



SERVICA

**Lähituotteilla makua lautaselle -
Paikallisten tuotteiden kysyntä ja toiveet
ammattikeittiössä – Servica Oy**

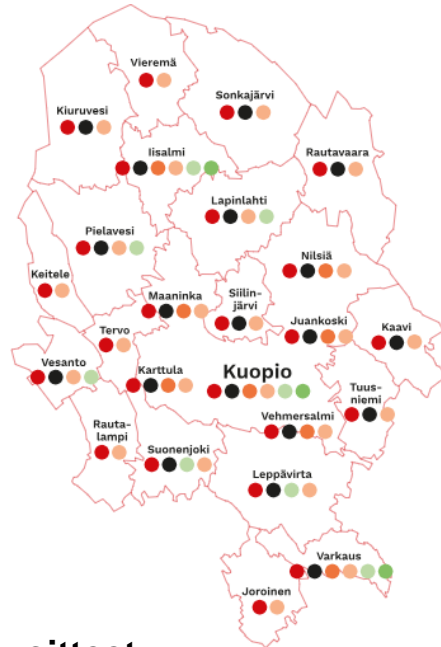
**Tiina Soininen,
Kehityspäällikkö**

**Mika Parviainen,
Hankintajohtaja**

Keitä me olemme?

Palvelemme Pohjois-Savossa

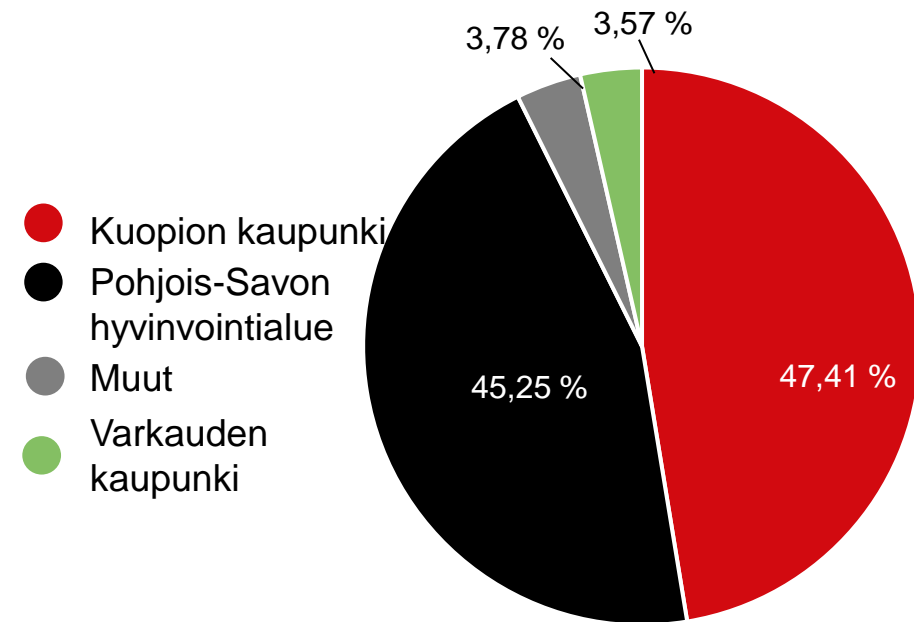
- Laitoshuollon palvelut
- Ruokapalvelut
- Tekniset palvelut
- Materiaalilogistiikan kokonaispalvelu
- Välinehuoltopalvelut
- Kuljetuspalvelut



Hankintojen strategiset tavoitteet:

- Hankintajohtaminen on kokonaisvaltaista ja tiedolla johdettua
- Tuottavuutemme on kasvanut hankintojen avulla merkittävästi
- Hankintaketjumme ovat **vastuullisia, toimintavarmoja ja tuottavat merkittävää lisäarvoa**
- Hankinnat lisäävät **alueen elinvoimaisuutta** ja niitä tehdään yhteistyössä alueen yritysten kanssa
- Hankinnat mahdollistaa jatkuvuuden hallinnan ja **huoltovarmuuden** paranemisen

Suurimmat omistajamme:



Tulevia hankintojamme & tavoiteaikataulut sopimuksille

Kuinka varmistamme paikallisten toimijoiden tarjoamismahdollisuudet?

- Servica kilpailuttaa elintarvikkeet jatkossa itse omaan palvelutuotantoon
- Pois lukien tukkusopimus, haemme jokaiseen sopimukseen täydentäviä toimittajia, jotka voivat tarjota tuoteriveittäin ja toimipisteittäin.
- Hankintojen vähimmäisvaatimuksissa on huomioitu myös täydentävien toimittajien rajoitteet tarjoamiselle, emme siis halua vaatia sellaista, johon pienemmät toimijat ei pysty.
- Julkaisemme jokaisesta hankinnasta teknisen vuoropuhelun, jossa kaikki tarjoajaksi haluavat saavat kommentoida tarjouspyynnön ehtoja.
- Myös tukkusopimus tulee julkisena tarjouspyyntönä, joten mikäli haluat tarjota tuotteitasi tukun kautta, olethan yhteydessä suoraan tukkuihin!
 - Kespro, Wihuri Oy Aarnio, Valio Aimo, Meira Nova...

Hankinnat

- Tuore leipä ja leipomotuotteet 1.1.2025
- Maito ja maitotaloustuotteet 1.2.2025
- Tuoreet vihannekset, hedelmät, perunat ja marjat 1.2.2025
- Liha ja lihavalmisteen 1.4.2025
- Tukkuelintarvikkeet 1.6.2025

→ Haluamme lisätä paikallisten toimijoiden käyttöä – olkaa siis aktiivisia tarjouskilpailuissa!

Roolimme elintarvikehankinnoissa



Servican ruokapalvelut

SERVICA

Henkilöstöä

590

Keittiöitä

12 tuotantokeittiötä

130 palvelukeittiötä

Aterioita päivässä

41 500

Lounaita päivässä

28 000

Osuus Servican liikevaihdosta

33,42 %



Pää- ja lähitoimittajat

Päätoimittajien kotimaisuusaste

Toimittaja	kotimaisuus % /€
Kespro Oy (tukku tuotteet)	68,1
Valio Aimo Oy (maito ja maitotaloustuotteet)	100,0
Atria Suomi Oy (lihat ja lihavalmisteet)	100,0
Fazer Leipomot Oy (tuoreleipä ja leipomovalmisteet)	99,7
Hartwall oy (virvoitusjuomat)	100,0
Päätoimittajat yhteensä	77,9

Lähialueen elintarvikkeiden käyttöaste tuoteryhmissä

Elintarvikeryhmä	Lähiruoan osuus €/ %
Lihat ja kasviproteiinilähteet	15,83
Leipä ja leipomotuotteet	48,24
Peruna	38,4
Juurekset, kasvikset, raasteet	8,87
Pakaste- ja tuoreet marjat	28,04
Kalatuotteet	3,34
Mehut, soseet	17,04

Lähialueen toimittajat

Savo-Karjalan liha	Eväsmiehet
Remeskylä	Toni Sisso Oy
Väisäsen kotiliha	Järvi-Suomen kalatuote
Hankasalmen gluteenittomat	TMI Mätitalo
Trube	Kuopion Perinnetuote
Pielis Pakari Oy	Juustoportti Kuopio
Joroinen	Pitkäkosken mylly
Leipomo Puustelli	Räty Markku Johannes
Malmberg	Leipomoliike Irene Partanen
Rautavaaran leipomo	Kokkonen
Marjivasun mehut ja soseet	Liinakoski
Suonenjoen mansikkamaa Oy	Miettisen Peruna
Leppävirran marjaosuuskunta	Suonenjoen peruna ja vihannes
Iivananpuro Oy	Partanen Leevi ja Viljami
Aholan peruna- ja marjatila	Tikka Maarit Hannele
Marja Areena Oy	Väisäsen peruna
Sinikasvi Ky	Vehviläinen
Mujuselän Marja	Tuoreverkon raasteet
Juuso Raivio	

Tuotteistus, tuotekehitys ja raaka-aineiden soveltuvuus käyttöömme

Asiakas- ja ravitsemusvaatimukset

- Tuotehallinta ja tuotteistaminen perustuu Servican ja asiakkaan väliseen palvelusopimukseen
- Eri asiakkaiden sopimuksiin on kirjattu ruokalistasuunnittelun perusteet, joista 5 viikon ruokalista koostuu
- Sopimuslaadun yksi tärkein mittari on ravitsemuslaadun seuranta ja tätä ohjaa eri ikäryhmien ravitsemussuositukset
 - Syödään ja opitaan yhdessä - kouluruokasuositus (VRN 2017)
 - Suomalaiset ravitsemussuositukset (VRN 2014)
 - Vireyttä seniorivuosiin – ikääntyneiden ruokasuositus (VRN 2020)
 - Ravitsemushoitosuositus (VRN 2023)
- Suunnittelussa huomioidaan
 - Vähäsuolaisuus
 - Runsaskuituisuus
 - Rasva on laadultaan pehmeää
 - Vähän lisättyä sokeria enintään 10%
 - Sydänmerkki –aterioiden kriteerit
- Ravitsemuskriteerit ovat elintarvikekilpailutuksissa laatuvaatimuksina

Tuotekehitys

- Testaamme raaka-aineet eri resepteihin ja tuotantomenetelmiin
- Tuotekehitys tekee testauksia useissa eri määrissä, joissa huomioidaan mm.
 - Tuotteen rakenne, kestäkö tuotteen rakenne isojen massojen sekoitukset
 - Soveltuuko tuote eri tuotantotapojen valmistukseen: lämmintuotanto, kylmävalmistus tai C-C
 - Maku ja maustaminen
 - Ulkonäkö kuten väri
 - Säilyvyys
 - Viimeinen tarkastus resepteihin tehdään, kun ruoka on ensimmäisen kerran valmistuksessa ja tuotekehittäjä valvoo jokaista valmistuserää
- Uusien sopimuksien tuotteet testataan ja vakioidaan reseptiikkään.
- Esimerkiksi perunasosereseptien vakiointia tehdään aina kun uusi sato valmistuu tai kun lajike vaihtuu
- Lisäksi testataan ja kehitetään uutta reseptiikkaa
- Yhteistyötä tehdään lähialueen toimittajien ja tuottajien kanssa. Hyvä idea testataan ja samalla mietitään, voisiko olla meille sopiva vai vieläkö jää kehitysvaiheeseen odottamaan parempaa hetkeä.



Kiitos!