



## § 598

### Valtuutettu Emma Karin toivomusponsi ruokakulttuuristrategian toteutumisen selvittämisestä

HEL 2018-007088 T 00 00 03

#### Esitys

Kaupunginhallitus merkitsi tiedoksi valtuutettu Emma Karin toivomusponnen johdosta tehdyn selvityksen sekä toimitti selvityksen ponnen ehdottajalle ja muille valtuutetuille.

#### Esittelijä

kansliapäällikkö  
Sami Sarvilinna

#### Lisätiedot

Jorma Lamminmäki, hankintajohtaja, puhelin: 310 31500  
jorma.lamminmaki(a)hel.fi  
Katja Peränen, ruokapalveluasiantuntija (Kasko), puhelin: 310 22596  
katja.peranen(a)hel.fi  
Erja Turunen, ruokapalveluohjaaja (Sote), puhelin: 310 43030  
erja.turunen(a)hel.fi  
Eeva Saarinen, kehityspäällikkö (Palvelukeskus Helsinki), puhelin: 310 40836  
eeva.saarinen(a)hel.fi  
Jaana Kujala, liiketoimintajohtaja (Palmia Oy), puhelin: 050 4013880  
jaana.kujala(a)palmia.fi  
Marja Sarmela, hankintalakimies, puhelin: 310 31651  
marja.sarmela(a)hel.fi

#### Liitteet

1 Kari Emma, toivomusponsi 2, Kvsto 13.6.2018 asia 19

#### Muutoksenhaku

Muutoksenhakukielto, valmistelu tai täytäntöönpano

#### Esitysehdotus

Esitys on ehdotuksen mukainen.

#### Esittelijän perustelut

Katsoessaan valtuutettu Mai Kivelän aloitteen kaupungin ateriatarjonnan muuttamisesta kasvispainotteisemmaksi loppuun käsitellyksi 13.6.2018 kaupunginvaltuusto edellytti selvitystä kaupungin ruokakulttuurin kehittämistoimenpiteiden toteutumisesta.

[Kaupunginvaltuuston päätös 13.6.2018](#)



Hallintosäännön 30 luvun 14 §:n mukaan kaupunginhallituksen on toimitettava toivomusponnen ehdottajalle kirjallinen selvitys toivomusponnen johdosta tehdyistä toimenpiteistä viimeistään vuoden kuluttua sen hyväksymisestä. Selvitys on toimitettava erikseen myös muille valtuutetuille.

Helsingin ruokakulttuuristrategiaa on viimeksi käsitelty teknisen palvelun lautakunnan kokouksessa 20.11.2014, § 177. Tällöin ruokakulttuuristrategiaa päivitettiin vuosiksi 2015-2020. Ruokakulttuuristrategian päivitys löytyy linkistä:

[Teknisen palvelun lautakunnan päätös 20.11.2014](#)

[Alkuperäinen ruokakulttuuristrategia](#)

Helsingin kaupunkikonsernissa merkittävimmät toimijat toivomusponnen näkökulmasta ovat kasvatuksen ja koulutuksen toimiala, sosiaali- ja terveystoimiala, Palvelukeskus Helsinki ja Palmia Oy.

## Kasvatuksen ja koulutuksen toimiala

### 1 Vastuullinen toiminta

Kasvatuksen ja koulutuksen toimiala edellyttää palveluntuottajilta vastuullista toimintaa raaka-ainehankinnoissa ja ruoanvalmistuksessa. Palvelukuvauksissa suositellaan, että ruoka valmistetaan mahdollisimman usein suomalaisista raaka-aineista. Lähiruoka määritellään Suomessa ja suomalaisista raaka-aineista valmistetuksi ruoaksi. Käytetyistä raaka-aineista noin 70–80 % on suomalaisia, lukema on pysynyt viimeisten vuosien aikana samana. Palvelukuvauksissa on kuvattu vuosittain viisipäiväisenä toteutettava luomu- ja lähiruokaviikko. Sesonkien tulee näkyä ruokalistalla etenkin salaattipöydässä ja teema- ja juhlapäivinä. Pääruoka, esimerkiksi kasvispihvi, voidaan myös vaihtaa ruokalistalla toiseen tuotteeseen vuodenajan raaka-aineiden mukaan. Käytettävät raaka-aineet ovat ravitsemussuosituksen mukaisia ja jäljitettävissä. Käytössä ei ole geenimanipuloituja raaka-aineita. Kalavalinnoissa noudatetaan WWF:n kalaoppaan suosituksia.

Päiväkodeissa on tarjolla luomutuotteita perusruokalistan mukaisesti. Päiväkotilasten ruoasta luomun osuus on edelleen noin 14,7 %. Monitoimitaloissa, joissa asiakkaina on sekä päiväkotilapsia että koululaisia, myös koululaiset voivat juoda luomumaitoa tai -piimää lounaalla ruokajuomana. Ensisijaisena tavoitteena on ollut säilyttää luomuruoan osuus päiväkotiruokailussa. Luomuruoan käytön lisääminen lisäisi päiväkotiruokailun kustannuksia.



Palvelukuvauksissa on vaadittu, että palvelua tuotetaan kestävän kehityksen, Helsingin kaupungin periaatteiden ja voimassaolevien viranomaishojien ja lakien mukaan. Lisäksi on vaadittu, että siivouksessa ja astiahuollossa käytetään ympäristöystävällisiä aineita ja menetelmiä. Jätteiden määrän ja haitallisuuden vähentäminen, lajittelu ja kierrättäminen sekä energian säästäminen ovat myös tuottajan vastuutehtäviä. Toimipaikoissa järjestetään kampanjoita ravintolan ruokahävikin vähentämiseksi. Kasvatuksen ja koulutuksen toimiala suhtautuu myönteisesti palveluntuottajien pilottiprojekteihin liittyen ylijäävän ruoan myymiseen tai toimittamiseen eteenpäin.

## 2 Viestintä, tapahtumat ja vuorovaikutus

Kasvatuksen ja koulutuksen toimialan tehtävänä on turvata lapsille ja nuorille ravitseva ja miellyttävä ruoka ja ruokailutilanne ja tukea näin onnistunutta päiväkotitai koulupäivää. Onnistunut palvelu vaatii hyvää yhteistyötä eri osapuolten välillä. Toiminnassa näkyvät avoimuus, yhdessä tekeminen ja osallistaminen.

Lapset ja nuoret otetaan mukaan kehittämään ruokapalvelua ja vaikuttamaan ruokalistoihin kouluilla järjestettävissä ravintolatoimikunnissa ja makuraadeissa. Ravintolatoimikuntien avulla osallistujat voivat vaikuttaa ruokaan, ruoan esillelaittoon, ruokailutapahtumaan sekä ruokailuympäristön viihtyisyyteen. Päiväkodeissa toteutetaan ruokakasvatuksen tukena Sapere-menetelmää, jossa varhaiskasvatuksen henkilökunta tutustuu lasten kanssa yhdessä elintarvikkeisiin ja ruokaan. Kouluissa opetetaan erilaisten teemojen ja juhlaruokien avulla ruokakulttuuria nykyisten palvelukuvausten mukaisesti vähintään kymmenen kertaa vuodessa.

Asiakaspalautteet ja asiakastyytyväisyyskyselyjen tulokset käsitellään yhdessä tilaajan ja palveluntuottajien kanssa ja ruokalista kehitetään niiden pohjalta. Myös päiväkodeissa lapsille toteutetaan asiakastyytyväisyyskysely ensimmäistä kertaa keväällä 2019.

Kasvatuksen ja koulutuksen toimiala viestii ruokapalveluihin liittyvästä toiminnastaan sekä ulkoisesti että sisäisesti ja jakaa tietoa avoimesti kuntalaisille, kouluille, ruokapalvelutuottajille, muille sidos- ja asiantuntijaryhmille sekä medialle. Kasvatuksen ja koulutuksen ruokapalveluasiantuntija on aktiivisesti vuorovaikutuksessa toimipisteisiin sekä palveluntuottajiin ruokapalvelun laadun varmistamiseksi ja kehittämiseksi.

## Sosiaali- ja terveystoimiala

### 1 Vastuullinen toiminta

---

**Postiosoite**

PL 1  
00099 HELSINGIN KAUPUNKI  
kaupunginkanslia@hel.fi

**Käyntiosoite**

Pohjoisesplanadi 11-13  
Helsinki 17  
<http://www.hel.fi/kaupunginkanslia>

**Puhelin**

+358 9 310 1641

**Faksi**

+358 9 655 783

**Y-tunnus**

0201256-6

**Tilinro**

F10680001200062637

**Alv.nro**

F102012566



Sosiaali- ja terveystoimiala edellyttää palveluntuottajilta vastuullista toimintaa kaikessa toiminnassa. Käytettävien raaka-aineiden pitää olla ravitsemussuositusten mukaisia ja jäljitettävissä. Jätteiden määrän vähentäminen, lajittelu ja kierrättäminen sekä energian säästäminen ovat tuottajien vastuutehtäviä. Näihin on aktiivisesti pyritty vaikuttamaan koulutuksilla ja henkilöstön osaamisen kehittämisellä.

## 2 Viestintä, tapahtumat ja vuorovaikutus

Sosiaali- ja terveystoimialan palveluissa terveellisellä ja monipuolisella ravitsemuksella ja ravitsemusohjauksella on erittäin tärkeä merkitys potilaiden ja asukkaiden hyvinvoinnille ja terveydelle. Toimintaa ohjaavat eri toiminta-alueille laaditut asukas-, potilas-, vammaistyön ja kotiatarioiden ruokaoppaat sekä yksiköiden palvelukuvaukset.

Teemoja, kauden juhlia ja muita yhteisiä tapahtumia on kehitetty aktiivisessa yhteistyössä eri palveluntuottajien kanssa. Saadut asiakaspalautteet ja asiakastytyväisyyskyselyjen tulokset käsitellään vuosittain ja tarpeen mukaan yhdessä tilaajan ja palveluntuottajien kanssa. Ruokalistoja ja toimintaa kehitetään saatujen palautteiden pohjalta.

Sosiaali- ja terveystoimialan ravitsemushoidon neuvottelukunta, asukas- ja potilasruokailun työryhmät, toimialan ja tuottajien ravitsemusterapeutit, ravitsemusasiantuntijat ja ruokapalveluohjaajat ovat aktiivisesti vuorovaikutuksessa toimintayksiköihin sekä palveluntuottajiin ruokapalvelun laadun varmistamiseksi ja kehittämiseksi. Yksiköille nimettyjen ravitsemusyhdyshenkilöiden ja ravitsemusvastaavien osaamista on vahvistettu erilaisilla koulutuksilla.

## Palvelukeskus Helsinki

### 1 Toimimme vastuullisesti, hankinnat

Kaikki Palvelukeskuksen hankintaprosessit ja kilpailutukset sisältävät ympäristökriteerejä. Hankintatiimi määrittelee optimaaliset hankintakriteerit, jotka ohjaavat tuotteiden kilpailutusta. Tilaamme raaka-aineet sopimustoimittajilta, ja toimipaikat tilaavat määritellyjä sopimustuotteita. Tuotteiden pakkauskoot on mietitty, ja raaka-aineet soveltuvat käytettyihin resepteihin.

Tarjoamme päiväkodeissa luomutuotteita kaupungin päätöksen mukaisesti. Syksystä 2018 alkaen ruokajuomana on ollut luomumaitoa. Tällä hetkellä luomua ovat myös hiutaleet, tofu, jogurtti sekä jälkiruokana tarjotut hedelmät. Päiväkodit ovat Portaat luomuun -ohjelman tasolla neljä. Kouluissa luomutuotteita tarjotaan syksyisellä lähiruoka- ja luomuvii-kolla.



## 2 Toimimme vastuullisesti, suunnittelu ja valmistus

Palvelukeskus seuraa aktiivisesti ruoka- ja elintarviketoimialaa, ruokaterendejä ja alan kehitystyötä. Asiakastytyväisyyskyselyt, pikapalaute ja kaupungin palautejärjestelmä antavat runsaasti kehitysideoita päivittäisen ruokapalvelun kehittämiseen. Erityisesti kouluruokailussa kehittämisimpulsseja tulee myös ruokaraadeilta ja ravintolatoimikunnilta. Helsingin nuorisoneuvoston kanssa on aloitettu osallistava yhteistyö, jossa kuullaan nuoria ruokalistan ja palvelun kehittämisessä, mutta myös kouluravintolatilan ja kokonaiskokemuksen osalta.

Palvelukeskus tarjoaa ruokapalveluissaan terveyttä edistäviä vaihtoehtoja. Suunnittelemme asiakasryhmien ateriat ravitsemussuositusten mukaisesti (Terveyttä ruoasta, VRN 2014, Syödään ja opitaan yhdessä -kouluruokasuositus, VRN 2017, Terveyttä ja iloa ruoasta - varhaiskasvatuksen ruokailusuositus, VRN 2018), joita kasvatuksellinen vuorokeskustelu tukee myös ilmiöoppimisen avulla. Ravitsemusasiantuntijamme on ollut mukana suosituksia laatineessa työryhmässä. Suunnittelemme ja kehitämme päiväkotien ja koulujen ruokalistat yhteistyössä kasvatuksen ja koulutuksen toimialan kanssa.

Päiväkotien ruokalistalle on lisätty vuoden 2018 alusta yksi kasvisruoka. Päiväkodeissa on näin kaikille lapsille viikoittainen kasvisruokapäivä. Leikkeleiden määrää on vähennetty viime vuosina päiväkotien ruokalistoilla, ja tammikuusta 2018 alkaen osa leikkeleistä on korvattu kasvislevitteillä.

Tammikuussa 2018 päiväkotien vegaaniruokakokeilu laajeni siten, että kaikissa päiväkodeissa on mahdollista saada vegaania ruokaa. Kouluissa vegaaniruokavaihtoehto on ollut mahdollinen jo vuodesta 2003.

Olemme kehittäneet uusia kalaruokia, joiden raaka-aineena ovat muun muassa suomalainen lahna, ahven ja särki. Soijaa on korvattu resepteissä esimerkiksi härkävavuilla.

Ravitsemussuositukset ikääntyneille ja ravitsemushoitosuositus ohjaavat sairaaloiden, vanhustenkeskusten ja palvelutalojen ruokapalveluiden toteuttamista.

## 3 Toimimme vastuullisesti, ruokahävikki

Palvelukeskus on jo vuosia kehittänyt toimintatapoja, joilla ruokahävikkiä saataisiin vähentymään kaikissa ruokaketjun osissa, toisin sanoen ruokalistan suunnittelussa, hankinnoissa, kuljetuksissa, varastoinnissa sekä tarjoilussa. Teemme tiivistä yhteistyötä asiakkaidemme kanssa, jotta saamme tietoa ruokailijamääriin tai -aikoihin vaikuttavista tapahtumista. Kannustamme asiakkaitamme kiinnittämään huomiota ruoka-



hävikkiin muun muassa osallistumalla hävikkiviikkoon tai keskustelemalla hävikistä ravintolatoimikunnissa. Pehdytyksellä ja ohjeistuksella olemme saaneet ruoan valmistuksen ja varastoinnin aiheuttaman ruokahävikin minimoiduksi lähes kokonaan. Suurin ruokahävikki syntyy linjastohävikistä. Myymme toimipaikoissamme ruokailun jälkeen linjastoon jäänyttä ruokaa edullisesti ja kehitämme jatkuvasti uusia tapoja ylijäämäruuan hyödyntämiseksi. Pakkalan tuotantolaitokselta ylijääneet ruokapakkaukset lahjoitetaan seurakunnalle jaettavaksi Myllypuron Liikuntamylyn päädyssä olevissa tiloissa.

#### 4 Toimimme vastuullisesti, jätteiden vähentäminen, lajittelu, kiertotalous ja energiansäästö

Minimoimme pakkausmateriaalien ja kertakäyttöastioiden käytön. Valitsimme mahdollisuuksien mukaan ekologisia pakkausmateriaaleja. Henkilökuntamme lajittele jätteet kiinteistön ohjeistusten mukaan, ja tarvittaessa ehdotamme kiinteistön edustajalle esimerkiksi muovin tai metallinkeräyksen aloittamista kohteessa. Jokaisessa toimipaikassa on ympäristötehokas toimipaikkalomake, joka ohjaa toimipaikkamme henkilöä toimimaan vastuullisesti muun muassa lajittelussa, materiaalihokkuudessa ja laitteiden ympäristövastuullisessa käytössä. Keittiöiden toimintaa arvioidaan sisäisten auditointien yhteydessä.

#### 5 Autamme ja mahdollistamme

Palvelukeskuksen tavoite omalta osaltaan on auttaa muita toimijoita onnistumaan omassa tehtävässään. Asiakkaiden hyvinvoinnin ja turvallisuuden ja palvelujen laadun varmistaminen on osa Palvelukeskuksen sosiaalista vastuuta. Tavoittelemme yhteisöllisyyttä ja yhdessä tekemistä myös toimipaikkatasolla. Osallistumme toimipaikkatasolla muun muassa ravintolatoimikuntiin, ympäristöraateihin ja vanhempainiltoihin. Kuuntelemalla asiakkaiden toiveita ja tarpeita voimme tuottaa entistä toimivampia ja hyödyllisempiä palveluja.

#### 6 Teemme yhdessä ja viestimme avoimesti

Palvelukeskus Helsinki on verkostoitunut ja tekee yhteistyötä sekä kaupungin toimijoiden että muiden ruoka-alan toimijoiden kanssa. Olemme mukana URBAN FOOD Smart & Clean -muutosprojektissa. Hanke yhdistää erilaiset kaupunkiruokatoimijat kehittämään yhdessä ratkaisuja muun muassa ruokahävikkiin. Pilotimme myös Lunchie-sovellutusta toimipaikoissamme. Lunchie on kuluttajat ja edullisen arki-ruoan yhdistävä sovellus, jonka avulla voi ostaa ruokatoimijoiden ylijäämäruokaa edullisesti.

Palvelukeskus on mukana omalta osaltaan Terveiden ja hyvinvoinnin laitoksen Luontoaskel hyvinvointiin -hankkeessa. Hankkeessa ediste-



tään kiertotaloutta tukevia toimia (monipuolinen ja runsas kasvien käyttö, ruokahävikin väheneminen, viljelylaarien käyttö ja eloperäisen ruokajätteen kompostointi) yhteistyössä päiväkotien, ruokapalveluiden tuottajien ja kotien kanssa sekä analysoidaan toimien vaikuttavuutta. Tavoitteena on toimintamalli, jonka levittämisestä vastaa valtion ravitsemusneuvottelukunta ja Terveystieteiden ja hyvinvoinnin laitos osana ruokasuositusten jalkauttamista yhteistyössä ministeriöiden, kuntien, maakunnallisten toimijoiden ja järjestöjen kanssa.

Olemme työstäneet päiväkotien käyttöön ruokakasvatusmateriaalia, niin sanotun ruokakasvatuksen työkalupakin, josta löytyy työkaluja kasvatushenkilöstölle esimerkiksi ruokakulttuuriin tutustumiseen sekä kasvien käytön lisäämiseen. Lapsilla on päivittäin ryhmissä mahdollisuus valmistaa itse esimerkiksi oma salaatti sekä pienimuotoisesti leipoa ja valmistaa ruokaa.

Palvelukeskus tekee tiivistä yhteistyötä asiakkaiden kanssa, muun muassa ruokalistasuunnittelua ja erilaisten tapahtumien kuten hävikki- viikon suunnittelua. Yhdessä tilaaja-asiakkaan kanssa valitsemme jokaisen asiakastyytyväisyyskyselyn pohjalta kehittämiskohteet, esimerkiksi kasvisruokat tai salaattipöydät. Osallistamme oppilaita mukaan kehittämiseen ja teemme yhteistyötä myös Helsingin nuorisoneuvoston kanssa. Oppilaat voivat olla mukana myös arvioimassa uusia ruokia kuten kasvisruokia.

Sosiaali- ja terveystoimiala järjestää syksyisin monipuolisissa palvelukeskuksissa ja palvelutaloissa asiakkailleen Sadonkorjuusoppa-tapahtuman, jonka järjestelyissä olemme olleet mukana.

Suomi 100 -juhlavuosi näkyi Syödään yhdessä -teemana ruokapalveluissa esimerkiksi juhlaaunaana kaikissa kohteissa, ja Suomi 100 -retkiväisiin sisällytettiin muun muassa lahnaburgerit ja täytetyt perunarieskat korostamaan suomalaisen ruokakulttuurin arvoja. Loimme juhlaaunaa varten omat nettisivut, joissa kerrottiin suomalaisesta ruokaperinteestä ja tämän päivän ruokakulttuurista ja koottiin päiväkotien ja koulujen suosikkireseptejä vanhempien käyttöön. Toteutimme vuoden aikana useita helsinkiläisten toiveita yhteisöllisten ruokahetkien jakamisesta, esimerkiksi koululaisten ja ikääntyneiden yhdessä nauttiman kouluaterian.

Kesäkuun Helsinki-päivän korvaamme koululaisille koulujen alettua ”kouluruokapäivänä” tarjoamalla heille kauden marja- tai hedelmäsaaton pohjautuvan jälkiruoan. Kouluruokapäivää on vietetty syksystä 2017 alkaen. Kouluruokailun merkeissä on tehty yhteistyötä muun muassa Elosäätiön kanssa.



Helsingin 75-vuotista kouluruokailua juhlistimme syksyllä 2018, jolloin tarjosimme kouluissa ruokia eri vuosikymmeniltä. Palvelukeskus Helsinki oli mukana Helsinki Design Weekillä, jonka teemana oli Luottamus – Trust. Kouluruokailun merkkivuosi tuotiin mukaan Helsinki Design Weekin ohjelmistoon ja laajan yleisön tietoisuuteen, ja muun muassa Lasten Design Weekin avajaisissa maisteltiin tämän päivän kouluruokaa. Viikolla käsiteltiin Helsingin 75-vuotista maksutonta kouluruokaa kouluruokatyöpajoissa.

Maailman vegaanipäivänä 1.11.2018 tarjosimme päiväkodeissa vegaaniruokaa.

Palvelukeskus Helsinki on ollut aktiivisesti mukana erilaisissa Terveiden ja hyvinvoinnin laitoksen ja Helsingin yliopiston tutkimushankkeissa, joissa on selvitetty muun muassa erityisruokavalioiden toteuttamista, esimerkiksi ruoka-allergioihin liittyvässä Lilla-tutkimuksessa. Helsingin ruokapalveluiden toimintaa esitellään myös case-esimerkkinä tulevassa World Food Programin raportissa, jonka laatimisesta Suomessa vastaa Opetushallitus.

Olemme mukana myös erilaissa kaupunkitason yhteistyöryhmissä kuten ravitsemushoidon neuvottelukunnassa sekä Sutjakka Stadi -toimintapohjan toteuttamisessa.

Svenska Ylen nuorisotoimitus vieraili tuotekehityskeittiöllämme tekemässä jutun suomalaisesta maksuttomasta kouluruoasta, ja Varhaiskasvatuksen ruokailusuositusten julkistamisen yhteydessä olimme mukana TV:ssä Huomenta Suomi -lähetyksessä.

Olemme lisänneet sisäistä viestintää omille työntekijöillemme sekä ulkoista viestintää lisäämällä muun muassa sosiaalisen median käyttöä ja sisällyttämällä ruokalistamme ravintosisältötietoineen koululaisten kehittämään Koulusafka-mobiilisovellukseen. Pyrimme osallistamaan työntekijämme toiminnan suunnitteluun ja rohkaisemaan heitä vuoropuheluun toimipaikan muiden toimijoiden kanssa päämääränä yhteinen työpaikka.

Vuoden 2019 aikana kuvataan Palvelukeskuksen palvelupolkuja erityisesti kouluruokailussa ja sähköisessä asiointissa, muun muassa etäpalveluissa.

## 7 Ekotukitoiminta, perehdytys ja koulutus

Jokapäiväisen työn vastuullisuus- ja ympäristötavoitteiden toteutuminen on suurelta osin kiinni henkilöstön sitoutumisesta yhteisiin tavoitteisiin ja kestävämpiin toimintamalleihin. Henkilöstön sitoutuminen ja osaaminen on Palvelukeskuksessa erityisen tärkeää. Uusien, ympäris-





töystävällisten toimintatapojen omaksuminen varmistaa sen, että ympäristövastuu on osa Palvelukeskuksen arkea. Palvelukeskuksessa työskentelee tällä hetkellä 25 ekotukihenkilöä. Ekotukihenkilö on arjen ympäristötyön avustaja, joka edistää oman innostuksensa ja sitoutumisansa avulla työpaikkansa ympäristötyötä.

Huomioimme ja seuraamme toimintamme ympäristövaikutuksia. Ennaltaehkäisemme ja vähennämme haittavaikutuksia ja pyrimme ottamaan käyttöön ympäristöystävällisiä toimintatapoja. Sitoutuminen jatkuvaan ympäristötoimien parantamiseen toi Palvelukeskukselle Ekokompassi-sertifikaatin 2017, ja tämän piirissä on noin 600 toimipaikkaa.

## Palmia Oy

Palmia Oy tuottaa Helsingin kaupungin kiinteistöissä sijaitsevissa henkilöstöravintoloissa ruokapalvelutoimintaa. Tämän lisäksi Palmialla on Helsingin kaupungin kilpailutuksissa voitettuja muutamia muita kohteita. Toimimme tarjouspyyntöasiakirjoissa ruokapalvelujen palveluvauksen ehtojen mukaisesti. Kyseisten kohteiden lisäksi Palmialla on sekä pääkaupunkiseudulla että muualla Etelä-Suomessa toimivia päiväkot-, koulu-, hoiva-, sairaala- ja henkilöstöravintolakohteita.

Palmia pyrkii edistämään Helsingin kaupungin ruokakulttuurin jalkautumista helsinkiläisten arkeen lisäten näin arjen hyvinvointia, työssä ja koulussa jaksamista, viihtyvyyttä ja kaupunkimme vetovoimaa. Helsingin kaupungin ruokakulttuuristrategian toteutuminen näkyy Palmia toiminnassa seuraavasti:

### 1 Raaka-ainehankinnat, suunnittelu ja ruoanvalmistus

Kaikissa Palmian hankintaprosesseissa ja kilpailutuksissa painotetaan ympäristökriteerejä, jotka ohjaavat tuotteiden kilpailutusta. Tilaamme raaka-aineet sopimustoimittajilta, ja toimipaikat puolestaan tilaavat määriteltyjä sopimustuotteita. Ravintoloissamme käytetään suomalaista lihaa. Ravintolamme ovat Luomun portaat -ohjelman ensimmäisellä tasolla.

Suunnittelemme ja kehitämme ruokapalvelukohteidemme ruokalistat ammattitaitoisten suunnittelijoidemme avulla. Koulujen ruokalistat suunnittelemme yhteistyössä kasvatuksen ja koulutuksen toimialan kanssa. Sosiaali- ja terveystoimiala taas on mukana hyväksymässä hoivakohteiden ruokalistamme. Tarjoamme kouluissa luomutuotteita kasvatuksen ja koulutuksen toimialan kilpailutusasiakirjojen vaatimusten mukaisesti. Lisäksi kouluissa luomutuotteita tarjotaan syksyisellä lähiruoka- ja luomuviikolla.



Noin 15 000 asiakastamme on ladannut Palmian lounasravintola- sekä kouluruoka-mobiilisovelluksen, joiden kautta saamme merkittävät määrät palautteita päivittäin. Lisäksi asiakastyytyväisyyskyselyt ja nettisivujemme palautejärjestelmä antavat kehitysideoita päivittäisen ruokapalvelun kehittämiseen.

Suunnittelemme kaikkien asiakasryhmiemme ateriat seuraavien ravitsemussuositusten mukaisesti: Terveyttä ruoasta (VRN 2014), Syödään ja opitaan yhdessä -kouluruokasuositus (VRN 2017), Terveyttä ja iloa ruoasta – varhaiskasvatuksen ruokailusuositus (VRN 2018).

Sairaaloiden, vanhustenkeskusten ja palvelutalojen ruokapalvelun toteuttamista taas ohjaavat ravitsemussuositukset ikääntyneille sekä Ravitsemushoito-suositus.

Palmian Helsingin kaupungin kouluissa on toisena vaihtoehtona päivittäin tarjolla kasvisruokaa ja kerran viikossa on kasvisruokapäivä, jolloin tarjoillaan kaksi kasvisruokavaihtoehtoa.

Palmian henkilöstöravintoloissa on päivittäin tarjolla useita ruokavaihtoehtoja, ja Palmia pyrkii kasvisten käytön lisäämiseen tarjoamalla maukkaita ja täysipainoisia kasvisruokia ja -lisäkkeitä. Palmian ravintoloiden ruokalistarungossa on joka päivälle määritelty kasvisruoka- ja vegaaninen vaihtoehto. Toimipaikka voi asiakaskuntansa mukaan valita, kumman vaihtoehdoista toteuttaa. Ravintoloiden kokoustuote- ja edustusmenuissa on valittavana vegaanivaihtoehtoja. Vegaanien osuus Palmian ravintoloissa ruokailevista on toistaiseksi vain noin 0,5 %. Kasvissyöjiä ruokailijoista on 7-8 %.

## 2 Ruokahävikki, jätteiden vähentäminen ja lajittelu

Ruokahävikkiä seurataan Palmian ravintoloissa aktiivisesti. Kunkin ruokapalvelun toimialapäällikön tuloskorttimittarina on hävikin seuranta. Esimerkiksi vuoden 2019 tavoitteena on vähentää hävikkiä 30 prosenttia edellisvuoteen verrattuna. Pyrimme vähentämään ruokahävikkiä kaikessa ruokapalvelutoiminnan osissa, toisin sanoen ruokalistan suunnittelussa, hankinnoissa, kuljetuksissa, varastoinnissa, valmistuksessa sekä tarjoilussa.

Järjestimme syksyllä 2018 kaikissa Palmian henkilöstöravintoloissa hävikkiviikon, jolloin viestittiin hävikkiin liittyvistä asioista ja kiinnitettiin erityishuomiota asiakkaiden lautashävikkiin. Pyrimme ennakoimaan ruokailijamääriä mahdollisimman hyvin tekemällä asiakkaiden kanssa yhteistyötä sekä huomioimalla säätilan ja mahdollisten kilpailijoiden ateriatarjoaman. Perehdytyksellä ja ohjeistuksella olemme saaneet pienennettyä ruoan valmistuksen hävikkiä. Asiakaskunnalle korostamme, että ruokaa voi aina hakea lisää.



Teemme yhteistyötä kolmannen sektorin toimijoiden kanssa ja lahjoitamme ylijäämäruokaa. Lisäksi myymme linjastoon jäänyttä ruokaa, muun muassa ResQ-sovellutusta toimipaikoissamme hyödyntäen. ResQ on kuluttajille suunnattu sovellus, jonka avulla voi ostaa ruoka-toimijoiden ylijäämäruokaa edullisesti.

Valitsemme ekologisia pakkausmateriaaleja ja pyrimme minimoimaan kertakäyttöastioiden käytön. Kaikki jätteet lajitellaan ohjeistusten mukaisesti.

### 3 Yhteistyö asiakkaiden kanssa

Edellä kerrotun lisäksi edistämme Helsingin kaupungin ruokakulttuurin keskeisiä teemoja yhdessä asiakkaiden kanssa. Asiakkaidemme hyvinvointi, lounashetkestä nauttiminen ja arjessa jaksaminen on meille tärkeää.

Palmia tekee tiivistä yhteistyötä asiakkaiden kanssa, esimerkiksi ruokalistasuunnittelun tiimoilta. Asiakastytyväisyyskyselyjen pohjalta valitaan asiakkaan kanssa yhdessä kehittämiskohteita. Osallistamme oppilaita mukaan kehittämiseen muun muassa ruokaraatitoimintaan, jossa oppilaat ovat mukana valitsemassa uusia ruokavaihtoehtoja. Hämeenlinnan kaupungin kouluissa järjestetään ensimmäisen luokan oppilaiden vanhemmille mahdollisuus osallistua ruokailuun niin sanottuna kouluruokapäivänä, jolloin tarjoamme vanhemmillekin kouluaterian.

Me haluamme kehittää ruokailua vahvasti paitsi tilaaja-asiakkaan kanssa myös koululaisten, lasten ja lounasruokailijoiden antamaan palautteen pohjalta. Siksi olemme luoneet uusia houkuttelevia palautekanavia, muun muassa mobiilisovelluksena. Lisäksi lounas- ja kouluruokamobiilisovelluksemme kertovat viikon ruokalistan sekä päivän aterian sisällön tuotetietoineen ja ravintosisältöineen. Myös Palmian nettisivut ja sosiaalinen media kertovat ruokalistasta ja ruokapalveluun liittyvistä ajankohtaisista asioista.

### Päätelmä

Kaupunginhallitus toteaa, että kasvatuksen ja koulutuksen toimiala, sosiaali- ja terveystoimiala, Palvelukeskus Helsinki ja Palmia Oy ovat edellä kuvatusti toteuttaneet Helsingin ruokakulttuuristrategian kehittämistoimenpiteitä varsin laajasti ja monipuolisesti.

Esitys on valmisteltu kaupunginkanslian, kasvatuksen ja koulutuksen toimialan, sosiaali- ja terveystoimialan, Palvelukeskus Helsingin ja Palmia Oy:n yhteistyönä.

### Esittelijä

kansliapäällikkö



Sami Sarvilinna

Lisätiedot

Jorma Lamminmäki, hankintajohtaja, puhelin: 310 31500  
jorma.lamminmaki(a)hel.fi

Katja Peränen, ruokapalveluasiantuntija (Kasko), puhelin: 310 22596  
katja.peranen(a)hel.fi

Erja Turunen, ruokapalveluohjaaja (Sote), puhelin: 310 43030  
erja.turunen(a)hel.fi

Eeva Saarinen, kehityspäällikkö (Palvelukeskus Helsinki), puhelin: 310 40836  
eeva.saarinen(a)hel.fi

Jaana Kujala, liiketoimintajohtaja (Palmia Oy), puhelin: 050 4013880  
jaana.kujala(a)palmia.fi

Marja Sarmela, hankintalakimies, puhelin: 310 31651  
marja.sarmela(a)hel.fi

Liitteet

1 Kari Emma, toivomusponsi 2, Kvsto 13.6.2018 asia 19

Muutoksenhaku

Muutoksenhakukielto, valmistelu tai täytäntöönpano

Päätöshistoria

Kaupunginhallitus 03.06.2019 § 422

HEL 2018-007088 T 00 00 03

Esitys

Kaupunginhallitus päätti panna asian pöydälle siten, että se käsitellään samassa yhteydessä kuin valtuutettu Atte Harjanteen aloite liha- ja maitotuotteiden kulutuksen puolittamiseksi vuoteen 2025 mennessä, jonka valtuusto palautti uudelleen valmisteltavaksi 13.2.2019.

Käsittely

03.06.2019 Pöydälle

Kaupunginhallitus päätti yksimielisesti Paavo Arhinmäen ehdotuksesta panna asian pöydälle siten, että se käsitellään samassa yhteydessä kuin valtuutettu Atte Harjanteen aloite liha- ja maitotuotteiden kulutuksen puolittamiseksi vuoteen 2025 mennessä, jonka valtuusto palautti uudelleen valmisteltavaksi 13.2.2019.

27.05.2019 Pöydälle

Esittelijä

kansliapäällikkö

Postiosoite

PL 1  
00099 HELSINGIN KAUPUNKI  
kaupunginkanslia@hel.fi

Käyntiosoite

Pohjoisesplanadi 11-13  
Helsinki 17  
<http://www.hel.fi/kaupunginkanslia>

Puhelin

+358 9 310 1641

Faksi

+358 9 655 783

Y-tunnus

0201256-6

Tilinro

FI0680001200062637

Alv.nro

FI02012566



Sami Sarvilinna

Lisätiedot

Jorma Lamminmäki, hankintajohtaja, puhelin: 310 31500  
jorma.lamminmaki(a)hel.fi

Katja Peränen, ruokapalveluasiantuntija (Kasko), puhelin: 310 22596  
katja.peranen(a)hel.fi

Erja Turunen, ruokapalveluohjaaja (Sote), puhelin: 310 43030  
erja.turunen(a)hel.fi

Eeva Saarinen, kehityspäällikkö (Palvelukeskus Helsinki), puhelin: 310 40836  
eeva.saarinen(a)hel.fi

Jaana Kujala, liiketoimintajohtaja (Palmia Oy), puhelin: 050 4013880  
jaana.kujala(a)palmia.fi

Marja Sarmela, hankintalakimies, puhelin: 310 31651  
marja.sarmela(a)hel.fi