsområde
- ❖ Detaljhandelsverksamhet = storkök, servering
- ❖ I kraft sedan 1.2.2017
 - Bladgrönsaker 50 000 kg / år
 - Andra grönsaker och svamp 100 000 kg /år
 - Frysst råmjölk 2500 kg / år
 - Honung 2500 kg /år
 - Ägg 30 000 kg / år (områden med undantag)
 - Efterfråga och utbud enligt säsong!



Förädlade produkter direkt från gården till storkök.

Produkttestning är en möjlighet

- ❖ Småskalig och med lågrisk förenad tillverkning och försäljning av livsmedel,
- ❖ Försäljning – mindre än 10 000 euro / år
 - Man behöver inte göra anmälan om livsmedelslokal, ingen egenkontroll
 - Produktutveckling tillsammans – testar produkterna i matproduktionen
- ❖ Bär till sylt och saft
- ❖ Skalad potatis
- ❖ Rivna morötter
- ❖ Hackad lök
- ❖ Mjöl till bröd



Möjligheter inom upphandlingen – EKOLOGISKT kan vara en upphandlingskriterie

- ❖ Miljöansvarsfulla kriterier (märken) beaktas vid upphandlingen
- ❖ 60 000 euro gränsvärde vid upphandlingen
 - Mindre aktörer
 - Lokala produkter – Närproducerad ekoprodukter
 - Specialprodukter
 - Testprodukter ??
- ❖ Korta logistikkedjor
 - Ansvarsfulla upphandlingar
 - Regionalt/lokalt samarbete kring transporter



STRATEGIER OCH PROGRAM

- ❖ Kommunernas strategiska beslut gällande användning av när-och ekomat samt inhemska råvaror/livsmedel
 - VNP 7/2016 utvärderingskriterier för den offentliga måltidens livsmedels- och kostserviceupphandling > fullmäktigemotion
 - Regieringens närmatsprogram och Program för utveckling av ekobranschen
 - Upphandlingsinstruktionerna styr också upphandling av livsmedel
 - Följer man upp förverkligandet av ovannämnda programm ?
 - Kostnadsberäkningar?
- ❖ **Möjligheter med upphandlingslagen**
 - Man kan dela upp livsmedelsupphandlingen i olika delar > man bör motivera om man inte gör detta
 - En regional uppdelning av livsmedelsupphandlingen
 - Upphandlingens rytm > man behöver inte upphandla hela gruppen livsmedel under samma år
 - dialog med parterna på marknaden/potentiella leverantörer
- ❖ Är produkten inhemsk?
 - Varifrån kommer ingredienserna i tex färdig mat, halvfabrikat, bröd ? Ursprungsland oklart.
 - Utredningar har gjorts, men hur får man veta den verkliga andelen
 - Ingrediensernas ursprung bör man få kräva
- ❖ Gör logistiken/transporterna förnuftigare

Exempel på en upphandlingsstrategi

”Vid upphandling bör man beakta kommunfullmäktiges strategiska riktlinjer gällande kommunens målsättning för användningen av när- och ekologisk mat samt upphandlings miljöpåverkan”.

- När man gör beslut om kommunens matservering dvs matens kvalitet och ursprung, så bör man också beakta ekoprodukter. Närmat kan också vara närproducerad ekomat.
- Mera än 1100 kommunala valkandidater har över partigränser har antagit utmaningen och skrivit under att de stöder upphandling av ansvarsfulla varumärken (eko, Svan, Rättvis handel, EU ´s miljö) <http://www.vastuullisethankinnat.fi/>

Hälsosammare skolluncher ! EU stöder detta och Finland satsar stödet på EKO

❖ Målsättning: i skolor och daghems serveras finsk ekomjolk och ekogrönsaker

- Ekomjolk 27 cnt / l
 - Konventionell mjolk 9 cnt / l
 - Ekogrönsaker –och frukt ; 75 % stöd för det skattefria inköpspriset
 - Enligt säsong
- > Testning hur produkterna passar in i matproduktionen; Ekodag / Ekovecka
- Konventionella grönsaker –och frukt ; 65 % stöd för det skattefria inköpspriset



❖ I kraft från och med 1.8.2017 -> riksdagen behandlar nu förslaget

Lähis-opas

http://ekocentria.fi/resources/public//sisaltokaruselli/lahiruokaopas2017_ebook.pdf

Elintarvikkeiden hankintaopas

http://ekocentria.fi/resources/public//Aineistot/lahiruoka_hankintaopas2017_ebook.pdf



Elintarvikkeiden hankintaopas	
Tarjouspyyntöjen tekijöille ja elintarvikehankinnoista vastaaville markkinavuoropuhelun avuksi	
Elintarvikehankintojen kilpailutuksen lähestyessä ruokapalveluissa ja hankintayksiköissä eniten päänsäiväa aiheuttaa tarjouspyynnön sisällön määrittely: hankittavien tuotteiden tarkat määrittelyt, pisteytys ja vertailu. Miten tehdä tarjouspyyntö siten, että myös alueelliset yritykset pääsisivät ja halusivat mukaan?	
Tämän oppaan tarkoituksena on auttaa kilpailutuksen suunnittelijoita ja toteuttajia huomioimaan tarjouspyynnöissä koko elintarviketarjonta: erityisesti kotimaiset raaka-aineet, paikallinen tarjonta, lähiruoka ja luomutuotanto sekä niistä tehdyt jalosteet.	
Oppaaseen kootuissa tarjoajien soveltuvuusvaatimuksissa, tuotteiden vähimmäisvaatimuksissa ja tuotekoh- taisissa vertailukriteereissä on ehdotuksia, joita on mietittävä markkinavuoropuheluna tarjoajien ja tilaajien kesken. Esimerkkien avulla voitte itse päättää, laitatteko toivotun ominaisuuden vähimmäisvaatimuksiin vai pisteytettävään kriteeriin.	
Hankintayksiköt ovat erilaisia. Poimikaa tästä oppaasta teille soveltuvat ideat!	
Sisällysluettelo	
Hankinnan elinkaari	2
Yleistä hankinnoista	4
Vähimmäisvaatimukset/ehdottomat vaatimukset	6
Tuotekohtaisia kriteeriehdotuksia	8
Viljatuotteet	8
Leipomotuotteet	8
Peruna	10
Juurekset ja vihannekset	11
Paikokasvit	12
Kala ja kalatuotteet	12
Marjat ja hedelmät	13
Mehut	14
Maito ja maitotuotteet	15
Liha ja lihatuotteet	16
Kananmuna ja munatuotteet	18
Ravintorasvat	18
Valmisruoka	19
Muut pienemmät tuoteryhmät	19

Lähis-guidens tidigare version finns också på svenska

http://www.ekocentria.fi/mer_narproducerat_mat_for_kunder_inom_offentliga_kok

Världsmästerskap i ekogröt 6.9.2017



#LuomupuuronME

Anmäl er till EkogrötVM- evenemanget
www.luomupuuro.fi



TACK !

Mera info: Anu Arolaakso
p. 044 785 4048
[anu.arolaakso\(at\)sakky.fi](mailto:anu.arolaakso(at)sakky.fi)

Källor:

Taloustutkimus Oy, Food Service Feedback 2016
Kysely vastuullisista hankinnoista kuntien päättäjille 2016
Portaat luomuun -ohjelma
EkoCentria
Pro Luomu ry