



17.09.2020

Asia/2

## § 20

### Lausuntopyyntö koulujen ja päiväkotien ruokahävikin seurantaan koskevasta toivomuspöytäkirjasta

HEL 2020-002487 T 00 00 03

#### Lausunto

Esittelijä tarkensi esitystään niin, että johtokunta antaa lausunnon valtuutettu Jenni Pajusen ym. valtuustossa hyväksytystä toivomuspöytäkirjasta.

Palvelukeskusliikelaitoksen johtokunta antoi toivomuspöytäkirjasta seuraavan lausunnon

Palvelukeskusliikelaitos (Palvelukeskus Helsinki) seuraa ja tilastoi ruoan hävikkiä omassa palvelutuotannossaan ja pitää kannatettavana, että hävikin seuranta kehitetään yhdessä Kaskon kanssa ja seuranta tehdään yhdenmukaisesti kaikissa Helsingin kouluissa ja päiväkodeissa.

Toivomuspöytäkirja on kannatettava.

Palvelukeskus Helsinki toimii Helsingin kaupungin sisäisenä palvelun tuottajana ja vastaa merkittävässä osassa Helsingin kouluja ja päiväkotia ruokapalveluista. Lisäksi osassa kouluja ja päiväkotia voi toimia muita markkinatoimijoita. Kasvatuksen ja koulutuksen toimiala tilaa ruokapalvelut palveluntuottajilta, pääosin Palvelukeskus Helsingiltä, joka vastaa ruoan valmistuksesta, tarjoilusta ja mahdollisen ylijäävän ruoan hyödyntämisestä. Ylijäävän ruoan määrää pyritään nykyisellään monin toimenpitein vähentämään mm. hyvällä toiminnan suunnittelulla.

Palvelukeskus Helsinki tekee tiivistä yhteistyötä kasvatuksen ja koulutuksen toimialan kanssa ruokapalvelujen suunnittelussa. Palvelukokouksissa määritellään ruokalistojen ja aterioiden suunnittelun periaatteet, laatu ja sisältö. Toimiala vastaa varhaiskasvatuksen ja koulutuksen järjestäjänä näiden määrittelystä. Palveluntuottaja vastaa ruokapalvelujen tuottamisesta, elintarvikkeiden ja tarvittavien pakkausmateriaalien hankinnasta, ruoan valmistuksesta ja ruoan tarjoilusta. Palveluntuottaja vastaa myös valmistettavien ruokamäärien suunnittelusta, ruoan riittävydestä, mahdollisen ylijäämäruoan hyödyntämisestä ja jätteen lajittelusta kiinteistön lajittelujärjestelmän mukaisesti. Palvelukeskus Helsinki seuraa päivittäin menekkiä, ennustaa tarvittavia ruoka- ja raaka-ainemääriä ja pyrkii mahdollisimman pieneen hävikkiin vastuullisuuden ja kestävä kehityksen kannalta mutta myös kustannus-



syistä.

Palvelukeskus Helsingillä on keskitetty hankinta ja ruokalistasuunnittelu. Menekki suunnitellaan ja arvioidaan toimipaikkakohtaisesti. Toiminnan suunnittelun tavoitteena on, että ruokahävikkiä syntyisi mahdollisimman vähän tai ei ollenkaan. Palvelukeskus Helsingillä on käytössä menekin seurannan ja ruokahävikin seurannan malli, jonka raportointia entistä reaaliaikaisemmaksi kehitetään parhaillaan. Tämän pohjalta seurataan menekkiä ja syntyvää hävikkiä ja sen hallintaa. Hoitoalan ja valmistuskoulujen osalta on käytössä Aromi-tuotannonohjausjärjestelmä, jonka pohjalta ruokatuotannon suunnittelu toteutetaan. Palvelukeskus Helsingin Pakkalan tuotantolaitoksessa on käytössä Aromi-tuotannonohjausjärjestelmä ja Webmysli-tilausjärjestelmä, jonka avulla koulut ja päiväkodit sekä sairaaloiden osastot tilaavat tarvitsemansa määrät. Uuden Aromi 2.0 -version kehitystyö on meneillään ja sen pohjalta ennustaminen ja menekinseuranta on entistä tehokkaampaa. Lisäksi toimipaikkatasolla käydään jatkuvaa vuorovaikutusta päiväkodin johtajien, rehtorien ja hoitoalan esihenkilöiden kanssa sekä seurataan tyytyväisyyttä ja ruokalistan toimivuutta palveluissa.

Palvelukeskus Helsinki on määritellyt yhdeksi strategiseksi tavoitteeksi hävikin hallinnan käytäntöjen ja mittarin määrittelyn vuoden 2020 loppuun mennessä. Ylijäävän ruoan hyödyntämiseen ja ruokahävikin vähentämiseen on useita toimenpiteitä ja kokeiluja, jotka liittyvät HNH-toimenpideohjelmaan, erityisesti toimenpiteeseen 97 (vähennetään ruokahävikkiä). Ruokahävikin seurannassa kiinnitetään huomiota erityisesti keittiö-, linjasto- ja lautashävikin hallintaan, ylijäämäruoan myyntiin ja luovuttamiseen mahdollisuuksien mukaan. Ruokahävikin seurannalla pyritään reaaliaikaisuuteen, jotta hävikin määrä ja sen lajit olisivat helposti saatavilla. Olemme mm. pilotoineet Arabian peruskoulussa älyvaakaa, joka ilmoittaa päivittäin lautashävikin määrän. Palvelukeskus Helsingin ja kasvatuksen ja koulutuksen toimialan yhteissuunnittelussa on useita toimenpiteitä, joilla pyritään vaikuttamaan syntyvän ruokahävikin määrään ennakoivasti.

Hävikistä viestimiseen - tavoitteena kiinnittää huomiota jo hävikin syntyvaiheeseen ja syntyvien jätteiden lajitteluun - on kiinnitetty huomiota muun muassa kansalliseen hävikkiviikkoon liittyvässä kampanjoinnissa kaikissa kouluissa ja päiväkodeissa sekä Palvelukeskus Helsingin yhdessä Kaskon kanssa yläkouluille toteuttamassa palvelumuotoiluprosjektissa, jota pilotoidaan syksyllä 2020. Pilotissa syntyvästä hävikistä ja määrästä viestitään päivittäin ja saatujen kokemusten pohjalta hävikistä viestimistä kehitetään eteenpäin ja asia tehdään näkyväksi ja helposti ymmärrettäväksi. Lisäksi Palvelukeskus Helsinki osallistuu tarvittaessa



17.09.2020

Asia/2

myös kohteen ympäristöryhmien kokouksiin ja Kaskon hallinnon järjestämiin jätekartoituksiin. Niihin tulee tarvittaessa myös tuottaa tietoja kohteen edellyttämällä tavalla keittiö-, linjasto- ja lautasbiojätteestä.

**Esittelijä**

yksikönjohtaja  
Mikael Neuvonen

**Lisätiedot**

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

**Liitteet**

1 Pajunen Jenni, toivomusponsi, Kvsto 26.2.2020 asia 22

**Muutoksenhaku**

Muutoksenhakukielto, valmistelu tai täytäntöönpano

**Lausuntoehdotus**

Palvelukeskusliikelaitoksen johtokunta antaa seuraavan lausunnon

Palvelukeskusliikelaitos (Palvelukeskus Helsinki) seuraa ja tilastoi ruoan hävikkiä omassa palvelutuotannossaan ja pitää kannatettavana, että hävikin seurantaa kehitetään yhdessä Kaskon kanssa ja seurantaa tehdään yhdenmukaisesti kaikissa Helsingin kouluissa ja päiväkodeissa.

Toivomusponsi on kannatettava.

Palvelukeskus Helsinki toimii Helsingin kaupungin sisäisenä palvelun tuottajana ja vastaa merkittävässä osassa Helsingin kouluja ja päiväkoteja ruokapalveluista. Lisäksi osassa kouluja ja päiväkoteja voi toimia muita markkinatoimijoita. Kasvatuksen ja koulutuksen toimiala tilaa ruokapalvelut palveluntuottajilta, pääosin Palvelukeskus Helsingiltä, joka vastaa ruoan valmistuksesta, tarjoilusta ja mahdollisen ylijäävän ruoan hyödyntämisestä. Ylijäävän ruoan määrää pyritään nykyisellään monin toimenpitein vähentämään mm. hyvällä toiminnan suunnittelulla.

Palvelukeskus Helsinki tekee tiivistä yhteistyötä kasvatuksen ja koulutuksen toimialan kanssa ruokapalvelujen suunnittelussa. Palveluvauksissa määritellään ruokalistojen ja aterioiden suunnittelun periaatteet, laatu ja sisältö. Toimiala vastaa varhaiskasvatuksen ja koulutuksen järjestäjänä näiden määrittelystä. Palveluntuottaja vastaa ruokapalvelujen tuottamisesta, elintarvikkeiden ja tarvittavien pakkausmateriaalien hankinnasta, ruoan valmistuksesta ja ruoan tarjoilusta. Palveluntuottaja vastaa myös valmistettavien ruokamäärien suunnittelusta,



ruoan riittävydestä, mahdollisen ylijäämäruoan hyödyntämisestä ja jätteen lajittelusta kiinteistön lajittelujärjestelmän mukaisesti. Palvelukeskus Helsinki seuraa päivittäin menekkiä, ennustaa tarvittavia ruoka- ja raaka-ainemääriä ja pyrkii mahdollisimman pieneen hävikkiin vastuullisuuden ja kestäväen kehityksen kannalta mutta myös kustannus- syistä.

Palvelukeskus Helsingillä on keskitetty hankinta ja ruokalistasuunnittelu. Menekki suunnitellaan ja arvioidaan toimipaikkakohtaisesti. Toiminnan suunnittelun tavoitteena on, että ruokahävikkiä syntyisi mahdollisimman vähän tai ei ollenkaan. Palvelukeskus Helsingillä on käytössä menekin seurannan ja ruokahävikin seurannan malli, jonka raportointia entistä reaaliaikaisemmaksi kehitetään parhaillaan. Tämän pohjalta seurataan menekkiä ja syntyvää hävikkiä ja sen hallintaa. Hoitoalan ja valmistuskoulujen osalta on käytössä Aromi-tuotannonohjausjärjestelmä, jonka pohjalta ruokatuotannon suunnittelu toteutetaan. Palvelukeskus Helsingin Pakkalan tuotantolaitoksessa on käytössä Aromi-tuotannonohjausjärjestelmä ja Webmysli-tilausjärjestelmä, jonka avulla koulut ja päiväkodit sekä sairaaloiden osastot tilaavat tarvitsemansa määrät. Uuden Aromi 2.0 -version kehitystyö on meneillään ja sen pohjalta ennustaminen ja menekinseuranta on entistä tehokkaampaa. Lisäksi toimipaikkatasolla käydään jatkuvaa vuorovaikutusta päiväkodin johtajien, rehtorien ja hoitoalan esihenkilöiden kanssa sekä seurataan tyytyväisyyttä ja ruokalistan toimivuutta palveluissa.

Palvelukeskus Helsinki on määritellyt yhdeksi strategiseksi tavoitteeksi hävikin hallinnan käytäntöjen ja mittarin määrittelyn vuoden 2020 loppuun mennessä. Ylijäävän ruoan hyödyntämiseen ja ruokahävikin vähentämiseen on useita toimenpiteitä ja kokeiluja, jotka liittyvät HNH-toimenpideohjelmaan, erityisesti toimenpiteeseen 97 (vähennetään ruokahävikkiä). Ruokahävikin seurannassa kiinnitetään huomiota erityisesti keittiö-, linjasto- ja lautashävikin hallintaan, ylijäämäruoan myyntiin ja luovuttamiseen mahdollisuuksien mukaan. Ruokahävikin seurannalla pyritään reaaliaikaisuuteen, jotta hävikin määrä ja sen lajit olisivat helposti saatavilla. Olemme mm. pilotoineet Arabian peruskoulussa älyvaakaa, joka ilmoittaa päivittäin lautashävikin määrän. Palvelukeskus Helsingin ja kasvatuksen ja koulutuksen toimialan yhteissuunnittelussa on useita toimenpiteitä, joilla pyritään vaikuttamaan syntyvän ruokahävikin määrään ennakoivasti.

Hävikistä viestimiseen - tavoitteena kiinnittää huomiota jo hävikin syntyvaiheeseen ja syntyvien jätteen lajitteluun - on kiinnitetty huomiota muun muassa kansalliseen hävikkiviikkoon liittyvässä kampanjoinnissa kaikissa kouluissa ja päiväkodeissa sekä Palvelukeskus Helsingin yh-



17.09.2020

Asia/2

dessä Kaskon kanssa yläkouluille toteuttamassa palvelumuotoiluprosjektissa, jota pilotoidaan syksyllä 2020. Pilotissa syntyvästä hävikistä ja määrästä viestitään päivittäin ja saatujen kokemusten pohjalta hävikistä viestimistä kehitetään eteenpäin ja asia tehdään näkyväksi ja helposti ymmärrettäväksi. Lisäksi Palvelukeskus Helsinki osallistuu tarvittaessa myös kohteen ympäristötyöryhmien kokouksiin ja Kaskon hallinnon järjestämiin jätekartoituksiin. Niihin tulee tarvittaessa myös tuottaa tietoja kohteen edellyttämällä tavalla keittiö-, linjasto- ja lautasbiojätteestä.

## Esittelijän perustelut

Kaupunginvaltuusto on pyytänyt Palvelukeskusliikelaitokselta lausuntoa valtuutettu Jenni Pajusen 26.2.2020 koulujen ja päiväkotien ruokahävikin seurantaa koskevasta toivomusponnosta.

Valtuustoaloitteesta on pyydetty lausuntoa myös kasvatuksen ja koulutuksen lautakunnalta ja Palvelukeskus Helsingin lausunnossa on huomioitu em. tahon näkemykset mm. yhteisistä hävikin mittaamisen toimenpiteistä

### Esittelijä

yksikönjohtaja  
Mikael Neuvonen

### Lisätiedot

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

## Liitteet

1 Pajunen Jenni, toivomusponsi, Kvsto 26.2.2020 asia 22

## 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