



12.11.2018

Asia/36

§ 728

Valtuutettu Terhi Koulumiehen aloite kouluruokailun reseptien julkaisemisesta

HEL 2018-006249 T 00 00 03

Päätös

Kaupunginhallitus katsoi valtuutettu Terhi Koulumiehen aloitteen loppuun käsittelyksi.

Esittelijä

kansliapäällikkö
Sami Sarvilinna

Lisätiedot

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

Liitteet

1 Valtuutettu Terhi Koulumiehen aloite

Muutoksenhaku

Muutoksenhakukielto, valmistelu tai täytäntöönpano

Otteet

Ote
Aloitteen tekijä

Otteen liitteet
Esitysteksti
Muutoksenhakukielto, valmistelu tai täytäntöönpano

Päätösehdotus

Päätös on ehdotuksen mukainen.

Esittelijän perustelut

Valtuutettu Terhi Koulumies ja 13 muuta valtuutettua esittävät aloitteessaan, että Helsingin koulujen ja päiväkotien lounasaterioiden reseptit julkistettaisiin, jotta perheet voisivat kokkailla kouluruokaa yhdessä ja lapset voisivat totutella uusiin makuihin jo kotona. Reseptien julkaisu voisi aloitteen tekijöiden mukaan edistää kouluruuan houkuttelevuutta myös koulupäivän aikana.

Hallintosäännön 30 luvun 11 §:n mukaan aloitteeseen, jonka on allekirjoittanut vähemmän kuin 15 valtuutettua, tulee kaupunginhallituksen antaa vastaus kahdeksan kuukauden kuluessa.



Palvelukeskusliikelaitos ja kasvatuksen ja koulutuksen toimiala huolehtivat koulu- ja päiväkotiruokailusta yhteistyössä siten, että toimiala määrittää tilaajana ruokailun linjaukset, joiden mukaan Palvelukeskus tuottajana tuottaa palvelut.

Palvelukeskusliikelaitoksen johtokunta on aloitteen johdosta antamassaan lausunnossa todennut, että kouluruokailussa noudatetaan yhteinäistä ruokalistaa peruskouluikäisille ja vuonna 2017 julkistettuja Valtion ravitsemusneuvottelukunnan suosituksia ”Syödään ja opitaan yhdessä”. Suosituksissa todetaan mm., että ”tarkoituksenmukainen, riittävä syömistä tukeva aterioiden ajoitus, sujuva ruoan tarjoilu, viihtyisä ruokailutila, myönteinen ilmapiiri ja ruokarauha ovat miellyttävän ruokailukokemuksen oleellisia tekijöitä. Kiire ja pitkät jonot tai meluisa ympäristö estävät viihtymistä”.

Helsingissä yläkoululaisten osallistuminen ruokailuun on parantunut viime vuosina. THL:n vuonna 2017 tekemän kouluterveyskyselyn mukaan helsinkiläisistä 8.–9. luokkalaisista pojista lähes 70 % ja tytöistä lähes 60 % syövät päivittäin ainakin pääruoan.

Palvelukeskuksen kehittämä reseptipankki on mittava ja jatkuvasti uusiutuva, ja se huomioi asiakaskunnasta tulevat tarpeet ja toiveet. Palvelukeskus seuraa palvelun sujuvuutta ja asiakastyytyväisyyttä säännöllisin mittauksin. Oppilaiden kanssa pidetään makuraateja, jotta mielenkiintoa ruokailua kohtaan saataisiin lisättyä ja ruoasta ja toiminnasta saataisiin ajanmukaista palautetta. Lisäksi koulujen käytössä on sähköinen Feedbackly-palautekanava, joka on saanut runsaasti huomiota ja palautetta. Palaute on pääosin tyytyväistä. Kehityskohteet kirjataan toimipaikkatasolla.

Lasten ja nuorten osallisuus ruokapalvelujen kehittämisessä varmistaa omalta osaltaan ruokien hyväksyttävyyttä ja mieluisuutta (esim. pienten lasten ruokakasvatusmenetelmä Sapere, em. makuraadit sekä ravintolatoimikuntatoiminta). Ruokailijoiden ohjauksella vaikutetaan mm. ruokaan liittyviin asenteisiin, valintoihin ja säännölliseen ruokailurytmiin. Osallisuuden lisäämisellä myötävaikutetaan siihen, että lapset ja nuoret oppivat antamaan palautetta ja käymään rakentavaa keskustelua palveluiden kehittämiseksi.

Palvelukeskuksen reseptit vakioidaan suurtalouteen sopiviksi, ja kaikista resepteistä julkistetaan tuotesisällöt. Reseptien muuntaminen kotilouksiin sopiviksi vaatii omat tuotekehityspanostukset. Palvelukeskus on päätenyt ratkaisuun, jossa se julkaisee omassa viestinnässään säännöllisesti valittuja suosikki- ja uutuusreseptejä kokeiltavaksi myös omaan käyttöön.



12.11.2018

Asia/36

Palvelukeskusliikelaitoksen johtokunta on lausunnossaan arvioinut, ettei kaikkien reseptien muuntaminen kotitalouksille sopiviksi edistä aloitteessa esitettyjä tavoitteita parhaalla mahdollisella tavalla, vaan resurssit on parempi edelleen kohdentaa ruokakasvatustyöhön. Palvelukeskuksen ja kasvatushenkilöstön pitkäjänteinen kehitystoiminta tukee jo nykyisellään aloitteessa esitettyjä toiveita tutustuttaa koululaiset uusiin makuihin ja huolehtia terveellisten ruokatottumusten omaksumisesta.

Esittelijä

kansliapäällikkö
Sami Sarvilinna

Lisätiedot

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

Liitteet

1 Valtuutettu Terhi Koulumiehen aloite

Muutoksenhaku

Muutoksenhakukielto, valmistelu tai täytäntöönpano

Otteet

Ote
Aloitteen tekijä

Otteen liitteet
Esitysteksti
Muutoksenhakukielto, valmistelu tai täytäntöönpano

Päätöshistoria

Kaupunginhallitus 05.11.2018 § 689

HEL 2018-006249 T 00 00 03

Päätös

Kaupunginhallitus päätti panna asian pöydälle.

Käsittely

05.11.2018 Pöydälle

Kaupunginhallitus päätti yksimielisesti panna asian pöydälle Terhi Koulumiehen ehdotuksesta.

Esittelijä

kansliapäällikkö



12.11.2018

Asia/36

Sami Sarvilinna

Lisätiedot

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

Palvelukeskusliikelaitoksen johtokunta 23.08.2018 § 29

HEL 2018-006249 T 00 00 03

Lausunto

Palvelukeskusliikelaitoksen johtokunta antoi lausunnon:

Palvelukeskusliikelaitos toimii yhteistyössä Helsingin kaupungin kasvat-
us- ja koulutus-toimialan kanssa siten että toimiala määrittää tilaajana
päiväkotij- ja kouluruokailun linjaukset, joiden mukaan Palvelukeskus
tuottajana tuottaa palvelut.

Kouluruokailussa noudatamme yhtenäistä ruokalistaa peruskouluikäisil-
le, ja se noudattaa vuonna 2017 julkistettuja Valtion ravitsemusneuvot-
telukunnan suosituksia ”Syödään ja opitaan yhdessä”,
jossa todetaan muun muassa, että ”tarkoituksenmukainen, riittävää
syömistä tukeva aterioiden ajoitus, sujuva ruoan tarjoilu, viihtyisä ruo-
kailutila, myönteinen ilmapiiri ja ruokarauha ovat miellyttävän ruokailu-
kokemuksen oleellisia tekijöitä. Kiire ja pitkät jonot tai meluisa ympäris-
tö estävät viihtymistä”.

Palvelumme sujuvuutta ja tyytyväisyyttä seuraamme säännöllisin asia-
kasmittauksin, ja pidämme koululaisten kanssa makuraateja lisätäk-
semme koululaisten mielenkiintoa ruokailuun ja saadaksemme ajanmu-
kaista palautetta ruoastamme ja toiminnastamme. Lisäksi kouluissa
kiertää sähköinen Feedbackly–palautekanava, joka on saanut runsaas-
ti huomiota ja paljon palautetta. Palaute on pääosin tyytyväistä. Kehi-
tyskohteet kirjaamme toimipaikkatasolla. Näin myötävaikutamme myös
siihen että nuoret oppivat antamaan palautetta ja käymään rakentavaa
vuorokeskustelua palveluiden kehittämiseksi.

Palvelukeskuksen kehittämä reseptipankki on mittava ja jatkuvasti uu-
siutuva huomioiden asiakaskunnasta tulevat tarpeet ja toiveet. Helsin-
gissä yläkoululaisten osallisuus ruokailuun onkin parantunut viime vuo-
sina, ja THL:n vuonna 2017 tekemän kouluterveyskyselyn mukaan hel-
sinkiläisistä 8-9. luokkalaisista pojista lähes 70, ja tytöistä lähes 60 pro-
senttia syövät päivittäin ainakin pääruoan.

Valtuustoaloite ehdottaa että kaupungin kouluruokareseptit julkistettai-



12.11.2018

siin, ja siten parannettaisiin nuorten ennakkoluuloa kouluruokaa kohtaan.

Palvelukeskuksen reseptit vakioidaan suurtalouteen sopiviksi, ja kaikista resepteistä julkistetaan tuotesisällöt. Reseptin muuntaminen kotitalouksiin sopiviksi vaatii omat tuotekehityspanostukset, ja siksi Palvelukeskus on päätenyt ratkaisuun, jossa se julkaisee omassa viestinnässään säännöllisesti valittuja suosikki- ja uutuuksreseptejä kokeiltavaksi myös omaan käyttöön.

Koska uudet suositukset ja Palvelukeskuksen pitkäjänteinen kehitystoiminta yhteistyössä kasvatushenkilöstön kanssa tukevat jo valtuustolaituksen toiveita tutustuttaa koululaiset uusiin makuihin ja huolehtia terveellisten ruokatottumusten omaksumista, toteaa se, ettei reseptien julkaiseminen edistä tavoitteita, vaan resurssit kohdennetaan edelleen tukemaan ruokakasvatustyötä yhteistyössä opetushenkilöstön ja muiden sidosryhmien kuten vanhempainyhdistysten ja oppilaskuntien kanssa.

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