

Kaupunginhallitus 25.11.2024

Valtuustoaloite eläinperäisten tuotteiden käytön puolittamiseksi julkisissa ruokapalveluissa vuoteen 2030 mennessä (Kv-asia)

Valmistelijat / lisätiedot:
Ahola Minna-Leena

etunimi.sukunimi@espoo.fi
Puhelinnumero 09 816 21

Päätösehdotus

Esittelijä
Kaupunginjohtaja Mäkelä Jukka

Kaupunginhallitus ehdottaa, että valtuusto merkitsee selostusosan tiedoksi vastauksena valtuutettujen Tiina Elon ja Peppi Seppälän ym. jättämään valtuustoaloitteeseen koskien eläinperäisten tuotteiden käytön puolittamista julkisissa ruokapalveluissa vuoteen 2030 mennessä sekä toteaa aloitteen loppuun käsitellyksi.

Käsittely

Päätös

Selostus

Valtuustoaloite

Valtuutetut Tiina Elo ja Peppi Seppälä sekä 13 muuta valtuutettua ovat 3.6.2024 jättäneet valtuustoaloitteen eläinperäisten tuotteiden käytön puolittamiseksi julkisissa ruokapalveluissa vuoteen 2030 mennessä niin, että eläinperäiset tuotteet korvataan mahdollisuuksien mukaan kotimaisilla kasviproteiineilla.

Valtuustoaloitteessa todetaan, että kasvipohjainen ruokavalio on parempi ilmastolle, eläimille, luonnolle ja Itämerelle. Lisäksi todetaan, että uudet pohjoismaiset ravitsemussuositukset painottavat lihan vähentämisen ja kasvisten lisäämisen tärkeyttä niin terveys- kuin ympäristösyistä. Aloitteessa tuodaan esille Helsingin yliopiston tutkimus, jonka mukaan suomalaiset päiväkotilapset syövät yli viisi kertaa enemmän punaista lihaa verrattuna planetaariseen ruokavalioon. Lisäksi tuodaan esille, että suomalaisista miehistä neljä viidestä syö liikaa punaista lihaa suomalaisiin ravitsemussuosituksiin verrattuna. Aloitteen mukaan korvaamalla eläinperäisiä tuotteita kotimaisella kasviproteiinilla edistetään kestävästä kotimaista ruoantuotantoa.

Valtuustoaloitteessa todetaan, että valtuuston hyväksymässä Hiilineutraali Espoo 2030 -tiekartassa on asetettu tavoitteeksi kasvisruoan menekin kasvu ja toimenpiteeksi punaisen lihan määrän vähentäminen korvaamalla sitä kasviproteiinilla ravitsemussuositukset huomioiden. Lisäksi tuodaan esiin, että lisäys voidaan toteuttaa joko lisäämällä kasvisruokien määrää tai

korvaamalla osa liharuoan sisältämästä lihasta kasviproteiinilla. Valtuustoaloitteessa esitetään, että määrällisen tavoitteen asettaminen eläinperäisten tuotteiden käytön vähentämiselle tukisi Espoon hiilineutraalius-tiekartan toimeenpanoa.

Vastaus valtuustoaloitteeseen

Ravitsemussuositukset ohjaavat ateriasuunnittelua

Espoon päiväkotien ja koulujen ruokalista- ja ateriasuunnittelua ohjaavat voimassa olevat suomalaiset ravitsemussuositukset sekä asiakasryhmäkohtaiset ravitsemussuositukset, jotka ovat sisällytetty ohjeeksi kaikkien ateriapalvelutuottajien sopimuksiin. Suomalaiset ravitsemussuositukset perustuvat laajaan tieteelliseen näyttöön. Ravitsemussuosituksissa on otettu huomioon suomalainen ruokakulttuuri ja tottumukset. Suositusten tavoitteena terveyden edistämisen lisäksi on ympäristön kannalta kestävä ruokavalinnat. Ravitsemussuositusten mukainen lautasmalli ohjaa valitsemaan ympäristömyönteisesti.

Ravitsemussuosituksia uudistetaan elintapojen ja kansanterveystilanteen muuttuessa sekä uuden tutkimustiedon karttuessa. Suomalaisia ravitsemussuosituksia uudistetaan parhaillaan uusien pohjoismaisten suositusten (NNR2023) pohjalta. Uudet ravitsemussuositukset julkaistaan marraskuussa 2024. Uusittujen suomalaisten ravitsemussuositusten pohjalta uudistetaan seuraavaksi asiakasryhmäkohtaiset suositukset.

Pohjoismaisissa ravitsemussuosituksissa on entistä laajemmin tieteellisiä suosituksia ruoasta, joka on edullista sekä terveydelle että ympäristölle. Ravitsemussuositusten mukainen ruokavalio sisältää runsaasti kasviksia, marjoja, hedelmiä, palkokasveja, perunaa ja täysjyväviljaa. Siihen kuuluu myös runsaasti kalaa, pähkinöitä ja siemeniä. Lisäksi ruokavalio sisältää kasviöljyjä ja kasviöljypohjaisia levitteitä ja kohtuullisesti rasvattomia tai vähärasvaisia maitovalmisteita sekä rajoitetummin lihaa.

Kohti uusittuja ravitsemussuosituksia

Espoon päiväkotien ja koulujen ruokalistoja ja reseptiikkaa on jo alettu muokkaamaan pohjoismaisten ravitsemussuositusten pohjalta. Erityisesti punaisen lihan osuutta ruokalistoilla on vähennetty jo pidemmän aikaa. Suurin ateriapalvelutuottaja Espoo Catering Oy, joka tuottaa yli 85 % kaikista päiväkoti- ja kouluaterioista, vähensi punaisen lihan käyttöä vuoden 2023 aikana 21 % verrattuna edellisen vuoden käyttömäärään. Tällä hetkellä on menossa hybridireseptiikan kehittäminen, jossa osa lihasta korvataan kasviproteiinilla ja mahdollisuuksien mukaan käytetään kotimaisia kasviproteiinituotteita. Reseptiikan kehitys ja testaus on pitkäjänteistä ja tarkkaa työtä, sillä reseptiikan tulee toimia tuhansien annosten valmistuksessa. Kasviproteiinit käyttäytyvät eri tavoilla etenkin suurissa valmistusmäärissä, joten riittävän testaamisen avulla ruoasta saadaan laadullisesti hyvää ja maistuvaa.

Kalan käyttömääriä tulee edelleen lisätä ruokalistoilla. Espoon Itämeritoimenpideohjelmaan 2024–2028 on esitetty tavoitteeksi Itämerestä kestävästi pyydetyn kalan lisääminen ruokalistoilla. Kalan käyttöä on rajoittanut sen jatkuvasti kohonnut hinta ja erityisesti ammattikeittiöille soveltuvien kalatuotteiden puute. Ateriapalvelutuottajat tekevät kalatoimittajien kanssa tiivistä yhteistyötä löytääkseen hintalaatusuhteeltaan sopivia tuotteita ammattikeittiöiden käyttöön.

Kasvisruokia on kehitetty useamman vuoden ajan vegaanisemmiksi eli täysin kasviperäisistä raaka-aineista valmistetuiksi. Tällä hetkellä esimerkiksi Espoo Cateringin viiden viikon ruokalistalla on 30 kasvisruokaa, joista 20 on vegaanista. Lisäksi kasvipohjaisia tuotteita on lisätty aamu- ja välipaloille sekä lisäkkeiksi. Osa liha- ja juustoleikkeistä on korvattu tai niiden rinnalla tarjotaan hummusta, kasvis-, juures- ja hedelmäpaloja sekä -oseita. Nämä toimenpiteet osaltaan auttavat Espoo Cateringin vastuullisuustavoitteen toteutumista, jossa yhtenä mittarina on kasvisruoan menekin kasvattaminen.

Ruokahävikin vähentäminen on osa Espoon hiilineutraaliustavoitteita

Ruoan ilmastovaikutuksia vähennettäessä keskeistä on ruokahävikin vähentäminen, sillä turhin ilmastokuorma on syömättä jäänyt ruoka. Tänä keväänä uutisoitiin valtakunnallisesti, että koulujen kasvisruoat eivät maistu koululaisille ja niistä jää paljon hävikkiä. Espoo Cateringin tekemässä kouluruoka 2024 -kyselyssä nousi vahvasti esille oppilaiden ja opiskelijoiden tyytymättömyys kasvisruokapäivään. Osa kasvisruoista on poistettu ruokalistaolta ja pastapohjaisia, nuorille paremmin maistuvia ruokia on tuotu tilalle. Tottuminen uusiin raaka-aineisiin, kuten kasvisproteiineihin, niiden makuihin ja rakenteisiin vie aikaa ja vaatii useita maistelukertoja. Erilaisia kasviproteiineja tulee käyttää reseptiikassa monipuolisesti, jolloin kasvisruokiin tottuminen on perusruokalistaa noudattaville helpompaa.

Ruoan nimelläkin voi olla vaikutusta ruoan valintaan ja hävikin syntyyn. Espoo Catering on muuttanut syyslukukauden alusta ruokalistaansa siten, että lounaat on nimetty ruokalistalla lounas 1 ja lounas 2, joista lounas yksi on kasvisvaihtoehto. Kasvisruoka on tasavertainen päivittäinen lounasvaihtoehto muun tarjonnan rinnalla. Kerran viikossa on tarjolla kaikille vain kasvisruokaa. Kasvisvaihtoehto sijoitetaan aina kun mahdollista ruokalistailla ja -linjastossa ensimmäiseksi ruoaksi. Näin se päättyy helpommin lautaselle asti.

Oppilaita on osallistettu kouluruoan kehittämiseen muun muassa järjestämällä erilaisia kasvis- ja kalaruokatapahtumia, joissa heillä on ollut mahdollisuus maistaa uusia ruokia ja antaa niistä kommenttinsa. Osassa kouluja toimii kouluruokavaikuttajat tai jokin muu yhteistyöryhmä, missä oppilailla on mahdollisuus antaa palautetta ruoasta ja kertoa omia toiveitaan. Oppilaat ovat päässeet kehittämään itse kasvisruokia kotitalousluokille järjestetyissä reseptikilpailuissa. Parhaat reseptit otetaan osaksi ruokalista. Kun makumaailma on mieleinen ja pääsee itse vaikuttamaan ruokalistoihin, ruokaa syödään paremmin ja hävikkiä syntyy vähemmän.

Hiilineutraali Espoo 2030 –tiekartassa tavoitteita kestävämpään ruokailuun

Valtuuston 20.5.2024 hyväksymässä Hiilineutraali Espoo 2030 -tiekartassa on jo asetettu ateriapalveluille useita tavoitteita kiertotalouden ja kestäväen elämätavan edistämiseksi. Tavoitteista etenkin ympäristöystävällisen ja ravitsemussuositusten mukaisen ruoan suosiminen, punaisen lihan vähentäminen korvaamalla sitä kasviproteiinilla sekä kasvisruoan menekin lisääminen vähentävät eläinperäisten tuotteiden käyttöä vuosittain ja edesauttavat saavuttamaan ravitsemussuositusten mukaisen ateriatarjonnan.

Elintarvikkeiden hintataso ja kasviproteiinien saatavuus

Kasvipohjaisten elintarvikkeiden hintataso on laskenut viime vuosina jonkin verran ja edullisempia kasviproteiineja ovat mm. linssit, pavut ja soijarouhe. Osassa tuotteissa hinta on edelleen huomattavasti korkeampi verrattuna eläinperäisiin tuotteisiin. Mikäli tämänhetkisen hintatason mukaan puolitettaisiin kaikkien eläinperäisten tuotteiden käyttö ja ne korvattaisiin monipuolisesti resptiikkaan soveltuvilla kasvipohjaisilla tuotteilla, nousisi koulujen ja päiväkotien elintarvikekustannusten osuus noin 20 % nykytasosta. Tämä tarkoittaisi yli kolme miljoonaa euroa lisää rahaa ateriakustannuksiin vuodessa.

Kasviproteiineja ja kasvisvalmisteita on saatavilla sekä koti- että ulkomaista alkuperää, mutta pelkästään kotimaiset kasviproteiinit ja -valmisteet eivät yksin riitä monipuoliseen kasvisproteiinien ja -valmisteiden valikoimaan. Luonnonvarakeskuksen ja Sitran Suomen proteiiniomavaraisuus -selvityksen (2024) mukaan Suomessa voidaan lisätä merkittävästi kasviproteiinien tuotantoa vuoteen 2040 mennessä, mutta tuotannon kasvattaminen edellyttää mittavia toimia, kuten viljelyn monimuotoistamista ja kannattavuuden parantamista.

Yhteenveto

Eläinperäisiä tuotteita on jo vähennetty ja vähentämistä tehdään jatkuvasti ruokalistaa ja reseptiikkaa muokkaamalla. Pohjoismaisten ravitsemussuosituksen ja niiden pohjalta laadittavien suomalaisten suositusten taso tullaan saavuttamaan meneillään olevilla toimenpiteillä ja ilmastotiekarttaan kirjatulla tavoitteilla.

Ravitsemussuosituksen mukaisten muutosten toteuttaminen nostaa ateriakustannuksia vuosittain maltillisesti ja tähän pystytään myös varautumaan budjetoinnissa. Eläinperäisten tuotteiden puolittaminen tämänhetkisellä hintatasolla nostaisi ateriakustannuksia merkittävästi.

Kestävän ruokajärjestelmän kehittämisen ohella on tärkeää, että kouluissa ja päiväkodeissa tarjottava ruoka on mieleistä ja ruokailuaktiivisuus säilyy hyvänä.

Päätöshistoria

Liitteet

Oheismateriaali

- Valtuustoaloite eläinperäisten tuotteiden käytön puolittamiseksi julkisissa ruokapalveluissa vuoteen

Tiedoksi