



## § 57

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

HEL 2018-006842 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

#### Muutoksenhaku

Muutoksenhakukielto, valmistelu tai täytäntöönpano

#### Päätösehdotus

Kaupunginvaltuusto katsoo valtuutettu Arja Karhuvaaran aloitteen loppuun käsitellyksi.

#### 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 tuorealan 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 koulujen 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 valmis-



tettuja 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, tuoremarjapuuroissa ja -kiisseleissä. 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.

Kasvatus- ja koulutuslautakunta on lausunnossaan suhtautunut myönteisesti kotimaisten kasvisten 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 ravitsemussuositukset huomioiden riittävästi tuoreita vihanneksia, hedelmiä ja marjoja. Lähellä



13.02.2019

Asia/24

tuotettuja ja kotimaisia raaka-aineita tarjotaan aina kun se on mahdollista, joten kaupunginhallitus katsoo, ettei aloite anna aiheutta enempään toimenpiteisiin.

Esittelijä

Kaupunginhallitus

Lisätiedot

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

### Liitteet

1 Valtuutettu Arja Karhuvaaran aloite

### Muutoksenhaku

Muutoksenhakukielto, valmistelu tai täytäntöönpano

### Päätöshistoria

Kaupunginhallitus 14.01.2019 § 21

HEL 2018-006842 T 00 00 03

Päätös

Kaupunginhallitus esitti kaupunginvaltuustolle seuraavaa:

Kaupunginvaltuusto katsoo valtuutettu Arja Karhuvaaran aloitteen loppuun käsitellyksi.

Esittelijä

kansliapäällikkö  
Sami Sarvilinna

Lisätiedot

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

Kasvatus- ja koulutuslautakunta 09.10.2018 § 211

HEL 2018-006842 T 00 00 03

Lausunto

Kasvatus- ja koulutuslautakunta antoi kaupunginhallitukselle seuraavan lausunnon:

---

**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**

FI0680001200062637

**Alv.nro**

FI02012566



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 määrittelystä ja niiden taso ylittää suositukset.

Varhaiskasvatuksen ja koulujen ruokalista- ja ateriasuunnittelua ohjaavat myös 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).

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 ate-



rianosia 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 kasvatus 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 vastuullisuusnäkökulmat sekä eri asiakasryhmille määritellyt ruokailu- ja ravitsemussuositukset.

Ruokapalvelun toteuttamista ohjaavat kansalliset varhaiskasvatukseen ja kouluruokailuun tarkoitetut ruokailusuositukset, joiden pohjalta kehitetään 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 useammalla aterialla päivässä. Lounaalla on joka päivä tarjolla salaattia/raastetta/tuorepala ja lisäksi sekä aamupalalla että välipalalla molemmilla tuoreannos tarjotaan vähintään neljä kertaa viikossa. Tarjottavien kasvien ja marjojen valinnassa huomioidaan sesongit, turvallisuus ja jäljitettävyyttä, ja tarjotaan mahdollisuuksien mukaan läheltä tuotettuja vaihtoehtoja silloin, kun niiden saatavuus ja hinta mahdollistavat tarjoamisen.

Ruokalistoja ja reseptejä kehitetään koko ajan. Kuluneen vuoden aikana reseptikassa on esimerkiksi korvattu soijaa suomalaisella härkäpavuilla sekä härkiksellä, mikä on kotimaisista härkäpavuista 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