



22.08.2019

Asia/5

## § 28

### Talousarvioaloite, Ilmastoystävällisen kouluruoan laadun parantaminen, Pennanen Petrus

HEL 2019-003292 T 00 00 03

#### Lausunto

Palvelukeskusliikelaitoksen johtokunta antoi aloitteeseen seuraavan lausunnon:

Palvelukeskus Helsinki -liikelaitos toimii tiiviissä yhteistyössä Helsingin kaupungin kasvatuksen ja koulutuksen toimialan (Kasko) kanssa siten, että toimiala määrittää tilaajana linjaukset, joiden mukaan Palvelukeskus Helsinki tuottajana tuottaa palvelut. Ruokatarjoomaa kehitetään yhteistyössä toimialan kanssa huomioiden kaupungin, toimialojen ja liikelaitoksen strategiset tavoitteet ja vastuullisuusnäkökulmat sekä eri asiakasryhmille määritellyt ruokailu- ja ravitsemussuositukset. 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, 4222 vastausta), pikapalaute ja kaupungin palautejärjestelmä antavat myös runsaasti kehitysideoita päivittäisen ruokapalvelun kehittämiseen. Eryityisesti kouluruokailussa kehittämissuunnitelmia tulee myös ruokaraadeilta ja ravintolatoimikunnilta. Helsingin nuorisoneuvoston kanssa on aloitettu osallistava yhteistyö, jossa kuullaan nuoria ruokailusta ja palvelun kehittämisessä, mutta myös kouluravintolatilojen ja kokonaiskokemuksen osalta.

Hiilineutraali Helsinki 2035 –toimenpideohjelmassa 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 Itämeren; 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.

Koulujen ruokalista- ja ateriasuunnittelua ohjaavat asiakasryhmäkohtaiset ravitsemussuositukset eli Syödään ja opitaan yhdessä -kouluruokailusuositus VRN 2017. Tavoitteena on terveyden edistämisen lisäksi

#### 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



ympäristön kannalta kestävä ruokavalio. Ruokalistat sovitaan yhdessä kasvatuksen ja koulutuksen toimialan kanssa ja reseptejä kehitetään palvelukuvausten ja yhdessä linjattujen periaatteiden pohjalta.

Aloitteessa esitetään muutamia esimerkkejä Suomen kuntien käyttämästä rahamäärästä kouluruokailuun. Luvut eivät ole suoraan verrannollisia, koska laskentaa kunnissa tehdään eri tavoin. Helsingin osalta keskitetyn ruoanvalmistuksen tehokkuutta osoittaa se, että varsin kohdallisella kouluruokaan panostamisella saavutetaan verrattain hyviä tuloksia ja mm. kasvis- ja vegaaniruokan sekä erityisruokavalioiden kehittämisen osalta ollaan selvästi muuta maata edellä.

Viimeisen kymmenen vuoden aikana kouluruokailussa on toteutettu useita kasvisruokien kehittämisprojekteja mieluisten kasvisruokien saamiseksi ruokalistalle. Oppilaat ovat olleet mukana arvioimassa ruokaa ja vaikuttamassa siihen, mitkä ruoista on valittu ruokalistalle. Kasvisruokien suosio on kasvanut kehitystyön tuloksena ja kasvisruokaa on päätynyt myös suosikkiruokien joukkoon esim. soijabolognese-tomaattipizza. Ruokalistalle on lisätty syksyllä 2019 yksi kasvisruokapäivä eli kouluissa tarjotaan ainoastaan kasvisvaihtoehtoja seitsemänä päivänä kuuden viikon aikana. Kasvisruokaa on ollut kouluissa vapaasti kaikkien oppilaiden otettavissa vuodesta 2007 alkaen.

Reseptiikassa käytetään perinteisten palkokasvien rinnalla myös uudempiä proteiinin lähteitä esim. härkistä, hernerouhetta ja quornia, joilla on korvattu erityisesti soijaa. Lounaalla on tarjolla mm. härkis-makaronilaatikkoa, hernerouhebolognesea, kikherne-kookoskeittoa, nuudeli-quornwokkia ja kasviskormaa luomutofulla. Markkinoilla on myös muita lihaa korvaavia tuotteita, joita otetaan käyttöön osana normaalia tuotekehitystä, kun niitä on saatavilla suurtaloustalouteen sopivissa muodoissa ja pakkauskoossa. Salaattipöydän ohjeistuksessa huomioidaan satokausikalenteri ja sesonkiajattelu ja vähennetään siten ilmasto-kuormitusta.

Kouluissa vietetään syksyisin lähiruoka- ja luomuviikkoa. Syksyllä 2019 tarjolla on mm. luomukaurasämpylöitä härkäpapupihvillä sekä härkipataa ohrahelmien kera.

Kouluruokailusuosituksessa ruokajuomaksi suositellaan maitoa ja piimää, mutta kaura- ja soijajuoma voisivat täydentää vettä juovien oppilaisen ruokavaliota. Nykyisissä elintarvikesopimuksissa kasvijuomat ovat kuitenkin selvästi kalliimpia kuin maito ja EU:n koulumaitotukea myönnetään tällä hetkellä ainoastaan rasvattomalle maidolle ja piimälle.

Kouluruokailussa keskeisenä haasteena on saada kaikki oppilaat ruokailemaan kouluravintolassa. Kun tavoitteena on lisätä ruokailuun osal-



listuvien oppilaiden määrää, mahdollista lisämäärärahaa voitaisiin kohdentaa tilaaja-asiakkaan kanssa yhdessä sopien esim. pehmeän leivän lisäämiseen tai punaisen lihan osittaiseen korvaamiseen vastuullisesti pyydetyllä kotimaisella järvikalalla tai lohella. Järvikalan ilmastovaikutukset on useissa tutkimuksissa todettu hyväksi.

Aloitteessa viitataan Yle uutisiin 28.9.2018, jonka mukaan 42 % 8. ja 9. luokkalaisista jättää kouluruoan väliin yhden tai useamman kerran viikossa helsinkiläisissä kouluissa. Tulos selviää terveyden ja hyvinvoinnin laitoksen THL:n uusimmasta kouluterveyskyselystä, johon osallistui yli 70 000 peruskoulun 8.-ja 9.-luokkalaista vuonna 2017. Tulokset kertovat kuitenkin myös muista kouluruokailuun liittyvistä tekijöistä kuten asenteesta kouluruokailua kohtaan, ikävaiheesta, ryhmäpaineesta jne. Ruokailutilanne on kokonaisuus, johon vaikuttaa tarjottavan ruoan lisäksi myös monet muut tekijät kuten ruokasalin viihtyisyys, tunnelma, äänimaailma, istumapaikkojen riittävyys, ruokailuun varattu aika ja ruokalinjaston toiminnallisuus ja viestintä. Viimeksi mainittuihin kokonaisukokemukseen vaikuttavat tekijät Palvelukeskus Helsinki on nähnyt tärkeiksi ja niitä kehitetään yläkoululaisten ruokailuun liittyvässä palvelukehityshankkeessa, jossa tarvitaan usean toimialan yhteistyötä (Kasko, Kymp ja Palvelukeskus Helsinki). Hankkeessa kuullaan myös Helsingin nuorisoneuvostoa.

Olemme ensimmäisten toimijoiden joukossa kehittäneet suomalaisista särkikaloista ja muista järvikaloista laadukkaita tuotteita ja ottaneet niitä ruokalistoille. Olemme seuranneet markkinoita aktiivisesti ja tehneet valmistajien kanssa yhteistyötä uusien kasvisproteiinivalmisteiden saamiseksi ruokalistoillemme. Nyt niitä on jo kiitettävästi käytössä. Seuraamme edelleen markkinoita ja kehitämme uusista kasvisraaka-aineista reseptiikkaa ja varmistamme ruokaraadeissa oppilaiden arvioinneilla maistuvuuden.

Palvelukeskus Helsinki on tehnyt yhdessä kasvatuksen ja koulutuksen toimialan kanssa jo vuosia systemaattista kehitystyötä käytettävien resurssien puitteissa. Tavoitteenamme on ollut kaiken ruoan maistuvuuden parantaminen, koska se houkuttelee kouluravintolaan ja vain nautittu ruoka ravitsee oppilaita. Viime vuosina erityisenä painopisteenä on ollut kasvisruoka ja sitä kehitetään kaiken aikaa.

Olemme tehneet laskentaa yhdessä kasvatuksen ja koulutuksen toimialan kanssa erilaisista vaihtoehdoista kehittää ilmastoystävällistä kasvisruokaa ja Kasko esittää niitä omassa lausunnossaan. Lisäpanostusta toki osaamme hyödyntää lisäämällä edelleen muun muassa suomalaisten sesonkien kasvisten ja marjojen käyttöä sekä vastuullisesti pyydettyä lohikalaa tai suomalaista järvikalaa.



22.08.2019

Asia/5

Nykyisessä toimintamallissa kasvatuksen ja koulutuksen toimiala palvelun tilaajana päättää palvelun ja ruokalistojen sisällöstä. Olemme toki asiantuntijoina mielellään esittämässä näkemyksemme ja perustelumme mm. asiakaskokemuskyselyihin, markkinatietoon ja HNH2035-toimenpideohjelmaan pohjautuen.

**Esittelijä**

yksikönjohtaja  
Mikael Neuvonen

**Lisätiedot**

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

**Liitteet**

- 1 Lausuntopyyntö Talousarvioaloite, Ilmastoystävällisen kouluruoan laadun parantaminen, Pennanen

**Muutoksenhaku**

Muutoksenhakukielto, valmistelu tai täytäntöönpano

**Lausuntoehdotus**

Lausunto on ehdotuksen mukainen.

**Esittelijän perustelut**

Valtuutettu Petrus Pennanen jätti 13.3.2019 kaupunginvaltuustolle talousarvioaloitteen ilmastoystävällisen kouluruoan laadun parantamisesta. Talousarvioaloitteessa ehdotetaan kouluruokailuun käytettävän määrärahan korottamista niin, että se vastaisi paremmin maan keskiarvoa ja parantaisi ruuan laatua ilmastoystävällisen kasvisruuan osalta.

**Esittelijä**

yksikönjohtaja  
Mikael Neuvonen

**Lisätiedot**

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

**Liitteet**

- 1 Lausuntopyyntö Talousarvioaloite, Ilmastoystävällisen kouluruoan laadun parantaminen, Pennanen

**Muutoksenhaku**

Muutoksenhakukielto, valmistelu tai täytäntöönpano

**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