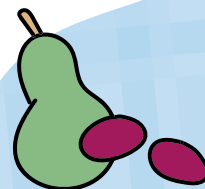
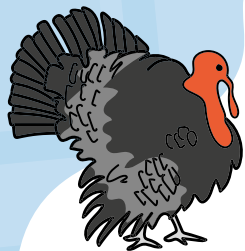


Upp- handla gott

Konkurrensutsätt finländsk
mat för offentliga
måltider





**Den finländska grisen har knorr, och
hönan har näbb. Djuren medicineras inte
i förebyggande syfte, endast vid behov.
Finländska hönor och ägg hålls fria från
salmonella. Du kan smaka på rå smet!**

**I grönsakerna känner du smak av sommaren,
spannmålen mognar i den nordliga solen, och
bären kan ätas utan upphettning. God mat ger
glädje, stöder hälsan och gör vardagen till
en fest – det finns många goda skäl att välja
finländsk mat!**

I DE OFFENTLIGA KÖKEN serveras nästan 380 miljoner måltider per år, och dessa måltider är en del av nästan varje finländares vardag – från småbarn och beväringar till boende på servicehem. I Finland används årligen cirka 350 miljoner euro på offentliga livsmedelsupphandlingar. Beslutsfattare i till exempel kommuner och välfärdsområden har en verklig möjlighet att påverka vad finländarna äter och enligt vilka principer maten upphandlas. Den offentliga måltidsservicen har möjlighet att främja finländsk och lokal matkultur, en levande primärproduktion och hela den finländska livsmedelskedjan.

UPPHANDLINGAR KAN göras enligt kvalitetskriterier – det lägsta priset är inte det enda möjliga kriteriet. I anbudsförfrågningar är det bra att beakta att inhemska bestämmelser ofta ställer högre krav på många produkter än vad som är genomsnittligt i andra EU-länder. Det finns många goda exempel på finländska produktionsmetoder: den finländska fjäderfäproduktionen är fri från salmonella, grisarnas knorrar kuperas inte, hönorna har näbbar, och antibiotika används endast för att behandla sjuka djur – till skillnad från praxisen i Centraleuropa. I internationella jämförelser används även växtskyddsmedel mycket sparsamt i Finland, och användningen sker endast vid behov.

FÖR ATT ÖKA andelen inhemsk mat i måltidstjänsterna behövs företag och producenter av alla storlekar. Det finns få aktörer som kan erbjuda stora helheter. Allt behöver inte upphandlas på en gång, utan upphandlingsenheten kan dela upphandlingsavtalet i separata delar och definiera storleken och föremålet för respektive upphandling.

Mer information och sektorspecifika experter: www.mtk.fi och www.slc.fi.



Kravet på ursprungsmärkning möjliggör medvetna val

I Finland gäller en förpliktande förordning (JSMf 154/2019), som kräver att serveringsställen – såsom restauranger, storkök, snabbmatsrestauranger, kaféer och grillkiosker – skriftligen ska ange ursprungslandet för köttet som används som ingrediens i en måltid. Med köttets ursprungsland avses det land där djuret har fötts upp. Information om köttets ursprungsland ska finnas tillgänglig i skriftlig form innan köpbeslut fattas, till exempel i menyn. Efterlevnaden av förordningen övervakas som en del av Oiva-kontrollen.

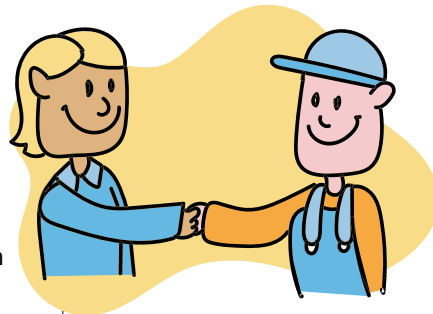
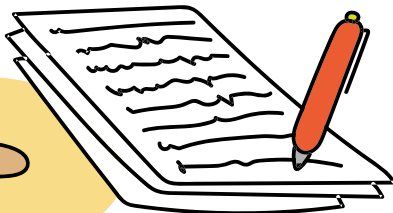
1. Skriv in inhemsk mat i strategin och i måltidstjänsternas verksamhetsplan

Uppdatera upphandlingsstrategin så att den tar hänsyn till inhemsk mat. Skriv in de mål för användningen av inhemska livsmedel som ska beaktas i måltidsserveringen. Till exempel: Vid livsmedelsupphandlingar prioriterar vi närproducerad mat och inhemska produkter. Grönsaker, rotfrukter, bröd, potatis, spannmålsprodukter samt kött och förädlade köttprodukter, mjölk och mejeriprodukter samt ägg är inhemska.



2. Beakta inhemsk mat vid planeringen av matlistan

Matlistan är i nyckelposition – utformningen av den avgör vad och vilken mat som serveras. Planera matlistan så att den uppmuntrar till användning av finländska råvaror. Beakta skördesäsongen och använd modigt lokala specialiteter och delikatesser samt den rika, regionala matkulturen.

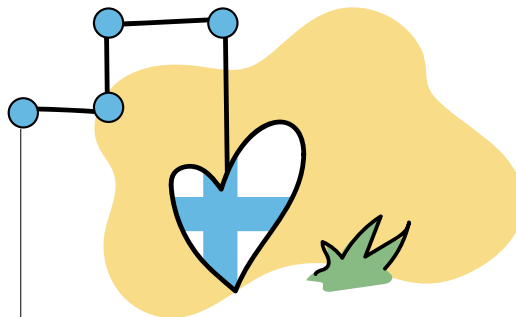
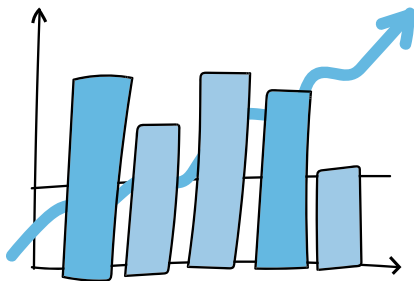


3. Inhemsk mat möjliggörs genom god dialog

En förutseende dialog mellan beställare och producenter ger värdefull information om vilket utbud och vilken kvalitet som finns tillgänglig. Diskussioner mellan livsmedelsinköpare och företag inom livsmedelsbranschen, lantbruksföretagare, organisationer och andra aktörer är avgörande. Regelbundna informella möten kan ordnas mellan aktörerna i sektorn. Informera i god tid om kommande upphandlingar – inte enbart via HILMA.

4. Inhemsk mat blir verklighet när kvalitetskriterier används i upphandlingen

Produktgruppsspecifika kvalitetskriterier som ingår i upphandlingsanvisningarna bör utarbetas noggrant – det lönar sig också att utnyttja nätverkens kompetens. Det lägsta priset är inte det enda möjliga alternativet.



5. Inhemsk mat förtjänar uppföljning och tack!

För att stödja beslutsfattandet behövs ett tillförlitligt uppföljningssystem så att fullmäktige eller andra förtroendeorgan kan följa upp vilken typ av mat som serveras. Lyft fram ett väl utfört arbetet! Kan servering av inhemsk och lokal mat vara en marknadsföringsfördel och en specialitet för kommunen eller välfärdsområdet, som det är roligt att berätta om för andra?



Ekologiskt

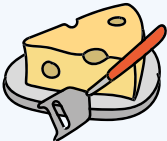
Jord- och skogsbruksministeriets ekoprogram Luomu 2.0 ställer upp målet att 25 % av råvarorna i offentliga kök ska vara ekologiska senast år 2030. Programmet listar olika åtgärder för att nå målen; bland annat erbjuds recept lämpade för storkök samt produkter med lämpliga förpackningsstorlekar och förädlingsgrad, utveckling av kommunernas upphandlingskompetens och förbättrad dialog genom hela livsmedelskedjan. Programmet syftar till att ge aktörerna tydliga riktlinjer och stöd för en heltäckande användning av ekologiska produkter i offentliga upphandlingar och storkök.

Tips för upphandling av fisk:

Motiva, ansvarsfulla livsmedelsupphandlingar

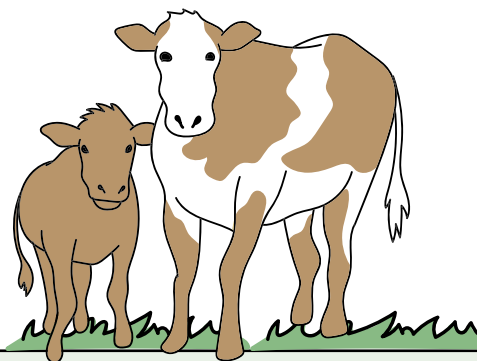


Mjök och mejeriprodukter

Produktgrupp	Upphandlingskriterium	Mätare
 Mjök och mejeriprodukter 	Ursprung och spårbarhet	Mjölakens ursprungsland anges på mjök och mejeriprodukter. Djur i mjökproduktionskedjan är individuellt identifierade och registrerade.
	Produktionsmetod	Inga genmodifierade ingredienser eller soja har använts i utfodring av korna. Antimikrobiella läkemedel som antibiotika används endast för att behandla sjuka djur enligt veterinärens föreskrift och under övervakning. På mjökgården förs bok över djurens vård och mediciner.
	Renhet och säkerhet	Varje parti råmjök som tas emot på mejeriet har testats för rester av antimikrobiella läkemedel. Kvalitetskedjan är kontrollerad och dokumenterad. Mjökgården deltar i salmonellaövervakningsprogrammet. I mjökproduktionen används inga tillväxtfrämjande medel såsom hormoner eller antimikrobiella preparat. Bakteriehålln och cellhålln i den mjök som levereras till mejeriet är mycket låg i Finland.
	Djurens välfärd	Mjökkor hålls inte uppbundna året runt. Kalvar hålls inte uppbundna. Kalvar får råmjök eller motsvarande ersättning inom 6 timmar efter födseln. Nötkreaturens svansar kuperas inte. Vid alla smärtsamma ingrepp används smärtlindring. Eventuell avhorning sker med både bedövning och smärtlindring. Nötkreaturens utfodring baseras på vallfoder. Djur som säljs för liv eller slakt transporteras direkt till destinationen utan att lastas om vid uppsamlingsstationer eller kreatursmarknader. Kor omfattas av regelbunden hälsovård.



Finländska kor producerar mjölk av högsta kvalitet och pigga kalvar. Produktionen av mjölk och nötkött bygger på djurens välfärd och odling av vall som växer bra i Finland.



Nötkött

Produktgrupp	Upphandlingskriterium	Mätare
Nötkött	Ursprung och spårbarhet	Ursprungslandet anges även för köttprodukter (t.ex. köttbullar, pålägg). Djur i köttproduktionskedjan är individuellt identifierade och registrerade.
	Renhet och säkerhet	Uppfödaren deltar i salmonellaövervakningsprogrammet. Läkemedel används endast för att behandla sjuka djur enligt veterinärens föreskrift och under övervakning. Gården för bok över vård och medicinering av nötkreatur. Inga tillväxtfrämjande medel såsom hormoner, β -agonister eller antimikrobiella preparat används i köttproduktionen. Soja har inte använts i nötkreaturens foder.
	Djurens välfärd	Kalvarna får råmjölk inom 6 timmar efter födseln. De hålls inte uppbundna. Vid alla smärtsamma ingrepp (t.ex. avhoring) används smärtlindring. Svan-sarna kuperas inte och tjurar kastreras inte med gummiband. Utfodringen av nötkreatur baseras på vallfoder. Djur som säljs för liv eller slakt transporteras direkt till destinationen utan mellanstationer (inga kreatursmarknader).

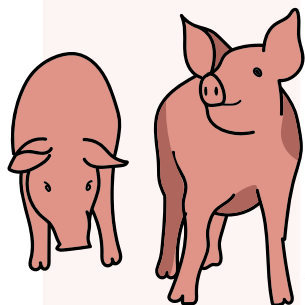


Svinkött



Den finländska kvalitetskedjan för livsmedel bygger på den kvalitet som gården producerar och dokumentationen av denna. Naseva är uppföljningssystemet för nötkreaturens hälsovård och Sikava för svinens. Nästan alla finländska nötkreatur och svin omfattas av Naseva eller Sikava!

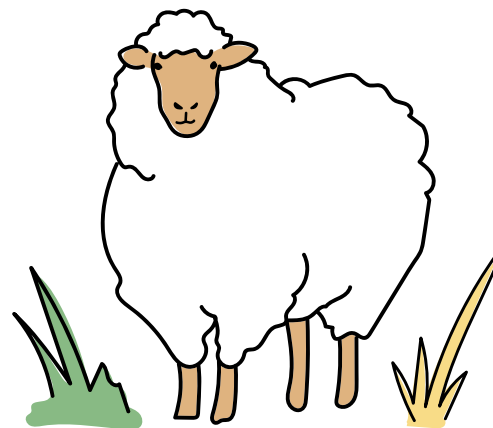
www.naseva.fi, www.sikava.fi



Svinkött

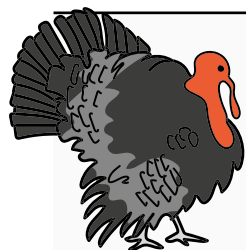
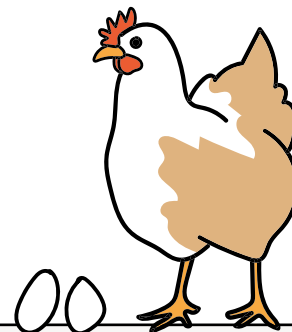
Produktgrupp	Upphandlingskriterium	Mätare
	Ursprung och spårbarhet	Ursprungslandet ska anges även för köttprodukter (såsom köttbullar och korvar). Produktionskedjan för svinkött från gård till förädlingsanläggning ska kunna spåras och verifieras.
	Säkerhet och djurens välfärd	Produktionsgården deltar i salmonellaövervakningsprogrammet. Grisarnas svansar kuperas inte. Antibiotika används inte i förebyggande syfte i uppfödningen. På produktionsgården förs bok över användningen av läkemedel för djuren. Vid kastrering av galtgrisar används smärtlindring. Djuren transporteras till slakteriet direkt från uppfödningsgården utan mellanstationer.
	Miljöansvar	Om soja används i fodret är den certifierad. Användningen av soja minskas och ersätts med andra proteinkällor, såsom inhemskt kornproteinofoder, ärtor och åkerböna.

Fårkött

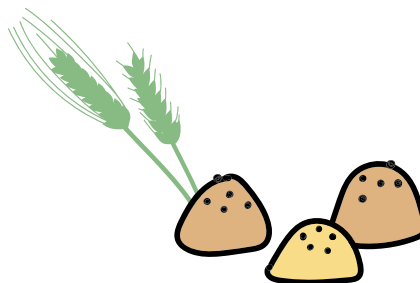


Produktgrupp	Upphandlingskriterium	Mätare
Får	Ursprung och säkerhet	Ursprungslandet ska anges även för köttprodukter. Får i köttproduktionskedjan är individuellt identifierade och registrerade. Uppfödningsgården deltar i salmonellaövervakningsprogrammet. Läkemedel används endast för att behandla sjuka djur enligt veterinärens föreskrift och under övervakning. Det förs bok över medicineringen. Tillväxtfrämjande medel som hormoner, β -agonister eller antimikrobiella preparat används inte i köttproduktionen.
	Djurens välfärd	Köttet ska komma från får som inte har utsatts för kroppsmodifierande åtgärder som mulesing, kupering av svans, kastrering med gummiband eller laparoskopisk insemination. Köttet ska komma från djur som har fått beta eller vistas utomhus sammanhängande minst 2 månader per år under betesperioden som definierats i produktionslandet. Soja har inte använts i utfodringen. Får som säljs för liv eller slakt transporteras direkt till destinationen utan att lastas om vid uppsamlingsstationer eller kreatursmarknader.

Kött från broiler och kalkon, hönsägg och köttprodukter



Produktgrupp	Upphandlingskriterium	Mätare
Kött från broiler och kalkon, hönsägg	Ursprung, produktionsmetod, säkerhet och djurens välfärd	Ursprunget för ägg, äggprodukter och fjäderfäkött ska kunna spåras ända till primärproducenten. På produktionsgården tillämpas principen "All in – all out" för att förebygga djursjukdomar, och flockar gallras inte. Produktionsanläggningarna deltar i salmonellaövervakningsprogrammet. Fåglarnas näbbar kuperas inte. Vid uppfödning av broiler används inte antibiotika. Kalkoners och broilers fothälsa bedöms på slakteriet. Djuren transporteras från uppfödningsgården till slakteriet utan mellanstationer.
Köttprodukter, halvfabrikat med kött och färdigrätter	Miljöansvar	Om soja används i fodret, är den certifierad. Användningen av soja minskas och ersätts med andra proteinkällor, såsom kornproteinfoder, ärter och åkerböna.
	Ursprung	Ursprungslandet för köttet anges i fråga om råvara till köttprodukter, tillagat kött, halvfabrikat och färdigrätter.

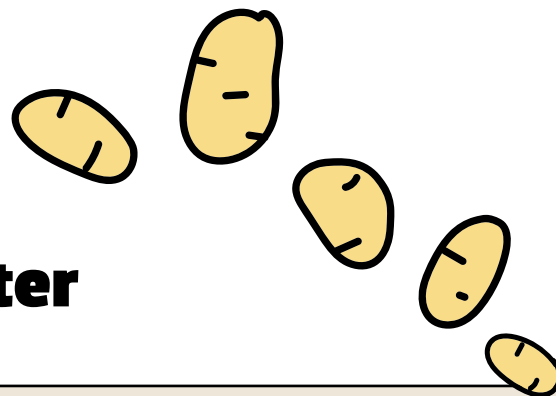


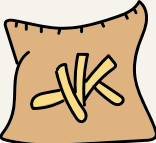
Kalla vintrar bekämpar växtsjukdomar naturligt och minskar behovet av växtskyddsmedel under växtsäsongen. I finländsk mat förekommer mycket lite rester av växtskyddsmedel, eftersom de används betydligt mindre här än i Centraleuropa. Spannmål brådmognas inte med glyfosat i Finland.

Spannmålsprodukter, bröd och bageriprodukter

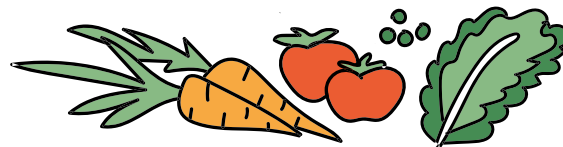
Produktgrupp	Upphandlingskriterium	Mätare
 Spannmåls- produkter	Ursprung	Ursprungslandet för spannmålsråvaran ska anges. Även produktens förädlingsland ska anges.
	Miljöansvar	Producenten följer principerna för integrerat växtskydd (IPM). Yrkesmässiga användare av växtskyddsmedel ska ha avlagt växtskyddsexamen. Växtskyddssprutan ska testas vart tredje år.
 Bröd och bageriprodukter	Ursprung	Ursprungslandet för spannmålsråvaran ska anges. Även produktens förädlingsland ska anges.
	Färskhet	Produkten levereras inom 24 timmar efter gräddning.

Potatis och potatisprodukter



Produktgrupp	Upphandlingskriterium	Mätare
 Potatis, potatisprodukter 	Ursprung	Förpackningar med matpotatis ska ange produktens ursprungsland samt packarens/avsändarens kontaktuppgifter. Med hjälp av växtskyddsregistrets nummer kan potatisen spåras till gården.
	Färskhet	Förpackningen ska vara märkt med förpackningsdatum. Förvaringsanvisningarna på förpackningen förbättrar hållbarheten. Företag som förpackar grönsaker ska vara registrerade i kvalitetskontrollregistret för grönsaker.
	Miljöansvar	Vid potatisproduktion följs principerna för integrerat växtskydd. Det innebär att växtskyddsmedel används endast vid konstaterat behov enligt givna instruktioner och begränsningar, efter att andra bekämpnings- och odlingstekniska metoder har uteslutits. Målet är att minska riskerna som är förknippade med användningen av växtskyddsmedel. Yrkesmässiga användare av växtskyddsmedel ska ha avlagt växtskyddsexamen. Växtskyddssprutan ska testas vart tredje år.

Grönsaker



Produktgrupp	Upphandlingskriterium	Mätare
Grönsaker	Ursprung	Ursprungslandet ska anges. Förpackade grönsaker ska vara märkta med odlarnas/packarnas kontaktuppgifter. Med hjälp av streckkoden kan produkten spåras till gården.
	Säkerhet	Företag som förpackar grönsaker ska vara registrerade i kvalitetskontrollregistret för grönsaker. Företagen ska ha en egenkontrollplan samt verksamhetsmetoder för undantagssituationer. Förpackningarna ska vara märkta med förpackningstidpunkt.

Matfetter och växtbaserade produkter



Produktgrupp	Upphandlingskriterium	Mätare
Matfetter	Miljöansvar	Produkten innehåller inte fetter som består av palm- eller palmkärnolja, majsolja eller sojaolja.
Växtbaserade drycker och produkter	Ursprung	Ursprungslandet för huvudråvaran samt produktens tillverkningsland ska anges.
	Miljöansvar	Produkten innehåller inte fetter som består av palm- eller palmkärnolja, majsolja eller sojaolja.

Bär, frukter samt saft och andra produkter

Produktgrupp	Upphandlingskriterium	Mätare
Bär, frukter samt saft och andra produkter, t.ex. sylt	Ursprung	Ursprungslandet ska anges. Ursprungslandet för huvudråvaran ska anges.
Bär och frukter	Säkerhet	Djupfrysta och färska bär och frukter ska kunna användas utan upphettning.



De flesta inhemska grönsaker produceras i enlighet med villkoren för användningen av Hjärtbladsmärket. Odlare eller packare ingår ett skriftligt avtal om användningen av kvalitetsmärket. Produkterna måste uppfylla minst förstklassiga standarder. Gården och packeriet förbinder sig att följa riktlinjerna för Kvalitetsgård eller något annat kvalitetssystem som godkänts av föreningen Inhemska Trädgårdsprodukter rf. Finländska bär kan tryggt serveras utan upphettning.

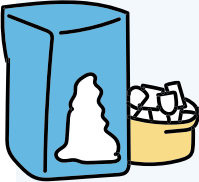
Inhemska bär och frukter – en smak av solig sommar!



Socker och honung



Inhemskt socker framställs från sockerbeter odlade på finländska gårdar – en jättegod sak, eller hur!

Produktgrupp	Upphandlingskriterium	Mätare
 Socker	Ursprung	Ursprungslandet anges med ett ursprungsintyg.
	Miljöansvar	Socker som tillverkats av sockerbeter kommer från kontraktsodlare med SAI-certifiering (Sustainable Agriculture Initiative). Den internationella certifieringen möjliggör verifiering av att odlingen är hållbar och ansvarsfull. Vid odling av sockerbeter tillämpas integrerat växtskydd, vilket innebär att användningen av växtskyddsmedel minimeras genom att också andra växtskyddsmetoder används.
 Honung	Ursprung	Förpackningen ska ange ursprungslandet samt uppgifter om förpackaren.
	Säkerhet	Honungsproducenter ska vara registrerade i djurhållar- och djurhållningsplatsregistret och i primärproduktionsregistret. Gott från Finland-märket beviljas en honungsproducent om honungen i undersökningar har visat sig vara felfri och dess pollensammansättning typisk för området.

Hela livsmedelskedjan sysselsätter direkt och
indirekt 320 000 personer.

**Genom att upphandla inhemsk mat
stöder du den lokala ekonomin och
skapar arbete, livskraft och välmående
i hela Finland!**



mtk.fi/julkisethankinnat och slc.fi/upphandling



2026

