



15.04.2019

Asia/8

§ 255

Valtuutettujen Maria Ohisalo ja Petrus Pennanen toivomusponnet koulujen ylijäämäruuan jakelusta

HEL 2018-011175 T 00 00 03

HEL 2018-011174

Päätös

Kaupunginhallitus päätti panna asian pöydälle 29.4.2019 saakka.

Käsittely

Kaupunginhallitus päätti yksimielisesti panna asian pöydälle 29.4.2019 saakka Kaisa Hernbergin ehdotuksesta.

Esittelijä

kansliapäällikkö
Sami Sarvilinna

Lisätiedot

Maria Nyfors, kaupunginsihteeri, puhelin: 310 21731
maria.nyfors(a)hel.fi

Muutoksenhaku

Muutoksenhakukielto, valmistelu tai täytäntöönpano

Päätösehdotus

Kaupunginhallitus merkitsee tiedoksi selvityksen kaupunginvaltuuston 24.10.2018 hyväksymien toivomusponnien johdosta tehdyistä toimenpiteistä ja toimittaa selvityksen ponnien ehdottajille sekä tiedoksi muille valtuutetuille.

Esittelijän perustelut

Käsitellessään nuorten aloitteita 24.10.2018 kaupunginvaltuusto hyväksyi kaksi koulujen ylijäämäruuan jakelua koskevaa toivomusponntta.

Valtuutettu Maria Ohisalo ehdotti:

Kaupunginvaltuusto edellyttää, että kaupunki selvittää mahdollisuuksia jakaa koulujen ja muiden kaupungin laitospöytäruokien syömäkelpoista, ylijäävää ruokaa maksutta. Lähtökohtana voisi olla (aiemmista selvityksistä keinoista poiketen) esim. se, että ruokailun päätyttyä ruokailu olisi edelleen avoin koulun ulkopuolisille. Yksi mahdollisuus ruokahävikin vähentämiseen taas olisi jakaa ruokaa opiskelijoille mukaan kotiin viettäväksi.



Valtuutettu Petrus Pennanen ehdotti:

Kaupunginvaltuusto edellyttää, että selvitetään mahdollisuudet tarjota ilmaiseksi koulujen ylijäämäruokaa, jos sitä on saatavilla, yksinkertaisella ilmoituksella koulun ovella.

Suurimpaan osaan kaupungin päiväkodeista ja kouluista ruokapalvelut tuottaa Palvelukeskusliikelaitos. Toimintatapana on tilaaja-tuottaja-malli. Palvelukeskus pyrkii ravintolatoiminnassaan mahdollisimman pieneen hävikkiin. Ruokahävikin vähentämisen keinoina ovat mm. ruokalistojen suunnittelu asiakkaiden tarpeiden pohjalta, päivittäinen menekin seuranta ja yhteistyö koulujen kanssa paikalla olevan oppilasmäärän seuraamiseksi. Kouluissa on tehty paljon erilaisia toimenpiteitä (mm. kampanjaviikkoja) hävikin vähentämiseksi.

Koulu- ja päiväkotiruokailun luonteesta johtuen valmistettua ruokaa jää kuitenkin jonkin verran yli. Ylijäävän ruoan määrä vaihtelee eri toimipisteissä ja eri päivinä. Vaihteluväli on noin 0–10 annosta/päivä. Ateriakokonaisuudesta ei yleensä jää kaikkia komponentteja yli, vaan ainoastaan esim. perunaa mutta ei kastiketta. Valmistettua ja tarjolla ollutta ruokaa ei voida hygieniasyistä myydä eteenpäin. Myytäväksi tarjottavan ylijäämäruoan tulee olla ollut erikseen säilytettyinä niin ettei se ole ollut tarjolla esim. linjastossa.

Kasvatuksen ja koulutuksen toimiala ja Palvelukeskus kokeilevat parhaillaan hävikkiruoan myyntiä Lunchie Market -sovelluksen kautta. Kokeilu aloitettiin vuoden 2018 loppupuolella ja jatkuu kevään 2019 ajan. Kokeilussa on mukana kaksi päiväkotia ja neljä koulua, ja nyt kokeiluvaiheessa sovellus on vain koulun tai päiväkodin henkilökunnan käytössä. Jatkoimenpiteet arvioidaan saatujen kokemusten pohjalta. Koulujen ja oppilaitosten ravintoloista on voinut jo tälläkin hetkelläkin ostaa ylijäämäruokaa mukaan.

Koulujen ja Palvelukeskuksen välisessä työnjaossa koulujen keittiötilat ovat Palvelukeskuksen käytössä ja ravintolasalitilat koulun hallinnassa. Lähtökohtaisesti on Palvelukeskuksen tehtävä huolehtia ylijäävän ruoan myynti- ja jakelutoiminnasta aiheutuvista järjestelyistä, valvonnasta ja turvallisuuden varmistamisesta. Valmistettu ruoka ei siirry koulun haltuun ruokailun jälkeen, mutta kasvatuksen ja koulutuksen toimiala voi tarvittaessa ohjeistaa rehtoreita ravintolasalien käyttöön ja kulkemiseen liittyvissä asioissa. Ravintolasaleihin ei yleensä ole suoraa pääsyä rakennusten ulkopuolelta vaan kulku on koulun tilojen kautta. Koulujen ja päiväkotien ulko-ovet ovat turvallisuussyitä lukittuina ja kulkua valvotaan.

Kasvatus- ja koulutuslautakunta on toivomusponsien johdosta antamassaan lausunnossaan suhtautunut myönteisesti ylijäävän ruoan käy-



15.04.2019

tön edistämiseen ja ruokahävikin vähentämiseen. Sitä suositellaan sekä koulujen että varhaiskasvatuksen ruokailusuosituksissa. Toiminnasta ei kuitenkaan saa aiheutua turvallisuusriskiä eikä haittaa koulujen, oppilaitosten ja varhaiskasvatuksen toimipisteiden käyttäjäasiakkaille, henkilökunnalle tai päivittäiselle toiminnalle.

Palvelukeskusliikelaitoksen johtokunta on lausunnossaan katsonut, että asia vaatii vielä tarkempaa selvittelyä. Mikäli kaupunki lähtee tekemään konseptia ylijäämäruoan jakamisesta, Palvelukeskus on omalta osaltaan mielellään mukana toteuttamassa mahdollista toimintatavan muutosta.

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

Esittelijä

kansliapäällikkö
Sami Sarvilinna

Lisätiedot

Maria Nyfors, kaupunginsihteeri, puhelin: 310 21731
maria.nyfors(a)hel.fi

Muutoksenhaku

Muutoksenhakukielto, valmistelu tai täytäntöönpano

Otteet

Ote
Ponsien ehdottajat

Otteen liitteet
Esitysteksti

Tiedoksi

Kaupunginvaltuusto

Päätöshistoria

Kasvatus- ja koulutuslautakunta 26.03.2019 § 116

HEL 2018-011175 T 00 00 03

Lausunto

Kasvatus- ja koulutuslautakunta antoi seuraavan lausunnon valtuutettujen Maria Ohisalon ja Petrus Pennasen toivomusponnista koulujen ja päiväkotien ylijäämäruoista:



15.04.2019

Ponsissa pyydetään selvittämään mahdollisuudet tarjota koulujen ja muiden kaupungin laitospöytäkirjojen ylijäämäruokaa maksutta, esimerkiksi avaamalla ruokailu ulkopuoliselle kouluruokailun päätyttyä. (Maria Ohisalon toivomusponssi). Jakelusta voisi ilmoittaa koulun ovella, aina kun ruokaa on saatavilla (Petrus Pennasen toivomusponssi).

Suurimpaan osaan Helsingin kaupungin päiväkoteihin ja kouluihin ruokapalveluja tuottaa Helsingin kaupunki - Palvelukeskus liikelaitos. Ruokapalvelujen toteuttamista ohjaavat kansalliset varhaiskasvatuksen ja kouluruokailun ruokailusuositukset. Lasten ja nuorten ruokapalveluissa ravitsemuslaadun lisäksi keskeistä on aterioiden ja ruokalajien olevan vaihtelevia, syömään houkuttelevia, tunnistettavia ja mieluisia.

Koulu- ja päiväkotiruokailun toiminnan luonteesta johtuen valmistettua ruokaa jää jonkin verran yli. Ylijäävän ruoan määrä vaihtelee suuresti eri toimipisteissä ja eri päivinä. Ateriakokonaisuudesta ei yleensä jää kaikkia komponentteja yli, vaan ainoastaan jotain sen osaa esim. peruna, mutta ei esim. kastiketta. Valmistettua ja tarjolla ollutta ruokaa ei voida hygieniasyistä myydä eteenpäin. Myytäväksi tarjottavan ylijäämäruoan tulee olla ollut erikseen säilytettynä, niin ettei se ole ollut tarjolla esim. linjastossa. Palveluntuottajan tehtävänä on pyrkiä ravintolotoiminnassaan mahdollisimman pieneen hävikkiin. Keinoina tähän heillä on muun ohjauksen ohella ruokalistojen suunnittelu asiakkaiden tarpeiden pohjalta, menekin seuranta ja yhteistyö koulujen kanssa paikalla olevan oppilasmäärän seuraamiseksi. Kouluissa vietetään kampanjaviikkoja hävikin vähentämiseksi ja osassa kouluissa on yhteistyössä tehty hyvinkin paljon erilaisia toimenpiteitä hävikin vähentämiseksi.

Mikäli toimipaikassa jaetaan tai myydään ylijäämäruokaa, se on palveluntuottajan tehtävä. Valmistettu ruoka ei siirry kasvatuksen ja koulutuksen toimialan haltuun ruokailun jälkeen. Ruoan valmistajan tehtävänä on huolehtia ja vastata toimialan eri asiakasryhmien toimipisteissä ylijäävän ruoan myynti- ja jakelutoiminnasta aiheutuvista järjestelyistä, valvonnasta ja turvallisuuden varmistamisesta. Koulujen ja oppilaitosten ravintolasaleihin ei ole suoraa pääsyä rakennusten ulkopuolelta, vaan kulku on koulun normaalin sisäänkäynnin yhteydessä. Koulujen ja päiväkotien ulko-ovet ovat turvallisuussyitä lukittuina ja kulkua valvotaan. Tarvittaessa kasvatuksen ja koulutuksen toimiala voi ohjeistaa rehtoreita ravintolasalien käyttöön ja kulkemiseen liittyvissä asioissa, koskien ylijäävän ruoan myyntiä ja jakelua, yhteistyössä ruokapalveluntuottajan kanssa.

Kasvatuksen ja koulutuksen toimiala on sopinut Palvelukeskuksen kanssa hävikkiruoan myyntikokeilusta erillisen sovelluksen kautta (Lunchie market). Kokeilu aloitettiin vuoden 2018 loppupuolella ja se jatkuu kevään 2019 ajan. Kokeilussa on mukana kaksi päiväkotia ja



15.04.2019

neljä koulua. Kokeiluvaiheessa sovelluksen on voinut ottaa käyttöönsä koulun tai päiväkodin henkilökunta. Saatujen kokemusten pohjalta arvioidaan jatkotoimenpiteet. Koulujen ja oppilaitoksien ravintoloista on voinut jo tälläkin hetkelläkin ostaa mukaan ylijäämäruokaa.

Kasvatus- ja koulutuslautakunta suhtautuu myönteisesti ylijäävän ruoan käytön edistämiseen ja ruokahävikin vähentämiseen ja tätä suositellaan sekä koulujen että varhaiskasvatuksen ruokailusuosituksissa. Toiminnasta ei kuitenkaan saa aiheutua turvallisuusriskiä eikä haittaa koulujen, oppilaitosten ja varhaiskasvatuksen toimipisteiden käyttäjäasiakkaille, henkilökunnalle tai päivittäiselle toiminnalle.

Esittelijä

kasvatuksen ja koulutuksen toimialajohtaja
Liisa Pohjolainen

Lisätiedot

Sirpa Jalovaara, ruokapalveluasiantuntija, puhelin: 310 43246
sirpa.jalovaara(a)hel.fi

Palvelukeskusliikelaitoksen johtokunta 08.02.2019 § 4

HEL 2018-011175 T 00 00 03

Lausunto

Merkittiin, että esittelijä muutti esittelyn otsikon monikkomuotoon.

Palvelukeskusliikelaitoksen johtokunta päätti antaa lausunnon valtuutettu Maria Ohisalon toivomusponnosta, koskien ylijäämäruoan jakelua maksutta ulkopuolisille sekä valtuutettu Petrus Pennasen toivomusponnosta (sähköpostilla Kansliasta toimitettu lausuntopyyntö), jossa edellytetään selvitetävien mahdollisuuksien tarjota ilmaiseksi koulujen ylijäämäruokaa, jos sitä on saatavilla, yksinkertaisella ilmoituksella koulun ovelta.

Johtokunta toteaa, että Helsingin kaupungin päiväkoteihin ja kouluihin ruokapalveluja tuottaa Palvelukeskusliikelaitos (jatkossa myös Palvelukeskus). Toimintatapana on sopimuksen mukainen tilaaja-tuottaja-malli.

Palvelukeskuksen käyttöön on luovutettu keittiötilat, koulu puolestaan hallinnoi ravintolasali-tilaa. Päiväkodeissa ei ole ravintolasaleja, vaan niissä ruoka nautitaan pääsääntöisesti päiväkodin ryhmätiloissa.

Ravintolasaleihin ei ole suoraa pääsyä rakennusten ulkopuolelta vaan kulku on koulun normaalin sisäänkäynnin yhteydessä. Koulujen ruokasaleja ei ole myöskään varustettu ulkopuoliseen myyntiin. Palvelua tilaava toimiala edellyttää, että ylijäävän ruoan myynnistä ja tarjoilusta ei



15.04.2019

aiheudu turvallisuusriskiä tai haittaa koulujen, oppilaitosten tai varhaiskasvatuksen toimipisteiden käyttäjäasiakkaille, henkilökunnalle ja toiminnalle.

Palvelukeskus pyrkii ravintolatoiminnassaan mahdollisimman pieneen hävikkiin. Keinoina tähän ovat muun ohella ruokalistojen suunnittelu asiakkaiden tarpeiden pohjalta, menekin seuranta ja yhteistyö koulujen kanssa paikalla olevan oppilasmäärän seuraamiseksi.

Koulu- ja päiväkotiruokailun toiminnan luonteesta johtuen tarjolla ollutta ruokaa jää kuitenkin jossakin määrin yli. Ylijäävän ruoan määrä vaihtelee kouluittain ja päivittäin (vaihteluväli noin 0 – 10 annosta/pv). Ateriakokonaisuudesta ei normaalisti jää kaikkia komponentteja yli, vaan ainoastaan osittain (esim. peruna), mutta ei esim. kastiketta. Ylijäävän ruuan määrä toisin sanoen vaihtelee suuresti eri päivinä ja eri toimipisteissä.

Lähtökohtaisesti Palvelukeskuksen tehtävänä on palveluntuottajana vastata palvelujen myynti- ja jakelu-kokeilusta aiheutuvista käytännön järjestelyistä ja kustannuksista, mukaan lukien mm. siivous- ja turvapalvelujen kustannuksista. Palvelukeskus on pilotoimassa paraikaa asiakaskunnan sisäiseen käyttöön Lunchie- mobiilisovellusta, joka osaltaan edesauttaa mahdollisesti syntyvän ylijäämäruoan myynnin edullisesti sitä tarvitseville.

Edellä sanotun perusteella Palvelukeskus katsoo, että asia vaatii vielä tarkempaa selvittelyä yhteistyössä toimialojen ja muiden tähän liittyvien toimijoiden kesken. Mikäli kaupunki lähtee tekemään konseptia ylijäämäruoan jakamisesta, Palvelukeskus on omalta osaltaan mielellään mukana toteuttamassa mahdollista toimintatavan muutosta.

Esittelijä

toimitusjohtaja
Antti Värtelä

Lisätiedot

Anne Koskinen, yksikönjohtaja, puhelin: 310 36983
anne.koskinen(a)hel.fi