



12.02.2020

Ärende/25

§ 49

Den av ledamoten Jenni Pajunen väckta motionen om servering av svinmat från skolor i ungdomslokaler

HEL 2019-009560 T 00 00 03

Beslut

På förslag av ordföranden bordlade stadsfullmäktige ärendet.

Föredragande

Stadsstyrelsen

Upplysningar

Maria Nyfors, stadssekreterare, telefon: 310 21731
maria.nyfors(a)hel.fi

Bilagor

1 Valtuutettu Jenni Pajusen aloite

Sökande av ändring

Förbud mot sökande av ändring, beredning eller verkställighet

Beslutsförslag

Stadsfullmäktige betraktar motionen som slutbehandlad.

Föredragandens motiveringar

Ledamoten Jenni Pajunen och 19 andra ledamöter föreslår i sin motion att staden i någon stadsdel ska prova att avgiftsfritt servera svinmat från skolor i någon närliggande ungdomslokal på eftermiddagen.

Stadsstyrelsen konstaterar att ungdomsservicen utreder möjligheten att ordna ett prov enligt det som står i motionen i samarbete med fostrans- och utbildningssektorn samt affärsverket servicecentralen. Enligt kultur- och fritidsnämndens bedömning kan provet genomföras inom ramen för de befintliga anslagen som anvisats för ungdomsarbete. Fostrans- och utbildningssektorn kartlägger tillsammans med kultur- och fritidssektorn och servicecentralen sådana lämpliga skolor som ligger i närheten av ungdomslokaler och där provet kan genomföras.

Logistiken kring förvaring, förpackning och transport måste planeras noggrant och ungdomslokalen måste ha tillräcklig beredskap för att ta emot och förvara maten. Provet får inte orsaka skolans elever, personal eller verksamhet några säkerhetsrisker eller olägenheter. Det är viktigt att man fastställer förutsägbara tillvägagångssätt och fasta tidta-



beller så att de unga hittar till svinnmaten. Noggrann planering minskar risken för att ungdomsgårdarna ska bli en ytterligare länk i bioavfallslogistiken.

Försäljning och utdelning av överbliven skolmat har tidigare provats 2014–2015 genom stadsfullmäktiges beslut. Av de aktörer som deltog i provet har familjehuset Ankkuri tagit i bruk matutdelningen som ett permanent tillvägagångssätt. Kökspersonalen på Herttoniemenrannan koulu packar ner överbliven mat i familjehuset Ankkuris transportlådor och kärl. Ankkuris personal hämtar maten på överenskommen tid och sköter utdelningen på sitt eget verksamhetsställe.

Unga är i allt högre grad intresserade av att minska matsvinn och även inom ungdomsarbetet är utnyttjande av svinnsmat välbekant. Flera ungdomsgårdar har köksverksamhet där ungdomsgårdarna hämtar överblivna råvaror från matbutiker och således stoppar råvarorna från att hamna i soporna. Verksamhetens mål är förutom att minska matsvinn även att stärka de ungas hantering av vardagen och att lära ut kunskaper i matlagning.

Stadsstyrelsen har i ärendet fått utlåtanden från kultur- och fritidsnämnden, fostrans- och utbildningsnämnden och direktionen för affärsverket servicecentralen. Stadsstyrelsens svar stämmer överens med utlåtandena.

Enligt 30 kap. 11 § 2 mom. i förvaltningsstadgan ska stadsstyrelsen förelägga fullmäktige en motion som undertecknats av minst 15 ledamöter.

Föredragande

Stadsstyrelsen

Upplysningar

Maria Nyfors, stadssekreterare, telefon: 310 21731
maria.nyfors(a)hel.fi

Bilagor

1 Valtuutettu Jenni Pajusen aloite

Sökande av ändring

Förbud mot sökande av ändring, beredning eller verkställighet

Beslutshistoria

Kaupunginhallitus 03.02.2020 § 85



12.02.2020

Ärende/25

HEL 2019-009560 T 00 00 03

Päätös

Kaupunginhallitus esitti kaupunginvaltuustolle seuraavaa:

Kaupunginvaltuusto katsoo aloitteen loppuun käsitellyksi.

27.01.2020 Pöydälle

Esittelijä

kansliapäällikkö
Sami Sarvilinna

Lisätiedot

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

Palvelukeskusliikelaitoksen johtokunta 19.12.2019 § 45

HEL 2019-009560 T 00 00 03

Lausunto

Palvelukeskusliikelaitoksen johtokunta antoi lausunnon valtuustoaloitteesta koskien koulujen hävikkiruuan tarjoamista nuorisotiloissa.

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

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

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

Kaupunginvaltuusto teki loppukeväästä 2014 päätöksen ylijääneen kouluruoan myynti- tai jakelukokeilusta. Kokeilu toteutettiin vuosina 2014-2015. Kokeiluun osallistuneista toimijoista perhetalo Ankkurissa



ruoanjakelutoiminnasta on tullut pysyvä käytäntö. Herttoniemenrannan koulun keittiön henkilökunta pakkaa lounaan jälkeen linjastoon jääneen kuuman ylijäämäruoan ja mahdollisesti ylijääneen salaatin perhetalo Ankkurin kuljetuslaatikoihin ja astioihin. Ankkurin henkilökunta noutaa ruoat sovittuun aikaan ja hoitaa jakelun omassa toimipisteessään.

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

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

Esittelijä

yksikönjohtaja
Mikael Neuvonen

Lisätiedot

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

Kasvatus- ja koulutuslautakunta 17.12.2019 § 401

HEL 2019-009560 T 00 00 03

Lausunto

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

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

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



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

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

Esittelijä

kasvatuksen ja koulutuksen toimialajohtaja
Liisa Pohjolainen

Lisätiedot

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

Kulttuuri- ja vapaa-aikalautakunta 05.11.2019 § 180

HEL 2019-009560 T 00 00 03

Lausunto

Kulttuuri- ja vapaa-aikalautakunta antoi asiasta seuraavan lausunnon:

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

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

Koulujen hävikkiruuan hyödyntäminen nuorisotaloilla tulee suunnitella hyvin. Ruoan säilytys- ja pakkauslogistiikka tulee olla hyvin organisoitu ja nuorisotaloilla tulee olla tarvittavat valmiudet ruuan vastaanottoon ja säilyttämiseen. Ennakoitavuus käytännöissä ja pysyvien aikataulujen



12.02.2020

luominen ovat tärkeitä, jotta nuoret löytävät hävikkiruuan äärelle. Toimintamallin huolellinen suunnittelu vähentää sitä mahdollista riskiä, että nuorisotaloista tulisi lisälenkki biojätelogistiikan ketjussa.

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

Esittelijä

nuorisoasiainjohtaja
Mikko Vatka

Lisätiedot

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