

Forssan seudulle kehitettiin lähi- ja luomuruoan dynaaminen hankintajärjestelmä



SATU NURMEN KUVA: FORSSA FILM OFFICE

Julkinen ruokahankinta saattaa olla aluksi kova pala purtavaa yrittäjälle, mutta sulaa suussa, kun vähän perehtyy.

Aikaisemmin ProAgrian ja tällä hetkellä Forssan Yrityskehityksen palveluksessa **Satu Nurmi** lähti kehittämään yhdessä Forssan Yrityskehityksen toimitusjohtajan **Riikka Riihimäen** kanssa dynaamista hankintajärjestelmää yhdistääkseen ruokatuottajia ja hankintayksiköitä. Kehitystyössä keskitytään pienhankintoihin.

–Erään kunnan sopimuskauden loppuessa saimme ajatuksen dynaamisen hankintajärjestelmän hyödyntämisestä elintarviketuotannon puolelle. Muotoilimme tavoitteen niin, että ostajilla pitää olla tahtotila ostaa ja että yrittäjät osaisivat myydä niitä tuotteita, mitä markkinat tarvitsevat, kuvailee Satu Nurmi.

Forssan seudun julkiset toimijat kutsuttiin palaveriin. Ostajat olivat asiassa hieman varovaisia, jo hankintalakiinkin vedoten. Tilanteessa yritettiin juristin avustamana parantaa ymmärrystä ja rohkeutta ostaa paikallista – tietysti lain ja markkinoiden sallimissa puitteissa.

– Osto-osaamista ei saa kuin oppimalla ja kokemusten kautta. Meillä oli onneksi hankerahoitusta, jonka kautta saimme tarjottua ihan lainopillisia neuvoja ja perusosaamista halukkaille ostajille sekä myyjille.

Satu Nurmi sai koottua yhteen noin 30 yritystä, jotka ovat valmiuksiansa ja kiinnostuksensa puolesta halukkaita tarjoamaan

tuotteitaan julkiselle sektorille. Infotilaisuuksissa selvitettiin, mitä DPS tarkoittaa ja sen ominaisuuksista käytännössä.

– Yrityskohtaisissa mentoointitilanteissa saimme yrittäjien kanssa luotua omaa alustaa ja kriteeristöjä. Työ oli ennakoivaa ja valmistelevaa eikä näin ollen vääristänyt markkinatilannetta tai -vuoropuhelua.

Satu Nurmi kuvailee noin vuoden mittaisen valmennusprosessin hyötyjä myös siltä osin, että opittiin ymmärtämään ja tulkitsemaan hankintaprosessin slangia ja joskus vaikeaselkoisiakin vaatimuksia sekä kriteerejä.

– Alkutyö oli positiivinen ratas, joka lähti pyörimään. Yrittäjät yleensä ovat suhteellisen rohkeita tarjoamaan tuotteitaan, joten olen myös pyrkinyt rohkaisemaan julkisia ostajia tarjoamaan tietoaan markkinoilla kaivattavista tuotteista ja palveluista.

Nurmi kertoo, että Forssan seudun toimijat ovat edelläkävijöitä lähiruuan hankinnassa. Vain yhtä toimijaa lukuun ottamatta tämä oli kirjattu strategiatasolla.

– On hyvä, että osapuolia sparrataan arjessa jatkuvasti. Hankintarenkaan perustaminen ja yritysten ilmoittautuminen sekä hyväksyttäminen mukaan ottaa oman aikansa. Malttiahan tämä vaati ja yrittäjiltä hieman paneutumista paperitöihin.

Samaan aikaan tiedusteltiin, miten isot hankintayksiköt suh-

tautuvat asiaan. Hän tähdentää, että ei kyse ole kilpailevasta, vaan rinnalla olevasta täydentävästä järjestelmästä.

– Tämä on myös nopeammin muuttuva ja joustava ostamisen alusta. Dynaaminen hankintajärjestelmä saattaa ostajan ja yrittäjän suoraan kontaktiin. Uskomme tämän mallin auttavan myös huoltovarmuudessa.

Forssan seudun pilotissa on tällä hetkellä yhdeksän toimittajaa ja muutamalla on ilmoittautuminen kesken. Tuotevalikoiman odotetaan vielä kasvavan mukaan tulevien yritysten myötä. Kun puskaradio toimii ja ostokulttuuri kehittyy, niin opitaan hyödyntämään hankintakanavaa monipuolisesti.

Hankintajärjestelmän tekniset ominaisuudet mahdollistavat yhdessä ostamisen sekä huutokauppanemettelyn.

Merkittävänä tavoitteena tässä työssä on se, että paikallista ostamista saataisiin lisättyä. Ostamisen kehittyessä FYKissä päästään mittaroimaan ja analysoimaan hankintarenkaan vaikuttavuutta.

– Ei tätä alustaa pelkästä tekemisen ilosta tehdä vaan positiivisten tavoitteiden ja mi-

dps

Mitä on DPS – dynaaminen hankintajärjestelmä?

Dynaaminen hankintajärjestelmä on sähköinen hankintamenettely, jossa hankinnat kilpailutetaan järjestelmään hyväksytyjen toimittajien kesken. Hankintavaiheessa sisäisiä kilpailutuksia voidaan toteuttaa kaikkien soveltuvuusvaatimukset täyttävien, järjestelmään hyväksytyjen toimittajien kesken.

tattavien tulosten tähden. Tarvitsemme vielä jonkin aikaa, jotta ostohistoriaa ehtisi muodostua vertailtavaksi.

Hankintarenkaan kehityspilotti kestää Forssan seudulla ensi vuoden marraskuuhun asti. Forssan yrityskehitys toimii alustan hallinnoijana kehitysvaiheen ajan.

– Toivomme asialle jatkuvuutta ja tulevaisuuden hallintaratkaisulle olemme avoimia.

Tärkeintä on se, että hyviä tuloksia ja vaikuttavuutta on syntynyt, kun pääsemme tarkastelemaan seurantaraportteja. Loppuvuosi on näytön paikka, pohtii Satu Nurmi.

Lisätietoja Forssan seudun lähi- ja luomuruoan dynaamisesta hankintajärjestelmästä löytyy verkkosivuilta:

www.hankintakeino.fi
(välilehti Keinokkaat esimerkit)

inno

Innovatiivinen hankinta

Innovatiivisella hankinnalla tarkoitetaan julkisen hankinnan kohteena olevaa toimintamallia, palvelua tai tuotetta mikä on täysin uusi tai jotain aiempaa toteutusta parantava.

Kestävää kasvua julkisista hankinnoista -hanke rahoitetaan REACT-EU-rahoituksesta osana Euroopan unionin Covid-19-pandemian johdosta toteuttamia toimia.



www.julkisethankinnathame.fi

Jokioisilla uskotaan lähiruokaan

Yhteiskunnan ruokapalvelut tarjoavat vuosittain Suomessa lähes 400 miljoona annosta ruokaa.

Yhteiskunnan ruokapalvelujen hankinnoilla on iso merkitys myös kunta- ja aluetalouteen. Julkisia hankintoja ohjaa lainsäädäntö, mutta paljon voidaan tehdä valintoja myös paikallisesti, jotta saadaan hyviä kotimaisia ja ehkäpä jopa paikallisia raaka-aineita ja tuotteita hyödynnettyä. Lisäksi tarvitaan yhteistyötä tilaajien, toimittajien ja kuntapäätäjien sekä kunnan virkamiesten kesken.

Jokioisilla, jossa kunnan oma Ruokapalvelu vastaa päivittäin noin 900 henkilön ateriapalveluista, lähiruuan hyödyntämisessä on onnistuttu hyvin. Se nähdään myös tärkeänä arvovalintana. Kunta on lisännyt tietoisesti muun muassa lähialueella tuotettuja elintarvikkeita ruokalistoihinsa ja yhteistyötä on muutoin viime vuodet tiivistetty niin lähialueen tuottajien kuin seuturuokahankintarekkaan kanssa.

– Meillä käytetään lähiruuan osalta juureksia, kasviksia, viljatuotteita, näkkileipää, leipomotuotteita, kananmunia, hunajaa, liha ja lihajalosteita, sekä marjoja ja muita kausituotteita, jotka ostamme tällä hetkellä useimmiten suoraan toimittajilta. Pyrimme käyttämään muu-

toinkin mahdollisimman paljon kotimaista alkuperää olevia tuotteita, joten kotimaisuusaste meillä on korkea. Onneksi myös luomutuotteita tulee koko ajan lisää käyttöön myös suurkeittiöille, kertoo Jokioisten kunnan ruokapalvelujohtaja **Soili Valtanen**.

Lihan käytön vähentämisestä esimerkiksi koulujen ja muiden yhteisöjen ruokailussa puhutaan tänä päivänä paljon myös julkisesti. Helsingin kouluissa noin puolet ruoka-annoksista ovat kasvispohjaisia. Jokioisilla ei vielä ole lähdeetty vähentämään lihan käyttöä, mutta kasvien osuutta on lisätty tarjoamalla lämpimiä vihanneksia ja salaattipöytä, jolloin lapset oppivat pikkuhiljaa lisäämään aterioihinsa kasviksia.

– Keskustelimme yhdessä koulun henkilökunnan kanssa, laitammeko ruokalistalle selkeästi kasvisruokapäiviä, mutta päädyimme siihen, etteivät lapset ole siihen vielä valmiita. Mielestämme on parempi tarjota ruokaa, joka maistuu ja jota syödään, kuin lähteä uudistamaan ruokalistoja nopealla aikataululla. Uskomme, että näin myös päivittäinen ravinnonsaantinsa on varmemmin turvattu

ja hävikkiä tulee vähemmän. Tulevaisuudessa haluamme toki lisätä kasvisruuan käyttöä myös meillä, ja esimerkiksi härkäpavun hyödyntäminen voisi olla mielenkiintoinen vaihtoehto, toteaa Soili Valtanen.

Tällä hetkellä lähiruokatoimittajia voi etsiä esimerkiksi Forssan seudun dynaamisen lähi- ja luomuruoka hankintarekkaan kautta, mutta ilman muuta uusia toimijoita vielä kaivataan. Heille Soililla on selkeä neuvo.

– Olkaa rohkeasti yhteyksissä ja tarjotkaa omia tuotteitanne käyttöön ja kokeiluun. Myös hankintarekkaaseen kannattaa liittyä, jotta paikallisia tuotteita saadaan sinne runsas määrä tarjolle.

– Meillä ollaan aina valmiita lisäämään lähellä tuotettujen raaka-aineiden käyttöä, jos ne vaan soveltuvat tarpeeseemme ja tiedämme niistä. Aina kannattaa myös itse kysyä ja olla aktiivinen. Myös vuoropuhelua ja yhteiskehittämistä kaivataan toimijoiden välille lisää, jotta ymmärrämme paremmin toisiamme, toteaa Soili Valtanen.

Kunnissa hankintalaki ohjaa ruokahankintoja, sen ei kuitenkaan nähdä olevan Jokioisilla este lähiruuan käytölle. Myös kuntastrategia on tärkeä työkalu ruokahankinnoissa. Kuntastrategiassa tulisi määritellä selkeästi tavoitteet ja mittarit lähiruuan käytölle sekä osoittaa siihen myös tarvittavat resurssit.

– Meillä kunnan strategiaa ollaan päivittämässä tämän vuoden aikana ja uskon, että ruokahuoltoon, sen varmuuteen ja myös lähiruokaan kiinnitetään entistä enemmän huomiota. Miten siihen sitten jatkossa resursoidaan, niin varmasti ensi vuoden talousarviota tehdessä



nämä asiat otetaan tarkasti huomioon, toteaa Jokioisten kunnanhallituksen puheenjohtaja **Sakari Raiskio**.

Tulevaisuuteen Jokioisten ruokapalvelujohtaja Soili Valtanen katsoo toiveikkaasti, joskin sote-alueelle siirtyminen askarruttaa. Hän myös peräänkuuluttaa yhteistyön ja vuorovaikutuksen merkitystä koko talousalueen kehittymiselle.

– Minua askarruttaa, miten Sote-alueelle siirtyminen vaikuttaa lähiruuan käyttöön, pelkään

sen vähenevän, mutta se jää nähtäväksi. Toivon myös vielä enemmän yhteistyötä valtuutettujen ja kunnan päättäjien kanssa, sekä molemminpuolista vuorovaikutusta ja yhdessä kehittämistä koko kunnan ja talousalueen hyväksi. Itse koen, että on ollut mielenkiintoista kehittää lähiruuan käyttöä Jokioisilla ja ennen kaikkea tutustua alueen tuottajiin. Nyt itselleni kuitenkin koittavat eläkepäivät ja uudet seikkailut, joten seuraajani saa ottaa vastuun jatkosta, iloitsee Soili Valtanen.

“Esimerkiksi härkäpavun hyödyntäminen voisi olla mielenkiintoinen vaihtoehto.”

SOILI VALTANEN
Jokioisten ruokapalvelujohtaja



MTK Häme etsii uutta suurkeittiöihin soveltuvaa lähiruokatuotetta

Onko sinulla mielessä raaka-aine, josta voisimme kehittää yhteistyöllä uuden, suurkeittiöihin soveltuvan ruokatuotteen tai oletko hämäläinen julkisen puolen ruokatoimija ja haluaisit lähteä mukaan kehittämään käyttösi uutta ruokatuotetta? Kerro siitä meille.

MTK Häme on mukana Kestävää kasvua ja elinvoimaa julkisista hankinnoista -hankkeessa, jonka avulla pyritään lisäämään muun muassa uutta liiketoimintaa Hämeeseen ja löytämään keinoja alueen elinvoiman vahvistamiselle. Tämä voi tarkoittaa vaikkapa juuri uuden ruokatuotteen löytymistä markkinoille innovatiivisen hankintamenettelyn avulla. – Innovatiivinen hankinta tarjoaa loistavan mahdollisuuden kehittää markkinoille uusia, mielenkiintoisia ruokatuotteita. Se on yksi varteenotettava keino lisätä lähiruuan käyttöä ja tätä kautta piristää koko maa-

kunnan taloutta. Keskeistä uuden ruokatuotteen hankinnan onnistumisessa on yritysten yhteistyö, jotta päästään riittävän suureen tuotantomäärään. Tuotetta pitää olla tarjolla kymmeniä tuhansia kiloja vuodessa, sovittuna ajankohtana, taustoittaa **Karita Toivanen** MTK Hämeestä. Innovatiivisella hankinnalla tarkoitetaan julkisen hankinnan kohteena olevaa toimintamallia, palvelua tai tuotetta mikä on täysin uusi tai jotain aiempaa toteutusta parantava. Hankinnan kohteeseen sisältyy ratkaisun kehitystyötä. Hankintaprosessiin sisältyy myös

innovatiivisuutta edistäviä käytäntöjä. – Suomi on hankkeiden ja projektien luvattu maa, missä hankkeita toteutetaan runsaasti, mutta niiden käyttöön-otto ei ole aina välttämättä tehokasta. Olennaisinta olisi pyrkiä saamaan innovaatiot aidosti käyttöön hankintayksiköiden ja yritysten välisessä yhteistyössä, pohtii Keino-osaamiskeskuksen muutosa-gentti **Jarkko Koskinen**. Jotta tässä hankkeessa päästäisiin sanoista tekoihin järjestää MTK Häme tulevana syysinä keskustelutilaisuuden, jossa tuottajat ja jatkojalostajat koh-

taavat julkisen puolen keittiön edustajien kanssa. Tilaisuuden tavoitteena on tarjota mahdollisuus vaihtaa ajatuksia, ideoida ja innovoida tuotetta todelliseen tarpeeseen. Tietysti hienoa olisi, jos tässä vaiheessa olisi jo alustava tuoteidea tai uudesta tuotteesta kiinnostunut hankintayksikkö mukana keskusteluissa.

Lisätietoja:
Karita Toivanen
projektipäällikkö
MTK Häme / Kestävää kasvua ja elinvoimaa julkisista hankinnoista
p. 040723 8801