



27.02.2019

Ärende/10

§ 80

Den av ledamoten Arja Karhuvaara väckta motionen om användning av inhemska bär och frukter på daghem och i skolor

HEL 2018-006842 T 00 00 03

Beslut

Stadsfullmäktige betraktade den av ledamoten Arja Karhuvaara väckta motionen som slutbehandlad.

Föredragande

Stadsstyrelsen

Upplysningar

Maria Nyfors, stadssekreterare, telefon: 310 21731
maria.nyfors(a)hel.fi

Bilagor

1 Valtuutettu Arja Karhuvaaran aloite

Sökande av ändring

Förbud mot sökande av ändring, beredning eller verkställighet

Beslutsförslag

Beslutet stämmer överens med förslaget.

Föredragandens motiveringar

Ledamoten Arja Karhuvaara och 19 andra ledamöter föreslår i sin motion att inhemska bär och frukter ska användas i större omfattning på daghem och i skolor. Det föreslås i motionen att staden ska utreda på vilket sätt inhemska grönsaker och bär på ett tryggt sätt kan doneras till daghem och skolor eller på vilket sätt de kan köpas för daghem och skolor, och samtidigt ska kostnaderna för att bjuda på en daglig färsk matbit utredas.

Enligt 30 kap. 11 § 2 mom. i förvaltningsstadgan ska stadsstyrelsen förelägga fullmäktige en motion som undertecknats av minst 15 ledamöter.

Stadsstyrelsen har fått utlåtande från fostrans- och utbildningsnämnden och direktionen för affärsverket servicecentralen om motionen. Fostrans- och utbildningssektorn och servicecentralen ordnar skolornas och daghemmens matjänster i samarbete utgående från att sektorn i egen-



27.02.2019

skap av beställare beslutar om riktlinjerna och servicecentralen i egen-
skap av producent producerar tjänsterna.

I mattjänstavtalet mellan fostrans- och utbildningssektorn och service-
centralen bestäms principerna för planeringen av menyer och måltider,
och dessas kvalitet och innehåll. I servicebeskrivningarna rekommen-
deras råvaror odlade eller uppfödda i Finland och produkter som tillver-
kats med dessa, dvs. närmat. Rekommendationen gäller också rotsa-
ker, grönsaker, frukter och bär. Planeringen av menyerna och måltider-
na på daghem och skolor styrs med nationella, kundgruppspecifika nä-
ringsrekommendationer (bl.a. Mat ger hälsa och glädje - rekommenda-
tion om måltiderna inom småbarnspedagogiken, Vi äter och lär tillsam-
mans - rekommendation för skolbespisningen och Finska näringsre-
kommendationer).

På de olika kundgruppernas måltider bjuds det dagligen varierat och
mångsidigt på färska rotsaker, grönsaker, frukter och bär, och kunder-
na har fri tillgång till dessa. Det finns inget behov att öka användningen
av grönsaker, frukter och bär med beaktande av näringsrekommenda-
tionerna.

På daghem bjuds det dagligen på färska grönsaker, frukter och bär på
flera måltider. Till lunch bjuds det varje dag på sallad, råkost eller en
färsk matbit. I både frukost och mellanmål ingår en färskportion minst
fyra gånger i veckan. Bär ingår i olika måltider bland annat som såda-
na, mosade och i grötar och soppor med färska bär. På skollunch finns
det fri tillgång till flera färska grönsaks- eller fruktalternativ på sallads-
bordet. Frukter, bär, rotsaker och grönsaker bjuds förutom till lunch
också till mellanmål i eftermiddagsklubbarna och på det avgiftsbelagda
mellanmålet.

Det ingår i matfostran att vuxna handleder och uppmuntrar barn och
unga att dagligen ta tillräckligt av alla måltidsdelar som står till buds
och att följa tallriksmodellen. Rotsaker, grönsaker och frukter bjuds i re-
gel som komponenter och i bitar. I skolor och inrättningar har sallads-
bordets utbud placerats före de övriga måltidsdelarna på serveringslin-
jen.

Vid valet av grönsaker, frukter och bär beaktas säsongerna, säkerhe-
ten och spårbarheten. Närproducerade alternativ används alltid när det
är möjligt med tanke på tillgången och priset. Grönsaker, bär och fruk-
ter upphandlas hos partiaffärer i syfte att därigenom säkerställa till-
gången, säkerheten och prisnivån. Som en del av ansvaret koncentre-
ras transporterna och därigenom minskas utsläppen från råvaruleve-
ranserna.



27.02.2019

Ärende/10

Fostrans- och utbildningsnämnden förhåller sig i sitt utlåtande positivt till att möjligheterna att donera inhemska grönsaker och bär och att utreda dessas köpstig men eftersom säkerheten eller spårbarheten för bär och frukter från hemträdgårdar inte kan säkerställas, avhåller sig servicecentralen från att använda sådana. I skolor och på daghem bjuds det redan i nuläget dagligen varierat och mångsidigt på färska grönsaker, frukter och bär med beaktande av näringsrekommendationerna. Närproducerade och inhemska råvaror utnyttjas alltid när det är möjligt och därför anser stadsstyrelsen att motionen inte ger anledning till åtgärder.

Föredragande

Stadsstyrelsen

Upplysningar

Maria Nyfors, stadssekreterare, telefon: 310 21731
maria.nyfors(a)hel.fi

Bilagor

1 Valtuutettu Arja Karhuvaaran aloite

Sökande av ändring

Förbud mot sökande av ändring, beredning eller verkställighet

Beslutshistoria

Stadsfullmäktige 13.02.2019 § 57

HEL 2018-006842 T 00 00 03

Beslut

På förslag av ordföranden bordlade stadsfullmäktige ärendet.

Föredragande

Stadsstyrelsen

Upplysningar

Maria Nyfors, stadssekreterare, telefon: 310 21731
maria.nyfors(a)hel.fi

Kaupunginhallitus 14.01.2019 § 21

HEL 2018-006842 T 00 00 03

Päätös



27.02.2019

Ärende/10

Kaupunginhallitus esitti kaupunginvaltuustolle seuraavaa:

Kaupunginvaltuusto katsoo valtuutettu Arja Karhuvaaran aloitteen loppuun käsitellyksi.

Esittelijä

kansliapäällikkö
Sami Sarvilinna

Lisätiedot

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

Kasvatus- ja koulutuslautakunta 09.10.2018 § 211

HEL 2018-006842 T 00 00 03

Lausunto

Kasvatus- ja koulutuslautakunta antoi kaupunginhallitukselle seuraavan lausunnon:

Kasvatuksen ja koulutuksen toimiala vastaa opetuksen ja varhaiskasvatuksen järjestämisestä. Palveluntuottaja vastaa ruokapalvelujen tuottamisesta.

Ruokapalvelusopimusten liitteenä olevissa palvelukuvauksissa on määriteltä muun muassa ruokalistojen ja aterioiden suunnittelun periaatteet, laatu ja sisältö. Toimiala vastaa niiden määrittelystä ja niiden taso ylittää suositukset.

Varhaiskasvatuksen ja koulujen ruokalista- ja ateriasuunnittelua ohjaavat myös voimassa olevat asiakasryhmäkohtaiset ravitsemussuositukset, kuten Terveyttä ja iloa ruoasta -varhaiskasvatuksen ruokailusuositus (VRN 2018), Syödään ja opitaan yhdessä -kouluruokailusuositus (VRN 2017) ja Suomalaiset ravitsemussuositukset (VRN 2014).

Palvelukuvauksissa todetaan, että suositellaan käytettävän Suomessa viljeltyjä tai kasvatettuja raaka-aineita ja niistä valmistettuja tuotteita eli lähiruokaa. Tämä suositus koskee myös juureksia, vihanneksia, hedelmiä ja marjoja.

Ruokalistojen ja aterioiden suunnittelu tehdään yhteistyössä palveluntuottajien kanssa. Palveluntuottajat vastaavat sopimuksellisten ruokapalvelujen tuottamisesta, elintarvikkeiden hankinnasta, ruoan valmistuksesta sekä tarjoilusta.

Eri asiakasryhmien aterioilla tarjotaan päivittäin vaihtelevasti ja monipuolisesti tuoreita juureksia, vihanneksia, hedelmiä ja marjoja, ja ne ovat



27.02.2019

Ärende/10

ruokailijoiden vapaasti otettavissa. Juurekset, vihannekset ja hedelmät tarjotaan pääsääntöisesti komponentteina ja paloina. Varhaiskasvatuksessa marjoja tarjotaan eri aterioidella muun muassa kokonaisina, so-seutettuna, tuoremarjapuroissa ja -kiisseleissä. Kouluissa hedelmiä, marjoja juureksia ja vihanneksia on tarjolla lounaan lisäksi koululaisten iltapäiväkerhojen välipalalla ja maksullisella välipalalla.

Ruokalistojen ja aterioiden suunnittelu tehdään yhteistyössä palveluntuottajien kanssa. Palveluntuottajat vastaavat sopimuksellisten ruokapalvelujen tuottamisesta, elintarvikkeiden hankinnasta, ruoan valmistuksesta sekä tarjoilusta.

Aterioilla tarjottavien juuresten, hedelmien ja marjojen valinnassa otetaan huomioon sesonginmukaisuus, saatavuus ja hinta siten, että niiden monipuolisuus ja vaihtelevuus toteutuvat päivittäin palvelukuvausten mukaisesti. Kaikkien raaka-aineiden on oltava myös jäljitettäviä ja turvallisia.

Ruokakasvatukseen kuuluu, että aikuiset ohjaavat ja rohkaisevat ruokailussa lapsia ja nuoria ottamaan päivittäin kaikkia tarjolla olevia aterianosia riittävästi ja lautasmallin mukaisesti. Kouluissa ja oppilaitoksissa salaattipöydän monipuolinen valikoima on tarjoilulinjastossa ennen muita aterianosia.

Toimialan ruokapalveluissa tarjotaan nykyisin päivittäin monipuolisesti, vaihtelevasti ja riittävästi aloitteessa mainittuja tuoreena syötäviä raaka-aineita ja ruokatuotteita. Niiden määrälliselle lisäämiselle toimialan eri asiakasryhmien ruokapalveluissa ei ole ravitsemuksellista tarvetta.

Kasvatus- ja koulutuslautakunta suhtautuu myönteisesti siihen, että Helsingin kaupunki selvittää turvallisten ja jäljitettävien suomalaisten juuresten, vihannesten, hedelmien ja marjojen hankinta- ja lahjoituspolun mahdollisuutta osana toimialan palvelukuvausten mukaisia ruokapalveluja ja niiden hankinnan sekä tarjoamisen kustannusvaikutusta toimialan tulosbudjetin määrärahojen puitteissa.

Esittelijä

kasvatuksen ja koulutuksen toimialajohtaja
Liisa Pohjolainen

Lisätiedot

Airi Rintamäki, ruokapalvelupäällikkö, puhelin: 310 86307
airi.rintamaki(a)hel.fi

Palvelukeskusliikelaitoksen johtokunta 23.08.2018 § 30

HEL 2018-006842 T 00 00 03



27.02.2019

Ärende/10

Lausunto

Palvelukeskusliikelaitoksen johtokunta antoi lausunnon:

Palvelukeskusliikelaitos toimii yhteistyössä Helsingin kaupungin kasvat-
tus ja koulutus –toimialan kanssa siten että toimiala määrittää tilaajana
linjaukset, joiden mukaan Palvelukeskus tuottajana tuottaa palvelut.
Ruokavaihtoehtoja kehitetään yhteistyössä toimialan kanssa huomioiden
kaupungin, toimialan ja liikelaitoksen strategiset tavoitteet ja vastu-
ullisuusnäkökulmat sekä eri asiakasryhmille määritellyt ruokailu- ja ravitsemussuositukset.

Ruokapalvelun toteuttamista ohjaavat kansalliset varhaiskasvatukseen
ja kouluruokailuun tarkoitetut ruokailusuositukset, joiden pohjalta ke-
hitetään ruokalistaa ja reseptiikkaa yhdessä kasvatuksen ja koulutuk-
sen toimialan kanssa.

Koululounaalla tarjotaan päivittäin salaattia/tuorepala. Salaattipöydässä
on tarjolla useampaa tuoretta kasvis- tai hedelmäkomponenttia, ja ne
ovat ruokailijoiden vapaasti otettavissa.

Päiväkodeissa tarjotaan tuoreita kasviksia, hedelmiä ja marjoja useam-
malla aterialla päivässä. Lounaalla on joka päivä tarjolla salaattia/raas-
tetta/tuorepala ja lisäksi sekä aamupalalla että välipalalla molemmilla
tuoreannos tarjotaan vähintään neljä kertaa viikossa.

Tarjottavien kasvisten ja marjojen valinnassa huomioidaan sesongit,
turvallisuus ja jäljitettävyyden, ja tarjotaan mahdollisuuksien mukaan lä-
heltä tuotettuja vaihtoehtoja silloin, kun niiden saatavuus ja hinta mah-
dollistavat tarjoamisen.

Ruokalistoja ja reseptejä kehitetään koko ajan. Kuluneen vuoden aika-
na reseptiikassa on esimerkiksi korvattu soijaa suomalaisella härkä-
pavuilla sekä härkiksellä, mikä on kotimaisista härkävavuista valmistet-
tu, käyttövalmis tuote, joka muistuttaa niin maultaan kuin käyttöominais-
suuksiltaan kypsää jauhelihaa

Elintarvikkeiden hankinnassa noudatetaan julkista hankintalakia. Kas-
viksia, marjoja ja hedelmiä hankitaan tukkuliikkeiden kautta ja siten tur-
vataan niiden saatavuus, turvallisuus sekä hintataso. Osana vastuulli-
suutta kuljetuksia keskitetään ja siten vähennetään raaka-aineiden toi-
mittamisesta aiheutuvia päästöjä.

Kotipuutarhoista tuotujen hedelmien ja marjojen kohdalla emme voi tie-
tää, onko niiden kasvatuksessa käytetty jotain torjunta-aineita tai sijait-
sevatko marjapensaat lähellä paljon liikenneä aiheuttavia päästöjä, jolloin niihin voi
laskeutua liikenteen aiheuttamia päästöjä yli raja-arvojen.



27.02.2019

Koska kotipuutarhoista tuotujen marjojen ja hedelmien osalta ei voi taata niiden turvallisuutta eikä jäljitettävyyttä, pidättäydymme niiden käytöstä. Tarjontavaihtoehtojen suunnittelussa meidän on huomioitava myös se, että voimme tuottaa mahdollisimman tasapuolisesti samaa vaihtoehtoa huomioiden erilaiset ruokarajoitteet.

Esittelijä

toimitusjohtaja
Antti Värtelä

Lisätiedot

Raimo Niippa, hallintopäällikkö, puhelin: 310 27609
raimo.niippa(a)hel.fi
Anne Koskinen, yksikönjohtaja, puhelin: 310 36983
anne.koskinen(a)hel.fi