



§ 17

Lausunto Atte Harjanteen valtuustoaloitteesta: liha- ja maitotuotteiden kulutuksen puolittaminen vuoteen 2025 mennessä.

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 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 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 kehittämispulseja 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 Itämerä; toimenpide 96: Lisätään kasvisruoan osuutta kouluissa ja päiväkodeissa. Sekä kouluruokasuositus että varhaiskasvatuksen ruokailusuositus kannustavat lisäämään kasvisruokaa ja molempien pohjana on kansalliset ravitsemussuosituksen; toimenpide 113:

Postiosoite

PL 9500
00099 HELSINGIN KAUPUNKI
palvelukeskus.hallintopalvelut@hel.fi

Käyntiosoite

Elimäenkatu 15
Helsinki 51
<http://www.hel.fi/palvelukeskus>

Puhelin

+358 9 310 2700

Faksi

+358 9 310 27111

Y-tunnus

0201256-6

Tilinro

FI2880001100396002

Alv.nro

FI02012566



09.05.2019

Asia/3

Kehitetään ja tiukennetaan ympäristö- ja ilmastovaikutuksia vähentäviä kriteerejä kaupungin elintarvike- ja ruokapalveluhankinnoissa. Samojen toimenpiteiden toteutumista ja seuranta 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 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 lihavalmistusten 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 päätynt 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, mak-



kara, 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 energialisäke, 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 tutuus, 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 suurtaloustalouteen 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, kasviuonepäästöjä, ravinne päästöjä 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.

Kouluruokailussa keskeisenä haasteena on saada kaikki oppilaat ruokailemaan kouluravintolassa. Erityisesti yläkouluissa tärkeänä tavoitteena on saada entistä useampi oppilas syömään. Terveystieteiden 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 tärkeää 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 uusittu. 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, hävikkiä ja kaupungin ruokapalvelukonseptia 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 kehittämissuunnitelmissa tulee myös ruokaraadeilta ja ravintolatoimikunnilta. Helsingin nuorisoneuvoston kanssa on aloitettu osallistava yhteistyö, jossa kuullaan nuoria ruokailusta ja palvelun kehittämisestä, 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 kasviuomissa (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 kasviuomat 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 pilottin, jossa osa ruoanvalmistuksessa käytettävistä maitotaloustuotteista korvataan kasvirasvasekoitteilla.

Lihan ja lihavalmisteiden 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 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.

Ikäänntyneiden ruokapalvelun toteuttamisessa korostuu asiakastyytyväisyyskyselyjen perusteella ruokien tuttuus, joskin ikäänntyneidenkin 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 nykyisestään, 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 proteiini lähteiden tuottamiseen käytettyä energiaa, kasvihuonepäästöjä, ravinne päästöjä ja ympäristön happamoitumista suhteutettuna yhteen grammaan proteiinia) ovat useissa selvityksissä osoittautuneet hyväiksi.

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.

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 ta-

Postiosoite

PL 9500
00099 HELSINGIN KAUPUNKI
palvelukeskus.hallintopalvelut@hel.fi

Käyntiosoite

Elimäenkatu 15
Helsinki 51
<http://www.hel.fi/palvelukeskus>

Puhelin

+358 9 310 2700

Faksi

+358 9 310 27111

Y-tunnus

0201256-6

Tilinro

F12880001100396002

Alv.nro

F102012566



voitteena 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 -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, hävikkiä ja kaupungin ruokapalvelukonseptin 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.

Esittelijä

toimitusjohtaja
Antti Värtelä

Lisätiedot

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

Postiosoite

PL 9500
00099 HELSINGIN KAUPUNKI
palvelukeskus.hallintopalvelut@hel.fi

Käyntiosoite

Elimäenkatu 15
Helsinki 51
<http://www.hel.fi/palvelukeskus>

Puhelin

+358 9 310 2700

Faksi

+358 9 310 27111

Y-tunnus

0201256-6

Tilinro

F12880001100396002

Alv.nro

F102012566



Muutoksenhaku

Muutoksenhakukielto, valmistelu tai täytäntöönpano

Päätösehdotus

Palvelukeskusliikelaitoksen johtokunta päättää 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 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. Eryityisesti kouluruokailussa kehittämispulseja 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 toteutumisesta 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 ilmasto vaikutuksia vähentäviä kriteerejä kaupungin elintarvike- ja ruokapalveluhankinnoissa. Samojen toimenpiteiden toteutumisesta ja seuranta tulisi vaatia myös kaupungin ulkopuolisilta palveluntarjoajilta, kun palveluja on kilpailuttamalla ulkoistettu.

Postiosoite

PL 9500
00099 HELSINGIN KAUPUNKI
palvelukeskus.hallintopalvelut@hel.fi

Käyntiosoite

Elimäenkatu 15
Helsinki 51
<http://www.hel.fi/palvelukeskus>

Puhelin

+358 9 310 2700

Faksi

+358 9 310 27111

Y-tunnus

0201256-6

Tilinro

F12880001100396002

Alv.nro

F102012566



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 kasviuomissa (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 kasviuomat 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 lihavalmisteiden 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 kasvisvaihtoehtoja 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 asiakastytyväisyyskyselyjen 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 nykyisestään, 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 suurtaloukskäyttöön vaativat lisää kehittämistä.

Ruokalistoilla voidaan jatkossa tilaaja-asiakkaan kanssa yhdessä sopien korvata punaista lihaa sisältävä ruoka siipikarjalla tai vastuullisesti pyydytyllä 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 hyväksi.

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.

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,

Postiosoite

PL 9500
00099 HELSINGIN KAUPUNKI
palvelukeskus.hallintopalvelut@hel.fi

Käyntiosoite

Elimäenkatu 15
Helsinki 51
<http://www.hel.fi/palvelukeskus>

Puhelin

+358 9 310 2700

Faksi

+358 9 310 27111

Y-tunnus

0201256-6

Tilinro

F12880001100396002

Alv.nro

F102012566



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 uusittu. 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.



09.05.2019

Asia/3

Liha- ja maitotuotteiden kulutuksen puolittamiseksi vuoteen 2025 mennessä Helsinki tarvitsee kattavan ymmärryksen kaupungin ruokahuollon nykytilasta ja yksityiskohtaisemman toimintasuunnitelman tavoitteeseen pääsemiseksi. HNH2035-päästövahennysohjelman 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 ruokapalvelukonseptia kokonaisuudessaan sekä ruokaverkkoa ja Pakkalan tuotantolaitosta, joka on elinkaarensa päässä.

Uudessa ja nykyaikaisessa, laajan mittakaavan tuotantolaitoksessa pystyttäisiin toteuttamaan ruokatuotantoa massaräätälöidysti, energiatehokkaasti ja paremmin hävikkiä halliten ja samalla tuottaen yhä lisääntyvät erityisruokavaliot kustannustehokkaasti Helsingin ja jopa pääkaupunkiseudun muiden kuntien tarpeisiin.

Esittelijä

toimitusjohtaja
Antti Värtelä

Lisätiedot

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

Muutoksenhaku

Muutoksenhakukielto, valmistelu tai täytäntöönpano

Päätöshistoria

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 Ohisalonn kannattamana, että kaupunginvaltuusto päättää palauttaa aloitteen valmisteluun siten, että aloitteessa esitetyn suunnitelman valmistelu aloitetaan osa-

Postiosoite

PL 9500
00099 HELSINGIN KAUPUNKI
palvelukeskus.hallintopalvelut@hel.fi

Käyntiosoite

Elimäenkatu 15
Helsinki 51
<http://www.hel.fi/palvelukeskus>

Puhelin

+358 9 310 2700

Faksi

+358 9 310 27111

Y-tunnus

0201256-6

Tilinro

FI2880001100396002

Alv.nro

FI02012566



na 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, Alekski 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.



09.05.2019

Asia/3

Esittelijä

Kaupunginhallitus

Lisätiedot

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

Kaupunginhallitus 28.01.2019 § 75

HEL 2018-006850 T 00 00 03

Eesitys

Kaupunginhallitus esitti kaupunginvaltuustolle seuraavaa:

Kaupunginvaltuusto päättää katsoa valtuutettu Atte Harjanteen aloitteen loppuun käsitellyksi.

Käsittely

28.01.2019 Ehdotuksen mukaan äänestyksin

Palautusehdotus:

Reetta Vanhanen: Kaupunginhallitus palauttaa asian uudelleen valmisteluun siten, että aloitteessa esitetyn suunnitelman valmistelu aloitetaan osana päästövähennysohjelman toteuttamista. Tavoitteeksi asetetaan 50 % vähennys vuoteen 2025 mennessä. Suunnitelmassa on huomioitava eri toimialojen erilaiset mahdollisuudet vähentää liha- ja maitotuotteiden kulutusta.

Perustelut:

Aloite toteuttaa kaupungin päästövähennysohjelman seuraavia tavoitteita:

96. Lisätään kasvisruoan osuutta kouluissa ja päiväkodeissa. Sekä kouluruokasuositus että varhaiskasvatuksen ruokailusuositus kannustavat lisäämään kasvisruokaa ja molempien pohjana ovat kansalliset ravitsemussuositukset.

107. Kehitetään olemassa olevia ja käyttöön otetaan uusia hankintakriteerejä Helsingin kaupungin hankintoihin huomioiden elinkaari, kiertotalous ja ilmastonäkökulma paremmin.

108. Tunnistetaan kasvihuonekaasupäästöjen ja kiertotalouden kannalta merkittävät hankinnat ja kehitetään päästölaskentaa, elinkaarimalleja ja ilmastovaikutusten arviointia näihin hankintoihin. Tehdään hankintojen vaikuttavuuden arviointia ympäristönäkökulmasta.

Postiosoite

PL 9500
00099 HELSINGIN KAUPUNKI
palvelukeskus.hallintopalvelut@hel.fi

Käyntiosoite

Elimäenkatu 15
Helsinki 51
<http://www.hel.fi/palvelukeskus>

Puhelin

+358 9 310 2700

Faksi

+358 9 310 27111

Y-tunnus

0201256-6

Tilinro

F12880001100396002

Alv.nro

F102012566



09.05.2019

Asia/3

109. Lisätään yritysysteistyötä tekemällä erilaisia kokeiluja ja yhteistyöpilotteja sekä haetaan rahoitusta innovatiivisten hankintojen toteuttamiseen ilmastopäästöjen vähentämiseksi.

Kannattaja: Ozan Yanar

Äänestys

JAA-ehdotus: Asian käsittelyä jatketaan

EI-ehdotus: Reetta Vanhasen palautusehdotus

Jaa-äännet: 9

Terhi Koulumies, Pia Pakarinen, Mika Raatikainen, Marcus Rantala, Nasima Razmyar, Wille Rydman, Daniel Sazonov, Tomi Sevander, Jan Vapaavuori

Ei-äännet: 6

Paavo Arhinmäki, Veronika Honkasalo, Anni Sinnemäki, Reetta Vanhanen, Sanna Vesikansa, Ozan Yanar

Kaupunginhallitus päätti jatkaa asian käsittelyä äänin 9 - 6.

21.01.2019 Pöydälle

Esittelijä

kansliapäällikkö
Sami Sarvilinna

Lisätiedot

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

Kasvatus- ja koulutuslautakunta 30.10.2018 § 232

HEL 2018-006850 T 00 00 03

Lausunto

Kasvatus- ja koulutuslautakunta antoi kaupunginhallitukselle seuraavan lausunnon:

Ruokalistojen ja aterioiden suunnittelu tehdään yhteistyössä palveluntuottajien kanssa. Palvelukuvauksissa on määriteltävä mm. ruokalistojen ja aterioiden suunnittelun periaatteet, laatu ja sisältö. Kasvatuksen ja koulutuksen toimiala vastaa varhaiskasvatuksen ja koulutuksen järjestäjänä niiden määrittelystä. Palveluntuottajat vastaavat ruokapalvelujen tuottamisesta, elintarvikkeiden hankinnasta, ruoan valmistuksesta ja ruoan tarjoilusta.



Varhaiskasvatuksen ja opetuksen ruokalista- ja ateriasuunnittelua ohjaavat 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).

Suosituksen mukainen terveyttä edistävä ruokavalio sisältää runsaasti kasvikunnan tuotteita, kalaa, kasvisrasvoja ja -öljyjä ja vähärasvaisia maitovalmisteita. Ravitsemussuosituksen tavoitteena on terveyden edistämisen lisäksi myös 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.

Toimialan eri asiakasryhmien aterioilla tarjotaan päivittäin vaihtelevasti ja monipuolisesti tuoreita juureksia, vihanneksia ja hedelmiä, ja ne ovat ruokailijoiden vapaasti otettavissa. Juurekset, vihannekset ja hedelmät tarjotaan pääsääntöisesti komponentteina ja paloina. Tarjoilutapa on lisännyt niiden menekkiä.

Varhaiskasvatuksen ja opetuksen ruokasuosituksessa suositellaan ruokajuomaksi rasvatonta maitoa ja piimää lautasmallin mukaisesti. Maito on mm. hyvä proteiinin ja D-vitamiinin lähde. Suositusten mukaisesti toimialan ruokapalveluissa on vähennetty punaisen lihan ja lisätty valkoisen lihan käyttöä. Ruokien tuotekehityksen yhteydessä mietitään aina myös yksittäisten raaka-aineiden tarkoituksenmukaista käyttöä ruokalajeissa. Ravitsemussuosituksissa ja suunnittelussa otetaan kuitenkin huomioon myös suomalainen ruokakulttuuri ja tottumukset.

Nykyisin mm. Palvelukeskus Helsingin kuuden (6) 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 (sika ja/tai nauta) 22 %, yhteensä lihapääruokia on 30,5 %. Kalapääruoka on kasvispääruoan rinnalla keran viikossa.

Helsingin kouluissa, lukioissa ja ammatillisissa oppilaitoksissa on syyslukukaudesta 2007 tarjottu päivittäin ateriovaihtoehtoja. Liha- tai kalapääruoan rinnalla on kasvispääruokavaihtoehto. Viikoittainen kasvisruokapäivä tuli kaikkiin opetuksen toimipisteisiin alkuvuodesta 2011. Ateriovaihtoehtoja lisäkkeineen ovat ruokailijoiden vapaassa otossa. Näin varmistetaan, että mahdollisimman moni ruokailija löytää päivittäin mieluisan vaihtoehdon. Vegaaneille on tarjottu päivittäin lämmin ateriakokonaisuus lukuvuodesta 2003 – 2004, varhaiskasvatuksessa ke-



väästä 2018. Varhaiskasvatuksessa on myös viikoittain kasvisruokapäivä.

Kasvatuksen ja koulutuksen toimialan ruokapalvelujen ruokakasvatukseen kuuluu olennaisesti, että aikuiset ohjaavat ja rohkaisevat ruokailijoita ottamaan riittävästi tarjolla olevia aterianosia lautasmaalin ja oman kulutuksen mukaan. Kouluissa, lukioissa ja oppilaitoksissa salaattipöydän monipuolinen valikoima on tarjolla linjastossa ennen lämpimiä aterianosia. Toimialan ruokapalvelut edistävät eri tavoin ruokailijoiden terveyttä ja hyvinvointia ja niiden tuottamisessa otetaan huomioon myös ekologiset vaikutukset. Lasten ja nuorten osallisuus ruokapalveluissa varmistaa ruokien hyväksyttävyyttä ja mieluisuutta (ruokaraadit, ravintolatoimikunnat, Sapere-menetelmä).

Palveluntuottajat ovat kehittäneet toimialan pyynnöstä uusia proteiinipitoisia raaka-aineita sisältäviä ja lihaa sekä maitotaloustuotteita korvaavia kasvispohjaisia ravitsemuksellisesti täysipainoisia ruokalajeja esimerkiksi nyhtökaurasta, härkiksestä, soija- ja kaurajuomavalmisteista.

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

Maito- ja lihatuotteiden käytön puolittaminen vuoteen 2025 edellyttää kuitenkin, että korvaavien uusien ja voimassa olevien ravitsemussuositusten mukaisten suurkeittiövalmistukseen soveltuvien proteiinipitoisten kasvisraaka-aineiden nykyistä laajempaa saatavuutta ja niistä kehitettyjen ruokalajien mieluisuuden ja hyväksyttävyyden varmistamista.

Kasvatus- ja koulutuslautakunta suhtautuu myönteisesti siihen, että tehdyn valtuustoaloitteen tavoitteen tukemiseksi valmistellaan ja selvitetään kaupunkikonsernissa sitä koskeva suunnitelma ja ohjeistus siten, että ne varmistavat myös toimialan voimassa olevien ruokasuositusten toteutumisen.

Esittelijä

kasvatuksen ja koulutuksen toimialajohtaja
Liisa Pohjolainen

Lisätiedot

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

Sosiaali- ja terveyslautakunta 25.09.2018 § 241

HEL 2018-006850 T 00 00 03



Lausunto

Sosiaali- ja terveyslautakunta antoi kaupunginhallitukselle seuraavan lausunnon valtuutettu Atte Harjanteen ym. valtuustoaloitteesta koskien liha- ja maitotuotteiden 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 runsaasti kasvikunnan tuotteita, kalaa, kasviöljyjä, pähkinöitä, siemeniä sekä rasvattomia ja vähärasvaisia maitovalmisteita. Ravitsemussuositukset pohjautuvat perusteelliseen tieteelliseen selvitystyöhön ja niiden tavoitteena on terveyden edistämisen lisäksi ympäristön kannalta mahdollisimman kestävä ruokavalio. Sosiaali- ja terveystoimialan ruokapalveluja järjestettäessä tulee huomioida myös asiakkaan erityistarpeet esim. ikääntyessä ja sairastaessa.

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

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. Riistan lihan käytön ja terveyden välisistä yhteyksistä ei ole saatavilla riittävää tutkimusnäyttöä.

Sosiaali- ja terveyslautakunta katsoo, että lisäämällä kasvisten osuutta ja houkuttelevuutta ruokavaliossa voidaan vaikuttaa muiden ruokien kulutukseen vähentävästi ja samalla edistää terveyttä sekä torjua ilmas-

Postiosoite

PL 9500
00099 HELSINGIN KAUPUNKI
palvelukeskus.hallintopalvelut@hel.fi

Käyntiosoite

Elimäenkatu 15
Helsinki 51
<http://www.hel.fi/palvelukeskus>

Puhelin

+358 9 310 2700

Faksi

+358 9 310 27111

Y-tunnus

0201256-6

Tilinro

F12880001100396002

Alv.nro

F102012566



09.05.2019

Asia/3

tonmuutosta. Ruoan ilmastovaikutuksia vähennettäessä keskeistä on myös ruokahävikin pienentäminen, energiatehokkuuden lisääminen sekä kauden mukaisten ja lähialueella tuotettujen raaka-aineiden huomioiminen ruokalistasuunnittelussa ja ruokapalvelujen toteutuksessa.

Terveys- ja hyvinvointivaikutusten arviointi

Ravitsemuksella on tärkeä merkitys yksilön hyvinvointiin ja terveyteen. Myös erityistilanteissa ja -tarpeissa on ensisijaisen tärkeää varmistua yksilön hyvän ravitsemuksen toteutumisesta. Kasvisten käytön lisääminen edistää terveyttä ja on suositeltavaa kaikissa sosiaali- ja terveystoimen asiakasryhmissä."

Käsittely

25.09.2018 Esittelijän ehdotuksesta poiketen

Asiassa tehtiin seuraavat vastaehdotukset:

Vastaehdotus 1:

Jäsen Sandra Hagman: Korvataan lausunnon toinen ja kolmas kappale seuraavilla muotoiluilla:

"Ravitsemussuosituksissa otetaan huomioon suomalainen ruokakulttuuri ja tottumukset. Ruokakulttuuri muuttuu ajassa, mistä syystä ilmastomuutoksen ajassa siihen on etsittävä ympäristön ja ilmaston kannalta kestäviä vaihtoehtoja. Suomalaisiin ravitsemussuosituksiin nykyisiin kuuluvat maitovalmisteet ovat hyviä proteiinin, kalsiumin, jodin ja monien vitamiinien lähteitä, mutta runsaiden hyötyjen ohella niiden ilmastokuorma on suuri. Nestemäiset maitovalmisteet on mahdollista korvata kasviperäisillä kalsiumilla ja D-vitamiinilla täydennetyillä elintarvikkeilla, kuten esimerkiksi soija- tai kaurajuomilla. Kestävän kehityksen kannalta kotimaisista raaka-aineista jalostetut tuotteet ovat suositeltavampia.

Liha kuuluu osana suomalaisiin ravitsemussuosituksiin, koska se on hyvä proteiinin ja raudan lähde. Lihavalmisteille ja punaiselle lihalle (naudan-, lampaan- ja sianliha) on ravitsemussuosituksissa kuitenkin annettu käytön enimmäismääräsuosituksia johtuen niiden runsaan käytön haitallisista terveysvaikutuksista. Erityisesti punaisen lihan ja siitä tehtyjen valmisteiden käytön vähentäminen on perusteltua myös ilmastokannalta. Riistan lihan käytön ja terveyden välisistä yhteyksistä ei ole saatavilla riittävää tutkimusnäyttöä."

Kannattaja: jäsen Heidi Ahola

Vastaehdotus 2:

Jäsen Heidi Ahola: Korvataan lausunnon neljännessä kappaleessa virke "Sosiaali- ja terveyslautakunta katsoo, että lisäämällä kasviksia ruo-



09.05.2019

Asia/3

kavalioon voidaan vaikuttaa muiden ruokien kulutukseen vähentävästi ja samalla edistää terveyttä sekä torjua ilmastonmuutosta" virkkeellä "Sosiaali- ja terveyslautakunta katsoo, että vähentämällä liha- ja maitotuotteiden käyttöä ja korvaamalla niitä kasvipohjaisilla tuotteilla voidaan vähentää ilmastopäästöjä ja samalla edistää terveyttä."

Kannattaja: jäsen Ahto Apajalahti

Vastaehdotus 3:

Jäsen Hannu Tuominen: Korvataan lausunnon neljännessä kappaleessa virke "Sosiaali- ja terveyslautakunta katsoo, että lisäämällä kasviksia ruokavalioon voidaan vaikuttaa muiden ruokien kulutukseen vähentävästi ja samalla edistää terveyttä sekä torjua ilmastonmuutosta" virkkeellä "Sosiaali- ja terveyslautakunta katsoo, että lisäämällä kasvien osuutta ja houkuttelevuutta ruokavaliossa voidaan vaikuttaa muiden ruokien kulutukseen vähentävästi ja samalla edistää terveyttä sekä torjua ilmastonmuutosta."

Kannattaja: jäsen Seija Muurinen

Vastaehdotus 4:

Jäsen Hannu Tuominen: Korvataan terveys- ja hyvinvointivaikutuksia koskevassa kappaleessa virke "Kasvien käytön lisääminen edistää terveyttä ja on suositeltavaa kaikissa sosiaali- ja terveystoimen asiakasryhmissä" virkkeellä "Kasvien käytön lisääminen ja eläinperäisten tuotteiden vähentäminen edistää terveyttä ja on suositeltavaa kaikissa sosiaali- ja terveystoimen asiakasryhmissä."

Kannattaja: jäsen Ahto Apajalahti

Vastaehdotus 5:

Jäsen Ahto Apajalahti: Lisätään terveys- ja hyvinvointivaikutuksia koskevan kappaleen loppuun uusi lause: "Eläinperäisten tuotteiden käytön vähentäminen edistäisi myös eläinten hyvinvointia."

Kannattaja: jäsen Sandra Hagman

Sosiaali- ja terveyslautakunnan lausunto syntyi seuraavien äänestysten tuloksena:

1 äänestys

JAA-ehdotus: Esityksen mukaan

EI-ehdotus: Vastaehdotus 1 (jäsen Sandra Hagman)

Jaa-äännet: 10

Tapio Bergholm, Cecilia Ehnrooth, Maritta Hyvärinen, Seija Muurinen,



Matias Pajula, Mari Rantanen, Karita Toijonen, Hannu Tuominen,
Tuomas Tuure, Sanna Vesikansa

Ei-äännet: 3

Heidi Ahola, Ahto Apajalahti, Sandra Hagman

Tyhjä: 0

Poissa: 0

Sosiaali- ja terveyslautakunta hyväksyi esittelijän ehdotuksen äänin 10
- 3.

2 äänestys

JAA-ehdotus: Vastaehdotus 2 (jäsen Heidi Ahola)

EI-ehdotus: Vastaehdotus 3 (jäsen Hannu Tuominen)

Jaa-äännet: 3

Heidi Ahola, Ahto Apajalahti, Sandra Hagman

Ei-äännet: 8

Cecilia Ehrnrooth, Maritta Hyvärinen, Seija Muurinen, Matias Pajula,
Mari Rantanen, Hannu Tuominen, Tuomas Tuure, Sanna Vesikansa

Tyhjä: 2

Tapio Bergholm, Karita Toijonen

Poissa: 0

Sosiaali- ja terveyslautakunta hyväksyi tässä äänestyksessä jäsen
Hannu Tuomisen vastaehdotuksen äänin 8 - 3 (tyhjää 2).

3 äänestys

JAA-ehdotus: Esityksen mukaan

EI-ehdotus: Vastaehdotus 3 (jäsen Hannu Tuominen)

Jaa-äännet: 4

Tapio Bergholm, Maritta Hyvärinen, Mari Rantanen, Karita Toijonen

Ei-äännet: 9

Heidi Ahola, Ahto Apajalahti, Cecilia Ehrnrooth, Sandra Hagman, Seija
Muurinen, Matias Pajula, Hannu Tuominen, Tuomas Tuure, Sanna Ve-
sikansa

Tyhjä: 0

Poissa: 0



09.05.2019

Asia/3

Sosiaali- ja terveyslautakunta hyväksyi jäsen Hannu Tuomisen vastaehdotuksen äänin 9 - 4.

4 äänestys

JAA-ehdotus: Esityksen mukaan

Ei-ehdotus: Vastaehdotus 4 (jäsen Hannu Tuominen)

Jaa-äännet: 7

Tapio Bergholm, Cecilia Ehrnrooth, Maritta Hyvärinen, Seija Muurinen, Matias Pajula, Mari Rantanen, Karita Toijonen

Ei-äännet: 6

Heidi Ahola, Ahto Apajalahti, Sandra Hagman, Hannu Tuominen, Tuomas Tuure, Sanna Vesikansa

Tyhjä: 0

Poissa: 0

Sosiaali- ja terveyslautakunta hyväksyi esittelijän ehdotuksen äänin 7 - 6.

5 äänestys

JAA-ehdotus: Esityksen mukaan

Ei-ehdotus: Vastaehdotus 5 (jäsen Ahto Apajalahti)

Jaa-äännet: 9

Tapio Bergholm, Cecilia Ehrnrooth, Maritta Hyvärinen, Seija Muurinen, Matias Pajula, Karita Toijonen, Hannu Tuominen, Tuomas Tuure, Sanna Vesikansa

Ei-äännet: 3

Heidi Ahola, Ahto Apajalahti, Sandra Hagman

Tyhjä: 1

Mari Rantanen

Poissa: 0

Sosiaali- ja terveyslautakunta hyväksyi esittelijän ehdotuksen äänin 9 - 3 (tyhjää 1).

Sosiaali- ja terveyslautakunta antoi esittelijän ehdotuksesta poikkeavan lausunnon.

Esittelijä

sosiaali- ja terveystoimialan toimialajohtaja
Juha Jolkkonen



09.05.2019

Asia/3

Lisätiedot

Paula Marttinen, ruokapalveluohjaaja, puhelin: 310 43118
paula.marttinen(a)hel.fi

Palvelukeskusliikelaitoksen johtokunta 23.08.2018 § 31

HEL 2018-006850 T 00 00 03

Lausunto

Palvelukeskusliikelaitoksen johtokunta antoi lausunnon:

Palvelukeskusliikelaitos toimii yhteistyössä Helsingin kaupungin kasvat-
us ja koulutus –toimialan sekä sosiaali- ja terveystoimialan kanssa si-
ten että toimiala määrittää tilaajana linjaukset, joiden mukaan Palvelu-
keskus tuottajana tuottaa palvelut. Ruokavaihtoehtoja kehitetään yh-
teistyössä toimialojen kanssa huomioiden kaupungin, toimialojen ja lii-
kelaitoksen strategiset tavoitteet ja vastuullisuusnäkökulmat sekä eri
asiakasryhmille määritellyt ruokailu- ja ravitsemussuosituksset.

Kouluissa kasvisruokavaihtoehto on tarjolla joka päivä, ja se on ollut
vapaasti otettavissa vuodesta 2007. Kaikkiin kouluihin tuli vuoden 2011
alusta kasvisruokapäivä, jolloin tarjolla on tarjolla kaksi kasvisruoka-
vaihtoehtoa. Päiväkodeissa on joka viikko yksi kasvisruokapäivä.
Useimmissa henkilöstöravintoloissa on päivittäin tarjolla linjastotilojen
salliessa kasvisvaihtoehto.

Päiväkodeissa, kouluissa ja hoitolaitoksissa halukkaille on tarjolla myös
vegaanivaihtoehto. Valinnan monipuolisuudella pyrimme toteuttamaan
tärkeimmän tavoitteen että etenkin päiväkotien, koulu- ja ikäihmisten
ruokailussa asiakkaat oppivat ruokailemaan säännöllisesti ja tasapai-
noisesti.

Uusia kasvisruokia on kehitetty ja kehitetään koko ajan. Seuraamme
uusien proteiinipitoisten lihaa korvaavien vaihtoehtojen kehittymistä.
Kiinnitämme huomiota ruoan houkuttelevuuteen, jotta asiakkaat nautti-
vat tarjolla olevan aterian ja valitsisivat yhä useammin kasvisvaihtoeh-
don. Koulujen kasvisruokia kehitettäessä oppilaat ovat olleet mukana
kehitystyössä. Kuluvan vuoden aikana on muun muassa päiväkotien
ruokalistalla korvattu leikkeleitä kasvislevitteillä.

Ruokapalvelun toteuttamista ohjaavat kansalliset eri ryhmille laaditut
ravitsemus- ja ruokailusuositukset, joiden pohjalta sovitaan tarkemmin
ruokalistojen sisällöstä yhteistyössä kasvatuksen ja koulutuksen toimia-
lan sekä sosiaali- ja terveystoimialan kanssa. Suosituksissa aterioille
suositellaan ruokajuomaksi maitoa tai piimää, joten suositusten valossa

Postiosoite

PL 9500
00099 HELSINGIN KAUPUNKI
palvelukeskus.hallintopalvelut@hel.fi

Käyntiosoite

Elimäenkatu 15
Helsinki 51
<http://www.hel.fi/palvelukeskus>

Puhelin

+358 9 310 2700

Faksi

+358 9 310 27111

Y-tunnus

0201256-6

Tilinro

FI2880001100396002

Alv.nro

FI02012566



09.05.2019

Asia/3

emme näe aiheelliseksi vähentää maidon tarjoamista ruokajuomana. Maito pidetään hyvänä eri ravintoaineiden lähteenä, sillä siinä on proteiinia, B12-vitamiinia, kalsiumia, D-vitamiinia ja jodia.

Ikääntyneiden ruokailusuosituksessa proteiinin osuudeksi suositellaan 18 prosenttia energiasta. Koska ikääntyneiden syömät ruokamäärät ovat melko pieniä, on erittäin haastavaa turvata riittävä proteiinin saanti ilman maitotaloustuotteita ja lihaa toteutettaessa ruokailua hoitolaitoksissa ja kotiateriapalvelussa.

Päiväkoti- ja kouluruokailulla on myös kasvatuksellinen merkitys. Varhaiskasvatukseen on kehitetty yhdessä toimialan kanssa ruokakasvatust materiaalia, jonka avulla lapset tutustuvat mm. uusiin ruokalajeihin ja makuihin sekä erilaisiin kasviksiin.

Kasvisruoan suosio on kasvanut hyvän kehitystyön tuloksena, ja näemme mahdollisuuksia siihen että etenkin lihapitoisuutta voimme vielä vähentää nykyisestäään, mutta aloitteen ehdotusta puolittaa kulutus vuoteen 2025 mennessä pidämme hyvin haasteellisena, ellei alan kehityksessä tule markkinoille uusia korvaavia tuotteita, jotka vastaavat ravitsemussisällöltään suosituksia eri asiakasryhmille.

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