

Sairaanhoitopiirin hankinnat

Jaana Levo, VSSHP- Ruokahuoltoapäällikkö



Miksi sairaanhoitopiirinkin ruoka kulki tuhansia kilometrejä?

- Ruokatottumukset ovat muuttuneet
- Työn tuottavuutta on nostettu keskittämällä tuotantoa
- Keskittäminen ja kireät aikataulut ovat johtaneet tuotteeseen kätketyn työn käyttöön
- -----
- Kauppa ja elintarviketeollisuus ovat ketjuuntuneet ja ylikansallistuneet - vaikuttavat maailman kaupan sääntöihin
- EU on laajentanut sisämarkkina-alueen koskemaan koko Eurooppaa
- Julkinen hankintalaki edellyttää: julkiset ostot on tehtävä tarjouskilpailun perusteella



Julkinen ruokatuotanto keskittyy - niin myös Uudessa kaupungissa

- 1) 1970-luvun keittiöt ovat tulleet tiensä päähän
v.2008 valmistui VSSHP:n ja Uudenkaupungin sote-aterioiden valmistukseen erikoistunut keittiö
- 2) Keittiörakentaminen on yhtä kallista kuin Leikkaussalirakentaminen
VSS-tuotantokeittiö maksoi 2,1 milj.€
- 3) Työvoima on kallista
Yhdistämällä toiminnot säästettiin 7 henkilötyövuotta/v
Investointi maksaa itsensä takaisin 7 vuodessa



Varsinais-Suomen sairaanhoitopiirin, Varsinais-Suomen erityishuoltopiirin ja Loimaan kaupungin yhteistyösopimus

- Elintarvikkeiden hankintarenkaaseen osallistumisen
- Aromi-tuotannonohjaussovelluksen käyttöoikeuden, käyttökoulutuksen ja ylläpidon
- Ravitsemishoidon asiantuntijapalvelut
- Sopimuksen tavoitteena on taata laadukkaat ravitsemispalvelut yhteistyökumppaneiden kaikille asiakkaille
- Sopimusyhteistyö on aloitettu VSEHP 6/2008 Loimaa 6/2011

VSSHP:n ja yhteistyökumppaneiden valmistamaa ruokaa syö 10.700 asiakasta päivässä

Hyvä ravitsemus lisää terveyttä,
elinvuosia ja sosiaalista hyvinvointia

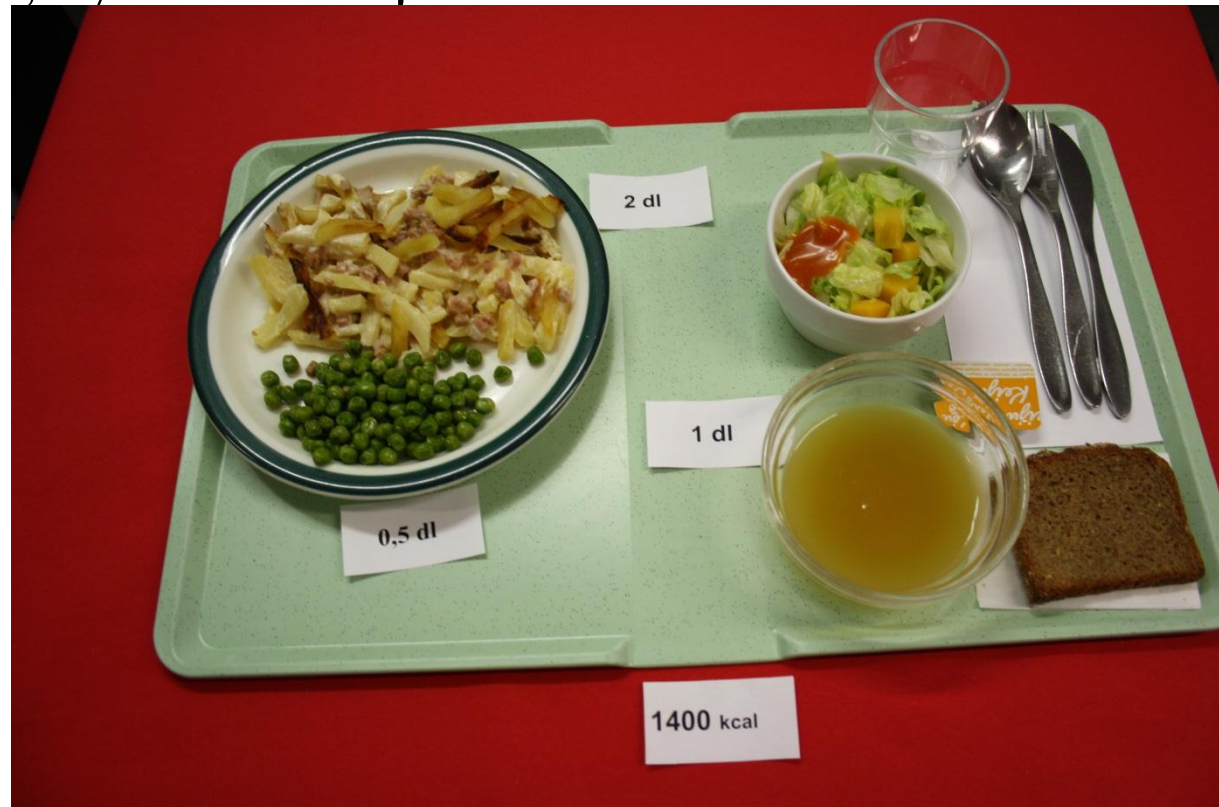
- 1) *Potilasasiakkaat:*
 - *pitkäaikaisasiakkaat, pysyvässä laitoshoidossa olevat somaattiset potilaat terveyskeskuksissa ja kehitysvammaisten ja vanhustenhuollon laitoksissa 1500*
 - *lyhytaikaispotilaat yliopistollisessa keskussairaalassa ja aluesairaaloissa 1100*
- 2) *Kotiateriapalveluasiakkaat 100*
- 3) *Lapset päiväkodeissa ja osastoilla 2800*
- 4) *Henkilöstö- opiskelijaruokailuasiakkaat 2700*
- 5) *Kahvio/kanttiiniasiakkaat 300*
- 6) *Tilaustarjoiluasiakkaat 100*
- 7) *Koululaiset 2300*

Sairaahan hyvä ruoka!

On turvallista

Edistää terveyttä ja toipumista

Tukee jaksamista, hyvinvointia ja kasvua

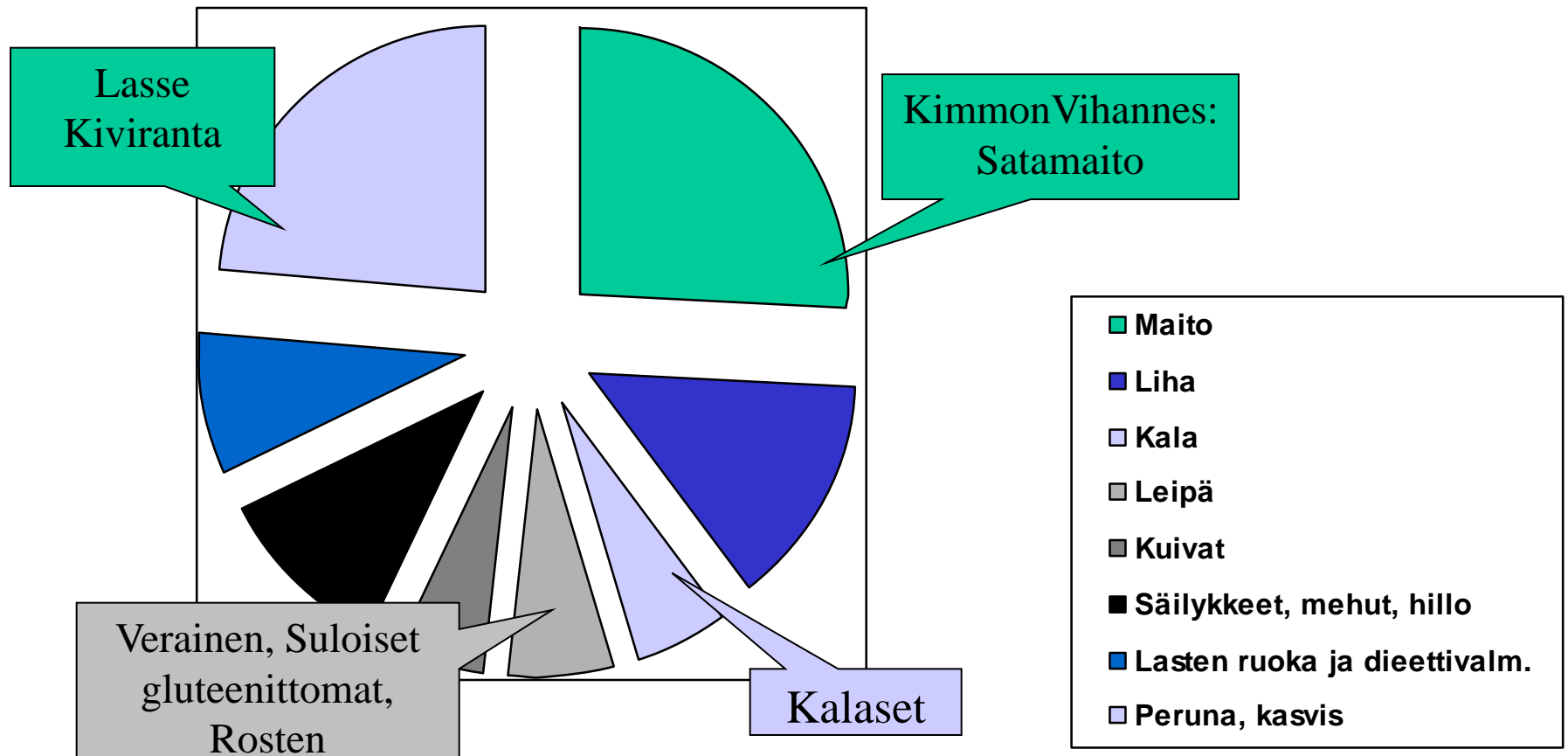


Tavoitteena turvallinen lähiruoka

- hankitaan samalla alueella viljeltyjä, tuotettuja ja jalostettuja raaka-aineita missä keittiömme toimivat
- välttää elintarviketuotannon terveys- ja saatavuusriskejä tekemällä pitkiä sopimuksia ja laatuyhteistyötä alueen tuottajien kanssa
- lähituotannon mahdollisuudet selvitetään Turun Yliopiston kanssa: tuottajat ja tuotevalikoima, tuotantokapasiteetti ja investointihalukkuus.
- toimitusvarmuus ja yhteistyökyky tärkeätä kilohinnan sijaan

Hankintarenkaan elintarvikeostot n.5 milj.€/v

2012 lähiruokaa ostetaan 500.000 eurolla



Julkisen hankintalain tavoitteena on reilu ja avoin kilpailu sekä toimivat markkinat

- Kaikki voivat osallistua – kilpailusta ilmoitetaan julkisesti eikä ketään saa suosia
 - Hankintarenkään kaikki hankintaryhmät ovat EU-kynnysarvot ylittäviä - ilmoitettava HILMAssa
- Kilpailun säännöt (kriteerit ja vertailuperusteet) kerrotaan tarjouspyynnössä –mitään ei lisätä eikä poistaa kesken kilpailun Elintarvikehankintojen kriteereinä
 1. Peitto 50-70% tuoteryhmän nimikkeistä
 2. Tuotteiden turvallisuus: Alkuperätiedot, laatuketju ja elintarvikehygieenisten riskien hallinnasta selvitykset tuoteryhmittäin/tuotteittain
 3. Ravitsemuksellisuus tuotteittain (Ravitsemussuositukset ja oma käsikirja)
 4. Vain seulan läpäisseet vertaillaan

Tikapuut lähiruokaan

1. Hyödynnä markkinat:
 - Tunne oma tarve, markkinat sekä markkinoiden tarjoajat ja tuotteet
 - Kilpailuta eri elintarvikeryhmät tarjonnan mukaan eri tuoteryhmät erikseen
2. Kerro ja neuvottele kriteereistä ja tarpeesta tuottajien kanssa ennen tarjouspyyntöä ja käytä yhdessä sovittuja kriteerejä
3. Vaadi ruoalta turvallisuutta: alkuperä- ja laatukeytutietoja
4. Huomioi sesongit ruokalistasuunnittelussa

Tikapuut lähiruokaan

4. Pyri kumppanuuteen
 - Mitä kannattaa tehdä itse mitä ostaa
 - Avoin laatuyhteistyö esim. auditointi
5. Kehitä ruoan uutta tuotantotapaa yhteistyössä alueen tuottajien kanssa
 - Kannattaisiko ottaa yksi askel taaksepäin, jotta pääsisi pari askelta eteenpäin?
 - Kumman kannattaa investoida elintarvikkeiden alkujalostukseen ja varastointiin?

