



13.2.2019

Asia/24

Päätöshistoria

Kaupunginhallitus 14.01.2019 § 21

HEL 2018-006842 T 00 00 03

Päätös

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).



13.2.2019

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 ruokailijoiden vapaasti otettavissa. Juurekset, vihannekset ja hedelmät tarjotaan pääsääntöisesti komponentteina ja paloina. Varhaiskasvatuksessa marjoja tarjotaan eri aterioilla muun muassa kokonaisuina, soseutettuna, tuoremarjapuroissa ja -kiisseleissä. Kouluissa hedelmiä, marjoja juureksia ja vihanneksia on tarjolla lounaan lisäksi kouluisten 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 ateriaosia riittävästi ja lautasmallin mukaisesti. Kouluissa ja oppilaitoksissa salaattipöydän monipuolinen valikoima on tarjoilulinjastossa ennen muita ateriaosia.

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.



13.2.2019

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

Lausunto

Palvelukeskusliikelaitoksen johtokunta antoi lausunnon:

Palvelukeskusliikelaitos toimii yhteistyössä Helsingin kaupungin kasvat-
us 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 vas-
tuullisuusnäkökulmat sekä eri asiakasryhmille määritellyt ruokailu- ja
ravitsemussuositukset.

Ruokapalvelun toteuttamista ohjaavat kansalliset varhaiskasvatukseen
ja kouluruokailuun tarkoitetut ruokailusuositukset, joiden pohjalta kehi-
tetään ruokalistaa ja reseptiikkaa yhdessä kasvatuksen ja koulutuksen
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 kasvien 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 härkäpa-
vuilla sekä härkiksellä, mikä on kotimaisista härkäpavuista valmistettu,
käyttövalmis tuote, joka muistuttaa niin maultaan kuin käyttöominais-
uuksiltaan kypsää jauhelihaa



13.2.2019

Elintarvikkeiden hankinnassa noudatetaan julkista hankintalakia. Kasviksia, marjoja ja hedelmiä hankitaan tukkuliikkeiden kautta ja siten turvataan niiden saatavuus, turvallisuus sekä hintataso. Osana vastuullisuutta kuljetuksia keskitetään ja siten vähennetään raaka-aineiden toimittamisesta aiheutuvia päästöjä.

Kotipuutarhoista tuotujen hedelmien ja marjojen kohdalla emme voi tietää, onko niiden kasvatuksessa käytetty jotain torjunta-aineita tai sijaitsevatko marjapensaat lähellä paljon liikennöityjä teitä, jolloin niihin voi laskeutua liikenteen aiheuttamia päästöjä yli raja-arvojen.

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
