

KESKISUURI VÄHENNYSPOIENTIAALI

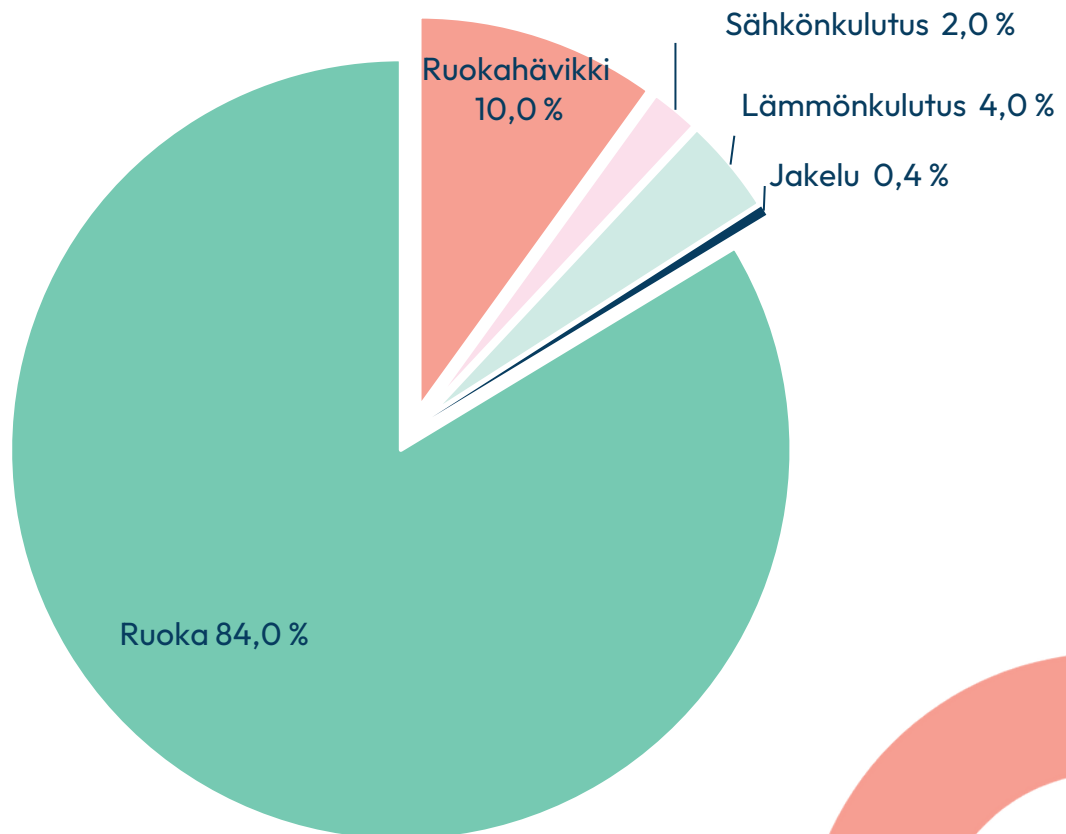
Ruokapalvelut ja elintarvikkeet

Päästövähennysten toteutumiseen hankinnoissa vaikuttavat

- Ruokapalveluiden käyttötapamuutokset sekä ruokalautasen sisältö ja ruokahävikki, elintarvike- ja palveluhankintamallit.
- Hankinnan vähähiiliset vaihtoehdot ja markkinoilla olevat vähähiiliset ratkaisut.
- Olemassa olevat kriteerit, työkalut ja keinot määrittää ja todentaa vähähiilisyys.
- Hankkijan osaaminen sekä hankinnan muut tavoitteet ja reunaehdot.

Suomalaiset nauttivat vuosittain yli 380 miljoonaa ateriaa päiväkodeissa, kouluissa ja oppilaitoksissa. Elintarvikkeiden sekä ravitsemus- ja majoituspalveluiden osuus julkisten hankintojen seurauksena syntyvistä päästöistä on noin 7 %. Suurin osa ruoantuotannon päästöistä syntyvät jo alkutuotannon aikaisista prosesseista, joihin hankinnoilla ei voida muuten vaikuttaa kuin käyttötapamuutoksien osalta. Hiilijalanjälkeen keskeisesti vaikuttavat tekijät ovat ruoan sisältö ja ruokahävikin pienentäminen.

Ruokalautasen hiilijalanjäljen jakautuminen



Kuva: Lounasheimo & Helonheimo, 2019.

Päästövähennystoimenpiteet hankinnoissa ja niiden päästövähennyspotentiaali*

Ravitsemuspalveluiden vähähiilisyttä koskevista tarkasteluista iso osa keskittyy ruokatapamuutoksilla saavutettaviin hyötyihin. Arviointien yhteinen linja on, että ravitsemuspalveluilla on olemassa vähähiilisyyspotentiaali, joka voidaan saavuttaa esimerkiksi lisäämällä kasvis- ja kalaruoan osuutta tarjoiluun. Ruokapalveluiden tarjonnalla voidaan vaikuttaa ruokavalioihin, kunhan ravitsemussuositukset täyttyvät. Kasvisruoan lisäämiseen sisältyvä vähähiilisyyspotentiaali ei toteudu, mikäli ruoka jää syömättä. Siksi oppilaita on kuultava ja osallistettava ruokalistojen suunnitteluun ja reseptiikan kehittelyyn. Näin se on myös osa kouluissa ja päiväkodeissa annettavaa ruokakasvatusta.

Ruokatapamuutokset ruokapalveluissa

- 1 kasvisruokapäivä 14 %
- 2 kasvisruokapäivää 29 %
- Liha puoleen 13 %
- Kalaisa ruokavalio 30 %

Elintarvikkeet

- Luomumaito 10–20 %
- Eläinperäiset tuotteet kasvistuotteisiin 10–20 %

Hävikki

- Hävikin minimointi 10 %

*) Arvio päästövähennyspotentiaalista perustuu yksittäisiin tapaustarkasteluihin, joissa kyseisen toimenpiteen osalta on saavutettu prosenttilukujen osoittamia päästövähennyksiä. Prosenttiluvut kuvaavat eroa vaihtoehtoiseen ratkaisuun, mikä on esitetty soveltuvalla elinkaaren vaiheelle/vaiheille tapauksesta riippuen. Päästövähennysten suuruus riippuu kuitenkin kokonaisuudesta, olosuhteista ja lähtötiedoista, joten prosenttiosuudet ovat vain suuntaa antavia, eivätkä suoraan yleistettävissä tai vertailtavissa keskenään. Lähde: Siiskonen ym. 2022.

Lähteitä ja hyödyllisiä linkkejä

- » [Ilmastokestävä kasvisruoka -kampanja julkisiin keittiöihin \(sis. reseptiikkaa\)](#)
- » [Hävikinhallinta ruokapalveluissa -työohje \(StratKit -hanke, 2020\)](#)
- » [Julkisten ruokapalveluiden hankintamalleja \(StratKit -hanke, 2020\)](#)
- » [KEINO - Ruokapalvelu- ja elintarvikehankintaesimerkit](#)
- » [Kulutusperäisten päästöjen tietopalvelu: kulutus.hiilineutraalisuomi.fi](#)
- » [Maa- ja metsätalousministeriö 2021. Vastuullisten ruokapalveluiden hankintaopas](#)
- » [Motiva 2020. Opas vastuullisiin elintarvikehankintoihin – suosituksia vaatimuksiksi ja vertailuperusteiksi](#)
- » [Reilu ruokamurros ruokapalveluissa \(JUST-FOOD -hanke, 2020\)](#)
- » [Ruokapalveluiden hiilijalanjäljen laskentatyökalu \(2019, excel\)](#)
- » [Siiskonen S-T., Alhola, K. & Nissinen, A. 2022. Vähähiiliset julkiset hankinnat – Keinoja ja mahdollisuuksia päästövähennyksiin](#)
- » [Turun Ruokapalvelujen hiilijalanjälki -raportti](#)

KEINO

Kestävien & innovatiivisten
julkisten hankintojen
verkostomainen osaamiskeskus

KEINO on konsortio, jonka eri osa-alueiden toteuttamisesta ja yhdessä kehittämisestä vastaavat Motiva Oy, Teknologian tutkimuskeskus VTT Oy, Innovaatiorahoituskeskus Business Finland, Suomen ympäristökeskus SYKE sekä Hansel Oy.

www.hankintakeino.fi