



09.05.2012

Kj/28

§ 130

Ryj / Valtuutettu Maija Anttilan aloite koulujen ja päiväkotien ruoan kulutuksen tehostamisesta ja ylijäämän hyödyntämisestä

HEL 2011-007805 T 00 00 03

Päätös

Kaupunginvaltuusto päätti kaupunginhallituksen ehdotuksen mukaisesti katsoa valtuutettu Maija Anttilan aloitteen loppuun käsitellyksi.

Esittelijä

Kaupunginhallitus

Lisätiedot

Erja Saarinen, apulaiskaupunginsihteeri, puhelin: 310 36102
erja.saarinen(a)hel.fi

Liitteet

1 Valtuutettu Maija Anttilan aloite

Päätösehdotus

Kaupunginvaltuusto päättäne katsoa valtuutettu Maija Anttilan aloitteen loppuun käsitellyksi.

Esittelijä

Valtuutettu Maija Anttila esittää aloitteessaan, että kaupunki tutkii, miten koulujen tai päiväkotien ruoan kulutusta voidaan tehostaa niin, ettei siitä synny pois heitettävää jätettä. Samalla on tutkittava mahdollisuudet tarjota koulujen tai päiväkotien lähellä asuville eläkeläisille mahdollisuus joko noutaa omaan käyttöönsä ylijäänyttä ruokaa tai ruokailla näissä paikoissa. Järjestelyjen kustannukset ja siitä kiinnostuneiden halukkuus pitäisi selvittää jollakin alueella.

Kaupunginhallitus viittaa Palmia-liikelaitoksen johtokunnan, opetuslautakunnan ja sosiaalilautakunnan asiassa antamiin lausuntoihin ja toteaa, että Palmia tuottaa pääosan Helsingin kaupungin päiväkotien ja koulujen ruokapalveluista. Toimintatapana on sopimuksen mukainen tilaaja - tuottajamalli. Tilaajan ja tuottajan väliset sopimukset ja palvelukuvaukset sekä ikäryhmäkohtaiset annoskoot ohjaavat palvelujen tuottamista ja tarjoilua. Palmia seuraa päivittäin tarjoilla olleen ruoan menekkiä hävikin minimoimiseksi. Kulutuksen mukaan arvioidaan seuraavan päivän ruoan menekki.

Ruokailijan itsensä tuottaman hävikin eli lautashävikin vähentämiseksi kouluissa pidetään vuosittain erilaisia kampanjoita yhteistyössä kouluravintolan kanssa. Kampanjoiden tavoitteena on biojätteen



vähentäminen ja poistaminen. Keinoina ovat muun muassa erilaiset tietoisut, tehostettu hävikin seuranta, oppilaiden ohjaus ja biojätteen punnitseminen. Kampanjoiden seurauksena ruokailijan itsensä aiheuttama biojätteen määrä on vähentynyt merkittävästi.

Elintarvikelainsäädännön hygienia- ja turvallisuussäädösten mukaan tarjolla ollutta ruokaa ei saa antaa eteenpäin tai tarjota myöhemmin. Kuumentamatonta ruokaa voidaan säilyttää ja tarjota myöhemmin, joten se ei muodosta hävikkiä.

Koulujen ja oppilaitosten ruokasalitilat ovat usein riittämättömät niiden omillekin ruokailijoille. Ikäihmisten ruokailu tai ruoan nouto olisi käytännössä mahdollista vasta koulujen ja oppilaitosten oman ruokailun jälkeen. Päiväkodeissa ei ole ruokasaleja, eikä eläkeläisten ruokailu näissä tiloissa ole siten mahdollista. Ruoan ostaminen tai nouto päiväkodin keittiöstä ei puolestaan ole mahdollista turvallisuus- ja hygieniasyiden vuoksi.

Tarjolla ollutta ruokaa ei voi tarjota ilman lainsäädännöllisiä muutoksia. Koulujen ja oppilaitosten tilojen käyttämistä muuhun kuin niiden omien ruokapalvelujen järjestämiseen voidaan selvittää tilaajan ja palveluntuottajan välisiä sopimuksia seuraavan kerran tarkasteltaessa.

Esittelijä

Kaupunginhallitus

Lisätiedot

Erja Saarinen, apulaiskaupunginsihteeri, puhelin: 310 36102
erja.saarinen(a)hel.fi

Liitteet

1 Valtuutettu Maija Anttilan aloite

Päätöshistoria

Kaupunginhallitus 02.05.2012 § 492

HEL 2011-007805 T 00 00 03

Päätös

Kaupunginhallitus päätti esittää kaupunginvaltuustolle, että kaupunginvaltuusto päättäisi seuraavaa:

Kaupunginvaltuusto päättänee katsoa valtuutettu Maija Anttilan aloitteen loppuun käsitellyksi.

23.04.2012 Pöydälle

Postiosoite

PL 1
00099 HELSINGIN KAUPUNKI
hallintokeskus@hel.fi

Käyntiosoite

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

Puhelin

+358 9 310 1641

Faksi

+358 9 655 783

Y-tunnus

0201256-6

Tilinro

FI0680001200062637

Alv.nro

FI02012566



09.05.2012

Kj/28

Esittelijä

kaupunginjohtaja
Jussi Pajunen

Lisätiedot

Erja Saarinen, apulaiskaupunginsihteeri, puhelin: 310 36102
erja.saarinen(a)hel.fi

Sosiaalilautakunta 20.03.2012 § 90

HEL 2011-007805 T 00 00 03

Päätös

Sosiaalilautakunta päätti antaa kaupunginhallitukselle aloitteesta seuraavan sisältöisen lausunnon:

Helsingin päivähoiton ruokapalvelujen tuottamisesta on vastannut 1.8.2010 alkaen Palmia-liikelaitos. Päiväkotien ruokapalvelujen järjestämistä ohjaa sosiaaliviraston ja Palmian välinen sopimus liitteineen. Sopimuksen ja päivähoiton ruokapalvelukuvauksen lähtökohtana olivat päivähoiton aiemmat ruokapalvelukäytännöt. Sopimukseen ja ruokapalvelukuvaukseen on kuvattu varsin tarkasti mm. ruokapalvelun sisältöön ja laatuun, tilaamiseen, tuotannon ja toiminnan muutoksiin sekä yhteistyöhön ja palvelun arviointiin liittyvät asiat.

Sosiaalivirasto ja päivähoiton vastuualue valvovat sopimuksen toteutumista. Päiväkodinjohtaja vastaa oman yksikkönsä osalta ruokapalvelusopimuksen noudattamisesta sekä yhteistyöstä päiväkodin ja palveluntuottajan edustajien välillä.

Päiväkotien keittiöt ovat edelleen tärkeä osa päiväkotien toimintaa. Yhteistyö ja viestintä ovat päivittäistä, vaikka työnjohdollisesti henkilöstö kuuluu kahteen eri organisaatioon.

Palveluntuottaja tuottaa päivähoiton ruokapalvelut kulloinkin voimassa olevan lasten ruokasuosituksen ja sopimuksen, palvelukuvauksen ja muiden liitteiden mukaisesti. Palveluntuottaja noudattaa tilaajan hyväksymää ruokalistaa.

Sopimuksessa on erillinen liite, johon on kuvattu aterioiden keskimääräiset annoskoot. Annoskoko, tilattujen aterioiden määrä ja ruokaa koskeva menekin seuranta ohjaavat ruoan tuottamisen määrää. Ruoan menekkiä seurataan päivittäin. Palmia tuottaa päiväkodin ateriat päiväkodin henkilökunnan antamien tilausmäärien mukaisesti soveltaen ruoan menekinseurannasta samaansa tietoa.



Keittiön toimintaa ohjaavat palveluntuottajan ruokaohjeet, hankintaohjelma ja omavalvontasuunnitelma. Omavalvontavelvoite on ollut voimassa jo vuodesta 1995. Omavalvontavelvoite perustuu elintarvikelakiin. Lainsäädäntö velvoittaa, että toiminnanharjoittajan on laadittava omavalvonnan toteuttamisesta kirjallinen omavalvontasuunnitelma, noudatettava sitä ja pidettävä sen toteuttamisesta kirjaa. Hävikin seuranta on yksi omavalvonnan osa.

Tilauk käytännöistä ja -ajoista on sovittu sosiaaliviraston ja Palmian välisen päivähoiton ruokapalvelusopimuksen palvelukuvauksessa. Tilaus tehdään palveluntuottajan tilauslomakkeella ja se palautetaan keittiölle mahdollisimman lähellä ruoan valmistusajankohtaa, jotta ruokaa ei valmisteta yli tarpeen.

Sosiaaliviraston ja Palmian edustajat ovat käsitelleet säännöllisissä tapaamisissa ruokapalvelun tuottamiseen liittyvää palautetta.

Sosiaalivirasto ja opetusvirasto ovat keränneet kevään 2011 aikana palautetta ja kehittämisehdotuksia Palmian tuottamista palveluista. Palautteen kerääminen toteutettiin yhteistyössä palveluntuottajan edustajien kanssa. Palautteen mukaan ongelmia oli ruoan riittävydessä. Ruokalistaa kehitetään yhteistyössä palvelun tuottajan kanssa. Sosiaalivirasto tulee jatkossa seuraamaan ruokalistojen toimivuutta ja yhteinen kehittämissyö jatkuu myös lasten ja vanhempien mielipiteitä kuullen.

Esittelijä

sosiaalijohtaja
Paavo Voutilainen

Lisätiedot

Erja Suokas, ruokapalvelupäällikkö, puhelin: 310 43246
erja.suokas(a)hel.fi

Opetuslautakunta 28.02.2012 § 18

HEL 2011-007805 T 00 00 03

Päätös

Opetuslautakunta päätti antaa kaupunginhallitukselle seuraavan lausunnon:

Opetusvirasto tilaa koulu-, opiskelija- ja päiväkotiatelieriat palveluntuottajilta. Palmia tuottaa pääosan yli 90 prosenttia opetusviraston ruokapalveluista. Palveluntuottaja vastaa ruoan valmistuksesta ja tarjoilusta opetusviraston alaisille kouluille, oppilaitoksille ja päiväkodeille.



Tilaaajan ja tuottajan väliset sopimukset ja palvelukuvaukset sekä ikäryhmäkohtaiset annoskoot ohjaavat palvelujen tuottamista ja tarjoilua. Ruoan menekin seuranta, annoskoot ja vakioruokaohjeet varmistavat, että ruokaa valmistetaan päivittäin oikea määrä. Tilaajan ja palveluntuottajan väliset sopimukset edellyttävät, että koulujen ja oppilaitosten on ilmoitettava ruokailijamäärämuutokset keittiöön. Päiväkodit tilaavat ateriat päivittäin läsnä olevien lasten ja aikuisten määrän mukaisesti. Palveluntuottajalla on oltava lisäksi elintarvikelain edellyttämä kirjallinen omavalvontasuunnitelma, jonka yhtenä osana on hävikin seuranta. Ruokatilaukset, ruokailijamäärämuutokset, menekin seuranta, ruoan valmistus, kuumentaminen ja linjaston täyttäminen ovat keskeisiä keinoja hallita valmistus- ja linjastohävikin syntymistä.

Ruokailijan itsensä tuottaman hävikin eli lautashävikin vähentämiseksi kouluissa pidetään vuosittain erilaisia kampanjoita yhteistyössä kouluravintolan kanssa. Kampanjoiden tavoitteena on biojätteen vähentäminen ja poistaminen. Keinoina ovat muun muassa erilaiset tietoisut, tehostettu hävikin seuranta, oppilaiden ohjaus ja biojätteen punnitseminen. Kampanjoiden seurauksena ruokailijan itsensä aiheuttama biojätteen määrä on vähentynyt merkittävästi.

Ruokalistasuunnittelulla ja ruokalajien mieluisuudella varmistetaan, että oppilaat ja päiväkotilapset syövät päivittäin riittävästi. Ruokakasvatus on opetusta ja kasvatusta, joiden avulla ruokailijoita ohjataan ja kannustetaan kokoamaan ateriansa oikein ja syömään lautaselle ottamansa ruoka. Ympäristökasvatuksen ja opetuksen tavoitteena on oppia ruokailemaan ekologisesti kestäväällä tavalla.

Päiväkodeissa ei ole ruokasaleja, tilat ovat rajalliset ja keittiöt sijaitsevat niin, ettei ruoan ostaminen tai nouto päiväkodin keittiöstä ole mahdollista toiminnasta turvallisuus- ja hygieniasyistä johtuen.

Opetuslautakunta suhtautuu myönteisesti koulujen ja oppilaitosten keittiöiden ja ruokailutilojen käytön laajentamiseen helsinkiläisten asukkaiden hyväksi ja heidän palvelujensa järjestämiseksi.

Opetusvirasto ei kuitenkaan tuota itse ruokapalveluitaan. Opetusvirasto on luovuttanut sopimuksellisesti koulujen ja oppilaitosten keittiöt ja ravintolasalit palveluntuottajan käyttöön. Mikäli koulujen ja oppilaitosten tiloja käytetään muuhun kuin niiden omien ruokapalvelujen järjestämiseen, opetuslautakunnan näkemyksen mukaan palveluntuottaja vastaa palvelujen järjestämisestä, tilaus- ja maksujärjestelmästä, tiedottamisesta, markkinoinnista, ruoan riittävydestä, palvelujen kannattavuudesta ja asiakkaiden turvallisuudesta sekä esteettömästä kulkemisesta kouluravintolaan. Koska koulujen ja oppilaitosten ruokasalitilat ovat usein riittämättömät niiden omillekin ruokailijoille, ikäihmisten ruokailu tai ruoan nouto on



käytännössä mahdollista koulujen ja oppilaitosten ruokailun jälkeen. Koulun ulkopuolisille asiakasryhmille järjestettävästä ruokailumahdollisuudesta tai ylijäävän ruoan noutamisesta tulee lisäksi sopia ennen palvelun käynnistämistä koulun tai oppilaitoksen kanssa. Tilojen käytöstä aiheutuvista kustannusten jakoperusteista sovitaan opetusviraston kanssa.

Jos ikäihmisillä on mahdollisuus noutaa ylijäävää ruokaa tai ruokailla kouluravintolassa, palveluntuottajan tehtävänä on varmistaa luvaton palvelun saatavuus ja vastata ruokailun varautumisesta mahdollisesti aiheutuvasta valmistus- ja tarjoiluhävikistä. Ruokapalvelujen tarjoamiskokeilusta ikäihmisille ei saa aiheutua myöskään välillisiä tai välittömiä kustannuksia tai muuta toiminnallista haittaa koulun tai oppilaitoksen toiminnalle.

Esittelijä

opetustoimen johtaja
Rauno Jarnila

Lisätiedot

Anne Pellinen, hallintosihteeri, puhelin: 310 86438
anne.pellinen(a)hel.fi
Airi Rintamäki, ruokapalvelupäällikkö, puhelin: 310 86307
airi.rintamaki(a)hel.fi

Palmia-liikelaitoksen jk 16.02.2012 § 14

HEL 2011-007805 T 00 00 03

Päätös

Johtokunta päätti antaa asiassa seuraavan sisältöisen lausunnon:

Palmia tuottaa ruoka- ja siivouspalveluja Helsingin kaupungin päiväkodeissa ja kouluissa. Toimintatapana on sopimuksen mukainen tilaaja - tuottajamalli. Tilaajan ja tuottajan vastuut on määritelty tarkasti sopimuksissa.

Koulu- ja päiväkotiruokailun toiminnan luonteesta johtuen tarjolla ollutta ruokaa jää ainakin jossakin määrin yli. Elintarvikelainsäädännön hygienia- ja turvallisuussäädösten mukaan tarjolla ollutta ruokaa ei saa antaa eteenpäin tai tarjota myöhemmin. Näin ollen tarjolla ollutta ruokaa ei voi tarjota uudelleen ilman lainsäädännöllisiä muutoksia.

Elintarvikevalvontaa säätelevät elintarvikelaki (23/2006), EU:n asetus elintarvikehygieniasta EY/852/2004 ja MMM:n asetus eräiden elintarvikehuoneistojen elintarvikehygieniasta (28/2009).

Hävikin minimoimiseksi tarjoilla olleen ruoan menekkiä seurataan päivittäin ja kulutuksen mukaan arvioidaan seuraavan päivän ruoan



09.05.2012

Kj/28

menekki. Lisäksi ruoan valmistuksen ja kuumennuksen jaksottamisella varmistetaan, että ruokaa tehdään menekin mukaan. Kuumentamatonta ruokaa voidaan säilyttää ja tarjota myöhemmin joten se ei muodosta hävikkiä. Kehitämme ruoan tuottamisen toimintamallia niin, että voimme jatkossa vieläkin paremmin hallita hävikkiä.

Esittelijä

toimitusjohtaja
Antti Värtelä

Lisätiedot

Paul-Erik Sultsi, puhelin: 310 32996
paul-erik.sultsi(a)palmaa.fi