

Varavaltuutettu Tuija Ason ym. valtuutettujen aloite eläinperäisten tuotteiden puolittamisesta kaupungin ruokahankinnoissa

Kaupunginvaltuusto 21.10.2024 § 96

Varavaltuutettu Tuija Aso jätti seuraavan aloitteen:

Raision kaupungin nettisivuilla todetaan seuraavaa: ”Yläkoulussa ja lukiossa päivittäin tarjolla oleva kasvisruokavaihtoehto tukee kestäväää kehitystä. Kasvisruokavaihtoehto monipuolistaa ruokatarjontaa, edistää kasvien käyttöä ja sen avulla voidaan vähentää myös valmistettavien erityisruokavalioiden määrää.”. Lisäksi kaupungin kouluissa ja varhaiskasvatuksessa tarjotaan kasvisruokaa kaikille kaksi kertaa kuukaudessa. Alakouluissa kasvisruokavaihtoehto on tarjolla kerran viikossa.

Kunnat on haastettu puolet parempaa kampanjaan, jossa kehoitetaan tarjoamaan puolet parempaa ja kestävämpää ruokaa: puolet vähemmän eläinperäistä ja tilalle ravitsevaa kasvipohjaista ruokaa. Myös Raision tulisi ottaa osaa haasteeseen ja tehdä suunnitelma eläinperäisen ruuan puolittamisesta vuoteen 2030 mennessä.

Suomessa kulutetaan liikaa punaista lihaa, joka lisää esimerkiksi sydän ja verisuonitauteja, jotka ovat kansantautejamme. Kasvisruuan lisääminen kouluissa ja varhaiskasvatuksessa, on myös osa terveystieteistä. Hyvin koostettu kasvisruoka on terveellistä ja ravitsevaa.

Ruokatuotannon päästöt muodostavat neljänneksen Suomen kaikista kasvihuonepäästöistä. Suomen peltoalasta 70% käytetään eläinperäisen ruuan tuotantoon, ja tästä naudanlihan ja maidon tuotantoon menee puolet. Metaanipäästöistä taas noin puolet tulee lehmistä. Vähemmän lehmä, vähemmän päästöjä. Myös muiden eläintilojen lannanlevitys pelloille levittää ravinteita Itämereen, lopputulosta on päästy ihailemaan sinilevän muodossa Hahdenniemen uimarannallakin.

Kaupunki elää jatkuvien säästöpainojen alla, myös kouluruuasta on ehdotettu haettavaksi säästöjä. Ravitseva kasviproteiini on edullisempaa, kuin laadukas eläinperäinen tuote. Kasvisruuan lisäämisellä on mahdollista hakea myös säästöjä, järkevästi ja terveellisesti.

Me allekirjoittaneet vaadimme, että kaupunki ottaa osaa haasteeseen ja tekee suunnitelman eläinperäisen ruuan puolittamisesta vuoteen 2030 mennessä.

Raisiossa 21.10.2024
Tuija Aso

Ella Mylly
Jani Suominen
Jonna Mero

Niko Toivonen
Saila Rintee
Emma Lindqvist

Päätös

Aloite merkittiin pöytäkirjaan ja lähetettiin kaupunginhallitukselle valmisteltavaksi.

Kaupunginhallitus 04.11.2024 § 378

Esittelijä	Kaupunginjohtaja Eero Vainio
Päätösehdotus	Kaupunginhallitus lähettää valtuustoaloitteen infralautakunnan valmisteltavaksi.
Päätös	Päätösehdotus hyväksyttiin yksimielisesti.

Infralautakunta 13.05.2025 § 61
1085/10.03.02.00/2024

Valmistelija: ruokapalvelupäällikkö Mervi Heinonen,
etunimi.sukunimi(at)raisio.fi

Julkisissa ruokapalveluissa toimintaa ohjaavat ravitsemussuositukset, joiden tärkein tavoite on edistää väestön terveyttä. Uudet suomalaiset ravitsemussuositukset ilmestyivät marraskuussa 2024. Terveiden ja hyvinvoinnin laitoksen mukaan terveyden ja ympäristön kannalta ruoantuotantoa ja ruokavaliota on välttämätöntä muuttaa kasvispainotteisempaan suuntaan. Suositukset ohjaavat tarjoamaan enemmän kasvis- ja kalapainotteisia ruokalajeja, täysjyväviljatuotteita, perunaa ja marjoja sekä vähentämään punaista lihaa, makkaroita, leikkeleitä ja siipikarjanlihaa.

Ruokalistasuunnittelussa olemme pyrkineet edistämään kasvisruokien tarjontaa ja menekkiä lähes 15 vuoden ajan. Koulujen tarjoilulinjastoissa kasvisruoat ovat tarjolla ensimmäisinä. Tämä ohjeistus on ollut ruokapalveluissa käytössä jo pitkään, jotta olemme ohjaamassa asiakkaitamme matkalla kohti kasvispainotteisempaa ja terveellisempää tulevaisuutta. Valinta jää asiakkaan tehtäväksi. Kasvisruokia on tarjoiltu monenlaisia. Kasvisruokapäivinä tarjotaan niitä, joilla on paras menekki, jotta kaikki söisivät, eivätkä jättäisi ruokailua väliin. Esimerkkinä Vaisaaren koulun kasvisruoan menekistä suosituimmista kasvisruoista vain pinaattiohukaiset, kasvis- ja juuressosekit ja ohrasuurimopuuro saavat oppilaita tulemaan ruokailemaan vastaavan asiakasmäärän kuin tavallisesti. Useimpina muina kasvisruokapäivinä on havaittu oppilaiden jättävän ruokailun kokonaan väliin. Kun kasvisruokapäivänä on kaikille tarjoiltu kasvisjauhispyöryköitä, niiden menekki on ollut yhteensä 32 kg. Kasvisjauhispyörykän menekkiin verrattuna kalaleikkeen menekki on 112 kg, uunimakkaran 124 kg ja broileripyöryköiden 123 kg. Kasvisruokapäivänä, jolloin tarjolla oli kasvisjauhispyöryköitä, ruokailijoita oli vain 536, kun tarjottaessa jauhelihamakaronivuokaa ruokailijamäärä oli 736. Kasvisruokapäivinä on yleisimmin ollut oppilaita selkeästi vähemmän ruokailemassa kuin tavallisesti. Kun ruokalistalla on valittavissa kaksi vaihtoehtoa, kasvisruoan menekki on yleisimmin 4–6 %. Päivinä, jolloin on ollut tarjolla vaihtoehtoina broileripyöryköitä ja kasvispyöryköitä, ensimmäisen menekki on ollut n. 120 kg ja jälkimmäisen 12 kg. Pinaattiraejuustonapit on valinnut 26 % ruokailijoista, kun loput ovat valinneet samaan aikaan tarjolla olleet lihapyyrykät. Hankintasopimuksessa on mm. seuraavanlaisia kasvi- ja eläinperäisiä elintarvikkeita, joiden hinnat tällä hetkellä ovat: härkäpapusuikale 9,56 €/kg, herneproteiini jauhismuru 8,85 €/kg, broilerin filesuikale 8,15 €/kg, naudan jauheliha 9,15 €/kg ja broiler-nautajauheliha 7,56 €/kg.

Olemme ruokailusuositusten muuttumisen myötä ruokalistatarjonnassa matkalla kohti kasvispainotteisempaa ruokavaliota. Eläinperäisen ruoan puolittaminen vuoteen 2030 mennessä on kunnianhimoinen tavoite, joka toteutuessaan voi vaikuttaa merkittävästi ympäristöön ja terveyteen.

Tällaisen suunnitelman toteuttaminen edellyttää yhteistyötä eri tahojen kanssa. Vuonna 2024 sivistystoimialalla työskenteli hankerahoituksella kaksi henkilöä, joiden kanssa ruokapalvelut teki yhteistyötä mm. kasviproteiinien tunnetuksi tekemisessä kouluissa. Vastaavaa yhteistyötä tarvitaan myös jatkossa, jos halutaan asian etenevän toivottuun ja tarvittuun suuntaan. Koululaiset ovat olleet mukana ruokalistasuunnittelussa jo vuosia. Vaisaaren koulun oppilaiden suunnittelema kasvisruoka Pasta Limonello nousi ruokaraadista kouluruokalistalle ja sen valitsi Vaisaassa lautaselleen vain 6 % ruokailijoista. Oppilaiden makuun sopivien kasvisruokien etsiminen ja löytäminen vaatii aikaa ja kokeiluja. Raisiossa on perusopetuksessa n. 21 % muuta kuin suomea äidinkielenään puhuvia. On pohdittava myös, miten huomioimme monikulttuurisuuden ruokalistatarjonnassa.

Ruokapalveluissa kokit jatkavat kesällä 2025 uusien kasvisruokareseptien kokeiluja, jotta löydettäisiin asiakkaille maistuvia ruokia ja reseptien muokkaamista tuotantomme soveltuviksi. Kasvisruokavalion kiinnostavuutta voisivat edistää myös seuraavat toimenpiteet: Etsitään ja laaditaan reseptejä, joissa eläinperäisiä aineksia on vähemmän, tai joissa ne on helppo korvata kasvisvaihtoehdoilla sekä lisätään viestintää, maininta ruokalistaan ”kestävä valinta” kasvisruokien kohdalle. Uusina ruokavaihtoehtoina tutustutaan eri kulttuurien kasvisruokiin. Edellä kuvattua yhteistyötä tarvitaan kotitalousopetuksen kanssa myös jatkossa, jossa oppilaat kehittäisivät heille maistuvien kasvisruokien reseptejä sekä yhteisiä ruokaraateja. Tällaiset toimenpiteet voisivat yhdessä auttaa saavuttamaan tavoitteen eläinperäisen ruoan puolittamisesta vuoteen 2030 mennessä.

Ruokakasvattajia ovat kaikki kodeissa ja kouluissa, jotka ovat ruoan kanssa tekemisissä. On tärkeää, että kaikki osapuolet sitoutuvat tähän muutokseen ja tekevät yhteistyötä kestävän tulevaisuuden puolesta. Pelkästään ruokalistatarjonnalla tavoitteeseen ei ole mahdollista päästä. Muutoksen toteuttaminen ja toteutuminen vaatii pitkäjänteisen työn, resurssit ja aikaa. Ruokapalveluissa nähdään tärkeänä, että tarjottava ruoka maistuu oppilaille, oppilailla on valinnan mahdollisuus ja ruokailussa kävisivät kaikki oppilaat.

Eläinperäisen ruoan määrä on mahdollista puolittaa vuoteen 2030 mennessä. Tarjolla olisi tällöin yksi ruokavaihtoehto päivittäin kaikilla ruokailijoilla, jolloin hävikkiä on helpompi hallita. Viikossa olisi keskimäärin kolme kasvisruokapäivää. Tämänhetkisen kokemuksen ja huhtikuussa 2025 tehdyn asiakaskyselyn perusteella on varauduttava siihen, että tällöin ruoan menekki alakouluissa vähenisi ja yläkoulun ja lukion oppilaat todennäköisimmin vähentäisivät kokonaisuudessaan kouluruokailussa käyntiä. Ruokailuun osallistumiseen voidaan vaikuttaa lisäämällä ruokapalveluun henkilöstöresursseja reseptien kehittämiseen ja kasvatustööhön kouluissa.

Esittelijä	Tekninen johtaja Timo Oja
Päätösehdotus	Infralautakunta antaa valtuustoaloitteeseen edellä olevan vastauksen.
Päätös	Päätösehdotus hyväksyttiin yksimielisesti.