



05.10.2020

Asia/10

## § 629

### Valtuutettu Jenni Pajusen toivomusponsi koulujen ja päiväkotien ruokahävikin yhdenmukaisesta seurannasta

HEL 2020-002487 T 00 00 03

#### Päätös

Kaupunginhallitus merkitsi tiedoksi selvityksen kaupunginvaltuuston 26.2.2020 hyväksymän toivomusponnen johdosta tehdyistä toimenpiteistä ja toimittaa selvityksen ponnen ehdottajalle sekä tiedoksi muille valtuutetuille.

#### Esittelijä

kansliapäällikkö  
Sami Sarvilinna

#### Lisätiedot

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

#### Muutoksenhaku

Muutoksenhakukielto, valmistelu tai täytäntöönpano

#### Otteet

**Ote**  
Ponnen ehdottaja

**Otteen liitteet**  
Esitysteksti

#### Päätösehdotus

Päätös on ehdotuksen mukainen.

#### Esittelijän perustelut

Käsitellessään koulujen ruokahävikkikokeilua koskevaa aloitetta 26.2.2020 kaupunginvaltuusto hyväksyi valtuutettu Jenni Pajusen ehdottaman toivomusponnen:

"Hyväksyessään aloitteen kaupunginvaltuusto edellyttää, että selvitetään mahdollisuudet seurata ja tilastoida ruoan hävikkiä yhdenmukaisesti kaikissa Helsingin kouluissa ja päiväkodeissa."

Ruokapalvelujen suunnittelu tehdään yhteistyössä kasvatuksen ja koulutuksen toimialan ja palveluntuottajien kanssa. Palvelukeskusliikelaitos (Palvelukeskus Helsinki) vastaa ruokapalvelujen tuottamisesta merkittävässä osassa Helsingin kouluja ja päiväkoteja. Vaikka palveluntuotta-



ja on muitakin, on tarkoituksenmukaista, että hävikkiä seurataan yhdenmukaisesti kaikissa kouluissa ja päiväkodeissa.

Kasvatuksen ja koulutuksen toimiala on keväällä 2020 selvittänyt ruokapalveluntuottajien tapoja seurata ja tilastoida hävikkiä. Tavat vaihtelivat palveluntuottajittain ja käytössä on sekä sähköisiä järjestelmiä että taulukkoon tai vihkoon tehtävää seurantaa. Seurantaa tehtiin päivittäin tai erilaisissa kausissa. Seurantatavat vaihtelivat myös keittiöstä, linjastosta ja lautasilta jäävästä hävikistä.

Palvelukeskus Helsinki seuraa päivittäin menekkiä, ennustaa tarvittavia ruoka- ja raaka-ainemääriä ja pyrkii mahdollisimman pieneen hävikkiin vastuullisuuden ja kestävän kehityksen takia mutta myös kustannussyistä. Sillä on käytössä menekin ja ruokahävikin seurannan malli, jonka raportointia entistä reaaliaikaisemmaksi kehitetään parhaillaan.

Hävikin hallinnan käytäntöjen ja mittarin määrittely vuoden 2020 loppuun mennessä on yksi Palvelukeskus Helsingin strategisista tavoitteista. Ylijäävän ruoan hyödyntämiseen ja hävikin vähentämiseen on meneillään useita toimenpiteitä ja kokeiluja, joita on kuvattu yksityiskohtaisemmin palvelukeskusliikelaitoksen johtokunnan lausunnossa.

Myös kasvatuksen ja koulutuksen toimialalla on tunnistettu tarve kehittää hävikin seurantaa ja edesauttaa palveluntuottajia vähentämään syntyvää hävikkiä. Yhtenäisen seurannan ja tilastoinnin toteuttaminen on hyvä suunnitella yhteistyössä palveluntuottajien kanssa. Näin tieto saadaan kaikilta palveluntuottajilta jatkossa samalla tavalla ja tilastointi sekä vertailtavuus ovat mahdollisia. Kasvatuksen ja koulutuksen toimiala aloittaa suunnittelun Palvelukeskus Helsingin kanssa syksyllä 2020. Tavoitteena on ottaa kehitetty seuranta- ja tilastointimalli käyttöön vuoden 2021 alussa. Kilpailutettujen kohteiden palvelukuvauksiin asia voidaan kirjata seuraavien sopimuskausien alkaessa Palvelukeskus Helsingin kanssa saatujen kokemusten pohjalta.

Asiasta on saatu kasvatus- ja koulutuslautakunnan sekä palvelukeskusliikelaitoksen johtokunnan lausunnot.

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

Esittelijä

kansliapäällikkö  
Sami Sarvilinna

Lisätiedot

Maria Nyfors, kaupunginsihteeri, puhelin: 310 21731



05.10.2020

Asia/10

maria.nyfors(a)hel.fi

## Muutoksenhaku

Muutoksenhakukielto, valmistelu tai täytäntöönpano

## Otteet

### Ote

Ponnen ehdottaja

### Otteen liitteet

Esitysteksti

## Tiedoksi

Kaupunginvaltuusto

## Päätöshistoria

Palvelukeskusliikelaitoksen johtokunta 17.09.2020 § 20

HEL 2020-002487 T 00 00 03

### Lausunto

Esittelijä tarkensi esitystään niin, että johtokunta antaa lausunnon valtuutettu Jenni Pajusen ym. valtuustossa hyväksytystä toivomusponnesta.

Palvelukeskusliikelaitoksen johtokunta antoi toivomusponnosta seuraavan lausunnon

Palvelukeskusliikelaitos (Palvelukeskus Helsinki) seuraa ja tilastoi ruoan hävikkiä omassa palvelutuotannossaan ja pitää kannatettavana, että hävikin seuranta kehitetään yhdessä Kaskon kanssa ja seuranta tehdään yhdenmukaisesti kaikissa Helsingin kouluissa ja päiväkodeissa.

Toivomusponsi on kannatettava.

Palvelukeskus Helsinki toimii Helsingin kaupungin sisäisenä palveluntuottajana ja vastaa merkittävässä osassa Helsingin kouluja ja päiväkoteja ruokapalveluista. Lisäksi osassa kouluja ja päiväkoteja voi toimia muita markkinatoimijoita. Kasvatuksen ja koulutuksen toimiala tilaa ruokapalvelut palveluntuottajilta, pääosin Palvelukeskus Helsingiltä, joka vastaa ruoan valmistuksesta, tarjoilusta ja mahdollisen ylijäävän ruoan hyödyntämisestä. Ylijäävän ruoan määrää pyritään nykyisellään monin toimenpitein vähentämään mm. hyvällä toiminnan suunnittelulla.

### 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



Palvelukeskus Helsinki tekee tiivistä yhteistyötä kasvatuksen ja koulutuksen toimialan kanssa ruokapalvelujen suunnittelussa. Palveluvauksissa määritellään ruokalistojen ja aterioiden suunnittelun periaatteet, laatu ja sisältö. Toimiala vastaa varhaiskasvatuksen ja koulutuksen järjestäjänä näiden määrittelystä. Palveluntuottaja vastaa ruokapalvelujen tuottamisesta, elintarvikkeiden ja tarvittavien pakkausmateriaalien hankinnasta, ruoan valmistuksesta ja ruoan tarjoilusta. Palveluntuottaja vastaa myös valmistettavien ruokamäärien suunnittelusta, ruoan riittävydestä, mahdollisen ylijäämäruoan hyödyntämisestä ja jätteiden lajittelusta kiinteistön lajittelujärjestelmän mukaisesti. Palvelukeskus Helsinki seuraa päivittäin menekkiä, ennustaa tarvittavia ruokaa ja raaka-ainemääriä ja pyrkii mahdollisimman pieneen hävikkiin vastuullisuuden ja kestävän kehityksen kannalta mutta myös kustannussyistä.

Palvelukeskus Helsingillä on keskitetty hankinta ja ruokalistasuunnittelu. Menekki suunnitellaan ja arvioidaan toimipaikkakohtaisesti. Toiminnan suunnittelun tavoitteena on, että ruokahävikkiä syntyisi mahdollisimman vähän tai ei ollenkaan. Palvelukeskus Helsingillä on käytössä menekin seurannan ja ruokahävikin seurannan malli, jonka raportointia entistä reaaliaikaisemmaksi kehitetään parhaillaan. Tämän pohjalta seurataan menekkiä ja syntyvää hävikkiä ja sen hallintaa. Hoitoalan ja valmistuskoulujen osalta on käytössä Aromi-tuotannonohjausjärjestelmä, jonka pohjalta ruokatuotannon suunnittelu toteutetaan. Palvelukeskus Helsingin Pakkalan tuotantolaitoksessa on käytössä Aromi-tuotannonohjausjärjestelmä ja Webmysli-tilausjärjestelmä, jonka avulla koulut ja päiväkodit sekä sairaaloiden osastot tilaavat tarvitsemansa määrät. Uuden Aromi 2.0 -version kehitystyö on meneillään ja sen pohjalta ennustaminen ja menekinseuranta on entistä tehokkaampaa. Lisäksi toimipaikkatasolla käydään jatkuvaa vuorovaikutusta päiväkodin johtajien, rehtorien ja hoitoalan esihenkilöiden kanssa sekä seurataan tyytyväisyyttä ja ruokalistan toimivuutta palveluissa.

Palvelukeskus Helsinki on määritellyt yhdeksi strategiseksi tavoitteeksi hävikin hallinnan käytäntöjen ja mittarin määrittelyn vuoden 2020 loppuun mennessä. Ylijäävän ruoan hyödyntämiseen ja ruokahävikin vähentämiseen on useita toimenpiteitä ja kokeiluja, jotka liittyvät HNH-toimenpideohjelmaan, erityisesti toimenpiteeseen 97 (vähennetään ruokahävikkiä). Ruokahävikin seurannassa kiinnitetään huomiota erityisesti keittiö-, linjasto- ja lautashävikin hallintaan, ylijäämäruoan myyntiin ja luovuttamiseen mahdollisuuksien mukaan. Ruokahävikin seurannalla pyritään reaaliaikaisuuteen, jotta hävikin määrä ja sen lajit olisivat helposti saatavilla. Olemme mm. pilotoineet Arabian peruskoulussa älyvaakaa, joka ilmoittaa päivittäin lautashävikin määrän. Palvelukes-



kus Helsingin ja kasvatuksen ja koulutuksen toimialan yhteissuunnittelussa on useita toimenpiteitä, joilla pyritään vaikuttamaan syntyvän ruokahävikin määrään ennakoivasti.

Hävikistä viestimiseen - tavoitteena kiinnittää huomiota jo hävikin syntyvaiheeseen ja syntyvien jätteiden lajitteluun - on kiinnitetty huomiota muun muassa kansalliseen hävikkiviikkoon liittyvässä kampanjoinnissa kaikissa kouluissa ja päiväkodeissa sekä Palvelukeskus Helsingin yhdessä Kaskon kanssa yläkouluille toteuttamassa palvelumuotoiluprosjektissa, jota pilotoidaan syksyllä 2020. Pilotissa syntyvästä hävikistä ja määrästä viestitään päivittäin ja saatujen kokemusten pohjalta hävikistä viestimistä kehitetään eteenpäin ja asia tehdään näkyväksi ja helposti ymmärrettäväksi. Lisäksi Palvelukeskus Helsinki osallistuu tarvittaessa myös kohteen ympäristöryhmien kokouksiin ja Kaskon hallinnon järjestämiin jätekartoituksiin. Niihin tulee tarvittaessa myös tuottaa tietoja kohteen edellyttämällä tavalla keittiö-, linjasto- ja lautasbiojätteestä.

Esittelijä

yksikönjohtaja  
Mikael Neuvonen

Lisätiedot

Mikael Neuvonen, yksikönjohtaja, puhelin: 310 27752  
mikael.neuvonen(a)hel.fi

Kasvatus- ja koulutuslautakunta 11.08.2020 § 177

HEL 2020-002487 T 00 00 03

Lausunto

Kasvatus- ja koulutuslautakunta antoi kaupunginhallitukselle Jenni Pajusen toivomusponnesta seuraavan lausunnon:

Kasvatuksen ja koulutuksen toimialalla ruokapalvelujen suunnittelu tehdään yhteistyössä palveluntuottajien kanssa. Palvelukuvauksissa määritellään ruokalistojen ja aterioiden suunnittelun periaatteet, laatu ja sisältö. Toimiala vastaa varhaiskasvatuksen ja koulutuksen järjestäjänä näiden määrittelystä. Palveluntuottajat vastaavat ruokapalvelujen tuottamisesta, elintarvikkeiden ja tarvittavien pakkausmateriaalien hankinnasta, ruoan valmistuksesta ja ruoan tarjoilusta. Palveluntuottajat vastaavat myös valmistettavien ruokamäärien suunnittelusta, ruoan riittävyydestä, mahdollisen ylijäämäruoan myynti- tai jakelutoiminnasta ja jätteiden lajittelusta. Palveluntuottajat pyrkivät päivittäisessä toiminnassaan menekin seuraamiseen, tarvittavien ruokamäärien ennustamiseen ja mahdollisimman pieneen hävikkiin myös kustannussyistä.



05.10.2020

Asia/10

Kasvatuksen ja koulutuksen toimiala selvitti keväällä 2020 ruokapalveluntuottajien tapoja seurata ja tilastoida ruoan hävikkiä. Tavat vaihtelivat palveluntuottajittain ja käytössä on sekä sähköisiä järjestelmiä että taulukkoon tai vihkoon tehtävää seurantaa. Seurantaa tehtiin päivittäin tai kausittain lyhyemmissä jaksoissa ja seurantatavat vaihtelivat myös keittiöstä, linjastosta ja lautasilta jäävästä hävikistä.

Toimialalla on tunnistettu tarve kehittää ruoanhävikin seurantaa ja edesauttaa palveluntuottajia vähentämään syntyvää hävikkiä. Yhtenäisen seurannan ja tilastoinnin toteuttaminen on hyvä suunnitella yhteistyössä palveluntuottajien kanssa. Näin toimialan tarvitsema tieto saadaan kaikilta palveluntuottajilta jatkossa samalla tavalla ja tilastointi sekä vertailtavuus ovat mahdollisia. Toimiala aloittaa suunnittelun Palvelukeskus Helsingin kanssa syksyllä 2020. Tavoitteena on ottaa kehitetty seuranta- ja tilastointimalli käyttöön vuoden 2021 alussa. Kilpailutettujen kohteiden palvelukuvauksiin asia voidaan kirjata seuraavien sopimuskausien alkaessa Palvelukeskus Helsingin kanssa saatujen kokemusten pohjalta.

Esittelijä

kasvatuksen ja koulutuksen toimialajohtaja  
Liisa Pohjolainen

Lisätiedot

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