



13.02.2019

Ärende/24

## § 57

### Den av ledamoten Arja Karhuvaara väckta motionen om användning av inhemska bär och frukter på daghem och i skolor

HEL 2018-006842 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

#### Sökande av ändring

Förbud mot sökande av ändring, beredning eller verkställighet

#### Beslutsförslag

Stadsfullmäktige betraktar den av ledamoten Arja Karhuvaara väckta motionen som slutbehandlad.

#### Föredragandens motiveringar

Ledamoten Arja Karhuvaara och 19 andra ledamöter föreslår i sin motion att inhemska bär och frukter ska användas i större omfattning på daghem och i skolor. Det föreslås i motionen att staden ska utreda på vilket sätt inhemska grönsaker och bär på ett tryggt sätt kan doneras till daghem och skolor eller på vilket sätt de kan köpas för daghem och skolor, och samtidigt ska kostnaderna för att bjuda på en daglig färsk matbit utredas.

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

Stadsstyrelsen har fått utlåtande från fostrans- och utbildningsnämnden och direktionen för affärsverket servicecentralen om motionen. Fostrans- och utbildningssektorn och servicecentralen ordnar skolornas och daghemmens matjänster i samarbete utgående från att sektorn i egenskap av beställare beslutar om riktlinjerna och servicecentralen i egenskap av producent producerar tjänsterna.

I matjänstavtalet mellan fostrans- och utbildningssektorn och servicecentralen bestäms principerna för planeringen av menyer och måltider,



13.02.2019

och dessas kvalitet och innehåll. I servicebeskrivningarna rekommenderas råvaror odlade eller uppfödda i Finland och produkter som tillverkats med dessa, dvs. närmat. Rekommendationen gäller också rotsaker, grönsaker, frukter och bär. Planeringen av menyerna och måltiderna på daghem och skolor styrs med nationella, kundgruppspecifika näringsrekommendationer (bl.a. Mat ger hälsa och glädje - rekommendation om måltiderna inom småbarnspedagogiken, Vi äter och lär tillsammans - rekommendation för skolbespisningen och Finska näringsrekommendationer).

På de olika kundgruppernas måltider bjuds det dagligen varierat och mångsidigt på färska rotsaker, grönsaker, frukter och bär, och kunderna har fri tillgång till dessa. Det finns inget behov att öka användningen av grönsaker, frukter och bär med beaktande av näringsrekommendationerna.

På daghem bjuds det dagligen på färska grönsaker, frukter och bär på flera måltider. Till lunch bjuds det varje dag på sallad, råkost eller en färsk matbit. I både frukost och mellanmål ingår en färskportion minst fyra gånger i veckan. Bär ingår i olika måltider bland annat som sådana, mosade och i grötar och soppor med färska bär. På skollunch finns det fri tillgång till flera färska grönsaks- eller fruktalternativ på salladsbordet. Frukter, bär, rotsaker och grönsaker bjuds förutom till lunch också till mellanmål i eftermiddagsklubbarna och på det avgiftsbelagda mellanmålet.

Det ingår i matfostran att vuxna handleder och uppmuntrar barn och unga att dagligen ta tillräckligt av alla måltidsdelar som står till buds och att följa tallriksmodellen. Rotsaker, grönsaker och frukter bjuds i regel som komponenter och i bitar. I skolor och inrättningar har salladsbordets utbud placerats före de övriga måltidsdelarna på serveringslinjen.

Vid valet av grönsaker, frukter och bär beaktas säsongerna, säkerheten och spårbarheten. Närproducerade alternativ används alltid när det är möjligt med tanke på tillgången och priset. Grönsaker, bär och frukter upphandlas hos partiaffärer i syfte att därigenom säkerställa tillgången, säkerheten och prisnivån. Som en del av ansvaret koncentreras transporter och därigenom minskas utsläppen från råvaruleveranserna.

Fostrans- och utbildningsnämnden förhåller sig i sitt utlåtande positivt till att möjligheterna att donera inhemska grönsaker och bär och att utreda dessas köpstig men eftersom säkerheten eller spårbarheten för bär och frukter från hemträdgårdar inte kan säkerställas, avhåller sig servicecentralen från att använda sådana. I skolor och på daghem



13.02.2019

Ärende/24

bjuds det redan i nuläget dagligen varierat och mångsidigt på färska grönsaker, frukter och bär med beaktande av näringsrekommendationerna. Närproducerade och inhemska råvaror utnyttjas alltid när det är möjligt och därför anser stadsstyrelsen att motionen inte ger anledning till åtgärder.

Föredragande

Stadsstyrelsen

Upplysningar

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

## Bilagor

1 Valtuutettu Arja Karhuvaaran aloite

## Sökande av ändring

Förbud mot sökande av ändring, beredning eller verkställighet

## Beslutshistoria

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, kaupunginsihteerä, 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:



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 ateri-



13.02.2019

Ärende/24

anosia 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 lahjoituspölyn 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 kasvatusta 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.



13.02.2019

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 kasvisten 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 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