

# Vastuulliset elintarvikehankinnat Pohjois-Karjalassa 6.2.2018



**HANKINTA-  
NEUVONTA**

# Kuka olen?

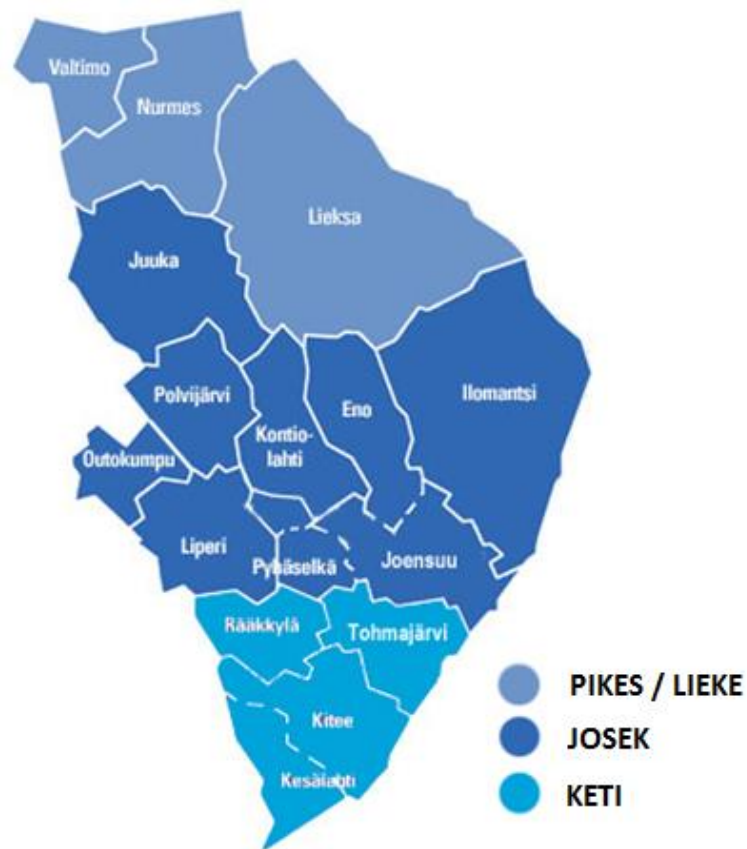
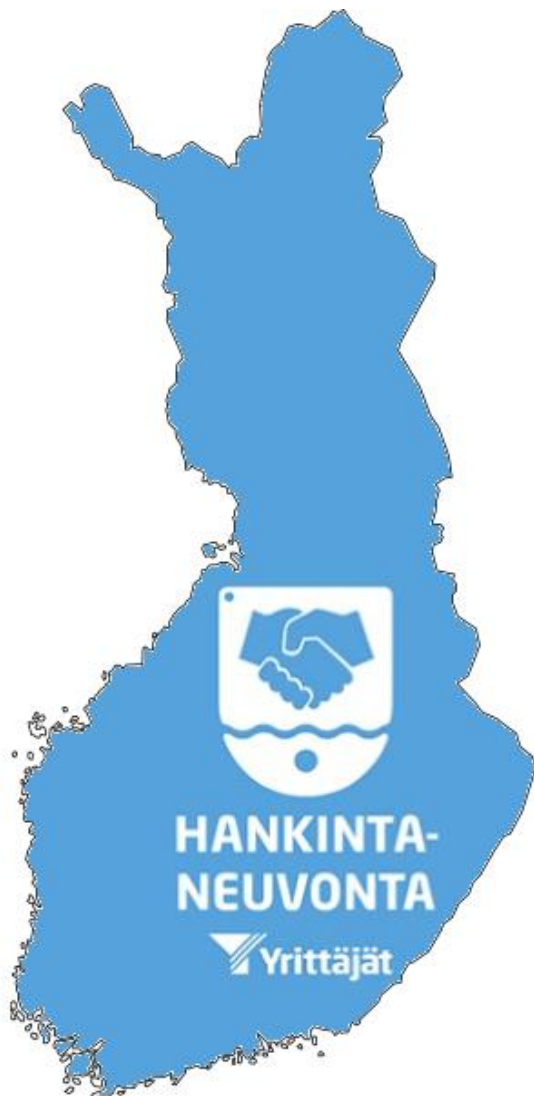
- Josekin yritysneuvoja ja hankinta-asiamies Jarkko Peiponen.
- Johtaminen ja liiketoimintaosaaminen (MBA), Kansainvälisen kaupan tradenomi (BBA) ja Puutekniikan insinööri.
- Aiempi työkokemus mm. vähittäiskaupasta, b-to-b myynnistä sekä kansainvälisestä projektitoiminnasta.
- Josekissa toimenkuvaan kuuluvat yritysneuvonta julkisiin hankintoihin liittyen, innovaatioalustat sekä Kontiolahden kuntavastaavan tehtävät.



# Toiminta

- yritysten **aktivointi** mukaan julkisiin hankintoihin
- yritysten konkreettinen **avustaminen ja neuvonta** esim. tarjousten jättämisessä ja sähköisissä järjestelmissä toimimisesta
- yritysten **informointi** ajankohtaisista hankinta-asioista ja menossa olevista kilpailutuksista
- erilaisten **tilaisuuksien järjestäminen** sekä muu yhteistyö alueen toimijoiden kanssa

# Hankinta-asiamiehen toimialue



# Hyvät hankinnat yritysnäkökulmasta

- Noudattavat hankintastrategiaa
- Huomioivat alueen elinvoiman ja aluetalouden vaikuttavuuden
- Huomioidaan pk-yritysten mahdollisuus osallistua
  - Ei suosita isoja eikä pieniä
- Järjestetään todellisia markkinavuoropuheluita
- Tietoisuus markkinatilanteesta ja oman paikkakunnan erityispiirteistä

# Hyvät hankinnat yritysnäkökulmasta

- Mahdollistavat uusien yritysten osallistuminen
- Tiedotetaan avoimesti tulevista hankinnoista
- Julkaistaan myös pienhankinnat

**VAATII SUUNNITTELUA JA OSAAMISTA  
KÄYTÄNNÖN TASOLLA!**

# Lisää lähiruokaa lautaselle – kuinka se tehdään?



HANKINTA-  
NEUVONTA

# Potentiaali

- Pohjois-Karjalan alueella vuosittain tehtävistä hankinnoista noin **56 %** kohdistuu maakunnan alueen yrityksille
- Potentiaalia olisi nostaa osuutta jopa **80 prosenttiin**
- Jokainen 10 %-yksikön nousu tuo mukanaan **500 uutta työpaikkaa**



## Kuinka se tehdään

- ✓ Kirjataan lähi- ja luomuruoka strategiaan tavoitteeksi.
- ✓ Jalkautetaan strategia hankinnoista ja suunnittelusta päättäville henkilölle.
- ✓ Huomioidaan tavoite ruokalistasuunnittelussa.
- ✓ Tehdään hyvä markkinakartoitus.

# Kuinka se tehdään

- ✓ Kilpailutetaan järkevästi ja otetaan pienet mukaan.
- ✓ Laatuksiteerit mukaan hankintaan, ei pelkkä hinta:  
esim. antibiootti –vapaa liha, torjunta-ainemäärät kasviksissa...
- ✓ Lähi- ja luomuruoalle omat positiot tarjouspyyntöihin?
- ✓ Kirjataan hankintasopimukseen tilattavat määrät = mahdollistaa tuottajan investoinnit ja ennakkoinnin **YHDESSÄ TEKEMINEN SOPIMUSKAUDELLA!**

# Nykytila-analyysi

- Paljonko on ostettu kasviksia/lihaa/kalaa vuonna 2017 Kg...€...?
- Kuinka paljon tästä tullut lähialueelta?
- Paljonko voidaan ostaa vuoden 2018 tai 2019 aikana = asetetaan tavoite!
- Kerrotaan tavoite myös sopimuskumppaneille!

# Kuinka menestyn kilpailutuksessa?



4P  
tuote  
SOME myynti hankinta  
erottuminen  
ikimuiستosuus  
yritys yrittäjä kohderyhmä  
markkinointi  
elämyksellisyys  
prosessi päättäjä  
tavoitettavuus  
sisältö palvelu mainos  
ostaja

# Kuinka saat kauppoja julkiselta sektorilta?

- Osallistuminen kilpailutukseen suoraan (seuraa ilmoittelua)
- Osallistuminen yhdessä jonkun muun yrityksen kanssa (yhteistarjous)
- Alihankkijaksi jollekin, joka tekee kauppaa julkisen sektorin kanssa (mistä löydät nämä yritykset?)

# Tarjouksen jättämisen check -list

- ❑ **Lue tarjouspyyntö huolellisesti** (*hinta, laatu, määrä, toimitusehto, paikka, vaatimukset, referenssit, liikevaihto*)
- ❑ **Laadi tarjous pyynnön mukaan** (*ei omia ehtoja, muista pyydetyt liitteet ja selvitykset*)
- ❑ **Ole ajoissa liikkeellä** (tietopyyntö, markkinavuoropuhelu, kysymykset, tarjouksen jätön määräaika)
- ❑ **Sopimuskaudella:** Muista myös raportointi ja komissionmaksu!
- ❑ **Hyödynnä neuvontapalveluita!**

# Josekin hankintaneuvontapalvelut

- Maksutonta
- Luottamuksellista
- Tarvittaessa paikanpäälle jalkautuvaa

*”Mitä en tiedä, sen kyllä selvitän”*



Ota yhteyttä!

Jarkko Peiponen  
hankinta-asiamies

0400 378 777

[www.josek.fi](http://www.josek.fi)

Kiitos



**HANKINTA-  
NEUVONTA**

# Lisätietoa

- [http://www.ekocentria.fi/resources/public/Ohjeita\\_lahiruokan\\_hankintaan\\_korjattu2.pdf](http://www.ekocentria.fi/resources/public/Ohjeita_lahiruokan_hankintaan_korjattu2.pdf)
- [https://www.kinno.fi/sites/default/files/opas\\_vastuulisiin\\_elintarvikehankintoihin.pdf](https://www.kinno.fi/sites/default/files/opas_vastuulisiin_elintarvikehankintoihin.pdf)
- [http://www.ekocentria.fi/resources/public//sisaltokaruselli/lahiruokaopas2017\\_ebook.pdf](http://www.ekocentria.fi/resources/public//sisaltokaruselli/lahiruokaopas2017_ebook.pdf)