



10. elokuu 2026

Valtuustoaloite: ”kotimaisen ruoan ja lähiruuan osuuden selvittäminen sekä ruokakasvatuksen vahvistaminen Mäntyharjussa”

Elintarvikehankinnat

Järvi-Saimaan Palveluiden ateriapalveluiden elintarvikehankinnat on kilpailutettu vuosina 2024–2025 Sansian kautta osana eteläsavolaisten julkisorganisaatioiden yhteistä elintarvikehankintaa. JSP:n Mäntyharjun kunnan alueen elintarvikehankintojen arvo on noin 490 000 euroa vuodessa (alv 0 %). Kaikkiaan JSP käyttää elintarvikehankintoihin vuosittain noin 2,3 miljoonaa euroa (alv 0 %).

Hankintoja säätelee Laki julkisista hankinnoista, jonka asettamissa puitteissa kilpailutus ja hankinnat on tehtävä. Hankintasopimukset velvoittavat käyttämään sopimustuotteita sopimusrikkomusten välttämiseksi eivätkä sopimusten ulkopuoliset hankinnat eivät ole sallittuja lukuun ottamatta yksittäisiä poikkeuksia esim. juhlatarjoilujen järjestämiseksi. Hankintasopimukset ovat keskeinen keino hallita kustannuksia ja varmistaa tuotteiden saatavuus myös erilaisissa häiriötilanteissa.

Elintarvikehankinnat on jaettu pienempiin kokonaisuuksiin ja keskeiset tuoteryhmät on kilpailutettu erikseen. Hankintakriteereissä on hinnan lisäksi huomioitu muun muassa ravitsemussuosituksien, ruokaturvallisuus, eläinten hyvinvointi, vastuullisuus, tuotteiden saatavuus ja soveltuvuus ammattikeittiöiden käyttöön.

Vaikka hankintalaki ei mahdollista alkuperän käyttämistä valintakriteerinä, kriteeristöllä on pyritty edistämään suomalaisten tuotteiden menestymistä kilpailutuksessa. Liha ja lihajalosteet ovat 100-prosenttisesti kotimaista lihaa, ja maito- ja maitotaloustuotteet valmistetaan 100-prosenttisesti suomalaisesta maidosta. Lisäksi mm. marjat, tuore leipä ja perunat ovat kotimaisia.

Tuoteryhmät, joita on saatavissa Etelä-Savosta (tuore leipä, marjat, tuoreet vihannekset, juurekset ja peruna, valmisruoka, kalatuotteet), on erotettu omaksi hankintakokonaisuudekseen puitesopimusjärjestelmään. Puitesopimusjärjestelmässä toimittajiksi voidaan ottaa useita kumppaneita. Paikallisten yrittäjien mahdollisuutta tarjota tuotteitaan on mahdollistettu mm. siten, että yrittäjä voi valita keittiöt, joille tuotteitaan tarjoaa ja mitä tuotteita tarjoaa.

Syksyllä 2026 on tulossa seuraavan kerran kilpailutus, jossa haetaan puitesopimusjärjestelmään uusia sopimuskumppaneita. Kilpailutus toteutetaan yhteishankintana muiden julkisorganisaatioiden kanssa Cludia-järjestelmän kautta. Tarjouksen tekeminen järjestelmään tarjouslaskenta-aikana on edellytys sopimuskumppaniksi pääsemiseksi.



10. elokuu 2026

Ruokalistasuunnittelu ja ravitsemuksellinen laatu

Vuoden 2025 aikana ruokalistasuunnittelu on keskitetty ateriapalveluiden asiantuntijalle. Viiden viikon ruokalistan rungon suunnittelussa on hyödynnetty ravitsemusterapeuttien asiantuntemusta, ja lapsille sekä ikääntyneille on laadittu omat ruokalistansa. Aterioiden suunnittelussa huomioidaan lisäksi tilaajan ja Järvi-Saimaan Palveluiden välisessä palvelusopimuksessa sovitut asiat.

Ruokalistasuunnittelussa on soveltuvin osin huomioitu syksyllä 2024 uudistuneet kansalliset ravitsemussuosituksot. Samalla on huomioitu paikallinen toimintaympäristö, minkä vuoksi esimerkiksi kasvisruokaa on vähemmän ja liharuokia enemmän kuin suosituksissa keskimäärin esitetään. Ruoan ravitsemuksellisessa laadussa kiinnitetään huomiota muun muassa rasvan laatuun ja määrään sekä suolan käyttöön. Ateriat suunnitellaan ravitsemuksellisesti riittäviksi ja ravitsemuksellisen laadun täyttymisen varmistetaan ruokalistasta tehtävillä ravintoarvolaskelmilla.

Ruoan monipuolisuutta varmistetaan vaihtelemalla pääraaka-aineita ja valmistustapoja.

Ruokalistoilta on myös päiviä, jolloin keittiöillä on mahdollisuus tarjota paikallisia suosikkiruokia. Ruokalistat ovat kuntalaisten nähtävillä Järvi-Saimaan Palveluiden verkkosivuilla www.jarvisaimaanpalvelut.fi. Vuoden 2026 aikana ruokalistoilta tulee olemaan luettavissa myös aterialkohtaiset tuoteselosteet.

Palautteiden käsittely ja toiminnan kehittäminen

Järvi-Saimaan Palveluiden ateriapalveluilla on päivittäin noin 4 000 asiakasta. Palautetta kerätään mm. verkkosivujen ja yksiköissä olevien palautelomakkeiden kautta ja palautteita hyödynnetään osana toiminnan jatkuvaa kehittämistä. Yksittäisten, yleisluontoisten palautteiden perusteella ruokalistoihin ei tehdä muutoksia, mutta toistuva ja sisällöltään täsmällinen palaute johtaa tarvittaessa reseptiikan tai ruokalistojen tarkistamiseen.

Järvi-Saimaan Palvelut seuraa säännöllisesti ateriapalveluiden laatua, ravitsemuksellisuutta ja asiakastyytyväisyyttä sekä kehittää toimintaa yhteistyössä asiakkaiden, henkilöstön ja asiantuntijoiden kanssa. Koulujen ateriatoimikunnassa oppilaat ja päiväkotien makuraadeissa lapset pääsevät kertomaan mielipiteensä ateriapalveluista ja siten vaikuttamaan ruokailuun. Ateriatoimikunnan kautta on mahdollista myös jakaa tietoa ruoan alkuperästä.

Lisätietoja: palvelujohtaja Mia Hassinen, mia.hassinen@jarvisaimaanpalvelut.fi