

Ritva Prättälä  
Joukkoruokailutyöryhmä

# ravitsemuslaatu

## Hankintailmoitusrekisteri tarkastelussa

RAPORTTI



*Joukkoruokailutyöryhmän kokoonpano 2010–2011*

Pääsihteeri Raija Kara	Valtion ravitsemusneuvottelukunta
Ravitsemusasiantuntija Pirjo Koivisto	Suomen Sydänliitto ry
Vs. pääsihteeri Kaisa Kukkonen 7.1-20.4.2011	Valtion ravitsemusneuvottelukunta
Kehittämispäällikkö Marjaana Lahti-Koski	Suomen Sydänliitto ry
Tiimipäällikkö Jaana Laitinen	Työterveyslaitos
Yliopettaja Enni Mertanen	Jyväskylän ammattikorkeakoulu
Lääkintöneuvos Kristiina Mukala	Sosiaali- ja terveysministeriö
Erikoistutkija Merja Paturi	Terveyden ja hyvinvoinnin laitos
Osastojohtaja Ritva Prättälä	Terveyden ja hyvinvoinnin laitos
Tutkija Susanna Raulio	Terveyden ja hyvinvoinnin laitos
Neuvotteleva virkamies Sirpa Sarlio-Lähteenkorva	Sosiaali- ja terveysministeriö
Tutkija Tiina Vikstedt 7.5.2010 alkaen	Terveyden ja hyvinvoinnin laitos

© Kirjoittajat ja Terveyden ja hyvinvoinnin laitos

*Kannen kuva:* Kotimaiset Kasvikset ry/Teppo Johansson

*Taitto:* Christine Strid

ISSN 1798-0070 (painettu)

ISSN 1798-0089 (PDF)

Unigrafia Oy  
Helsinki 2011

# Tiivistelmä

Tiina Vikstedt, Susanna Raulio, Ritva Prättälä, Joukkoruokailutyöryhmä. Julkisten ruokapalveluiden ravitsemuslaatu. Hankintailmoitusrekisteri tarkastelussa. Terveyden ja hyvinvoinnin laitos (THL), Raportti 18/2011. 57 sivua. Helsinki 2011.

Ruokapalveluilla on suuri merkitys suomalaisten ravinnonsaannissa, sillä joka kolmas suomalainen käyttää ruokapalveluita päivittäin. Kaikilla tulisi olla mahdollisuus tehdä tietoinen, terveyttä edistävä valinta ruokaillessaan kodin ulkopuolella. Parantaakseen ruokapalveluiden ravitsemuslaatua sosiaali- ja terveysministeriö asetti 1.8.2008 joukkoruokailun kehittämisen ja seurantatyöryhmän. Työryhmän toimenpidesuosituksessa esitetään ravitsemukselliset laatukselliset kriteerit ruokapalvelujen hankintaan ja kilpailuttamiseen (STM:n selvityksiä 2010:11).

Hankintalain mukaan sovitun kynnyksarvon ylittävät julkiset hankinnat, kuten ruokapalvelut, tulee ilmoittaa hankintailmoitusrekisteriin (HILMA) ja kilpailuttaa. Toimenpidesuosituksessa esitetään, että siinä kuvatut ravitsemuskriteerit olisivat ruokapalveluja kilpailutettaessa ehdottomia. Suositusta noudatettaessa ravitsemuslaatua voidaan käyttää tarjousten vertailuperusteena. Suosituksen mukaiseen ateriaan kuuluu pääruoka ja sen mahdollinen lämmin lisäke, kasvislisäke ja salaattinkastike, leipä, margariini ja ruokajuoma. Aterian eri osille on määritelty suurin sallittu rasvan, tyydyttyneen rasvan ja suolan määrä sata grammaa kohden. Päivittäin on tarjottava runsaasti kuitua ja vähän suolaa sisältävää leipää, suosituksen mukaista leipärasvaa, rasvatonta maitoa, tuoreita kasviksia sekä kasviöljypohjaista salaattinkastiketta. Palvelun tarjoajan on kuvattava asiakkaalle suosituksen mukainen malliateria ja merkittävä ravitsemuslaadun kriteerit täyttävät ateriat ruokalistaan. Toimenpidesuosituksessa annetaan myös ohjeita vähärasvaisen ja vähän suolaa sisältävien elintarvikkeiden hankintaan.

Tässä raportissa kuvataan, esiintyvätkö STM:n työryhmän suosittelemat ravitsemuslaadun kriteerit HILMA-rekisterin ilmoituksissa ja niihin liittyvissä tarjouspyyntöasiakirjoissa. Tavoitteena on lisäksi arvioida, soveltuvatko hankintailmoitusrekisterin kautta saatavat tiedot julkisten ruokapalveluiden ravitsemuslaadun seurantaan. Aineistona olivat HILMA-hankintailmoitusrekisteriin ilmoitetut julkiset ruokapalvelu- ja elintarvikehankinnat 11/2009–11/2010 (150 kpl).

Ruoan ravitsemuslaatuun viitattiin valtaosassa ruokapalveluiden tarjouspyynnöistä, mutta viittaukset olivat yleisiä ja epätäsmällisiä. Suositeltavat ravitsemuslaadun kriteerit olivat vain harvoin (10 %) koko aterian kattavia ja ehdottomia. Yksittäisiltä aterianosilta, maidolta, piimältä, leivältä, leipärasvalta ja salaattinkastikkeelta suositeltavaa ravitsemuslaatua edellytettiin useammin. Vain joka kymmenennessä tarjouspyynnössä edellytettiin, että ruokapalvelun tuottaja ohjaa asiakkaitaan suositeltaviin valintoihin, kuvaamalla malliaterian ja merkitsee suosittelavat valinnat ruokalistaan ja linjastoon.

Ruokaleivän suola- ja kuitukriteerit esiintyivät joka kolmannessa tarjouspyynnössä. Runsasrasvaisen kerman ja voion hankinta oli hyvin yleistä: 89 prosenttia hankinnoista sisälsi runsasrasvaista (rasvaa  $\geq 20$  %) kermaa ja 86 prosenttia voita tai rasvaseosta. Jauhelihan hankinnassa suositus vähärasvaisuudesta toteutui melko hyvin, mutta valmisruoille sen sijaan ei esitetty suositeltuja ravitsemuskriteereitä lainkaan.

Hankintayksiköllä on ratkaiseva rooli ruokapalveluiden ravitsemuslaadun toteutumisessa. Sosiaali- ja terveysministeriön suositusten soveltaminen on toistaiseksi harvinaista. Kriteerejä oli kuitenkin käytetty muutamassa tarjouspyynnössä, mikä osoittaa niiden olevan käyttökelpoisia. Hankinnoista vastaavilla tulisi olla nykyistä enemmän tietoa ravitsemuslaadun kriteereistä sekä myös motivaatiota niiden käyttöön.

Hankintailmoitusten ja tarjouspyyntöjen perusteella ei luonnollisesti voi arvioida, minkälaisia ruokaa keittiöt todellisuudessa tarjoavat. HILMA-rekisterin perusteella voidaan tulevaisuudessa seurata, toteutuvatko STM:n työryhmän esittämät suositukset palveluita kilpailutettaessa. Jos hankintayksikkö ei edellytä ruokapalvelun tarjoajilta ravitsemuslaatua kilpailuvaiheessa, sitä ei voi odottaa myöhemminkään.

Asiasanat: hankintakriteerit, joukkoruokailu, ravitsemuslaatu, ruokapalvelut, seuranta

# Sammandrag

Tiina Vikstedt, Susanna Raulio, Ritva Prättälä, Joukkoruokailutyöryhmä. Julkisten ruokapalveluiden ravitsemuslaatu. Hankintailmoitusrekisteri tarkastelussa [Näringskvaliteten inom den offentliga matservicen. En granskning av registret över upphandlingsannonser]. Institutet för hälsa och välfärd (THL), Rapport 18/2011. 57 sidor. Helsingfors 2011.

Matservicen är av stor betydelse för finländarnas näringsintag, eftersom var tredje finländare använder matservice dagligen. Alla bör ha möjlighet att göra ett medvetet och hälsofrämjande val vid måltider utanför hemmet. För att förbättra näringskvaliteten inom matservicen tillsatte social- och hälsovårdsministeriet den 1 augusti 2008 en arbetsgrupp för att utveckla och följa upp massbespisningen. I arbetsgruppens åtgärdsrekommendation föreslås kriterier för näringskvaliteten vid upphandling och konkurrensutsättning av matservice (SHM:s utredningar 2010:11).

Enligt upphandlingslagen ska offentlig upphandling som överstiger det överenskomna tröskelvärdet, såsom matservice, anmälas till registret över upphandlingsannonser (HILMA) och konkurrensutsättas. I åtgärdsrekommendationen föreslås att de beskrivna näringskriterierna ska vara absoluta vid konkurrensutsättning av matservicen. Med iakttagande av rekommendationen kan näringskvaliteten användas som jämförelsegrund för anbudet. Till en sådan måltid som avses i åtgärdsrekommendationen hör en huvudrätt och en eventuell varm birätt, grönsaker och dressing, bröd, margarin och måltidsdryck. Den största tillåtna mängden fett, mättat fett och salt har fastställts för de olika delarna av måltiden per hundra gram. Måltiden ska dagligen också bestå av bröd som innehåller rikligt med fibrer och har en låg salthalt, matfett på brödet i enlighet med rekommendationen, fettfri mjölk, färska grönsaker och dressing baserad på vegetabilisk olja. Serviceleverantören ska ge kunden en beskrivning av en modellmåltid enligt rekommendationen och på matsedeln markera de måltider som uppfyller kriterierna för näringskvaliteten. I åtgärdsrekommendationen ges också anvisningar för upphandling av livsmedel med låg fetthalt och låg salthalt.

I denna rapport klarläggs om de kriterier för näringskvaliteten som rekommenderas av SHM:s arbetsgrupp förekommer i annonser och anknytande anbudshandlingar i registret HILMA. Målet är dessutom att bedöma om de uppgifter som fås ur registret över upphandlingsannonser lämpar sig för övervakning av näringskvaliteten inom den offentliga matservicen. Materialet består av de upphandlingar av matservice och livsmedel som anmälts till registret HILMA mellan november 2009 och november 2010 (150 st.).

I största delen av de anbudsfrågningar som gällde matservice hänvisades till näringskvaliteten, men hänvisningarna var allmänna och inexakta. Endast i sällsynta fall (10 %) var de rekommenderade kriterierna för näringskvaliteten absoluta och omfattade hela måltiden. Oftare förutsattes den rekommenderade näringskvaliteten i fråga om enskilda delar av måltiden, till exempel mjölken, surmjölken, brödet, matfettet på brödet och dressingen. Endast i var tionde anbudsfrågan förutsattes att matserviceleverantören ska styra kunderna till de alternativ som rekommenderas, beskriva en modellmåltid och markera de rekommenderade alternativen på matsedeln och vid disken.

Kriterier beträffande salt och fibrer i matbrödet förekom i var tredje anbudsfrågan. Det var mycket vanligt med upphandling av fet grädde och smör: 89 procent av upphandlingarna innehöll fet grädde (fett  $\geq 20$  %) och 86 procent smör eller fettblandning. Vid upphandling av köttfärs tillämpades rekommendationen om en låg fetthalt relativt bra, men beträffande färdigmat uppgavs däremot inga rekommenderade näringskriterier alls.

Den upphandlande enheten har en avgörande roll när det gäller att säkerställa näringskvaliteten inom matservicen. Social- och hälsovårdsministeriets rekommendation tillämpas tills vidare endast i sällsynta fall. Kriterierna har emellertid använts i några anbudsfrågningar, vilket visar att de är användbara. De som ansvarar för upphandlingarna bör ha mer information om kriterierna för näringskvaliteten och även motivation att tillämpa dem.

Det går naturligtvis inte att utgående från upphandlingsannonserna och anbudsfrågningarna bedöma hurdan mat köken i verkligheten erbjuder. Utgående från registret HILMA är det i framtiden möjligt att följa upp om rekommendationerna av SHM:s arbetsgrupp iaktas vid konkurrensutsättningen av servicen. Om den upphandlande enheten inte förutsätter en viss näringskvalitet av matserviceleverantörerna vid konkurrensutsättningen, kan en sådan näringskvalitet inte heller förväntas i ett senare skede.

Nyckelord: upphandlingskriterier, massbespisning, näringskvalitet, matservice, uppföljning

# Abstract

Tiina Vikstedt, Susanna Raulio, Ritva Prättälä, Joukkoruokailutyöryhmä. Julkisten ruokapalveluiden ravitsemuslaatu. Hankintailmoitusrekisteri tarkastelussa [Nutritional quality of institutional catering services. A study using the public procurement register]. National Institute for Health and Welfare (THL), Report 18/2011. 57 pages. Helsinki 2011.

Catering services play an important role in the nutrient intake of people in Finland, because a third of Finns use catering services on a daily basis. Everyone should have the option of making a deliberate, health-promoting choice when eating meals outside the home. With a view to improving the nutritional quality of mass catering, the Ministry of Social Affairs and Health set up a working group on 1 August 2008 to monitor and develop mass catering. The guidelines by the working group to monitor and develop mass catering services propose nutritional quality criteria for the procurement and tendering of catering services (in the publication series *Sosiaali- ja terveystieteiden tutkimuskeskuksen selvityksiä* 2010:11).

Under the Act on Public Contracts (348/2007), public contracts which exceed a certain threshold, such as catering services, shall be submitted to the Finnish public procurement register (HILMA) and put out to tender. The guidelines propose that the nutritional quality criteria set out in the guidelines should be made an unconditional requirement when catering services are put out to tender. If this recommendation is followed, it will be possible to use nutritional quality as a criterion in comparing different tenders. A meal composed according to the recommendations comprises a main course with a possible hot side dish, a vegetable side dish with salad dressing, bread, margarine and a beverage. A limit value has been set for each meal component for the highest permitted content of fat, saturated fats and salt per 100 g of food. Every day, meals should also include bread with a high fibre content and low salt content, a spread that complies with the recommendations, fat-free milk, fresh vegetables and a vegetable oil-based salad dressing. The catering service provider is required to describe to the customer a model meal in compliance with the recommendations and to indicate which menu items fulfil the nutritional quality criteria. The guidelines also give directions for the purchasing of low-fat and low-salt foodstuffs.

This report studies whether the nutritional quality criteria proposed by the Ministry of Social Affairs and Health working group occur in contracts submitted to the public procurement register (HILMA) and the related tendering documents. The aim is further to determine whether information obtained through the public procurement register is suitable for monitoring the nutritional quality of institutional catering services. The material consisted of public catering and food service contracts submitted to the Finnish public procurement register (HILMA) between November 2009–November 2010 (150 contracts).

A majority of invitations to tender for catering services made reference to nutritional quality, but the references were made in general terms and in an unspecific sense. There were few cases (10%) in which the recommended criteria for nutritional quality were unconditional and applied to the entire meal. It was more common to require nutritional quality in compliance with the recommendations for specific meal components, such as milk, buttermilk, bread, spreads and salad dressing. Only one in ten invitations to tender required the catering services provider to guide customers in making recommended choices, including the provision of descriptions of model meals and marking recommended choices on the menu and on the serving tables.

One in three invitations to tender gave criteria for the salt and fibre content of bread. Purchasing of cream and butter with a high fat content was very widespread: high-fat (fat  $\geq 20\%$ ) cream was included in 89 per cent of procurement while butter or other high-fat spreads were included in 86 per cent. The recommendation for low-fat alternatives was implemented relatively successfully in the procurement of minced meat, but by contrast, no nutritional criteria at all were given for pre-cooked meals.

The contracting authority plays a crucial part in ensuring the nutritional quality of catering services. So far, the recommendations of the Ministry of Social Affairs and Health are rarely applied. However, there were a few invitations to tender that applied the criteria, which indicates that the criteria are usable. The persons or bodies responsible for public procurement need more information on the criteria for nutritional quality and they need motivation to apply them.

Obviously, it is not possible to determine from the contract notices and invitations to tender what kind of food the catering services are offering their customers in practice. In the future, it will be possible to use the public procurement register (HILMA) to monitor whether the recommendations of the Ministry of Social Affairs and Health working group are applied when catering services are put out to tender. Catering service providers cannot be required to produce nutritional quality at a later stage unless the contracting authority has specified nutritional quality as a requirement in the tendering process.

Keywords: purchasing criteria, mass catering services, nutritional quality, catering services, monitoring



# Sisällys

Tiivistelmä  
Sammandrag  
Abstract

Käsitteitä .....	9
Johtopäätökset ja suositukset .....	11
JOHDANTO .....	13
RUOKAPALVELUIDEN RAVITSEMUSLAADUN SEURANTA .....	15
Ammattikeittiöiltä saatavat tiedot .....	15
Julkiset hankintailmoitukset, tarjouspyynnöt ja hankintasopimukset .....	16
RUOKAPALVELUIDEN RAVITSEMUSLAATUA KOSKEVAT SUOSITUKSET JA KRITTEERIT .....	17
JOUKKORUOKAILUN SEURANTA- JA KEHITTÄMISTYÖRYHMÄN TOIMENPIDESUOSITUS RAVITSEMUSLAADUN HUOMIOIMISEKSI RUOKAPALVELU- JA ELINTARVIKEHANKINNOISSA .....	19
Ravitsemukselliset kriteerit ruokapalveluiden hankinnassa .....	19
Elintarvikkeiden hankinta .....	20
RAVITSEMUSLAATU JA HANKINTALAINSÄÄDÄNTÖ .....	21
Yleistä hankintalainsäädännöstä .....	21
Julkinen hankinta ja ravitsemuslaatu hankintakriteerinä .....	21
Tarjousten arviointi ja vertailu .....	22
TUTKIMUKSEN TAVOITTEET .....	24
AINEISTO JA MENETELMÄT .....	25
Ruokapalveluiden hankinta .....	25
Elintarvikkeiden hankinta .....	27
TULOKSET .....	30
Ruokapalveluiden hankinta .....	30
Taustatiedot .....	30
Ruoan ravitsemuslaatuun viittaaminen .....	31
Ravitsemuslaadun kriteerien esiintyminen ehdottomina .....	32
Pääruoan ja pääruoan lisäkkeiden ravitsemuslaadun kriteerit .....	32
Muiden ateriansien ravitsemuslaadun kriteerit .....	33
Tuoreiden kasvien ja kalan tarjonta .....	34
Malliatervian kuvaus ja ruoan ravitsemuksellisen laadun seuranta ja dokumentointi .....	34
Elintarvikkeiden hankinta .....	35
Ruokaleivän suola- ja kuitupitoisuus .....	36
Kerman ja kermankaltaisten valmisteiden hankinta .....	36
Voin ja rasvaseosten hankinta .....	37
Vähärasvaisen jauhelihan hankinta .....	38
Valmisruokien hankinta .....	38
Hankintayksiköiden näkemyksiä ravitsemuskriteerien käytöstä kilpailuttamisessa .....	39
TULOSTEN TARKASTELU .....	50
Ruokapalveluiden hankinta .....	41
Elintarvikkeiden hankinta .....	42
Arvio tutkimusmenetelmästä .....	44
Kirjallisuus .....	47
Liite 1. Ravitsemukselliset laatukriteerit ruokapalvelujen hankintaan ja kilpailuttamiseen .....	48
Liite 2. Joukkoruokailua seuraavia valtakunnallisia tietolähteitä .....	51
Liite 3. Ohjeita elintarvikkeiden hankintaan .....	52
Liite 4. Ruokapalveluhankintojen muuttajat .....	53
Liite 5. Elintarvikehankintojen muuttajat .....	56

# Käsitteitä

## Hankintailmoitus

Viranomaisen julkaisema virallinen ilmoitus [HILMA-palvelussa](#) hankinnasta, jonka se aikoo toteuttaa. Hankintailmoituksen julkaiseminen käynnistää hankintamenettelyn ja tuo hankinnan hankintalain piiriin.

## HILMA-hankintailmoitusrekisteri

Työ- ja elinkeinoministeriön ylläpitämä maksuton, sähköinen ilmoituskanava, jossa hankintayksiköt ilmoittavat julkisista hankinnoistaan. Yritykset saavat HILMAsta reaaliaikaista tietoa käynnissä olevista hankintamenettelyistä ja ennakkotietoa tulevista hankinnoista. HILMAssa ilmoitetaan kansallisen ja EU-kynnysarvon ylittävät hankinnat.

## Joukkoruokailu

Kodin ulkopuolella tapahtuvaa järjestettyä ruokailua, jota toteuttavat julkinen sektori ja yksityiset ruokapalveluyritykset. Esimerkiksi koulu- ja työpaikkaruokailu ovat tyyppillisiä joukkoruokailun ilmenemismuotoja. Ruokapalvelu on joukkoruokailun synonyymi, jolla korostetaan asiakaspalvelun osuutta ruokailutapahtumassa.

## Julkkiset hankinnat

Tavaroiden ja palvelujen sekä rakennusurakoiden ostamista julkisilla varoilla. Hankinnalla tarkoitetaan sellaisen kirjallisen sopimuksen tekemistä, jossa ostajana on hankintayksikkö ja myyjänä yritys tai muu toimittaja ja jossa sovitaan tavaroiden hankkimisesta, palvelujen suorittamisesta tai urakan teettämisestä taloudellista vastiketta vastaan. Hankintayksiköllä tarkoitetaan julkista ostajaa, joka useimmiten on valtion tai kunnan viranomainen tai liikelaitos<sup>1</sup>.

## Kokonaistaloudellinen edullisuus

Vertailuperuste, jonka määrittelemine on hankintayksikön itsensä harkinnassa; niitä voivat olla esimerkiksi määritellyt laatutekijät, tekniset asiat, käyttökustannukset, ympäristöystävällisyys, elinkaarikustannukset, huoltopalvelut jne.

## Laki julkisista hankinnoista

Lailla julkisista hankinnoista (Hankintalaki;348/2007) ja sen nojalla annetulla asetuksella (Hankinta-asetus;614/2007) säädetään kilpailuttamisesta. Tällä tarkoitetaan menettelyä, jossa hankintayksikkö ilmoittaa hankintalain edellyttämällä tavalla julkisesti tulevasta tavarasta, palvelusta tai urakan hankinnasta: Laissa on tarkkoja määräyksiä siitä, miten hankintayksikön on hankintoja kilpailuttaessaan meneteltävä. Hankintalaki perustuu Euroopan parlamentin ja neuvoston hankintadirektiivin (2004/18/EY) sekä neuvoston valvontadirektiiviin (89/665/ETY).<sup>2</sup>

## Malliateria

Malliaterialla tarkoitetaan päivittäisestä aterista nähtävillä asetettua ateriakokonaisuutta. Malliaterian tarkoituksena on osoittaa suositeltavan ateriankokonaisuuden osat ja niiden suositeltavat annoskoot. Malliateria voidaan esittää myös kuvana tai sanallisin ohjein. Malliateria rakennetaan yleensä lautasmallin mukaiseksi. Lautasmalli on valtion ravitsemusneuvottelukunnan (VRN) ohje hyvän aterian koostamiseen, jonka mukaan puolet lautasesta täytetään kasviksilla (salaatti, öljykastike ja /tai kypsät kasvikset), neljännes liha- kala- tai munaruoka (ns. pääruoka) ja neljännes pääruoan lämpimällä lisäkkeellä (peruna, riisi tai pasta). Lisäksi lautasmalliin kuuluvat lasillinen ruokajuomaa (rasvatonta maitoa tai piimää), leipä ja pehmeä kasvirasvavalevite.

<sup>1</sup> Pakkala Elise, Hankintojen kilpailuttaminen, Tietosanoma, Jyväskylä 2008, s. 23.

<sup>2</sup> Pakkala Elise, Hankintojen kilpailuttaminen, Tietosanoma, Jyväskylä 2008, s. 23.

## Ravitsemuslaatu

Ravitsemuslaatu eli ravitsemuksellinen laatu kuvaa ruokavalion, ruoan tai yksittäisen elintarvikkeen ravintoainesisältöä/koostumusta suhteessa ravitsemussuositusten tavoitteisiin. Ravitsemuslaatu riippuu pääosin ravitsemusta ja ruokavaliota huonontavien (tyydyttynyt rasva, suola, sokeri) tai parantavien (tyydyttymätön rasva, kuitu) ravintoaineiden määrästä. Yksittäiset ruoat tai elintarvikkeet voivat joko parantaa tai huonontaa ruokavalion ravitsemuslaatua.

## Tarjouspyyntö

Asiakirja, jossa hankintayksikkö määrittelee hankintailmoitusta tarkemmin hankinnan kohteen ja ominaisuudet. Tarjouspyynnölle asetetut vaatimukset vaihtelevat eri hankintamenettelyissä, mutta pyynnön tulee sisältää kaikki tiedot, joilla on olennaista merkitystä hankintamenettelyssä tai tarjousten laatimisessa. Tarjouspyyntö ei ole välttämätön, mikäli hankintailmoituksen tiedot ovat riittäviä tarjouksen tekemiseen.



## Johtopäätökset ja suositukset

Kaikilla suomalaisilla tulee olla mahdollisuus tehdä terveyttä edistäviä valintoja ruokaillessaan kodin ulkopuolella. Jotta ruokapalvelujen ravitsemuslaatu paranisi, sosiaali- ja terveysministeriön (STM) asettama joukkoruokailun seuranta- ja kehittämistyöryhmä esitti suosituksen ravitsemuslaadun kriteereistä syysylä 2009, ja lopullinen toimenpidesuositus julkaistiin keväällä 2010. Kriteerit on tarkoitettu sovellettaviksi julkisten ruokapalveluiden hankintaan ja kilpailutukseen. Terveyden ja hyvinvoinnin laitoksen (THL) joukkoruokailutyöryhmä selvitti STM:n suosituksen toteutumista julkisten ruokapalveluiden ja elintarvikkeiden hankinnassa HILMA-hankintailmoitusrekisterin perusteella 11/2009–11/2010.

Ruokapalveluiden hankinnassa STM:n suosituksen soveltaminen on vielä harvinaista. Tarjouspyyntöasiakirjat kuvailevat ravitsemuslaadun niin yleisesti, ettei laatua voi käyttää hankinnassa valintakriteerinä. Viidessä tarjouspyynnössä 48:sta STM:n suositusta kuitenkin toteutui: suositusta on siten mahdollista noudattaa. Myös elintarvikkeiden hankinnassa ravitsemuslaadun huomioiminen on harvinaista: runsaasti tyydyttynyttä rasvaa sisältävien elintarvikkeiden, kuten kerman ja voin, hankinta on yleistä eikä valmisruoilta edellytetä suositeltavaa ravitsemuslaatua.

Ravitsemuslaadun kriteerien soveltaminen kilpailutuksessa edellyttää, että hankinnoista vastaavat tuntevat suositukset ja ovat valmiita noudattamaan niitä. Hankintayksiköt pitävät ravitsemuslaatua tärkeänä, mutta tieto laatukriteereistä ei vielä ole saavuttanut ruokapalveluiden hankkijoita eikä tarjoajia, elintarvikkeiden valmistajia eikä ruokapalveluiden asiakkaita.

THL:n joukkoruokailutyöryhmä ehdottaa:

1. Julkisten ruokapalveluiden ja elintarvikehankintojen ravitsemuslaadun seurantaan jatketaan hankintailmoitusten ja tarjouspyyntöasiakirjojen välityksellä, jotta voidaan arvioida STM:n suositusten toteutumista pitemmällä aikavälillä.
2. Joukkoruokailun seurantajärjestelmään on kehitettävä HILMA-rekisteriseurannan rinnalle muita menelmiä ruokapalveluiden ravitsemuslaadun valtakunnalliseksi seuraamiseksi.
3. Seurantajärjestelmän kehittämiseen ja ylläpitämiseen osallistuvat ravitsemusasiantuntijat suunnittelevat STM:n toimenpidesuosituksen perustuvia konkreettisia mallitarjouspyyntöjä ja välittävät niistä tietoa ruokapalveluiden ja elintarvikkeiden hankkijoille, tarjoajille ja elintarviketeollisuudelle.
4. Ravitsemusasiantuntijat välittävät tietoa ravitsemuslaadun kriteereistä ruokapalveluiden tarjoajille ja elintarviketeollisuudelle.
5. Hankinnoista vastaavat ottavat ravitsemuslaadun suositukset huomioon kilpailutuksessa, hankintasopimuksissa sekä varmistavat suositusten toteutumisen myös käytännön ateriatarjonnassa.
6. Ruokapalvelualan ammattilaisten koulutukseen sisällytetään ravitsemuslaadun kriteerien tuntemus.
7. Ruokapalvelun tarjoajat varmistavat henkilöstönsä ravitsemusosaamisen.
8. Ruokapalveluiden tarjoajat varmistavat, että aterioiden valmistuksessa noudatetaan vakioruokaohjeita.
9. Ruokapalveluiden asiakkaita tiedotetaan ravitsemuslaadun suosituksista, jotta he osaavat valita omassa ruokalassaan terveyttä edistäviä vaihtoehtoja tai niiden puuttuessa vaatia niitä. Palvelun tarjoaja tiedottaa ruokailijoille aterioiden ravintosisällöistä ruokalista- ja/tai linjastomerkinnoilla.
10. Elintarviketeollisuus tuottaa uusia suurtaalouskäyttöön soveltuvia, ravitsemukselliset laatukriteerit täyttäviä elintarvikkeita.

# JOHDANTO

Joukkoruokailu on tärkeä osa suomalaista ruokakulttuuria. Joukkoruokailun perustietoja kokoavan A.C. Nielsenin Horeca-Suurkeittiökisterin mukaan (A. C. Nielsen 2008) ateriapalveluita käyttää päivittäin 34 prosenttia väestöstä. Vuonna 2009 ammattikeittiöt tarjosivat n. 850 miljoonaa ateriala, mikä merkitsee 160 ateriala henkeä kohti (Taloustutkimus 2010). Nykypäivänä ruokapalvelun valmistama lounas on monelle päivän ainoa lämmin ateriala, joten sen merkitys päivittäisessä ravinnonsaannissa ja terveyden ylläpitämisessä on huomattava. Joukkoruokailu voi myös edistää terveellisiä ruokailutottumuksia, mikäli suosituksenmukaisia ateriakokonaisuuksia on riittävästi tarjolla ja ruokailijoita informoidaan hyvistä vaihtoehdoista. Syödyn ateriakokonaisuuden ravitsemuslaatu riippuu lopulta ruokailijan omista valinnoista, mutta valinnan mahdollisuuksiin vaikuttaa tarjolla oleva ruokailu.

Joukkoruokailun kansanterveydellistä merkitystä on korostettu viime vuosina monissa ravitsemus- ja terveystieteellisissä asiakirjoissa ja kannanotoissa. Sosiaali- ja terveysministeriön (STM) *Toimenpideohjelma suomalaisten sydän- ja verisuoniterveyden edistämiseksi* (Sosiaali- ja terveysministeriö 1998) nosti ruokapalvelut yhdeksi keinoksi väestön sairastuvuuden ehkäisyssä. Toimenpideohjelma sisälsi 13 ruokapalveluiden tarjoamien aterioiden koostamiseen ja ravintosisältötavoitteisiin liittyvää suosituskohdetta. Tavoitteiden saavuttamista varten suositeltiin myös suurkeittiöiden toiminnan seuranta.

Valtion ravitsemusneuvottelukunnan (VRN) *Toimintaohjelmassa kansallisten ravitsemussuosittelujen toteuttamiseksi* (Valtion ravitsemusneuvottelukunta 2003) todettiin tarpeelliseksi parantaa työntekijöiden ruokavalion laatua työpaikkaruokailua kehittämällä. Tässä VRN:n ohjelmassa oli myös toimenpideohjeita eri ikäryhmien ravitsemuksen parantamiseksi ja suositus joukkoruokailun ravitsemuksellisen laadun takaavan laatuvarustuksen kehittämiseksi.

Valtioneuvosto (Sosiaali- ja terveysministeriö 2008) hyväksyi kesäkuussa 2008 periaatepäätöksen terveyttä edistävän liikunnan ja ravitsemuksen kehittämislinjauksista. Joukkoruokailulla on periaatepäätöksessä ja sen toimeenpanosuunnitelmassa merkittävä rooli. Periaatepäätöksessä todetaan muun muassa, että ruokapalvelujen tarjoaman ruoan tulee olla ravitsemussuosittelun mukaisia, ravitsemussuosittelun mukaisia vaihtoehtoja ruokapalveluissa tulee tukea verotuksellisin keinoin, ikääntyneille on kehitettävä ruokapalveluja ja entistä useammalla työikäisellä tulisi olla mahdollisuus syödä ravitsemussuosittelun mukainen ateriala työpäivän aikana.

Pääministeri Matti Vanhasen II hallituksen terveyden edistämisen politiikkaohjelman tavoitteena on väestön terveydentilan parantaminen ja terveyserojen kaventuminen. Hallituksen strategia-asiakirjassa (Valtioneuvoston kanslia 18/2007) sovittiin, että sosiaali- ja terveysministeriö asettaa osana hallituksen terveyden edistämisen politiikkaohjelmaa joukkoruokailun seuranta- ja kehittämistyöryhmän. Työryhmän tavoitteena oli edistää laadukkaiden ruokapalveluiden saatavuutta, käyttöä ja houkuttelevuutta, ruoan ravitsemuksellisen laadun paranemista sekä joukkoruokailun seuranta. Työn tuloksena syntyi toimenpidesuositus (Sosiaali- ja terveysministeriö 2010), joka sisältää ravitsemukselliset laatukselliset ruokapalvelujen hankintaan ja kilpailuttamiseen (liite 1) sekä ehdotuksen joukkoruokailun seurannan järjestämisestä.

Joukkoruokailun seurannan keskeisiä kohteita ovat *ruokapalvelujen käyttö* ja *ruokapalvelujen tarjoaman ruoan laatu*. Ruokapalveluiden tarjoamien aterioiden ravitsemuksellista laatua ei Suomessa seurata järjestelmällisesti, mutta niiden käytöstä ja ruokailijoiden käyttäytymisestä kerätään tietoa useisiin valtakunnallisiin tietolähteisiin. Ruokailijoiden käyttäytymiseen, suurkeittiöiden toimintaan ja elintarvikkeiden kulutukseen liittyvää tietoa sisältyy säännöllisin väliajoin toistuviin tutkimuksiin, selvityksiin, raportteihin ja tilastoihin, joita ylläpitävät sekä eri tutkimuslaitokset että kaupalliset yritykset (liite 2).

Tärkeimpiä ruokapalvelujen käytön seurantaan soveltuvia aineistoja ovat Terveyden ja hyvinvoinnin laitoksen kyselyistä Suomalaisen aikuisväestön terveyskäyttäytyminen ja terveys -kysely (AVTK), Kouluterveyskysely, Eläkeikäisten terveyskäyttäytyminen ja terveys -kysely (EVTK) ja FINRISKI- ja Finravinto-tutkimukset sekä Työterveyslaitoksen Työ ja Terveys Suomessa -tutkimus. Tutkimuslaitosten terveysseuranta-aineistojen pohjalta on tehty kolme ruokapalvelujen käyttöä tarkastelevaa erillistä selvitystä: *Työaikainen ruokailu Suomessa* (Raulio ym. 2004), *Suomalaisnuorten kouluikäinen ateriointi*. *Ruokapal-*

*velujen seurantaraportti 2* (Raulio ym. 2007) sekä *Ikääntyneiden suomalaisten ateriointi. Ruokapalvelujen seurantaraportti 3* (Alden-Nieminen ym. 2009).

Ruokapalvelujen käyttöä kartoittavissa selvityksissä (Raulio ym. 2004, Raulio ym. 2007, Alden-Nieminen ym. 2009) huomio keskittyy ruokailijan toimintaan. Tarkasteltaessa ruoan laatua seurannan kohteena on ruokapalveluiden tuottajien eli ammattikeittiöiden tarjoaman ruoan laatu (Vanhala ym. 2004). Ruokapalveluiden tarjoajina on sekä yksityisiä että julkisia toimijoita, niin pieniä kuin suuria yrityksiä sekä kunnan ruokahuollosta vastaavia organisaatioita. Ruokapalveluiden asiakaskuntaan puolestaan kuuluu sekä päiväkotilapsia, työikäisiä ja ikääntyneitä että sairaalapotilaita ja varusmiehiä. Joukkoruokailussa tarjottavien aterioiden ravitsemuksellisessa laadussa on kehitettävää: rasvaa on runsaasti ja tyydyttyneen rasvan osuus suuri. Suolan käyttö ei vastaa suosituksia ja suuri osa keittiöistä ei ole tietoinen tarjoamien sa aterioiden suolapitoisuudesta. Myös tuoreiden kasvien tarjonnassa on parantamisen varaa. (Vanhala ym. 2004.)

Tämä selvitys on osa Sydänliiton ja Terveystieteiden ja hyvinvoinnin laitoksen (THL, 31.12.2008 saakka Kansanterveyslaitos, KTL) pitkäaikaista yhteistyötä joukkoruokailun kehittämiseksi (Suomen Sydänliitto ry ym. 2002). Selvityksen kohteena on julkisten ruokapalvelujen hankkiman ruoan laatu, ja sen aineistona ovat sekä ruokapalveluiden että elintarvikkeiden hankintoja koskevat asiakirjat. Julkisten ruokapalveluiden hankintailmoituksista ja tarjouspyyntöasiakirjoista tutkitaan viittaukset ravitsemuslaatuun ja arvioidaan, vastaavatko viittaukset STM:n suosituksia ja ohjeita ruokapalveluiden ja elintarvikkeiden hankintakriteereistä (liite 2). Ruokapalveluhankinnoista selvitetään, miten yleisesti hankintailmoituksissa ja tarjouspyyntöasiakirjoissa mainitaan ruoan ravitsemuslaatu, ja käytetäänkö ravitsemuslaatua kilpailutamisessa valintakriteerinä STM:n suositusten mukaisesti. Elintarvikehankinnoista selvitetään, huomioitaanko niissä STM:n ohjeet tai Sydänliiton suositukset. Aineistoksi on koottu HILMA-hankintailmoitusrekisterissä julkaistut ruokapalveluita ja elintarvikkeita koskevat hankintailmoitukset ja niihin liittyvät tarjouspyyntöasiakirjat ajalta 11/2009–11/2010.

# RUOKAPALVELUIDEN RAVITSEMUSLAADUN SEURANTA

Ruokapalvelujen ravitsemuslaatua ei ole mahdollista seurata ruokailijoille suunnatuilla kyselytutkimuksilla, sillä ruokailija ei pysty luotettavasti arvioimaan kodin ulkopuolella syömänsä aterian ravitsemuksellista laatua. Ruokailijoilta saatuun tietoon perustuva yksityiskohtainen ravitsemustutkimus taas olisi seurantamenetelmänä liian kallis.

Ruokapalveluiden tarjoajat voivat seurata valmistamiensa aterioiden ravitsemuslaatua omavalvonnasta saatavien tietojen perusteella. Omavalvontaraporttien perusteella ruokapalvelun tilaaja voi varmistaa, että ravitsemuslaatu toteutuu sopimuksen mukaisesti. Valtakunnallisesti ruokapalveluiden tarjoaman ruoan laatua voidaan arvioida käyttämällä tietolähteinä ruokapalveluita koskevia hankintailmoituksia, tarjouspyyntöjä ja hankintasopimuksia, ravintoloiden/ruokaloiden ostotilastoja ja kuormakirjoja, ruokalistoja ja vakioruokaohjeita sekä keittiöille suunnattuja kyselyitä ja puhelinhaastatteluja. Seurantaan soveltuvalta menetelmältä edellytetään mm., että se antaa tietoa sekä ruokapalveluissa käytettävien elintarvikkeiden ravitsemuslaadusta että siitä, kuinka usein tarjolla on ravitsemussuositukset täyttäviä ateriakokonaisuuksia. Lisäksi seurantamenetelmän tulisi tuottaa vertailukelpoista, koko maan ja erilaiset ruokapalvelut kattavaa tietoa helposti käytettävässä ja sähköisesti siirrettävässä muodossa. Seurannan onnistumisen kannalta olisi myös tärkeää, että tiedon keräys ei muodostuisi rasitteeksi keittiöhenkilökunnalle.

## Ammattikeittiöiltä saatavat tiedot

Ruokapalveluiden tuottaman ruoan ravitsemuksellista laatua on toistaiseksi tutkittu Suomessa vähän. Ammattikeittiöiden valmistaman ruoan laatua voidaan kuitenkin selvittää keittiöiden esimiehille kohdistettujen kyselyiden ja haastatteluiden avulla. Suomen Sydänliiton toteuttamassa selvityksessä (Vanhala ym. 2004) kartoitettiin vuonna 2004 postikyselyllä lounasruoan laatua julkisten ruokapalveluiden suurkeittiöissä. Keittiöiden esimiehiltä tiedusteltiin ruoanvalmistuksessa ja tarjoilussa käytettyjen elintarvikkeiden laatua ja käyttöiheyksiä. Sydänliiton koordinoima työryhmä kehitti ravitsemussuositusten pohjalta lounasruoan ravitsemuksellista laatua kuvaavat kriteerit (Vanhala ym. 2004, [www.sydanliitto.fi/arkilounas-kriteeristo](http://www.sydanliitto.fi/arkilounas-kriteeristo)), joiden avulla voidaan arvioida todennäköisyys sille, että asiakkaalla on mahdollisuus koostaa suositusten mukainen ateriakokonaisuus päivittäin. Selvityksessä ilmeni, että tutkittujen keittiöiden valmistama ruoka ei useimmissa tapauksissa mahdollistanut suositusten mukaista ruokailua. Tarjottujen aterioiden sisältämän rasvan määrä oli suuri. Tyydyttyneen rasvan osuus oli suositusta suurempaa ja tyydyttymättömän rasvan saanti suosituksia vähäisempää. Suolan saanti oli runsasta suosituksiin nähden, kun taas kasvien ja kuidun saanti oli niukkaa.

### Ammattikeittiöiden henkilökunnalta kerättävät kysely- ja haastattelutiedot

Lomakekyselyiden ja haastattelujen toteuttamiseksi voidaan Horeca-Suurkeittiörekisteristä (A.C. Nielsen 2008) poimia otos ammattikeittiöistä, jolloin tiedot saadaan suoraan keittiöltä. Kyselyihin vastaaminen vie kuitenkin henkilökunnan aikaa, minkä vuoksi vastausprosentit voivat jäädä alhaisiksi. Tietolähteenä voidaan käyttää myös keittiöiden vakioruokaohjeita ja niihin pohjautuvia ravintoainelaskelmia. Ruokaohjeiden käsittely on kuitenkin tutkijalle työlästä: ruokaohjeita ei aina noudateta ja niitä voi olla hankala saada. Menetelminä sekä lomakekyselyt että puhelinhaastattelut ovat käytännössä melko työläitä ja epätarkkoja. Kyselyillä saatavat tiedot ruoan ravitsemuslaadusta perustuvat henkilökunnan subjektiiviseen arvioon, joten ne vaihtelevat vastaajan asiaan perehtyneisyyden, koulutuksen ja kiinnostuksen mukaan.

### Ammattikeittiön hankintatiedot

Kuormakirjoista tai ostotilastoista on mahdollista selvittää kaikki ammattikeittiön hankkimat elintarvikkeet (Tuulia International Oy 2009). Hankintatietojen käyttö soveltuu etenkin suurten keittiöiden hankintojen selvittämiseen, sillä niissä hankintatiedot on valmiiksi sähköisessä muodossa. Pienten keittiöiden

tiedot on yleensä tallennettava erikseen. Hankintatietojen hyödyntäminen ravitsemuslaadun seurannassa edellyttää sitä, että niihin liitetään elintarvikkeiden koostumustiedot. Kuormakirjojen ja ostotilastojen perusteella ei ole mahdollista arvioida, kuinka pitkäksi aikaa yksittäiset keittiöön tilatut elintarvikkeet riittävät ja mikä on niiden kokonaismerkitys keittiön tarjoaman ruoan ravitsemuslaadun kannalta.

## Julkiset hankintailmoitukset, tarjouspyynnöt ja hankintasopimukset

Kaikista julkisista hankinnoista on tehtävä hankintailmoitus ja järjestettävä tarjouskilpailu, jos hankintalaissa (348/07) säädetty kansallinen kynnsarvo, 30 000 euroa (1.6.2010 alkaen), ylittyy. Hankintailmoitukset ja avointen tarjouskilpailujen tarjouspyynnöt julkaistaan avoimessa hankintailmoitusrekisterissä (HILMA).

Mikäli ruokapalvelu- ja elintarvikehankinnoissa edellytetään ravitsemuslaadun huomioimista, se ilmenee hankintailmoituksesta, tarjouspyynnöstä tai muista tarjouspyyntöasiakirjoista. Siten hankintaan liittyvien asiakirjojen pohjalta voidaan arvioida ravitsemuskriteerien esiintymistä julkisissa hankinnoissa. HILMAssa julkaistaan lakisääteisesti vain kynnsarvon ylittävät julkisten palveluiden ja tavarahankintojen ilmoitukset, pienten ja yksityisten ammattikeittiöiden hankintoja ei vaadita ilmoitettavan. EU-kynnsarvon ylittävistä hankinnoista on tehtävä myös jälki-ilmoitus, jossa kerrotaan hankinnan arvo ja tarjouskilpailun voittajan nimi. Hankintasopimusten toteutumista ei tällä hetkellä seurata keskitetysti.

# RUOKAPALVELUIDEN RAVITSEMUSLAATUA KOSKEVAT SUOSITUKSET JA KRITEERIT

## Ravitsemussuosituks

Valtion ravitsemusneuvottelukunnan (VRN) julkaisemat *Suomalaiset ravitsemussuosituks* (2005) on tarkoitettu myös joukkoruokailun suunnitteluun. Lisäksi eri ryhmille suunnatuissa ravitsemussuosituksissa on asetettu laatuvaatimuksia tarjottavalle ruoalle. Sosiaali- ja terveysministeriön julkaisuun *Lapsi, perhe ja ruoka* (2004) on koottu lasten päivähoidon ravitsemussuosituks. Valtion ravitsemusneuvottelukunnan *Kouluruokailusuosituksessa* (2008) kiinnitetään huomiota terveellisten, monipuolisten ja houkuttelevien vaihtoehtojen saatavuuteen sekä esitetään kriteerit suositeltaville välipaloille. Opiskelijaruokailua ohjaa *Korkeakouluruokailun periaatteita koskeva suositus* (Kansaneläkelaitos 2008), joka pohjautuu Valtion ravitsemusneuvottelukunnan suosituksiin, *Kouluruokailusuositukseen* sekä Valtioneuvoston asetukseen korkeakouluopiskelijoiden ruokailun tukemisen perusteista (564/2003). Sairaaloihin, terveyskeskuksiin, palvelu- ja hoitokoteihin sekä kuntoutuskeskuksiin tarkoitettua ravitsemushoitosuosituksista (Valtion ravitsemusneuvottelukunta 2010a) löytyy kriteerit sekä erityisryhmille tarjottavan ruoan laatuun että terveyttä edistävän perusruoakavalion elintarvikehankintoihin. Ikääntyneiden erityistarpeet huomioidaan keväällä 2010 julkaistuissa suosituksissa *Ravitsemussuosituks ikääntyneille* (Valtion ravitsemusneuvottelukunta 2010b).

## Ravitsemuslaadun indikaattorit

Ruokapalvelun ravitsemuslaatua kuvaavat indikaattorit voivat kohdistua esimerkiksi hankittavien elintarvikkeiden ravitsemuslaatuun, keittiön käytäntöihin ruoanvalmistuksessa sekä tarjottavien tuotteiden, aterioiden ja ateriakokonaisuuksien ravintosisältöihin. Valittujen indikaattoreiden tulee olla yhteydessä kansallisiin ruokailutottumuksiin ja niissä havaittujen ravitsemusongelmien korjaamiseen. Valtion ravitsemusneuvottelukunnan suosituks (2005) korostavat energian saannin ja kulutuksen tasapainottamista, kuitupitoisten hiilihydraattien sekä kasvien, hedelmien ja marjojen saannin lisäämistä, sokerin ja suolan saannin vähentämistä sekä tyydyttyneen rasvan saannin vähentämistä ja osittaista korvaamista tyydyttämättömillä rasvoilla. Näitä keskeisiä tavoitteita voidaan käyttää myös aterioiden terveellisuuden indikaattoreina: niiden toteutuessa ruoka on terveyttä edistävää.

## Arkilounaskriteerit

Suomen Sydänliiton työryhmä laati Joukkoruokailuselvityksen (Vanhala ym. 2004) perusteella yksityiskohtaisia, joukkoruokailuun tarkoitettuja ravitsemuslaatua kuvaavia kriteerejä (Suomen Sydänliitto 2006, [www.sydanliitto.fi/arkilounaskriteerit](http://www.sydanliitto.fi/arkilounaskriteerit)). Tehtyyn selvitykseen pohjautuvaan ns. arkilounaskriteeristöön sisältyy neljä kohtaa: ”peruskriteeri”, ”rasvakriteeri”, ”suolakriteeri” ja ”tiedotuskriteeri”. Peruskriteerin mukaan aterian yhteydessä tulee olla päivittäin tarjolla runsaskuituista leipää, margariinia tai muuta kasvirasvaveitettä, rasvatonta maitoa, tuoreita kasviksia, tuoresalaattia, marjoja tai hedelmiä sekä kasviöljypohjaista salaattinkastiketta.

Rasvakriteerillä arvioidaan sekä rasvan määrää että laatua valmiissa ruoassa. Tavoitteena on, että ruoanvalmistuksessa vältetään runsaasti rasvaa sisältäviä raaka-aineita, voita tai voi-rasvaseosta ei käytetä lainkaan, rasvaisia perunalisäkkeitä ja valmisruokia tarjotaan vain harvoin samoin kuin makkararuokia. Kalaa tulee kriteerin mukaan tarjota vähintään kerran viikossa. Suolakriteerin toteutuminen edellyttää, että suolan lisäys ruokaan tehdään ohjeen, ei maun mukaan, runsaasti suolaa sisältäviä valmisruokia tai puolivalmisteita tarjotaan harvemmin kuin kerran viikossa ja perunoiden ja kasvien kypsennyksessä ei käytetä lainkaan suolaa tai suolaa sisältäviä mausteita. Myös riisin ja makaronin kypsentyminen on suositeltavaa ilman suolaa, mutta vähäinen suolan lisäys on sallittu (kypsässä tuotteessa suolaa enintään 0,3 g/100g). Kriteeri edellyttää myös vähemmän suolaa sisältävän leivän tarjoamista vähintään 2–3 kertaa viikossa. Neljäs kriteeri eli tiedotuskriteeri edellyttää, että asiakkaalle tiedotetaan suositeltavasta ateria-



kokonaisuudesta ja häntä ohjataan koostamaan ateriansa suositusten mukaisesti. Lisäksi malliateria tulee asettaa asiakkaan näkyville vähintään kerran viikossa. Arkilounaskriteeristö sopii osaksi keittiön omavaltavontaa. Kriteeristö päivitetään vuonna 2011 vastaamaan STM:n suosituksessa annettuja terveellisen aterian ehtoja.

### Sydänmerkki-ateriajärjestelmä

Sydänliitto on kehittänyt ravitsemuslaadun arviointimenetelmää tarkemmaksi ja yksityiskohtaisemmaksi luomalla Valtion ravitsemusneuvottelukunnan (VRN) suositusten pohjalta Sydänmerkki-ateriajärjestelmän ([www.sydänmerkki.fi](http://www.sydänmerkki.fi)). Sydänmerkki-ateriajärjestelmä lanseerattiin ruokapalveluille ja elintarviketeollisuudelle marraskuussa 2007.

Sydänmerkki-aterian ravintosisältö ja terveellisyyttä kuvaavat indikaattorit, rasvan määrä ja laatu sekä suolan määrä, määräytyvät ravitsemussuositusten pohjalta. Aterian kriteereitä määritettäessä lähtökohtana on kevyttä työtä tekevän, kohtalaisesti liikkuvan aikuisen energian tarve, 1 800 kcal/pv, ja lounasateriasta saatavan energian määrä kolmannes päivän energiantarpeesta eli n. 600 kcal. Ateriankoko voi lautasmallin periaattein hieman suurentaa tai pienentää energiatarpeen mukaan, aterian kriteerit eivät kuitenkaan vaihtele.

Sydänmerkki-aterian sisältämän rasvan enimmäismäärä on 35 prosenttia energiasta ja kovan rasvan osuus enintään 1/3 rasvasta. Suolan enimmäissaantimäärä on kaksi grammaa eli 40 prosenttia VRN:n suosituksesta pitkän aikavälin väestötavoitteesta (5 g). Luku ei sisällä VRN:n suosituksesta poiketen elintarvikkeiden luontaista natriumia, vaan ainoastaan lisätyn ruokasuolan. Kuitua aterian tulisi sisältää vähintään kahdeksan grammaa.

Sydänmerkki-ateria koostuu lautasmallin mukaan suositukset täyttävästä pääruoasta mahdollisine peruna-, pasta-, tai riisilisäkkeineen. Lisäksi ateriaan kuuluu viipale (30 g) runsaskuituista, vähän suolaa sisältävää leipää, lasillinen (170 g) rasvatonta maitoa tai piimää, hieman (5 g) vähän suolaa sisältävää margariinia leivälle, tuoresalaattia ja/tai kypsennettyjä kasviksia (150–200 g) sekä öljypohjaista salaattinkastiketta (15 g).

Pääruoan osalle tulevat ravintoainemäärät on saatu vähentämällä lisäkkeistä kertyvät ravintoainemäärät laskennallisen 600 kcal:n aterian määristä. Erityyppisten pääruokien annoskoot eroavat toisistaan, joten rasva- ja suolakriteerit ovat erityyppisille ruokalajeille erilaisia. Pääruokalajien annoskoot eivät ole kriteeri, vaan viitteellinen laskennan peruste. Kala-aterioissa sallitaan muita suurempi rasvamäärä kalanrasvan terveyttä edistävien ominaisuuksien vuoksi.

Jokaiselle aterianosalle on määritetty omat ravitsemukselliset laatukriteerinsä. Niitä määriteltäessä on huomioitu sekä suurkeittiöiden käytännön mahdollisuudet toteuttaa kriteereitä että ruokailijoiden makutottumukset. Esimerkiksi keittojen suolakriteerit poikkeavat tavoitteesta (0,3 g suolaa/100 g vs. 0,5 g suolaa/100g). Samoin riisi-, pasta-, ja perunalisäkkeisiin sallitaan vähäinen rasva- ja suolalisäys. Kappale-ruoille asetettu rasvakriteeri voi ylittyä, jos rasvan lähteenä on pelkkä kala, esimerkiksi uunilohi (muutos tullut voimaan 10/2010).

Sydänmerkki-ateriajärjestelmään sisältyy myös asiakkaiden ohjaaminen terveellisiin valintoihin malliaterian avulla. Malliateria tulee koota päivän ateriasta, ja sen tulee osoittaa suositeltava ateriakokonaisuus ja eri aterianosien suositeltavat annoskoot. Malliaterian koostamisessa käytetään yleensä ns. lautasmallia, joka on Valtion ravitsemusneuvottelukunnan ohje tasapainoisen aterian koostamiseen (<http://www.ravitsemusneuvottelukunta.fi/>).

Suomen Sydänliitto on julkaissut myös suurkeittiöille suunnatun oppaan (2009), johon on kirjattu käytännön ohjeistusta ravitsemuskriteerien mukaisten elintarvikkeiden hankkimiseksi.

# JOUKKORUOKAILUN SEURANTA- JA KEHITTÄMISTYÖRYHMÄN TOIMENPIDESUOSITUS RAVITSEMUSLAADUN HUOMIOIMISEKSI RUOKAPALVELU- JA ELINTARVIKEHANKINNOISSA

Pääministeri Matti Vanhasen II hallituksen terveyden edistämisen politiikkaohjelmaan (Valtioneuvoston kanslia 18/2007) liittyen sosiaali- ja terveysministeriö asetti joukkoruokailun seuranta- ja kehittämistyöryhmän, jonka toimikausi oli 1.8.2008–30.10.2009. Työryhmä laati toimenpidesuosituksen, jonka tavoitteena on edistää laadukkaiden ruokapalveluiden saatavuutta, käyttöä ja houkuttelevuutta, ruoan ravitsemuksellisen laadun paranemista sekä joukkoruokailun seuranta- ja kehittämistä. Osana toimenpidesuositusta (Sosiaali- ja terveysministeriö 2010) työryhmä laati suosituksen ravitsemuslaadun kriteereiksi ruokapalveluiden hankinnassa ja kilpailuttamisessa (liite 1). Suositellut ravitsemuslaadun kriteerit ottavat huomioon suomalaisten keskeiset ravitsemusvirheet. Kriteerien tavoitteena on vähentää suolan ja tyydyttyneen rasvan saantia ja lisätä tyydyttymättömän rasvan ja kuidun saantia. Työryhmän esityksen mukaan kriteereitä voidaan käyttää sekä hankintojen kilpailuttamistilanteissa että arvioitaessa esimerkiksi kunnan omien keittiöiden ja yksityissektorien tarjoamien aterioiden laatua.

Ravitsemuksellisten kriteerien toteuttaminen ammattikeittiöiden tarjoamissa aterioissa helpottuu, jos jo elintarvikehankinnoissa kiinnitetään huomiota raaka-aineiden ravitsemuslaatuun. Tämän vuoksi ruokapalveluiden hankintaan tarkoitettujen ravitsemuskriteerien lisäksi työryhmä on laatinut ohjeita suositeltavien elintarvikkeiden hankintaan (liite 3) (Sosiaali- ja terveysministeriö 2010).

Joukkoruokailun seuranta- ja kehittämistyöryhmän laatimat kriteerit sopivat käytettäväksi arki-ruokailuun toimipaikkaravintoloissa, lounasravintoloissa sekä opiskelija- ja kouluruokaloissa. Kriteerit soveltuvat myös sairaaloiden, palveluasuntojen, päiväkotien ja puolustusvoimien tarjoamiksi perusruokavaliioon kuuluviksi lounas- tai päivällisaterioiksi. Sen sijaan kriteereitä ei ole tarkoitettu erityistilanteisiin kuten esimerkiksi luokkaretkille ja armeijan kenttämuonitukseen. Erityisryhmien, kuten vanhusten, sairaiden ja pienten lasten kohdalla tulee ottaa huomioon näiden mahdolliset erityistarpeet.

## Ravitsemukselliset kriteerit ruokapalveluiden hankinnassa

Ruokapalvelua hankittaessa tulee huomio keskittää ateriakokonaisuuteen. Sosiaali- ja terveysministeriön (STM) Joukkoruokailun seuranta- ja kehittämistyöryhmän laatimat kriteerit pohjautuvat Valtion ravitsemusneuvottelukunnan vuonna 2005 antamiin suosituksiin, ja niistä johdettuihin Sydänmerkki-aterian kriteereihin. Ravitsemukselliset laatu-kriteerit sisältävät sekä suositeltavien aterioiden tarjonnan että ateriakokonaisuuden eri osien ravitsemuslaadun (liite 1) (Sosiaali- ja terveysministeriö 2010). Aterian energiamäärä sekä aterian eri osien rasva-, suola- ja kuitupitoisuudet vastaavat Sydänmerkki-aterian kriteereitä. Aterian eri osille ei ole määritelty annoskokoja.

Ravitsemuslaatuun kuuluu myös ateriatarjonnan monipuolisuus, minkä vuoksi kriteerien mukaisten pääruokien kierron edellytetään olevan vähintään neljä viikkoa. Lisäksi kalaruokaa tulee olla tarjolla vähintään kerran viikossa. Suositeltavien aterioiden tarjonnassa on huomioitu erilaisten ravintoloiden käytännön mahdollisuudet toteuttaa kriteereitä. Ravintoloissa, joissa on tarjolla vain yksi ateriovaihtoehto, 20 prosenttia kiertävän ruokalistan aterioista voi poiketa kriteereistä. Niissä ravintoloissa, joissa on tarjolla useita eri ateriovaihtoehtoja, on kriteerien mukaisia aterioita oltava tarjolla päivittäin.

Sydänmerkki-tunnuksella varustetut valmisruoat ja aterianosat soveltuvat sellaisenaan suosituksen mukaisen aterian osiksi. Ruokapalvelun tarjoaja voi hakea ravitsemukselliset kriteerit täyttävälle ateriakokonaisuudelle Sydänmerkki-aterian käyttöoikeutta ja siten osoittaa ruokailijoille aterioiden suosituksen.

senmukaisen laadun. Toisaalta palveluntarjoaja voi tiedottaa myös omin keinoin ruokailijoita kriteerit täyttävistä aterioista ja terveellisistä ateriakokonaisuuksista.

Laadukkaaseen ruokapalveluun ja ruokapalveluhankintaan sisältyy myös kriteerien toteutumisen varmistaminen. Ruokapalvelun tarjoajalta tulee edellyttää selvitystä siitä, miten kriteerien toteutuminen varmistetaan ja miten niitä käytännössä seurataan. Ruokapalvelun kuvauksesta tulee ilmetä malliaterian kuvaus asiakkaalle, käytettävät vakioruoka-ohjeet ravintosisältöineen, ruokalistasuunnittelu ja ruokalistakierto (kriteerien mukaisten pääaterioiden tarjonta päivittäin ja pidemmällä aikavälillä), ruoan ravitsemuslaadun seuranta osana omavalvontasuunnitelmaa sekä kuvaus keittiöhenkilökunnan ammattitaidosta (liite 1) (Sosiaali- ja terveysministeriö 2010).

## Elintarvikkeiden hankinta

Ravitsemuskriteerit täyttäviä ateriakokonaisuuksia on mahdollista valmistaa monenlaisista raaka-aineista, sillä lopputuloksen kannalta keskeistä ovat raaka-aineiden käyttömäärät ja keskinäiset suhteet sekä ruoan valmistusmenetelmät. Käytännössä kriteerien mukaisten rasva- ja suolarajojen toteuttaminen ateriatasolla on helpompaa, jos lähtökohtana ovat vähän tyydyttynyttä rasvaa ja vähän suolaa sisältävät elintarvikkeet. Joukkoruokailun seuranta- ja kehittämistyöryhmä on laatinut ohjeita suositeltavien elintarvikkeiden hankintaan (liite 3) (Sosiaali- ja terveysministeriö 2010). Elintarvikehankinnoissa olennaista on kiinnittää huomiota ravitsemuksen kannalta keskeisiin, jokapäiväiseen ruokailuun liittyviin elintarvikkeisiin ja niiden ravitsemuslaatuun. Suomessa tällaisia ovat esimerkiksi maitotuotteet ja niiden kaltaiset valmisteet, rasvat, liha ja lihavalmisteet sekä leipä ja valmisruoat.

Työryhmän laatima ohjeistus keskittyy elintarvikkeiden rasvan määrään ja laatuun sekä suolapitoisuuteen. Viljavalmisteen hankinnassa on tärkeä huomioida myös kuitupitoisuus. Ravitsemuksellisten kriteerien ohella elintarvikkeiden hankinnoissa ja valmistuksessa kiinnitetään huomiota kokonaislaatuun, alkuperään ja asiakaspalveluun liittyviin asioihin. Tärkeitä tekijöitä ovat muun muassa raaka-aineiden, etenkin kasvien, hedelmien ja marjojen tuoreus, perusraaka-aineiden turhan prosessoinnin välttäminen, kuluttajan tiedon tarpeeseen vastaamien ja kestävä kehityksen periaatteet. Valtioneuvoston periaatepäätöksen (8.4.2009) mukaan kestäviä hankintoja tulee edistää julkisissa ruokapalveluissa eli luonnonmukaisesti tuotettua, kasvisruokaa tai sesonginmukaista ruokaa tulee olla tarjolla valtionhallinnon keittiöissä ja ruokapalveluissa vähintään kerran viikossa vuoteen 2010 mennessä ja vähintään kaksi kertaa viikossa vuoteen 2015 mennessä.

# RAVITSEMUSLAATU JA HANKINTALAINSÄÄDÄNTÖ

## Yleistä hankintalainsäädännöstä

Lailla julkisista hankinnoista 348/2007 (hankintalaki) on pantu Suomen osalta täytäntöön Euroopan parlamentin ja neuvoston direktiivi 2004/18/EY (*hankintadirektiivi*). *Direktiivi koskee* julkisia rakennusurakoita sekä julkisia tavara- ja palveluhankintoja. Tavara- ja palveluhankintoihin sovelletaan hankintalakia pääsääntöisesti silloin, kun hankinnan tekee julkisyhteisöön kuuluva hankintayksikkö oman organisaationsa ulkopuolelta. Edellä mainittuja yksiköitä ovat valtio, kunnat ja kuntayhtymät, valtion liikelaitokset sekä muut hankintalainsäädännössä määritellyt hankintayksiköt. Julkiset hankinnat tulee tehdä hankintalainsäädännössä säädettyjä menettelytapoja noudattaen. Sääntelyn tavoitteena on tehostaa julkisten varojen käyttöä, edistää laadukkaiden hankintojen tekemistä ja markkinoiden toimintaa. Tavoitteena on myös turvata yritysten ja muiden yhteisöjen tasapuoliset mahdollisuudet tarjota tavaroita, palveluita ja rakennusurakointia julkisten hankintojen tarjouskilpailuissa. Julkiset hankinnat on pääsääntöisesti kilpailutettava avoimesti ja tehokkaasti, ja kilpailuun osallistuvia yrityksiä on kohdeltava tasapuolisesti ja syrjimättömästi.

Julkiset hankinnat voidaan jakaa kansallisiin ja EU-hankintoihin hankinnan kokonaisarvon mukaan. Tavara- ja palveluhankintojen osalta julkisten hankintojen kansallinen kynnsarvo kaksinkertaistui 1.6.2010. Kesäkuusta 2010 lähtien tämä kynnsarvo on 30 000 euroa. EU-hankintoja ovat kaikki arvoltaan EU-kynnsarvon<sup>3</sup> ylittävät tavarahankinnat ja rakennusurakat sekä tietyt palveluhankinnat, ja ne tulee ilmoittaa EU-laajuisesti.

Kansallisen kynnsarvon ylittävät hankinnat tulee ilmoittaa työ- ja elinkeinoministeriön ylläpitämässä maksuttomassa, sähköisessä ilmoituskanavassa HILMAssa ([www.hankintailmoitukset.fi/fi](http://www.hankintailmoitukset.fi/fi)). Hankintailmoituksissa hankinnat yksilöidään CVP-koodeilla (Common Procurement Vocabulary). CPV-koodisto on EU:n komission hyväksymä hankintasanaston luokittelujärjestelmä, johon on määritelty kaikki hankintatuotteet. Valtioneuvoston asetus julkisista hankinnoista (614/2007) edellyttää, että hankintayksikkö määrittelee CPV-koodin mahdollisimman tarkasti. Tämä on edellytys sille, että hankintayksikön katsotaan täyttäneen lain mukaisen ilmoitusvelvollisuutensa.

## Julkinen hankinta ja ravitsemuslaatu hankintakriteerinä

Hankinnan tekeminen alkaa tarpeen kartoittamisesta ja hankinnan kohteen määrittelystä. Tämän jälkeen hankinta tulee kilpailuttaa kohteeseen soveltuva hankintamenettelyä käyttäen. Hankinnan kohteelta vaaditut ominaisuudet on ilmaistava huolellisesti ja tarkasti: epämääräisiä, tulkinvaraisia tai mielipiteisiin rinnastettavia määritelmiä pitää välttää. Määritelmät eivät kuitenkaan saa olla niin yksityiskohtaisia, että ne syrjivät tarjoajia. Ruokapalveluhankintaa valmisteltaessa hankintayksikön on päätettävä, millaista ravitsemuksellista laatua se hankkimiltaan aterioilta edellyttää. Elintarvikehankinnoissa asetetut vaatimukset voivat kohdistua tuotteen ravintoainepitoisuuteen (mm. rasva-, suola-, kuitupitoisuuteen), kokoon, painoon, muotoon tai rakenteeseen. Hankinnan kohteen laatu voidaan yksilöidä käyttämällä standardeja taikka palvelulta edellytetyjä toiminnallisia vaatimuksia. Standardiin viitattaessa tulee standardin ominaisuudet määritellä niin, että se ei rajoita vastaavat ominaisuudet sisältävän tarjouksen mahdollisuuksia tarjousvertailussa. Mikäli standardiin halutaan tarjouspyynnössä viitata, se tulee tehdä ”tai vastaava”-merkinnällä (hankintalaki 348/2007). Näin on toimittava myös viitattaessa ruoan ravitsemuslaatuun Sydänmerkki-tunnuksella, sillä tasapuolinen ja syrjimätön toiminta edellyttää, että Sydänmerkillä varustettujen aterioiden lisäksi hyväksytään kaikki muut vastaavan koostumuksen täyttävät ateriat.

3 Useita kynnsarvoja kts. <http://www.hankintailmoitukset.fi/fi/docs/kynnsarvot>.

Hankintalain mukainen hankinta- ja tarjouskilpailumenettely on kaksivaiheinen: ensin arvioidaan ehdokkaiden soveltuvuus hankintailmoituksessa tai tarjouspyynnössä lueteltujen edellytysten mukaan. Tämän perusteella valitaan tarjouskilpailuun sopivat tarjoajat ja suljetaan pois ne ehdokkaat, jotka eivät täytä hankintayksikön asettamia vähimmäisvaatimuksia (hankintalaki 348/2007). Vasta tämän jälkeen suoritetaan omana erillisenä prosessinaan tarjousten vertailu. Ruokapalveluita tai elintarvikkeita hankittaessa ravitsemukselliset laatuksiteerit voidaan huomioida ehdottomina kriteereinä tai osana ns. kokonaistaloudellista edullisuutta. Ravitsemuslaadun keskeisten kriteerien ollessa tarjouspyynnössä ehdottomina valintakriteereinä, ei tarjousta hyväksytä lainkaan vertailuun, mikäli kriteerit eivät täyty. Mikäli kriteereitä ei käytetä ehdottomina valintakriteereinä, vaan ne huomioidaan ns. kokonaistaloudellista edullisuutta arvioidessa, määrittää hankintayksikkö ravitsemuslaadulle annettavan painoarvon.

Hankintayksikön harkinnassa on päättää, minkälaisia kelpoisuusvaatimuksia ehdokkaille tai tarjoajille asetetaan vai asetetaanko niitä lainkaan. Harkintavaltaa rajaavat toisaalta yleiset periaatteet ja toisaalta lain määräykset. Hankintaan liitettävien kelpoisuusvaatimusten tulee olla oikein suhteutetut hankinnan laatuun ja kokoon nähden, riittävän täsmälliset sekä syrjimättömät. Olennaista on myös se, että kelpoisuusvaatimukset liittyvät tarjoajan mahdollisuuksiin toteuttaa hankinta, ja että kelpoisuusvaatimukset pidetään erillään tarjouspyynnön vertailuperusteista (hankintalaki 348/2007).

Tarjouspyyntö on tehtävä kirjallisesti ja laadittava niin selväksi, että sen perusteella voidaan antaa yhteismitallisia ja keskenään vertailukelpoisia tarjouksia (hankintalaki 348/2007). Tarjouspyynnölle asetetut vaatimukset vaihtelevat eri hankintamenettelyissä, mutta pyynnön tulee sisältää kaikki tiedot, joilla on olennaista merkitystä hankintamenettelyssä tai tarjousten laatimisessa. Lain tarjouspyynnölle asetamiin vähimmäisvaatimukseen sisältyy muun muassa hankinnan kohteen määrittely, viittaus julkaistuun hankintailmoitukseen, määräaika tarjousten tekemiselle, osoite, johon tarjoukset on toimitettava, ehdokkaiden tai tarjoajien taloudellista ja rahoituksellista tilannetta, teknistä kelpoisuutta ja ammatillista pätevyyttä koskevat vaatimukset ja niihin liittyvät asiakirjat. Lisäksi on ilmoitettava tarjouksen valintaperuste, joka on joko hinnaltaan halvin tai kokonaistaloudellisesti edullisin. *Mikäli käytetään kokonaistaloudellista edullisuutta, tulee ilmoittaa tarjouksen vertailuperusteet. Jos maininta valintaperusteesta puuttuu, on vaikiintuneesti katsottu (Hyvönen ym. 2007), että valintaperusteena on tällöin halvin hinta.*

## Tarjousten arviointi ja vertailu

Mikäli tarjouksen valintaperusteena on kokonaistaloudellinen edullisuus, on hankintailmoituksessa tai tarjouspyynnössä ilmoitettava kaikki arvioinnissa käytettävät vertailuperusteet sekä niiden suhteellinen painotus tai kohtuullinen vaihteluväli (hankintalaki 348/2007). Jos arviointiperusteiden painoarvoja ei ole ilmoitettu, on niitä oikeuskäytännön mukaan pitänyt painottaa samoilla painoarvoilla. Vertailuperusteiden asettaminen ja niiden painoarvojen keskinäinen suhteutus toisiinsa on hankintayksikön harkintavallassa. Niiden tulee kuitenkin aina liittyä hankinnan kohteeseen ja olla objektiiviset ja syrjimättömät.

Kokonaistaloudellista edullisuutta arvioidessa vertailuperusteina voidaan hinnan ohella käyttää muun muassa laatua (esim. ravitsemuslaatu), teknisiä ansioita, esteettisiä ja toiminnallisia ominaisuuksia, ympäristöystävällisyyttä, käyttökustannuksia, kustannustehokkuutta, myynnin jälkeistä palvelua ja teknistä tukea, huoltopalveluja, toimituspäivää, toteutusaikaa, elinkaarikustannuksia tai jätekäsittelykustannuksia.

Vertailuperusteilla tulee pääsääntöisesti olla myös taloudellista merkitystä hankintayksikölle, sillä julkisten varojen tehokas käyttö edellyttää, että hinnalle annetaan aina riittävän suuri painoarvo. Hankintayksikkö voi kuitenkin arviossaan ottaa huomioon asianomaisen yleisön tarpeisiin liittyviä taloudellisia ja laadullisia perusteita sekä ympäristövaatimusten täyttämiseen liittyviä perusteita, jos tällaiset perusteet ovat mitattavissa ja liittyvät hankinnan kohteeseen (hankintalaki 348/2007).

Käytettäessä laatua vertailuperusteena tulee hankintayksikön ilmoittaa ne kriteerit, joista ko. laatu muodostuu. Laadun määrittelyssä on vältettävä epämääräisiä, tulkinnanvaraisia tai mielipiteisiin rinnastettavia määritelmiä. Arviointiperusteiden tulee olla niin selkeät, että tarjousten laatuerojen arviointi on mahdollista. *Jos tarjouksessa käytetään ravitsemuslaatu-perustetta, sitä varten tulee olla standardi, viranomaisen suositus tai muu konkreettinen mittaväline.* Tämä varmistaa tarjoajien tasapuolisen kohtelun, kos-

ka valinnan on perustuttava todellisiin eroihin tuotteiden tai palvelujen ominaisuuksissa. Vertailusta on tarjoajan myös voitava tarkistaa, että menettely on ollut lain mukainen. Muita kuin ilmoitettuja arviointiperusteita ei saa käyttää, eikä hankintayksikkö saa vertailussa siirtyä pelkkään hintavertailuun, jos se on tarjouspyynnössä sitoutunut kokonaistaloudelliseen edullisuuteen ja ilmoittamiinsa laatutekijöihin (hankintalaki 348/2007).



# TUTKIMUKSEN TAVOITTEET

Tämä selvitys on osa joukkoruokailun seurantajärjestelmän kehittämistä. Työssä kuvataan, minkälais-ta tietoa ruokapalveluiden hankkiman ruoan ravitsemuslaadusta saadaan hankintailmoitusrekisterissä (HILMA) julkaistuista ilmoituksista ja niihin liittyvistä tarjouspyyntöasiakirjoista.

Tavoitteena oli selvittää erityisesti sosiaali- ja terveystieteiden (STM) Joukkoruokailun seuranta- ja kehittämistyöryhmän toimenpidesuosituksen tai Suomen Sydänliiton Sydänmerkki-aterian mukaisten ravitsemuskriteerien esiintymistä ruokapalveluiden ja elintarvikkeiden hankinnoissa ja kilpailutuksissa. STM:n työryhmän lopullinen toimenpidesuositus julkaistiin huhtikuussa 2010, mutta työryhmän raportti ravitsemuskriteereineen luovutettiin ministeri Risikolle ja tuli näin julkiseksi jo marraskuussa 2009. Siitä tiedotettiin valmistumisvaiheessa, ja se lähti tuolloin myös laajalle lausuntokierrokselle.

Tämä selvitys pyrkii vastaamaan seuraaviin kysymyksiin:

1. Miten yleisesti ruokapalveluhankintojen hankintailmoituksissa ja tarjouspyyntöasiakirjoissa mainitaan ruoan ravitsemuslaatu ja/tai viitataan ravitsemussuosituksiin?
2. Esiintyvätkö STM:n *Joukkoruokailun seuranta- ja kehittämistyöryhmän toimenpidesuosituksen* tai Suomen Sydänliiton Sydänmerkki-aterian mukaiset ravitsemuskriteerit ruokapalveluhankintojen hankintailmoituksissa ja/tai tarjouspyyntöasiakirjoissa
  - a) ehdottomina kriteereinä
  - b) ei-ehdottomina kriteereinä?
3. Huomioidaanko suurkeittiöiden elintarvikkeiden hankinnassa elintarvikkeiden ravitsemuslaatu STM:n Joukkoruokailun seuranta- ja kehittämistyöryhmän laatimien ohjeiden tai Suomen Sydänliiton Sydänmerkki-kriteerien mukaisesti?

Edellä mainituilla osakysymyksillä pyritään selvittämään sitä, voidaanko julkisten ruokapalveluiden tarjoamien aterioiden ravitsemuksellista laatua arvioida hankintailmoitusten ja tarjouspyyntöjen ja niihin liittyvien taustadokumenttien avulla.

# AINEISTO JA MENETELMÄT

Tämän työn aineistona on HILMA-hankintailmoitusrekisteriin ilmoitetut ruokapalveluiden ja elintarvikkeiden hankintaan liittyvät ilmoitukset ajanjaksolla 19.11.2009–30.11.2010. Aineiston keräyksessä hyödynnettiin Credita- yritys- ja hankintatietopalvelun (<http://www.credita.fi/hankinnat>) seurantapalvelua, jossa tilaajan sähköpostiin toimitetaan päivittäin kotimaiset hankintailmoitukset tilaajan valitsemilta toimialoilta. HILMA-rekisterin ja Creditan aineisto on periaatteessa sama, mutta Creditassa hankintailmoitukset on jaoteltu toimialoittain. Toimialajaottelu on Creditan toimituksen kehittämä jaottelu, joka perustuu hankintayksikköjen hankintailmoituksiin liittämiin CVP-koodeihin. Tässä selvityksessä seurattavia toimialoja olivat Elintarvikkeet, Hotelli, ravintola ja vähittäiskauppa, Julkiset palvelut ja Terveystieteiden tutkimuskeskus.

Ruokapalveluihin liittyviä hankintailmoituksia julkaistiin seuranta-ajalla 50 kpl, joista 48 oli mukana analyysissä. Kahdesta hankinnasta ei ollut käytettävissä tarvittavia asiakirjoja, minkä vuoksi ne jäivät analyysien ulkopuolelle. Elintarvikehankinnoissa seurannan kohteena olivat ne hankinnat, jotka sisälsivät useiden elintarvikeryhmien tai leipomotuotteiden, lihavalmisteen ja maitotaloustuotteiden hankintaa. Yksinomaan perunan, kasvien, juuresten, hedelmien ym. sekä tuoreen kalan hankintoja koskevat ilmoitukset jäivät aineiston ulkopuolelle. Seurannan kohteena olevista elintarvikkeista julkaistiin seuranta-aikana hankintailmoituksia yhteensä 107 kpl. Viidessä tapauksessa kaikki tarvittavat asiakirjat eivät olleet saatavilla, minkä vuoksi aineistossa oli mukana 102 elintarvikehankintaa.

Selvityksen havaintoyksikkönä oli julkisesta hankinnasta tehty hankintailmoitus, ja siihen mahdollisesti liittyvät tarjouspyyntöasiakirjat. Tarjouspyyntöasiakirjojen määrä, laatu ja nimikkeistö vaihtelivat huomattavasti eri hankinnoissa. Ruokapalveluhankinnoissa aterioiden laatuun liittyviä kriteereitä esitettiin muun muassa seuraavissa asiakirjoissa: Hankinnan kohteen kuvaus ja vaatimukset, Ravintolapalvelun palvelukuvaukset, Ruokapalvelun tasokriteerit, Esimerkkiruokalistat. Elintarvikehankinnoissa ravitsemuksellisia kriteereitä sisältyi useimmiten sekä tuotelistoihin että erillisiin laatuvaatimuksiin kuvaaviin luetteloihin. Yksittäisissä tapauksissa hankinnasta julkaistiin vain hankintailmoitus ilman täydentäviä asiakirjoja.

## Ruokapalveluiden hankinta

### Menetelmä

Työssä pyrittiin selvittämään, esiintyvätkö sosiaali- ja terveysministeriön (STM) Joukkoruokailun seuranta- ja kehittämistyöryhmän asettamat ruokapalveluiden ravitsemukselliset laatukselliset kriteerit (liite 1) hankintailmoituksissa ja tarjouspyyntöasiakirjoissa. Jatkossa ravitsemuslaadun kriteereillä tarkoitetaan edellä mainittua kriteeristöä, mikäli ei toisin mainita. Ravitsemuslaadun kriteerit muutettiin mitattavaan muotoon laatimalla niistä muuttujat. Muuttujat kuvaavat suositeltavien aterioiden tarjontaa sekä suositeltavan aterian ravitsemuslaatua (Sosiaali- ja terveysministeriö 2010). Muuttujien toimivuus testattiin tekemällä hankintailmoituksista toisistaan riippumattomia luokituksia. Terveystieteiden tutkimuskeskuksen (THL) joukkoruokailun asiantuntijaryhmä kommentoi muuttujaluetteloa, ja kommenttien pohjalta luetteloa muokattiin sekä sisällöllisesti että rakenteellisesti (liite 4).

### Tilastolliset menetelmät

Ruoan ravitsemuslaatuun viittaamisen ja ravitsemuksellisten laatuksellisten kriteerien esiintymisen yleisyyttä selvitettiin laskemalla kokonaislukuja ja prosenttijakaumia. Analyysit suoritettiin PASW-tilasto-ohjelmistolla (PASW Statistics 18.0 for Windows).

## Muuttujat

### a) Taustamuuttujat

Hankintayksikkö- ja hankintaviranomaisuuttuja luokiteltiin neljään luokkaan: 1) Kunta tai kaupunki, 2) Oppilaitos tai koulutuskuntayhtymä, 3) Valtio, 4) Muu. Luokkaan muu sisältyi mm. sairaanhoitopiirejä, seurakuntia ja alueellisia hankintatoimia.

Aterian kohderyhmä luokiteltiin kuuteen ryhmään: 1) Henkilöstö, 2) Opiskelija/koululainen, 3) Päiväkotilapset, 4) Ikääntyneet, 5) Vierailijat, 6) Muut. Kohderyhmän osalta vaihtoehtoja saattoi olla useampia samanaikaisesti. Luokkaan ”vierailijat” sisällytettiin edustus- ja kokousruokailuun osallistuvat. Kohderyhmä ”muut” sisälsi muihin luokkiin kuulumattomat ruokailijat, kuten henkilöstö- ja opiskelijaravintoloissa sekä palvelutalojen ruokaloissa ruokailevat ulkopuoliset yksityishenkilöt.

Tarjottu ateriatyyppi luokiteltiin kolmeen ryhmään: 1) Lounas, 2) Edustuslounas/ruokailu, 3) Muu. Ruokapalvelun tarjoaman aterian kohteena olevien ruokailijoiden määrä luokiteltiin kahdeksaan luokkaan: 1) 1–49, 2) 50–99, 3) 100–199, 4) 200–499, 5) 500–999, 6) 1 000–1 999, 7) 2 000–4 999, 8) 5 000 ruokailijalle tai useammalle, 9) Ei mainita. Analyysivaiheessa ruokailijoiden määrä luokiteltiin uudelleen neljään luokkaan: 1) 1–99, 2) 100–499, 3) 500–999, 4) Yli 1 000.

### b) Ruoan ravitsemuslaatuun viittaaminen

Ravitsemuslaatuun ja ravitsemussuosituksiin viittaamista selvitettiin tarkastelemalla a) onko hankintailmoituksessa/tarjouspyyntöasiakirjoissa mainittu ruoan ravitsemuslaatu, b) viitataan Valtion ravitsemusneuvottelukunnan ravitsemussuosituksiin, ja c) viitataan STM:n Joukkoruokailun seuranta- ja kehittämistyöryhmän toimenpidesuositukseen tai Suomen Sydänliiton Sydänmerkki-ateriaan. Maininnan tai viittauksen esiintymisessä vastausvaihtoehdot olivat: 1) Kyllä, 2) Ei. Ravitsemuskriteerien ehdottomuutta selvitettiin tarkastelemalla onko STM:n tai Suomen Sydänliiton mukainen ravitsemuslaatu ehdoton kriteeri. Vastausvaihtoehdot olivat: 1) Kyllä, 2) Osittain ts. osa kriteereistä on mukana, 3) Ei lainkaan.

### c) Malliaterian kuvaus

Terveellisestä ateriakokonaisuudesta tiedottamista selvitettiin tarkastelemalla, mainitaanko malliaterian kuvaus tarjouspyyntöasiakirjoissa. Vastausvaihtoehdot olivat: 1) Kyllä, suosituksen mukaisesti päivittäin, 2) Kyllä, mutta harvemmin kuin päivittäin, 3) Ei.

### d) Pääruoan ravitsemuskriteerit

Pääruoan ravitsemuskriteerien esiintymistä hankintailmoituksissa/tarjouspyyntöasiakirjoissa selvitettiin pääruokatyypeittäin: a) Pääruokakeitot, pääruokapuurot, b) Laattoruokat, risotot, pasta-ateriat, ateriasalaatit ja pizza, c) Pääruokakastikkeet, d) Kappaleruoat kastikkeen kanssa tai ilman kastiketta: esim. pihvit, ohukaiset, murekeruoat, kääryleet, broileri.

Jokaisen kohdalla tarkasteltavat ravitsemuskriteerit olivat: 1) Rasvan määrä, 2) Rasvan laatu (tyydyttynyt rasva), 3) Suola. Edellä mainituissa kohdissa vaihtoehtoja saattoi valita yhden tai useampia.

### e) Pääruoan lisäkkeiden ravitsemuskriteerit

Pääruoan lisäkkeiden ravitsemuskriteerien esiintymistä tarjouspyyntöasiakirjoissa selvitettiin lisäketyypeittäin: a) Pasta, b) Riisi, ohrasuurimo, riisiruisseokset ja vastaavat, c) Keitetty peruna, d) Muu perunalisäke (esim. perunasose, lohkoporunat, uuniperuna). Tarkasteltavat kriteerit olivat pastan ja riisin, ohrasuurimon, riisiruisseoksen ja vastaavien osalta: 1) Rasvan määrä, 2) Rasvan laatu (tyydyttynyt rasva), 3) Suola, 4) Kuitu.

Keitetyn perunan osalta vaihtoehdot olivat 1) Rasvan määrä 2) Suola. Muun perunalisäkkeen osalta vaihtoehdot olivat 1) Rasvan määrä 2) Rasvan laatu (tyydyttynyt rasva) 3) Suola. Edellä mainituissa kohdissa vaihtoehtoja saattoi valita yhden tai useampia.

*f) Muiden aterianosien ravitsemuskriteerit*

Muiden aterianosien (leipä, leipärasva, salaatinkastike, maito ja piimä) ravitsemuskriteerien esiintymistä selvitettiin ensin kaksiluokkaisesti: 1) Kyllä, 2) Ei.

Tämän jälkeen kriteerien esiintymistä tarkennettiin selvittämällä, mainitaanko em. aterianosista ravitsemuskriteerejä seuraavasti: leivässä vaihtoehdot olivat: 1) Suola, 2) Kuitu. Leipärasvassa ja salaatinkastikkeessa vaihtoehdot olivat: 1) Rasvan laatu, 2) Suola. Edellä mainituissa kohdissa vaihtoehtoja saattoi valita yhden tai molemmat.

Maidon ja piimän laadusta selvitettiin mainitaanko rasvakriteeri, vastausvaihtoehdot olivat: 1) Kyllä, 2) Ei.

*g) Tuoreiden kasvien ja kalan tarjonta*

Tuoreiden kasvien tarjontaa tarkasteltiin selvittämällä, mainitaanko hankinta-asiakirjoissa tuoreiden kasvien, tuoresalaatin, marjojen tai hedelmien päivittäinen tarjonta. Kalasta selvitettiin, edellytetäänkö kalaruokaa tarjottavan vähintään kerran viikossa. Vastausvaihtoehdot olivat molemmissa: 1) Kyllä, 2) Ei.

*h) Tarjolla olevien (lounas)ateriavaihtoehtojen määrä ja ruokalistakierto*

Lounasateriavaihtoehtojen määrää selvitettiin tarkastelemalla kuinka monta (lounas)ateriavaihtoehtoa on päivittäin tarjolla. Vastausvaihtoehdot olivat: 1) Yksi, 2) 2–4, 3) 5 tai enemmän, 4) Ei mainita.

Ruokalistakierron pituus luokiteltiin kolmeen luokkaan: 1) 4 viikkoa tai enemmän, 2) Vähemmän kuin 4 viikkoa, 3) Ei mainita.

*i) Ravitsemuslaadun seuranta ja dokumentointi*

Ravitsemuksellisen laadun ilmenemistä omavalvontasuunnitelmassa selvitettiin tarkastelemalla, mainitaanko ruoan ravitsemuksellisen laadun seuranta ja dokumentointi omavalvontasuunnitelmassa tai tms.? Vastausvaihtoehdot olivat: 1) Kyllä, 2) Ei.

## Elintarvikkeiden hankinta

### Menetelmä

Analyysissa lähtökohtana on ollut STM:n Joukkoruokailun seuranta- ja kehittämistyöryhmän laatimat ohjeet ammattikeittiöiden elintarvikkeiden hankintaan (liite 3). Tavoitteena oli valita tarkasteltavaksi sellaisia tuotteita, joiden perusteella olisi mahdollista arvioida aterialle määritettyjen ravitsemuskriteerien toteutumista. Aiemmin on havaittu, että lihan, valmisruokien, rasvaisen kerman ja voin käyttö suurkeittiöiden ruoanvalmistuksessa korreloivat selvimminkin sekä tyydyttyneen rasvan että rasvan kokonaismäärän kanssa (Vanhala ym. 2008). Aterian sisältämän suolan määrän arvioinnin on todettu olevan vaikeampaa. Suomalaisessa ruokavaliassa leipä on kuitenkin merkittävä suolan lähde (Paturi ym. 2008). Myös kuidun saannin kannalta leipä on keskeinen elintarvike.

Aineiston analyyseillä pyrittiin selvittämään, huomioidaanko valittujen elintarvikkeiden hankinnassa STM:n toimenpidesuosituksessa esitetyt elintarvikkeiden hankintaa koskevat ohjeet. Poikkeuksena edellä mainittuun oli valmisruokien hankinta, jossa tarkastelun kohteena olivat hankintayksikön omat kriteerit, sillä STM:n tai Sydänliiton mukaisia pääruoan kriteereitä ei esiintynyt lainkaan. Tavoitteeksi tulikin selvittää, kuinka yleisesti hankintayksiköt esittävät valmisruoille omia ravitsemuskriteereitään. Elintarvikehankintojen ravitsemuslaatua kuvaavista kriteereistä laadittiin muuttujaluettelo, joka on liitteenä 5.

STM:n toimenpidesuosituksen sisältämät elintarvikkeiden hankintaa koskevat suositukset on tarkoitettu ohjeistamaan yksittäisten elintarvikkeiden hankintaa ja kilpailuttamista. Kriteerejä ei kuitenkaan edellytetä käytettävän ehdottomina.

## Tilastolliset menetelmät

Kermavalmisteiden, voin ja rasvaseoksen ja vähärasvaisen jauhelihan hankinnan yleisyyttä sekä ravitsemuskriteerien huomioimista ruokaleivän ja valmisruokien hankinnassa selvitettiin laskemalla kokonaislukuja ja prosenttijakaumia. Analyysit tehtiin PASW-ohjelmistolla (PASW Statistics 18.0 for Windows).

## Muuttujat

### a) Hankinnan kohde

Hankinnan kohteena oleva elintarvikeryhmämuuttuja luokiteltiin neljään luokkaan: 1) Elintarvikkeet yleensä, 2) Lihatuotteet, 3) Leipomotuotteet, 4) Maitotaloustuotteet. Elintarvikkeet yleensä -luokkaan sisältyi useita elintarvikeryhmiä, kuten liha-, leipomo- ja/tai maitotaloustuotteita.

### b) Ruokaleivän suola- ja kuitupitoisuus

Leipomotuotteista tarkasteltiin sitä, edellytetäänkö ruokaleivän hankinnassa kriteerijä suola- ja kuitupitoisuudelle. Kriteerien esiintyminen luokiteltiin seuraavasti: 1) STM:n toimenpidesuosituksen/Sydänliiton mukainen kriteeri (tuoreen leivän suolapitoisuus  $\leq 0,7$  g/100 g ja näkkileivän  $\leq 1,2$  g/100 g, kuitupitoisuus  $\geq 6$  g/100 g), 2) Jokin muu kriteeri, 3) Ei kriteeriä.

Luokkaan 1 sisältyvät hankinnat, joissa vähintään yhdelle leipälajille on esitetty suosituksen mukainen kriteeri. Osassa tarjouspyyntöjä esitettiin kriteeri ”vähäsuolainen” ilman tarkkaa lukumääräistä suolapitoisuutta. EU:n ravitsemus- ja terveystieteasetuksessa (1924/2006 EY) merkinnälle ”vähäsuolainen” määritelty raja 0,3 g suolaa/100 g (0,12 g natriumia) on niin alhainen, ettei se sovellu tavanomaisille elintarvikkeille (Eviran ohje 17005/4). Ennen EU-asetusta ”vähäsuolaiseksi” sai kutsua leipää, jonka suolapitoisuus oli  $\leq 0,7$  prosenttia (näkkileivät ja hapankorput 1,2 %) (KTM:n asetus 1084/2004). Tämän perusteella on tässä selvityksessä oletettu, että hankintayksikön käyttäessä termiä ”vähäsuolainen”, on tarkoitettu pitoisuutta 0,7 prosenttia. Nämä hankinnat on siten luokiteltu analyyseissä luokkaan 1. Tarjouspyynnöissä esitetty kriteeri ”normaalisuolainen” on luokiteltu luokkaan 2.

### c) Kerman ja kerman kaltaisen valmisteiden hankinta

Kermavalmisteista tarkasteltiin sitä, kuinka usein hankintoihin sisältyy runsasrasvaista ja vähärasvaista kermaa tai kermankaltaisia valmisteita. Runsasrasvaiseksi kermaksi luokiteltiin kuohu- ja vispikerma sekä valmisteet, joissa rasvapitoisuus oli  $\geq 20$  prosenttia. Vähärasvaiseksi luokiteltiin kerma, jota kuvattiin nimikkeellä kevytkerma tai jonka edellytettiin sisältävän rasvaa  $\leq 10$  prosenttia. Lisäksi tarkasteltiin kerman kaltaisten valmisteiden, kuten ruokakerman ja kasvirasvasekoitteiden, hankinnan yleisyyttä. Kerman ja kerman kaltaisten valmisteiden hankinta luokiteltiin seuraavasti: a) Sisältyykö hankintaan kuohukermaa/vispikermaa? 1) Kyllä, 2) Ei; b) Sisältyykö hankintaan  $\leq 10$  prosenttia rasvaa sisältävä kermavalmiste? 1) Kyllä, 2) Ei; c) Sisältyykö hankintaan ruokakerma/kasvirasvasekoite? 1) Kyllä, ruokakerma/kasvirasvasekoite, jossa rasvaa  $\leq 15$  prosenttia, 2) Kyllä, ruokakerma/kasvirasvasekoite, jossa rasvaa  $\geq 15$  prosenttia tai rasvapitoisuutta ei ilmoiteta, 3) Ei sisälly. Ruokakerman ja kasvirasvasekoitteen sisältämän rasvan laatua ei eritelty, koska sitä ei ollut mahdollista päätellä tarjouspyyntöasiakirjojen perusteella.

### d) Voin ja voita sisältävän rasvaseoksen hankinta

Voin ja rasvaseosten hankintaa selvitettiin tarkastelemalla ensin sisältyykö hankintaan voita tai rasvaseosta, vaihtoehdot olivat: 1) Kyllä, 2) Ei.

Ravintorasvojen hankintaa tarkennettiin selvittämällä voin ja erityyppisten rasvaseosten sisältyminen hankintaan samanaikaisesti. Ravintorasvojen esiintyminen hankinnassa samanaikaisesti luokiteltiin seuraavasti: 1) Hankintaan sisältyy voi ja rasvaseos, jonka rasvapitoisuus on 60–80 prosenttia tai rasvapitoisuutta ei mainita, 2) Hankintaan sisältyy voi ja rasvaseos, jonka rasvapitoisuus  $\leq 60$  prosenttia, 3) Hankintaan sisältyy voita, mutta ei rasvaseosta, 4) Hankintaan sisältyy rasvaseosta, mutta ei voita, 5) Hankintaan ei sisälly voita eikä rasvaseosta.

*e) Voin ja rasvaseosten osuus ravintorasvojen hankinnasta*

Voin ja voita sisältävien rasvaseosten hankintaa tarkennettiin selvittämällä niiden osuutta ravintorasvojen kokonaismäärästä. Analyyseissä olivat mukana ne hankinnat, joissa samaan hankintaan sisältyi sekä maitorasva- että kasvirasvapohjaiset ravintorasvat ja joissa oli ilmoitettu hankittava määrä. Analyysin ulkopuolelle jäivät ne hankinnat, jotka sisälsivät vain toiseen ryhmään kuuluvia ravintorasvoja tai joissa hankintamäärää ei ilmoitettu.

Voita sisältäviin ravintorasvoihin luokiteltiin voi ja rasvaseokset 40 %, 60 %, 80 %, sekä nimikkeellä voi-kasviöljyseos 40 %, 60 %, 80 % hankitut tuotteet. Lisäksi ilman rasvapitoisuuden määritelmää olevat rasvaseokset ja voi-kasviöljyseokset on luokiteltu voirasvaseoksiin. Rasvaseokset, joissa tyydyttyneen rasvan osuuden on edellytetty olevan  $\leq 33$  prosenttia, on rasvakoostumuksen perusteella luokiteltu kasvirasvoihin. Kasvirasvoihin on luokiteltu margariinit ja öljyt sekä juoksevat margariinit. Osassa tarjouspyynnöistä margariinien hankintaa eriteltiin käyttötavan mukaan esimerkiksi pöytämargariiniksi, ruoanvalmistukseen/leivontaan/paistoon, mutta rasvan koostumusta ei määritely. Osassa käytettiin termiä yleismargariini tai sk-margariini ilman kuvausta rasvan koostumuksesta tai käyttötarkoituksesta.

Voin ja voita sisältävän rasvaseoksen osuus hankittavasta ravintorasvasta luokiteltiin seuraavasti: 1) Voin ja rasvaseoksen osuus ravintorasvojen hankinnasta  $< 10$  prosenttia tai tarjouspyynnössä on suositus, että leipärasvan kokonaisrasvasta enintään 33 prosenttia on kovaa rasvaa ja ruoanvalmistusrasvoissa kovaa rasvaa enintään 20 prosenttia, 2) Voin ja rasvaseoksen osuus 10–50 prosenttia ravintorasvojen hankinnasta, 3) Voin ja rasvaseoksen osuus  $> 50$  prosenttia ravintorasvojen hankinnasta.

*e) Vähärasvaisen jauhelihan hankinta*

Lihat tuotteista tarkasteltavaksi valittiin jauheliha, koska se on hyvin yleinen ja helposti vertailtava tuote. Kypsää ja raakaa jauhelihaa tarkasteltiin erikseen, sillä STM:n ohjeissa molempien rasvapitoisuudeksi suositellaan enintään kymmenen prosenttia. Lähes kaikissa tarjouspyynnöissä oli arvioitu vuosittain hankittavan jauhelihan määrä sekä jaoteltu määrä rasvapitoisuuden mukaan. Tämän perusteella laskettiin vähärasvaisen jauhelihan osuus kokonaismäärästä. Yksittäisissä tapauksissa hankintaan sisältyi vähäinen määrä kypsää jauhelihaa, jonka rasvapitoisuutta ei ilmoitettu. Nämä luokiteltiin  $>10$  prosenttia rasvaa sisältäväksi jauhelihaksi; em. jauhelihan osuus oli koko hankinnasta kuitenkin niin pieni, että sillä ei ollut ratkaisevaa vaikutusta luokitteluun.

Jauhelihan rasvapitoisuus luokiteltiin seuraavasti: 1) Vähärasvaisen (rasvaa  $\leq 10$  %) jauhelihan osuus 80–100 prosenttia hankittavasta jauhelihasta tai tarjouspyynnössä esitetään kriteeri, että hankittava jauheliha sisältää rasvaa  $\leq 10$  %, 2) Vähärasvaisen (rasvaa  $\leq 10$  %) jauhelihan osuus 50–79 prosenttia hankittavasta jauhelihasta, 3) Vähärasvaisen (rasvaa  $\leq 10$  %) jauhelihan osuus 0–49 prosenttia hankittavasta jauhelihasta.

*f) Valmisruokien/einesten suola- ja rasvapitoisuus*

Valmisruoista selvitettiin, asetetaanko hankinnassa kriteerijä tuotteiden suola- ja rasvapitoisuudelle. Valmisruokiin sisällytettiin tässä selvityksessä ainekset eli valmiit pääruokana tarjottavat kypsät tuotteet sekä puolivalmisteet ja (raaka)pakasteet.

Kriteerien esiintyminen luokiteltiin seuraavasti: 1) Mainitaan sekä rasvan että suolan kriteeri kaikille valmisruoille/eineksille, 2) Osalle valmisruoista/eineksistä mainitaan rasva ja/tai suolakriteereitä, 3) Ei mainita mitään kriteereitä.

Kohdassa 1 ja 2 mainitut rasva- ja suolapitoisuuden kriteerit viittaavat mihin tahansa hankintayksikön asettamiin kriteereihin, eivätkä siis STM:n toimenpidesuosituksen tai Sydänliiton mukaisiin pääruoalle asetettuihin kriteereihin.



# TULOKSET

## Ruokapalveluiden hankinta

Ruokapalveluihin kohdistuvia hankintailmoituksia julkaistiin seuranta-aikana yhteensä 50. Näistä 34:ssä tarjouspyyntöasiakirjat olivat joko ilmoituksen liitteenä tai hankintayksikön ilmoittamalla www-sivulla. Kymmenessä tapauksessa tarjouspyyntöasiakirjojen saaminen edellytti yhteydenottoa hankintayksikköön, ja kolmessa tapauksessa kaikki hankintaan liittyvät tiedot olivat hankintailmoituksessa. Yksi hankinnosta toteutettiin kilpailullisena neuvottelumenettelynä, jolloin hankintaan liittyvät asiakirjat olivat suurelta osin salaisia. Kaksi hankintaa jäi analyyseista pois: toinen rajoitettua menettelyä käyttänyt hankinta keskeytyi ennen tarjouspyyntövaihetta osallistumishakemusten puuttumisen vuoksi, toisessa tapauksessa hankintayksikkö ei pyynnöstä huolimatta toimittanut asiakirjoja.

## Taustatiedot

Ruokapalveluiden hankintayksikkönä oli kunta tai kaupunki 35 prosentissa, valtio 23 prosentissa ja oppilaitos tai koulutuskuntayhtymä 17 prosentissa ilmoituksista (taulukko 1). Joka neljännessä ilmoituksessa hankintayksikkö oli joku muu, kuten sairaanhoitopiiri tai seurakunta.

Ruokapalvelu hankittiin alle 100 ruokailijalle 33 prosentissa ilmoituksista (taulukko 1). Useampi kuin joka neljäs ruokapalvelu oli suunnattu 100–499 ruokailijalle ja vajaa viidesosa 500–1 000 ruokailijalle. Yli tuhat ruokailijaa oli ruokapalvelun kohteena 15 prosentissa ilmoituksista. Kahdessa (4 %) hankinnassa ruokapalvelun kohteena olevien ruokailijoiden määrää ei ilmoitettu.

TAULUKKO 1. Taustatiedot hankinta-asiakirjoissa (N = 48)

	n	%
<b>Hankintayksikkö</b>		
Kunta tai kaupunki	17	35
Oppilaitos tai koulutuskuntayhtymä	8	17
Valtio	11	23
Muu	12	25
<b>Ateriapalvelun kohderyhmän koko</b>		
Alle 100	16	33
100–499	14	29
500–1 000	9	19
Yli 1 000	7	15
Ei mainita	2	4
<b>(Lounas)ateriavaihtoehtojen määrä</b>		
Yksi	7	15
2–4	28	58
5 tai useampi	1	2
Ei mainita	12	25
<b>Ruokalistakierron pituus</b>		
4 viikkoa tai enemmän	16	33
Vähemmän kuin 4 viikkoa	1	2
Ei mainita	31	65

Useammassa kuin joka toisessa tarjouspyynnössä (lounas)ateriavaihtoehtojen määrän edellytettiin olevan 2–4 (taulukko 1). Yksi ateriavaihto mainittiin 15 prosentissa tarjouspyyntöjä, ja joka neljännessä tarjouspyynnössä ei ateriavaihtoehtojen määrää mainittu lainkaan.

Joka kolmannessa tarjouspyynnössä ruokalistakierron pituuden edellytettiin olevan vähintään neljä viikkoa (taulukko 1). Yhdessä tapauksessa kiertävän ruokalistan ajanjaksoksi mainittiin kaksi viikkoa. Kahdessa tarjouspyynnössä kolmesta ei ruokalistakierron pituudelle esitetty vaatimuksia. Osassa viimeksi mainituista edellytettiin, että tarjoukseen sisältyy esimerkkiruokalista viiden tai kuuden viikon ateriatarjonnasta.

Neljä viidestä ruokapalveluhankinnasta kohdistui henkilöstöruokailuun (taulukko 2). Opiskelijat ja koululaiset olivat ruokapalvelun kohderyhmänä 42 prosentissa, päiväkotilapset 13 prosentissa ja iäkkäät kymmenessä prosentissa tapauksista. Kolmessa tarjouspyynnössä viidestä hankittavan ateriapalvelun asiakkaisiin kuului myös vierailijoita, kuten edustus- ja kokousruokailuihin osallistujia, sekä muita ruokailijoita.

Kaikkiin ilmoitettuihin ruokapalveluhankintoihin sisältyi lounasateria ja joka toiseen myös edustuslounaaksi/-ruokailuksi luokiteltu ateria. Kolmessa tapauksessa neljästä hankinta sisälsi myös muuta ateriapalvelua, kuten aamupalan, iltapalan tai kahvitarjoilun tuottamista (taulukko 2).

TAULUKKO 2. Ruokapalvelun kohderyhmä ja ruokailun tyyppi (N = 48)

	n	%
<b>Kohderyhmä<sup>1</sup></b>		
Henkilöstö	39	81
Opiskelija/koululainen	20	42
Päiväkotilapset	6	13
Ikääntyneet	5	10
Vierailijat	28	58
Muut	29	60
<b>Ruokailun tyyppi<sup>1</sup></b>		
Lounas	48	100
Edustuslounas/-ruokailu	25	52
Muu	36	75

<sup>1</sup> Mahdollisuus valita useampi vaihtoehto yhtä aikaa.

## Ruoan ravitsemuslaatuun viittaaminen

Ruoan ravitsemuslaatu mainittiin useimmissa hankinta-asiakirjoissa. Lähes joka neljännessä tapauksessa maininta esiintyi vain yleisellä tasolla. Ruoan edellytettiin olevan esimerkiksi terveellistä, ravitsevaa ja monipuolista, mutta ravitsemuslaadulle ei asetettu selkeitä kriteereitä eikä virallisiin ravitsemussuosituksiin viitattu (taulukko 3).

TAULUKKO 3. Ruoan ravitsemuslaatuun viittaaminen hankinta-asiakirjoissa

Viittaus	n	%
Vain yleinen viittaus ravitsemuslaatuun	11	23
Viittaus VRN:n suosituksiin	21	44
Viittaus STM:n toimenpidesuosituksen tai Sydänmerkki-ateriaan	6	13
Ei lainkaan viittausta ravitsemuslaatuun	10	21
<b>Yhteensä</b>	<b>48</b>	<b>100</b>

VRN = Valtion ravitsemusneuvottelukunta  
STM = Sosiaali- ja terveysministeriö

Valtion ravitsemusneuvottelukunnan suosituksiin viitattiin hieman useammin kuin kahdessa hankinta-asiakirjassa viidestä. Tähän sisältyvät myös ne opiskelijoille suunnatut ruokapalveluhankinnat, joissa on viitattu Kelan julkaisemaan *Korkeakouluruokailun periaatteita koskevaan suositukseen* (Kansaneläkelaitos 2008), sillä se pohjautuu Valtion ravitsemusneuvottelukunnan (VRN) suositukseen (2005).

Sosiaali- ja terveystieteiden ministeriön (STM) toimenpidesuosituksen tai Sydänliiton Sydänmerkki-aterian kriteerien mukaisia ravitsemuslaadun vaatimuksia esitettiin 13 prosentissa tapauksista. Useammassa kuin joka viidennessä tarjouspyynnössä ei ollut minkäänlaista viittausta hankittavalta ruokapalvelulta edellytettävään ravitsemuslaatuun.

Ravitsemukselliseen laatuun viitattiin useammin silloin, kun ruokapalvelua hankittiin suurelle ryhmälle. Jokaisessa yli 1 000 ruokailijalle tarkoitettussa hankinnassa edellytettiin VRN:n suositusten noudattamista. VRN:n suosituksiin viitattiin myös kaikissa päiväkotilapsille sekä lähes kaikissa peruskoulun oppilaille ja korkeakouluopiskelijoille sekä ikääntyneille suunnatuissa ruokapalveluhankinnoissa. VRN:n ravitsemussuosituksiin viittaaminen oli tyypillisempää kunnan, kaupungin tai valtion ollessa hankintayksikkönä kuin silloin, jos hankinta oli yksittäisen koulun/oppilaitoksen tai ryhmään muuten kuuluvan toimijan tekemä.

Useimmissa hankinnoissa valintaperusteena oli kokonaistaloudellinen edullisuus, jolloin hinnan painoarvo oli 40–70 prosenttia ja laadun 30–60 prosenttia. Mikäli ravitsemuksellisia laatukriteereitä ei ollut esitetty ehdottomina, tarjotun ruoan laadun painoarvo kokonaislaadusta oli useimmiten 20–40 prosenttia. Ruokapalvelun laadun arviointi koostui useasta osatekijästä, johon aterian laadun ohella sisältyi mm. ravintolan toimintatapa ja henkilöstöresurssit, henkilöstön koulutussuunnitelma, asiakaspalautejärjestelmä ja reklamaatioiden käsittely ja ympäristöasiat. Useissa tapauksissa aterioiden arvioinnissa painottui ruoan maku, ruokalistan monipuolisuus ja vaihtelu, salaatti- ja leipävalikoiman laajuus ja tuoreus jne. Selkeitä ravitsemuksellisia laatukriteereitä esitettiin harvoin osana kokonaistaloudellisen edullisuuden arviointia.

## Ravitsemuslaadun kriteerien esiintyminen ehdottomina

STM:n toimenpidesuositus (Sosiaali- ja terveystieteiden ministeriö 2010) edellyttää, että ruoan ravitsemuslaadun kriteerit ovat ehdottomia ja kattavat koko aterian. Suositus toteutui harvoin, sillä vain viidessä tarjouspyynnössä edellytettiin ravitsemuskriteerien toteutumista kaikissa aterianosissa (taulukko 4). Joka kolmannessa hankinta-asiakirjassa ehdottomat kriteerit koskivat joitakin aterianosia. Useammassa kuin joka toisessa tapauksessa ehdottomia ravitsemuskriteereitä ei esitetty millekään aterianosalta.

TAULUKKO 4. Ravitsemuslaadun kriteerien ehdottomuus<sup>1</sup>

Kriteerien ehdottomuus	n	%
Kokonaan	5	10
Osittain	16	33
Ei lainkaan	27	56
<b>Yhteensä</b>	<b>48</b>	<b>100</b>

<sup>1</sup> STM:n tai Suomen Sydänliiton mukaan.

## Pääruoan ja pääruoan lisäkkeiden ravitsemuslaadun kriteerit

Aterioiden ravitsemuslaatua tarkasteltiin erikseen pääruoan, pääruoan lisäkkeiden ja muiden aterian osien kriteerien esiintymisen suhteen.

Vain viidessä ruokapalveluiden kilpailutuksessa kaikki STM:n toimenpidesuosituksen mukaiset pääruoan ja pääruoan lisäkkeiden kriteerit esitettiin ehdottomina (taulukko 5). Näiden lisäksi yhdessä tarjouspyyntöasiakirjassa oli asetettu kriteerit aterian pasta-, riisi- ja perunalisäkkeiden suolapitoisuudelle. Neljässä hankinnassa ruokapalvelun tuottajaa ohjeistettiin seuraamaan ravitsemuslaadun toteutumista Sydänliiton arkilounaskriteeristön avulla, mutta sen suositusten mukaista ravitsemuslaatua ei esitetty ehdot-

tomana hankintakriteerinä. Muissa ilmoitetuissa ruokapalveluhankinnoissa ei pääruoalle ja pääruoan lisäkkeille esitetty lainkaan yksilöityjä, suosituksen mukaisia ravitsemuslaadun kriteereitä.

TAULUKKO 5. Ravitsemuskriteerit<sup>1</sup> (rasva-, suola- ja kuitukriteeri) pääruoissa ja lisäkkeissä (N = 48); STM:n suositukset sekä kriteerien esiintyminen ehdottomina hankintakriteereinä

	Rasva (kokonaismäärä)		Tyydyttynyt rasva		Suola (NaCl)		Kuitu (kuivapainosta)	
	Suositus <sup>1</sup>	Esiintyy	Suositus <sup>1</sup>	Esiintyy	Suositus <sup>1</sup>	Esiintyy	Suositus <sup>1</sup>	Esiintyy
	≤g/100 g	n (%)	≤g/100 g	n (%)	≤g/100g	n (%)	≥g/100g	n (%)
<b>Pääruokatyypit</b>								
Pääruokakeitot, pääruokapuurot	3 (5)	5 (10)	1 (1,5)	5 (10)	0,5	5 (10)	–	–
Laatikkoruoat, risotot, pasta-ateriat, ateria-salaatit, pizza	5 (7)	5 (10)	2 (2)	5 (10)	0,6	5 (10)	–	–
Pääruokastikkeet	9 (11)	5 (10)	3,5 (3,5)	5 (10)	0,8	5 (10)	–	–
Kappaleruoat kastikkeen kanssa tai ilman kastiketta	8 (12)	5 (10)	3 (3,5)	5 (10)	0,8	5 (10)	–	–
<b>Lisäke</b>								
Pasta	2	5 (10)	0,7	5 (10)	0,3	6 (13)	6	5 (10)
Riisi, ohrasuurimo, riisiruiseos ja vastaavat	2	5 (10)	0,7	5 (10)	0,3	6 (13)	6	5 (10)
Keitetty peruna	ei lisättyä	5 (10)	–	–	ei lisättyä	6 (13)	–	–
Muu perunalisäke (esim. perunasose, lohkoprunat, uuni-perunat)	2	5 (10)	0,7	5 (10)	0,3	5 (10)	–	–

<sup>1</sup> STM:n toimenpidesuosituksen mukaan  
Suluissa olevat rasvan määrät (g/100 g) koskevat kala-aterioita.  
Pääruoille ei ole asetettu kriteereitä kuidun suhteen.  
Perunalle ei ole asetettu kriteereitä kuidun tai tyydyttyneen rasvan suhteen.

## Muiden aterianosien ravitsemuslaadun kriteerit

Muita aterianosia eli maitoa tai piimää, leipää, leipärasvaa ja salaatin kastiketta koskevia STM:n tai Sydänmerkki-aterian mukaisia kriteereitä käytettiin hieman useammin kuin pääruokien kriteereitä (taulukko 6). Maidon tai piimän vähärasvaisuutta edellytettiin 46 prosentissa ilmoitetuista hankinnoista. Leipärasvan ja salaatin kastikkeen sisältämän tyydyttyneen rasvan edellytettiin vastaavan suosituksia kahdessa tarjouspyynnössä viidestä. Suolapitoisuuden kriteerit huomioitiin harvemmin: suositusten mukainen suolapitoisuus esitettiin kriteerinä leipärasvalle 13 prosentissa ja salaatin kastikkeelle kymmenessä prosentissa tarjouspyynnöistä. Leipän suolapitoisuuden edellytettiin vastaavan suosituksia 33 prosentissa ja kuitupitoisuuden 27 prosentissa hankinnoista (taulukko 6).

TAULUKKO 6. Ravitsemuskriteerit<sup>1</sup> muissa aterianosissa (maito tai piimä, leipä, leipärasva, salaatinkastike) (N = 48); STM:n suositukset sekä kriteerien esiintyminen ehdottomina hankintakriteereinä

Aterian osa	Rasva (kokonaismäärä)		Tyydyttynyt rasva		Suola (NaCl)		Kuitu	
	Suositus <sup>1</sup>	Esiintyy	Suositus	Esiintyy	Suositus	Esiintyy	Suositus	Esiintyy
	g/100 g	n (%)	%	n (%)	g/100g	n (%)	g/100g	n (%)
Maito tai piimä	≤ 0,5	22 (46)	–		–		–	
Leipä	–		–		≤ 0,7 <sup>2</sup>	16 (33)	≥ 6	13 (27)
Leipärasva	–		≤ 33 %	20 (42)	≤ 1	6 (13)	–	
Salaatinkastike	–		≤ 20 %	18 (38)	≤ 1	5 (10)	–	

<sup>1</sup> STM:n toimenpidesuosituksen mukaan.

<sup>2</sup> Näkkileipä 1,2 g/100 g.

## Tuoreiden kasvien ja kalan tarjonta

Neljästä viidestä (79 %) tarjouspyynnössä edellytettiin, että tarjottavaan ateriaan sisältyy tuoreita kasviksia, salaattia, hedelmiä tai marjoja. Kotihoidon ateriapalvelua koskevassa tarjouspyynnössä tuoresalaatin sijaan edellytettiin lämpimän kasvislisäkkeen sisältymistä ateriaan. Yhdessä hankinnassa viidestä salaattia ei mainittu erikseen vaan hankinnan kohde määriteltiin esimerkiksi termeillä lounasateria tai kokonai- sateriapalvelu. Ateriaan sisältyvältä tuorelisäkkeeltä vaaditut laatuvaatimukset vaihtelivat huomattavasti. Osassa tarjouspyynnöistä edellytyksenä oli salaatin sisältyminen lounaaseen, mutta salaatin laadulle ei esi- tetty mitään tarkempia vaatimuksia, kun taas osassa edellytettiin monipuolista salaattipöytää, johon sisäl- tyi esimerkiksi 1–2 salaattia/raastetta ja 4–5 erillistä salaattikomponenttia. Päiväkotilapsille, koululaisil- le ja ikääntyneille kohdistuvissa ruokapalveluhankinnoissa oli useimmiten edellytyksenä tuorelisäke, joka sisälsi 1–2 vaihtoehtoa, kun taas monipuolisempi, vähintään kolme eri tuorevaihtoehtoa sisältävä salaatti- tarjonta oli tyypillisempi opiskelija- ja henkilöstöruokailuun kohdistuvissa hankinnoissa.

Melkein joka toisessa (46 %) tarjouspyynnössä ruokapalvelun järjestäjän edellytettiin tarjoavan kala- ateria vähintään kerran viikossa. Tämä oli kriteerinä kaikissa päiväkotien hankinnoissa. Myös koululaisil- le ja korkeakoulujen opiskelijoille suunnatuissa ateriapalveluissa mainittiin kalaruoan tarjonta 1–2 kertaa viikossa yksittäisiä poikkeuksia lukuun ottamatta.

## Malliaterian kuvaus ja ruoan ravitsemuksellisen laadun seuranta ja dokumentointi

STM:n suosituksen mukaan ruokapalvelun tarjoajan on kuvattava asiakkaalle ravitsemuksen laatukriteerit täyttävä malliateria sekä muutoinkin suunniteltava, miten kriteerien toteutuminen varmistetaan.

Joka kymmenennessä hankinta-asiakirjassa edellytettiin ruokapalvelun tuottajan kuvaavan malliater- ia asiakkaalle päivittäin. Näissä tarjouspyynnöissä mainittiin myös ruokalista- ja/tai linjastomerkintö- jen käyttö keinona ohjata asiakkaita terveyden kannalta suositeltaviin valintoihin. Muutamissa tapauk- sissa ruokapalvelun tuottajan edellytettiin myös järjestävän erilaisia kampanjoita ja teemapäiviä hyvistä valinnoista. Joka viidennessä tarjouspyynnössä malliaterian kuvauksen edellytettiin toteutuvan suositus- ta harvemmin, esimerkiksi kerran viikossa, kerran kuukaudessa tai ”säännöllisesti”. Edellä mainittuihin tapauksiin sisältyvät myös hankinnat, joiden tarjouspyynnössä ruokapalvelun tuottajaa ohjeistettiin ra- vitsemuslaadun seurantaan käyttämällä Sydänliiton arkilounaskriteeristöä. Näissä tapauksissa malliater- ian kuvaus ja suositeltavista ateriavalinnoista tiedottaminen mainittiin tarjouspyynnössä, mutta niiden toteuttamista ei edellytetty ehdottomana vaatimuksena. Useammassa kuin kahdessa kolmesta (69 %) tar- jouspyynnössä malliaterian kuvausta ei mainittu lainkaan. Yhdessä edellä mainituista oli edellytys, että ruokalistaan merkitään päivittäin pääruokien energiasisältö ja rasvan, proteiinin ja hiilihydraattien mää-

rä. Lisäksi yhdessä tarjouspyynnössä oli maininta, että ravitsemuslaatua arvioitaessa huomioidaan myös lautasmallin toteuttaminen ja ruokalistojen sisältämä informaatio.

Valtaosassa eli kolmessa tarjouspyynnössä neljästä ruokapalvelun tuottajan edellytettiin kuvaavan tarjouksessaan omavalvontasuunnitelma ja/tai laadunvarmistusohjelma. Ruoan ravitsemuksellisen laadun seuranta ja dokumentointi osana omavalvontaa mainittiin vajaassa viidesosassa (17 %) tarjouspyynnöistä. Näissä tapauksissa ruokapalvelun tuottajan edellytettiin kuvaavan, miten ravitsemuskriteerien toteutuminen ja seuranta käytännössä varmistetaan. Lisäksi edellytettiin ruokalistasuunnittelua ja ruokalajien ravintoainesisältöjen esittämistä. Vakioruokaohjeiden tai reseptiohjelman käyttö mainittiin hieman useammassa kuin yhdessä kymmenestä (13 %) tarjouspyynnössä.

Kestävän kehityksen periaatteiden noudattaminen mainittiin useissa tarjouspyynnöissä. Ruokapalvelun tuottajan edellytettiin huomioivan mm. luomu-, lähi- ja sesonginmukaisten raaka-aineiden sekä suomalaisen lihan käyttö.

Keittiöhenkilökunnan koulutusta ja ammattitaitoa koskevia vaatimuksia esitettiin suurimmassa osassa tarjouspyyntöjä. Ravintolan esimieheltä edellytettiin useimmiten ravintola- tai suurtalousalan esimieskoulutusta ja riittävän pitkää työkokemusta vastaavanlaisista työtehtävistä. Työntekijöiltä edellytettiin tehtävän mukaista tutkintoa ja riittävää työkokemusta. Lisäksi henkilöstön kehittämissuunnitelman ja täydennyskoulutuksen kuvaus mainittiin useissa tarjouspyynnöissä.

## Elintarvikkeiden hankinta

STM:n toimenpidesuosituksen (Sosiaali- ja terveysministeriö 2010) sisältämät elintarvikkeiden hankintaa koskevat suositukset on tarkoitettu ohjeistamaan yksittäisten elintarvikkeiden hankintaa ja kilpailuttamista. Kriteerejä ei kuitenkaan edellytetä käytettävän ehdottomina.

Seuranta-aikana HILMA-rekisterissä julkaistiin yhteensä 107 kappaletta elintarvikkeiden, lihatuotteiden, leipomotuotteiden ja maitotaloustuotteiden hankintoja sisältävää hankintailmoitusta. Elintarvikkeiden ravitsemuslaatua selvitettiin hankintaan liittyvistä asiakirjoista, joista keskeisiä olivat tarjouspyyntö ja hankittavien elintarvikkeiden tuotelistat. Hankintaan liittyvät tarjouspyyntöasiakirjat olivat 91 tapauksessa joko ilmoituksen liitteenä tai hankintayksikön ilmoittamalla www-sivuilla. 14 tapauksessa tarjouspyyntöasiakirjojen saaminen edellytti yhteydenottoa hankintayksikköön, ja kahdessa tapauksessa kaikki hankintaan liittyvät tiedot olivat hankintailmoituksessa. Viisi hankintaa jätettiin pois analyysistä, sillä hankintayksikkö ei toimittanut tarvittavia asiakirjoja pyydettyä.

Joka toiseen hankintailmoitukseen sisältyi useampia elintarvikeryhmiä. Yksittäisistä elintarvikeryhmistä leipomotuotteet olivat hankinnan kohteena hieman useammin kuin joka neljännessä tapauksessa. Pelkästään lihatuotteita sisälsi 12 prosenttia ja maitotaloustuotteita 8 prosenttia ilmoituksista (taulukko 7).

TAULUKKO 7. Hankinnan kohde

	n	%
Elintarvikkeet <sup>1</sup>	54	53
Lihatuotteet	12	12
Leipomotuotteet	28	28
Maitotaloustuotteet	8	8
<b>Yhteensä</b>	<b>102</b>	<b>100</b>

<sup>1</sup> Sisältää maito-, liha, leipomo- yms. hankintoja.



## Ruokaleivän suola- ja kuitupitoisuus

Leipomotuotteita sisältäviä tarjouspyyntöjä oli yhteensä 73 kpl (taulukko 8). Näistä harvempaan kuin joka kolmanteen sisältyi ruokaleipää, jonka suolapitoisuudelle esitettiin STM:n toimenpidesuosituksen tai Sydänliiton Sydänmerkin mukainen kriteeri. Edellä mainittu kriteeri ei myöskään aina ollut ehdoton, vaan esimerkiksi suositus: hankintayksikkö saattoi ilmoittaa painottavansa leivän vähäsuolaisuutta tai koulu-ruokailusuosituksen mukaisia elintarvikevalintoja. Joka kolmannessa tarjouspyynnössä esitettiin leivän suolapitoisuudelle jokin muu kuin STM:n tai Sydänliiton mukainen kriteeri. Näissä tapauksissa hankintayksikön sallima suolapitoisuus oli suosituksia suurempi. Ruokaleiviltä edellytettyä suolapitoisuutta kuvattiin tarjouspyynnössä hyvin vaihtelevin tavoin. Leivän edellytettiin esimerkiksi olevan ”vähäsuolaista” tai ”normaalisuolaista”, tai vaadituksi suolapitoisuudeksi esitettiin enintään 0,7 tai 1,3 prosenttia. Osassa tarjouspyynnöistä esitettiin kaikille leiville yhteinen suolapitoisuuden yläraja, joka oli usein 1,2 prosenttia. Osassa hankintoja edellytettiin, että tarjoukseen sisältyi muutama suositusten mukainen leipälaji, kun muille leiville sallittiin suurempi suolapitoisuus tai suolapitoisuutta ei esitetty lainkaan. Useammassa kuin joka kolmannessa tarjouspyynnössä ruokaleivän suolapitoisuudelle ei asetettu lainkaan kriteereitä. Muutamassa tapauksessa edellytettiin, että tarjotun leivän suolapitoisuus tulee ilmoittaa, mutta suolapitoisuutta ei esitetty hankintakriteeriksi.

Joka kolmanteen hankintaan sisältyi leipää, jonka kuitupitoisuuden edellytettiin olevan suositusten mukaisesti  $\geq 6$  g/100 g (taulukko 8). Osassa tarjouspyynnöistä runsaskuituisuutta edellytettiin kaikilta ruokaleiviltä, osassa vain muutamilta leipälajeilta. Edellä mainittua kriteeriä pienempi kuitupitoisuus mainittiin vajaan kymmenesosassa tarjouspyyntöjä. Useammassa kuin joka toisessa tarjouspyynnössä leivän kuitupitoisuudelle ei asetettu minkäänlaisia kriteereitä. Muutamassa tapauksessa ruisleivän hankintakriteerinä oli leivän sisältämän rukiin määrä tai hankinta sisälsi vain näkkileipää.

TAULUKKO 8. Ruokaleivän suola- ja kuitukriteerit

Kriteeri	Suola		Kuitu	
	n	%	n	%
STM:n toimenpidesuosituksen/Sydänliiton kriteeri <sup>1</sup>	22	30	25	34
Jokin muu kriteeri	24	33	6	8
Ei lainkaan kriteeriä	27	37	42	58
<b>Yhteensä</b>	<b>73</b>	<b>100</b>	<b>73</b>	<b>100</b>

<sup>1</sup> NaCl tuoreleipä  $\leq 0,7$  g/100 g, näkkileipä  $\leq 1,2$  g/100 g.  
Kuitu  $\geq 6$  g/100 g.

## Kerman ja kermankaltaisten valmisteiden hankinta

Kermavalmisteita sisältäviä hankintoja oli 47 kpl (taulukko 9). Runsasrasvaista (rasvaa  $> 20$  %) kermaa, kuten kuohu- tai vispikermaa, sisältyi lähes yhdeksään hankintaan kymmenestä. Kahdessa tapauksessa vispikerman rasvapitoisuudeksi edellytettiin  $\leq 25$  %. Vähärasvaista (rasvaa  $\leq 10$  %) kermaa sisältyi harvempaan kuin joka toiseen hankintaan (taulukko 9). Lähes kaikkiin kermaa ja kermankaltaisia valmisteita sisältäviin tarjouspyyntöihin sisältyi ruokakermaa ja/tai kasvirasvasekoitetta. Yleisimmin käytetty kermankaltainen valmiste oli rasvaa enintään 15 prosenttia sisältävä ruokakerma tai kasvirasvavalmiste; edellä mainittuja sisältyi useampaan kuin neljään hankintaan viidestä. Tämän lisäksi kahdessa tarjouspyynnössä kasvirasvasekoitteen rasvakriteeri oli 15–20 prosenttia ja viidessä tapauksessa ruokakerman/kasvirasvasekoitteen rasvapitoisuudelle ei esitetty kriteeriä. Kermankaltaisten valmisteiden sisältämän rasvan laadulle esitettiin tarkempia vaatimuksia vain yksittäisissä tapauksissa.

TAULUKKO 9. Runsasrasvaisen kerman<sup>1</sup>, vähärasvaisen kerman<sup>2</sup> ja ruokakerman/kasvirasvasekoitteen<sup>3</sup> sisältyminen hankintaan

	Runsasrasvainen kerma		Vähärasvainen kerma		Ruokakerma/ kasvirasvasekoite	
	n	%	n	%	n	%
Sisältyy hankintaan	42	89	21	45	46	98
Ei sisälly hankintaan	5	11	26	55	1	2
<b>Yhteensä</b>	<b>47</b>	<b>100</b>	<b>47</b>	<b>100</b>	<b>47</b>	<b>100</b>

<sup>1</sup> Kuohu- ja vispikerma rasvaa  $\geq 20$  %.

<sup>2</sup> Rasvaa  $\leq 10$  %.

<sup>3</sup> Rasvaa 11–19 %.

## Voin ja rasvaseosten hankinta

Margariinia ja/tai kasvirasvavalevitettä sisältyi kaikkiin niihin tarjouspyyntöihin, joissa samaan hankintaan sisältyivät sekä maito- että kasvirasvapohjaiset ravintorasvat. Useampaan kuin neljään viidestä rasvavalmisteista sisältäneistä tarjouspyynnöistä sisältyi myös voita joko voina tai rasvaseoksena (taulukko 10). Valtaosa eli 69 prosenttia tapauksista sisälsi sekä voita että rasvaseosta ja näistä useammassa kuin kahdessa kolmesta (71 %) rasvaseoksen rasvapitoisuuden edellytettiin olevan 60–80 prosenttia tai rasvapitoisuudelle ei ollut ilmoitettu kriteeriä. Vajaassa kolmasosassa tapauksista rasvaseoksen edellytettiin sisältävän rasvaa vähemmän kuin 60 prosenttia tai olevan ”kevyttä”. Tarjouspyynnöistä 13 prosenttia ei sisältänyt voita eikä rasvaseosta. Kahdessa hankinnassa oli STM:n ohjeistuksen mukainen suositus eli leipärasvan kokonaisrasvasta enintään 33 prosenttia ja ruoanvalmistusrasvojen kokonaisrasvasta enintään 20 prosenttia saa olla kovaa rasvaa. Tarjouspyyntöasiakirjoissa ei eritelty voin ja rasvaseoksen hankintaa käyttötarkoituksen mukaan lukuun ottamatta yhtä tarjouspyyntöä, jossa mainittiin voin ja rasvaseoksen hankinta nimenomaan leipärasvaksi.

TAULUKKO 10. Voin ja rasvaseoksen sisältyminen hankintaan

	n	%
Voi ja rasvaseos	31	69
Voi, ei rasvaseosta	6	13
Rasvaseos, ei voita	2	4
Ei voita eikä rasvaseosta	6	13
<b>Yhteensä</b>	<b>45</b>	<b>100</b>

Voin osuus hankitusta ravintorasvasta laskettiin niissä tapauksissa, joissa samaan hankintaan sisältyivät sekä maitorasva- että kasvirasvapohjaiset tuotteet ja joissa oli ilmoitettu arvio hankittavasta määrästä. Vajaassa viidesosassa hankinnoista voin ja rasvaseoksen osuus ravintorasvoista oli enintään kymmenen prosenttia ja hieman useammassa kuin kolmessa hankinnassa viidestä 11–50 prosenttia (taulukko 11). Lähes joka viidennessä hankinnassa voita sisältävän ravintorasvan osuus oli yli 50 prosenttia.

TAULUKKO 11. Voin ja rasvaseosten osuus ravintorasvojen hankinnasta

Voin/rasvaseoksen osuus	n	%
$\leq 10$ %	7	18
11–50 %	24	63
$> 50$ %	7	18
<b>Yhteensä<sup>1</sup></b>	<b>38</b>	<b>100</b>

<sup>1</sup> Sekä maito- että kasvirasvapohjaisia tuotteita sisältävät hankinnat, joissa on ilmoitettu arvio hankinnan määrästä.

Osassa tarjouspyynnöistä hankintaan sisältyi margariinia, jota kuvailtiin nimikkeillä ruoanvalmistus/paisto/leivontamargariini, yleismargariini tai sk-margariini. Näiden tuotteiden rasvakoostumusta ei ollut mahdollista päätellä tarjouspyynnön perusteella. Edellä mainittujen margariinien osuus hankittavasta kasvirasvapohjaisesta ravintorasvasta oli 5–35 prosenttia.

## Vähärasvaisen jauheliinan hankinta

Jauhelihaa sisältäviä hankintoja oli yhteensä 49 kpl. Jauhelihaa sisältävissä tarjouspyynnöissä useamman kuin kahdessa kolmesta vähärasvaisen jauheliinan osuus oli 80–100 prosenttia (taulukko 12). Lähes joka viidennessä tapauksessa vähärasvaisen jauheliinan osuus oli 50–79 prosenttia ja hieman useamman kuin joka kymmenennessä alle 50 prosenttia. Vain yhdessä tarjouspyynnössä jauheliinan rasvapitoisuudelle ei asetettu mitään kriteereitä.

TAULUKKO 12. Vähärasvaisen<sup>1</sup> jauheliinan hankinta

Vähärasvaisen jauheliinan osuus	n	%
80–100 %	33	67
50–79 %	9	18
0–49 %	6	12
Rasvapitoisuudelle ei ilmoitettu kriteeriä	1	2
<b>Yhteensä</b>	<b>49</b>	<b>100</b>

<sup>1</sup> Rasvaa ≤ 10 %.

## Valmisruokien hankinta

Valmisruokien hankinnassa esitetyt ravitsemukselliset vaatimukset eivät vastanneet yhdessäkään tarjouspyynnössä STM:n toimenpidesuosituksen tai Sydänliiton mukaisia pääruoille asetettuja kriteereitä. Tämän vuoksi valmisruokiin liittyvät rasva- ja suolapitoisuuden kriteerit viittaavat hankintayksikön asettamiin omiin kriteereihin.

Valmisruokia sisältäviä tarjouspyyntöjä oli yhteensä 47 kappaletta. Yhdessä viidestä tarjouspyynnöstä esitettiin kaikille valmisruoille kriteerit sekä rasva- että suolapitoisuudelle (taulukko 13). Tällöin kyseessä oli useimmiten ns. yleiskriteeri, jonka mukaan rasvapitoisuuden tuli useissa tapauksissa olla ≤ 12 prosenttia ja suolapitoisuuden välillä ≤ 1,0–≤ 1,3 prosenttia. Joka kolmannessa tarjouspyynnössä osalle tuotteista oli määritelty suola- ja/tai rasvakriteerit. Useimmissa tapauksissa hankintayksikköjen asettamat rasva- ja suolapitoisuuden kriteerit olivat STM:n ja Sydänliiton Sydänmerkin suosituksia selvästi suuremmat, vain muutaman, yksittäisen tuotteen kohdalla esitetty kriteeri vastasi suosituksia. Näissä hankinnoissa kalavalmisteen tai ruokaohukaisen rasva- tai suolapitoisuus vastasi suosituksia. Suuressa osassa eli 45 prosentissa tarjouspyynnöistä ei valmisruoille esitetty lainkaan ravitsemuksellisia kriteereitä.

TAULUKKO 13. Rasva- ja suolakriteerit<sup>1</sup> valmisruokien hankinnassa

Kriteeri	n	%
Sekä rasva- ja suolakriteerit valmisruokien hankinnassa	10	21
Osassa tuotteita rasva- ja/tai suolakriteeri	16	34
Ei mitään kriteereitä	21	45
<b>Yhteensä</b>	<b>47</b>	<b>100</b>

<sup>1</sup> Mikä tahansa hankintayksikön asettama kriteeri.

## Hankintayksiköiden näkemyksiä ravitsemuskriteerien käytöstä kilpailuttamisessa

Osaan hankintayksiköistä otettiin yhteyttä sähköpostitse ja/tai puhelimitse tarjouspyyntöasiakirjojen saamiseksi. Yhteydenottojen perusteella hankintayksiköt eivät vielä olleet perillä STM:n suosituksista. Hankinnoista vastaavat pitivät ravitsemuslaadun huomioimista tärkeänä, mutta ravitsemuskriteerien soveltamista kilpailutuksessa pidettiin vaikeana. Ravitsemuskriteerien käyttöön toivottiinkin selkeitä ohjeita. Yhdessä tapauksessa ravitsemusnäkökohdat olivat olleet esillä tarjouspyyntöä laadittaessa ja asiasta oli konsultoitu mm. ravitsemuspalvelupäällikköä. Hankintayksikkö ei kuitenkaan sisällyttänyt lopulliseen tarjouspyyntöön yksilöityjä ravitsemuskriteereitä, koska kukaan ei ollut löytänyt käyttökelpoista kriteeristöä. Eräästä hankintayksiköstä todettiin, että ruokapalvelulle ei asetettu ravitsemuslaadun kriteereitä, sillä se olisi edellyttänyt, että myös saatuja tarjouksia olisi arvioimassa ravitsemusasioihin perehtynyt henkilö.

Elintarvikehankinnoista vastaavat toivat esiin, että hankinnat eivät aina toteutuneet tarjouspyynnössä olevien ravitsemuskriteerien mukaisesti, sillä kriteerit täyttäviä elintarvikkeita ei ollut saatavilla. Esimerkiksi lihajalosteiden ja valmisruokien hankinnassa hankintayksikön asettamat kriteerit rasva- ja suolapitoisuudelle olivat osoittautuneet tarjoajille liian tiukoiksi, näin siitä huolimatta, että hankintayksikön asettamat ravitsemuskriteerit sallivat STM:n ja Sydänliiton suosituksia suuremmat rasva- ja suolapitoisuudet. Myös soijattomien, gluteenittomien ja maitoproteiinittomien tuotteiden saatavuus tuotti ongelmia. Ruokaleipien hankinnassa suositusten mukaisten kriteerien käyttö oli johtanut siihen, että tarjouksia oli tullut hyvin vähän eivätkä nekkään olleet täyttäneet kriteereitä. Kriteerien vähäinen käyttö ei siten välttämättä johdu tiedon puutteesta. Hankintoja tekevät totesivatkin, että hankintayksikössä saattaa kyllä olla osaaamista ravitsemuskriteereistä ja myös ravitsemussuunnittelijaa on asiasta mahdollista konsultoida. Hankintaa suunniteltaessa joudutaan kuitenkin pohtimaan, mitä kriteereitä ravitsemuslaadulle voidaan asettaa, jotta ne eivät estä tarjousten saamista.

# TULOSTEN TARKASTELU

Ruokapalvelun asiakkaalla tulisi olla päivittäin mahdollisuus nauttia terveyttä edistävä, ravitsemuksellisesti tasapainoinen ateria. Ruokapalvelun hankkijan tulee tarjouspyynnössä määritellä, mitä ruokapalvelulta edellytetään. Joukkoruokailun seuranta- ja kehittämistyöryhmän (Sosiaali- ja terveysministeriö 2010) suosituksen mukaan ravitsemuslaadun keskeisten kriteerien tulee olla tarjouspyynnöissä ehdottomina.

Sekä ruokapalvelu- että elintarvikehankinnoissa tuotiin esiin ympäristönäkökohdat ja kestävä kehityksen vaatimus. Tarjouksen edellytettiin sisältävän esimerkiksi luonnonmukaisesti tuotettuja elintarvikkeita, lähi- ja kasvisruokaa sekä sesongin mukaisia tuotteita. Kestävän kehityksen mukaiset valinnat eivät ole ristiriidassa ravitsemuksellisesti laadukkaiden hankintojen kanssa, ja hankinnoissa tulisi huomioida sekä ravitsemukseen että ympäristöön liittyvät näkökohdat.

*Sosiaali- ja terveysministeriön joukkoruokailutyöryhmän suositusta noudatettiin vain viidessä tarjouspyynnössä*

Tarjouskilpailun voittaneelta ruokapalvelulta ei voi edellyttää ravitsemuslaatua, ellei hankintayksikkö esitä tarjouspyynnössä selkeitä ja vertailukelpoisia ravitsemuslaadun kriteereitä. Tässä selvityksessä tarkasteltiin hankintailmoitusrekisterin (HILMA) perusteella ravitsemuslaadun huomioimista ruokapalveluiden ja elintarvikkeiden hankinnassa 11/2009–11/2010. Koska tavoitteena oli seurata, sovelletaanko sosiaali- ja terveysministeriön (STM) joukkoruokailutyöryhmän esittämiä ruokapalveluiden ja elintarvikehankintojen laatukriteereitä, tarkastelun päähuomio kohdistui STM:n suositusten ja niitä vastaavien Sydänliiton Sydänmerkin laatukriteereihin. Työryhmän toimenpidesuositus valmistui marraskuussa 2009, jonka jälkeen se kävi läpi laajan lausuntokierroksen. Huhtikuussa 2010 toimenpidesuositus julkaistiin raporttina (Sosiaali- ja terveysministeriö 2010). Sekä ennen että jälkeen raportin julkaisun asiasta tiedotettiin laajalti mukaan lukien julkishallinnon päättäjät sekä ruokapalveluista ja hankinnoista vastaavat tahot.

Tämän selvityksen seuranta-aikana julkaistui 48:sta ruokapalveluiden hankintailmoituksesta vain viidessä edellytettiin toimenpidesuosituksen kriteerien noudattamista, kaikki viisi on julkaistu heinäkuun 2010 jälkeen. Suurimmassa osassa tarjouspyyntöasiakirjoja ruoan ravitsemuslaatuun viitataan, mutta määritelmät ovat epätäsmällisiä. Vain harvoin määritellään, mitä ravitsemuslaadulla tarkoitetaan ja millaisia ravitsemuskriteerejä hankinnalta edellytetään.

Ravitsemuksellisten laatukriteereiden harvinaisuus hankintojen kilpailuttamisessa saattaa johtua monesta seikasta. On mahdollista, että hankinnoista vastaavat eivät vielä tunne laadittuja kriteereitä riittävän hyvin. Selvityksen teon yhteydessä osaan hankintayksiköistä oltiin yhteydessä tarjouspyyntöasiakirjojen saamiseksi. Tällöin tuli ilmi, että ravitsemuskriteerien käyttö ruokapalveluiden ja elintarvikkeiden hankinnassa koetaan vaikeaksi. Ravitsemuslaadun huomioimista pidettiin kuitenkin tärkeänä asiana ja toivottiin selkeitä ohjeita, millaisia kriteereitä voisi käyttää kilpailuttamisessa. Tieto STM:n suosituksesta ja siihen sisältyvistä kriteereistä ilmeisesti tavoittaa hankinnoista vastaavat viiveellä. Hankintasopimukset tehdään muutamien vuosien pituisiksi, joten kriteerien yleistymisestä saadaan tietoa hitaasti. Toisaalta on huomattava, että myös Sydänliiton Sydänmerkki-aterian laatukriteereihin viittaaminen oli tarjouspyynnöissä harvinaista. Sydänliiton kriteerijärjestelmä esiteltiin ruokapalveluille ja elintarviketeollisuudelle jo vuonna 2007.

Vaikka ravitsemuslaatua pidetäänkin tärkeänä, saattavat muut (laatu)tekijät vaikuttaa hankintapäätökseen enemmän. Mikäli ravitsemuslaatua ei ole asetettu ehdottomaksi kriteeriksi, sen merkitys valintaperusteena jää vähäiseksi. On tietenkin mahdollista, että suurkeittiön valmistama ateria on ravitsemuksellisesti laadukas, vaikka laatukriteereitä ei hankinta-asiakirjoissa esitettäisikään. Ravitsemuskriteerien käyttö tarjouspyynnöissä tarkoittaa, että hankintayksikkö tietää suosituksista ja on halukas niitä noudattamaan. Ravitsemuslaadun esiintyminen tarjouspyynnössä lisää todennäköisyyttä huomioida ravitsemuslaatu myös käytännön ruoanvalmistuksessa.

## Ruokapalveluiden hankinta

### *Aterian ravitsemuslaatuun viitataan epämääräisesti*

Ruokapalveluhankinnoissa ruoan ravitsemuslaatu mainittiin usein, mutta hyvin yleisesti: ruoan edellytettiin olevan terveellistä, ravitsevaa ja monipuolista ilman selkeitä vaatimuksia aterian energia- ja/tai ravintoainesisällöstä. Yleisiä luonnehdintoja aterioiden ravitsemuslaadusta ei voi käyttää valintakriteerinä, koska yleiselle luonnehdinnalle ei ole standardia, viranomais-suositusta tai muuta mittaria laadun arvioimiseen.

Ruokapalveluhankinnoissa ravitsemuslaadun kriteerit olivat harvoin ehdottomia ja koko aterian kattavia, sillä STM:n suositusten mukaiset, kaikki aterianosat kattavat kriteerit esiintyivät ehdottomina vain viidessä tarjouspyynnössä. Vaikka STM:n kriteerejä käytettiin vain yksittäistapauksissa, tapaukset osoittivat kuitenkin, että niitä on mahdollista noudattaa ruokapalveluita kilpailutettaessa.

### *Aterian osien ravitsemuslaatuun kiinnitetään useammin huomiota kuin pääruoan laatuun*

Ravitsemuslaadun kriteereitä esitettiin useimmin yksittäisten aterianosien rasva-, suola- tai kuitupitoisuudelle. Nämä esiintyivät melko usein ehdottomina myös silloin, kun pääruoan ravitsemuslaadulle ei asetettu vaatimuksia. Yleisimmin esiintyivät vähärasvaisten maitovalmisteiden sekä leipärasvan ja salaatin kastikkeen laatua koskevat kriteerit. Rasvattomien ja vähärasvaisten maitotuotteiden käyttö on yleistynyt suomalaisten keskuudessa (Helakorpi ym. 2009), joten on todennäköistä, että ruokapalvelun tuottaja sisällyttää niitä tarjontaan myös silloin, kun niitä ei ole hankinnassa erikseen mainittu. Suomalaisessa ruokavaliassa ruokaleipä on sekä suolan että kuidun merkittävä lähde (Paturi ym. 2008). Leivän suositeltava suola- ja kuitupitoisuus oli kuitenkin harvoin hankintakriteerinä.

Ravitsemuskriteerien kohdistuminen useammin yksittäisiin aterianosiin kuin pääateriaan voi joutua useasta seikasta. On mahdollista, että hankintoja tekevilla ei ole vielä riittävästi tietoa kriteereistä, jotta voidaan käyttää arvioitaessa pääruokien ravitsemuslaatua. Yksittäisiin aterianosiin kohdistuvien kriteerien toteutumista on helpompi seurata kuin pääruoan kriteerien toteutumista. Esimerkiksi vähärasvaisten maitotuotteiden ja kasvirasvapohjaisen leipärasvan tarjoaminen ruokailijoille hankintasopimuksen mukaisesti voidaan todentaa vaivatta. Sen sijaan pääruokien ravitsemuslaadun varmistaminen edellyttää, että valmistetun ruoan ravintosisältö lasketaan esimerkiksi ajan tasalla olevan ravintolaskentaohjelman avulla. Jotta saadut ravintolaskelmat ovat luotettavia, tulee keittiössä olla käytössä vakioruokaohjeet, joiden mukaisesti ruoka myös valmistetaan. Vakioruokaohjeisiin pohjautuvien ravintosisältö-laskelmien on kuitenkin havaittu olevan ongelmallisia etenkin suolapitoisuutta laskettaessa, sillä suolaa ei aina lisätä ohjeen mukaan (Vanhala 2008). Aterioiden ravintoainesisällön varmistaminen edellyttäisikin rasva- ja suolapitoisuuden mittaamista luotettavalla menetelmällä.

Yksittäisiltä aterianosilta edellytettyyn ravitsemuslaatuun voi vaikuttaa myös se, miten tärkeänä asiaa pidetään. Saattaa olla, että margariinien ja vähärasvaisten maitotuotteiden terveellisyys on tiedostettu jo niin hyvin, että niiden sisällyttäminen ateriaan on lähes itsestäänselvyys. Tällöin huomio keskittyy kuitenkin tuotteen rasvapitoisuuteen ja vaatimuksia esimerkiksi margariinin suolapitoisuudelle esitetään harvemmin. Leipähankinnoissa ensisijaisena kriteerinä mainitaan usein monipuolinen ja vaihteleva tarjonta, jolloin leivän suolapitoisuus ei ole hankinnassa ratkaiseva tekijä. Myös kuitupitoisuus esitetään suhteellisen harvoin hankintakriteerinä; saattaa olla, että hankintaan sisältyvä ruisleipä mielletään riittäväksi terveelliseksi vaihtoehdoksi. Hankintayksikön tulisi kuitenkin esittää kaikille aterian osille selkeät ravitsemuslaadun vaatimukset ja sisällyttää ateriatarjontaansa myös suosituksen mukaisia vaihtoehtoja, jotta ruokailijalla olisi mahdollisuus tehdä terveyttä edistäviä valintoja kodin ulkopuolella ruokaillessaan.

### *Tuoreita kasviksia halutaan tarjolle päivittäin*

Suosituksen mukaiseen ateriatarjontaan sisältyy tuoreiden kasvien, salaatin, marjojen tai hedelmien päivittäinen tarjonta. Tämä toteutui neljässä ruokapalveluhankinnasta viidestä. Henkilöstöravintoloissa sekä korkeakouluopiskelijoille suunnatuissa ruokapalveluissa salaattitarjonnan edellytettiin olevan monipuolisempaa kuin esimerkiksi kouluruokailussa. Onkin ilmeistä, että salaatti- ja kasvistarjonnan laadussa on huomattavaa vaihtelua ruokalatyypin ja ateriaan käytettävissä olevien resurssien mukaan, mikä puoles-



taan voi vaikuttaa merkittävästi ruokailijoiden valintoihin. Työaikaista ruokailua selvittäneessä tutkimuksessa henkilöstöravintolassa lounaansa nauttineiden suomalaisten todettiin syövän huomattavasti useammin salaattia ja kasvisruokia kuin eväitä syöneiden tai muualla ruokailleiden (Raulio ym. 2004). Toisaalta nuorten kouluaikaista ruokailua selvitetessä havaittiin, että pojista yli kolmasosa ja tytöistä useampi kuin joka kymmenes jättää salaatin valitsematta kouluateriaalla (Raulio ym. 2007). Aiemmin Sydänliiton toteuttamassa ruokapalveluiden tarjoaman ruuan ravitsemuksellista laatua selvittäneessä hankkeessa kouluruoan salaattitarjonta todettiin riittämättömäksi (Vanhala ym. 2004).

#### *Hankintayksiköt eivät edellytä ruokapalvelun tarjoajan kertovan asiakkaalle suositeltavista vaihtoehtoja*

Ruokapalvelun ravitsemuksellisiin laatukriteereihin sisältyy myös tiedottaminen terveyttä edistävästä ateriasta malliaterian ja/tai asianmukaisten ruokalistamerkintöjen avulla. Tämä toteutui kuitenkin harvoin: vain yhdessä hankinnassa kymmenestä edellytettiin, että asiakkaille kuvataan suosituksen mukainen ateriakokonaisuus päivittäin. Valtaosassa hankinnoista asiakkaan tiedottamista suositeltavasta aterialinnasta ei mainittu lainkaan. Muutamassa tapauksessa ruokapalvelun tuottajan edellytettiin järjestävän ruokailun teemaviikkoja, mutta niiden ei edellytetty sisältävän ravitsemuksellisista näkökohdista tiedottamista. Tarjouspyynnöissä mainitut teemat, kuten Välimeren ruokaviikot, kuntoilijan ruoka tai sesongin mukainen ruoka, mahdollistaisivat kuitenkin erittäin hyvin myös terveellisistä valinnoista tiedottamisen.

Tiedotuskriteerin sisällyttäminen hankintasopimukseen on sekä ruokapalvelua käyttävän ruokailijan että ruokapalvelun tilaajan edun mukaista. Ruokailijalla tulisi olla mahdollisuus tehdä päivittäin tietoisia, terveyttä edistäviä valintoja. Jos aterian tarjoaja kuvaa tietyn aterian ravitsemuksellista laatua ravintosisältötiedoilla tai ilmoittamalla aterian olevan suositusten mukainen, tulee hänen myös seurata ilmoitetun ravitsemuslaadun toteutumista omavalvonnalla. Ruokapalvelun tilaaja voi siten seurata sopimuksenmukaisen laadun toteutumista ruokapalvelun omavalvontatulosten perusteella.

## Elintarvikkeiden hankinta

Terveellistä ruokaa voidaan valmistaa monenlaisista elintarvikkeista. Suositusten mukaiset raaka-aineet kuitenkin helpottavat terveellisten aterioiden valmistusta, minkä vuoksi STM:n toimenpidesuosituksessa esitetään ohjeita elintarvikkeiden hankintaan (Sosiaali- ja terveysministeriö 2010). Hankinnoissa tulee kiinnittää huomiota ravitsemuksen kannalta keskeisiin elintarvikkeisiin. Aterioiden sisältämän rasvan määrän ja etenkin tyydyttyneen rasvan keskeisiä lähteitä ovat kermat, voi, liha ja valmisruoat. Yksittäisistä elintarvikkeista leipä on suomalaisten ruokavaliossa merkittävä suolan lähde (Paturi ym. 2008).

#### *Ruokaleivälle sallitaan suuria suolapitoisuuksia*

STM:n toimenpidesuosituksen mukaan ruokapalvelun asiakkaille on tarjottava vähän suolaa ja runsaasti kuitua sisältävää leipää. Suositusten mukainen suolapitoisuus esiintyi hankintakriteerinä kuitenkin harvemmin kuin joka kolmannessa tarjouspyynnössä. Lisäksi tämä oli hyvin harvoin kaikki ruokaleivät kattava yleiskriteeri, useimmiten se koski vain muutamaa leipälajia. Joka kolmannessa tapauksessa hankintayksikön kriteeri oli suosituksia suurempi ja vielä useammin kriteeriä ei esitetty lainkaan. Aiemmin on havaittu, että pienemmissä keittiöissä suolakriteerin mukaista leipää on tarjottu useammin kuin suurissa keittiöissä (Vanhala ym. 2004). Tämän selvityksen aineistosta ei ollut mahdollista päätellä, vaikuttaako keittiön suuruus hankitun leivän laatuun. Elintarvikehankinnat toteutettiin useimmiten laajoina kaupungin, kuntayhtymän tai muun hankintayksikön yhteishankintana. Tällöin tarjouspyynnössä ilmoitettiin arvio hankinnan suuruudesta, mutta sen jakautumista eri toimipisteiden kesken ei eritelty.

STM:n tai Sydänliiton suosituksen mukainen kuitupitoisuus esitettiin hankintakriteerinä vain joka kolmannessa ruokaleipähankinnassa. Osassa hankintoja tämä oli kaikki leivät kattava yleiskriteeri, osassa tavoite tai suositus, joka koski muutamia leipälajeja. Useammassa kuin joka toisessa tarjouspyynnössä ruokaleivän kuitupitoisuudelle ei esitetty lainkaan vaatimuksia.

Muutamissa tapauksissa edellytettiin, että tarjotun leivän suola- ja kuitupitoisuus tulee ilmoittaa, mutta niitä ei esitetty hankintakriteerinä. Ravitsemuksellista laatua ei voida kuitenkaan käyttää valintaperusteena, mikäli sitä ei ole tarjouspyynnössä niin määritelty. Mikäli hankintayksikön tavoitteena on hankkia suositusten mukaisia leipätuotteita, tulee sekä suola- että kuitupitoisuuden kriteerit esittää selkeästi hankintakriteerinä.

Suosituksenmukaisten ruokaleipiä tarjonta on yleistynyt viime vuosina. Hankintayksikköjen edustajat mainitsivat kuitenkin, että suurkeittiöillä on edelleen vaikeuksia saada kriteerit täyttäviä tuotteita. Ravitsemuskriteerien ohella leipähankinnassa vaikuttaa leivän soveltuvuus hankintayksikön ja kohdeyrhmän käyttöön. Ravitsemuslaatua ratkaisevampi valintakriteeri saattaa olla esimerkiksi tuotteen pakkauskoiko, toimitusaika tai leipäviipaleiden irtoavuus.

#### *Runsasrasvaisia kermavalmisteita suositaan vähärasvaisten sijaan*

Joukkoruokailun kehittämisen ja seurantatyöryhmä suosittelee, että ruokapalvelun tuottajat hankkivat ruoanvalmistukseen vähärasvaisia kermavalmisteita. Tämän selvityksen perusteella runsasrasvaisten kermavalmisteiden käyttö suurkeittiöissä on edelleen erittäin yleistä. Alle kymmenen prosenttia rasvaa sisältävien valmisteiden hankinta on vähäistä. Runsasrasvaisen kerman ohella lähes kaikkiin hankintoihin sisältyi ruokakerma- ja/tai kasvirasvasekoite-nimikkeellä kuvattuja valmisteita. Näiden rasvakoostumukselle esitettiin tarkempia vaatimuksia hyvin harvoin, hankintakriteerinä oli yleensä vain kokonaisrasvapitoisuus.

#### *Voin käyttö suurkeittiöissä on edelleen yleistä ja runsasta*

STM:n toimenpidesuosituksessa ruokapalvelun tuottajia ohjeistetaan hankkimaan leipärasvaa, jossa kokonaisrasvasta enintään 33 prosenttia on kovaa rasvaa. Ruoanvalmistukseen suositeltavia ovat rasvat, joissa kovan rasvan osuus on enintään 20 prosenttia. Nämä suositukset eivät toteutuneet tarkastelluissa hankinnoissa, sillä useampi kuin neljä tarjouspyyntöä viidestä sisälsi voita joko voina tai rasvaseoksena ja vain joka kahdeksas tarjouspyyntö ei sisältänyt lainkaan voita. Myös Sydänliiton aiemmassa selvityksessä todettiin sekä runsasrasvaisen kerman että voin käytön olevan yleistä suurkeittiöissä (Vanhala ym. 2004). Ratkaisevaa on kuitenkin runsasrasvaisten tuotteiden käyttömäärä. Tämän selvityksen mukaan voita sisältävän ravintorasvan hankinta on määrällisesti melko runsasta. Valtaosassa hankintoja voita sisältävän ravintorasvan osuus oli 10–50 prosenttia rasvojen kokonaishankinnasta. Viidesosassa tarjouspyynnöistä voin ja rasvaseosten osuus oli yli puolet hankitusta ravintorasvasta. Viidesosassa hankinnoista voita sisältävän rasvan osuus oli pieni eli enintään kymmenesosa.

Voin käytön yleisyys suurkeittiöissä poikkeaa siten yleisestä suuntauksesta, jonka mukaan voin suosio sekä leivänpäälyysrasvana että ruoanvalmistuksessa on pienentynyt: valtaosa suomalaisesta aikuisväestöstä valitsee leivän päälle margariinia tai kevytleivitetä, ja kasviöljyjen käyttö ruoanvalmistuksessa on yleistynyt (Helakorpi ym. 2009).

Ravintorasvoja kuvailtiin tarjouspyynnöissä hyvin vaihtelevilla termeillä. Rasvaseos-nimikkeen ohella käytettiin yleisesti aiemmin käytössä ollutta voi-kasviöljy-nimikettä. Kiinteitä margariineja kuvailtiin mm. termeillä yleismargariini, sk-margariini ja kasvirasvasekoite. Osassa tarjouspyyntöjä margariinin hankintaa eriteltiin käyttötarkoituksen mukaan esimerkiksi paistoon/ruoanlaittoon/leivontaan. Tarjouspyyntöjen perusteella ei ollut mahdollista päätellä edellä mainittujen ravintorasvojen rasvahappokoostumusta. Paistoon ja leivontaan käytettävät kiinteät rasvat saattavat kuitenkin sisältää runsaasti tyydyttyntä rasvaa, jolloin niiden ravitsemuksellinen laatu on huono. Hankintayksikön tulisikin määritellä selkeästi kaikilta ravintorasvoilta edellyttämänsä ravitsemuslaatu. Mikäli kriteereitä ei esitetä, käytetään valintaperusteena vain hintaa.

#### *Hankittava jauheliha on useimmiten vähärasvaista*

Suomalaisessa ruokavaliossa liharuoat ovat ravintorasvojen ja juustojen ohella tärkeimmät rasvan ja etenkin tyydyttyneiden rasvojen lähde (Paturi ym. 2008). Tässä selvityksessä lihatuotteista valittiin tarkasteltavaksi jauheliha, sillä se sisältyi valtaosaan lihatuotehankinnoista, ja se oli selkeä vertailtavissa oleva tuote. STM:n toimenpidesuosituksessa suositellaan hankittavaksi jauhelihaa, jonka rasvapitoisuus on enintään

kymmenen prosenttia. Tämä toteutui elintarvikehankinnoissa suhteellisen hyvin, sillä valtaosassa tarjouspyyntöjä vähärasvaisen jauhelihan osuus oli 80–100 prosenttia. Osa hankintayksiköistä hankki yleisenä käytäntönä vain vähärasvaista jauhelihaa, ja vain yhdessä tapauksessa kymmenestä runsasrasvaisen jauhelihan osuus oli suurempi kuin vähärasvaisen.

#### *Valmisruokien ravitsemuslaatu jää huomiotta*

STM:n toimenpidesuosituksen mukaan valmisruokien tulisi täyttää pääruoille asetetut ravitsemuslaadun kriteerit. Tämä ei toteutunut yhdessäkään tarjouspyynnössä. Tämän vuoksi selvityksessä on huomioitu kaikki hankintayksikön valmisruoille asettamat ravitsemuslaadun kriteerit. Suuressa osassa tarjouspyynnöistä ravitsemuskriteerejä esitettiin vain osalle valmisruoista tai kriteerejä ei esitetty lainkaan. Viidesosassa tarjouspyyntöjä hankintayksikkö oli määritellyt kriteerit kaikkien tuotteiden rasva- ja suolapitoisuudelle. Näissä tapauksissa sekä rasva- että suolapitoisuudet oli kuitenkin asetettu suuremmiksi, kuin mitä Sydänliiton tai STM:n asettamat kriteerit ohjeistavat. Osassa tarjouspyyntöjä hankintakriteerinä sallittiin suurempi rasvapitoisuus kuin mitä esitettiin rasvapitoisuuden tavoitteeksi. Tähän saattaa vaikuttaa hankintoja tekevien arvio siitä, että markkinoilla ei ole riittävästi suurkeittiökäyttöön soveltuvia, kriteerit täyttäviä tuotteita. Rasva- ja suolapitoisuudeltaan suositusten mukaista tuotetta ei valita, mikäli se ei täytä myös muita asetettuja vaatimuksia.

Hankintayksiköiltä saaduissa kommentteissa tuotiin esiin, että markkinoilla ei ole riittävästi suositusten mukaisia tuotteita ja tämä olisi esteenä ravitsemuskriteerien käytölle elintarvikkeiden kilpailuttamisessa. STM:n toimenpidesuositusta laadittaessa ravitsemuskriteerit muotoutuivat sen mukaan, että kaikissa elintarvikeluokissa markkinoilla oli kriteerit täyttäviä tuotteita. Ravitsemuslaadun sijaan saattaa hankinnassa kuitenkin olla ratkaisevana kriteerinä esimerkiksi tuotteen pakkauskoko tai tuotteen toimitusaika. Tällöin ravitsemuskriteerit täyttävää tuotetta ei valita, jos muut vaadittavat ominaisuudet eivät vastaa hankintayksikön tarpeita. On kuitenkin tärkeää, että ammattikeittiöiden hankintoja tekevät sisällyttävät tarjouspyyntöihin myös ravitsemuslaadun kriteerit: lisääntyvän kysynnän seurauksena suurkeittiökäyttöön soveltuvien, suositustenmukaisten tuotteiden tarjonta todennäköisesti suurensi.

## Arvio tutkimusmenetelmästä

Kaikki kansallisen kynnysarvon ylittävät julkiset hankinnat tulee ilmoittaa HILMA-hankintailmoitusrekisteriin ja niistä on järjestettävä tarjouskilpailu. Rekisterin välityksellä on siten mahdollista seurata kattavasti kaikkia suuria ruokapalvelu- ja elintarvikehankintoja. Pieniä ja yksityisten ammattikeittiöiden hankintoja ei edellytetä ilmoitettavan, ja on vaikea arvioida, mikä on niiden osuus kaikista ruokapalvelu- ja elintarvikehankinnoista.

Tässä selvityksessä mukana olleista hankinnoista valtaosa toteutettiin avoimella menettelyllä, jolloin hankintailmoitukseen liittyvät tarjouspyyntöasiakirjat olivat helposti saatavilla joko ilmoituksen liitteenä tai hankintayksikön ilmoittamalla www-sivuilla. Osa hankintayksiköistä edellytti erillistä yhteydenottoa tarjouspyyntöasiakirjojen saamiseksi, mutta myös näissä tapauksissa asiakirjat saatiin tutkimuskäyttöön yksittäistapauksia lukuun ottamatta. Mikäli hankintamenettelynä oli jokin muu kuin avoin menettely, tarjouspyyntöasiakirjojen saatavuudessa oli rajoituksia. Näiden osuus kaikista hankinnoista oli kuitenkin tämän selvityksen seuranta-aikana hyvin pieni: vain yhdessä ruokapalveluhankinnassa 48:sta osa hankintaan liittyvistä tiedoista oli salaisissa muistioissa.

Hankintalain mukaan vain hankintailmoituksen julkaiseminen on pakollista, mutta kaikki ilmoitusta täydentävät tarjouspyyntöasiakirjat ovat vapaaehtoisia. Tässä selvityksessä mukana olleissa sekä ruokapalveluiden että elintarvikkeiden hankintoihin liittyvissä kilpailutuksissa hankintailmoitus oli ainoa hankinta-asiakirja vain muutamissa yksittäistapauksissa, useimmiten liitteenä oli vaihteleva määrä erilaisia hankintaa tarkentavia dokumentteja.

*Ravitsemuslaadun epätasällinen kuvaus tarjouspyyntöasiakirjoissa hidastaa seurantatiedon keruuta*

Ravitsemuslaatu ja laatukriteerit kuvattiin tarjouspyyntöasiakirjoissa monilla erilaisilla tavoilla. Mikäli ruokapalveluhankintoja koskevissa tarjouspyynnöissä viitattiin Sydänliiton Sydänmerkkiin, VRN:n ravitsemussuosituksiin tai STM:n toimenpidesuositukseen, oli käytettyjen ravitsemuskriteerien arvioiminen yksiselitteistä. Suuressa osassa ruokapalvelujen tarjouspyynnöistä ei kuitenkaan viitattu mihinkään kriteeristöön, vaan edellytettävä ravitsemuslaatu kuvailtiin epämääräisemmin ja vaihtelevin termein. Tarjouspyynnössä esitetty vaatimus ”terveellisestä ja ravitsemuksellisesti täysipainoisesta ateriasta” kertoo hankintayksikön tavoitteesta huomioida ravitsemukselliset näkökohdat, mutta sen perusteella ei ole mahdollista tehdä arvioita ateriatarjonnan ravitsemuslaadusta. Elintarvikehankintojen tarjouspyynnöissä ravitsemuslaadun kriteerit olivat yksiselitteisempiä: elintarvikkeelta edellytettävä rasva-, suola-, tai kiutupoisuus ovat selkeitä mittareita, mikäli niitä käytetään johdonmukaisesti. Tarjouspyynnöissä esitetyt elintarvikkeiden nimikkeet saattoivat olla kuitenkin niin yleisluontoisia, että niiden perusteella ei voi päätellä hankittavan tuotteen ravitsemuslaatua. Esimerkiksi margariinien hankinnassa käytettiin nimikkeitä, jotka mahdollistavat ravitsemuksellisesti hyvin erilaisten tuotteiden tarjonnan.

Sekä ruokapalvelu- että elintarvikehankintojen kilpailutuksessa tarjouspyyntöjen epäyhtenäisyys ja epätasällisyys sekä hidastavat tiedon keruuta että voivat altistaa aineiston tulkintavirheille. Ravitsemuslaadun kuvaukset ja kriteerit sisältyvät eri tarjouspyynnöissä hyvin erilaisiin dokumentteihin, jolloin ne pitää etsiä yksitellen. Hankinta-asiakirjojen käyttökelpoisuutta julkisten ruokapalveluiden ravitsemuslaadun arvioinnissa ja seurannassa lisäksi tarjouspyynnöissä käytettyjen kriteerien ja termien yhtenäisyys. Hankintayksikköjen tulisi määrittellä selkeästi sekä aterioilta että elintarvikkeilta edellyttämänsä ravitsemuslaatu.

*Ravitsemuksen laatukriteerit tarjouspyyntöasiakirjoissa eivät takaa tarjotun ruoan ravitsemuslaatua*

Ruokapalveluhankintojen tarjouspyynnöissä esitetyt ravitsemuskriteerit kuvaavat aterioilta edellytettävä ravitsemuslaatua. Se, toteutuuko ravitsemuslaatu myös käytännössä, edellyttää valmistettavien aterioiden laadun selvittämistä esimerkiksi ruokalista- ja ruokaohjetietojen perusteella. Ravitsemuslaadun toteutumisen varmistamiseksi hankinnan tilaajan tulisi edellyttää, että ruokapalvelun tuottaja sekä sisällyttää ravitsemuslaadun seurannan omavalvontaan että raportoi tuloksista tilaajalle.

Suuri osa julkisissa ruokapalveluissa tarjotuista aterioista valmistetaan kunnan, kaupunkien, kuntayhtymien ym. toimijoiden omissa keittiöissä. Tällöin ruokapalvelun kilpailuttamisen sijaan kilpailutetaan aterioiden valmistukseen tarvittavien elintarvikkeiden hankinta. Elintarvikehankinnat ovat hyvin heterogeenisiä: hankintayksikkö voi sisällyttää kaikkien elintarvikkeiden hankinnan samaan kilpailutukseen tai eri elintarvikeryhmistä voidaan järjestää erilliset tarjouskilpailut. Myös hankinnassa mukana olevien toimijoiden määrä voi vaihdella. Hankinta saattaa koskea esimerkiksi yksittäisen koulun tai seurakunnan elintarvikehankintoja tai koko kaupungin, useiden kuntien yhteisen hankintarenkaan tai sairaanhoitopiirin hankintoja. Kun kyseessä oli laaja yhteishankinta, ei tarjouspyyntöasiakirjoista ollut mahdollista päätellä, kuinka suurelle ruokailijamäärälle hankitut elintarvikkeet kohdentuivat. Lisäksi yhteishankintojen elintarvikkeet jakautuivat usein hyvin erilaisiin kohteisiin, kuten koulujen, päiväkotien, vanhainkotien, sairaaloiden ja henkilöstöravintoloiden keittiöihin. Tarjouspyyntöjen perusteella ei ollut mahdollista arvioida sitä, eroavatko eri keittiöiden elintarvikehankinnat ruokapalvelun asiakasryhmän mukaan.

Elintarvikkeiden tarjouspyynnöistä ei ollut mahdollista saada myöskään tarkkaa tietoa hankittavista tuotemääristä. Useimmissa tapauksissa esitettiin edellisen vuoden tilastoihin perustuva arvio vuosittaisesta hankinnasta. Määräarviot eivät kuitenkaan olleet sitovia, eikä kaikissa tarjouspyynnöissä esitetty edes arviota tulevan hankinnan tuotemäärästä.

Elintarvikehankintojen perusteella ei ole mahdollista tietää sitä, millaisia niistä valmistettavat ateriat ovat ravitsemuslaadultaan. Elintarvikkeiden hankinnan ja käyttöiheyksien seurannan perusteella voidaan kuitenkin päätellä todennäköisyyttä tarjottavien aterioiden ravitsemuslaadusta (Arkilounas-kriteeristö). Tämä seuranta soveltuu erityisesti suurkeittiöiden sisäiseen omavalvontaan. Suositusten mukaiset valinnat eli vähän suolaa ja tyydytynyttä rasvaa sekä runsaasti kuitua sisältävät elintarvikkeet myös helpottavat terveyttä edistävien aterioiden valmistamista. Tästä johtuen voidaan elintarvikehankintojen tarjouspyyntöjä käyttää osana suurkeittiöiden tarjoamien aterioiden laadun seuranta. Mikäli hankittavil-

ta elintarvikkeilta edellytetään esimerkiksi suositusten mukaisia rasvakriteereitä, on todennäköistä, että myös niistä valmistetuissa aterioissa rasvakriteeri toteutuu. Elintarvikehankintoja arvioitaessa on olennaista valita elintarvikkeita, joilla on merkitystä koko aterian kannalta.

Ruokapalvelun tarjoaman aterian suolapitoisuus riippuu suurelta osin käytetyistä resepteistä ja niiden mukaisten suolamäärien noudattamisesta. Yksittäisten elintarvikehankintojen perusteella on mahdoton arvioida aterioiden sisältämän suolan määrää. Mikäli suurkeittiön hankinnoissa huomioidaan suolapitoisuuden kriteerit täyttävät vaihtoehdot muun muassa ruokaleivän ja valmisruokien valinnassa, saattaa se kuitenkin viitata siihen, että myös aterioiden valmistuksessa kiinnitetään huomiota suolan määrään.

#### *Hankinta-asiakirjat eivät kerro hankintayksikön ravitsemusosaamista*

Hankinta-asiakirjojen perusteella ei voi tehdä päätelmiä siitä, millaista ravitsemusosaamista ruokapalvelu- ja elintarvikehankinnoista vastaavilla on. Tässä saattaa olla suuria eroja esimerkiksi erikokoisten hankintayksikköjen välillä. STM:n ravitsemukselliset laatukriteerit on tarkoitettu käytännön työvälineeksi, joka tarjoaa valmiit kriteerit erilaisten hankintayksikköjen käyttöön. Konkreettisten mallitarjouspyyntöjen laatiminen saattaisi myös helpottaa ravitsemuskriteerien käyttöönottoa. Hankintayksiköillä tulisi myös olla mahdollisuus konsultoida tarvittaessa ravitsemusasiantuntijaa hankinnan eri vaiheissa.

#### *Hankintailmoitusrekisteristä saa yleiskuvan ruokapalveluiden ja elintarvikkeiden julkisista hankinnoista koko Suomessa*

Julkisia ruokapalvelu- ja elintarvikehankintoja voidaan seurata kattavasti hankintailmoitusrekisterin välityksellä. Avoimiin tarjouskilpailuihin liittyvät tarjouspyyntöasiakirjat ovat myös helposti saatavilla seurantakäyttöön. HILMA-rekisterin käyttö ravitsemuslaadun seurantamenetelmänä edellyttää kuitenkin analyysimenetelmän kehittämistä. Tässä selvityksessä käytetty menetelmä on työläs ja edellyttää asiakirjojen yksityiskohtaista läpikäymistä. Menetelmää tulisi pyrkiä automatisoimaan kehittämällä esimerkiksi sähköisiä sanahakuja ja valmiita taulukkopohjia tiedon ajantasaiseen tallennukseen. Sanahakuun pohjautuvan menetelmän käyttöä edesauttaisi se, että hankintayksiköt käyttäisivät yhtenäisesti ravitsemuslaatua kuvaavia termejä. Nykyisellään ravitsemuslaadun kuvaukset ovat niin kirjavia ja epätasällisia, että kattavaa sanastoa on vaikea luoda. Analyysimenetelmän käytettävyyttä lisäisi myös se, että sekä ruokapalvelu- että elintarvikehankinnoissa kaikki ravitsemukseen liittyvät laatukriteerit sisältyisivät yhteen selkeästi nimettyyn asiakirjaan tai liitteeseen, josta seurattavat tiedot olisi nopeasti poimittavissa.

Mikäli hankintayksiköt käyttäisivät hankinnassa ja kilpailutuksessa säännönmukaisesti STM:n toimenpidesuosituksen tai Sydänliiton kriteereitä, myös mahdollisten tulkintavirheiden riski aineiston analysoinnissa pienenis. Hankintailmoitusrekisteriin pohjautuvan seurannan kannalta on tärkeää, että hankintayksiköt tulevat tietoisiksi olemassa olevista ravitsemuskriteereistä. Tiedon tulee tavoittaa sekä hankinnoista päättävät että käytännön ruoanvalmistuksesta vastaavat.



# Kirjallisuus

- A.C.Nielsen. Horeca-rekisteri 2008. Kodin ulkopuolella syöttyjen annosten määrä kasvoi. A.C. Nielsen tiedote 31.10.2008.
- Alden-Nieminen H, Raulio S, Männistö S, Laitalainen E, Suominen M, Prättälä R. Ikääntyneiden suomalaisten ateriointi. Ruokapalveluiden seurantaraportti 3. Helsinki; Terveyden ja hyvinvoinnin laitoksen julkaisuja 7/2009;2009.
- Credita yritys ja hankintatietopalvelu. Julkiset hankinnat. <http://www.credita.fi/hankinnat>. [29.3.2011]
- Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus elintarvikkeita koskevista ravitsemus- ja terveystieteilästä 1924/2006/EY.
- Eviran ohje 17005/4. Pakkausmerkintäopas elintarvikevalvojille ja elintarvikealan toimijoille.
- Hallituksen strategia-asiakirja 2007. Valtioneuvoston kansallian julkaisusarja 18/2007.
- Hasunen K, Kalavainen M, Keinonen H, Lagström H, Lyytikäinen A, Nurttila A, Peltola T, Talvia S. Lapsi, perhe ja ruoka. Imeväis- ja leikki-ikäisten lasten, odottavien ja imettävien äitien ravitsemussuositus. Helsinki; Sosiaali- ja terveysministeriön julkaisuja 2004:11;2004
- Helakorpi S, Laitalainen E, Uutela A. Suomalaisen aikuisväestön terveyskäyttäytyminen ja terveys, kevät 2009. Helsinki; Terveyden ja hyvinvoinnin laitoksen julkaisuja 7/2010;2010.
- HILMA Julkiset hankinnat. <http://hankintailmoitukset.fi/fi>. [29.3.2011]
- HILMA Julkiset hankinnat. <http://hankintailmoitukset.fi/fi/news/Oikeussuojauudistus> [29.3.2011]
- Hyvönen O, Kess K, Piisi T, Tuomela H, Uotila J. Julkiset hankinnat hankintayksiköissä. Helsinki: Edita Prima Oy; 2007.
- Kansaneläkelaitos 3.6.2008. Korkeakouluruokailun periaatteita koskeva suositus.
- Kauppa- ja teollisuusministeriön asetus elintarvikkeiden pakkausmerkinnöistä 1008/2004.
- Laki julkisista hankinnoista 348/2007
- Patari M, Tapanainen H, Reinivuo H, Pietinen P, toim. Finravinto 2007 -tutkimus – The National FINDIET 2007 Survey. Helsinki; Kansanterveyslaitoksen julkaisuja, B23/2008;2008
- Raulio S, Mukala K, Ovaskainen M-L, Lahti-Koski M, Siren M, Prättälä R. Työaikainen ruokailu Suomessa. Kolmen valtakunnallisen seurantaraportin tuloksia. Helsinki; Kansanterveyslaitoksen julkaisuja B3/2004;2004.
- Raulio S, Pietikäinen M, Prättälä R (Joukkoruokailutyöryhmä). Suomalaisnuorten kouluikäinen ateriointi. Ruokapalveluiden seurantaraportti 2. Helsinki; Kansanterveyslaitoksen julkaisuja B26/2007;2007
- Sosiaali- ja terveysministeriö. Joukkoruokailun kehittäminen Suomessa. Joukkoruokailun seuranta- ja kehittämistyöryhmän toimenpidesuositus. Helsinki; Sosiaali- ja terveysministeriön selvityksiä 2010:11;2010
- Sosiaali- ja terveysministeriö. Toimenpideohjelma suomalaisten sydän- ja verisuoniterveyden edistämiseksi. Helsinki; Sosiaali- ja terveysministeriön julkaisuja 1997:27; 1998
- Sosiaali- ja terveysministeriö. Kansallinen terveyserojen kaventamisen toimintaohjelma. 2008–2011. Helsinki; Sosiaali- ja terveysministeriön julkaisuja 2008:16; 2008
- Suomen Sydänliitto ry. Arkilounas on sydämen asia. Kriteerit aterioiden ravitsemuksellisen laadun arviointiin. Opas suurkeittiöille. Helsinki. Suomen Sydänliitto ry;2006.
- Suomen Sydänliitto ry. Kriteerit ruoan ravitsemuksellisen laadun arviointiin. <http://www.sydanliitto.fi/arkilounaskriteerit> [29.3.2011]
- Suomen Sydänliitto ry. Suositus elintarvikehankintojen ravitsemukselliseksi ehdoiksi. Opas suurkeittiöille 2009. Helsinki.
- Suomen Sydänliitto ry, Työterveyslaitos, Kotimaiset kasvikset ry. Joukkoruokailuselitys sekä ehdotus joukkoruokailun seurantaraportista. Helsinki; Suomen Sydänliiton julkaisuja 2002;1; 2002.
- Taloustutkimus Uutiskirje 1/2010. Suomessa syödään kodin ulkopuolella 850 miljoonaa ateriaa vuodessa. [http://www.taloustutkimus.fi/ajankohtaista/uutiskirje/uutiskirje\\_1\\_2010/suomessa\\_syodaan\\_kodin\\_ulkopuolella](http://www.taloustutkimus.fi/ajankohtaista/uutiskirje/uutiskirje_1_2010/suomessa_syodaan_kodin_ulkopuolella) [30.3.2011]
- Tuulia International Oy. Ravintolan ruoanhankintatietojen käyttö ravitsemuksellisen laadun arvioinnissa ja seurannassa. Tutkimusraportti 1/2009;2009.
- Valtioneuvoston asetus julkisista hankinnoista 614/2007.
- Valtioneuvoston asetus korkeakouluopiskelijoiden ruokailun tukemisen perusteista 564/2003.
- Valtioneuvoston periaatepäätös kestävien valintojen edistämisestä julkisissa hankinnoissa 8.4.2009.
- Valtioneuvoston periaatepäätös terveyttä edistävän liikunnan ravinnon kehittämislinjoista. Sosiaali- ja terveysministeriö, esitteitä 2008:10;2008
- Valtion ravitsemusneuvottelukunta. Suomalaiset ravitsemussuositukset – ravinto ja liikunta tasapainoon. Helsinki: Edita Publishing Oy;2005.
- Valtion ravitsemusneuvottelukunta. Toimintaohjelma kansallisten ravitsemussuositusten toteuttamiseksi. Helsinki; Komiteamietintö; 2003.
- Valtion ravitsemusneuvottelukunta. Kouluruokailusuositus. Helsinki: Savion kirjapaino Oy; 2008.
- Valtion ravitsemusneuvottelukunta. Ravitsemushoito. Suositus sairaaloihin, terveyskeskuksiin, palvelu- ja hoitokoteihin sekä kuntoutuskeskuksiin. Helsinki: Edita Publishing Oy; 2010a.
- Valtion ravitsemusneuvottelukunta. Ravitsemussuositukset ikääntyneille. Helsinki: Edita Prima Oy; 2010b.
- Valtion ravitsemusneuvottelukunta. Lautasmalli. [http://www.ravitsemusneuvottelukunta.fi/portal/fi/vinkkejaja\\_viaisaiin\\_valintoihin/lautasmalli](http://www.ravitsemusneuvottelukunta.fi/portal/fi/vinkkejaja_viaisaiin_valintoihin/lautasmalli). [29.3.2011]
- Vanhala M, Hasunen K, Mertanen E, Nurttila A, Prättälä R, Koivisto P. Suurkeittiöiden tarjoaman ruoan ravitsemuksellinen laatu. Raportti joukkoruokailun seurantaraportista luoduista ravitsemuskriteereistä ja niiden toteutumisesta julkisissa ruokapalveluissa tuottavissa suurkeittiöissä vuonna 2004. Helsinki; Suomen Sydänliiton julkaisuja 2004:1; 2004.
- Vanhala M, Lahti-Koski M, Koivisto P. Ruoan ravitsemuksellisen laadun kriteerien luotettavuus. Arkilounaskriteerien validointiraportti Suomen Sydänliitto 2008.

# Liite 1. Ravitsemukselliset laatuksiteerit ruokapalvelujen hankintaan ja kilpailuttamiseen

(Sosiaali- ja terveysministeriö 2010)

Ruokapalvelujen ravitsemuksellisia laatuksiteereitä käytetään ateriapalveluiden järjestäjiä kilpailutettaessa. Kriteerit ovat ehdottomia. Ne käsittävät suositeltavien aterioiden tarjonnan ja ravitsemuslaadun.

Aterioilla tarkoitetaan päivittäin tarjolla olevaa kokonaisuutta, johon kuuluu pääruoka ja sen mahdollinen lämmin lisäke sekä muut aterianosat: kasvislisäke ja salaattikastike, leipä ja margariini sekä ruokajuoma.

## 1. Suositeltavien aterioiden tarjonta

### 1.1 Ateria (lounas)ravintolassa, jossa on tarjolla useita ateriavaihtoehtoja

- 1) Kriteerien mukaisia aterioita (pääruoka, taulukko 2.1; mahdolliset lisäkkeet, taulukko 2.2; muut aterianosat, taulukko 2.3) on oltava päivittäin tarjolla vähintään 1, jos ateriavaihtoehtoja on 2–4 vähintään 2, jos ateriavaihtoehtoja on 5 tai useampia.
- 2) Asiakkaalle on kuvattava
  - Malliateria, joka on koostettu päivän tarjonnasta (voi olla myös kuva tai sanallinen ohje). Malliaterian pitää sisältää suosituksen mukaiset aterianosat (pääruoka mahdollisine lämpimine lisäkkeineen, maito, leipä rasva, salaatti/kasvikset, salaattikastike)
  - ko. ateria on merkittävä ruokalistassa.
- 3) Joka päivä on oltava tarjolla (taulukko 2.3):
  - runsaasti kuitua ja enintään 0,7 % suolaa sisältävää leipää
  - suosituksen mukaista leipärasvaa
  - rasvatonta maitoa
  - tuoreita kasviksia, tuoresalaattia, marjoja tai hedelmiä
  - kasviöljypohjaista kastiketta salaatin kera.
- 4) Kriteerien mukaisten pääruokien kierron on oltava vähintään 4 viikkoa ja kriteerit täyttävää kalaruokaa on tarjottava vähintään kerran viikossa.

### 1.2 Ateria ravintolassa, jossa on tarjolla vain yksi ateriavaihtoehto

- 1) Tarjolla on oltava kriteerien mukainen ateria (pääruoka, taulukko 2.1; mahdolliset lisäkkeet, taulukko 2.2; muut aterianosat, taulukko 2.3). Enintään 20 % kiertävän ruokalistan aterioista voi poiketa kriteereistä.
- 2) Asiakkaalle on kuvattava
  - Malliateria, joka on koostettu päivän tarjonnasta (voi olla myös kuva tai sanallinen ohje). Malliaterian pitää sisältää suosituksen<sup>1</sup> mukaiset aterianosat (pääruoka lämpimine lisäkkeineen, maito, leipä, salaattikastike).
- 3) Kriteerien mukaisten pääruokien kierron on oltava vähintään 4 viikkoa ja kalaruokia on tarjottava vähintään kerran viikossa.

## 2. Suositeltavan aterian ravitsemuslaatu

Ateriakokonaisuuden osien tulee täyttää alla olevat ravitsemuskriteerit.

<sup>1</sup> Huomioidaan myös kullekin erityisryhmälle asetetut ravitsemussuositukset, esim. kouluruokailusuositus koululaisille ruokaa tarjoavissa ravintoloissa.



## 2.1 Pääruoka

Pääruokatyyppi	Ravintosisältö/100 g, enintään		
	Rasva, g	Tyydyttynyt rasva, g	Suola (NaCl), g
Pääruokakeitot, pääruokapuurot <sup>1</sup>	3 (5)	1 (1,5)	0,5
Laatikkoruokat, risotot, pasta-ateriat, ateriasalaatit <sup>2</sup> , pizza	5 (7)	2 (2)	0,6
Pääruokakastikkeet (esim. stroganoff, kanakastike)	9 (11)	3,5 (3,5)	0,8
Kappaluruokat kastikkeen kanssa tai ilman kastiketta: esim. pihvit, ohukaiset, murekeruokat, kääryleet, broileri	8 (12)*	3 (3,5)	0,8

Suluissa olevat rasvaluvut koskevat kala-aterioita. Luvut ovat muita lukuja suuremman kalan sisältämän hyvän rasvan vuoksi.

<sup>1</sup> Puurojen vilja-raaka-aineessa kuitua vähintään 6 g/100 g.

<sup>2</sup> Ateriasalaatissa kasvisten osuus vähintään 150 g.

\*Jos rasvan lähteenä pelkkä kala (esim. uunilohi), rasvakriteeri voi ylittyä.

## 2.2 Pääruoan peruna-, riisi- ja pastalisäkkeet

Lisäke	Ravintosisältö/100 g			
	Rasva, g	Tyydyttynyt rasva, g	Suola (NaCl), g	Kuitu (kuivapainosta), g/100g
Pasta	enintään 2	enintään 0,7	enintään 0,3	vähintään 6
Riisi, ohrasuurimo, riisiruiseokset ja vastaavat	enintään 2	enintään 0,7	enintään 0,3	vähintään 6
Keitetty peruna	ei lisättyä rasvaa	-	ei lisättyä suolaa	-
Muu perunalisäke (esim. perunasose, lohkoprunat, uuniperuna)	enintään 2	enintään 0,7	enintään 0,3	-

## 2.3 Muut aterianosat

Aterian osa	Ravintosisältö			
	Rasva, g/100 g	Kova rasva % rasvasta	Suola (NaCl) g/100 g	Kuitu, g/100 g
Leipä	-	-	tuoreleipä enintään 0,7 näkkileipä enintään 1,2	vähintään 6
Leipärasva	-	enintään 33 %	enintään 1	-
Maito tai piimä	enintään 0,5	-	-	-
Kasvislisäke: – tuoreet kasvikset – kypsennetyt kasvikset	ei lisättyä rasvaa enintään 2, rasvana kasviöljy	- -	ei lisättyä suolaa ei lisättyä suolaa	- -
Salaatinkastike	-	enintään 20 %	enintään 1	-

### 3. Kriteerien toteutumisen varmistaminen

Ruokapalvelun tarjoajan täytyy tarjouksessaan pystyä kuvaamaan, miten kriteerien toteutuminen varmistetaan ja miten niitä seurataan. Kuvauksesta tulee ilmetä:

- malliaterian kuvaaminen asiakkaalle
- ruokalajien ravintosisältö 100 g:aa kohden
- ruoan ravitsemuksellisen laadun seuranta osana omavalvontasuunnitelmaa
- ruokalistasuunnittelu, joka osoittaa kriteerien mukaisten pääaterioiden tarjonnan päivittäin ja pidemmällä aikavälillä (ruokalistakierto)
- kuvaus henkilökunnan ammattitaidosta/osaamisesta.

Ateriat voidaan toteuttaa esimerkiksi Sydänmerkki-ateriajärjestelmän mukaisesti.

## Liite 2. Joukkoruokailua seuraavia valtakunnallisia tietolähteitä

(Sosiaali- ja terveystieteiden ministeriö 2010)

Ruokailija	Suurkeittiö	Elintarvikkeet
<p><b>Terveyden ja hyvinvoinnin laitos (THL):</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Finriski- ja Finravinto-tutkimukset</li> <li>– Eläkeikäisen väestön terveystäyttyminen ja terveys -tutkimus (EVTK)</li> <li>– Kouluterveyskysely</li> <li>– Suomalaisen aikuisväestön terveystäyttyminen ja terveys -tutkimus (AVTK)</li> </ul> <p><b>Puolustusvoimat:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Muonitus puolustusvoimissa: Asevelvollisten ja työntekijöiden elintarvikkeiden käyttö g/hlö/pv, nautittuja aterioita kpl/v</li> </ul> <p><b>Suomen Gallup Elintarviketieto Oy:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Ruokatieto: esim. yli 10-vuotiaiden henkilöiden ulkonasyöntiä ja ateriointipaikka arkisin</li> </ul> <p><b>Suomen hotelli- ja Ravintolaliitto ry/ Suomen Gallup:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Ravintolaruokailun trenditutkimus</li> </ul> <p><b>Tilastokeskus:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Kotitalouksien kulutusmenot -tutkimus</li> <li>– Lasten päivähoitotilasto</li> <li>– Peruskoulun oppilaat -tilasto</li> </ul>	<p><b>A.C. Nielsen Finland Oy:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Suurkeittiörekisteri (vuoteen 2008 asti)</li> </ul> <p><b>Elintarviketurvallisuusvirasto Evira:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Kunnallisen elintarvikevalvonnan (riittävyden) arviointi</li> <li>– Kunnallisen elintarvikevalvonnan arviointi</li> </ul> <p><b>Kansaneläkelaitos</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Korkeakouluaterioiden tukitilasto</li> </ul> <p><b>Kuntaliitto/Efektia Oy:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Johdon Vertti -tiedonkeruuohjelma: mm. ruokapalvelun ja ostopalveluiden osuus kunnan ruokapalveluista, kokonaiskulut /ateriasuorite</li> </ul> <p><b>Kuntaruokailun asiantuntijat ry:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Kunnallisten ruokapalvelujen tunnuslukuja</li> </ul> <p><b>Luottokunta:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Tunnuslukuja lounaseteleiden käytöstä</li> </ul> <p><b>Puolustusvoimat:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Muonitus puolustusvoimissa: mm. raaka-ainekustannukset/v</li> </ul> <p><b>Suomen Gallup Elintarviketieto Oy:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Ruokatieto</li> </ul> <p><b>Suomen Hotelli- ja Ravintolaliitto ry:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Hotelli- ja ravintola-alan tunnuslukuja (Tilastokeskus)</li> </ul> <p><b>Taloustutkimus Oy:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Suurkeittiötutkimus</li> </ul> <p><b>Tilastokeskus:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Työvoimatutkimus – Yritys- ja toimipaikkarekisteri</li> </ul>	<p><b>Eko Centria:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Kestävät elintarvikehankinnat julkisissa ruokapalveluissa; lähi- ja luomutuotteiden käytön seurantamittari</li> </ul> <p><b>Elintarviketeollisuusliitto ry:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Elintarvikeryhmittäiset tilastot</li> </ul> <p><b>Maa- ja metsätalousministeriö:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– EU-koulumaito-tukitilasto</li> </ul> <p><b>Puolustusvoimat:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Muonitus puolustusvoimissa: elintarvikkeiden kokonaiskulutus kg/v</li> </ul> <p><b>Suomen Hotelli ja Ravintolaliitto ry:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Ravitsemisalan ruoan raaka-aineiden tukkuhintaseuranta (Tilastokeskus)</li> </ul> <p><b>Taloustutkimus Oy:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Suurkeittiötutkimus: mm. tarjottujen annosten määrä/pv, suurkeittiön toimintatyyppi, elintarvikkeittäisiä käyttöfrekvenssejä suurkeittiöissä</li> </ul>

## Liite 3. Ohjeita elintarvikkeiden hankintaan

(Sosiaali- ja terveystieteiden ministeriö 2010)

Jotta ruokapalvelun hankintakriteereissä esitetyt vaatimukset toteutuvat, on elintarvikkeiden hankinnassa huomioitava seuraavaa:

1. Tarjolle on hankittava
  - Leipää, jossa on vähintään 6 % kuitua ja enintään 0,7 % suolaa (näkkileivän suolapitoisuus enintään 1,2 %) Mikäli suurkeittiö leipoo leivän itse, ao. kriteerit on huomioitava resepteissä.
  - Leipärasvaa, jonka suolapitoisuus on enintään 1 % ja kokonaisrasvasta enintään 33 % saa olla kovaa rasvaa.
  - Rasvatonta maitoa. Kouluruokailussa käy myös 1 % rasvaa sisältävä maito.
  - Tuoreita kasviksia, joissa ei ole lisättyä rasvaa tai suolaa. Huomattavaa on, että keittiössä niihin ei saa lisätä rasvaa tai suolaa. Sama pätee pääruoan lisäkkeenä tarjottavaan keitettyyn perunaan. Jos tarjotaan kypsennettyjä kasviksia, niihin voidaan ruoanvalmistuksessa lisätä kasviöljyä 2 g /100 g kasviksia.
  - Salaatinkastiketta, jossa on enintään 1 % suolaa ja kokonaisrasvasta kovaa rasvaa on enintään 20 %. Mikäli suurkeittiö tekee kastikkeet itse, on ao. kriteerit huomioitava resepteissä.
  - Mikäli pääruoan lisäkkeenä on pastaa, riisiä, ohrasuurimoita, ruisseoksia tai vastaavia, tulee niiden kuitupitoisuuden olla vähintään 6 g/100 g (laskettu kuivapainosta). Näiden tuotteiden sekä erilaisten perunalisäkkeiden (perunasose, lohkoperonat, uuniperunat yms.) valmistuksessa on varmistettava, että lopputuotteiden suolapitoisuus on enintään 0,3 %, rasvapitoisuus enintään 2 % ja kovan rasvan osuus kokonaisrasvasta enintään 33 %.
  
2. Ruoanvalmistukseen on suositeltavaa hankkia pääruokien kriteerien täyttymistä helpottavia elintarvikkeita.
  - Jauheliha, raaka ja kypsä: rasvaa enintään 10 %, suolaa enintään 0,8 %
  - Kokoliha, raaka: rasvaa enintään 10 %, suolaa enintään 0,9 %
  - Kokoliha, kypsä: rasvaa enintään 12 %, suolaa enintään 0,8 %
  - Kermat ja niiden kaltaiset valmisteet: rasvaa enintään 10 %
  - Juustot ja niiden kaltaiset valmisteet: rasvaa enintään 17 %. Jos rasvaa enemmän, kovaa rasvaa enintään 33 % rasvasta, suolaa enintään 1,2 %.
  - Ruoanvalmistusrasvat: kovaa rasvaa enintään 20 % rasvasta, suolaa enintään 1 %.

Mikäli pääruokia ei valmisteta itse, on varmistettava, että ruokapalvelukriteeristöissä (ks. liite 1) esitetyt kriteerit täyttyvät.

## Liite 4. Ruokapalveluhankintojen muuttujat

1. **Nro**
2. **Päivämäärä**
3. **Hankkija eli hankintayksikkö tai hankintaviranomainen**
  - 1 Kunta tai kaupunki
  - 2 Oppilaitos tai koulutuskuntayhtymä
  - 3 Valtio
  - 4 Muu
4. **Kohderyhmä, jolle ateria on suunnattu**
  - 1 Henkilöstö
  - 2 Opiskelija/koululainen
  - 3 Päiväkotilapset
  - 4 Ikääntyneet
  - 5 Vierailijat
  - 6 Muut
5. **Mikä ateria/ruokailu on kyseessä?**
  - 1 Lounas
  - 2 Edustuslounas/ruokailu
  - 3 Muu
6. **Kuinka monelle ruokailijalle ateria on suunnattu?**
  - 1 1–49 ruokailijalle
  - 2 50–99 ruokailijalle
  - 3 100–199 ruokailijalle
  - 4 200–499 ruokailijalle
  - 5 500–999 ruokailijalle
  - 6 1 000–1 999 ruokailijalle
  - 7 2 000–4 999 ruokailijalle
  - 8 5 000 ruokailijalle tai useammalle
  - 9 Ei mainita
7. **Onko hankintailmoituksessa/tarjouspyynnössä mainittu ruoan ravitsemuslaatu?**
  - 1 Kyllä
  - 2 Ei
8. **Viitataan Valtion ravitsemusneuvottelukunnan ravitsemussuosituksiin?**
  - 1 Kyllä
  - 2 Ei
9. **Viitataan STM:n Joukkoruokailun seuranta- ja kehittämistyöryhmän toimenpidesuosituksen tai Suomen Sydänliiton Sydänmerkki-ateriaan?**
  - 1 Kyllä
  - 2 Ei
10. **Onko STM:n tai Suomen Sydänliiton mukainen ravitsemuslaatu ehdoton kriteeri?**
  - 1 Kyllä
  - 2 Osittain ts. osa kriteereistä mukana
  - 3 Ei lainkaan

**11. Mainitaanko malliaterian kuvaus?**

- 1 Kyllä, suosituksen mukaisesti päivittäin
- 2 Kyllä, mutta harvemmin kuin päivittäin
- 3 Ei

Mainitaanko pääruoan ravitsemuskriteerejä STM:n Joukkoruokailun seuranta- ja kehittämistyöryhmän toimenpidesuosituksen tai Sydänmerkki-aterian kriteerien mukaisesti?

**12. Pääruokakeitot, pääruokapuurot**

- 1 Rasvan määräkriteeri
- 2 Rasvan laatukriteeri (tydyttynyt rasva)
- 3 Suolakriteeri

**13. Laatikkoruoat, risotot, pasta-ateriat, ateriasalaatit, pizza**

- 1 Rasvan määräkriteeri
- 2 Rasvan laatukriteeri (tydyttynyt rasva)
- 3 Suolakriteeri

**14. Pääruokakastikkeet**

- 1 Rasvan määräkriteeri
- 2 Rasvan laatukriteeri (tydyttynyt rasva)
- 3 Suolakriteeri

**15. Kappalerouat kastikkeen kanssa tai ilman kastiketta: esim. pihvit, ohukaiset, murekeruoat, kääryleet, broileri**

- 1 Rasvan määräkriteeri
- 2 Rasvan laatukriteeri (tydyttynyt rasva)
- 3 Suolakriteeri

Mainitaanko pääruoan peruna-, riisi- ja pastalisäkkeen ravitsemuskriteerejä STM:n Joukkoruokailun seuranta- ja kehittämistyöryhmän toimenpidesuosituksen tai Sydänmerkki-aterian kriteerien mukaisesti?

**16. Pastan ravitsemuskriteerit**

- 1 Rasvan määräkriteeri
- 2 Rasvan laatukriteeri (tydyttynyt rasva)
- 3 Suolakriteeri
- 4 Kuitukriteeri

**17. Riisin, ohrasuurimon, riisiruisseoksen ja vastaavien ravitsemuskriteerit**

- 1 Rasvan määräkriteeri
- 2 Rasvan laatukriteeri (tydyttynyt rasva)
- 3 Suolakriteeri
- 4 Kuitukriteeri

**18. Keitetyn perunan ravitsemuskriteerit**

- 1 Rasvakriteeri
- 2 Suolakriteeri

**19. Muu perunalisäkkeen (esim. perunasose, lohkoprunat, uuniperuna) ravitsemuskriteerit**

- 1 Rasvan määräkriteeri
- 2 Rasvan laatukriteeri (tydyttynyt rasva)
- 3 Suolakriteeri

20. Mainitaanko muiden aterianosien (leipä, leipärasva, maito tai piimä, salaattinkastike) ravitsemuskriteerejä?

- 1 Kyllä
- 2 Ei

Mainitaanko em. aterianosien ravitsemuskriteerejä STM:n Joukkoruokailun seuranta- ja kehittämissyöryhmän toimenpidesuosituksen tai Sydänmerkki-aterian kriteerien mukaisesti?

21. Mainitaanko leivän

- 1 Suolakriteeri
- 2 Kuitukriteeri

22. Mainitaanko leipärasvan

- 1 Rasvakriteeri
- 2 Suolakriteeri

23. Mainitaanko maidon ja piimän rasvakriteeri?

- 1 Kyllä
- 2 Ei

24. Mainitaanko salaattinkastikkeen

- 1 Rasvakriteeri
- 2 Suolakriteeri

25. Mainitaanko tuoreiden kasvien, tuoresalaatin, marjojen tai hedelmien päivittäinen tarjonta?

- 1 Kyllä
- 2 Ei

26. Mainitaanko kalaruoan vähintään kertaviikkoinen tarjonta?

- 1 Kyllä
- 2 Ei

27. Kuinka monta (lounas)ateriavaihtoehtoa on päivittäin tarjolla?

- 1 Yksi
- 2 2–4
- 3 5 tai enemmän
- 4 Ei mainita

28. Mikä on ruokalistakierron pituus?

- 1 4 viikkoa tai enemmän
- 2 Vähemmän kuin 4 viikkoa
- 3 Ei mainita

29. Mainitaanko ruoan ravitsemuksellisen laadun seuranta ja dokumentointi omavalvontasuunnitelmas-  
sa tms.?

- 1 Kyllä
- 2 Ei



## Liite 5. Elintarvikehankintojen muuttujat

1. Nro
2. Hankintailmoituksen päivämäärä
3. Hankintayksikkö
  - 1 Kunta tai kaupunki
  - 2 Oppilaitos tai koulutuskuntayhtymä
  - 3 Valtio
  - 4 Muu
4. Hankinnan kohde
  - 1 Elintarvikkeet yleensä
  - 2 Lihatuotteet
  - 3 Leipomotuotteet
  - 4 Maitotaloustuotteet
5. Onko hankittavalle leivälle suolakriteeri?
  - 1 STM:n toimenpidesuosituksen/Sydänliiton mukainen kriteeri
  - 2 Jokin muu kriteeri
  - 3 Ei lainkaan kriteeriä
  - 8 Leipä ei sisälly hankintaan
6. Onko hankittavalle leivälle kuitukriteeri?
  - 1 STM:n toimenpidesuosituksen/Sydänliiton mukainen kriteeri
  - 2 Jokin muu kriteeri
  - 3 Ei lainkaan kriteeriä
  - 8 Leipä ei sisälly hankintaan
7. Sisältyykö hankintaan runsasrasvainen ( $\geq 20$  %) kerma esim. kuohukerma/vispikerma?
  - 1 Kyllä
  - 2 Ei
  - 8 Kermavalmisteet eivät sisälly hankintaan
8. Sisältyykö hankintaan vähärasvainen ( $\leq 10$  %) kermavalmiste?
  - 1 Kyllä
  - 2 Ei
  - 8 Kermavalmisteet eivät sisälly hankintaan
9. Sisältyykö hankintaan ruokakerma/kasvirasvasekoite?
  - 1 Kyllä, ruokakerma/kasvirasvasekoite, rasvaa  $\leq 15$  %
  - 2 Kyllä, ruokakerma/kasvirasvasekoite, rasvaa  $> 15$  % tai rasvapitoisuutta ei ilmoiteta
  - 3 Ei
  - 8 Kermavalmisteet eivät sisälly hankintaan
10. Sisältyykö hankintaan voi?
  - 1 Kyllä
  - 2 Ei
  - 8 Ravintorasvat eivät sisälly hankintaan
11. Sisältyykö hankintaan rasvaseos?
  - 1 Kyllä
  - 2 Ei
  - 8 Ravintorasvat eivät sisälly hankintaan

12. **Sisältyykö hankintaan sekä voi että rasvaseos/voi-kasviöljyseos?**
- 1 Kyllä, voi ja rasvaseos/voi-kasviöljyseos 60–80 % tai rasvaseoksen rasvapitoisuutta ei mainita
  - 2 Kyllä, voi ja rasvaseos/voi-kasviöljyseos < 60 %
  - 3 Voita, mutta ei rasvaseosta
  - 4 Rasvaseosta, mutta ei voita
  - 5 Ei voita eikä rasvaseosta
  - 8 Ravintorasvat eivät sisälly hankintaan
13. **Kuinka suuri on voin ja voita sisältävän rasvaseoksen osuus hankittavasta ravintorasvasta?**
- 1 Voin ja rasvaseoksen osuus <10 % tai tarjouspyynnössä suositus, että leipärasvan kokonaisrasvasta enintään 33 prosenttia on kovaa rasvaa ja ruoanvalmistusrasvoissa kovaa rasvaa enintään 20 %
  - 2 Voin ja rasvaseoksen osuus 10–50 % ravintorasvojen hankinnasta
  - 3 Voin ja rasvaseoksen osuus > 50 % ravintorasvojen hankinnasta

#### Jauheliha

14. **Mikä on hankittavan jauhelihan rasvapitoisuus?**
- 1 Vähärasvaisen (rasvaa < 10 %) jauhelihan osuus 80–100 % hankittavasta jauhelihasta tai tarjouspyynnössä kriteeri, että hankittavan jauhelihan rasvapitoisuus  $\leq$  10 %
  - 2 Vähärasvaisen ( $\leq$  10%) jauhelihan osuus 50–79 % hankittavasta jauhelihasta
  - 3 Vähärasvaisen ( $\leq$  10%) jauhelihan osuus 0–49 % hankittavasta jauhelihasta
  - 8 Jauheliha ei sisälly hankintaan

#### Valmisruoat/einekset

15. **Onko valmisruoille/eineksille esitetty kriteerejä ravitsemuslaadun suhteen (rasva, suola)?**
- 1 Mainitaan sekä rasva- että suolakriteerit kaikille valmisruoille/eineksille
  - 2 Osalle valmisruoista/eineksistä mainitaan rasva- ja/tai suolakriteereitä
  - 3 Ei mainita mitään kriteereitä
  - 8 Valmisruoat/einekset eivät sisälly hankintaan