



25.9.2019

Asia/11

Päätöshistoria

Kaupunginhallitus 16.09.2019 § 612

HEL 2018-006850 T 00 00 03

Päätös

Kaupunginhallitus esitti kaupunginvaltuustolle seuraavaa:

Kaupunginvaltuusto katsoo valtuutettu Atte Harjanteen aloitteen loppuun käsitellyksi.

Käsittely

16.09.2019 Esittelijän ehdotuksesta poiketen

Vastaehdotus:

Kaisa Hernberg:

Lause "Kaupunginhallitus kehottaa kasvatuksen ja koulutuksen toimialaa, sosiaali- ja terveystoimialaa sekä palvelukeskusliikelaitosta suunnittelemaan toimintaansa niin, että aloitteessa esitetyt tavoitteet ja kaupungin palveluiden asiakkaiden ravitsemukselliset tarpeet kohtaavat mahdollisimman hyvin." muutetaan muotoon: "Kaupunginhallitus edellyttää, että kasvatuksen ja koulutuksen toimiala, sosiaali- ja terveystoimiala sekä palvelukeskusliikelaitos suunnittelevat toimintaansa niin, että aloitteessa esitetyt tavoitteet ja kaupungin palveluiden asiakkaiden ravitsemukselliset tarpeet kohtaavat."

Kannattaja: Anna Vuorjoki

Äänestys

JAA-ehdotus: Esityksen mukaan

Ei-ehdotus: Kaisa Hernbergin vastaehdotuksen mukaisesti muutettuna

Jaa-äännet: 1

Mika Raatikainen

Ei-äännet: 14

Elisa Gebhard, Kaisa Hernberg, Veronika Honkasalo, Otto Meri, Pia Pakarinen, Marcus Rantala, Wille Rydman, Daniel Sazonov, Tomi Sevander, Anni Sinnemäki, Jan Vapaavuori, Sanna Vesikansa, Anna Vuorjoki, Ozan Yanar



25.9.2019

Kaupunginhallitus hyväksyi Kaisa Hernbergin vastaehdotuksen mukaisesti muutetun ehdotuksen äänin 1 - 14.

09.09.2019 Pöydälle

28.01.2019 Ehdotuksen mukaan äänestyksin

21.01.2019 Pöydälle

Esittelijä

kansliapäällikkö
Sami Sarvilinna

Lisätiedot

Juha Kesänen, riskienhallinnan asiantuntija, puhelin: 310 36117
juha.kesanen(a)hel.fi

Kasvatus- ja koulutuslautakunta 18.06.2019 § 206

HEL 2018-006850 T 00 00 03

Lausunto

Kasvatus- ja koulutuslautakunta antoi kaupunginhallitukselle seuraavan lausunnon:

Ravitsemussuositukset

Kasvatuksen ja koulutuksen toimialalla varhaiskasvatuksen ja opetuksen ruokalista- ja ateriasuunnittelua ohjaavat asiakasryhmäkohtaiset ravitsemussuositukset (Terveyttä ja iloa ruoasta -varhaiskasvatuksen ruokailusuositus VRN 2018 ja Syödään ja opitaan yhdessä -kouluruokailusuositus VRN 2017 ja Suomalaiset ravitsemussuositukset VRN 2014). Suositusten mukaan kouluruuan tulee kattaa 1/3 päivittäisestä ravinnon saannista ja varhaiskasvatuksessa 2/3. Tavoitteena on terveyden edistämisen lisäksi ympäristön kannalta kestävä ruokavalio.

Lasten ja nuorten ruokapalveluissa on ravitsemuslaadun lisäksi keskeistä, että ateriat ja ruokalajit ovat vaihtelevia, syömään houkuttelevia, tunnistettavia ja mieluisia. Ruokailijoiden ohjauksella vaikutetaan mm. ruokaan liittyviin asenteisiin, valintoihin ja säännölliseen ruokailurytmiin.

Varhaiskasvatuksen ja opetuksen ravitsemussuosituksessa suositellaan ruokajuomaksi rasvatonta maitoa ja piimää. Maito on mm. hyvä proteiinin ja D-vitamiinin lähde. Suositusten mukaisesti toimialan ruokatarjonnassa punaista lihaa on korvattu vaalealla lihalla. Ruokien tuotekehityksen yhteydessä mietitään aina yksittäisten raaka-aineiden tarkoituksenmukaista käyttöä ruokalajeissa. Suunnittelussa otetaan huomioon myös suomalainen ruokakulttuuri ja tottumukset.



Ruokapalveluissa tapahtunut kehitystyö

Kasvatuksen ja koulutuksen toimialalla ruokalistojen ja aterioiden suunnittelu tehdään yhteistyössä palveluntuottajien kanssa. Palveluvauksissa määritellään ruokalistojen ja aterioiden suunnittelun periaatteet, laatu ja sisältö. Toimiala vastaa varhaiskasvatuksen ja koulutuksen järjestäjänä näiden määrittelystä. Palveluntuottajat vastaavat ruokapalvelujen tuottamisesta, elintarvikkeiden hankinnasta, ruoan valmistuksesta ja ruoan tarjoilusta.

Koulu- ja päiväkotiruokailussa on toteutettu viimeisen kymmenen vuoden aikana useita kasvisruokien kehittämisprojekteja mieluisten kasvisruokien ja uusien kasviproteiinien saamiseksi ruokalistalle. Palveluntuottajat ovat kehittäneet toimialan pyynnöstä uusia proteiinipitoisia raaka-aineita sisältäviä kasvispohjaisia ravitsemuksellisesti täysipainoisia ruokalajeja esimerkiksi nyhtökaurasta, härkiksestä, soija- ja kaurajuomavalmisteista. Kehitystyön tuloksena kasvisruoan suosio on kasvanut ja niitä on päätyntä suosikkiruokien joukkoon.

Kasvispääruokavaihtoehto on tarjottu liha- tai kalapääruoan rinnalla vuodesta 2007 lähtien, jolloin kouluissa, lukioissa ja ammatillisissa oppilaitoksissa siirryttiin ateriavaihtoehtoihin. Viikoittainen kasvisruokapäivä tuli opetuksen toimipisteisiin vuodesta 2011 ja varhaiskasvatuksen ruokalistalle 2018. Vegaaneille on tarjottu päivittäin lämmin ateriakokous kouluissa syksystä 2003 lähtien ja varhaiskasvatuksessa kevästä 2018 lähtien.

Kouluravintoloissa syksyn 2019 ruokalistalla on lihaa sisältävää pääruokaa tarjolla 17 kertaa kuuden viikon aikana. Elokuun 2019 aloittavalle Palvelukeskus Helsingin ruokalistalle on lisätty yksi kasvisruokapäivä eli kouluissa tarjotaan ainoastaan kasvisvaihtoehtoja seitsemänä päivänä kuuden viikon aikana.

Kouluissa ruoka ja ateriavaihtoehdot lisäkkeineen ovat koululaisten vapaassa otossa. Aterioilla tarjotaan päivittäin vaihtelevasti ja monipuolisesti tuoreita juureksia, vihanneksia ja hedelmiä. Lisäksi linjasto on suunniteltu niin, että salaattipöytä on linjastossa ennen pääruokaa. Salaatit tarjoillaan pääsääntöisesti komponentteina. Tarjoilutapa ja sijoittelu linjastossa ovat lisänneet kasvisten menekkiä. Ruuan vapaa otto ehkäisee myös ruokahävikin syntymistä ja mahdollistaa myös sen, että mahdollisimman moni löytää päivittäin mieluisan vaihtoehdon. Toimialalla tullaan syksystä 2019 lähtien ohjeistamaan kasvivaihtoehdon sijoittamista linjastossa ennen liharuokaa ja tällä ohjataan valitsemaan kasvi-ruoka liharuuan sijaan.

Liha- ja maitotuotteiden nykytilanne



25.9.2019

Kasvisruokien suosio ja mieluisuus kasvavat uusien ja monipuolisten ruokalajien kehittämisen, uudenlaisten proteiinipitoisten kasvisraaka-aineiden saatavuuden ja monipuolistumisen sekä ruokailijoiden ruokailutottumusten muuttuessa.

Nykyisin kuuden viikon kiertävällä kouluruokalistalla on 30 päivän aikana kasvispääruokia 59,3 %, lihapääruokia 30,5 % ja kalapääruokia 10,2 %. Kalkkunaa tai broileria on lihapääruoista 8,5 % ja punaista lihaa 22 %, yhteensä lihapääruokia on 30,5 %. Kalapääruoka on tarjolla kerran viikossa samoin kasvispäivä.

Ateriakokonaisuuteen sisältyy kouluruokailussa pääruoan lisäksi energiasäke, salaatti, juoma ja leipä. Punaisen lihan, lihavalmisteen ja siipikarjan määrä oppilaiden tarjottimilla on suositellulla annoskoolla yhteensä 140 g viikossa eli 7,4 % ruokamäärästä, kun ei huomioida ruokajuomaa. Laskelmaa tehtäessä on oletettu, että ruokailija valitsee aina liha vaihtoehdon, kun se on mahdollista, eikä esimerkiksi pinaattiohukaisia lihakeiton sijaan. Päivää kohden lihan määrä on kouluruokailussa laskennallisesti alle 30 grammaa ruokailijaa kohden.

Tällä hetkellä rasvaton D-vitamiinoinen maito on juomavaihtoehtona tarjolla päivittäin. Ravitsemussuosituksen mukaisesti maito kuuluu ateriakokonaisuuteen ja sillä on olennainen osa lapsen päivittäiseen ravinnon saantiin.

Lihan ja maidon kulutuksen puolittamisen haasteet

Koululaisten hyvinvoinnin ja jaksamisen takia on olennaista, että oppilaat saadaan ruokailemaan koulussa, ruokailukokemus on mieluisa ja otettu ruoka tulee syödyksi. Terveystieteiden tutkimuskeskuksen (THL) kouluterveyskyselystä vuodelta 2017 ilmenee, että jopa 42 % helsinkiläisistä 8. ja 9. luokkalaisista jättää kouluruoan väliin yhden tai useamman kerran viikossa. Lisäksi hävikin vähentämiseksi ruoan pitää olla houkuttelevaa ja maistuvaa. Kasvisruokiin, niiden määrään lisääntymiseen ja uusien kasvisruokatuotteiden makuun tottuminen vie aikaa. On tärkeää toteuttaa kasvisruokapäiviin lisäykset harkiten ja varmistaa kouluruuan houkuttelevuus myös jatkossa. Kasvis ja kalaruokien lisäämisessä on huomioitava niiden sijoittelu ruokalistaviikoille. Maanantaisin ja perjantaisin ruokalistalla pidetään lapsille suosittuja ruokalajeja, koska toimialalla on sille tunnustettu tarve. Kala- ja kasvisruuat eivät ole oppilaille suunnattujen asiakaskyselyjen mukaan näihin päiviin nähden tarpeeksi mieluisia.

Tällä hetkellä korvaavat proteiinin lähteet ovat vielä lihaa ja maitotuotteita kalliimpia. Tuotteiden saatavuus ja niiden kustannukset vaikeuttavat siirtymistä näihin tuotteisiin.



25.9.2019

Ruokalistoilta tulisi lisätä etupäässä kotimaista luonnon kalaa viljellyn tai ulkomaisen kalan sijaan, jolla voidaan vaikuttaa ympäristövaikutusten pienentymiseen. Kalatuotteiden lisäämistä vaikeuttaa tuoteryhmän koko ajan kohonneet hinnat. Luonnonvarakeskuksen tilaston mukaan kalan tuottajahinnat ovat nousseet noin 5 % vuodesta 2016 vuoteen 2017.

Maitoa korvaavissa kasvijuomissa ravintosisältö ei vastaa täysin maitotuotteita. Kriittisiä ravintoaineita ovat erityisesti proteiinit (laatu ja määrä), jodi, B2-vitamiini, B12-vitamiini, D-vitamiini ja kalsium. Maito sisältää proteiinia 3,5 g/dl, soijajuoma 2 g/dl ja vastaavasti kaurajuoma 1 g/dl. Ravinnon saannin osalta ei ole tarkoituksen mukaista korvata maidon juontia kasvijuomilla. Kasvijuomat täydentävät jo nyt vegaaniruokavaliota noudattavien ateriakokonaisuutta.

Kasvijuomat ovat kalliimpia kuin maito. EU:n koulumaitotukea myönnetään tällä hetkellä ainoastaan rasvattomalle maidolle ja piimälle. Jos kasvisjuomat halutaan vapaasti valittavien juomien joukkoon, niiden hyväksyttävyyttä, menekkiä ja kustannusvaikutuksia voidaan pilotoida ensin esimerkiksi lukiossa.

Toimialan ruokapalvelutuottajat ovat sitoutuneet palvelukuvauksessa määritettyyn laatutasoon myös liha- ja maitotuotteissa. Sopimuskauden aikana ei ole mahdollista edellyttää palvelutuottajalta isoja muutoksia raaka-aineisiin, jos niillä on kustannusvaikutuksia. Lisäksi mahdollisten sopimusmuutoksien toteutuksissa tulee huomioida lasten ja oppilaiden tasavertaisuus.

Luonnonvarakeskuksen ja Suomen ympäristökeskuksen tutkimuksen (Ruokaminimi) mukaan ravitsemussuositukset täyttävällä ruokavaliomuutoksella voidaan saavuttaa kokonaisuudessaan noin 40 prosenttia pienemmät ilmastovaikutukset ruoankulutuksessa. Muutos vaatii kuitenkin julkista ohjausta ja selkeät strategiset tavoitteet. Toteutus edellyttää myös elintarvike- ja maatalousalalla merkittäviä investointeja kasvintuotannon ja -jalostuksen lisäämiseksi sekä uusien tuotteiden kehittämistä.

Johtopäätökset

Maito- ja lihatuotteiden käyttö varhaiskasvatukseen ja oppilaitoksen ruokapalveluissa on jo matalalla tasolla. Maito- ja lihatuotteiden vähentäminen ja korvaaminen ruokalistoilta muilla raaka-aineilla on jossain määrin mahdollista ja siihen pyritään ruokapalveluja kehitettäessä voimassa olevat ravintosuositukset huomioiden. Juodun maidon kulutuksen puolittamista ei voida ravitsemussuositukset huomioiden toteuttaa. Kasvijuomat voidaan tuoda yhdeksi juomavaihtoehdoksi niille, jotka eivät valitse maitoa ateriaansa.



Nykyinen lihan kulutustaso huomioiden lihatuotteiden puolittaminen varhaiskasvatukseen, koulujen ja oppilaitosten ruokapalveluissa on haasteellista vuoteen 2025 mennessä. Lihatuotteista voidaan toimialan ruokapalveluissa ohjata käyttämään ympäristöystävällisempiä vaihtoehtoja. Esimerkiksi joka toiselta ruokalistaviikolta voidaan korvata punaista lihaa sisältävä ruoka siipikarja- tai kotimaisella järvikalaruualla. Kouluruokailuun tullaan lisäämään syksystä 2019 seitsemäs kasvisruokapäivä kuuden viikon jaksolle. Saatua palautetta seurataan vähintään yhden lukukauden, jotta saadaan tietoa lisäyksen vaikutuksista.

Liha- ja maitotuotteiden kulutuksen puolittaminen vuoteen 2025 mennessä edellyttää myös elintarvike- ja maatalousalalta mittavia muutoksia, jotta korvaavia ravintosuositukset täyttäviä kasvisraaka-aineita on nykyistä laajemmin saatavilla.

Käsittely

18.06.2019 Esittelijän ehdotuksesta poiketen

Palautusehdotus:

Fatim Diarra: Palautamme tämän valmisteluun sillä, vastauksessa ei ole riittäviä arvioita siitä, miten puolittaminen vaikuttaisi esimerkiksi ruokailun hintaan. Vastauksessa ei myöskään tarkastella riittävästi sopimusten aikataulua ja näin olleen emme voi tehdä päätöksiä riittämättömän tiedon varassa. Kaupunginvaltuusto peräänkuulutti vastausta tarkempaa valmistelua. Tällaista tarkempaa valmistelua valtuusto vähintään peräänkuulutti.

Kannattaja: Petra Malin

Vastaehdotus:

Fatim Diarra: Poistetaan "Itse lihan määrää olemassa olevissa liharuuissa ei voida merkittävästi vähentää ilman että ruuan laatu kärsii".

Lihan määrän rinnastaminen laatuun ei ole perusteltua.

Kannattaja: Petra Malin

1 äänestys

JAA-ehdotus: Asian käsittelyä jatketaan

EI-ehdotus: Palautamme tämän valmisteluun sillä, vastauksessa ei ole riittäviä arvioita siitä, miten puolittaminen vaikuttaisi esimerkiksi ruokailun hintaan. Vastauksessa ei myöskään tarkastella riittävästi sopimusten aikataulua ja näin olleen emme voi tehdä päätöksiä riittämättömän tiedon varassa. Kaupunginvaltuusto peräänkuulutti vastausta tarkempaa valmistelua. Tällaista tarkempaa valmistelua valtuusto vähintään peräänkuulutti.



25.9.2019

Jaa-äännet: 5

Ted Apter, Martina Harms-Aalto, Pia Kopra, Dani Niskanen, Pia Pakarinen

Ei-äännet: 4

Fatim Diarra, Vesa Korkkula, Petra Malin, Ozan Yanar

Tyhjä: 2

Tarik Ahsanullah, Abdirahim Husu Hussein

Poissa: 2

Ville Jalovaara, Emma Kari

Kasvatus- ja koulutuslautakunta päätti jatkaa asian käsittelyä.

2 äänestys

JAA-ehdotus: Esityksen mukaan

EI-ehdotus: Poistetaan "Itse lihan määrää olemassa olevissa liharuuis-
sa ei voida merkittävästi vähentää ilman että ruuan laatu kärsii". Lihan
määrän rinnastaminen laatuun ei ole perusteltua.

Jaa-äännet: 5

Tarik Ahsanullah, Ville Jalovaara, Pia Kopra, Dani Niskanen, Pia Pakarinen

Ei-äännet: 6

Ted Apter, Fatim Diarra, Abdirahim Husu Hussein, Vesa Korkkula, Petra Malin, Ozan Yanar

Tyhjä: 1

Martina Harms-Aalto

Poissa: 1

Emma Kari

Kasvatus- ja koulutuslautakunta hyväksyi Fatim Diarran vastaehdotuksen äänin 6-5. Tyhjää äänesti 1. Poissa 1.

Fatim Diarra jätti eriävän mielipiteen seuraavin perusteluin: Jätän eriävän mielipiteen, sillä vastaus ei ollut riittävä ja sen perusteet oltiin arvoitu riittämättömästi.

28.05.2019 Pöydälle

30.10.2018 Ehdotuksen mukaan

Esittelijä

kasvatuksen ja koulutuksen toimialajohtaja
Liisa Pohjolainen



25.9.2019

Lisätiedot

Kari Salovaara, hankintapäällikkö, puhelin: 310 43033

kari.salovaara(a)hel.fi

Sirpa Jalovaara, ruokapalveluasiantuntija, puhelin: 310 43246

sirpa.jalovaara(a)hel.fi

Katja Peränen, ruokapalveluasiantuntija, puhelin: 310 22589

katja.peranen(a)hel.fi

Sosiaali- ja terveyslautakunta 21.05.2019 § 104

HEL 2018-006850 T 00 00 03

Lausunto

Sosiaali- ja terveyslautakunta antoi kaupunginhallitukselle seuraavan lausunnon valtuutettu Atte Harjanteen ym. valtuustoaloitteeseen koskien liha- ja maitotaloustuotteiden kulutuksen puolittamista vuoteen 2025 mennessä:

”Helsingin sosiaali- ja terveystoimialalla on sitouduttu noudattamaan kansallisia sekä erityisryhmiä koskevia ravitsemussuosituksia. Suomalaisen ravitsemussuosituksen 2014 mukaan terveyttä edistävä ruokavalio sisältää kasvikunnan tuotteita, täysjyväviljaa, kalaa, kasviöljyjä, pähkinöitä, siemeniä sekä rasvattomia ja vähärasvaisia maitovalmisteita. Ravitsemussuositukset pohjautuvat perusteelliseen tieteelliseen selvitystyöhön, ja niissä on yhdistetty terveys- ja ympäristönäkökulma.

Sosiaali- ja terveystoimiala vastaa ikääntyneiden ympärivuorokautisen, kotihoidon, päivätoiminnan ja palveluasumisen asiakkaiden, vammaisten asumispalvelujen ja työ- ja päivätoiminnan asiakkaiden, sairaaloiden, psykiatria- ja päihdepotilaiden ja lastensuojelun asiakkaiden ruokapalvelusta. Kaikista asiakkaista suurin ryhmä ovat ikääntyneet. Sosiaali- ja terveystoimialan ruokapalveluja järjestettäessä tulee huomioida asiakkaan erityistarpeet kaikissa asiakasryhmissä kuten ikääntyessä, sairastaessa ja vammaisten ruokapalveluissa.

Ravitsemussuosituksissa otetaan huomioon suomalainen ruokakulttuuri ja tottumukset, joissa maitovalmisteet ovat osana. Maitovalmisteet ovat hyviä proteiinin, kalsiumin, jodin ja monien vitamiinien lähteitä, ja niille on annettu päivittäiset määräsuositukset. Rasvattomien ja vähärasvaisten maitovalmisteiden runsas käyttö on tutkimusten mukaan yhteydessä muun muassa pienempään kohonneen verenpaineen, aivohalvauksen ja tyypin 2 diabeteksen riskiin. Nestemäiset maitovalmisteet on mahdollista osittain korvata kasviperäisillä kalsiumilla ja D-vitamiinilla täydennetyillä elintarvikkeilla, kuten soija- tai kaurajuomilla. Kestävän kehityksen kannalta kotimaisista raaka-aineista jalostetut tuotteet ovat suositeltavampia.



25.9.2019

Vajaaravitsemus on ikääntyneillä yleistä. Ravitsemuksen ja ravitsemushoidon näkökulmasta ongelmana on maitotuotteiden vähentäminen. Maitoa korvaavista kasvijuomista kauramaitovalmisteiden ravintosisältö ei vastaa maitotuotteita proteiinien määrän ja laadun osalta (eivät sisällä kaikkia välttämättömiä aminohappoja), eivätkä ne sisällä yleensä jodia. Niihin lisätty B12-vitamiini imeytyy huonosti. Kriittisiä ravintoaineita lihan ja maitotaloustuotteiden vähentämistä ajatellen ovat erityisesti proteiinit (laatu ja määrä), jodi, lihan sisältämä hemirauta, B2-vitamiini ja B12-vitamiini. Sen sijaan soijamaidon proteiinipitoisuus on lähellä lehmänmaidon vastaavaa.

Valtion ravitsemusneuvottelukunnan vuonna 2010 antamien Ravitsemussuositukset ikääntyneille ja Ravitsemushoito -suositusten mukaan proteiinin tarve ikääntyneillä on aikuisväestöä merkittävästi suurempi 1,2–1,4 g/kg (15–20 energiaprosenttia) ja tehostetussa ruokavaliossa 20 energiaprosenttia. Suosituksissa on otettu huomioon se, että ikääntyneet tarvitsevat pienempiä annoksia ja useampia proteiinia sisältäviä aterioita päivässä kuin perusterveet ruokailijat. Perusruuan ajatus on, että se sopii useimmille. Tehostettua ruokavaliota tarvitaan, jos perusruoka ei riitä vajaaravitsemuksessa tai sen riskissä olevalle pieniruokaiselle tai ruokahaluttomalle asukkaalle tai potilaalle.

Liha kuuluu osana suomalaisiin ravitsemussuosituksiin, koska se on maidon, kalan ja kananmunan ohella hyvä proteiinin lähde ja siinä on erityisen runsaasti hyvin imeytyvää rautaa. Lihavalmisteille ja punaiselle lihalle (naudan-, lampaan- ja sianliha) on ravitsemussuosituksissa annettu käytön enimmäismääräsuosituksia johtuen niiden runsaan käytön haitallisista terveysvaikutuksista. Punaisen lihan osalta suositellaan valitsemaan vähärasvaisia laatuja tai korvaamaan se siipikarjan lihalla. Lihavalmisteista suositellaan vähärasvaisia ja -suolaisia laatuja. Erityisesti punaisen lihan ja siitä tehtyjen valmisteiden käytön vähentäminen on perusteltua myös ilmaston kannalta.

Lihan tilalle suositellaan kalaa, kanaa, kananmunaa ja kasviproteiinien lähteitä. Kalatuotteiden lisäämistä vaikeuttaa tuoteryhmän koko ajan kohonneet hinnat. Luonnonvarakeskuksen tilaston mukaan kalan tuottajahinnat ovat nousseet noin viisi prosenttia vuodesta 2016 vuoteen 2017. Ruoan pitää maistua, eikä hävikkiä saisi tulla. Ruoan tutut, kotoiset maut ja asukkaiden makutottumukset ovat tärkeitä tekijöitä sosiaali- ja terveystoimialan kaikille ruokailijaryhmille. Ruokatuotteiden suunnittelussa pitää huomioida myös maahanmuuttajataustaisten asiakkaiden makutottumukset, esimerkiksi riisin käyttö. Tämä on mahdollista huomioida kasvisruokatuotteiden suunnittelussa.

Kotona asuvat kotiateria-asiakkaat ja palvelukeskusten ravintoloissa ruokailevat asiakkaat, joilla on mahdollisuus itse valita haluamansa ate-



25.9.2019

riavaihtoehto, muodostavat noin kolmasosan (noin 0,5 miljoonaa euroa) sosiaali- ja terveystoimialan asiakkaista. Heille tulee tarjota vaihtoehtoisesti kasvis- tai kalaruokia sekä kasvisjuomia, joista he itse voivat valita makutottumuksiinsa sopivat vaihtoehdot. Palveluntuottajien kanssa seurataan ruokien menekkiä, hävikkiä sekä asiakastytyvyyttä. Tärkeää on, että tarjottavat ruoat ovat ravitsemussuosituksien täyttäviä ja asiakkaille mieluisia ja asiakkailta on vapaus valita, mitä syövät.

Ruokien esillelaitolla on merkitystä ruokailijoiden valintoihin. Laittamalla ensin tarjolle salaattit, lämpimät kasvislisäkkeet, kana- ja kalaruoat ja viimeiseksi liha ohjataan ruokailijoita tekemään terveellisempiä valintoja. Myös juomien esille laitolla voidaan vaikuttaa valintoihin.

Liha- ja maitotaloustuotteiden kulutuksen vähentäminen vaatii yhteistyötä kaikkien toimialalle ruokapalveluja tuottavien toimijoiden kanssa. Tehtävät toimenpiteet ovat ruokalistojen kehittäminen (esimerkiksi kasvisruokavaihtoehto päivittäin tarjolla), lämpimien kasvislisäkkeiden lisääminen lounaalle sekä uusien kaikille asiakasryhmille soveltuvien kasvisruokatuotteiden kehittäminen esimerkiksi perunasta. Peruna on terveellinen, rasvaton ja ympäristöystävällinen juures. Lahiruoan suosiminen on tärkeää, ja siksi perunan käytön lisääminen on perusteltua. Ruokaketjun piteneminen lisää myös ruoan turvallisuuteen liittyviä riskejä. Kotimaisen täysjyväviljan käyttöä tulisi myös lisätä.

Ravitsemuksellisesti täysipainoisten, maukkaiden ja vaihtelevien kasvisruokien tuotekehittely ja suurtuotantoon saaminen vie aikaa ja vaatii resursseja. Maitotalous- ja lihatuotteiden korvaaminen resepteissä kasvisraaka-aineilla vaatii aina reseptiikan kehittämistä. Maitoa korvaavia tuotteita tulee ruokavaliossa olla kalsiumin sekä muiden ravintoaineiden saantia ajatellen, mikäli maitotaloustuotteiden kulutusta vähennetään. Korvaavista tuotteista kaurajuoma maksaa noin kolme kertaa enemmän kuin maito. Sosiaali- ja terveystoimiala ei pysty tekemään tarkkaa selvitystä kustannusvaikutuksista, koska ei itse tuota ruokapalveluja. Toimialan ruokapalveluiden vuoden 2018 kustannukset olivat 27,9 miljoonaa euroa. Raaka-aineiden osuus tästä on arviolta 40 prosenttia. Mikäli raaka-aineiden hinnat nousevat viisi prosenttia, sen vaikutus on 0,6 miljoonaa euroa.

Sosiaali- ja terveyslautakunta katsoo, että lisäämällä kasvisten osuutta ja houkuttelevuutta ruokavaliossa voidaan kuitenkin vaikuttaa muiden ruokien kulutukseen vähentävästi ja samalla edistää terveyttä sekä torjua ilmastonmuutosta. Ruoan ilmastovaikutuksia vähennettäessä keskeistä on myös ruokahävikin pienentäminen, energiatehokkuuden lisääminen sekä kauden mukaisten raaka-aineiden huomioiminen ruokalistasuunnittelussa ja ruokapalvelujen toteutuksessa.



Sosiaali- ja terveystoimialallakin on monissa palveluissa mahdollista vähentää liha- ja maitotuotteiden käyttöä. Tavoitteeseen puolittaa kulutus vuoteen 2025 mennessä on kuitenkin vaikeaa päästä, kun otetaan huomioon edellä kuvatut eri asiakasryhmien ravitsemukselliset tarpeet. Realistisempi tavoite voisi olla vähentää kulutusta esimerkiksi 20 prosenttia. Vähennystä ei ole mahdollista tehdä ilman kustannusvaikutuksia, joita tulee muun muassa maitotaloustuotteiden vaihtamisesta kasviperäisiin tuotteisiin.

Terveys- ja hyvinvointivaikutusten arviointi

Ravitsemuksella on tärkeä merkitys yksilön hyvinvointiin ja terveyteen erityisesti haavoittuvilla ruokailijaryhmillä kuten lapsilla, ikääntyneillä, vammaisilla ja sairaaloiden potilailla. Erityistilanteissa ja -tarpeissa on ensisijaisen tärkeää varmistua yksilön hyvän ravitsemuksen toteutumisesta. Kasvisten käytön lisäämisellä ja tarjonnan monipuolistamisella edistetään terveyttä, ja se on suositeltavaa kaikissa sosiaali- ja terveystoimen asiakasryhmissä. Terveiden kannalta on myös muita tärkeitä ravitsemustekijöitä, kuten riittävä proteiinien ja välttämättömien rasvahappojen saanti. Jotta kaikkien välttämättömien ravintoaineiden saanti tulisi tyydytettyä, tulee ruokavalio koostaa mahdollisimman monipuolisesti.

Sosiaali- ja terveyslautakunta esittää, että ainakin kaikkein hauraimpien sosiaali- ja terveystoimien asiakasryhmien, kuten sairaalapotilaiden sekä ikääntyneiden ja vammaisten koti- ja ympärivuorokautisen hoidon asukkaiden kohdalla noudatetaan kansallisia ravitsemussuosituksia yksilöllisesti soveltaen.

Sosiaali- ja terveystoimialan ravitsemushoidon neuvottelukunta edellyttää, että ruokapalveluissa noudatetaan eri asiakasryhmille voimassa olevia ravitsemussuosituksia. Liha- ja maitotaloustuotteiden kulutuksen puolittamisen tavoitteeseen pääsyä edistetään yhdessä palvelujen tuottajien kanssa.”

Käsittely

21.05.2019 Esittelijän ehdotuksesta poiketen

Esittelijä Juha Jolkkonen muutti lausuntoehdotuksen viimeistä kappaletta ennen terveys- ja hyvinvointivaikutusten arviointia siten, että siitä poistettiin virke "Sosiaali- ja terveystoimialalla tavoitteeseen puolittaa kulutus vuoteen 2025 mennessä ei päästä, kun otetaan huomioon edellä kuvatut eri asiakasryhmien ravitsemukselliset vaatimukset".

Asiassa tehtiin seuraavat vastaehdotukset:



25.9.2019

Vastaehdotus 1:

Jäsen Seija Muurinen: Tehdään terveys- ja hyvinvointivaikutuksia koskevan ensimmäisen kappaleen jälkeen seuraava lisäys: "Sosiaali- ja terveyslautakunta esittää, että ainakin kaikkein hauraimpien sosiaali- ja terveyspalvelujen asiakasryhmien, kuten sairaalapotilaiden sekä ikään-tyneiden ja vammaisten koti- ja ympärivuorokautisen hoidon asukkaiden kohdalla noudatetaan kansallisia ravitsemussuosituksia yksilöllisesti soveltaen."

Kannattaja: jäsen Kati Juva

Sosiaali- ja terveyslautakunta hyväksyi jäsen Seija Muurisen vastaehdotuksen yksimielisesti ilman äänestystä.

Vastaehdotus 2:

Jäsen Kati Juva: Poistetaan toiseksi viimeisestä kappaleesta ennen terveys- ja hyvinvointivaikutusten arviointia viimeisen lauseen lopusta kohta "ja lähialueella tuotettujen". Tosiasiassa kuljetuskustannukset muodostavat hyvin marginaalisen osan ravinnon hiilijalanjäljestä eikä lähiruoan suosiminen käytännössä vähennä ruoan hiilijalanjälkeä – toki sillä voi olla muita edullisia vaikutuksia esimerkiksi kotimaan työllisyyteen.

Kannattaja: jäsen Tapio Bergholm

Vastaehdotus 3:

Jäsen Kati Juva: Muutetaan lausunnon neljännen kappaleen loppu kuulumaan seuraavasti: "Maitoa korvaavista kasvijuuruomista kauramaitovalmisteiden ravintosisältö ei vastaa maitotuotteita proteiinien määrän ja laadun osalta (eivät sisällä kaikkia välttämättömiä aminohappoja), eivätkä ne sisällä yleensä jodia. Niihin lisätty B12-vitamiini imeytyy huonosti. Kriittisiä ravintoaineita lihan ja maitotaloustuotteiden vähentämistä ajatellen ovat erityisesti proteiinit (laatu ja määrä), jodi, lihan sisältämä hemirauta, B2- vitamiini ja B12-vitamiini. Sen sijaan soijamaidon proteiinipitoisuus on lähellä lehmänmaidon vastaavaa."

Kannattaja: jäsen Laura Nordström

Vastaehdotus 4:

Jäsen Heidi Ahola: Muutetaan lausunnon seitsemännen kappaleen loppu "Uusien kasvisruokatuotteiden makuun tottuminen vie aikaa. Ruoan pitää maistua, eikä hävikkiä saisi tulla. Ruoan tutut, kotoiset maut ja asukkaiden makutottumukset ovat tärkeitä tekijöitä sosiaali- ja terveystoimialan kaikille ruokailijaryhmille. Ruokatuotteiden suunnittelussa pitää huomioida myös maahanmuuttajataustaisten asiakkaiden makutottumukset, esimerkiksi riisin käyttö" seuraavaan muotoon:



"Ruoan pitää maistua, eikä hävikkiä saisi tulla. Ruoan tutut, kotoiset maut ja asukkaiden makutottumukset ovat tärkeitä tekijöitä sosiaali- ja terveystoimialan kaikille ruokailijaryhmille. Ruokatuotteiden suunnittelussa pitää huomioida myös maahanmuuttajataustaisten asiakkaiden makutottumukset, esimerkiksi riisin käyttö. Tämä on mahdollista huomioida kasvisruokatuotteiden suunnittelussa."

Kannattaja: jäsen Karita Toijonen

Vastaehdotus 5:

Jäsen Heidi Ahola: Muutetaan terveys- ja hyvinvointivaikutusten arviointia edeltävän kappaleen loppu "Tavoitteeseen puolittaa kulutus vuoteen 2025 mennessä on kuitenkin vaikeaa päästä, kun otetaan huomioon edellä kuvatut eri asiakasryhmien ravitsemukselliset tarpeet. Sosiaali- ja terveystoimialalla tavoitteeseen puolittaa kulutus vuoteen 2025 mennessä ei päästä, kun otetaan huomioon edellä kuvatut eri asiakasryhmien ravitsemukselliset vaatimukset. Realistisempi tavoite voisi olla vähentää kulutusta esimerkiksi 20 prosenttia. Vähennystä ei ole mahdollista tehdä ilman kustannusvaikutuksia, joita tulee muun muassa maitotaloustuotteiden vaihtamisesta kasviperäisiin tuotteisiin" seuraavaan muotoon:

"Eri asiakasryhmien ravitsemukselliset tarpeet asettavat kuitenkin haasteita kulutuksen puolittamiselle vuoteen 2025 mennessä sosiaali- ja terveystoimialalla. Vähennykseen liittyy myös mahdollisesti kustannusvaikutuksia, joita tulee muun muassa maitotaloustuotteiden vaihtamisesta kasviperäisiin tuotteisiin. Lautakunta pitää tärkeänä, että sote-toimialalla pyritään mahdollisimman lähelle 50 prosenttia liha- ja maitotuotteiden kuluttamisen vähentämisessä ja tavoitellaan vähintään 20 prosentin vähennystä."

Kannattaja: jäsen Sandra Hagman

Sosiaali- ja terveyslautakunnan lausunto syntyi seuraavien äänestysten tuloksena:

1 äänestys

JAA-ehdotus: Esityksen mukaan

Ei-ehdotus: Vastaehdotus 2 (jäsen Kati Juva)

Jaa-äännet: 3

Heidi Ahola, Cecilia Ehrnrooth, Sakari Männikkö

Ei-äännet: 5

Tapio Bergholm, Leo Bergman, Kati Juva, Karita Toijonen, Sanna Vesikansa



Tyhjä: 5

Sandra Hagman, Sami Heistaro, Seija Muurinen, Laura Nordström,
Matias Pajula

Poissa: 0

Sosiaali- ja terveyslautakunta hyväksyi jäsen Kati Juvan vastaehdotuksen äänin 5 - 3 (tyhjää 5).

2 äänestys

JAA-ehdotus: Esityksen mukaan

Ei-ehdotus: Vastaehdotus 3 (jäsen Kati Juva)

Jaa-äännet: 1

Sakari Männikkö

Ei-äännet: 5

Heidi Ahola, Sandra Hagman, Kati Juva, Laura Nordström, Sanna Vesikansa

Tyhjä: 7

Tapio Bergholm, Leo Bergman, Cecilia Ehrnrooth, Sami Heistaro, Seija Muurinen, Matias Pajula, Karita Toijonen

Poissa: 0

Sosiaali- ja terveyslautakunta hyväksyi jäsen Kati Juvan vastaehdotuksen äänin 5 - 1 (tyhjää 7).

3 äänestys

JAA-ehdotus: Esityksen mukaan

Ei-ehdotus: Vastaehdotus 4 (jäsen Heidi Ahola)

Jaa-äännet: 1

Sakari Männikkö

Ei-äännet: 12

Heidi Ahola, Tapio Bergholm, Leo Bergman, Cecilia Ehrnrooth, Sandra Hagman, Sami Heistaro, Kati Juva, Seija Muurinen, Laura Nordström, Matias Pajula, Karita Toijonen, Sanna Vesikansa

Tyhjä: 0

Poissa: 0

Sosiaali- ja terveyslautakunta hyväksyi jäsen Heidi Aholan vastaehdotuksen äänin 12 - 1.



25.9.2019

Asia/11

4 äänestys

JAA-ehdotus: Esityksen mukaan

EI-ehdotus: Vastaehdotus 5 (jäsen Heidi Ahola)

Jaa-äännet: 9

Tapio Bergholm, Cecilia Ehrnrooth, Sami Heistaro, Kati Juva, Seija Muurinen, Sakari Männikkö, Matias Pajula, Karita Toijonen, Sanna Vesikansa

Ei-äännet: 4

Heidi Ahola, Leo Bergman, Sandra Hagman, Laura Nordström

Tyhjä: 0

Poissa: 0

Sosiaali- ja terveyslautakunta hyväksyi esittelijän ehdotuksen äänin 9 - 4.

Sosiaali- ja terveyslautakunta antoi asiasta hyväksytyjen vastaehdotusten osalta esittelijän muutetusta ehdotuksesta poikkeavan lausunnon.

25.09.2018 Esittelijän ehdotuksesta poiketen

Esittelijä

sosiaali- ja terveystoimialan toimialajohtaja
Juha Jolkkonen

Lisätiedot

Erja Turunen, ruokapalveluohjaaja, puhelin: 310 43030
erja.turunen(a)hel.fi

Palvelukeskusliikelaitoksen johtokunta 09.05.2019 § 17

HEL 2018-006850 T 00 00 03

Päätös

Johtokunta poisti yksimielisesti esityksen viimeisen kappaleen.

Palvelukeskusliikelaitoksen johtokunta päätti antaa kokouksessaan tarkentamansa lausunnon seuraavasti:

Palvelukeskusliikelaitos (Palvelukeskus Helsinki) toimii tiiviissä yhteistyössä Helsingin kaupungin kasvatuksen ja koulutuksen toimialan (Kasko) sekä sosiaali- ja terveystoimialan (Sote) kanssa siten että toimiala määrittää tilaajana linjaukset, joiden mukaan Palvelukeskus Hel-



sinki tuottajana tuottaa palvelut. Ruokatarjoomaa kehitetään yhteistyössä toimialojen kanssa huomioiden kaupungin, toimialojen ja liikelaitoksen strategiset tavoitteet ja vastuullisuusnäkökulmat sekä eri asiakasryhmille määritellyt ruokailu- ja ravitsemussuositukset. Palvelukehityksessä huomioidaan asiakkailta ja kaupunkilaisilta saatu palaute ja asiakastyytyväisyyttä mitataan säännöllisesti.

Palvelukeskus Helsinki seuraa aktiivisesti ruoka- ja elintarviketoimialaa, ruokatrendejä ja alan kehitystyötä. Laajat asiakastyytyväisyyskyselyt (mm. koululaiskysely 2018, 4200 vastausta), pikapalaute ja kaupungin palautejärjestelmä antavat myös runsaasti kehitysideoita päivittäisen ruokapalvelun kehittämiseen. Erityisesti kouluruokailussa kehittämispulsseja tulee myös ruokaraadeilta ja ravintolatoimikunnilta. Helsingin nuorisoneuvoston kanssa on aloitettu osallistava yhteistyö, jossa kuullaan nuoria ruokailun ja palvelun kehittämisessä, mutta myös kouluravintolatilojen ja kokonaiskokemuksen osalta. Palvelukeskus Helsingin tuottamassa kotona asumista tukevassa etäpalvelussa on aloitettu Soten kanssa asiakkaiden saaman ravitsemuksen mittaaminen ja asiakkaiden osallistaminen aterioiden suunnitteluun testaamalla.

Hiilineutraali Helsinki –tavoiteohjelmassa Palvelukeskus Helsinki on vastuutahona useissa toimenpiteissä, joiden toteutumisesta seurataan ja raportoidaan, muun muassa toimenpide 95: Kehitetään reseptejä, joiden avulla kaupungin ruokapalveluissa voidaan vähentää ilmastopäästöjä ja suojella Itämeriä; toimenpide 96: Lisätään kasvisruoan osuutta kouluissa ja päiväkodeissa. Sekä kouluruokasuositus että varhaiskasvatuksen ruokailusuositus kannustavat lisäämään kasvisruokaa ja molempien pohjana on kansalliset ravitsemussuositukset; toimenpide 113: Kehitetään ja tiukennetaan ympäristö- ja ilmastovaikutuksia vähentäviä kriteerejä kaupungin elintarvike- ja ruokapalveluhankinnoissa. Samojen toimenpiteiden toteutumisesta ja seurantaan tulisi vaatia myös kaupungin ulkopuolisilta palveluntarjoajilta, kun palveluja on kilpailuttamalla ulkoistettu.

Maitotaloustuotteiden puolittaminen

Ravitsemuksen ja ravitsemushoidon näkökulmasta maitotuotteiden vähentäminen on ongelmallista, ajatellen erityisesti haavoittuvia väestöryhmiä kuten ikääntyneitä ja lapsia. Voimassa olevissa valtakunnallisissa joukkoruokailusuosituksissa perusruokavalion ruokajuomana on mainittu maito ja piimät. Kasvisjuomat ovat kuitenkin tärkeä osa vegaanista ruokavaliota.

Maitoa korvaavissa kasvijuomissa (esim. kaurajuomat ja muut viljajuomat) ravintosisältö ei vastaa maitotuotteiden proteiinien määrää eivätkä



25.9.2019

ne sisällä kaikkia välttämättömiä aminohappoja. Kriittisiä ravintoaineita ovat erityisesti proteiinit (laatu ja määrä), jodi, B2-vitamiini ja B12-vitamiini. Maito sisältää proteiinia 3,5 g/dl ja vastaavasti kaurajuoma 1 g/dl.

Nykyisissä elintarvikesopimuksissa kasvijuomat ovat selvästi kalliimpia kuin maito. EU:n koulumaitotukea myönnetään tällä hetkellä ainoastaan rasvattomalle maidolle ja piimälle. Maitotuki huomioiden kaura- ja soijajuoman hinta on kalleimmillaan lähes viisinkertainen maitoon verrattuna. Päiväkodissa ruokajuomaa tarjotaan kolmella aterialla, jolloin maidon korvaaminen puoliksi esim. soijajuomalla lisäisi kustannuksia vuositasolla jopa 3 miljoonaa euroa. Vapaasti valittavien kasvisjuomien hyväksyttävyyttä, menekkiä ja kustannusvaikutuksia voidaan pilotoida esimerkiksi lukiossa sekä henkilöstöravintoloissa kannustamalla kokeilemaan niitä. Palvelukeskus Helsinki käynnistää alkukesästä 2019 pilotin, jossa osa ruoanvalmistuksessa käytettävistä maitotaloustuotteista korvataan kasvirasvasekoitteilla.

Lihan ja lihavalmisteen puolittaminen

Viimeisen kymmenen vuoden aikana päiväkotij- ja kouluruokailussa on toteutettu useita kasvisruokien kehittämisprojekteja mieluisten kasvisruokien ja uusien kasviproteiinien saamiseksi ruokalistalle. Kasvisruoan suosio on kasvanut kehitystyön tuloksena ja kasvisruokia on päätynyt suosikkiruokien joukkoon. Päiväkotien ruokalistalle lisättiin vuonna 2018 kasvisruokapäivä, jolloin kaikille lapsille tarjotaan kasvisruokaa kerran viikossa. Ruokalistoilla vähennettiin myös leikkeleiden määrää entisestään ja korvattiin niitä kasvistahnoilla kuten hummuksella. Kouluravintoloissa syksyn 2019 ruokalistalla on lihaa (punainen liha, makara, siipikarja) sisältävää pääruokaa tarjolla 17 kertaa kuuden viikon aikana. Tulevalle ruokalistalle, joka tulee voimaan elokuussa 2019, on lisätty yksi kasvisruokapäivä eli kouluissa tarjotaan ainoastaan kasvisvaihtoehtoja seitsemänä päivänä kuuden viikon aikana.

Ateriakokonaisuuteen sisältyy kouluruokailussa pääruoan lisäksi energiasäke, salaatti ja leipä. Punaisen lihan, lihavalmisteen ja siipikarjan määrä oppilaiden tarjottimilla on suositellulla annoskoolla yhteensä 140 g viikossa eli 7,4 % ruokamäärästä, kun ei huomioida ruokajuomaa. Laskelmassa on oletettu, että ruokailija valitsee aina liharuoan, kun se on mahdollista, eikä esimerkiksi pinaattihukaisia lihakeiton sijaan.

Ikääntyneiden ruokapalvelun toteuttamisessa korostuu asiakastyytyväisyyskyselyjen perusteella ruokien tuttuus, joskin ikääntyneidenkin makutottumukset muuttuvat. Erityisesti sairaaloissa ja tehostetussa palveluasumisessa syödyt ruokamäärät ovat usein pieniä, jolloin riittävän proteiinimäärän/-tiheyden (18 % energiasta) turvaaminen ilman eläin-



25.9.2019

kunnan proteiinilähteitä on mahdotonta. Runsas palkokasvien käyttö aiheuttaa myös suolisto-oireita liikunnan ollessa vähäistä. Näemme mahdollisuuksia siihen, että lihapitoisuutta voimme vielä vähentää nykyisestäään, mutta aloitteen ehdotusta puolittaa kulutus vuoteen 2025 mennessä pidämme haasteellisena, ellei alan kehityksessä tule markkinoille uusia korvaavia tuotteita, jotka vastaavat ravitsemussisällöltään suosituksia eri asiakasryhmille. Markkinoilla on runsaasti lihaa korvaavia tuotteita, mutta niiden saatavuuden lisäksi sopivuus ja pakkauskoot suurtalouskäyttöön vaativat lisää kehittämistä.

Ruokalistoilla voidaan jatkossa tilaaja-asiakkaan kanssa yhdessä sopien korvata punaista lihaa sisältävä ruoka siipikarjalla tai vastuullisesti pyydetyllä kalalla, sekä pienentää lihan suhteellista osuutta reseptissä. Tärkeää on kuitenkin huolehtia ikääntyneiden riittävästä proteiinin saannista. Erityisesti kotimaisen järvikalan ympäristövaikutukset (mm. tarkasteltuna erilaisten proteiinilähteiden tuottamiseen käytettyä energiaa, kasvihuonepäästöjä, ravinnepäästöjä ja ympäristön happamoitumista suhteutettuna yhteen grammaan proteiinia) ovat useissa selvityksissä osoittautuneet hyviksi.

Kotiateria-asiakkaiden kesän 2019 ruokalistalle lisätään kasvisruokien määrää, samoin kasvisruokien määrää voidaan lisätä monipuolisen palvelukeskusten ravintoloissa, joissa myös kaupungin henkilöstö ruokailee. Kaupunki voi halutessaan velvoittaa kaikissa kaupungin henkilöstöravintoloissa tarjoamaan vain kasvisruokaa esim. kerran viikossa. Ravintoloissa voidaan ruokalistalla mainita ensimmäisenä kasvisruoka niin, ettei erikseen korosteta sen olevan kasvisvaihtoehto, vaan osa tavanomaisesta lounastarjontaa. Ravintolassa on mahdollista toteuttaa myös niin sanottua tuuppausta eli linjaston salliessa laittaa kasvisruoka tarjolle ensimmäiseksi.

Kouluruokailussa keskeisenä haasteena on saada kaikki oppilaat ruokailemaan kouluravintolassa. Erityisesti yläkouluissa tärkeänä tavoitteena on saada entistä useampi oppilas syömään. Terveiden ja hyvinvoinnin laitoksen (THL) kouluterveyskyselystä vuodelta 2017 ilmenee, että jopa 42 % helsinkiläisistä 8. ja 9. luokkalaisista jättää kouluruoan väliin yhden tai useamman kerran viikossa (Yle Uutiset 28.9.2018). Hyvinvoinnin ja jaksamisen kannalta on ensiarvoisen tärkeää, että päivän aikana käydään syömässä kouluravintolassa ja kokonaiskokemus on mieluisa. Toisaalta kyselyn mukaan ruoka maistuu, jos kaveritkin syövät ja jos nuoret saavat vaikuttaa ruokaan ja ateriatapahtumaan, tilaan ja tunnelmaan. Palvelukeskus Helsingin kokemuksen mukaan koulujen ruokaraadit ja vaikuttamiskanavat ovat ensiarvoisen tärkeitä. Kouluruokailun suunnittelussa onkin tärkeää tunnistaa, että pyritäänkö muutokseen velvoittavalla vai kannustavalla tavalla muun muassa tekemällä kasvisruoasta entistä jokapäiväisempi osa ruokailua.



25.9.2019

Tavoitteen saavuttamiseksi maistuvan ruoan ohella on tärkeä varmistaa myös muiden ruokailuun vaikuttavien tekijöiden, kuten ruokailuun varatun ajan riittävyys ja viihtyisä ympäristö. Vaikka ruokalistat vastaavat jo tällä hetkellä ravitsemussuosituksia, ruokalista ja reseptejä kehitetään jatkuvasti. Opetushallitus on nähnyt tärkeäksi tavoitteeksi koulu-ruokailun ohessa ruokasivistyksen lisäämisen, yhdessä syömisen taitojen ja muuttuvaan ja elävään ruokakulttuuriin kasvamisen.

Hankinnat

Kaupunginkansliassa on osana hankintojen kehittämistä tehty pitkäjänteistä työtä kestävien ja vastuullisten hankintojen edistämiseksi ja tavoitteena on vähentää energian ja materiaalien käyttöä sekä haitallisia ympäristövaikutuksia tuotteen tai palvelun koko elinkaaren aikana. Näitä tavoitteita edistetään markkinavuoropuhelulla ja yhteistyöllä toimittajien kanssa. Kaupunki on myös osallistunut aktiivisesti kansallisen ekohankintaverkoston toimintaan, tehnyt pohjoismaisten kaupunkien kanssa yhteistyötä ja osallistunut ICLEIn Procura+ -hankkeeseen, ja kokemusten vaihto ja hankintojen ympäristöosaamisen lisääminen ovat olleet keskiössä. Maito- ja lihatuotteiden kilpailutuksessa esimerkiksi syksyn 2018 koulujen, päiväkotien sekä sosiaali- ja terveystoimialan elintarvikekilpailutuksessa on margariineille ja pakasteleivonnaisille käytetty ensimmäistä kertaa palmuöljykriteeriä (ympäristöllisesti ja sosiaalisesti kestäväällä tavalla tuotettu palmuöljy) ja samassa kilpailutuksessa on lihalle asetettu ensimmäistä kertaa kriteerejä liittyen eläinten hyvinvointiin ja terveyteen, salmonellavapauteen ja mikrobilääkkeiden käyttöön. Kaikki nämä ovat vähimmäisvaatimuksina.

Palvelukeskus Helsingin ruokakuljetusten kilpailutusten myötä toteutuu merkittäviä päästövähennyksiä, kun 51 auton kuljetuskalusto on uusittu. Tästä on seurannut syksystä 2018 alkaen merkittäviä päästövähennyksiä (Euro 6 -päästoluokka), muun muassa häkäpäästöt ovat vähentyneet 22 %, typenoksidit 67 % ja hiukkaspäästöt 92 % aiempaan kuljetuskalustoon verrattuna.

Liha- ja maitotuotteiden kulutuksen puolittamiseksi vuoteen 2025 mennessä Helsinki tarvitsee kattavan ymmärryksen kaupungin ruokahuollon nykytilasta ja yksityiskohtaisemman toimintasuunnitelman tavoitteeseen pääsemiseksi. HNH2035-päästövähennysohjelman toimenpide 129 "Edellytetään kaupunkikonsernin organisaatioilta, tytäryhteisöiltä ja kuntayhtymiltä päästöjen vähentämispolitiikan integrointia omiin toiminnanohjausjärjestelmiin" velvoittaa myös koko tuotantotavan tarkasteluun. Tällöin on tarkasteltava ruokapalvelujen hiilijalanjäljen muodostumisen kokonaisuutta, ruoka-aineryhmien osuutta, tuotantotapaa, logistiikkaa, energiankäyttöä, hävikkiä ja kaupungin ruokapalvelukonsep-



tia kokonaisuudessaan sekä ruokaverkkoa ja Pakkalan tuotantolaitosta, joka on elinkaarensa päässä.

Merkittiin, että esittelijä ilmaisi olevansa asiasta erimielinen.

Palvelukeskusliikelaitoksen johtokunta päätti antaa seuraavan lausunnon.

Palvelukeskusliikelaitos (Palvelukeskus Helsinki) toimii tiiviissä yhteistyössä Helsingin kaupungin kasvatuksen ja koulutuksen toimialan (Kasko) sekä sosiaali- ja terveystoimialan (Sote) kanssa siten että toimiala määrittää tilaajana linjaukset, joiden mukaan Palvelukeskus Helsinki tuottajana tuottaa palvelut. Ruokatarjoomaa kehitetään yhteistyössä toimialojen kanssa huomioiden kaupungin, toimialojen ja liikelaitoksen strategiset tavoitteet ja vastuullisuusnäkökulmat sekä eri asiakasryhmille määritellyt ruokailu- ja ravitsemussuosituksen. Palvelukehityksessä huomioidaan asiakkailta ja kaupunkilaisilta saatu palaute ja asiakastytyväisyyttä mitataan säännöllisesti.

Palvelukeskus Helsinki seuraa aktiivisesti ruoka- ja elintarviketoimialaa, ruokatrendejä ja alan kehitystyötä. Laajat asiakastytyväisyyskyselyt (mm. koululaiskysely 2018, 4200 vastausta), pikapalaute ja kaupungin palautejärjestelmä antavat myös runsaasti kehitysideoita päivittäisen ruokapalvelun kehittämiseen. Erityisesti kouluruokailussa kehittämispulsseja tulee myös ruokaraadeilta ja ravintolatoimikunnilta. Helsingin nuorisoneuvoston kanssa on aloitettu osallistava yhteistyö, jossa kuullaan nuoria ruokalistan ja palvelun kehittämisessä, mutta myös kouluravintolatilojen ja kokonaiskokemuksen osalta. Palvelukeskus Helsingin tuottamassa kotona asumista tukevassa etäpalvelussa on aloitettu Soten kanssa asiakkaiden saaman ravitsemuksen mittaaminen ja asiakkaiden osallistaminen aterioiden suunnitteluun testaamalla.

Hiilineutraali Helsinki –tavoiteohjelmassa Palvelukeskus Helsinki on vastuutahona useissa toimenpiteissä, joiden toteutumista seurataan ja raportoidaan, muun muassa toimenpide 95: Kehitetään reseptejä, joiden avulla kaupungin ruokapalveluissa voidaan vähentää ilmastopäästöjä ja suojella Itämeren; toimenpide 96: Lisätään kasvisruoan osuutta kouluissa ja päiväkodeissa. Sekä kouluruokasuositus että varhaiskasvatuksen ruokailusuositus kannustavat lisäämään kasvisruokaa ja molempien pohjana on kansalliset ravitsemussuosituksen; toimenpide 113: Kehitetään ja tiukennetaan ympäristö- ja ilmastovaikutuksia vähentäviä kriteerejä kaupungin elintarvike- ja ruokapalveluhankinnoissa. Samojen



toimenpiteiden toteutumista ja seurantaan tulisi vaatia myös kaupungin ulkopuolisilta palveluntarjoajilta, kun palveluja on kilpailuttamalla ulkoistettu.

Maitotaloustuotteiden puolittaminen

Ravitsemuksen ja ravitsemushoidon näkökulmasta maitotuotteiden vähentäminen on ongelmallista, ajatellen erityisesti haavoittuvia väestöryhmiä kuten ikääntyneitä ja lapsia. Voimassa olevissa valtakunnallisissa joukkoruokailusuosituksissa perusruokavalion ruokajuomana on mainittu maito ja piimät. Kasvisjuomat ovat kuitenkin tärkeä osa vegaanista ruokavaliota.

Maitoa korvaavissa kasvijuoimissa (esim. kaurajuomat ja muut viljajuomat) ravintosisältö ei vastaa maitotuotteiden proteiinien määrää eivätkä ne sisällä kaikkia välttämättömiä aminohappoja. Kriittisiä ravintoaineita ovat erityisesti proteiinit (laatu ja määrä), jodi, B2-vitamiini ja B12-vitamiini. Maito sisältää proteiinia 3,5 g/dl ja vastaavasti kaurajuoma 1 g/dl.

Nykyisissä elintarvikesopimuksissa kasvijuoimat ovat selvästi kalliimpia kuin maito. EU:n koulumaitotukea myönnetään tällä hetkellä ainoastaan rasvattomalle maidolle ja piimälle. Maitotuki huomioiden kaura- ja soijajuoman hinta on kalleimmillaan lähes viisinkertainen maitoon verrattuna. Päiväkodissa ruokajuomaa tarjotaan kolmella aterialla, jolloin maidon korvaaminen puoliksi esim. soijajuomalla lisäisi kustannuksia vuositasolla jopa 3 miljoonaa euroa. Vapaasti valittavien kasvisjuomien hyväksyttävyyttä, menekkiä ja kustannusvaikutuksia voidaan pilotoida esimerkiksi lukiossa sekä henkilöstöravintoloissa kannustamalla kokeilemaan niitä. Palvelukeskus Helsinki käynnistää alkukesästä 2019 pilotin, jossa osa ruoanvalmistuksessa käytettävistä maitotaloustuotteista korvataan kasvirasvasekoitteilla.

Lihan ja lihavalmistusten puolittaminen

Viimeisen kymmenen vuoden aikana päiväkotit- ja kouluruokailussa on toteutettu useita kasvisruokien kehittämisprojekteja mieluisten kasvisruokien ja uusien kasviproteiinien saamiseksi ruokalistalle. Kasvisruoan suosio on kasvanut kehitystyön tuloksena ja kasvisruokia on päätynyt suosikkiruokien joukkoon. Päiväkotien ruokalistalle lisättiin vuonna 2018 kasvisruokapäivä, jolloin kaikille lapsille tarjotaan kasvisruokaa kerran viikossa. Ruokalistoilla vähennettiin myös leikkeleiden määrää entisestään ja korvattiin niitä kasvistahnoilla kuten hummuksella. Kouluravintoloissa syksyn 2019 ruokalistalla on lihaa (punainen liha, makara, siipikarja) sisältävää pääruokaa tarjolla 17 kertaa kuuden viikon aikana. Tulevalle ruokalistalle, joka tulee voimaan elokuussa 2019, on lisätty yksi kasvisruokapäivä eli kouluissa tarjotaan ainoastaan kasvis-



vaihtoehtoja seitsemänä päivänä kuuden viikon aikana.

Ateriakokonaisuuteen sisältyy kouluruokailussa pääruoan lisäksi energiasäike, salaatti ja leipä. Punaisen lihan, lihavalmisteiden ja siipikarjan määrä oppilaiden tarjottimilla on suositellulla annoskoolla yhteensä 140 g viikossa eli 7,4 % ruokamäärästä, kun ei huomioida ruokajuomaa. Laskelmassa on oletettu, että ruokailija valitsee aina liharuoan, kun se on mahdollista, eikä esimerkiksi pinaattihukaisia lihakeiton sijaan.

Ikääntyneiden ruokapalvelun toteuttamisessa korostuu asiakastyytyväisyyskyselyjen perusteella ruokien tuttuus, joskin ikääntyneidenkin makutottumukset muuttuvat. Erityisesti sairaaloissa ja tehostetussa palveluasumisessa syödyt ruokamäärät ovat usein pieniä, jolloin riittävän proteiinimäärän/-tiheyden (18 % energiasta) turvaaminen ilman eläinkunnan proteiinilähteitä on mahdotonta. Runsas palkokasvien käyttö aiheuttaa myös suolisto-oireita liikunnan ollessa vähäistä.

Näemme mahdollisuuksia siihen, että lihapitoisuutta voimme vielä vähentää nykyisestäään, mutta aloitteen ehdotusta puolittaa kulutus vuoteen 2025 mennessä pidämme haasteellisena, ellei alan kehityksessä tule markkinoille uusia korvaavia tuotteita, jotka vastaavat ravitsemussisällöltään suosituksia eri asiakasryhmille. Markkinoilla on runsaasti lihaa korvaavia tuotteita, mutta niiden saatavuuden lisäksi sopivuus ja pakkauskoot suurtalouskäyttöön vaativat lisää kehittämistä.

Ruokalistailla voidaan jatkossa tilaaja-asiakkaan kanssa yhdessä sopien korvata punaista lihaa sisältävä ruoka siipikarjalla tai vastuullisesti pyydetyllä kalalla, sekä pienentää lihan suhteellista osuutta reseptissä. Tärkeää on kuitenkin huolehtia ikääntyneiden riittävästä proteiinin saannista. Erityisesti kotimaisen järvikalan ympäristövaikutukset (mm. tarkasteltuna erilaisten proteiinilähteiden tuottamiseen käytettyä energiaa, kasvihuonepäästöjä, ravinnepäästöjä ja ympäristön happamoitumista suhteutettuna yhteen grammaan proteiinia) ovat useissa selvityksissä osoittautuneet hyviksi.

Kotiateria-asiakkaiden kesän 2019 ruokalistalle lisätään kasvisruokien määrää, samoin kasvisruokien määrää voidaan lisätä monipuolisen palvelukeskusten ravintoloissa, joissa myös kaupungin henkilöstö ruokailee. Kaupunki voi halutessaan velvoittaa kaikissa kaupungin henkilöstöravintoloissa tarjoamaan vain kasvisruokaa esim. kerran viikossa. Ravintoloissa voidaan ruokalistalla mainita ensimmäisenä kasvisruoka niin, ettei erikseen korosteta sen olevan kasvisvaihtoehto, vaan osa tavanomaista lounastarjontaa. Ravintolassa on mahdollista toteuttaa myös niin sanottua tuuppausta eli linjaston salliessa laittaa kasvisruoka tarjolle ensimmäiseksi.



25.9.2019

Kouluruokailussa keskeisenä haasteena on saada kaikki oppilaat ruokailemaan kouluravintolassa. Erityisesti yläkouluissa tärkeänä tavoitteena on saada entistä useampi oppilas syömään. Terveiden ja hyvinvoinnin laitoksen (THL) kouluterveyskyselystä vuodelta 2017 ilmenee, että jopa 42 % helsinkiläisistä 8. ja 9. luokkalaisista jättää kouluruoan väliin yhden tai useamman kerran viikossa (Yle Uutiset 28.9.2018). Hyvinvoinnin ja jaksamisen kannalta on ensiarvoisen tärkeää, että päivän aikana käydään syömässä kouluravintolassa ja kokonaiskokemus on mieluisa. Toisaalta kyselyn mukaan ruoka maistuu, jos kaveritkin syövät ja jos nuoret saavat vaikuttaa ruokaan ja ateriatapahtumaan, tilaan ja tunnelmaan. Palvelukeskus Helsingin kokemuksen mukaan koulujen ruokaraadit ja vaikuttamiskanavat ovat ensiarvoisen tärkeitä. Kouluruokailun suunnittelussa onkin tärkeää tunnistaa, että pyritäänkö muutokseen velvoittavalla vai kannustavalla tavalla muun muassa tekemällä kasvisruoasta entistä jokapäiväisempi osa ruokailua.

Tavoitteen saavuttamiseksi maistuvan ruoan ohella on tärkeä varmistaa myös muiden ruokailuun vaikuttavien tekijöiden, kuten ruokailuun varatun ajan riittävyys ja viihtyisä ympäristö. Vaikka ruokalistat vastaavat jo tällä hetkellä ravitsemussuosituksia, ruokalistoja ja reseptejä kehitetään jatkuvasti. Opetushallitus on nähnyt tärkeäksi tavoitteeksi kouluruokailun ohessa ruokasivistyksen lisäämisen, yhdessä syömisen taitojen ja muuttuvaan ja elävään ruokakulttuuriin kasvamisen.

Hankinnat

Kaupunginkansliassa on osana hankintojen kehittämistä tehty pitkäjänteistä työtä kestävien ja vastuullisten hankintojen edistämiseksi ja tavoitteena on vähentää energian ja materiaalien käyttöä sekä haitallisia ympäristövaikutuksia tuotteen tai palvelun koko elinkaaren aikana. Näitä tavoitteita edistetään markkinavuoropuhelulla ja yhteistyöllä toimittajien kanssa. Kaupunki on myös osallistunut aktiivisesti kansallisen ekohankintaverkoston toimintaan, tehnyt pohjoismaisten kaupunkien kanssa yhteistyötä ja osallistunut ICLEIn Procura+ -hankkeeseen, ja kokemusten vaihto ja hankintojen ympäristöosaamisen lisääminen ovat olleet keskiössä. Maito- ja lihatuotteiden kilpailutuksessa esimerkiksi syksyn 2018 koulujen, päiväkotien sekä sosiaali- ja terveystoimialan elintarvikekilpailutuksessa on margariineille ja pakasteleivonnaisille käytetty ensimmäistä kertaa palmuöljykriteeriä (ympäristöllisesti ja sosiaalisesti kestäväällä tavalla tuotettu palmuöljy) ja samassa kilpailutuksessa on lihalle asetettu ensimmäistä kertaa kriteerejä liittyen eläinten hyvinvointiin ja terveyteen, salmonellavapauteen ja mikrobilääkkeiden käyttöön. Kaikki nämä ovat vähimmäisvaatimuksina.

Palvelukeskus Helsingin ruokakuljetusten kilpailutusten myötä toteutuu merkittäviä päästövähennyksiä, kun 51 auton kuljetuskalusto on uusit-



25.9.2019

Asia/11

tu. Tästä on seurannut syksystä 2018 alkaen merkittäviä päästövähennyksiä (Euro 6 -päästöluokka), muun muassa häkäpäästöt ovat vähentyneet 22 %, typenoksidit 67 % ja hiukkaspäästöt 92 % aiempaan kuljetuskalustoon verrattuna.

Liha- ja maitotuotteiden kulutuksen puolittamiseksi vuoteen 2025 mennessä Helsinki tarvitsee kattavan ymmärryksen kaupungin ruokahuollon nykytilasta ja yksityiskohtaisemman toimintasuunnitelman tavoitteeseen pääsemiseksi. HNH2035-päästövähennysohjelman toimenpide 129 "Edellytetään kaupunkikonsernin organisaatioilta, tytäryhteisöiltä ja kuntayhtymiltä päästöjen vähentämispolitiikan integrointia omiin toiminnanohjausjärjestelmiin" velvoittaa myös koko tuotantotavan tarkasteluun. Tällöin on tarkasteltava ruokapalvelujen hiilijalanjäljen muodostumisen kokonaisuutta, ruoka-aineryhmien osuutta, tuotantotapaa, logistiikkaa, energiankäyttöä, hävikiä ja kaupungin ruokapalvelukonseptia kokonaisuudessaan sekä ruokaverkkoa ja Pakkalan tuotantolaitosta, joka on elinkaarensa päässä.

Merkittiin, että esittelijä ilmoitti johtokunnan nyt tarkentamaan lausuntoon eriävän mielipiteensä siltä osin kun lausuntoa tarkennettiin niin, että siihen ei sisälly esittelyn viimeistä kappaletta.

23.08.2018 Ehdotuksen mukaan

Esittelijä

toimitusjohtaja
Antti Värtelä

Lisätiedot

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

Kaupunginvaltuusto 13.02.2019 § 43

HEL 2018-006850 T 00 00 03

Päätös

Kaupunginvaltuusto päätti palauttaa asian uudelleen valmisteltavaksi.

Käsittely

13.02.2019 Palautettiin

Valtuutettu Atte Harjanne ehdotti valtuutettu Maria Ohisalon kannattamana, että kaupunginvaltuusto päättää palauttaa aloitteen valmisteluun siten, että aloitteessa esitetyn suunnitelman valmistelu aloitetaan osana päästövähennysohjelman toteuttamista, tavoitteeksi asetetaan 50 %



vähennys vuoteen 2025 mennessä ja suunnittelussa huomioidaan eri toimialojen erilaiset mahdollisuudet vähentää liha- ja maitotuotteiden kulutusta.

1 äänestys

Asian käsittelyn jatko JAA, palautus EI

JAA-ehdotus: Asian käsittelyä jatketaan

EI-ehdotus: Kaupunginvaltuusto päättää palauttaa aloitteen valmisteluun siten, että aloitteessa esitetyn suunnitelman valmistelu aloitetaan osana päästövähennysohjelman toteuttamista, tavoitteeksi asetetaan 50 % vähennys vuoteen 2025 mennessä ja suunnittelussa huomioidaan eri toimialojen erilaiset mahdollisuudet vähentää liha- ja maitotuotteiden kulutusta.

Jaa-äännet: 39

Maija Anttila, Pentti Arajärvi, Sirpa Asko-Seljavaara, Eva Biaudet, Harry Bogomoloff, Mika Ebeling, Laura Finne-Elonen, Tuula Haatainen, Juha Hakola, Eveliina Heinäluoma, Nuutti Hyttinen, Jukka Järvinen, Atte Kalleva, Arja Karhuvaara, Tapio Klemetti, Laura Kolbe, Pia Kopra, Kauko Koskinen, Terhi Koulumies, Heimo Laaksonen, Otto Meri, Björn Månsson, Aleksi Niskanen, Dani Niskanen, Mia Nygård, Pia Pakarinen, Marcus Rantala, Mari Rantanen, Risto Rautava, Nasima Razmyar, Laura Rissanen, Wille Rydman, Daniel Sazonov, Juhani Strandén, Ilkka Taipale, Ulla-Marja Urho, Laura Varjokari, Juhana Vartiainen, Sinikka Vepsä

Ei-äännet: 42

Zahra Abdulla, Ted Apter, Paavo Arhinmäki, Silja Borgarsdottir Sandelin, Jussi Chydenius, Mia Haglund, Sandra Hagman, Jasmin Hamid, Atte Harjanne, Kaisa Hernberg, Mari Holopainen, Veronika Honkasalo, Abdirahim Husu Hussein, Emma Kari, Otso Kivekäs, Mai Kivelä, Dan Koivulaakso, Silvia Modig, Elina Moisio, Sami Muttilainen, Jarmo Nieminen, Johanna Nuorteva, Maria Ohisalo, Hannu Oskala, Jenni Pajunen, Matti Parpala, Amanda Pasanen, Jaana Pelkonen, Terhi Peltokorpi, Petrus Pennanen, Tuomas Rantanen, Nelli Ruotsalainen, Mirita Saxberg, Satu Silvo, Anni Sinnemäki, Leo Stranius, Johanna Sydänmaa, Thomas Wallgren, Reetta Vanhanen, Sanna Vesikansa, Anna Vuorjoki, Ozan Yanar

Poissa: 4

Eero Heinäluoma, Ville Jalovaara, Mika Raatikainen, Paavo Väyrynen

Kaupunginvaltuusto päätti palauttaa asian uudelleen valmisteltavaksi.



25.9.2019

Asia/11

Kaupunginhallitus

Lisätiedot

Juha Kesänen, erityissuunnittelija, puhelin: 310 36117
juha.kesanen(a)hel.fi
