

Opas vastuullisten ruokapalveluiden hankintaan



- Taustaa: tarve kehittää ruokapalveluita vastuullisemmiksi ja laadukkaammiksi
 - kokonaispalvelun laatu vastaamaan tilaajan tarpeita
 - kestävyystavoitteiden edistäminen, ekologiset, sosiaaliset ja taloudelliset
 - ravitsemustavoitteiden toteutuminen eri ikäryhmille
- Opas toteuttaa kansallisen julkisten hankintojen strategian tavoitetta kestävästä ja vastuullisista ruokapalvelu- ja elintarvikehankinnoista
- Suunnattu päättäjille, julkisten ruokapalveluiden järjestäjille sekä ruokapalveluista ja niiden hankinnasta vastaaville

Opas vastuullisten ruokapalveluiden hankintaan



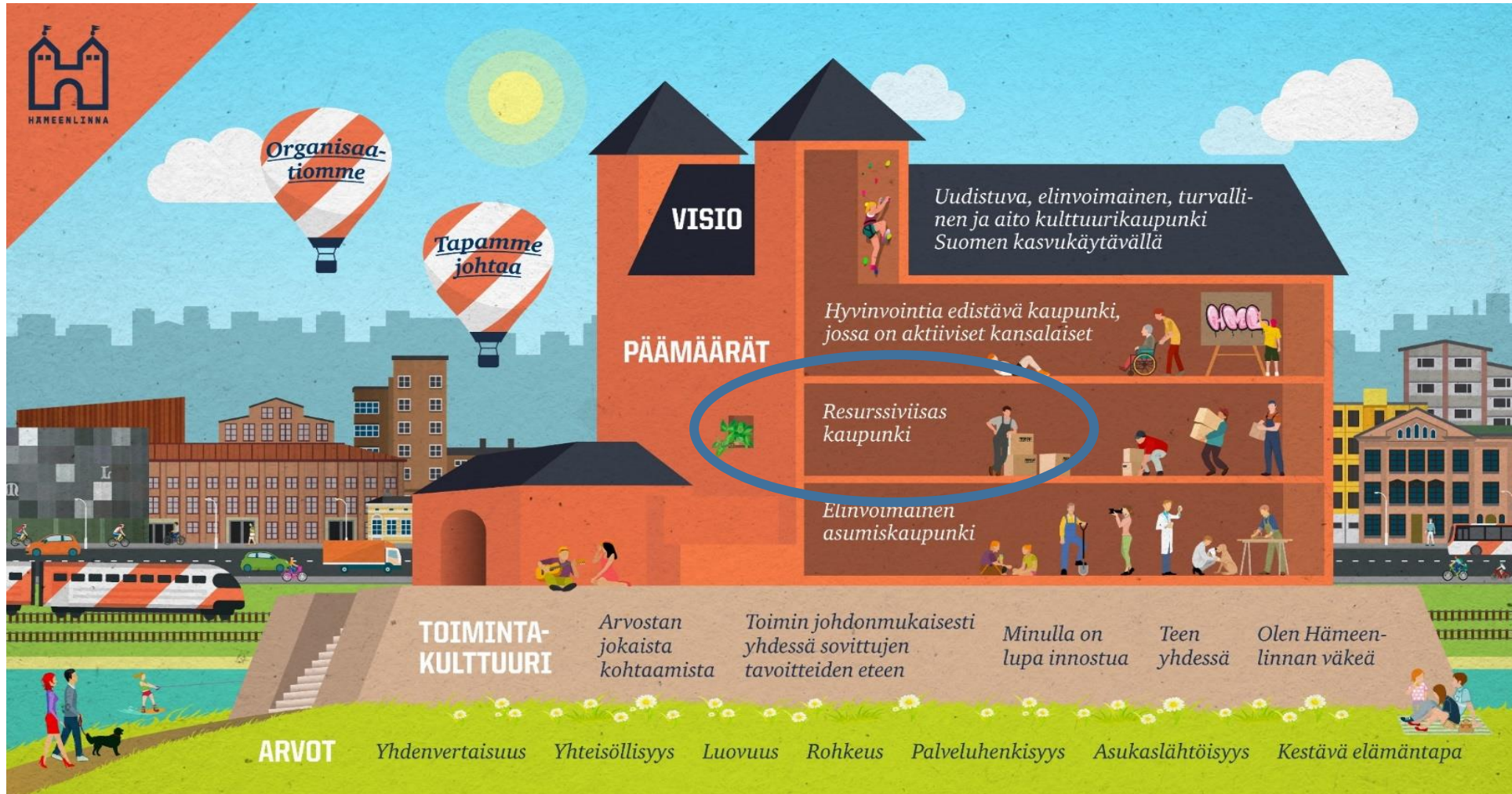
- Oppaan esimerkit, malliasiakirjat ja tarkistuslistat tarjoavat konkreettista apua sekä oman ruokapalvelun että ruokapalveluhankinnan kehittämiseen.
- Opas esittelee millainen on vastuullinen ja toimiva ruokapalvelu, mitkä ovat sen järjestämistä ja hankintaa ohjaavat strategiat, tavoitteet ja ohjelmat sekä suositukset. Ja miten ruokapalveluiden järjestäminen ja hankinta voi edistää ekologista, sosiaalista ja taloudellista kestävyyttä.
- Opas neuvoo kuinka ravitsemuksellisesti täysipainoiset ateriat toteutetaan eri toimintaympäristöissä, myös vaativassa ympärivuorokautisessa hoidossa.

**”Hankinnat ovat keskeinen väline
strategiassa olevien muutos- ja
vaikuttavuustavoitteiden toteuttamisessa
sekä julkisen hallinnon uudistamisessa.”**



**Sari Rautio, Hämeenlinna
kaupunginvaltuutettu**

Kaikki lähtee strategiasta



Mikä on se muutos joka halutaan? Poliitiikan paras rooli on A –laatikossa...

