



26.1.2022

Vastaus valtuustoaloitteeseen kotimaisten raaka-aineiden käyttämisestä

Servica Oy toimii in house-yhtiönä Kuopion kaupunkikonsernissa ja harjoittaa pääosan toiminnastaan omistajiensa kanssa. Servican pääomistajia ovat Kuopion kaupunki ja Pohjois-Savon sairaanhoitopiiri ja lisäksi omistajina on 29 kuntaa, kuntayhtymää tai kunnan sidosyksikköasemassa olevaa yhtiötä. Servican tarjoamien palvelujen hinnoitteluperiaatteet on määritelty omistajiensa kanssa tehdyissä puitesopimuksissa, joiden mukaan palvelujen tuottojen tulee kattaa palvelutuotannosta syntyneet kulut. Keskeistä usean omistajan näkökulmasta on, että palvelujen tuottamiskustannukset kohdistetaan ja hinnoittelu määräytyy eri omistajille aiheutamisperiaatteen mukaisesti.

Servican ruokapalvelut valmistavat noin 24 000 lounasta jokaisena arkipäivänä erilaisille asiakasryhmilleen. Tavoitteenamme on tehdä hyvää, terveellistä ja asiakkaillemme turvallista ruokaa palvelusopimuksissamme määritellyt laatuvaatimukset täyttäen. Tällä hetkellä keskeinen raportoitava laatukriteeri on asiakasryhmäkohtaisen ravitsemuslaadun toteutuminen, jonka toteutumista mitataan säännöllisten asiakaspalaverien yhteydessä.

Raaka-aineiden hankinta ja alkuperä

Servica Oy kuuluu inhouse-asemassa olevana osakeyhtiönä julkisen hankintalain piiriin, jolloin sen tekemiä hankintoja sitoo laki julkisista hankinnoista (29.12.2016/1397). Lain tavoitteena on mm. tehostaa julkisten varojen käyttöä, edistää laadukkaiden, innovatiivisten ja kestävien hankintojen tekemistä, mutta myös turvata yritysten ja muiden yhteisöjen tasapuoliset mahdollisuudet tarjota tavaroita ja palveluja. Hankintalaki kuitenkin edellyttää, että hankintayksiköiden on pyrittävä järjestämään hankintatoimintansa siten, että hankintoja voidaan toteuttaa mahdollisimman taloudellisesti, laadukkaasti ja suunnitelmallisesti käyttäen hyväksi olemassa olevat kilpailuolosuhteet ja ottaen huomioon ympäristö- ja sosiaaliset näkökohdat.

Servica Oy hankkii ruokapalveluissa käytettävät raaka-aineensa pääsääntöisesti Sansia Oy:n kilpailuttamien sopimustoimittajien kautta. Samaan elintarvikkeiden hankintarenkaaseen kuuluu valtaosa Pohjois-Savon kunnista. Keskitetyn hankinnan myötä Servica Oy:n elintarvikehankinnat ovat pysyneet valtakunnallisten vertailutietojen mukaan kilpailukykyisinä ja siten niillä on merkittävä vaikutus omistajille tuotettavien aterioiden hintoihin. Keskimäärin raaka-aineen vaikutus lopulliseen ateriahintaan on asiakasryhmästä riippuen noin 25–40 % aterian kokonaishinnasta. Myös raaka-aineen jalostusasteella on vaikutusta hinnoitteluun: mitä alhaisempi raaka-aineen jalostusaste on, sitä enemmän keittiön tuotantotiloja, henkilöstöresurssia ja -kuluja sitoutuu aterioiden valmisprosessiin.

Hankintalaki sallii tehdä EU:n määrittelemien kynnysarvojen puitteissa hankintoja myös ilman kilpailutusta. Tällöin hankintayksikkö voi tehdä alle 60 000 euron suoraan hankintoja suoraan tuotteen toimittajilta. Suora hankinnan mahdollisuutta arvioitaessa, tarkastellaan hankintalain määrittämällä tavalla hankintaa tuotekohteisesti ja käyttäen laskennassa neljän vuoden hankinta-aikaa. Tällä hetkellä Servican on mahdollista tehdä hankintalain puitteissa elintarvikkeiden suoraan hankintaa silloin, kun tuotteiden hinnat ovat asiakkaan kanssa sovittujen reunaehtojen mukaisia ja täyttävät laadultaan palvelusopimuksissa määritellyt laatukriteerit.

Yhdessä parempi arki

Servica Oy Asiakaspalvelu 017 2260 101 Sähköposti etunimi.sukunimi@servica.fi www.servica.fi

Posti- ja käyntiosoite Leväsentie 3, 70700 Kuopio Laskutusosoite PL 3026, 70090 Monetra Y-tunnus 2947618-4



26.1.2022

Elintarvikkeiden alkuperämaa

Vuoden 2021 tilastojen mukaan Servican hankkimien elintarvikkeiden alkuperämaa on merkittävässä määrin Suomi. Esimerkiksi lihat ja lihavalmisteet, maito ja maitotaloustuotteet sekä tuoreet ja pakastemarjat ovat 100 % kotimaista alkuperää. Leivät ja leipomotuotteet ovat 98 % suomalaista alkuperää, josta 23 % on paikallisilta leipomoilta. Vuonna 2021 noin 15 % ruoanvalmistuksessa käytetyistä lihoista ostettiin paikalliselta toimijalta. Tuoreen perunan osalta kaikki hankinnat (100 %) olivat kotimaista alkuperää ja tämän lisäksi lähi-alueen tuotantoa pystyttiin hyödyntämään 42 %:ssa tuoreen perunan koko hankintamäärästä.

Servican elintarvikehankinnassa elintarvikkeiden alkuperämaa on pyritty pitämään kotimaisena aina silloin kun raaka-aineiden osalta on käytettävissä alkutuotantoa ja tuotteiden hinnat ovat kilpailukykyisiä. Vuoden 2021 tilastojen mukaan Servican raaka-ainekäytöstä erityisesti tuoreiden hedelmien, erilaisten säilykkeiden, mausteiden ja maustekastikkeiden osalta ei kotimaista saatavuutta juurikaan ollut. Näiden tuotteiden alkuperämaa oli lähes 100-prosenttisesti muu kuin Suomi (poikkeus kotimainen omena). Kalojen ja kalatuotteiden osalta sellaista alkutuotantoa, joka pystyy jatkojalostamaan kalaraaka-aineen ammattikeittiölle sopivaksi, ei juurikaan Pohjois-Savossa ole. Pienimuotoisesti ja satunnaisesti voi tilapäiseen tarjontaan hyödynnettävissä olevaa tarjontaa olla saatavissa.

Servican tarjoamat tilaustarjoilut Kuopion kaupungin tilaisuuksissa

Servican ruokapalvelut toteuttaa Kuopion kaupungin ja sen järjestämien kokousten sekä vierailujen lounas-, vastaanotto- ja kahvitilaisuuksien tarjoiluja. Nämä toteutetaan pääsääntöisesti Kuopion kaupungintalolla sekä valtuustotalolla. Servican palveluja ei yleensä toteuteta niissä kohteissa tai kiinteistöissä, joissa toimii jokin muu palvelun tuottaja. Tällaisia kohteita ovat esimerkiksi Kuopion Musiikkikeskus ja teatteri, hotellit, ravintolat ja erilaiset yleisötapahtumat.

Servican toteuttamissa tilaisuuksissa tarjoilut suunnitellaan yhteistyössä Kuopion kaupungin kanssa, jolloin huomioidaan tilaisuuden luonne, läsnäolijoiden kulttuurilliset tekijät sekä muut erityistoiveet. Tarjoilut toteutetaan aina palvelun tilaajan määrittämien laatuksien ja tarpeiden mukaisesti. Tarjoilujen sisältö on pääsääntöisesti koostunut kokouskahvitusten osalta suolaisista ja makeista kahvileivistä, hedelmistä, tuoremehuista, virvoitusjuomista sekä kahvista ja teestä. Cocktail-tyyppisten tilaisuuksien ja vastaanottojen tarjoilut ovat sisältäneet yleensä pieniä suolaisia makupaloja tai erilaisia ruokaisia salaatteja, jotka sisältävät pastaa tai riisiä ja patonkia. Edellä olevat tuotevalikoimat on suunniteltu yhdessä asiakkaan kanssa ja valittu sen perusteella, että ne kytetään toteuttamaan mahdollisimman sujuvasti ja kustannustehokkaasti kulloisenkin juhlan luonne huomioiden.

Valtuustoaloite kotimaisten raaka-aineiden käyttämisestä Kuopion kaupungin tilaisuuksissa

Valtuustoaloitteessa esitetään, että Kuopio tarjoilee jatkossa kaupungin tilaisuuksissa vain kotimaisista raaka-aineista valmistettua ruokaa. Linjausta pyydetään ulottamaan koskemaan kaikkia kaupungin järjestämiä kokouksia, seminaareja, työpajoja, vastaanotto- ja edustustilaisuuksia ja yleisötilaisuuksia. Aloitteen tavoitteena on, että Kuopiossa luovutaan kokonaan ulkomaisten ruokaraaka-aineiden käyttämisestä Kuopion kaupungin tilaisuuksissa. Kahvi, kaakao ja tee on jätetty linjauksen ulkopuolelle.

Yhdessä parempi arki

Servica Oy Asiakaspalvelu 017 2260 101 Sähköposti etunimi.sukunimi@servica.fi www.servica.fi

Posti- ja käyntiosoite Leväsentie 3, 70700 Kuopio Laskutusosoite PL 3026, 70090 Monetra Y-tunnus 2947618-4



26.1.2022

Servica Oy toteaa aloitteen osalta, että aloitteen aihe on tärkeä ja sillä on vaikutusta niin Kuopion imagoon, aluetalouteen, tuoteturvallisuuteen kuin myös ruokailijoiden terveyteenkin. Servican arvio kuitenkin on, että jo tällä hetkellä Kuopion kaupungin tarjoilujen pääraaka-aineissa kotimaisuus toteutuu Servican tuottamien tarjoilujen osalta erinomaisesti. Erityisiä haasteita kotimaisuuden osalta on, ja tulee olemaan tulevaisuudessa, hedelmien, säilykkeiden, riisin tai pastan sekä mausteiden ja maustekastikkeiden saatavuudessa. Myös tuoreiden kasvien ja marjojen osalta talvikaudella kotimaista tarjontaa on vähän ja sen hinta on merkittävästi korkeampi kuin vastaavien ulkomaisten tuotteiden. Esimerkiksi jääsalaatin tai tuorekurkun hintaero ulkomaiseen verrattuna oli tammikuussa 2022 noin 122 % korkeampi, mikä johtuu kotimaisen tuotannon korkeista tuotantokustannuksista. Raaka-aineiden kustannusten nousulla tulisi olemaan suora vaikutus myös Kuopion kaupungin tilaisuuksien hintoihin. Arviomme kotimaisten raaka-aineiden korottavasta hintavaikutuksesta tapahtumatarjoilujen nykyisiin kokonaishintoihin on talvikaudella (marras- huhtikuu) keskimäärin 25–30 %.

Mikäli Kuopion kaupungin tilaisuuksien raaka-aineiden kotimaisuutta halutaan nostaa edelleen, tulisi tarjoilujen sisältöä muuttaa merkittävästi. Suotavampi vaihtoehto voisi olla satokausiajattelun käyttöönotto, jolloin eri vuodenaikoina pystytään paremmin hyödyntämään Suomen luontaisia kasvuolosuhteita ja käyttämään kustannustehokkaammin kotimaisia raaka-aineita, kuten kasviksia, juureksia, sieniä ja marjoja. Näin pystyttäisiin hillitsemään raaka-aineiden ja tarjoilujen kustannusten nousua ja samalla kasvattamaan kotimaisuusastetta.

Servica Oy

toimitusjohtaja
Kirsi Kokkonenliiketoiminta-alueen johtaja
Sari Karttunen