



03.06.2019

Asia/11

§ 421

Valtuutettu Mai Kivelän toivomusponsi kaupungin ruokapalveluiden ruokalistan ilmastokuormituksen ja ruokahävikin vähentämisestä

HEL 2018-007089 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

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.

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

Muutoksenhaku

Muutoksenhakukielto, valmistelu tai täytäntöönpano

Esitysehdotus

Kaupunginhallitus merkitsee tiedoksi valtuutettu Mai Kivelän toivomusponnen johdosta tehdyn selvityksen sekä toimittaa selvityksen ponnien ehdottajalle ja muille valtuutetuille.

Esittelijän perustelut

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



Katsoessaan valtuutettu Mai Kivelän aloitteen kaupungin ateriatarjonnan muuttamisesta kasvispainotteisemmaksi loppuun käsitellyksi 13.6.2018 kaupunginvaltuusto edellytti selvitystä kaupungin ruokapalveluiden ruokalistan ilmastokuormituksen ja ruokahävikin vähentämismahdollisuuksista.

[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 valtuuteuille.

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

Kasvatuksen ja koulutuksen toimiala

1 Ruokalistasuunnittelu ja raaka-aineet ympäristöystävällisyys huomioiden

Päiväkoti, koulu- ja opiskelijaruokailun suunnittelua ja toteutusta ohjaavat ravitsemus- ja ruokailusuositukset. Ruokalistassa, joka on suunniteltu suositusten mukaisesti, on jo lähtökohtaisesti huomioitu ruoan ympäristökuormituksen vähentäminen.

Palvelukuvauksia on kehitetty viime vuosina myös ilmastoystävällisyyden näkökulmasta. Ruokalistat käydään kasvatuksen ja koulutuksen toimialan ruokapalveluasiantuntijoiden sekä palveluntuottajien suunnittelijoiden kanssa läpi ruokalistapalaverissa ja maistatustilaisuuksissa, joissa varmistetaan ruokien maku ja laatu, ruokalistojen kokonaisuuden sopivuus asiakasryhmille sekä muut toteutettavat kehittämistoimenpiteet, kuten ympäristöasioiden ja asiakaspalautteiden huomioiminen.

Aterioissa on monipuolisesti viljavalmisteita, perunaa, juureksia, vihanneksia, hedelmiä ja marjoja ja kohtuullisesti liha- ja maitotuotteita. Toimialalla halutaan mahdollistaa kasvisruokien ja tuorekasvien monipuolinen ja lisääntyvä käyttö. Ilmastokuormitusta vähennetään ruokalistasuunnittelussa myös vaihtamalla punaista lihaa broileriin tai kalaan.

Ruokalistasuunnittelussa noudatetaan ravitsemussuositusten antamia ohjeita punaisen lihan, jauhelihan, siipikarjan, kalan, lihavalmisteiden ja kasviperäisten proteiininlähteiden esiintymistiheydestä ruokalistalla. Kalalajeja käytetään vaihdellen ja niiden käytössä huomioidaan WWF:n kalaoppaan suositukset. Suosimme myös suomalaisia järvikaloja esimerkiksi silakkaa, haukea, muikkua, kuhaa, ahventa ja siikaa. Palko-



kasveja ja muita kasviperäisiä proteiinin lähteitä käytetään vaihdellen ja soijaa on korvattu herneiden tai papujen käytöllä. Kasvisruokien lisäämisen tarvetta arvioidaan ruokalistasuunnittelussa kasvisruoan moneksi kasvaessa ja asiakaskyselyissä saatujen toiveiden mukaisesti, kuitenkin huomioiden asiakasryhmäkohtaiset tarpeet ja mieltymykset.

2 Hävikin vähentäminen

Palvelukuvauksissa on vaadittu, että palvelua tuotetaan kestävästi kehityksen, Helsingin kaupungin periaatteiden ja voimassa olevien viranomaishojjeiden ja lakien mukaan. Jätteen määrän ja haitallisuuden vähentäminen, lajittelu ja kierrättäminen kuuluvat palveluntuottajien perustoimintaan. Palveluntuottajien tulee pyrkiä toiminnassaan mahdollisimman pieneen ruokahävikkiin (keittiö-, jakelu- ja lautashävikki). Ylijäävää ruokaa voidaan osittain myös tarjota seuraavana päivänä ruokalistan mukaisten ruokien rinnalla.

Toimipaikoissa järjestetään kampanjoita ravintolan biojättemäärien ja lautashävikin vähentämiseksi. Toimiala toivoo palveluntuottajien toteuttavan vuosittain hävikkiviikon, jolloin ruokasaleissa on esillä ruokahävikkiin liittyvää somistemateriaalia. Tarkoituksena on lisätä tietoisuutta asiasta. Lapset oppivat näin havainnoimaan oman toimintansa vaikutuksia ja arvostamaan ruokaa.

Palveluntuottaja vastaa valmistetun ruoan tarjoilusta ja mahdollisen ylijäävän ruoan jälkikäsittelystä ja myynti- ja jakelutoiminnasta sekä niihin liittyvistä kustannuksista, käytännön toimenpiteistä ja turvallisuudesta. Kasvatuksen ja koulutuksen toimiala suhtautuu myönteisesti palveluntuottajien pilottiprojekteihin, joissa pohditaan ratkaisuja ylijäävän ruoan myymiseen tai toimittamiseen eteenpäin. Ylijäämäruoan myynnistä tai jakelusta ei saa kuitenkaan aiheutua turvallisuusriskiä tai haittaa toimipaikkojen toiminnalle, oppilaille tai muulle henkilökunnalle.

Sosiaali- ja terveystoimiala

1 Ruokalistasuunnittelu ja raaka-aineet ympäristöystävällisyys huomioiden

Sosiaali- ja terveystoimialan ruokalistojen suunnittelua ja toteutusta ohjaavat muun muassa seuraavat kansalliset ravitsemus- ja ruokailusuosituks: Ravitsemushoito, suositus sairaaloihin, terveyskeskuksiin, palvelu- ja hoitokoteihin sekä kuntoutuskeskuksiin 2010, Ravitsemussuosituks ikääntyneille 2010 sekä Terveyttä ruoasta, suomalaiset ravitsemussuosituks 2014. Ruoan ilmastovaikutuksia vähennettäessä keskeistä on ruokahävikin pienentäminen, energiatehokkuuden lisääminen sekä kauden mukaisten ja lähialueella tuotettujen raaka-aineiden huomioiminen ruokalistasuunnittelussa ja ruokapalvelujen toteutuksessa. Palvelukeskus Helsingin näiden periaatteiden mukaisesti laa-



timat ruokalistat hyväksytetään sosiaali- ja terveystoimialalla ennen niiden käyttöönottoa. Kilpailutettujen palveluiden tuottajat suunnittelevat ruokalistansa kilpailutuksissa käytettyjen ympäristökriteerien mukaan.

2 Hävikin vähentäminen

Sosiaali- ja terveystoimialan ravitsemushoidon neuvottelukunnan toimintasuunnitelmassa 2018 on yhdeksi tehtäväksi asetettu tähderuuan määrän vähentämisen pohtiminen ja hyötykäyttö. Hävikkiä pyritään vähentämään hyvällä viestinnällä tilaavan yksikön ja ruoan toimittavan keittiön välillä ja asiaan liittyvällä koulutuksella ja ohjeistuksella.

Sosiaali- ja terveystoimialan ruokapalvelutuottajien tulee pyrkiä toiminnassaan mahdollisimman pieneen ruokahävikkiin. Palveluntuottajat vastaavat ruoanvalmistuksesta, tarjoilusta ja mahdollisen ylijäävän ruoan jälkikäsittelystä ja myynti- ja jakelutoiminnasta sekä niihin liittyvistä kustannuksista, käytännön toimenpiteistä ja turvallisuudesta. Sosiaali- ja terveystoimiala suhtautuu myönteisesti ja pyrkii edistämään palveluntuottajien ylijäävän ruoan myyntiä tai sen toimittamista eteenpäin. Myynnistä tai jakelusta ei saa kuitenkaan aiheutua turvallisuusriskiä tai haittaa toimipaikkojen toiminnalle, asukkaille, asiakkaille, potilaille tai henkilökunnalle.

Palvelukeskus Helsinki

Palvelukeskus Helsinki toimii yhteistyössä Helsingin kaupungin kasvatuksen ja koulutuksen toimialan sekä sosiaali- ja terveystoimialan kanssa siten, että toimiala määrittää tilaajana linjaukset joiden mukaan Palvelukeskus Helsinki tuottajana tuottaa palvelut. Ruokatarjoomaa kehitetään yhteistyössä toimialojen kanssa huomioiden kaupungin, toimialojen ja liikelaitoksen strategiset tavoitteet ja vastuullisuusnäkökulmat sekä eri asiakasryhmille määritellyt ruokailu- ja ravitsemussuositukset. Palvelukehityksessä huomioidaan asiakkailta ja kaupunkilaisilta saatu palaute, ja asiakastyytyväisyyttä mitataan säännöllisesti.

Ympäristötyötä on ohjannut Palvelukeskuksen ympäristöohjelma ja ympäristösitoumus. Vuodesta 2019 toimintaamme ohjaa vastuullisuusohjelma 2019-2021, jonka yksi osa on ympäristöohjelma. Olemme myös sitoutuneet noudattamaan ympäristölainsäädännön vaatimuksia ja Helsingin kaupungin ympäristöpolitiikan linjauksia. Tämän hetken tärkeimmät ympäristötoimenpiteet liittyvät ilmastomuutoksen hillintään esimerkiksi kestäviä raaka-aineita käyttämällä, ruokahävikkiä ehkäisemällä ja autoilua vähentämällä.

Esimerkiksi vuonna 2018 kilpailutettu ruokapalveluiden logistiikka, johon kuuluvat muun muassa kotiateriakuljetukset, päiväkotij- ja koulu-ruokakuljetukset sekä toimipaikkojen väliset ruokakuljetukset, vähentää



kuljetuksista aiheutuneita päästöjä merkittävästi. Häkäpäästöt vähenevät laskennallisesti 22 %, typenoksidit 67 % ja hiukkaspäästöt 92 % aiempaan kuljetuskalustoon verrattuna. Samalla saadaan jopa 25 % kustannusten säästö verrattuna aikaisempiin sopimuksiin.

Sitoutuminen jatkuvaan ympäristötoimien parantamiseen toi Palvelukeskukselle Ekokompassi-sertifikaatin vuonna 2017. Sertifikaatilla ohjataan Palvelukeskuksen laajaa toimipaikkaverkkoa (noin 600 toimipistettä).

Toimintaamme ohjaavat:

1 Hiilineutraali Helsinki 2015 -toimenpideohjelma 2035

- Lisäämme kasvisruokien ja kasvisten/hedelmien osuutta ruokalistoilla vähentämällä vastaavasti punaista lihaa niiltä osin kuin on mahdollista huomioiden eri asiakassegmenteille laaditut ravitsemussuositukset.
- Vähennämme ruokahävikkiä yhtenäistämällä ruokalistoja pitäen kuitenkin myös huolta siitä, että ruokalistatuotteet ovat maistuvia ja vastaavat eri asiakasryhmiemme toiveita.
- Vähennämme hankintojen ympäristövaikutusta.
- Minimoimme logistiikan ja liikkumisen ympäristövaikutuksia.
- Kehitämme uusia ympäristöystävällisiä toimintamalleja yhdessä sidosryhmien kanssa.
- Lajittelu ja kiertotalouden hyödyntäminen ovat luonnollinen osa toimintaamme.

2 Helsingin ruokakulttuuristrategia (2015-2020)

- Painotamme hankinnoissa vastuullisia, eettisiä ja ympäristöystävällisiä valintoja.
- Valmistamme ja tarjoamme monipuolista, terveellistä, tuoretta, turvallista ja maistuvaa ruokaa.
- Arvostamme ruokaa ja vältämme hävikkiä ja tuhlaamista.
- Teemme vastuullisia, eettisiä ja ympäristöystävällisiä valintoja ja toimimme kestävän kehityksen periaatteiden mukaisesti.
- Teemme oheiskasvatusyhteistyötä toimialojen kanssa terveellisen, kestävän ja ruokaa arvostavan kulttuurin vahvistamiseksi. Tavoitteen toteuttamiseksi tähtäämme ruokasivistyksen lisäämiseen muun muassa kasvatuksen ja koulutuksen toimialan kanssa tehtävällä yhteissuunnittelulla ja johdon työpajoilla.

3 Palvelukeskuksen vastuullisuusohjelma 2019-2021

3.1 Ruokahävikin vähentämiseksi:

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



- Kehitämme sähköistä menekinseurantaa ja hyödynnämme seuranta-tietoja tehokkaammin, ohjeistamme hävikin ehkäisyyn.
- Kokeilemme Urban Food -hankkeessa kehitettävää sovellusta ylijäämäruoan jakoon.
- Kehitämme ylijäämäruoan myyntiä Lunchie-mobiilisovelluksella, (käyttönoton laajentaminen).
- Yhtenäistämme ylijäämäruoan myynnin ohjeistuksia ja tiedotusta/viestintää ruokasalissa.
- Suunnittelemme ja järjestämme hävikkiviikkotapahtumia yhdessä asiakkaan kanssa.

3.2 Kierrätyksen tehostamiseksi:

- Pilotoimme Kierrätyspäivät-toimintatapaa: toimipaikkojen/toimistojen ylimääräiset tavarat käyttöön ja ei-käyttökelpoisten haku pois toimipaikoista Sortti-asemille keskitetysti.
- Kartoitamme toimipisteiden lajittelumahdollisuuksia ja neuvottelemme tarvittaessa lajitteluastioiden lisäämisestä.
- Ohjaamme poistettavan irtaimiston uusiokäyttöön ja ohjeistamme toimintamallin käyttöön.

3.3 Jätteiden vähentämiseksi:

- Vähennämme kertakäyttöastioiden käyttöä ja suosimme biohajoavia kertakäyttöastioita.
- Käytämme ympäristövastuullisia siivousmenetelmiä, siivousvälineitä sekä pesu- ja puhdistusaineita.

3.4 Kahden prosentin (2 %) energiasäästökseksi:

- Tarkennamme ja jalkautamme energiasäästösuunnitelman 2019, huomioimme myös laitehankinnat, laitteiden ylläpidon ja toimintatavat kouluissa, päiväkodeissa ja hoitoalan paikoissa.
- Uudistamme energiatehokkuuslomakkeen selkeämmäksi (kuvien käyttö).
- Olemme mukana varmistamassa ruokakuljetusten ympäristö- ja kustannustehokkuutta tilauserien ja toimituskertojen optimoinnilla ja ohjeistamalla vastuullisiin toimintatapoihin.

3.5 Päästöjen vähentäminen kuljetusten optimoinnilla ja etäpalveluita hyödyntämällä:

- Vähennämme päästöjä optimoimalla kuljetukset ja hyödyntämällä etäpalveluja.
- Lisäämme julkisten liikennevälineiden käyttöä, kimpapakyytejä ja työmatkaliikuntaa.



3.6 Hankintojen osalta:

- Selkeytämme hankintaohjeistusta tarkentamalla toimipaikkatasoista raaka-ainehankinnan ohjeistusta, annamme ohjeita esimerkiksi sopimustuotteista ja ostomääristä.
- Huomioimme vastuullisuuskriteerit kilpailutuksissa ja liitämme niitä tarjouspyyntöihin, koskien esimerkiksi tuotantotapoja, pakkausmateriaaleja ja -kokoja, päästöjä jne.
- Lisäämme kestävien raaka-aineiden ja tuotteiden käyttöä ja neuvottelemme kasvis- ja kalaruokien lisäämisestä ja punaisen lihan käytön vähentämisestä yhdessä toimialojen kanssa huomioiden voimassa olevat, eri asiakassegmenteille laaditut ravitsemussuositukset.

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 Oy toimii yhteistyössä kaupunginkanslian, kasvatuksen ja koulutuksen toimialan sekä sosiaali- ja terveystoimialan kanssa. Toimiala määrittää kilpailutuksissa linjaukset, joiden mukaan Palmia kilpailutuksen voittaneena tuottajana tuottaa palvelut. Ruokalistoja kehitetään yhteistyössä toimialojen kanssa huomioiden kaupungin toimialojen kilpailutuksissa esitetyt vaatimukset ja Palmian strategiset tavoitteet sekä vastuullisuus. Lisäksi huomioidaan eri asiakasryhmille määritellyt ruokailu- ja ravitsemussuositukset. Tärkeässä roolissa on myös asiakkailta sekä kaupunkilaisilta saatu palaute. Asiakastyytyväisyyttä mitataan säännöllisesti, ja tuloksien perusteella kehitetään ruokapalvelutoimintaa.

Vastuullisuus, ympäristön huomioiminen ja kestävä kehitys

Palmialla on ISO 9001 -standardin mukainen sertifioitu laadunhallintajärjestelmä, joka edellyttää systemaattista toimintaa laadun parantamiseksi, kuten toimivaa asiakaspalautejärjestelmää, toiminnan säännöllistä ulkoista ja sisäistä auditointia ja arvioimista, prosessiajattelua sekä jatkuvaa toiminnan kehittämistä. Laatuasioiden lisäksi myös ympäristö- ja turvallisuusasiat ovat osa toimintajärjestelmäämme.

Tuottamamme palvelut on sertifioitu niin ISO 9001 -laatustandardin kuin ISO 14001 -ympäristöstandardin mukaisesti. Ympäristötyön suuntaviivat on määritelty ympäristösitoumuksessa, jossa Palmia on sitou-



tunut tuottamaan ympäristövastuullisia palveluja ja hallitsemaan ympäristöasiansa määrätietoisella ympäristöjohtamisella. Seuraamme ympäristölainsäädännön muutoksia systemaattisesti lakiseurantapalvelun avulla sekä noudatamme lainsäädäntöä ja muita annettuja säädöksiä.

Avainlippu kertoo suomalaisesta palvelusta

Palmian palvelut tuotetaan Avainlippumerkin alla. Avainlippu on Suomalaisen Työn Liiton merkki, joka kertoo, että palvelu on tuotettu Suomessa ja työllistää Suomessa.

Palmian toiminnan kotimaisuusaste on vaadittujen laskelmien mukaan noin 80 % ja myös muut vaatimukset täyttyvät. Palmia on kokonaan suomalaisessa omistuksessa, ja olemme toimialueellamme merkittävä työllistäjä tarjoamalla työtä noin 1600 henkilölle. Meille on tärkeää, että maksamme veromme Suomeen ja rakennamme siltäkin tavoin suomalaista yhteiskuntaa. Avainlippumerkillä haluamme tuoda palveluidemme suomalaisen alkuperän näkyväksi.

Jotta palveluyritys saa käyttää avainlippua toimintansa yhteydessä, on sen toiminnan kotimaisuusasteen oltava vähintään 50 %. Yrityksellä on lisäksi oltava merkittävä kotimainen omistus, Suomessa toimiva johto ja yrityksen pääkonttorin on sijaittava Suomessa.

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. Pehdytyksellä 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.

Toimintaamme ohjaavat

Hiilineutraali Helsinki 2035 -toimenpideohjelma ja Helsingin ruokakulttuuristrategia (2015-2020) ohjaavat Palmian toimintaa muun muassa seuraavasti: Lisäämme kasvisruokia ruokalistoilla ja pyrimme vähentämään punaisen lihan käyttöä mahdollisuuksien mukaan asiakaskunnan tarpeet ja ravitsemussuositukset huomioiden. Vähennämme ruokahävikkiä ja hankintojen ympäristövaikutusta. Minimoimme myös logistiikan ja liikkumisen ympäristövaikutuksia. Painotamme hankinnossa vastuullisia, eettisiä ja ympäristöystävällisiä valintoja. Valmistamme ja tarjoamme monipuolista, terveellistä, tuoretta, turvallista ja maistuvaa ruokaa. Pyrimme minimoimaan hävikkiä. Teemme vastuullisia, eettisiä ja ympäristöystävällisiä valintoja ja toimimme kestävän kehityksen periaatteiden mukaisesti luoden asiakkaillemme herkullisia ruokailuhetkiä ja sosiaalista yhdessäoloa.

Päätelmä

Kaupunginhallitus toteaa, että kaupungin ruokapalveluiden ruokalistan ilmastokuormituksen ja ruokahävikin vähentämiseksi tehdään tällä hetkellä varsin paljon toimia. Edellä esitetyn mukaisesti pyritään erilaisilla suunnitelmilla ja ohjelmilla entisestään vähentämään ruokapalveluiden ympäristökuormitusta.

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



03.06.2019

Asia/11

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

Liitteet

1 Kivelä Mai, toivomusponsi, Kvsto 13.6.2018 asia 19

Muutoksenhaku

Muutoksenhakukielto, valmistelu tai täytäntöönpano

Päätöshistoria

Kaupunginhallitus 27.05.2019 § 401

HEL 2018-007089 T 00 00 03

Esitys

Kaupunginhallitus päätti panna asian pöydälle.

Käsittely

27.05.2019 Pöydälle

Kaupunginhallitus päätti yksimielisesti panna asian pöydälle Paavo Arhinmäen ehdotuksesta.

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