



Ruoan ilmastovaikutukset ja ruokapalvelun vähähiilisyyden edistäminen

Pirkanmaan ilmastoakatemia: Julkiset hankinnat ja ruoka – miten vähentää hiilidioksidipäästöjä julkisissa ruokapalveluissa 27.5. 2025

Auli Väänänen, maa- ja metsätalousministeriö



Oppaita ja suosituksia edistämään kestävyttä ruokapalveluissa ja ruokahankinnoissa

- [Opas vastuullisten ruokapalveluiden hankintaan](#), Maa- ja metsätalousministeriö 2021
- [Opas vastuullisiin elintarvikehankintoihin](#), Motiva 2023
- [Kriteeripankki.fi](#) vastuullisen ruokapalvelunhankinnan kriteerit, joita on mahdollista hyödyntää ruokapalveluiden järjestämisessä ja hankinnassa, MMM 2023
- [Ravitsemussuositukset ja ruokasuositukset eri ikäryhmille](#), Valtion ravitsemusneuvottelukunta



Kansallinen julkisten hankintojen strategia – tavoite ruokahankinnoille

”Edistämme kestävää ruokajärjestelmää elintarvike- ja ruokapalveluhankinnoissa ja käytämme kestävästi ja vastuullisesti tuotettuja elintarvikkeita.

Kestävä ruokajärjestelmä on ruokaturvan perusta. Ilmastomuutos, monimuotoisuuden häviäminen ja kriisitilanteet voivat heikentää Suomessakin ruokaturvaa merkittävästi. Hyvällä huoltovarmuudella turvataan kriisitilanteiden edellyttämä ruoantuotannon omavaraisuus.

Elintarvike- ja ruokapalveluhankinnoissa tulee käyttää hankintakriteereitä, jotka edistävät ympäristön kannalta hyviä viljelymenetelmiä, elintarviketurvallisuutta, ravitsemusta sekä eläinten hyvinvointia ja terveyttä, ja jotka edistävät samalla kestävää ruokahuoltoa ja ekologista kestävyyttä.”





Kansalliset ruokaohjelmat

- **Lähiruokaohjelma** <https://mmm.fi/lahiruoka>
 - Hyödynnetään paikallista ruoantuotantoa ja satokauden tarjontaa ruokahankinnoissa.
- **Luomuohjelma** <https://mmm.fi/luomu>
 - Tavoite: Vuonna 2030 luomun osuus on 25 % ruokapalveluiden elintarvikehankinnoista.
 - Hyödynnetään luomun korkeampi EU koulumaito- ja kouluhedelmätuki luomun tarjonnassa.
- **Kotimaisen kalan edistämishjelma** <https://mmm.fi/kalat/strategiat-ja-ohjelmat/kotimaisen-kalan-edistamisohjelma>
 - Lisätään kotimaisen kalan tarjontaa ruokapalveluissa.
- **Kouluruuan kehittämishjelma** <https://mmm.fi/kouluruoka>
 - Kasvisruoka vapaasti otettavana vaihtoehtona ruokapalveluissa.
 - Lisätään kasvien ja kalan käyttöä ja kasvien osuutta liharuuissa.
 - Vähennetään ruokahävikki puoleen nykyisestä vuoteen 2030 mennessä.



Ruuan kestävyys- tarkastelun eri tasot ja mahdollisuudet ruokapalvelussa



- Ruokapalvelutaso kattaen strategiset tavoitteet, koulutuksen, osallistamisen, ruokahävikin hallinnan ja muun kehittämistoiminnan
- Ruokalistakierto; pääraaka-ainevalinnat (pun.liha, vaalea liha, kala, kasvis, hybridi) ja montako ateriavaihtoehtoa
- Reseptiikka ja sen kehittäminen
- Elintarvikehankinnat ja käytettävät vastuullisuutta lisäävät hankintakriteerit



Ruuan ympäristövaikutukset

- Ruoantuotanto aiheuttaa noin viidenneksen Suomen kasvihuonekaasupäästöistä. Lisäksi ruoantuotanto on yksi merkittävästi luonnon monimuotoisuuteen vaikuttava ja siitä riippuvainen tuotannonala. Suurin osa keskimääräisen ruokavalion ilmastovaikutuksista on aiheutunut eläinperäisten tuotteiden käytöstä (65 %), erityisesti naudanlihasta ja maitovalmisteista.
- Ruokavalion ympäristövaikutuksia voidaan pienentää siirtymällä kasvipainotteiseen ruokavalioon. Ravitsemussuositusten mukaisilla ruokavalioilla voidaan saavuttaa yli kolmanneksen alhaisemmat ilmastovaikutukset.
- Palkokasvit, kuten kotimainen herne ja härkäpapu, ja niistä valmistetut tuotteet ovat suositeltavia proteiinin lähteitä ympäristön ja terveyden kannalta ja niiden käyttöä lisäämällä voidaan edistää ateriatarjonnan ravitsemuksellista laatua. Myös kotimaisten järvi- ja merikalojen, kuten särki, muikku ja silakka, hiilijalanjälki on pieni, joten on hyvä lisätä niihin pohjautuvien aterioiden määrää.
- Vastuullisesti tuotetuista kasviproteiineista sekä kestävästä kalalajeista valmistetut ateriat ovat myös luonnon monimuotoisuuden edistämisen kannalta hyvä vaihtoehto.
- Vihannesten, juuresten, perunan, marjojen ja hedelmien sekä viljavalmisteen lisääminen ruokavalioon vähentää ilmastokuormitusta ja rehevöitymistä. Erityisesti kannattaa suosia kotimaisia satokauden kasviksia. Riisiä lukuun ottamatta kaikkien viljalajien kasvihuonepäästöt ovat pienet.

Terveyttä edistävä ruokavalio on monipuolinen, vaihteleva, kohtuullinen ja nautittava – ruokailoa unohtamatta



Kasvipainotteinen ruokavalio edistää terveyttä ja vähentää ruokavalion ympäristövaikutuksia.

Terveyttä edistävä kasvipainotteinen ruokavalio sisältää:

- **Runsaasti ja monipuolisesti** kasviksia, marjoja ja hedelmiä, palkokasveja ja täysjyväviljaa
- **Usein** kestävästi kalastettua tai kasvatettua kalaa ja pähkinöitä
- **Kohtuullisesti** vähärasvaisia maitovalmisteita
- **Vähän** punaista lihaa
- **Erittäin vähän tai ei ollenkaan** lihavalmisteita sekä elintarvikkeita, joissa on runsaasti lisättyä suolaa, sokeria tai tyydyttynyttä rasvaa
- Janojuomaksi vettä
- Alkoholia ei suositella



Ympäristö- ja terveysvaikutusten huomioiminen ruokalistasuunnittelussa

Lisätään kala- ja kasvipohjaisten aterioiden määrää sekä tarjotaan kasvipohjaista ruokaa kaikille vapaasti otettavana ateriavaihtoehtona. Suositetaan kotimaista kalaa ja kasvipohjaisia proteiineja.

Ruokalistan ympäristöjälkeä voidaan pienentää myös erilaisilla hybridiresepteillä, joissa käytetään useampaa eri proteiinilähdettä, kuten lihaa ja kasvipohjaista proteiinia.

Kasvipohjaisten ruokien ja kestävästä kalalajeista valmistettujen ruokien tarjoaminen on osa ruoka- ja kestävyyskasvatusta ja ohjausta kohti kestävää ruokailua ja elämäntapaa.

Kehitetään ateriatarjontaa asiakasta kuunnellen.

Ruokalistasuunnittelu ekologisen kestävyysytimessä

Esimerkki päiväkodin ja koulun ruokalistasta, jonka hiilijalanjälkeä on pienennetty.

Ruokalistalla naudansihaa on vähennetty ruokalistalta ja sen tilalle on tullut kala- ja broileriruokia. Naudansihaa on vähennetty myös vaihtamalla naudan jauhelihaa broilerin ja naudansihan sekoitukseen sekä kasviproteiinivalmisteiden ja naudansihan sekoitukseen.

	maanantai	tiistai	keskiviikko	torstai	perjantai
viikko 1	Broileri-kasviskastike Ohra	Jauhelihakeitto	Kasvispyörykät Lämmin kastike Peruna	Tonnikalapasta-vuoka (MSC)	Uunimakkara Perunasose
viikko 2	Jauheliha-kastike Täysjyväpasta	Lohimurekepihvit Jogurttikastike Peruna	Lihapullakastike Peruna	Vegaaninen hernekeitto Pannukakku Marjasose	Broilerimakkara-kastike Peruna
viikko 3	Broilerikeitto Omenavanukas	Kalavuoka Peruna	Ohrasuurimo-puuro Puolukka-omenakiisseli Kalkkunaleikkele	Broileripihvit Currykastike Riisi-ohra	Makaronilaatikko Ketsuppi
viikko 4	Kalakeitto Hedelmä	Tortilla	Kalamureke Kermaviilikastike Peruna	Lasagnette	Pinaattihukkaiset Puolukkalisäke Perunasose
viikko 5	Nakkikastike Peruna	Lähikalapuikko Kylmä-tillikastike Peruna	Kasvisseikeitto Raejuusto Omenapiirakka	Tulinen naudansiha-kastike Riisi-Ohra	Broilerin uudeksi-vuoka

Pääraaka-aine on kuvattu värillä

Kala	Nauta	Kasvis	Broileri	Porsas	Broileri-nautajauheliha	50 % Broileri-nautajauheliha ja 50 % kasviproteiini
------	-------	--------	----------	--------	-------------------------	---

Kasvisruokavaihtoehto on päivittäin vapaasti valittavana. Ateria sisältää lisäksi salaatin, salaattikastikkeen, leipää, ravintorasvan, rasvattoman maidon/piimän tai kasviperäisen juoman.



Kuusi keinoa pienentää ilmastovaikutusta elintarvike- ja ruokapalveluhankinnoissa

1. Lisätään kasvipohjaisen ruoan osuutta ruokalistalla. Tähän vaikutetaan ruokapalveluissa ruokalistasuunnittelulla ja reseptikehityksellä. Kasvipohjainen ruoka vapaasti otettavana vaihtoehtona, kasvisruokapäivien määrä ruokalistalla. Kasvisruoan menekin kasvu tavoitteisiin ym.
2. Lisätään kestävien kalalajien ja kestävästi kasvatetun kalan osuutta ruokalistalla. Suosi WWF:n kalaoppaan vihreän (ja keltaisen) listan kaloja.
3. Vähennetään punaisen lihan osuutta ateriatarjonnassa (korvataan kalalla ja kasviproteiineilla sekä hybridiresepteillä ja vaalealla lihalla).
4. Vältä soijan käyttöä rehuna, ja jos tuotannossa tai tuotteessa on soijaa, edellytä sertifioitua soijaa.
5. Vältä palmuöljyn käyttöä tuotteissa, joissa se on helposti korvattavissa. Jos palmuöljyä on tuotteessa, edellytä sertifioitua palmuöljyä.
6. Ruokahävikin määrän säännöllinen seuranta sekä tavoitteet ja toimenpiteet hävikin vähentämiseksi.



Vastuullinen ja kestävä ruoka

- Ruokaketju ja ruoan alkuperä tunnettu – minimoi mm. elintarvikehuijaukset ja väärennökset
- Elintarviketurvallisuus – salmonellavapaa tuotanto, puhdas kasteluvesi
- Tuotantoeläinten terveys ja hyvinvointi – sikojen saparoita ja kanojen nokkia ei typistetä, mikrobilääkkeiden hallittu ja vain tarpeen mukainen käyttö sairauden hoidossa ym.
- Tuotannon ympäristövaikutukset:
 - ilmastovaikutus, hiilijalanjälki
 - luonnon monimuotoisuus vaikutukset, luontojalanjälki
 - vesistökuormitus, vesijalanjälki, esim. veden kulutus ja vesien rehevöityminen
 - maaperävaikutukset
- Sosiaaliset vaikutukset – työllistävä ja aluetaloudellinen vaikutus, työolot ja ihmisoikeudet, osallisuus
- Ravitseminen ja terveys – suola-, rasva- ja kuitupitoisuus, Sydänmerkki-kriteerit

Hae vastuullisuuskriteereitä

Kriteeripankista voit halata hankinnassa sovellettavia vaatuuksia osittain tai hankittavan tuotteen tai palvelun sekä hankinnassa huomioitavan vaatuuksia vastaavalleen perusteella. Kriteereistä voit halata myös omilla halusanoilla kuten kumy, joutenmerkki, green deal tms.

Tuotekategoria	Vastuullisuustavoite	Hae hakusana
Valitse	Valitse	Kirjoita hakusana

NÄIN TEET VASTUULLISIA HANKINTOJA



Kriteeripankista löydetä hankinnossa sovellettavien vastuullisuuskriteerien lisäksi tietoa eri tuotteiden ja palveluiden ympäristövaikutuksista. Nämä tiedot auttavat mahdollisimman vaikuttavien kriteerien valinnassa. Tutustu huolella myös kriteerien käyttöä koskeviin ohjeisiin.

Kriteeripankin kriteerit on kehitetty vuoropuhelussa tilaajien, toimittajien ja alan keskeisten sidosryhmien kanssa. Näin varmistetaan, että kriteerit ovat markkinafilanetta vastaavia, markkinaa kannustavia, syrjimättömiä, vertailukelpoisia ja todennettavia.

Tuote- ja palvelukategoriat

→ Ohjeita kriteerien valintaan ja käyttöön

AJANKOHTAISTA

10.12.3734

Vastuullisuus käytännöksi – Palvelukeskus Helsinki näyttää tietä hankintojen seurannassa

Pohjuekskus Helsinki huomioi esimerkiksi Eestii vastuulisuusksiteerit hankintojen eri vaiheissa. Vastuulisuuden ytimessä on hankintojen vastuulisuuslita, joka kokaa yhteen kaikki kyseiseen hankintaan liittyvät vastuulisuusvaatimukset.

5.12.2024

Kriteeripankki vastuullisten elintarvikkeiden ja ruokapalveluiden hankinnan tukena

Kriteeripankki on maksuton julkisten hankkijoiden apuväline vastuullisuusvaatimusten valintaan hankinnoille.

Kriteeripankissa julkaistut kriteerit ovat valtakunnallisesti markkinavuoropuhelutettuja ja kriteerit on muotoiltu siten, että ne ovat hankintalain mukaisia ja niiden todentaminen on selkeää. Kriteeritekstit ovat helposti kopioitavissa hankinta-asiakirjoihin.

Kriteeripankista löydät ajatasaiset kriteerit sekä elintarvike- että ruokapalveluhankintaan.



Kriteeripankin vastuullisuuskategoriat

Ekologinen kestävyys

- Vähähiilisyys
- Energiatehokkuus
- Kiertotalous ja jätteiden vähentäminen
- Luonnon monimuotoisuus
- Rehevöityminen
- Haitallisten aineiden vähentäminen
- Ilmanlaatu ja –saasteet
- Vesistön ja maaperän pilaantuminen ehkäisy

Sosiaalinen kestävyys

- Työllistäminen
- Ihmisoikeudet ja oikeudenmukaiset työolot
- Osallistaminen

Taloudellinen kestävyys

- Aluetaloudellisuus

Turvallisuus

- Ravitsemuslaatu
- Huoltovarmuus

Innovatiivisuus

- Eläinten hyvinvointi ja terveys
- Elintarviketurvallisuus

KONKREETTISIA VASTUULLISEN LAADUN VÄHIMMÄISVAATIMUKSIA



- Kasvisruoan tulee olla päivittäin vapaasti otettava vaihtoehto tilaajan määrittelemissä kohteissa. Kaikki tarjottava kasvisruoka voi tai ei voi olla vegaanista ruokaa (tilaaja määrittelee).
- Kasvisruoka asetetaan tarjolle ensimmäiseksi linjastossa.
- Vegaaniruokavaliolle on oma ruokalista.
- Tilaaja määrittelee kasvis- ja kalaruokien määrän viikossa.
- Korvataan riisi ohralla tai kauralla, suositetaan perunaa lisukkeena.
- Palveluntuottaja seuraa kasvisruoan menekkiä. Kasvipohjaiset juomat ovat ruokailijan vapaasti otettavissa.
- Tilaaja määrittelee mitä Motivan laatiman Opas vastuulliseen elintarvikehankintaan -kriteereitä aterioilla käytettävien elintarvikkeiden tulee täyttää.
- Tilaaja määrittelee esimerkiksi Portaat luomuun -kriteeristön avulla, kuinka montaa luomutuotetta ja kuinka usein ruokapalvelussa käytetään.
- Lähirooka näkyy ruokalistalla esimerkiksi teemapäivinä ja –viikkoina tai kuinka montaa lähiruokatuotetta ja kuinka usein ruokapalvelussa käytetään. (Tilaaja määrittelee mitä lähiruoka tarkoittaa, esimerkiksi oman maakunnan alueella tuotettua ruokaa. Huom! Täytyy olla varmuus saatavuudesta; markkinatuntemus).
- Tilaaja määrittelee Reilun kaupan tuotteiden käytön esimerkiksi luettelemalla tuotteet, jotka ovat Reilun kaupan -kriteerien mukaisia.

KONKREETTISIA VASTUULLISEN LAADUN VÄHIMMÄISVAATIMUKSIA



- Palveluntuottaja seuraa hävikkimääriä tilaajan määrittelemällä tasolla, ja laaditaan toimenpiteet hävikin määrän vähentämiseksi.
- Käytettävät pesuaineet ovat tietyillä ympäristömerkeillä varustettuja.
- Kertakäyttöastiat ja pakkausmateriaalit ovat uusiutuvista materiaaleista valmistettuja. Rajataan kertakäyttöastioiden käyttö vain tiettyihin tilanteisiin.
- Satokausivaihtelu ja vuodenajat näkyvät ruokalistalla.
- Pääraaka-aineen ja tärkeimmän lisukkeen alkuperämaa merkitään ruokalistalle.
- Tilaajan määrittelemissä ruokasaleissa ei käytetä tarjottimia.



Tavoite: lisätä osaamista maistuvista kasvipohjaisista aterioista

Haaste: kasvipohjaisen ruuan hyväksyttävyys ja maistuvuus

- Toimivat reseptit ja kasvisruokaosaaminen
- Asiakasryhmän maku- mieltymysten huomioiminen
- Kotimaiset kasvipohjaiset raaka-aineet
- Viestintä ja ruokakasvatus
- Jaetut hyvät käytännöt.



KasvisPro-koulutushanke

- Ruokapalveluammattilaisille suunnattua, tieteellisesti perusteltua tietoa kasvipainotteisuuden hyödyistä niin terveyden kuin ympäristön näkökulmista.
- Reseptiikkaa, jota voi soveltaen hyödyntää omassa ruokapalvelussa.
- Aineisto on maksuttomasti kaikkien käytössä.
- Työ jatkuu **KasvisProEdu**-hankkeessa.
- [Linkki: https://www.xamk.fi/hanke/kasvisruoka-ja-proteiinit-ruokapalveluissa-kasvispro-koulutus/](https://www.xamk.fi/hanke/kasvisruoka-ja-proteiinit-ruokapalveluissa-kasvispro-koulutus/)
- <https://www.xamk.fi/hanke/kasvispro-edu-lisaa-ammattillista-osaamista-kasvisruoan-ja-kasviproteiinien-kayttoon/>

KOULUTUSAINEISTO

1. OSA: KASVISRUOKATIETOA AMMATTIKEITTIÖILLE

- Teoriakoulutus ja tehtäviä

2. OSA: KAUHAKAUPALLA KASVISRUOKAA

- Runsaasti testattua reseptiikkaa

3. OSA: KASVISRUOAN KÄYTÄNNÖN TYÖKALUPAKKI

- Kohti kasvipainotteisia ruokavalintoja -työkirja sekä kehittämissuunnitelma ja -lomake



Elintarvikkeiden ilmastovaikutusten laskenta

Miksi tehdä ruuan raaka-aineiden ilmastovaikutusten laskentaa?



- Ruuantuotannolla on huomattavat ympäristövaikutukset.
- Ruuan ympäristövaikutusten tunteminen ja laskeminen auttaa vaikutusten pienentämisessä.
- Laskennan kehittäminen on yksi keino edistää kestävämpää ruokajärjestelmää.
- Kasvava kiinnostus ja tarve selvittää aterioiden, ravintoloiden ja ruokapalveluiden hiilijalanjälki osana kuntien, organisaatioiden ja yritysten ilmastotyötä.
- Tarve päivittää nykyiset elintarvikkeiden ja ruuan raaka-aineiden hiilijalanjälkitiedot (CO₂-ekv.).
- Tarve mahdollisimman luotettavalle ja helppokäyttöiselle aterioiden hiilijalanjälkilaskennalle.

Ilmastovaikutusdatasetti julkaistu



- Luonnonvarakeskus julkaisi syksyllä aineiston aterioiden ilmastovaikutusten eli hiilijalanjälkien laskentaan.
- Aineisto on liitettävissä osaksi ruokapalveluiden tuotannonohjausjärjestelmiä mahdollistaen entistä tarkemman ilmastovaikutusten laskennan.
- Aineisto on avoimesti saatavilla ja maksuttomasti käytettävissä
- Lisätietoja: <https://www.luke.fi/fi/projektit/foodgwp>

Ruuan LCA: kansallinen laskenta- ja viestintäohjeistus ruokatuotteille



Natural resources and bioeconomy studies 4/2025

Guidance for environmental footprint assessment of food products (Food-LCA)

Specification for external communicational purposes on the Finnish market

Hannele Heusala and Anniina Lehtilä (eds.)



Ruokatuotteiden LCA-laskentaohjeistus:

<https://www.luke.fi/fi/projektit/lcafoodprint/laskentaohjeet>

Ruokatuotteiden LCA-viestintäohjeistus:

<https://www.luke.fi/fi/documents/ruokalca-viestintaohjeistus>



Kevään julkaisut ruuan LCA:sta



Viestintämateriaalipaketti

- Kysymyksiä ja vastauksia ruoan ympäristöväittämistä – mitä ne tarkoittavat ja voiko niihin luottaa? <https://www.luke.fi/fi/kysymyksia-ja-vastauksia-ruoan-ymparistovaittamista-mita-ne-tarkoittavat-ja-voiko-niihin-luottaa>
- Elintarvikkeiden ympäristövaikutusten punnitseminen voi olla kuluttajille hankalaa <https://www.luke.fi/fi/uutiset/elintarvikkeiden-ymparistovaikutusten-punnitseminen-voi-olla-kuluttajille-hankalaa>

Yhteiset ohjaavat strategiat ja päämäärät





Vastuullisuus ja kestävä kehitys yhteinen tavoite

- YK:n kestävän kehityksen toimintaohjelman, Agenda 2030-tavoitteet globaalisti.
- EU:n Green deal –ohjelma, Pellolta pöytään -strategia ja kestävän ruokajärjestelmän tavoite.
- Kansalliset tavoitteet, strategiat ja suositukset.
- Valtiohallinnon, hyvinvointialueiden, kuntien, kuntayhtymien, oppilaitosten, yritysten ym. organisaatioiden strategiat ja tavoitteet.



**AGENDA
2030**

Strategian 8 tahtotilaa, joihin liittyy 25 konkreettista tavoitetta

STRATEGINEN JOHTAMINEN

Johdamme hankintoja strategisena toimintona ja hyödynnämme hankintojen potentiaalin tavoitteidemme saavuttamisessa



HANKINTATAIDOT

Teemme hankinnat ammattimaisesti ja kehitämme osaamistamme jatkuvasti



TIEDOLLA JOHTAMINEN VAIKUTTAVUUS

Suomi on edelläkävijä hankintojen tiedolla johtamisessa ja vaikuttavuuden kehittämisessä



TOIMIVAT HANKINNAT

Teemme toimivia ja laadukkaita hankintoja osallistavasti ja edistään markkinoiden elinvoimaisuutta



INNOVAATIOT

Ratkaisemme haasteita innovaatioilla ja teemme hankintoja kokeilevasti ja kehitysmuotoisesti



TALOUDELLINEN KESTÄVYYS

Edistämme hankinnoilla yhteiskuntavastuullisesti julkisen talouden kestävyyttä



SOSIAALINEN KESTÄVYYS

Edistämme hankinnoilla sosiaalista yhteiskuntavastuuta julkishallinnon sekä yksityisen ja kolmannen sektorin yhteistyönä



EKOLOGINEN KESTÄVYYS

Suomi on ekologisten hankintojen suunnannäyttäjä.





Valmistelussa: kansalliset julkisten hankintojen ekologiset tavoitteet

- **Hallitusohjelman kirjaukset** kiertotaloushankintojen ja innovatiivisten hankintojen edistäminen sekä VM:n julkisten hankintojen Hankinta-Suomi ohjelman tahtotilat
 - *Kiertotalous otetaan huomioon julkisissa hankinnoissa ja huolehditaan, että myös pk-yritykset voivat osallistua kiertotalouteen*
 - *Lisätään hankintaosaamista ja edistetään innovatiivisten hankintojen käyttöä*
- Kansalliset tavoitteet asetetaan **vaikuttavimmille hankintakategorioille** huomioiden vaikutusten kohdentumisen ilmastonmuutokseen, luonnonmonimuotoisuuteen ja luonnonvarojen käyttöön.
- Hankintakategorialle tai sen tarkemmin määritellylle alakategorioille **asetetaan tavoite hiilijalanjäljen, luontojalanjäljen vähentämiselle ja kiertotalouden edistämiseksi vuoteen 2035.**
- Tavoitteiden halutaan olevan **kunnianhimoisia, mutta toteuttamiskelpoisia**. Toimialajärjestöjen sekä hankintayksiköiden omat ympäristötiekartat ja tavoitteet taustalla
- **Tavoitteet ovat kansallisia tavoitetasoja, eivät hankintayksiköitä sitovia tavoitteita.**
 - **HUOM tavoitteet EIVÄT OLE kriteereitä**
 - **Lähtökohtaisesti säädösten minimitason ylittäviä**



Kestävä ja kannattava ruokajärjestelmä – ruuantuotannon pitkän aikavälin strategiatyö käynnissä

Strategiatyö 2025



TULEVAISUUDEN RUOKAJÄRJESTELMÄ

Mitä huomenna syödään?
Tuotetaan, tarjotaan ja syödään
sitä, mitä ihmiset tarvitsevat
voidakseen hyvin, luonnon ehdoilla.

ENEMMÄN KOTIMAISTA
KALAA, SIENIÄ JA
KASVIKUNNAN
TUOTTEITA

- + terveys ja hyvinvointi
- + pienempi hiilijalanjälki



ENEMMÄN
KOTIMAISTA KALAA,
SIENIÄ JA KASVIKUNNAN
TUOTTEITA



SIVUVIRRAT
TEHOKKAASTI
HYÖDYKSI



KOHTUUDELLA JA
VASTUULLISESTI
TUOTETTUA LIHA- JA
MAITOTUOTTEITA

KOHTUUDELLA JA
VASTUULLISESTI TUOTETTUA
LIHA- JA MAITOTUOTTEITA

- + terveys ja hyvinvointi
- + pienempi hiilijalanjälki



VÄHEMMÄN
RUOKA-
HÄVIKIÄ



SESONKI-
PAINOTTEISTA
RUOKAA





Kiitos!

Auli Väänänen

Erityisasiantuntija

Maa- ja metsätalousministeriö

0295 16 2031

auli.vaananen@gov.fi



Maa- ja metsätalousministeriö