

Tekninen lautakunta
Tekninen lautakunta

§ 14
§ 33

18.02.2020
21.04.2020

Valtuustoaloite ulkomaisten elintarvikkeiden kulutuksen puolittamiseksi vuoteen 2025 mennessä

4276/02.08.00/2019

Tekltk 18.02.2020 § 14

Valmistelija: palvelupäällikkö Elsi Lääveri, puh. 044 797 6927,
etunimi.sukunimi@heinola.fi

Kaupunginvaltuuston kokouksessa 25.11.2019 Mika Mäentalo ym.
esittivät valtuustoaloitteenaan seuraavaa:

"Heinolan keskustan valtuustoryhmä esittää, että Heinolan kaupunki ottaa tavoitteeksi puolittaa ulkomailta tuotavien raaka-aineiden kulutuksen kaupunkikonsernissa vuoteen 2025 mennessä. Tavoitteen tukemiseksi valmistellaan kattava suunnitelma ja ohjeistus"

Rahtilaivat tuottavat enemmän rikki- ja typpioksidipäästöjä sekä nopea kuin kaikki maailman autot yhteensä. Ilmansaasteet, ilmastonmuutos ja sen seuraukset ovat merkittävimpiä uhkia ihmisten hyvinvoinnille ja ympäristölle. Liikennesektori on ylivoimaisesti suurin yksittäinen hiilidioksidipäästöjen tuottaja niin Suomessa kuin globaalilla tasolla. Esimerkiksi EU-28 maissa liikenteen päästöt tuottavat 27% kaikesta CO₂ päästöistä ja päästöt ovat tavoitteista huolimatta kasvussa kaikilla liikenteen sektoreilla. Sektorin sisällä maantieliikenteen osuus on edelleen suurin, kasvavin on puolestaan lentoliikenteen osuus. (EEA, 2018) Muita merkittäviä päästölähteitä ovat mm. rahtilaivaliikenne, joka tuottaa paitsi CO₂ päästöjä, mutta myös muita ilmansaasteita kuten rikki ja typpioksidipäästöjä. Myös rahtilaivaliikenteen osuus on ennusteiden mukaan kasvava, eikä kuljetusmuotoa juurikaan ole tarkasteltu ilmastonmuutoskeskustelussa (Trimmer & Godar, 2019).

Näitä suurimpia liikenteen päästölähteitä voidaan hillitä tehokkaimmin vähentämällä ulkomailta tuotavien tuotteiden määrää ja vastavasti suosimalla mahdollisimman lähellä tuotettuja tuotteita, jolloin kuljetusmatkat jäävät lyhyiksi. Helpommin tämä ilmastovastuun kantaminen onnistuu, kun kaupunkimme, edistää voimallisesti ja konkreettisesti hankintojen kautta liikenteeseen liittyvien päästöjen vähentämistä.

Ulkomaisista tuotteista ei tarvitse luopua kokonaan, mutta niiden merkittävä vähentäminen on mahdollista. Kotimaisia raaka-aineita suosimalla päästövaikutukset pienenevät, ja samalla vaikutamme ko-

timaiseen työllisyyteen, eettisiin tuotantotapoihin, ympäristön monimuotoisuuteen ja terveellisuuteen. Suomessa tuotantoeläinten hyvinvointi ja hyvä terveystilanne mahdollistaa antibioottien vähäisen käytön.

Näin mikrobilääkeresistenssitilanne on kansainvälisessä vertailussa poikkeuksellisen hyvä. (LUKE). Kotimaisessa ruoantuotannossa esimerkiksi torjunta-ainejäämät ovat merkittävästi tuontiruokaa pienemällä tasolla Eurooppalaiseenkin verrattuna ja niiden peltokäyttö on Euroopan pienimpiä. Lannoitteiden raskasmetallipitoisuuden on Euroopan tiukimmin säädeltyä. Erityisesti kannattaa välttää kaukomaiden tuotteita kuten riisiä ja soijaa, sillä niiden tuotannossa käytetään paljon torjunta-aineita, jotka ovat meillä kiellettyjä vaarallisten ympäristövaikutusten tai esimerkiksi syöpäriskin vuoksi. Soija ja riisi ovat myös yleisimpiä geenimuunneltuja kasveja.”

Ruoka- ja siivouspalvelujen selvitys valtuustoaloitteeseen:

Heinolan ruokapalveluissa on tehty linjauksia elintarvikkeiden alkuperämaan suhteen, ja hankinnoissa suositaan kotimaisia raaka-aineita. Heinolan kestävän kehityksen toimintaohjelmassa 2017-2021 ruokapalveluille on asetettu kaksi tavoitetta: ruokahankinnoissa suositaan lähellä tuotettua ja ympäristöystävällistä tuotantoa sekä ylijäämäruoan jakelun jatkon turvaaminen ja ruokahävikin vähentäminen. Lähellä tuotetun ruoan osuutta seurataan kotimaisuusasteen seurannalla.

Lisäksi Valtioneuvosto edellyttää, että julkisissa ruoka- ja elintarvikehankinnoissa tavoitellaan korkeaa laatua ja kokonaistaloudellista kestävyyttä. Valtioneuvoston periaatepäätöksen mukaan julkisten elintarvike- ja ruokapalveluhankintojen arviointiperusteina pitää olla ympäristömyönteiset viljelytavat sekä elintarviketurvallisuutta ja eläinten hyvinvointia edistävät tuotanto-olosuhteet. (Valtioneuvoston yleisistunto 29.6.2016)

Heinolan ruokapalvelussa ruuanvalmistuksessa käytetään kotimaista lihaa ja lihajalosteita sekä maitoa ja maitotaloustuotteita. Lisäksi kananmunat, marjat, perunat ja tuore leipä ovat kotimaisia. Kotimaisten tuotteiden käyttöä suositaan myös viljan ja pakastevihanneksen hankinnassa. Viljatuotteissa kotimaisuusaste on 75% ja pakastevihanneksissa 40%. Kokonaisuudessaan ruokapalvelun vuosittaisesta elintarvikkeiden hankintamäärästä on kotimaista 80,1 % . Suurimman ulkomaisen elintarvikeryhmän muodostavat hedelmät, pakastevihannekset ja tuoreet, leikatut vihannekset.

Heinolan ruokapalvelussa ulkomaisia tuotteita ovat hedelmät, kuivatut hedelmät ja hedelmäsäilykkeet. Kalat ja kalavalmisteet (turska, sei, lohi, tonnikala) ovat suurimmilta osin ulkomaisia, mutta markki-

noille on tullut yhä enemmän kotimaisesta kalasta valmistettuja tuotteita ja niiden soveltuvuutta ruokailijoillemme tutkitaan.

Tuorekasvikset ja -vihannekset pyritään hankkimaan kotimaisena, jos niiden hinta on kohtuullinen. Talvikuukausina niiden hinta voi olla merkittävästi korkeampi kuin ulkomaisen tuotteen. Useimmat leikatut tuorekasvikset ja vihannekset ovat ulkomaista alkuperää, mutta niiden käyttö on kuitenkin perusteltua toiminnan kannalta.

Riisin käyttöä on vähennetty. Tällä hetkellä sitä on tarjolla vain kolmella aterialla 6 viikon ruokalistajaksolla. Soijan käytöstä on luovuttu kokonaan, ja suositetaan kotimaisia proteiinilähteitä kuten härkäpua.

Hankintoja voidaan tarkastella toimittajien ostoraporttien kautta ja ne osoittavat, että hankintalinjaukset ovat toteutuneet. Tästä syystä voidaan todeta, että aloitteessa mainitun erillisen kattavan suunnitelman ja ohjeistuksen laatiminen kotimaisten tuotteiden hankintaan ei ole enää tarpeellinen.

Ruokapalvelut esittää, että Heinolan ruokapalvelussa tullaan jatkossakin hankkimaan kotimaisia elintarvikkeita, jos niiden hinta-laatusuhde on hyvä. Lisäksi ruokapalvelussa selvitetään kotimaisen ja ulkomaisen pakastevihannekset ja tuoreleikattujen hintaa sekä niiden saatavuutta.

Esityslistan liitteenä on valtuustoaloite.

Teknisen toimen johtajan (HK) ehdotus:

Tekninen lautakunta päättää

1) merkitä tiedoksi ja todeta riittäväksi ruoka- ja siivouspalveluiden selvityksen valtuustoaloitteeseen ulkomaisten elintarvikkeiden kulutuksen puolittamiseksi vuoteen 2025 mennessä ja

2) antaa selvityksen kaupunginhallitukselle ja edelleen valtuustolle vastauksena Heinolan Keskustan valtuustoryhmän valtuustoaloitteeseen 25.11.2019.

Päätös:

Keskustelun kuluessa jäsen Mika Mäentalo esitti varajäsen Sami-Petteri Saarisen kannatamana, että asia palautetaan uudelleen valmisteluun erillisen kattavan suunnitelman ja ohjeistuksen laatimiseksi tavoitteena puolittaa ulkomailta tuotavien elintarvikkeiden kulutus kaupunkikonsernissa vuoteen 2025 mennessä.

Puheenjohtaja totesi, että asiasta käydyssä keskustelun kuluessa jäsen Mika Mäentalo on tehnyt teknisen toimen johtajan ehdotuksesta

poikkeavan kannatetun esityksen, joten asiasta on äänestettävä. Puheenjohtaja esitti, että tarvittava äänestys toimitetaan nimenhuutoäänestyksenä niin, että ne, jotka kannattavat teknisen toimen johtajan ehdotusta, äänestävät Jaa, ja ne, jotka kannattavat jäsen Mäentalon tekemää esitystä äänestävät Ei. Äänestysmenettelyehdotus hyväksyttiin yksimielisesti.

Suoritetussa äänestyksessä annettiin

4 Jaa-ääntä (Tiina Bragge, Petri Lehtola, Taisto Lehmusvuori, Henri Saari) ja

5 Ei-ääntä (Esa Tuominen, Erika Tiainen, Sami-Petteri Saarinen, Mika Mäentalo, Sari Volanen)

Puheenjohtaja totesi teknisen lautakunnan äänin 5 vastaan 4 hyväksyneen Mika Mäentalon tekemän esityksen asiassa.

Kaupunginhallituksen edustaja Raili Hilden poistui kokouksesta asian käsittelyn aikana klo 20.13.

Muutoksenhaku: muutoksenhakukielto

Tiedoksianto: Sähköposti palvelupäällikkö, ruokapalvelut
Tekltk 21.04.2020 § 33

Valmistelija: palvelupäällikkö Elsi Lääveri, puh. 044 797 6927, etunimi.sukunimi@heinola.fi

Valtuustoaloitteen uudelleen valmistelun sekä suunnitelman ja ohjeistuksen laatimiseksi tavoitteena puolittaa ulkomailta tuotavien elintarvikkeiden kulutus kaupungin ruokapalveluissa vuoteen 2025 mennessä on selvitetty seuraavaa:

Heinolan ruoka- ja siivouspalvelut valmistaa koulupäivinä yhteensä noin 3150 lounas- ja päivällisateriaa. Lisäksi kohteissamme valmistetaan noin 700 aamiaista, 500 välipalaa sekä 150 iltapalaa. Vuosittain ateriasuoritteita on noin 852 000. Suurin asiakasryhmämme ovat oppilaat ja esikoululaiset, noin 1700 oppilasta ja päiväkotilapset, noin 480 lasta. Hoivapalvelujen asiakkaita on noin 340 henkilöä.

Elintarvikkeisiin käytettiin rahaa vuonna 2019 yhteensä 954 076 €. Tästä ulkomaisten elintarvikkeiden osuus oli noin 190 000 €.

Elintarvikkeiden valintaan vaikuttaa mm. käytössä olevat valmistustavat ja tuotteiden soveltuvuus, laitekanta sekä henkilöresurssit. Lisäksi huomioidaan mm. ravitsemuksellinen laatu, saatavuus, toimituspäivät, yksikköhinta ja käytön kokonaiskustannukset sekä mahdollisuuksien mukaan tuotantotapa ja alkuperä.

Merkittävä valintakriteeri on myös asiakkaidemme mielipiteet, sillä syömättä jäävä ruoka on kalleinta ruokaa.

Heinolan ruoka- ja siivouspalvelu on mukana valtakunnallisessa puitesopimuksessa, jonka on kilpailuttanut Hansel Oy. Elintarvikkeiden päätoimittajana on Kespro Oy. Uusi hankintasopimus on tehty ajalle 1.2.2020 - 31.3.2024, ja se sisältää runsaasti kotimaisia tuotteita. Hankinnan tavoitteena on saada laadukkaita, kustannuksiltaan edullisia, toimintavarmoja ja käyttäjäystävällisiä tuotteita. Lisäksi tuotteiden vaatimuksissa on huomioitu mm. ruoka-aineiden monipuolisuus, kansalliset ravitsemus- ja ruokasuositukset, sydänmerkki-tuotteen kriteerit, WHO:n tavoitteet väestön käyttämän suolamäärän puolittamiseksi seuraavan kymmenen vuoden aikana, luomu- ja reilun kaupan tuotanto, tuotannon vastuullisuus sekä ympäristön ja eläinten kannalta eettisten ja kestävien valintojen edistäminen.

Liha ja lihajalosteet, maito ja maitotaloustuotteet, kananmunat, peruna sekä tuoreleipä ja leipomotuotteet ovat jo tällä hetkellä 100% kotimaista tuotantoa.

Ulkomaisten elintarvikkeiden hankintaa pyritään vähentämään saataavuuden, hinnan sekä laadun perusteella. Ulkomaisten elintarvikkeiden hankintaosuus oli hieman alle 20 % vuoden 2019 ostoista. Tavoitteena on lisätä kotimaisten elintarvikkeiden osuutta siten, että vuoteen 2025 mennessä ulkomaisia tuotteita on vain 10 % koko elintarvikehankinnoista. Suunnitelmassa esitetyillä toimenpiteillä kotimaisuusastetta voidaan lisätä noin 5 %.

Ulkomaisten raaka-aineostojen puolittamisesta vuoteen 2025 mennessä on realistinen, mutta jokseenkin haasteellinen tavoite. Tuotteiden vaihtaminen kalliimpiin raaka-aineisiin maksaa enemmän, mutta mikäli ruokapalvelun resurssit turvataan ja sallitaan aterianhintojen nousu esimerkiksi varhaiskasvatuksessa ja kouluruokailussa, tavoite voidaan saavuttaa.

Esityslistan liitteenä suunnitelma. Ohjeistus on Teams-työtilassa.

Teknisen toimen johtajan (HK) ehdotus:

Tekninen lautakunta päättää

1) merkitä tiedoksi ja todeta riittäväksi ruoka- ja siivouspalveluiden selvityksen kustannusvaikutuksista sekä liitteenä olevan suunnitelman valtuustoaloitteeseen ulkomaalaisten elintarvikkeiden kulutuksen puolittamiseksi vuoteen 2025 mennessä ja

2) antaa selvityksen kaupunginhallitukselle ja edelleen valtuustolle

vastauksena Heinolan Keskustan valtuustoryhmän valtuustoaloitteeseen 25.11.2019.

Päätös: Tekninen lautakunta hyväksyi päätösehdotuksen yksimielisesti.
Palvelupäällikkö Lääveri poistui tämän pykälän käsittelyn jälkeen.

Muutoksenhaku: muutoksenhakukielto

Jatkokäsittely: kaupunginhallitus

Tiedoksianto: Sähköposti valtuutettu Mika Mäentalo
palvelupäällikkö, ruokapalvelut