



14.01.2019

Asia/9

## § 21

### V 13.2.2019, Valtuutettu Arja Karhuvaaran aloite kotimaisten marjojen ja hedelmien käytöstä päiväkodeissa ja kouluissa

HEL 2018-006842 T 00 00 03

#### Päätös

Kaupunginhallitus esitti kaupunginvaltuustolle seuraavaa:

Kaupunginvaltuusto katsoo valtuutettu Arja Karhuvaaran aloitteen loppuun käsittelyksi.

#### Esittelijä

kansliapäällikkö  
Sami Sarvilinna

#### Lisätiedot

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

#### Liitteet

1 Valtuutettu Arja Karhuvaaran aloite

#### Muutoksenhaku

Muutoksenhakukielto, valmistelu tai täytäntöönpano

#### Päätösehdotus

Päätös on ehdotuksen mukainen.

#### Esittelijän perustelut

Valtuutettu Arja Karhuvaara ja 19 muuta valtuutettua esittävät aloitteessaan kotimaisten marjojen ja hedelmien käytön lisäämistä päiväkodeissa ja kouluissa. Aloitteessa esitetään, että kaupunki selvittäisi miten kotimaisia kasviksia ja marjoja voitaisiin turvallisesti lahjoittaa tai ostaa päiväkoteihin ja kouluihin, ja samalla tutkittaisiin jokapäiväisen tuoreparan tarjoamisen kustannusvaikutus.

Hallintosäännön 30 luvun 11 §:n 2 momentin mukaan kaupunginhallitus esittää kaupunginvaltuuston käsiteltäväksi aloitteen, jonka on allekirjoittanut vähintään 15 valtuutettua.

Kaupunginhallitus on saanut aloitteen johdosta kasvatus- ja koulutuslautakunnan sekä palvelukeskusliikelaitoksen johtokunnan lausunnot. Kasvatuksen ja koulutuksen toimiala ja Palvelukeskus järjestävät kou-



lujen ja päiväkotien ruokapalvelut yhteistyössä siten, että toimiala määrittää tilaajana linjaukset ja Palvelukeskus tuottajana tuottaa palvelut.

Kasvatuksen ja koulutuksen toimialan ja Palvelukeskuksen välisissä ruokapalvelusopimuksissa määritellään ruokalistojen ja aterioiden suunnittelun periaatteet, laatu ja sisältö. Palvelukuvauksissa suositellaan Suomessa viljeltyjä tai kasvatettuja raaka-aineita ja niistä valmistettuja tuotteita eli lähiruokaa. Tämä suositus koskee myös juureksia, vihanneksia, hedelmiä ja marjoja. Päiväkotien ja koulujen ruokalista- ja ateriasuunnittelua ohjaavat kansalliset, asiakasryhmäkohtaiset ravitsemussuositukset (mm. Terveyttä ja iloa ruoasta -varhaiskasvatuksen ruokailusuositus, Syödään ja opitaan yhdessä -kouluruokailusuositus ja Suomalaiset ravitsemussuositukset).

Eri asiakasryhmien aterioilla tarjotaan päivittäin vaihtelevasti ja monipuolisesti tuoreita juureksia, vihanneksia, hedelmiä ja marjoja, ja ne ovat ruokailijoiden vapaasti otettavissa. Kasvisten, hedelmien ja marjojen määrälliselle lisäämiselle ei ravitsemussuositukset huomioiden ole tarvetta.

Päiväkodeissa tarjotaan tuoreita kasviksia, hedelmiä ja marjoja useammalla aterialla päivässä. Lounaalla on joka päivä tarjolla salaattia, raastetta tai tuorepala. Sekä aamupalalla että välipalalla tarjotaan tuoreannos vähintään neljä kertaa viikossa. Marjoja tarjotaan eri aterioilla muun muassa kokonaisina, soseutettuna, tuoremarjapuuuroissa ja -kiiseleissä. Koululounaalla salaattipöydässä on tarjolla useampaa tuoretta kasvis- tai hedelmävaihtoehtoa, ja ne ovat ruokailijoiden vapaasti otettavissa. Hedelmiä, marjoja, juureksia ja vihanneksia on tarjolla lounaan lisäksi koululaisten iltapäiväkerhojen välipalalla ja maksullisella välipalalla.

Ruokakasvatukseen kuuluu, että aikuiset ohjaavat ja rohkaisevat lapsia ja nuoria ottamaan päivittäin kaikkia tarjolla olevia aterianosia riittävästi ja lautasmallin mukaisesti. Juurekset, vihannekset ja hedelmät tarjotaan pääsääntöisesti komponentteina ja paloina. Kouluissa ja oppilaitoksissa salaattipöydän valikoima on tarjoilulinjastossa ennen muita aterianosia.

Tarjottavien kasvisten ja marjojen valinnassa huomioidaan sesongit, turvallisuus ja jäljitettävyyys. Lähellä tuotettuja vaihtoehtoja tarjotaan aina kun niiden saatavuus ja hinta sen mahdollistavat. Kasviksia, marjoja ja hedelmiä hankitaan tukkuliikkeiden kautta ja siten turvataan niiden saatavuus, turvallisuus ja hintataso. Osana vastuullisuutta kuljetuksia keskitetään ja siten vähennetään raaka-aineiden toimittamisesta aiheutuvia päästöjä.



14.01.2019

Asia/9

Kasvatus- ja koulutuslautakunta on lausunnossaan suhtautunut myönteisesti kotimaisten kasvien ja marjojen lahjoitus- ja ostopolun selvittämiseen, mutta koska kotipuutarhoista tuotujen marjojen ja hedelmien osalta turvallisuutta tai jäljitettävyyttä ei voida taata, Palvelukeskus pidättäytyy niiden käytöstä. Kouluissa ja päiväkodeissa tarjotaan jo nyt päivittäin vaihtelevasti, monipuolisesti ja ravitsemussuosituksia huomioiden riittävästi tuoreita vihanneksia, hedelmiä ja marjoja. Lähellä tuotettuja ja kotimaisia raaka-aineita tarjotaan aina kun se on mahdollista, joten kaupunginhallitus katsoo, ettei aloite anna aiheutta enempää toimenpiteisiin.

Esittelijä

kansliapäällikkö  
Sami Sarvilinna

Lisätiedot

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

Liitteet

1 Valtuutettu Arja Karhuvaaran aloite

Muutoksenhaku

Muutoksenhakukielto, valmistelu tai täytäntöönpano

Päätöshistoria

Kasvatus- ja koulutuslautakunta 09.10.2018 § 211

HEL 2018-006842 T 00 00 03

Lausunto

Kasvatus- ja koulutuslautakunta antoi kaupunginhallitukselle seuraavan lausunnon:

Kasvatuksen ja koulutuksen toimiala vastaa opetuksen ja varhaiskasvatuksen järjestämisestä. Palveluntuottaja vastaa ruokapalvelujen tuottamisesta.

Ruokapalvelusopimusten liitteenä olevissa palvelukuvauksissa on määriteltä muun muassa ruokalistojen ja aterioiden suunnittelun periaatteet, laatu ja sisältö. Toimiala vastaa niiden määrittämisestä ja niiden taso ylittää suositukset.

Varhaiskasvatuksen ja koulujen ruokalista- ja ateriasuunnittelua ohjaavat myös voimassa olevat asiakasryhmäkohtaiset ravitsemussuosituks-



14.01.2019

Asia/9

set, kuten Terveyttä ja iloa ruoasta -varhaiskasvatuksen ruokailusuositus (VRN 2018), Syödään ja opitaan yhdessä -kouluruokailusuositus (VRN 2017) ja Suomalaiset ravitsemussuositukset (VRN 2014).

Palvelukuvauksissa todetaan, että suositellaan käytettävän Suomessa viljeltyjä tai kasvatettuja raaka-aineita ja niistä valmistettuja tuotteita eli lähiruokaa. Tämä suositus koskee myös juureksia, vihanneksia, hedelmiä ja marjoja.

Ruokalistojen ja aterioiden suunnittelu tehdään yhteistyössä palveluntuottajien kanssa. Palveluntuottajat vastaavat sopimuksellisten ruokapalvelujen tuottamisesta, elintarvikkeiden hankinnasta, ruoan valmistuksesta sekä tarjoilusta.

Eri asiakasryhmien aterioilla tarjotaan päivittäin vaihtelevasti ja monipuolisesti tuoreita juureksia, vihanneksia, hedelmiä ja marjoja, ja ne ovat ruokailijoiden vapaasti otettavissa. Juurekset, vihannekset ja hedelmät tarjotaan pääsääntöisesti komponentteina ja paloina. Varhaiskasvatuksessa marjoja tarjotaan eri aterioilla muun muassa kokonaisuina, soseutettuna, tuoremarjapuroissa ja -kiisseleissä. Kouluissa hedelmiä, marjoja juureksia ja vihanneksia on tarjolla lounaan lisäksi koululaisten iltapäiväkerhojen välipalalla ja maksullisella välipalalla.

Ruokalistojen ja aterioiden suunnittelu tehdään yhteistyössä palveluntuottajien kanssa. Palveluntuottajat vastaavat sopimuksellisten ruokapalvelujen tuottamisesta, elintarvikkeiden hankinnasta, ruoan valmistuksesta sekä tarjoilusta.

Aterioilla tarjottavien juuresten, hedelmien ja marjojen valinnassa otetaan huomioon sesonginmukaisuus, saatavuus ja hinta siten, että niiden monipuolisuus ja vaihtelevuus toteutuvat päivittäin palvelukuvausten mukaisesti. Kaikkien raaka-aineiden on oltava myös jäljitettäviä ja turvallisia.

Ruokakasvatukseen kuuluu, että aikuiset ohjaavat ja rohkaisevat ruokailussa lapsia ja nuoria ottamaan päivittäin kaikkia tarjolla olevia aterianosia riittävästi ja lautasmallin mukaisesti. Kouluissa ja oppilaitoksissa salaattipöydän monipuolinen valikoima on tarjoilulinjastossa ennen muita aterianosia.

Toimialan ruokapalveluissa tarjotaan nykyisin päivittäin monipuolisesti, vaihtelevasti ja riittävästi aloitteessa mainittuja tuoreena syötäviä raaka-aineita ja ruokatuotteita. Niiden määrälliselle lisäämiselle toimialan eri asiakasryhmien ruokapalveluissa ei ole ravitsemuksellista tarvetta.

Kasvatus- ja koulutuslautakunta suhtautuu myönteisesti siihen, että Helsingin kaupunki selvittää turvallisten ja jäljitettävien suomalaisten



juuresten, vihannesten, hedelmien ja marjojen hankinta- ja lahjoituspolun mahdollisuutta osana toimialan palvelukuvausten mukaisia ruokapalveluja ja niiden hankinnan sekä tarjoamisen kustannusvaikutusta toimialan tulosbudjetin määrärahojen puitteissa.

Esittelijä

kasvatuksen ja koulutuksen toimialajohtaja  
Liisa Pohjolainen

Lisätiedot

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

Palvelukeskusliikelaitoksen johtokunta 23.08.2018 § 30

HEL 2018-006842 T 00 00 03

Lausunto

Palvelukeskusliikelaitoksen johtokunta antoi lausunnon:

Palvelukeskusliikelaitos toimii yhteistyössä Helsingin kaupungin kasvat-  
us ja koulutus –toimialan kanssa siten että toimiala määrittää tilaajana  
linjaukset, joiden mukaan Palvelukeskus tuottajana tuottaa palvelut.  
Ruokavaihtoehtoja kehitetään yhteistyössä toimialan kanssa huomioiden  
kaupungin, toimialan ja liikelaitoksen strategiset tavoitteet ja vas-  
tuullisuusnäkökulmat sekä eri asiakasryhmille määritellyt ruokailu- ja  
ravitsemussuositukset.

Ruokapalvelun toteuttamista ohjaavat kansalliset varhaiskasvatukseen  
ja kouluruokailuun tarkoitetut ruokailusuositukset, joiden pohjalta kehi-  
tetään ruokalistaa ja reseptiikkaa yhdessä kasvatuksen ja koulutuksen  
toimialan kanssa.

Koululounaalla tarjotaan päivittäin salaattia/tuorepala. Salaattipöydässä  
on tarjolla useampaa tuoretta kasvis- tai hedelmäkomponenttia, ja ne  
ovat ruokailijoiden vapaasti otettavissa.

Päiväkodeissa tarjotaan tuoreita kasviksia, hedelmiä ja marjoja useam-  
malla aterialla päivässä. Lounaalla on joka päivä tarjolla salaattia/raas-  
tetta/tuorepala ja lisäksi sekä aamupalalla että välipalalla molemmilla  
tuoreannos tarjotaan vähintään neljä kertaa viikossa.

Tarjottavien kasvisten ja marjojen valinnassa huomioidaan sesongit,  
turvallisuus ja jäljitettävyyys, ja tarjotaan mahdollisuuksien mukaan lä-  
heltä tuotettuja vaihtoehtoja silloin, kun niiden saatavuus ja hinta mah-  
dollistavat tarjoamisen.

Ruokalistoja ja reseptejä kehitetään koko ajan. Kuluneen vuoden aika-

Postiosoite

PL 1  
00099 HELSINGIN KAUPUNKI  
kaupunginkanslia@hel.fi

Käyntiosoite

Pohjoisesplanadi 11-13  
Helsinki 17  
<http://www.hel.fi/kaupunginkanslia>

Puhelin

+358 9 310 1641

Faksi

+358 9 655 783

Y-tunnus

0201256-6

Tilinro

F10680001200062637

Alv.nro

F102012566



14.01.2019

Asia/9

na reseptiikassa on esimerkiksi korvattu soijaa suomalaisella härkävavuilla sekä härkiksellä, mikä on kotimaisista härkävavuista valmistettu, käyttövalmis tuote, joka muistuttaa niin maultaan kuin käyttöominaisuuksiltaan kypsää jauhelihaa

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

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

Koska kotipuutarhoista tuotujen marjojen ja hedelmien osalta ei voi taata niiden turvallisuutta eikä jäljitettävyyttä, pidättäydymme niiden käytöstä. Tarjontavaihtoehtojen suunnittelussa meidän on huomioitava myös se, että voimme tuottaa mahdollisimman tasapuolisesti samaa vaihtoehtoa huomioiden erilaiset ruokarajoitteet.

Esittelijä

toimitusjohtaja  
Antti Värtelä

Lisätiedot

Raimo Niippa, hallintopäällikkö, puhelin: 310 27609  
raimo.niippa(a)hel.fi  
Anne Koskinen, yksikönjohtaja, puhelin: 310 36983  
anne.koskinen(a)hel.fi