



09.05.2012

Kj/28

## § 130

### Ryj / Den av ledamoten Maija Anttila väckta motionen om effektivare matkonsumtion i skolor och daghem och om utnyttjande av överbliven mat

HEL 2011-007805 T 00 00 03

#### Beslut

Stadsfullmäktige beslutade i enlighet med stadsstyrelsens förslag anse den av ledamoten Maija Anttila väckta motionen vara slutligt behandlad.

#### Föredragande

Stadsstyrelsen

#### Upplysningar

Erja Saarinen, biträdande stadssekreterare, telefon: 310 36102  
erja.saarinen(a)hel.fi

#### Bilagor

1 Valtuutettu Maija Anttilan aloite

#### Beslutsförslag

Stadsfullmäktige beslutar anse den av ledamoten Maija Anttila väckta motionen vara slutligt behandlad.

#### Föredraganden

Ledamoten Maija Anttila föreslår i sin motion att staden ska utreda hur matkonsumtionen i skolor och daghem kan effektiviseras så att den inte ger upphov till avfall som måste slängas. Samtidigt bör det utredas om det kunde bli möjligt för pensionärer bosatta nära skolor eller daghem att antingen hämta överbliven mat för eget bruk eller att äta på dessa platser. Det bör i något område undersökas vad arrangemangen skulle kosta och om det finns intresserade.

Stadsstyrelsen hänvisar till utlåtandena från direktionen för affärsverket Palmia, utbildningsnämnden och socialnämnden i saken och konstaterar att Palmia producerar största delen av mattjänsterna för Helsingfors stads daghem och skolor. Verksamhets sättet är en beställar-utförarmodell baserad på avtal. Hur tjänsten produceras och vad som serveras styrs av avtal och servicebeskrivningar mellan beställaren och utföraren och av portionsstorlekarna för de olika åldersgrupperna. Palmia följer dagligen vilken åtgång den serverade maten har i syfte att minimera svinnet. Utifrån konsumtionen görs det en uppskattning om matåtgången för följande dag.



För att det svinn som matgästen själv producerar, dvs. tallrikssvinnet, ska minskas i skolorna ordnas det årligen olika slags kampanjer i samarbete med skolrestaurangen. Målet med kampanjerna är att minska och eliminera bioavfallet. Som metoder används bl.a. olika informationssnuttar, effektiverad uppföljning av svinnet, vägledning av eleverna och vägning av bioavfallet. Tack vare kampanjerna har mängden bioavfall som matgästen själv producerar minskat betydligt.

Enligt hygien- och säkerhetsbestämmelserna inom livsmedelslagstiftningen får mat som varit framlagd inte ges vidare eller serveras senare. Uppvärmad mat kan förvaras och serveras senare och den utgör därmed inte svinn.

Skolornas och läroinrättningarnas matsalslokaler är ofta för små också för de egna matgästerna. I praktiken skulle det vara möjligt för äldre att äta eller hämta mat där först när skolornas och läroinrättningarnas egen matservering har slutat. Daghemmen har inga matsalar, och därför är det inte möjligt för pensionärer att äta där. Att köpa eller hämta mat från daghemskök är i sin tur inte möjligt av säkerhets- och hygienskäl.

Mat som har varit framlagd kan inte serveras om inte lagstiftningen ändras. Att använda skolornas och läroinrättningarnas lokaler för annat än deras egna mattjänster kan utredas då avtalen mellan beställaren och utföraren följande gång granskas.

Föredragande

Stadsstyrelsen

Upplysningar

Erja Saarinen, biträdande stadssekreterare, telefon: 310 36102  
erja.saarinen(a)hel.fi

## Bilagor

1 Valtuutettu Maija Anttilan aloite

## Beslutshistoria

Kaupunginhallitus 02.05.2012 § 492

HEL 2011-007805 T 00 00 03

Päätös

Kaupunginhallitus päätti esittää kaupunginvaltuustolle, että kaupunginvaltuusto päättäisi seuraavaa:



09.05.2012

Kj/28

Kaupunginvaltuusto päättäneen katsoa valtuutettu Maija Anttilan aloitteen loppuun käsitellyksi.

23.04.2012 Pöydälle

Esittelijä

kaupunginjohtaja  
Jussi Pajunen

Lisätiedot

Erja Saarinen, apulaiskaupunginsihteerin, 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 päivähoidon ruokapalvelujen tuottamisesta on vastannut 1.8.2010 alkaen Palmia-liikelaitos. Päiväkotien ruokapalvelujen järjestämistä ohjaa sosiaaliviraston ja Palmian välinen sopimus liitteineen. Sopimuksen ja päivähoidon ruokapalvelukuvauksen lähtökohtana olivat päivähoidon 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 päivähoidon 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 päivähoidon 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.



09.05.2012

Kj/28

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 kehittämissuhteita 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 kehittämistyö 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 päiväkotia ateriat 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. Tilaaajan 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 tietoisuuskampanjat, 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. Ruokakasvatusta 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 riittävästä, palvelujen kannattavuudesta ja asiakkaiden



09.05.2012

Kj/28

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 luvattu 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.



09.05.2012

Kj/28

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 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)palmia.fi