

- Valtakunnallinen asiantuntijayksikkö, taustaorganisaatio Savon koulutus kuntayhtymä
- Edistää kestävän ruokaketjun toteuttamista lähinnä julkisissa ruokapalveluissa
- www.ekocentria.fi
- www.kestavathankinnat.fi
- www.portaatluomuun.fi
- www.ymparistoosaava.fi
- Tuore -hanke
- Lähiruokaviestit
- Uutiset 2040 (youtube)





Lisää lähiruokaa
julkisten keittiöiden
asiakkaille

-PERUSTELUJA JA OHJEITA HANKINTOIHIN

LÄHIS-OPAS

- Ostajan, Päätäjän ja Yrittäjän oppaiden (FCG ja Kuntaliitto) päivitys ja esitysilmmeen uudistaminen sähköiseen muotoon
- Kestävän kehityksen näkökulman / ympäristövastuullisuuden huomioiminen
- Täydennetään kuluvan kevään aikana. Yhteydenotot sari.vaananen@sakky.fi
- Opasta ylläpitää ja päivittää jatkossa Kuntaliitto

TOTEUTUKSEEN
OSALLISTUNEET

Kari
Maija
Anu
Sirkka
Anne
Mattiias
Kimmo
Nina
Mirja
Heli
Minna
Anja
Reetta
Paula
Marjut
Hannu
Sara
Christell
Leena-Kaisa
Helena
Sami
Laura
Leena
Sari
Petri
Pekka
Heidi
Kirsi
Meri
Jonna
Irma
Antti
Sanna
Hanne

LÄHIS

Lähirookaa
ammattikeittiöihin



Lähis-oppaan kohderyhmä

ENNAKOIVA VUOROPUHELU ON TÄRKEÄÄ



Copyright EkoCentria

LÄHIS

Lähiruokaa
ammattikeittiöihin



LÄHIRUOKAHANKINNAN VAIHEET

ALOITE

SUUNNITTELU

Strategia ja sitoutuminen, tavoitteen ja lähiruoan määrittely, aika- ja raharesurssit, koulutus, ennakoiva vuoropuhelu, hankinnan valmistelu



SOPIMUSKAUSI

Tilaukset, Toimitukset, Laskut, Seuranta, Palaute, Kehittämistyö

1

2

3

HANKINTAMENETTELY

Ilmoitus, Tarjouspyyntö, Tarjousten käsittely, Hankintapäätös, Sopimus

Copyright EkoCentria

LÄHIS

Lähiruokaa
ammattikeittäihin



v. 2020

lähiruoka on luonnollinen osa julkisia ruokapalveluja
lähiruoka on huomioitu hankintastrategioissa
lähiruokaa käytetään ja arvostetaan kaikissa Suomen kunnissa

Eteneminen askel askeleelta esim.

Ruokapalvelut:

”Hankitaan mahdollisimman paljon tuotteita
pienhankintoina, joita saadaan läheltä!”

Päättäjät:

”Seurataan lähiruokapäätösten toteutumista!”

Hankinta-asiantuntijat

”Opetellaan kilpailuttamaan lähiruoka!”

Tuottajat, jalostajat

”Tarjotaan yhdessä julkisille keittiöille!”



LÄHIS

Lähiruokaa
ammattikeittiöihin



LÄHIS-OPAS

www.lahisopas.fi



Lisää lähiruokaa julkisten keittiöiden asiakkaille -perusteluja ja ohjeita hankintoihin

18.2.2014

Sari Väänänen

LÄHIS

*Lähiruokaa
ammattikeittiöihin*

