

Vastaus valtuustoaloitteeseen eläinperäisten tuotteiden kulutuksen puolittamiseksi vuoteen 2030 mennessä

7359/00.05.00/2024

Kaupunginvaltuusto 13.05.2024 § 27

Puheenjohtaja Paula Werning esitteli SDP:n valtuustoryhmän valtuutettujen Sanna Jacksenin, Camilla Relanderin, Henna Hovin, Paula Werningin, Manu Huuhilon, Marjo Lakan, Sari Melkon, Sanna Tähtisen, Jukka Nybergin, Heikki Kuutin, Raimo Laineen ja Leo Lindströmin sekä valtuutettujen Iida Pilli-Sihvolan, Kaisa Spiesin, Jenni Aikion ja Taina Talvalan jättämän seuraavan valtuustoaloitteen:

”Ilmastokriisi ja luontokato ovat suurimpia uhkia ihmisten hyvinvoinnille ja ympäristölle. Kouvola on muiden HINKU-kuntien lailla asettanut tavoitteeksi vähentää hiilipäästöjä 80 % vuoden 2007 tasosta vuoteen 2030 mennessä.

Yksi merkittävimmistä ilmastopäästöjen aiheuttajista on ruoantuotanto. Ilmastopäästöjen lisäksi ruoantuotannolla on vaikutuksia luontokatoon, eläinten hyvinvointiin sekä Itämeren ja muiden vesistöjen rehevöitymiseen. Kaikkia näitä vaikutuksia voidaan pienentää puolittamalla eläinperäisten tuotteiden osuus kaupungin julkisissa hankinnoissa. Ensimmäisenä kaupunkina Suomessa Tampere on selvittänyt kaupungin toimintojen luontojalanjäljen. Jyväskylän yliopiston tekemän tutkimuksen mukaan suurin luontojalanjälki syntyy elintarvikehankinnoista ja tästä luontojalanjäljestä yli 60 prosenttia syntyy eläinperäisistä tuotteista. Jalanjälkeä voi pienentää vaihtamalla liha- ja maitotuotteita kasvispohjaisiin tuotteisiin.

Kasvispohjaisempi ruokavalio on parempi niin ilmastolle, eläimille, luonnolle kuin myös Itämerelle. Lisäksi kasvispainotteisempi ruokavalio edistää tutkitusti terveyttä. Helsingin yliopiston tuore tutkimus osoittaa, että suomalaiset päiväkotilapset syövät yli viisi kertaa enemmän punaista lihaa kuin olisi terveydelle ja maapallon kantokyvylle hyväksi, kun vertailukohtaksi otetaan planetaarinen ruokavalio. Suomalaisista miehistä taas peräti neljä viidestä syö liikaa punaista lihaa suomalaisiin ravitsemussuosituksiin verrattuna. Korvaamalla eläinperäisiä tuotteita kotimaisilla kasviproteiinituotteilla edistetään myös kestävästä kotimaista maataloustuotantoa. Monipuolisen kasvisruoan tarjoaminen lapsuudessa tuo kasvispainotteisen makumaailman tutuksi ja kannustaa terveelliseen ruokavalioon ja hyviin ruokavalintoihin myös myöhemmin elämässä.

Me allekirjoittaneet valtuutetut esitämme, että Kouvolan kaupunki asettaa tavoitteeksi eläinperäisten tuotteiden kulutuksen/hankintojen puolituksen vuoteen 2030 mennessä siten, että tavoitteen toteutumista

myös seurataan. Näin edistetään kuntalaisten terveyttä ja ehkäistään luontokatoa, ilmastonmuutosta sekä vesistöjen rehevöitymistä.”

Kaupunginvaltuuston päätös:

Kaupunginvaltuusto päätti lähettää aloitteen kaupunginhallituksen valmisteltavaksi.

Tekninen lautakunta 14.11.2024 § 212

Valmistelija: Vt. kiinteistöpalvelujohtaja Pirkko Toropainen, puh. 020 615 8245, pirkko.toropainen(at)kouvola.fi

Tekniikka ja ympäristötoimialan, kiinteistöpalvelut/ruokapalvelujen vastaus valtuustoaloitteeseen:

Kouvolan kaupungin ruokapalvelut valmistaa päivittäin varhaiskasvatuksen, perusopetuksen ja lukioiden asiakkaille sekä henkilökunnalle erityyppisiä aterioita noin 14 000 kpl, joista lounaiden osuus on noin 10 000 kpl.

Ruokalistasuunnittelussa noudatetaan kouluruokailu- ja varhaiskasvatuksen ruokailuun suunnattuja suosituksia sekä ruokailusuosituksia ammatillisiin oppilaitoksiin ja lukioihin. Suosituksissa on huomioitu maito- ja lihatuotteiden tarjonta ruokailussa sekä kuidun ja rasvan laatu. Ruokapalvelut ovat yhteistyössä asiakkaidensa/tilaajan kanssa käyneet läpi ruokalistojen koostumuksen periaatteet.

Kouvolan kaupungin ruokapalveluissa toteutetaan kuuden viikon kiertävää ruokalistaa. Punainen liha, makkara ja lihaleikkeleet eivät kuulu päivittäin tarjottaviin tuotteisiin. Broilerista ja punaisesta lihasta valmistettua ruokaa on tarjolla yhdestä kolmeen kertaan viikossa. Makkarasta valmistettua ruokaa on tarjolla kahdesta kolmeen kertaan kuuden viikon ruokalistalla. Broilerin ja punaisen lihan määrä ruokalajista riippuen on annosta kohden noin 35 g -70 g. Viikoittain on yksi puuro tai kasvisruokapäivä sekä vähintään yhtenä päivänä viikossa tarjotaan kalaa.

Ruokapalvelun käyttämä broileri ja punainen liha on vähärasvaista ja kotimaista alkuperää. Tarjolla oleva maito on rasvatonta luomumaitoa sekä myös kotimaista alkuperää. Päivittäin on tarjolla leivän päälle kasvirasvapohjainen margariini. Kananmunaa on tarjolla hyvin satunnaisesti. Vuonna 2023 eläinperäistä lihaa ja lihatuotteita käytettiin 93 326 kg. Maitoa ja maitovalmisteita käytettiin 338 580 kg.

Toimenpiteenä eläinperäisten tuotteiden käytön puolittamiseksi on esim. kasvisruokien määrän lisääminen lounasruokailuun toisena vaihtoehtona sekä korvaamalla osa liharuokien sisältämästä lihasta kasviksilla ja kotimaisilla kasviproteiineilla esim. härkäpapuvalmiste, vebablatsu, jauhisvalmiste ja herneproteiini.

Ruoantuotantoon liittyviä päästövähennyksiä on huomioitu uuden keskuskeittiön rakennushankkeessa mm. uudella energiatehokkaalla rakennuksella sekä siirtymällä ruoantuotantoprosessissa kylmävalmistukseen, mikä myös valmistusprosessin ohella vähentää logistiikan päästöjä.

Kaupungin ruokapalvelut ottaa tavoitteeksi helmikuusta 2025 alkaen tarjota ruokalistat huomioiden kasvisruokavaihtoehto perusopetuksen ja lukiodien oppilaille sekä henkilöstölle. Tämä tarkoittaa, että lihatuotteita korvataan vuosittain n. 9000 kg ja maitovalmisteita 33 000 kg vaihtoehtoisilla kasvisperäisillä tuotteilla. Tulevan viiden vuoden aikana pyritään siis vähentämään 10 % vuosittain eläinperäisten tuotteiden kulutusta ja hankintaa. Kustannusvaikutukset tarkentuvat toteuman kautta, asiakkaan ruokavalinnoista ja ruokalistojen ja reseptiikan sisällöstä riippuen. Tarjoilulinjastojen päivittäminen omavalvonnan saavuttamiseksi saattaa aiheuttaa myös lisäkustannuksia.

Tavoitteen toteutumista pystytään mittaamaan eläinperäisten tuotteiden hankinta-/ kulutusmääriä seuraamalla.

Ennen valtuustoaloitteen tuomista päätöksentekoon laadittu vastaus lähetettiin 9.10.2024 kommentoitavaksi aloitteen tekijälle. Laadittuun vastaukseen ei saapunut kommentteja määräaikaan 22.10.2024 mennessä. Vastausta valtuustoaloitteeseen täydennettiin vielä tämän jälkeen ja lähetettiin 4.11.2024 vielä kommentoitavaksi aloitteen tekijälle. Kommentit pyydettiin keskiviikkoon 6.11. klo 12.00 mennessä. Täydennettyyn vastaukseen ei saapunut kommentteja määräaikaan mennessä.

Lisätietoja: ruokapalvelupäällikkö Leena Multala, puh. 020 615 7174 leena.multala(at)kouvola.fi ja ruokapalvelusuunnittelija Merja Saarinen, puh. 020 615 7984, merja.saarinen(at)kouvola.fi

Teknisen johtajan ehdotus:

Tekninen lautakunta päättää antaa valtuustoaloitteeseen selostusosan mukaisen vastauksen.

Pöytäkirja tarkastetaan tämän asian osalta kokouksessa ja se on nähtävillä yleisessä tietoverkossa kaupungin verkkosivuilla 15.11.2024.

Teknisen lautakunnan päätös:

Tekninen lautakunta hyväksyi päätösehdotuksen.

Tekninen lautakunta myönsi ruokapalvelupäällikkö Leena Multalalle läsnäolo- ja puheoikeuden. Hän oli asiantuntijana läsnä kokouksessa tämän asian käsittelyn aikana.

Vt. kiinteistöpalvelujohtaja Pirkko Toropainen poistui kokouksesta tämän asian käsittelyn jälkeen.

Kaupunginhallitus 25.11.2024

Valmistelija: hallintojohtaja Saara Rahkonen-Rannikko, puh. 020 615 9066, saara.rahkonen-rannikko(at)kouvola.fi

Tekniikka ja ympäristö -toimialan, kiinteistöpalvelut/ruokapalvelujen vastaus valtuustoaloitteeseen:

Valtuustoaloitteen keskeinen sisältö ja sen sisältämä esitys toimenpiteiksi

Kaupunginvaltuutettu Sanna Jacksen ja SDP:n valtuustoryhmän valtuutetut sekä muut allekirjoittaneet kaupunginvaltuutetut ovat jättäneet valtuustoaloitteen, jonka mukaan Kouvola on muiden HINKU-kuntien lailla asettanut tavoitteeksi vähentää hiilipäästöjä 80 % vuoden 2007 tasosta vuoteen 2030 mennessä. Lisäksi aloitteessa todetaan, että yksi merkittävimmistä ilmastopäästöjen aiheuttajista on ruoantuotanto.

Siten valtuustoaloitteessa esitetään, ”että Kouvolan kaupunki asettaa tavoitteeksi eläinperäisten tuotteiden kulutuksen/hankintojen puolituksen vuoteen 2030 mennessä siten, että tavoitteen toteutumista myös seurataan. Näin edistetään kuntalaisten terveyttä ja ehkäistään luontokatoa, ilmastomuutosta sekä vesistöjen rehevöitymistä”.

Nykytilakuvaus

Kouvolan kaupungin ruokapalvelut valmistaa päivittäin varhaiskasvatuksen, perusopetuksen ja lukioiden asiakkaille sekä henkilökunnalle erityyppisiä aterioita noin 14 000 kpl, joista lounaiden osuus on noin 10 000 kpl.

Ruokalistasuunnittelussa noudatetaan kouluruokailu- ja varhaiskasvatuksen ruokailuun suunnattuja suosituksia sekä ruokailusuosituksia ammatillisiin oppilaitoksiin ja lukioihin. Suosituksissa on huomioitu maito- ja lihatuotteiden tarjonta ruokailussa sekä kuidun ja rasvan laatu. Ruokapalvelut ovat yhteistyössä asiakkaidensa/tilaajan kanssa käyneet läpi ruokalistojen koostumuksen periaatteet.

Kouvolan kaupungin ruokapalveluissa toteutetaan kuuden viikon kiertävää ruokalistaa. Punainen liha, makkara ja lihaleikkeleet eivät kuulu päivittäin tarjottaviin tuotteisiin. Broilerista ja punaisesta lihasta valmistettua ruokaa on tarjolla yhdestä kolmeen kertaan viikossa. Makkarasta valmistettua ruokaa on tarjolla kahdesta kolmeen kertaan kuuden viikon ruokalistalla. Broilerin ja punaisen lihan määrä ruokalajista riippuen on annosta kohden noin 35 g -70 g. Viikoittain on yksi puuro tai kasvisruokapäivä sekä vähintään yhtenä päivänä viikossa tarjotaan kalaa.

Ruokapalvelun käyttämä broileri ja punainen liha on vähärasvaista ja kotimaista alkuperää. Tarjolla oleva maito on rasvatonta luomumaitoa sekä myös kotimaista alkuperää. Päivittäin on tarjolla leivän päälle kasvirasvapohjainen margariini. Kananmunaa on tarjolla hyvin satunnaisesti. Vuonna 2023 eläinperäistä lihaa ja lihatuotteita käytettiin 93 326 kg. Maitoa ja maitovalmisteita käytettiin 338 580 kg.

Toimenpiteenä eläinperäisten tuotteiden käytön puolittamiseksi on esim. kasvisruokien määrän lisääminen lounasruokailuun toisena vaihtoehtona sekä korvaamalla osa liharuokien sisältämästä lihasta kasviksilla ja kotimaisilla kasviproteiineilla esim. härkäpapuvalmiste, vebablastu, jauhisvalmiste ja herneproteiini.

Ruoantuotantoon liittyviä päästövähennyksiä on huomioitu mahdollisen uuden keskuskeittiön rakennushankkeessa mm. uudella energiatehokkaalla rakennuksella sekä siirtymällä ruoantuotantoprosessissa kylmävalmistukseen, mikä myös valmistusprosessin ohella vähentää logistiikan päästöjä.

Aloitteen tekijöiden kommentit vastauksesta

Ennen valtuustoaloitteen tuomista päätöksentekoon laadittu vastaus lähetettiin 9.10.2024 kommentoitavaksi aloitteen tekijälle. Laadittuun vastaukseen ei saapunut kommentteja määräaikaan 22.10.2024 mennessä. Vastausta valtuustoaloitteeseen täydennettiin vielä tämän jälkeen ja lähetettiin 4.11.2024 vielä kommentoitavaksi aloitteen tekijälle. Kommentit pyydettiin keskiviikkoon 6.11. klo 12.00 mennessä. Täydennettyyn vastaukseen ei saapunut kommentteja määräaikaan mennessä.

Yhteenveto: valtuustoaloitteessa esitettyjen toimenpiteiden toteuttaminen, ja siihen liittyvät perustelut sekä mahdolliset rajoitteet

Konkreettisenä toimenpiteenä ja vastauksena valtuustoaloitteessa esitettyihin näkökulmiin, kaupungin ruokapalvelut ottaa tavoitteeksi helmikuusta 2025 alkaen tarjota ruokalistat huomioiden kasvisruokavaihtoehto perusopetuksen ja lukioiden oppilaille sekä henkilöstölle. Tämä tarkoittaa, että lihatuotteita korvataan vuosittain n. 9000 kg ja maitovalmisteita 33 000 kg vaihtoehtoisilla kasvisperäisillä tuotteilla.

Tulevan viiden vuoden aikana pyritään siis vähentämään 10 % vuosittain eläinperäisten tuotteiden kulutusta ja hankintaa.

Huomioitava on, että kustannusvaikutukset tarkentuvat toteuman kautta, asiakkaan ruokavalinnoista ja ruokalistojen sekä reseptiikan sisällöstä riippuen. Tarjoilulinjastojen päivittäminen omavalvonnan saavuttamiseksi saattaa aiheuttaa myös lisäkustannuksia.

Tavoitteen toteutumista pystytään mittaamaan eläinperäisten tuotteiden hankinta-/ kulutusmääriä seuraamalla. Tätä on tarkoituksenmukaista seurata.

Ruokalistasuunnittelussa noudatetaan jatkossakin kouluruokailu- ja varhaiskasvatuksen ruokailuun suunnattuja suosituksia sekä ruokailusuosituksia ammatillisiin oppilaitoksiin ja lukioihin.

Ruokapalvelut käyvät yhteistyössä asiakkaidensa/tilaajan kanssa läpi ruokalistojen koostumuksen periaatteet.

Lisätietoja: ruokapalvelupäällikkö Leena Multala, puh. 020 615 7174 leena.multala(at)kouvola.fi ja ruokapalvelusuunnittelija Merja Saarinen, puh. 020 615 7984, merja.saarinen(at)kouvola.fi

Kaupunginjohtajan ehdotus:

Kaupunginhallituksen ehdotus kaupunginvaltuustolle:

Kaupunginvaltuusto päättää

1. merkitä valtuustoaloitteeseen saadun vastauksen tiedoksi ja todeta, että kaupungin ruokapalvelut ottaa tavoitteeksi helmikuusta 2025 alkaen tarjota ruokalistat huomioiden kasvisruokavaihtoehto perusopetuksen ja lukioiden oppilaille sekä henkilöstölle, ja tulevan viiden vuoden aikana pyritään vähentämään vuosittain 10 prosenttia eläinperäisten tuotteiden kulutusta ja hankintaa.
2. todeta, ettei aloite anna aihetta muihin kuin vastauksessa mainittuihin toimenpiteisiin ja valtuustoaloite on käsitelty loppuun.

Kaupunginhallitus päättää tarkastaa pöytäkirjan tämän asian osalta kokouksessa ja se on nähtävillä yleisessä tietoverkossa 26.11.2024 lukien.

Kaupunginhallituksen päätös: