

Elintarvikkeiden ilmastovaikutukset – suunnittelusta pöytään

Ilmastokumppanit 22.10.2019

Mikael Neuvonen,
Yksikönjohtaja, Palvelukeskus Helsinki,
kehityspalvelut

Sisältö

- Palvelukeskus Helsinki ja vastuullisuustavoitteet lyhyesti
- Hiilineutraali Helsinki 2035 – toimenpideohjelma
- Lihan ja maidon käytön vähentäminen Helsingin kaupungin ruokapalveluissa vuoteen 2025 mennessä

Palvelukeskus Helsinki

01/2019

- Henkilöstöä yhteensä 1465
- Mukana päivittäin n. 100 000 ateriahetkessä kouluissa, päiväkodeissa, sairaaloissa, palvelukeskuksissa, kotona
- Kuukausittain puhelin- ja hyvinvointipalvelut toteuttavat lähes 300 000 kontaktia palvelun vuoden jokaisena päivänä ja tuntina
- Toimipaikkoja lähes 600 (Pakkalan tuotanto, puhelin- ja hyvinvointipalvelut Elimäenkadulla, monipalvelujen toimipaikat)
- Pakkalan tuotanto valmistaa päivittäin n. 50 000 annosta / 10 000 kg
- Liikevaihto (2018) 110,56 milj. eur

Palvelukeskus Helsingillä on 100-vuotinen osaaminen ruokapalveluista

Helsingin ruokapalvelut täyttivät sata vuotta samana vuonna, kun Suomi juhli satavuotista itsenäisyyttään. Helsingin kaupungin panos ruokapalvelujen järjestäjänä on ollut merkittävä koko historiansa ajan.

Nykyään Palvelukeskus Helsinki toimii kumppanina Helsingin kaupungin kouluissa, oppilaitoksissa ja päiväkodeissa ja huolehtii asukas-, potilas- ja kotiaterioista sekä kesän leikkipuistoruokailusta. Palvelukeskus Helsinki tarjoaa myös puhelin- ja hyvinvointipalveluja ja siivouspalveluja 170 päiväkodissa.

Päätös Helsingin elintarvikelautakunnan perustamisesta tehtiin 12.6.1917.



Asiakkaamme

Asiakas ja
kokemus

Tilaaja

Käyttäjä

Kaupunkilainen

Sidosryhmät



Palvelukeskus
Helsinki

Ilmastokeskustelua

KAUPUNKI

Helsinki aikoo vähentää nautanlihan käyttöä päiväkodeissa ja kouluissa, HKL ilmoitti luopuvansa nautanlihasta tilaisuuksissaan

15.10. 15:49 Helsingin yliopiston ravintoloissa luovutaan nautanlihasta ensi helmikuussa.



Ilmastoaktivistit ovat arvostelleet Rinteen hallituksen ilmastotekojen jääneen tähän saakka vaatimattomiksi. Kuva: Toni Määttä / Yle

Hallituspuolueiden välisen kiistelyn uusimman kiihdytysvaiheen avasi Helsingin yliopiston ylioppilaskunnan Unicafe-ravintoloiden päätös poistaa nautanliha lounaslistaltaan ensi vuoden helmikuussa.

et/3-11028600



Maaseudun Tulevaisuus: Enemmistö ei karsisi lihaa ja maitoa koulujen ja päiväkotien ruokalista

Savon Sanomat

Kaupunki

Helsingin yliopiston ravintolat lopettavat nautanlihan tarjoilun

Tavoitteena nostaa kasvislounaiden määrä yli 50 prosenttiin ensi vuoden loppuun mennessä.



Helsingin yliopiston Unicafe tarjoilee päivittäin yli 10 000 lounasannosta. (KUVA: KAVEH ROSTAMKHANI HS)

Luetuimmat

JUURI NYT PÄIVÄ VIIKKO

1. Yhä useampi suomalainen asuu täydellisessä eristyksessä – Muonilainen kalastaja Jopi Saari on asunut vuosikymmeniä syrjässä ilman puolisoa tai ystäviä, ensi vuodelle hänellä on yksi toive [Tilaa jille](#)
2. Kaupasta voi löytää vaatteita, jotka kestävät jopa eliniän – Näin tunnistat pitkäikäisen vaateen ja vältät virheet, jotka kuluttavat sitä [Tilaa jille](#)
3. Eksyykö kävijä Triplaan? Arkkitehti ja lahtu ja pettyi uudesta kauppakeskuksesta
4. Arvovaltainen republikaanijohtaja arvostelee ankarasti presidentti Trumpin Syyria-linjauksia
5. **Kolumni:** Juutalaisviha ja rasismi ovat arkea Saksassa, mutta moni havahtui äärioikeiston uhkaan vasta nyt

Palvelukeskus Helsingin vastuullisuusohjelman teemoja 2019-2021

Työhyvinvointi, työyhteisön monimuotoisuuden tukeminen, mahdollisuudet osallistua

Henkilöstön hyvinvointi ja osallisuus

Asiakkaiden hyvinvointi ja osallisuus

Esim. asiakkaiden osallistaminen kehitykseen, palvelujen terveellisyys ja turvallisuus, ruokakulttuurin tukeminen

Esim. ilmastoystävällinen ruoka
Kestävästi pyydetty ja kotimainen kala, kasvisruoka

Kestävien raaka-aineiden käyttö

Vastuulliset hankinnat

Esim. uudet vastuullisuuskriteerit, ostamisen tehostaminen

Esim. ruokahävikin vähentäminen, kierrätyksen tehostaminen

Kiertotalouden edistäminen

Kestävät kuljetukset ja viisas liikkuminen

Esim. kuljetusten optimointi ja etäpalvelujen hyödyntäminen

A vibrant night scene at a festival or market in Helsinki. The image is filled with a dense crowd of people, their faces illuminated by the warm, golden light of numerous glowing, lantern-like streetlights. These lights, which resemble traditional paper lanterns, are strung from a central pole and across the scene, creating a festive and lively atmosphere. The background shows a dark blue twilight sky and the silhouettes of trees and buildings, suggesting an outdoor urban setting. The overall mood is one of celebration and community.

**Helsingin visiona on
olla maailman toimivin
kaupunki.**



**HNH2035-toimenpiteet ja
Ilmastovahdin lanseeraus 10/2019,
www.ilmastovahti.hel.fi**

HNH2035-toimenpiteet

95. Kehitetään reseptejä, joiden avulla kaupungin ruokapalveluissa voidaan vähentää ilmastopäästöjä ja suojella Itämerä. Kasko, Sote, Palvelukeskus, Palmia Oy / Eeva Saarinen Palvelukeskus Helsinki, monipalvelut -> **VASTUU (KOORDINOI): PALVELUKESKUS HELSINKI / MONIPALVELUT TUOTANNON SUUNNITTELU JA OHJAUS**

96. Lisätään kasvisruoan osuutta kouluissa ja päiväkodeissa. Kasko, Palvelukeskus / Eeva Saarinen, Palvelukeskus Helsinki / monipalvelut -> **VASTUU (KOORDINOI): PALVELUKESKUS HELSINKI / MONIPALVELUT TUOTANNON SUUNNITTELU JA OHJAUS**

97. Vähennetään ruokahävikkiä Palvelukeskuksen, Palmian ja muiden sidosryhmien toiminnassa. Ruokapalveluja tilaavat, Palvelukeskus, Palmia Oy -> **VASTUU (KOORDINOI): PALVELUKESKUS HELSINKI / KEHITYSPALVELUT, KEHITYSPÄÄLLIKÖ**

98. Selvitetään mahdollisuus ruoan kuljettamiseen ilmastopäästöjen kannalta parhaalla tavalla. Kasko, Sote, Palvelukeskus, Palmia Oy -> **VASTUU (KOORDINOI): PALVELUKESKUS HELSINKI YHTEYSHENKILÖ / MONIPALVELUT / LOGISTIIKKA**

113. Kehitetään ja tiukennetaan ympäristö- ja ilmastovaikutuksia vähentäviä kriteerejä kaupungin elintarvike- ja ruokapalveluhankinnoissa. Kasko, Sote, Hanki, Ympa / -> **VASTUUTAHONA ELINTARVIKEHANKINNOISTA PALVELUKESKUS HELSINKI / HANKINTA / RUOKAPALVELUISTA KANSLIAN HANKINTA**

118. Kannustetaan Helsingissä toimivia ruokapalvelu- ja tarjoavia yrityksiä myymään ylijäämäruokaa esim. ruoantilaussovellusten avulla ja otetaan käyttöön Yhteinen pöytä -malli. Yritysneuvojat (kanslia), elintarviketarkastajat (Ympa), Palvelukeskus, Palmia Oy, Yhteinen pöytä toimija, Emilia Laine (Sote) (Ruoka-aputoiminnan kehittäjä)

119. Kehitetään ruoanvalmistuksen sivuvirtojen ja muun ylijäämämateriaalin (esim. puutarhajäte ja eläinten lanta) hyötykäyttöä lähialueilla ja paikallisesti. Palvelukeskus, Palmia Oy, Ympa, Stara, Rya, Korkeasaari, Tukkuutori / Leona Silberstein (Kymp)

129. Edellytetään kaupunkikonsernin organisaatioilta, tytäryhteisöiltä, ja kuntayhtymiltä päästöjen vähentämispolitiikan integrointia omiin toiminnan ohjausjärjestelmiin. Tavoitteena on vähintään hiilineutraalius vuonna 2035. (Kanslia)

Lihan ja maidon käytön vähentäminen Helsingin kaupungin ruokapalveluissa

Valtuutettu Atte Harjanteen aloite liha- ja maitotuotteiden kulutuksen puolittamisesta vuoteen 2025 mennessä (Helsingin kaupunginvaltuusto 25.9.2019)

- *Valtuusto edellytti, että vähennykseen pääsemiseksi kasvatuksen ja koulutuksen toimiala, sosiaali- ja terveystoimiala ja palvelukeskusliikelaitos suunnittelevat toimintaansa niin, että aloitteessa esitetyt tavoitteet ja kaupungin palveluiden asiakkaiden ravitsemukselliset tarpeet kohtaavat*
- HNH-toimenpideohjelmassa on useita toimenpiteitä, jotka tähtäävät em. tavoitteeseen

Ilmastoystävälli- syys ja elintarvikkeet



Palvelukeskus
Helsinki

Ilmastoystävällisyys

- Tällä hetkellä määritellään eri tahoilla ”mitä on ilmastoystävällisyys”
- Kattava ruuan elinkaariarviointi sisältää alkutuotannon ja sen tuotantopanokset, jalostusvaiheet, ruuanvalmistus- ja kulutusvaiheet, varastoinnit, pakkaukset ja kuljetukset kaikissa vaiheissa ja niiden välillä ja keskeisimpien jätteiden ja jätevesien käsittelyn (Luke)

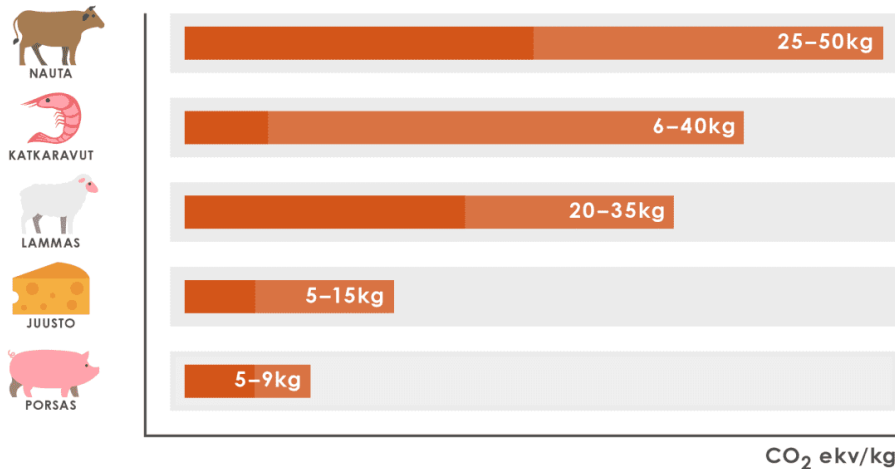


Ilmastoystävällisyys

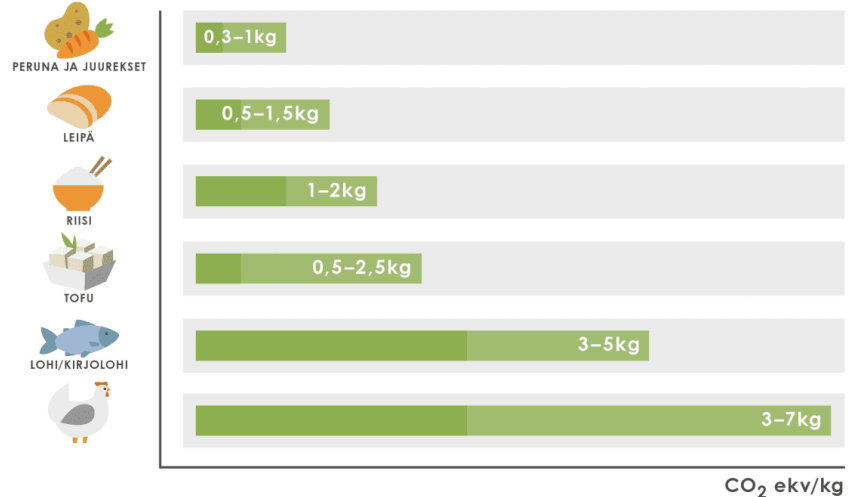
Suomessa suurin osa lihan ympäristövaikutuksesta syntyy rehujen tuotannosta.

Nautojen rehu koostuu suurelta osin nurmipohjaisesta säilörehusta, jonka tuotanto saattaa parhaimmillaan esimerkiksi sitoa hiiltä ilmakehästä. Nurmien hiilen sidonnasta ja sen vaikutuksesta naudanlihan ilmastovaikutukseen tarvitaan vielä lisätutkimusta. Nykyisessä tuotantotavassa nautojen rehu sisältää myös viljaa ja rypsiä.

PAHIKSET



HYVIKSET



Märehtijöiden (**nauta**) kohdalla syntyy myös metaania, joka osaltaan aiheuttaa ilmastovaikutusta. Sen merkitys naudanlihan ilmastovaikutukselle on samaa suuruusluokkaa kuin rehujen.

Soijan käyttö rehuna lisää erityisesti **broilerin** ympäristövaikutusta, sillä siihen liittyy maankäytön muutoksesta aiheutuvia vaikutuksia

Sian kohdalla oleellista on, koostuuko rehu muun elintarviketuotannon sivuvirroista vai niin sanotuista neitseellisistä satokasveista

Ruokalista- suunnittelu

Nykytila, lihan käyttö

Palvelukeskus Helsinki

- **Päiväkotiruokailu: lapsi syö viikon aikana aamupalalla, lounaalla ja välipalalla yhteensä keskimäärin**
 - 92 g punaista lihaa, makkaraa ja leikkeleitä (18,4 g / päivä)
 - 51 g broileria ja kalkkunaa (10,2 g / päivä)
 - 61 g kalaa (12,2 g / päivä)
- **Kouluruokailu: ”sekaruokailija” syö viikossa keskimäärin**
 - 78 g punaista lihaa (15,6 g / päivä)
 - 63 g broileria tai kalkkunaa (12,6 g / päivä)
 - 54 g kalaa (10,8 g / päivä)

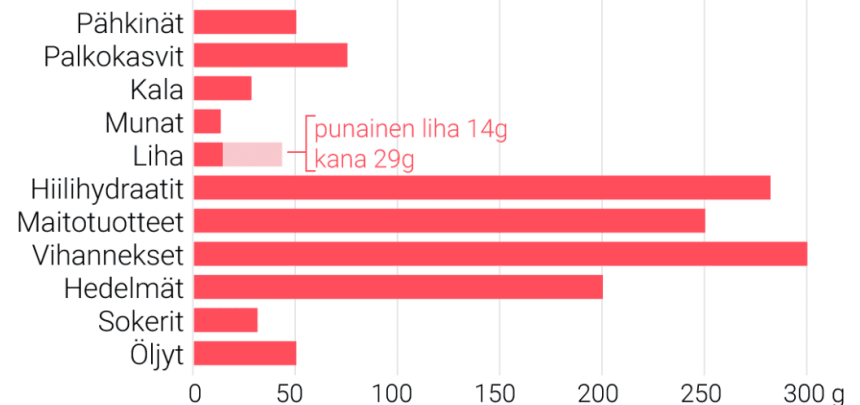
Eat-Lancet Comission

(Huippututkijoiden kehittämä Ilmastoystävällinen ruokavalio)

- Lancetin raportti tiivistää, että ihmisten pitäisi syödä vihanneksia, hedelmiä, pähkinöitä ja palkokasveja kaksi kertaa nykyistä enemmän.
- Punaisen lihan ja sokerin syömistä pitäisi vähentää yli puolella.

Planetaarinen ruokavalio

Päivässä saa syödä alle 50 grammaa kananmunia, kalaa, sokeria ja lihaa



Suunnittelu ja HNH-tavoitteet

- **HNH-tavoitteet, toimenpiteet 95 ja 96**
 - Ilmastoystävällisen ruokavalion määrittelyä mm. yhdessä sidosryhmien kanssa (ravitseminen, ilmasto, mieluisuus ja maku ym.)
 - Kaupungin sisäiset tilaaja-asiakkaat (kasvatuksen ja koulutuksen toimiala, sosiaali- ja terveystoimiala)
 - Lisätään ilmastoystävällisten vaihtoehtojen osuutta ruokalistasuunnittelussa
 - **Lihan osalta muutokset ovat helpompia, maidon korvaamisen osalta on suurempia haasteita**
 - Hankinta mm. maitotuotteisiin liittyen: kun korvaavia tuotteita haetaan, kriteereissä palmuöljy, soijan alkuperä, kuljetukset ym. huomioitava
 - Maidon osalta: soijajuomaa ja kaurajuomaa pilotoidaan oppilaitosruokailussa vaihtoehtona
- **Tavoitteeseen pääsemiseksi tarvitaan useita toimenpiteitä, mm.:**
 - kasvisruoan lisäämistä
 - punaisen lihan vähentämistä
 - vaalean lihan ja kalan, erityisesti suomalaisen järvikalan lisäämistä
 - hybridiruokia

95

Kehitetään reseptejä, joiden avulla kaupungin ruokapalveluissa voidaan vähentää ilmastopäästöjä ja suojella Itämerä.

96

Lisätään kasvisruoan osuutta kouluissa ja päiväkodeissa.

Hankinta

Hankinta

113

Kehitetään ja tiukennetaan ympäristö- ja ilmastovaikutuksia vähentäviä kriteerejä kaupungin elintarvike- ja ruokapalveluhankinnoissa.

Tavoitteena pienentää hiilijalanjälkeä, joka syntyy elintarviketuotannossa ja haastaa elintarviketoimijoita siihen, että luodaan yhteisiä kriteerejä hiilijalanjäljen laskemiseksi, kriteerit ovat vasta kehitymässä.

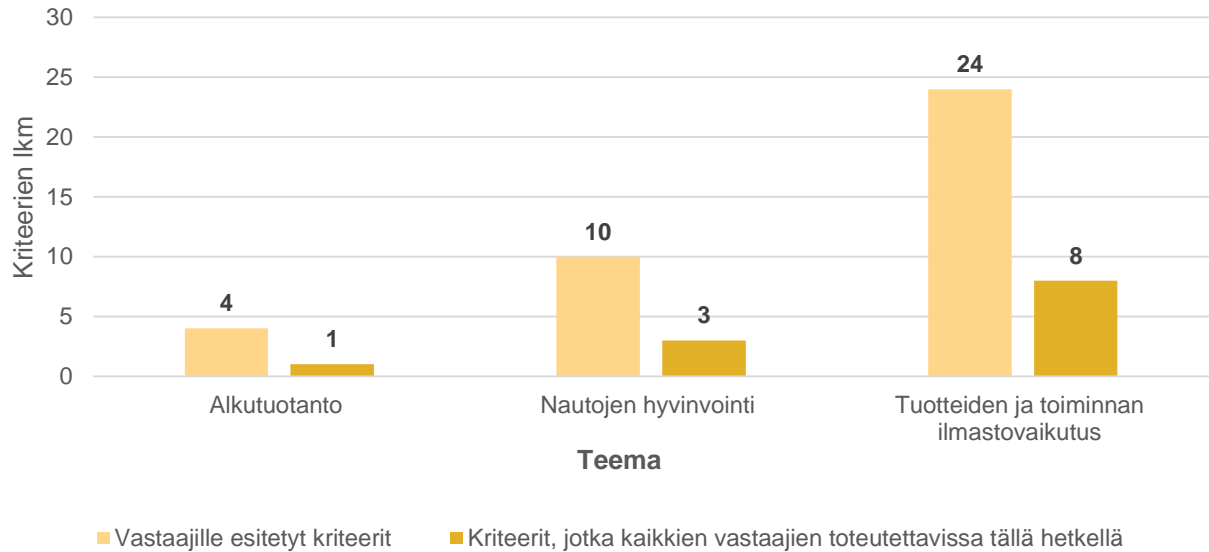
- Kriteerien luominen vie aikaa -> tavarantoimittaja -> alkutuotanto -> vaatii investointeja ja muutoksia tuotantotapaan ja tuotantolaitoksiin
- Toisaalta trendi on ollut jo pitkään tiedossa, yhteiskuntavastuu-asiat ovat vahvistuneet jo pitkään
- **Tarkoittaa laaja-alaista huomioimista elinkaaren kaikissa vaiheissa:**
 - Alkutuotanto, mm. naudanlihan osalta lypsykarjarotuisen lihan suosimista lihakarjarotuiseen verrattuna, tilojen maankäytön vaikutukset, mm. uusien turvepeltojen raivaamisen ehkäisy, kuljetukset, kalusto, tuotantolaitoksen energiatehokkuus, toimittajien henkilöstön osaaminen, pakkausmateriaalit
- Palvelukeskus Helsinki mukana **Canemure-hankkeessa**, työryhmässä on mukana mm. Helsingin kaupungin ympäristöpalvelut, MMM, Motiva, Luke, Sitra, Kanslian hankinta
- Hanke järjesti markkinavuoropuhelun lihan ja maidon toimittajille
 - Maito 13.8.2019 ja liha 14.8.2019
- **Canemuren työryhmä analysoi keskustelujen tulokset ja tuloksia käytetään apuna seuraavissa lihan ja maidon kilpailutuksissa**

Maito

Markkinoiden valmiutta vastata vastuullisuusvaatimukseen kartoitettiin toimittajille laaditulla kyselyllä. Kysely laadittiin markkinavuoropuhelujen pohjalta ja se lähetettiin myös nykyisille sopimustoimittajille.

Maitotuotteiden vastuullisuuskriteerejä koskeva kysely lähetettiin kolmelle maitotoimijalle. Vastausprosentti oli 100 %.

Vastuullisuuskriteerit eri teemoissa ja toimittajien valmius täyttää kriteerit



Vastaajille esitettiin 38 mahdollista vastuullisuuskriteeriä, jotka jakautuivat teemoittain seuraavasti:

- Alkutuotanto 4 kriteeriä
- Nautojen hyvinvointi 10 kriteeriä
- Tuotteiden ja toiminnan ilmastovaikutus 24 kriteeriä

Kaikista kriteereistä 12 olivat sellaisia, että jokainen vastaaja voisi nykyisellään toteuttaa ne. Teemat jakautuivat seuraavasti:

- Alkutuotantokriteerit 1 kpl
- Nautojen hyvinvointikriteerit 3 kpl
- Tuotteiden ja toiminnan ilmastovaikutus 8 kpl

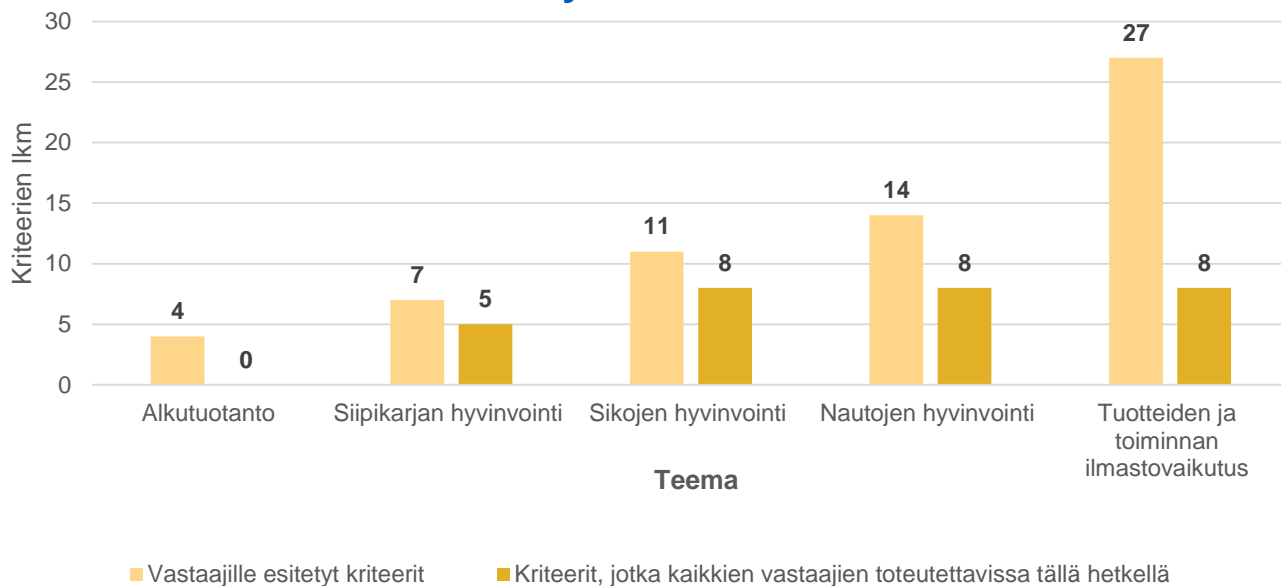
Liha

Markkinoiden valmiutta vastata vastuullisuusvaatimuksiin kartoitettiin toimittajille laaditulla kyselyllä. Kysely laadittiin markkina-
vuoropuhelujen pohjalta ja se lähetettiin myös nykyisille sopimustoimittajille.

Lihatuotteiden vastuullisuuskriteerejä koskeva kysely lähetettiin kuudelle lihatoimijalle. Vastausprosentti oli 66 %.



Vastuullisuuskriteerit eri teemoissa ja toimittajien valmius täyttää kriteerit



Vastaajille esitettiin 63 mahdollista vastuullisuuskriteeriä, jotka jakoutuivat teemoittain seuraavasti

- Alkutuotanto 4 kriteeriä
- Nautojen hyvinvointi 14 kriteeriä
- Sikojen hyvinvointi 11 kriteeriä
- Siipikarjan hyvinvointi 7 kriteeriä
- Tuotteiden ja toiminnan ilmastovaikutus 27 kriteeriä

Kaikista kriteereistä 29 olivat sellaisia, että jokainen vastaaja voisi nykyisellään toteuttaa ne. Teemat jakoutuivat seuraavasti:

- Alkutuotantokriteerit 0 kpl
- Nautojen hyvinvointikriteerit 8 kpl
- Sikojen hyvinvointikriteerit 8 kpl
- Siipikarjan hyvinvointikriteerit 5 kpl
- Tuotteiden ja toiminnan ilmastovaikutus 8 kpl

Asiakas - kaupunkilainen

Ilmasto

Asiakas ja
kokemus

**Parasta
Bäst yhdessä
tillsammans
*Best
together***

Maku

Ravitsemus /
terveellisyys

**Huomioita?
Ajatuksia?
Kysymyksiä?**

**Parasta
Bäst yhdessä
tillsammans
Best
together**

Mikael Neuvonen
Yksikönjohtaja, kehityspalvelut

040 8093563
mikael.neuvonen@hel.fi
www.hel.fi/palvelukeskus



Elimäenkatu 15, 00510 Helsinki
PL / P.O. Box 9500, FI-00099
Helsingin kaupunki / City of Helsinki