

Eläinperäisten tuotteiden kulutuksen puolittaminen vuoteen 2030 mennessä, valtuustoaloite

KV 15.05.2024 § 60

Puheenjohtaja ilmoitti, että allekirjoittaneet valtuutetut (ensimmäinen allekirjoittaja Hanna Hurtti) olivat ennen kokousta ilmoittaneet haluavansa jättää seuraavan aloitteen:

Eläinperäisten tuotteiden kulutuksen puolittaminen vuoteen 2030 mennessä

Ilmastokriisi ja luontokato ovat suurimpia uhkia ihmisten hyvinvoinnille ja ympäristölle. Loviisan kaupunki on strategiassaan määritellyt olevansa hiilineutraali vuoteen 2035 mennessä ja lisäksi liittyttyämme Hinku-verkostoon olemme sitoutuneet tavoittelemaan 80 % päästövähennystä vuoteen 2030 mennessä vuoden 2007 tasosta.

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 vertailukohdaksi otetaan planetaarinen ruokavalio. Suomalaisista miehistä taas peräti neljä viidestä syö liikaa punaista lihaa suomalaisiin ravitsemussuosituksiin verrattuna. Kaupunkien yksi tärkeimmistä tehtävistä onkin sen asukkaiden hyvinvoinnin edistäminen ja ruoalla on tässä merkittävä rooli. Lisäksi korvaamalla eläinperäisiä tuotteita kotimaisilla kasviproteiinituotteilla edistetään kestävää kotimaista maataloustuotantoa.

Me allekirjoittaneet valtuutetut esitämme, että Loviisa 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.

Liite nro 6.

Päätös

Kun aloite oli jätetty, lähetettiin se kaupunginhallitukselle valmisteltavaksi hallintosäännön 133. §:n mukaisesti.

Loviisan kaupungin koulujen ja varhaiskasvatuksen yksiköiden ruokalistas perustuvat valtion ravitsemusneuvottelukunnan ravitsemus- ja ruokasuosituksiin. Suositusten tavoitteena on terveyttä edistävä ruokavalio, joka on samalla ympäristön kannalta mahdollisimman kestävä. Kouluruokasuositus ”Syödään ja opitaan yhdessä” sekä varhaiskasvatukselle suunnattu ”Terveyttä ja iloa ruoasta” ohjaavat Loviisan kaupungin ruokapalvelun toimintaa.

Ruokapalvelulla on käytössä viiden (5) viikon kiertävä ruokalista. Ruokapalvelun työntekijät tarjoavat vuodesta 2023 lähtien joka koulutyöpäivä vapaasti otettavissa olevan kasvisruokavaihtoehdon kaikissa Loviisan kouluissa. Lisäksi ruokapalvelu järjestää niin sanottuja kasvisruokapäiviä kolme kertaa viiden viikon aikana kouluissa. Varhaiskasvatuksen ruokalistalla on myös kasvisruokapäiviä.

Uudet kansalliset ravitsemussuositukset julkaistiin vuoden 2024 lopulla. Näiden suositusten mukaisesti kasviperaisten proteiini lähteiden osuutta tuli lisätä ja eläinperäisten proteiini lähteiden osuutta vähentää. Leikkeleiden tarjoamista vähennetään vuoden 2025 aikana varhaiskasvatuksen yksiköissä suosituksen mukaisesti yhteen kertaan viikossa. Ruokapalvelun henkilöstö on ruokapalvelupäällikön johdolla muokannut osan resepteistään lisätäksään kasviproteiinien osuutta.

Reseptien kehittäminen ja varmistaminen siten, että tuote toimii Loviisan kaupungin tuotantotavoilla, on oma prosessinsa. Reseptien kehitys ja testaus on pitkäjänteistä ja tarkkaa työtä, sillä reseptin tulee toimia tuhansien annosten valmistuksessa. Siirtyminen kasviperaisten proteiini lähteisiin vaati myös ruokapalvelun henkilökunnalta uutta osaamista.

Ruokapalvelulla on käytössään tuotantotapoina ”cook and serve” ja ”cook and chill”. Kasviproteiinit käyttäytyvät eri tavoilla etenkin suurissa valmistusmäärissä, joten riittävän testaamisen avulla on ruoasta mahdollista saada laadullisesti hyvää ja maukasta. Ruoan ilmastovaikutusten vähentämiseksi on tärkeää myös vähentää ruokahävikkiä.

Oppilaita osallistetaan uusien ruokien maistamiseen. Tällä pyritään varmistamaan, että ruoka maistuu ja sitä syödään, sillä vain syöty ruoka ravitsee ja auttaa oppilaita jaksamaan koko koulupäivän. Ruokaa ei haluta valmistaa hukattavaksi, joten ottamalla oppilaat mukaan suunnitteluun saadaan heidät todennäköisemmin valitsemaan kasvisruokavaihtoehto. Näin myös kasvisruoan menekki kasvaisi.

Kasviperaiset proteiini lähteet ovat tällä hetkellä melko vieraita raaka-aineita loviisalaisille oppilaille ja varhaiskasvatuksen lapsille. Ruokapalvelupäällikkö on myös havainnut kielteisyyttä kasvisruokia kohtaan. Tottuminen uusiin raaka-aineisiin, niiden makuihin ja rakenteisiin vie aikaa.

Ruokapalvelussa on huomattu myös, että ruoan nimellä on vaikutusta siihen, mikä ruoka valitaan lautaselle. Jos ruoka sisältää sanan ”kasvis” niin sitä ei mielellään valita lautaselle. Vuoden 2025 aikana on siten tavoitteena yhdessä oppilaiden kanssa saada ruoat nimettyä siten, ettei nimi luo ennakkoluuloja.

Kasvipohjaisten elintarvikkeiden hintataso on laskenut viime vuosina jonkin verran, mutta osassa tuotteista hinta on edelleen huomattavasti korkeampi verrattuna eläinperäisiin tuotteisiin. Eläinperäisten tuotteiden puolittaminen tämänhetkisen hintatasolla nostaisi ateriakustannuksia merkittävästi.

Kasviproteiineja on saatavilla sekä koti- että ulkomaista alkuperää. Pelkästään kotimaiset kasviperäiset proteiinituotteet eivät yksin tällä hetkellä riitä, saatavuusongelmia on tälläkin hetkellä. Markkinoilta ei välttämättä löydy suoraan korvaavia tuotteita, joten ruokapalvelu joutuu muuttamaan ruoan reseptiä nopeasti, jolloin lopputuote ei ole sitten sama kuin alkuperäinen.

Eläinperäisiä tuotteita on kaupungin ruokapalveluissa vähennetty, ja vähennystä tehdään jatkossakin ruokalistaa ja reseptejä muokkaamalla. Tärkeää on, että kouluissa ja varhaiskasvatuksessa tarjottava ruoka on mieleistä, ruokailuun osallistutaan ja syödään riittävästi.

Tulevassa talousarviokäsittelyssä ja kaupungin strategian päivityksessä on luottamushenkilöiden mahdollista asettaa Loviisan kaupungin tavoitteeksi eläinperäisten tuotteiden kulutuksen/hankintojen puolitus vuoteen 2030 mennessä siten, että tavoitteen toteutumista myös seurataan.

Esittelijä

Sivistys- ja hyvinvointikeskuksen johtaja Kirsi Kinnunen

Ehdotus

Kasvatus- ja sivistyslautakunta saattaa kaupunginhallitukselle ja edelleen kaupunginvaltuustolle tiedoksi, että kasvatus- ja sivistyslautakunta on käsitellyt KV 15.05.2024 § 60 (Eläinperäisten tuotteiden kulutuksen puolittaminen vuoteen 2030 mennessä, valtuustoaloite) -asian.

Kasvatus- ja sivistyslautakunta ehdottaa kaupunginvaltuustolle, että se hyväksyy aloitteeseen annetun vastauksen ja että aloite johtaa toimenpiteisiin ja toteaa aloitteen loppuun käsitellyksi.

Käsittely

Ruokapalvelupäällikkö Annika Kuusimurto oli kuultavana kokouksessa klo 18.02-18.26 välisenä aikana. Hän poistui kokouksesta ennen päätöksentekoa.

Sivistys- ja hyvinvointikeskuksen johtaja teki keskustelun pohjalta seuraavan muutosehdotuksen:

Kasvatus- ja sivistyslautakunta päättää vuoden 2025 tavoitteekseen valmistella ravitsemusstrategian eläinperäisten tuotteiden kulutuksen puolittamiseksi vuoteen 2030 mennessä.

Lautakunta kannatti sivistys- ja hyvinvointikeskuksen johtajan muutosehdotusta yksimielisesti.

Päätös

Kasvatus- ja sivistyslautakunta päättää vuoden 2025 tavoitteekseen valmistella ravitsemusstrategian eläinperäisten tuotteiden kulutuksen puolittamiseksi vuoteen 2030 mennessä.

Kasvatus- ja sivistyslautakunta saattaa kaupunginhallitukselle ja edelleen kaupunginvaltuustolle tiedoksi, että kasvatus- ja sivistyslautakunta on käsitellyt KV 15.5.2024 § 60 (Eläinperäisten tuotteiden kulutuksen puolittaminen vuoteen 2030 mennessä, valtuustoaloite) -asian.

Kasvatus- ja sivistyslautakunta ehdottaa kaupunginvaltuustolle, että se hyväksyy aloitteeseen annetun vastauksen ja että aloite johtaa toimenpiteisiin ja toteaa aloitteen loppuun käsitellyksi.

KH 24.03.2025 § 114

Liite
Valtuustoaloite

Esittelijä	Kaupunginjohtaja Tomas Björkroth
Ehdotus	Kaupunginhallitus esittää kaupunginvaltuustolle, että se hyväksyy aloitteeseen annetun vastauksen ja että aloite johtaa toimenpiteisiin ja toteaa aloitteen loppuun käsitellyksi.
Käsittely	Kaupunginjohtaja poistui kokouksesta kello 20.32. Talousjohtaja Fredrik Böhme toimi asian esittelijänä. Jäsen Lotte-Marie Stenman esitti, että asia jätetään pöydälle. Jäsen Agneta kannatti Stenmanin ehdotusta, että asia jätetään pöydälle. Kaupunginhallitus kannatti yksimielisesti asian pöydälle jättämistä. Kaupunginhallitus pyytää, että ruokapalvelupäällikkö Annika Kuusimurto kutsutaan kokoukseen, jossa asia käsitellään.
Päätös	Asia jätettiin pöydälle.

KH 28.04.2025 § 136
452/02.08.00/2024

Liite
Valtuustoaloite

Esittelijä	Kaupunginjohtaja Tomas Björkroth
Ehdotus	Kaupunginhallitus esittää kaupunginvaltuustolle, että se hyväksyy aloitteeseen annetun vastauksen ja että aloite johtaa toimenpiteisiin ja toteaa aloitteen loppuun käsitellyksi. Pykälä tarkastetaan välittömästi.
Käsittely	Ruokapalvelupäällikkö Annika Kuusimurto osallistui kutsuttuna kokoukseen klo 18.02–18.23 ja esitteli asiaa sekä vastasi jäsenten kysymyksiin. Jäsen Lotte-Marie Stenman teki seuraavan lisäysehdotuksen pohjaehdotukseen: Strategia laaditaan yhteistyössä nuorisovaltuuston ja lapsiparlamentin kanssa. Kaupunginhallitus hyväksyi yksimielisesti Lotte-Marie Stenmanin lisäysehdotuksen.

Päätös

Päätös ehdotuksen mukainen huomioituna edellä selostettu lisäys.

Pykälä tarkastettiin välittömästi.