



26.2.2020

Asia/22

Päätöshistoria

Kaupunginvaltuusto 12.02.2020 § 49

HEL 2019-009560 T 00 00 03

Päätös

Puheenjohtajan ehdotuksesta kaupunginvaltuusto pani asian pöydälle.

Esittelijä

Kaupunginhallitus

Lisätiedot

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

Kaupunginhallitus 03.02.2020 § 85

HEL 2019-009560 T 00 00 03

Päätös

Kaupunginhallitus esitti kaupunginvaltuustolle seuraavaa:

Kaupunginvaltuusto katsoo aloitteen loppuun käsitellyksi.

27.01.2020 Pöydälle

Esittelijä

kansliapäällikkö
Sami Sarvilinna

Lisätiedot

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

Palvelukeskusliikelaitoksen johtokunta 19.12.2019 § 45

HEL 2019-009560 T 00 00 03

Lausunto

Palvelukeskusliikelaitoksen johtokunta antoi lausunnon valtuustoaloitteesta koskien koulujen hävikkiruuun tarjoamista nuorisotiloissa.



26.2.2020

Helsingin kaupungin palvelukeskusliikelaitos (Palvelukeskus Helsinki) on valmis laajentamaan kokeilua hävikkiruoan hyödyntämistä ja tarjoamista nuorisotilan yhteydessä omavalvonnan ja lainsäädännön puitteissa ja aloite on kannatettava.

Kasvatuksen ja koulutuksen toimiala tilaa ruokapalvelut palveluntuottajilta, pääosin palvelukeskusliikelaitokselta, joka vastaa ruoan valmistuksesta, tarjoilusta ja mahdollisen ylijäävän ruoan jakelusta. Ylijäävän ruoan määrää pyritään nykyisellään vähentämään mm. hyvällä toiminnan suunnittelulla.

Ylijäävän ruoan hyödyntämiseen ja ruokahävikin vähentämiseen on useita toimenpiteitä ja kokeiluja, jotka liittyvät HNH-toimenpideohjelmaan, erityisesti toimenpiteeseen 97 (vähennetään ruokahävikkiä). Tärkeää on varmistaa, että ylijäävän ruoan tarjoamisesta ei aiheudu turvallisuusriskiä tai haittaa esim. koulujen tai varhaiskasvatuksen toimipaikkojen käyttäjäasiakkaille tai toiminnalle.

Kaupunginvaltuusto teki loppukevästä 2014 päätöksen ylijääneen kouluruoan myynti- tai jakelukokeilusta. Kokeilu toteutettiin vuosina 2014-2015. Kokeiluun osallistuneista toimijoista perhetalo Ankkurissa ruoanjakelutoiminnasta on tullut pysyvä käytäntö. Herttoniemenrannan koulun keittiön henkilökunta pakkaa lounaan jälkeen linjastoon jääneen kuuman ylijäämäruoan ja mahdollisesti ylijääneen salaatin perhetalo Ankkurin kuljetuslaatikoihin ja astioihin. Ankkurin henkilökunta noutaa ruoat sovittuun aikaan ja hoitaa jakelun omassa toimipisteessään.

Nyt esitetyn kokeilun toteuttamiseksi kasvatuksen ja koulutuksen toimiala, kulttuuri- ja vapaa-ajan toimiala sekä Palvelukeskus Helsinki voivat kartoittaa sopivaa koulua ja nuorisotilaa, joissa kokeilun laajentamista voitaisiin toteuttaa. Kokeilun laajentaminen tulee suunnitella ja organisoida hyvin mm. ottaen huomioon ruokaturvallisuus ja, että ruoan säilytys- ja pakkauslogistiikka toteutetaan huolellisesti.

Lisäksi on huomioitava, että hävikkiruoan noutamisesta, sen tarjolle panosta (sisältäen tilat, laitteet, astiat) aiheutuvasta mahdollisesta työstä yms. koituvat ylimääräiset kustannukset täytyy kattaa ruokaa hyödyntävän tahon toimesta tai erillisellä määrärahalla.

Esittelijä

yksikönjohtaja
Mikael Neuvonen

Lisätiedot

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



26.2.2020

Asia/22

Kasvatus- ja koulutuslautakunta 17.12.2019 § 401

HEL 2019-009560 T 00 00 03

Lausunto

Kasvatus- ja koulutuslautakunta antoi kaupunginhallitukselle seuraavan lausunnon valtuustoaloitteesta koulujen hävikkiruuan tarjoamisesta nuorisotiloissa:

Toimiala tilaa opetuksen ja varhaiskasvatuksen ruokapalvelut palveluntuottajilta, pääosin Palvelukeskus Helsingiltä. Palveluntuottaja vastaa ruoan valmistuksesta, tarjoilusta ja mahdollisen ylijäävän ruoan myynti- tai jakelutoiminnasta sekä niihin liittyvistä käytännön toimenpiteistä ja kustannuksista.

Palveluntuottajat pyrkivät päivittäisessä toiminnassaan mahdollisimman pieneen ruokahävikkiin ja ylijäävän ruoan hyödyntämiseen ruokapalveluissaan. Ylijäävää ruokaa voidaan osittain myös tarjota oikein säilytettyinä seuraavana päivänä ruokalistan ruokien rinnalla.

Kasvatus- ja koulutuslautakunta suhtautuu myönteisesti ylijäävän ruoan käytön edistämiseen ja ruokahävikin vähentämiseen, mikäli ylijäävän ruoan myynnistä ja tarjoilusta ei aiheudu turvallisuusriskiä tai haittaa koulujen, oppilaitosten tai varhaiskasvatuksen toimipisteiden käyttäjäasiakkaille, henkilökunnalle ja toiminnalle. Palveluntuottajan tehtävä on ruoan valmistajana huolehtia ja vastata mahdollisen ylijäävän ruoan myynti- tai jakelutoiminnasta aiheutuvista järjestelyistä, valvonnasta ja turvallisuuden varmistamisesta.

Kasvatuksen ja koulutuksen toimiala voi kartoittaa kulttuurin ja vapaa-ajan toimialan sekä Palvelukeskus Helsingin kanssa sopivia nuorisotilojen läheisyydessä sijaitsevia kouluja, joissa pilotointi voitaisiin järjestää.

Esittelijä

kasvatuksen ja koulutuksen toimialajohtaja
Liisa Pohjolainen

Lisätiedot

Katja Peränen, ruokapalveluasiantuntija, puhelin: 310 22589
katja.peranen(a)hel.fi

Kulttuuri- ja vapaa-aikalautakunta 05.11.2019 § 180

HEL 2019-009560 T 00 00 03

Lausunto

Kulttuuri- ja vapaa-aikalautakunta antoi asiasta seuraavan lausunnon:



26.2.2020

Kulttuuri- ja vapaa-aikalautakunta toteaa, että aloite on kannatettava. Nuorisopalvelukokonaisuudella on halu aloittaa selvitys ja kokeilu koulujen hävikkiruuan tarjoamiseksi nuorisotiloissa yhteistyössä kasvatuksen ja koulutuksen toimialan sekä palvelukeskuksen kanssa. Tämä kokeilu on toteutettavissa nykyisten nuorisotyön määrärahojen puitteissa.

Nuoret ovat yhä laajemmin kiinnostuneita ruokahävikin vähentämisestä ja hävikkiruuan hyödyntäminen on tuttua myös nuorisotyössä. Tällä hetkellä useilla nuorisotaloilla on Nutakeittiö-toimintaa, joka perustuu nuorisopalvelukokonaisuuden ja HOK-Elannon yhteistyösopimukseen. Nutakeittiö-toiminnassa nuorisotaloihin noudetaan Alepa myymälöistä ruoka-aineita, jotka muuten päättyisivät jätteeksi. Toiminnan tavoitteena on ruokahävikin vähentämisen lisäksi vahvistaa nuorten arjen hallintaa ja opettaa ruuanlaiton taitoja.

Koulujen hävikkiruuan hyödyntäminen nuorisotaloilla tulee suunnitella hyvin. Ruoan säilytys- ja pakkauslogistiikka tulee olla hyvin organisoitu ja nuorisotaloilla tulee olla tarvittavat valmiudet ruuan vastaanottoon ja säilyttämiseen. Ennakoitavuus käytännössä ja pysyvien aikataulujen luominen ovat tärkeitä, jotta nuoret löytävät hävikkiruuan äärelle. Toimintamallin huolellinen suunnittelu vähentää sitä mahdollista riskiä, että nuorisotaloista tulisi lisälenkki biojätelogistiikan ketjussa.

Kun koulujen hävikkiruuan tarjoamista nuorisotiloilla selvitetään ja kokeillaan, niin toimintaan osallistuvien nuorten näkemyksiä tulee kuulla hankkeen eri vaiheissa. Myös tässä asiassa nuorilla tulee olla mahdollisuus vaikuttaa heitä koskevaan päätöksentekoon.

Esittelijä

nuorisoasiainjohtaja
Mikko Vatka

Lisätiedot

Sari Nybäck, suunnittelija, puhelin: 310 89043
sari.nyback(a)hel.fi
