

Kaupunginhallitus 24.11.2025 § 348

§ 348

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

Valmistelijat / lisätiedot:
Ahola Minna-Leena
Sivonen Tuija
etunimi.sukunimi@espoo.fi
Puhelinnumero 09 816 21

Päätösehdotus

Esittelijä
Kaupunginjohtaja Mykkänen Kai

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

Käsittely

Partanen Seppälän kannattamana teki seuraavat lisäsesitykset:

12.1

Kaupunginhallitus kehottaa kasvun ja oppimisen toimialaa tiedottamaan perheitä mahdollisuudesta saada varhaiskasvatuksessa vegaaniruokaa ilmoituksella ilman lääkärintodistusta.

12.2

Kaupunginhallitus esittää kehotuksenaan, että osana hiilineutraaliustiekartan päivittämistä kaupunki selvittää mahdollisuudet asettaa tavoitteeksi eläinperäisten tuotteiden käytön puolittamisen julkisissa ruokapalveluissa vuoteen 2030 mennessä siten, että ne mahdollisuuksien mukaan ja talousarvion asettamissa raameissa korvataan kotimaisilla kasviproteiineilla. Tavoitteen seuranta varten laaditaan tarkoituksenmukaiset mittarit.

Seppälä Rodriquezin kannattamana teki seuraavan lisäsesityksen:

12.3

Kaupunginhallitus kehottaa Espoo Cateringia aktiivisesti hyödyntämään jo olemassa olevaa reseptiikkaa sekä kehittämään sitä edelleen eläinperäisten tuotteiden korvaamiseksi kasvipohjaisilla ja kysynnän lisäämiseksi kotimaisille kasvipohjaisille suurtaloukskäyttöön tarkoitetuille tuotteille, jotta eläinperäisiä tuotteita voidaan vähentää vastauksessa esitettyjen vaihtoehtojen mukaisesti.

Keskustelun päätyttyä puheenjohtaja tiedusteli, voidaanko Partasen ja Seppälän lisäsesitykset yksimielisesti hyväksyä. Koska ehdotuksia ei vastustettu, puheenjohtaja totesi kaupunginhallituksen hyväksyneen ne.

Päätös

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

Lisäksi kaupunginhallitus

1

kehottaa kasvun ja oppimisen toimialaa tiedottamaan perheitä mahdollisuudesta saada varhaiskasvatuksessa vegaaniruokaa ilmoituksella ilman lääkärintodistusta.

2

esittää kehotuksenaan, että osana hiilineutraaliustiekartan päivittämistä kaupunki selvittää mahdollisuudet asettaa tavoitteeksi eläinperäisten tuotteiden käytön puolittamisen julkisissa ruokapalveluissa vuoteen 2030 mennessä siten, että ne mahdollisuuksien mukaan ja talousarvion asettamisraameissa korvataan kotimaisilla kasviproteiineilla. Tavoitteen seuranta varten laaditaan tarkoituksenmukaiset mittarit.

3

kehottaa Espoo Cateringia aktiivisesti hyödyntämään jo olemassa olevaa reseptiikkaa sekä kehittämään sitä edelleen eläinperäisten tuotteiden korvaamiseksi kasvipohjaisilla ja kysynnän lisäämiseksi kotimaisille kasvipohjaisille suurtaloukseen tarkoitettuihin tuotteisiin, jotta eläinperäisiä tuotteita voidaan vähentää vastauksessa esitettyjen vaihtoehtojen mukaisesti.

Selostus

Valtuustoaloite

Valtuutetut Tiina Elo ja Henna Partanen sekä 27 muuta valtuutettua ovat 9.6.2025 jättäneet valtuustoaloitteen, jossa esitetään, että kaupunki asettaa tavoitteeksi eläinperäisten tuotteiden käytön puolittamisen julkisissa ruokapalveluissa vuoteen 2030 mennessä mahdollisuuksien mukaan kotimaisia kasviproteiineja hyödyntäen ja tekee tarkemmat kustannuslaskelmat eri vaihtoehtoista tavoitteen saavuttamiseksi kansalliset ravitsemussuositukset huomioiden.

Valtuustoaloitteessa todetaan, että pohjoismaisissa ravitsemussuosituksissa on laajasti suosituksia sekä terveydelle että ympäristölle edullisesta ruoasta. Lisäksi todetaan, että suomalaisten ravitsemussuositusten tavoitteena on terveyden edistämisen lisäksi ympäristön kannalta kestävä ruokavalinnat. Aloitteessa kerrotaan Helsingin yliopiston tutkimuksesta, jonka mukaan suomalaiset päiväkotilapset syövät yli viisi kertaa enemmän punaista lihaa verrattuna planetaariseen ruokavalioon. Korvaamalla eläinperäisiä tuotteita kotimaisella kasviproteiinilla edistetään kotimaista ruoantuotantoa.

Valtuuston hyväksymässä Hiilineutraali Espoo 2030 -tiekartassa on asetettu tavoitteeksi kasvisruoan menekin kasvu ja toimenpiteeksi punaisen lihan vähentäminen korvaamalla sitä kasviproteiinilla. Lisäys voidaan toteuttaa joko lisäämällä kasvisruokia tai korvaamalla osa liharuokien lihasta kasviproteiinilla. Valtuustoaloitteessa esitetään, että

määrällisen tavoitteen asettaminen eläinperäisten tuotteiden käytön vähentämiselle tukisi Espoon hiilineutraalius-tiekartan toimeenpanoa. Vastaavia aloitteita on tehty jo yli 35 kunnassa ja aloitteen mukaan ainakin Kouvolassa aloite on hyväksytty.

Vastaus valtuustoaloitteeseen

Valtuustoaloitteen tausta

Aloite perustuu ympäristöjärjestö Greenpeacen [Puolet parempaa](#) kampanjaan, joka on kohdennettu kuntien julkisiin ruokahankintoihin. Kampanja perustuu eläinperäisten tuotteiden tekniseen puolittamiseen. Julkisten ruokapalveluiden tarjonnassa on valtakunnallisesti merkittäviä eroja ja puolittaminen tarkoittaa erilaisia lopputuloksia ruokalistoilla. Kouvolan kouluruokailussa ei ole ollut aiemmin päivittäin vapaasti valittavaa kasvisruokavaihtoehtoa kuten Espoossa. Kouvolassa kasvisruoka otettiin päivittäiseen tarjontaan aloitteen hyväksymisen jälkeen. Espoon yläkouluissa ja lukioissa kasvisruoka on ollut vapaasti valittavana vuodesta 2006 ja alakouluissa vuodesta 2018 lähtien.

Ravitsemus- ja ruokasuositukset ruokapalveluiden perustana

Kansalliset ravitsemussuositukset on tarkoitettu väestötason ravitsemuksen ja kansanterveyden parantamiseen sekä terveyttä edistävää ja kestäväää ruokajärjestelmää koskevaan päätöksentekoon, toimenpiteiden suunnitteluun ja alan tutkimukseen. Ne perustuvat laajaan tieteelliseen näyttöön ja niissä on huomioitu myös suomalainen ruokakulttuuri ja tottumukset.

”Kestäväää terveyttä ruoasta - kansalliset ravitsemussuositukset 2024”, julkaistiin viime marraskuussa. Valtion ravitsemusneuvottelukunta (VRN) antaa lisäksi kohdennettuja ruokailusuosituksia eri väestöryhmille ([Julkaisut - Ruokavirasto](#)). Niitä ovat mm. Varhaiskasvatuksen ruokailusuositus (2018) ja Kouluruokailusuositus (2017), jotka uudistetaan seuraavaksi. Kouluruokailusuositus ja varhaiskasvatuksen ruokailusuositus antavat ruokapalveluille ohjeita ruokalistojen suunnitteluun sekä suositukset energian ja ravintoaineiden saantiin viikkotasolla. Kansallisten suositusten pohjalta tehtyjä ruokalistamuutoksia tulee tarkistaa riittävydeltään, kun kohderyhmäkohtaiset suositukset on uusittu.

Espoossa ravitsemussuositukset ohjaavat ruokalistasuunnittelua

Ateriapalvelusopimukset sisältävät voimassa olevat ravitsemus- ja ruokailusuositukset ruokalistojen suunnittelussa. Suositusten (2024) mukainen ruokavalio sisältää runsaasti kasviksia, marjoja, hedelmiä, palkokasveja, perunaa ja täysjyväviljaa. Siihen kuuluu myös runsaasti kalaa. Lisäksi ruokavalio sisältää kasviöljyjä ja kasviöljypohjaisia levitteitä ja kohtuullisesti rasvattomia tai vähärasvaisia maitovalmisteita sekä rajoitetummin lihaa, josta punaista lihaa korkeintaan 350 g viikossa.

Espoo Catering Oy tuottaa noin 85 % varhaiskasvatus- ja kouluaterioista on jo tehnyt/tekemässä seuraavia kestävyyttä lisääviä toimenpiteitä:

- Kasvisten tarjontaa on lisätty ja monipuolistettu.
- Hummusta on lisätty aamu- ja välipaloille sekä lounaan lisäkkeille.
- Punaisen lihan määrää on vähennetty ruokalistoilta ja sitä tarjotaan kerran viikossa. Käyttö on ravitsemussuositusten tasolla.

- Kehitteillä on hybridi- eli yhdistelmäruokia, joissa osa lihasta korvataan kasviproteiinilla ja ruokalistalla voidaan säilyttää osa lasten ja nuorten lempiruoista kuten makaronilaatikko.
- Leikkeleiden tarjontaa on vähennetty ja vähennetään edelleen.
- Ruokalistoihin lisätään joka toiselle viikolle toinen kalaruoka.
- Riisiä on korvattu osittain ohralla ja jatkossa myös muilla viljoilla.
- Lapsia ja nuoria ohjataan lautasmaailman mukaiseen ateriaan, mikä tukee osaltaan ympäristökestävyyden toteutumista.

Kouluissa on päivittäin tarjolla kaksi vapaasti valittavaa lämmintä pääruokaa. Kerran viikossa tarjolla on kaksi kasvisruokaa. Viiden viikon aikana kouluissa tarjotaan 30 kasvisruokaa, joista yli puolet on vegaanisia. Varhaiskasvatuksessa kasvisruokaa tarjotaan kaikille kerran viikossa ja päivittäin niille lapsille, jotka on ilmoitettu kasvisruokailijoiksi.

Tavoitteita kestävämpään ruokailuun

Valtuuston hyväksymän Espoo tarinan 2025–2029 ja Hiilineutraali Espoo 2030 -tiekartan sekä kaupunginhallituksen hyväksymän Espoon Itämeritoimenpideohjelman 2024–2028 mukaisesti esimerkiksi kasvisruoan ja kestävästi pyydetyn kalan osuuden tulee kasvaa vuosittain ja punaisen lihan kulutuksen tulee vähentyä. Kasvisruoan menekkiä ja punaisen lihan käyttöä seurataan. Kasvisruoan menekki on noin 25 % tarjotusta kouluruoasta ja punaisen lihan käyttö kansallisten ravitsemussuosittelun tasolla. Konserni- ja tilajaosto on asettanut Espoo Cateringille vuodelle 2026 tavoitteeksi vähentää edelleen punaisen lihan käyttöä 10 % nykytasosta. Ateriapalvelusopimuksissa on elintarvikeryhmille vastuullisuuskriteereitä, joilla varmistetaan mm. ravitsemuslaadun, elintarviketurvallisuuden, luonnon monimuotoisuuden, eläinten hyvinvoinnin ja huoltovarmuuden toteutuminen. Päättelyillä tavoitteilla saavutetaan ravitsemussuosittelun mukainen ateriatarjonta.

Ruokahävikin vähentäminen on osa Espoon hiilineutraaliustavoitteita

Ruoan ilmastovaikutuksen vähentämiseksi on tärkeää vähentää ruokahävikkiä. Espoossa on jo pitkään tehty toimenpiteitä ruokahävikin vähentämiseksi osana kaupungin hiilineutraaliustavoitteita. Menekkiä ja asiakasmääriä seurataan päivittäin ja tietoa käytetään tuotannon ohjauksessa. Palautteita hyödynnetään ruokalistojen suunnittelussa. Espoon Kouluruoka 2025 -kyselyssä oppilaiden mielestä kasvisruokaa tarjotaan liian usein ja sen rinnalle toivotaan perinteisiä kotiruokia.

Kasvisruokien tulee olla nuorille maistuvia ja kasviproteiineja tulee käyttää monipuolisesti. Tottuminen uusiin tuotteisiin vie aikaa ja vaatii useita maistelukertoja. Oppilaita on osallistettu kouluruoan kehittämiseen järjestämällä erilaisia tapahtumia, joissa heillä on ollut mahdollisuus maistaa ja arvioida ruokia. Osassa kouluja toimii yhteistyöryhmiä, jossa oppilailla on mahdollisuus antaa palautetta ruoasta.

Koululounas on tärkeä terveyden ja hyvinvoinnin kannalta. On tärkeää, että lapset ja nuoret osallistuvat kouluruokailuun ja syövät heille tarjottua ravitsevaa ruokaa. Kun makumaailma on mieleinen ja pääsee itse vaikuttamaan ruokalistoihin, ruokaa syödään paremmin ja hävikkiä syntyy vähemmän. Oppilaiden toiveiden mukaan ruokalistoja on muokattu ja ruokailuaktiivisuus kouluissa on noussut. Espoo Cateringille on asetettu tavoitteeksi, että kouluissa ruokailevien oppilaiden määrä nousee edelleen ja ruoan maun arvosana kehittyy myönteisesti.

Reseptiikan kehittäminen ja tuotteiden saatavuus

Reseptien kehittäminen edellyttää ammattikeittiöille sopivien tuotteiden saatavuutta ja pakkauskokoja sekä soveltuvuutta valmistusmenetelmiin. Reseptiikan tulee toimia tuhansien annosten valmistuksessa.

Maitotaloustuotteita korvaavat kasviperäiset tuotteet ovat usein kotitalouspakkauskokoja, joiden avaaminen on hidasta, aiheuttaa enemmän pakkausjätettä ja kustannuksia kuin suurtalouspakkausten.

Kotimaiset kasviproteiinit ja kasvipohjaiset tuotteet eivät yksin riitä monipuoliseen 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.

Ruokailijoille paremmin maistuvat, uudemmat kasvipohjaiset tuotteet, joissa käytetään usein palkokasveja ja viljaproteiinia, ovat hinnaltaan kalliimpia kuin soijarouhe, pavut tai linssit.

Kustannuslaskelmat eläinperäisten tuotteiden vähentämiseksi

Arvio eri vaihtoehtojen kustannusvaikutuksista on saatu Espoo Cateringilta ja koskee heidän ruokapalvelutuotannon osuutta (85 % aterioista).

1. Pääruokien lihan ja ruoanvalmistuksessa käytettävien maitotaloustuotteiden käytön vähentäminen

- Lihan määrää vähennetään vähitellen vuoteen 2030 mennessä ja osa liharuuista poistetaan ruokalistoilta ja tilalla tarjotaan kasvis-, kala- ja hybridiruokia.
- Osa maitoa sisältävistä ruoanvalmistustuotteista korvataan kasvipohjaisilla tuotteilla saatavuuden mukaan.
- Joka toisella viikolla tarjotaan kahtena päivänä vain kasvisruokaa.
- Lisätään lapsille ja nuorille mieleisiä kasviskappaletuotteita.

Vaihtoehto lisää elintarvikekustannuksia noin 0,6–0,8 milj. euroa (n. 4 %-5,2 %) nykytasosta. Kustannukset täsmentyvät reseptiikkaan valikoituvien tuotteiden myötä.

2. Kasvisruokien lisääminen ruokalistalle viikoittain

Koulujen ja päiväkotien ruokalistalle lisätään yksi kasvisruoka joka viikolle liharuoan tilalle (joka viikolla kaksi päivää, jolloin tarjolla vain kasvisruokaa). Vaihtoehto lisää elintarvikekustannuksia arviolta noin 150 000–160 000 euroa (n. 1 %) vuodessa verrattuna nykytasoon.

3. Maidon ja piimän rinnalle vegaaniset kasvijuomat

Kasvijuomia tarjotaan ruokailijoille varhaiskasvatuksessa ja kouluissa maidon, piimän ja veden rinnalla päivittäin. Ruokailijoista

- 5 % valitsee kasvijuoman, lisäkustannus noin 85 000 euroa (n. 0,55 %) vuodessa,
- 10 % valitsee kasvijuoman, lisäkustannus noin 170 000 euroa (n. 1,1 %) vuodessa, verrattuna rasvattoman maidon hintaan. Laskennassa on huomioitu EU-koulujakelutuki.

Espoo Catering kokeilee kasvijuomien tarjoamista joissakin kouluissa ja varhaiskasvatuksen kohteissa loppuvuodesta 2025. Kokeilulla selvitetään kasvijuoman menekkiä, kustannuksia ja vaikutusta maidon kulutukseen.

4. Kasvisruoka varhaiskasvatukseen toiseksi ruokavaihtoehdoksi

Varhaiskasvatuksessa tarjotaan päivittäin kasvisruoka toisena vaihtoehtona muun ruoan lisäksi. Vaihtoehto lisää elintarvikekustannuksia noin 50 000–60 000 euroa (n. 0,3 %-0,4 %) vuodessa, jos 25 % lapsista valitsee kasvisruoan päivittäin.

Yhteenveto

Eläinperäisiä tuotteita on jo vähennetty ja vähentämistä tehdään jatkuvasti valtuuston hyväksymän Espoo tarinan 2025–2029, Hiilineutraali Espoo 2030 -tiekartan ja kaupunginhallituksen hyväksymän Espoon Itämeri-toimenpideohjelman 2024–2028 tavoitteiden ja toimenpiteiden mukaisesti. Espoo Cateringille on asetettu useita tulostavoitteita kestävyiden ja asiakastyytyväisyyden lisäämiseksi. Kestävän ruokajärjestelmän kehittämisen lisäksi on tärkeää, että kouluissa ja varhaiskasvatuksessa tarjottava ruoka on mieleistä ja ruokailuaktiivisuus kehittyy entisestään.

Ravitsemussuositusten taso tullaan saavuttamaan olemassa olevilla, jo päätetyillä tavoitteilla ja toimenpiteillä, jolloin ateriakustannukset nousevat maltillisesti ja tähän pystytään varautumaan budjetoinnissa.

Vaihtoehdot 1–4 eläinperäisten tuotteiden käytön vähentämiseksi lisäävät edelleen ateriakustannuksia ja tähän ei ole varauduttu budjetoinnissa.

Päätöshistoria

Liitteet

Oheismateriaali

- Valtuustoaloite eläinperäisten tuotteiden käytön puolittamiseksi julkisissa ruokapalveluissa vuoteen 2030 mennessä

Tiedoksi