

Vastaus valtuutettu Antti Saarelaisen ja valtuutettu Oskari Korhosen ynnä muiden valtuustoaloitteeseen ateriapalvelujen hiilijalanjäljen puolittamisesta

KV 30.09.2019 § 127

Valtuutetut Antti Saarelainen ja Oskari Korhonen jättivät 30.9.2019 valtuuston puheenjohtajalle valtuustoaloitteen ateriapalvelujen hiilijalanjäljen puolittamisesta.

Valtuustoaloitteen olivat allekirjoitteet myös Marko Haakana, Martti Juntunen, Mira Pesonen, Anni Järvinen, Hannele Autti, Alia Dannenberg, Sari Koskinen, Kristiina Vesama, Milena Varis, Joakim Kärkäs, Hanna Susitaival, Satu-Sisko Eloranta, Krista Mikkonen, Ari Tiainen, Iiris Pääkkönen, Petja Vuojärvi, Sanna Heinonen, Timo Elo, Mari Ojalampi, Heli Hjalml, Jouni Porokka, Paavo Kähkönen, Maarita Mannelin ja Kari Savolainen.

Päätös:

Lähetettiin kaupunginhallituksen valmisteltavaksi.

KAKOLK25.6.2020 § 64

Kaupunginhallitus päätti lähettää aloitteen hyvinvointipalvelujen valmisteltavaksi, jonka tulee yhteistyössä Polkka Oy:n kanssa laatia vastaus.

Valtuustoaloitteessa esitetään, että Joensuun kaupunki sitoutuu puolittamaan Polkka Oy:n kautta hankkimansa ateriapalvelujen hiilijalanjäljen tänä syksynä solmittavan palvelusopimuksen jälkeisessä palvelusopimuksessa.

Polkka Oy:n toimitusjohtaja Hannele Portman on antanut 19.5.2020 aloitteeseen vastauksen, joka on samalla osoitettu vastaukseksi myös Siun soten yhtymävaltuustolle vastaavan sisältöiseen tehtyyn aloitteeseen.

Portmanin vastaus:

"Polkan toiminnassa on ympäristönäkökulmaan kiinnitetty huomiota yhtiön koko toimintahistorian ajan. Yhtiön strategiavalmistelussa 2020 on lähtöoletuksiin kirjatun arvio, jonka mukaan ympäristönäkökulma vahvistuu ja ohjaa toimintaa entistä enemmän. Etenemistä strategian suuntaan tavoitellaan vuoden 2020 aikana mm. vastuullisuuden toimintaohjelman laadinnalla. Em. ohjelman tulee sisältämään kannanottoja mm. pakkausmateriaalien, kasvisten ja lähituotteiden käytöstä, ruokahävikistä ja kemikaalittomasta siivouksesta. Ympäristönäkökulma on ollut seurannassa Polkan toiminnan ydinmittareilla. Niillä tavoitellaan pitkäjänteistä kehityksen seuraamista ja niihin on sisällynyt lähiruokaan ja ruokahävikkiin liittyviä mittareita.

Hiilijalanjälkimittareiden kehitystyö on kansallisella tasolla vielä kehitysvaiheessa. Keskustelu ympäristönäkökulman tulkinnoista ja termistöstä vaihtelee tulkitsijasta riippuen. Kansallisten asiantuntijoiden tulkinta ateriaketjun hiilijalanjäljestä on, että valtaosa ympäristökuormituksesta syntyy elintarvikkeiden alkutuotannossa. Jatkojalostuksen osuus kuormituksesta on vähäisempi. Elintarvikkeiden alkutuotannon ympäristökuormituksia selvitetään kansallisella tasolla ammattimaisesti. On arvioitu, että lähivuosina päästään tiedoissa tila- tai tuotantopaikkakohtaiselle tasolle, jonka jälkeen kuluttajien ja ostajien valinnoilla voidaan nopeasti vaikuttaa haluttuun kehityssuuntaan. Hiilijalanjäljen näkökulmasta myös hävikki on merkittävä kuormitustekijä. Suomessa suurin osa ruokahävikistä syntyy kotitalouksissa.

Polkan toiminnan keskeiset ympäristön kuormitustekijät ovat keittiörakennusten elinkaari-vaikutukset, veden, sähkön ja muun energian kulutus, jätetuotanto ja sen käsittely, hävikki, koneiden ja laitteiden valmistuksen ja käytön vaikutukset, elintarvikkeisiin valmistusketjuun ja käyttöön liittyvä kuormitus, kuljetukset, henkilöstön työ- ja työmatkaliikenne, siivousaineiden, muiden aineiden ja tarvikkeiden vaikutukset sekä tekstiilihuollon prosessi pesulassa. Koska alkutuotannon merkitys ateriaketjun kuormituksesta on suuri, Polkan toimintaan liittyvät ympäristön kuormitustekijät muodostavat vain osan koko ketjun hiilijalanjäljestä. Polkan mahdollisuudet vähentää tai määritellä ateriaketjun kuormitustekijöiden

vaikutusta ovat rajalliset, koska esim. keittiörakennusten elinkaarikustannuksiin ei pystytä juurikaan vaikuttamaan. Edes sen arvioiminen, voidaanko koko ketjun hiilijalanjälki puolittaa, ei ole nykytiedoin selvää.

Polkan toiminnan näkökulmasta onkin järkevää ympäristökuormituksen osalta kohdentaa voimavaroja siihen, mihin voidaan itse vaikuttaa. Näitä kohtia ateriatuotannossa ovat kasvisruoan lisääminen ateriatarjonnassa ja hävikin vähentäminen. Kasvisruoan lisäämiseksi on valittu vähittäin etenemisen tie. Kokemuksia ja näkemyksiä arvioidaan vähintään vuosittain ruokalistarunkoa päivitettäessä.

Hävikin osalta tehdään kouluissa säännöllistä mittaamista. Tilaushävikin, joka on olennaisin hävikkimuoto, jatkuvaa vähentämistä tavoitellaan erilaisin keinoin. Keskussairaalassa tiedetään koemittausten perusteella tilaus- ja lautashävikin olevan kohtuuttoman suurta. Tähän kehitykseen tavoitellaan muutosta Polkan ja Siun soten yhteisellä kehityshankkeella. Hankkeen aikataulu tullaan koronaepidemian takia määrittämään myöhemmin.

Aloitteessa ehdotettu, vuosisopimuksiin sisällytettävä hiilijalanjäljen puolittaminen voidaan mahdollisesti ottaa jossain muodossa osaksi palvelusopimuksia tulevaisuudessa. Aihepiirin monitulkintaisuus ja mittausmahdollisuudet eivät vielä tässä vaiheessa tue tämänkaltaista ratkaisua."

Polkka Oy:n toimitusjohtajan vastauksesta ilmenevästi ei hiilijalanjäljen mittaamiseen ja näin ollen myös sen puolittamiseen ole vielä tässä vaiheessa edellytyksiä, joten myöskään tavoitteen kirjaaminen tuleviin sopimuksiin ei ole vielä ajankohtaista.

Valmistelija: hyvinvointikoordinaattori

Hyvinvointijohtajan päätösehdotus:

Kasvatus- ja koulutuslautakunta päättää

1. esittää kaupunginhallitukselle, että se antaisi edellä esitetyn vastauksen valtuustoaloitteeseen ateriapalvelujen hiilijalanjäljen puolittamisesta.
2. esittää kaupunginhallitukselle, että aloite ei anna aihetta jatkotoimenpiteille.

Päätös:

Asia päätettiin yksimielisesti palauttaa uudelleen valmisteltavaksi.

KAKOLK 22.10.2020 § 86

Asian valmistelua on jatkettu yhteistyössä Polkka Oy:n kanssa kartoittamalla ja kuvaamalla tähän vastaukseen Joensuussa toteutettuja ilmastoystävällisiä valintoja. Lisäksi on oltu yhteydessä Muuramen kunnan ravitsemuspäällikköön ja Jyväskylän yliopiston tutkijaan, joilta on saatu tietoa ja materiaalia Muuramen kokeilusta. Vastauksen lopussa pohditaan mitä Joensuussa voidaan hyödyntää Muuramen mallista.

Muuramen mallista lyhyesti

Muuramen kunnan Kouluruoka 2030 -kokeilussa Jyväskylän yliopiston tutkijan ja hankerahoituksen turvin keväällä 2019 toteutettiin seuraavat toimenpiteet:

- Laskettiin Muuramen ennen kokeilua käytössä olleen kouluruokalistan ilmastovaikutukset
- Kerättiin oppilailta ideoita ilmastoruokiin
- Suunniteltiin päivitetty ruokalista, jonka ilmastovaikutus on puolitettu
- Kokeiltiin yksi listaviikko käytännössä ja kerättiin siitä palaute

Tällä hetkellä Muuramen kiertävällä kouluruokalistalla on viikkorytminä: kaksi punaisen lihan ruokaa, yksi siipikarjaruoka, yksi kalaruoka ja yksi kasvisruoka. Kokeilusta on jäänyt sellaisenaan Muuramen nykyiselle kouluruokalistalle:

- toinen listalla oleva puuro tehdään kaurapohjaisena
- aiemmin kirjolohesta tehty kiusaus tehdään muikkukiusauksena

- Lindströminpihvit on vaihdettu Härkispastavuokaan
- nakkikastikkeelle mietitään korvaavaa kasvispohjaista vaihtoehtoa.

Tutkijan mukaan uuden listan voi ottaa asteittain käyttöön niin, että vuonna 2030 lista on kokonaan käytössä ja kouluruokailun päästöt on ainakin puolitettu. Tällä hetkellä käynnissä olevassa JustFood-tutkimushankkeessa, joka on jatkoa aiemmalle kokeilulle ja jossa myös Helsingin kaupunki on mukana, yhtenä osatehtävänä tuetaan ruokapalveluiden kehitystyötä oppilaita osallistavalla tavalla. Osallistamista tehdään kahdella keinolla: makuraadein (uusien ilmastoystävällisten ruokien testaus oppilasraadeissa, keskustelu ja palaute) sekä ratkaisukeskeisin ruokapajoin (oppilailla on itse tehtävänantona pohtia ja kehittää ratkaisuja kouluruokailun ilmastoystävällisyyden lisäämiseksi). Molemmissa osallistamisen tavoissa hyödynnetään samalla tilaisuutta tehdä ympäristökasvatusta ruoka-aiheen parissa eli oppilaille myös jaetaan lisätietoa. Tavoitteena on, että näiden toimien myötä Muuramessa lisääntyy listalla vakiona olevien ilmastoystävällisten ruokien määrä. Toisaalta ruokapalvelut saavat itselleen keinoja muutosten hyväksyttävyyden edistämiseen ja lisää tietoa siitä, millaiset asiat kouluruuassa nuorille ovat tärkeitä ja miten nuoret kouluruokailun nykyään ylipäänsä kokevat.

Joensuussa toteutetut ilmastoystävällisiä valinnat

Tällä hetkellä Joensuun kiertävällä kouluruokalistalla on viikkorytminä: yksi punaisen lihan ruoka, yksi-kaksi broileriruokaa, yksi kalaruoka, yksi kasvisruoka ja yksi puuro- tai velliruoka. Verrattuna Joensuun koulujen vuoden 2015 ja 2020 ruokalistojä, on muutosta kohti ilmastoystävällisempää listaa tapahtunut seuraavasti:

- lohen käyttö vähentynyt 8,6 %
- naudanlihan käyttö vähentynyt 14,3 %
- leikkeleen käyttö (leivän päällä) vähentynyt 22,9 %
- juuston käyttö (leivän päällä) vähentynyt 100 % (nykyään ei ole tarjolla ollenkaan)
- kasvinruoka tarjolla kaikille joka päivä

Tarkemmat laskelmatiedot liitteessä. Tällä hetkellä kasvisruuan osuus kouluruuasta on 15–20 %, riippuen tarjolla olevista ruuista.

Kuten Polkka Oy:n toimitusjohtajan aiemmasta vastauksesta käy ilmi, on ruuan alkutuotannolla suuri vaikutus hiilijalanjälkeen. Jalostus, pakkaus ja kuljetus vaikuttavat vain vähän etenkin ilmastoa eniten kuormittavilla raaka-aineilla, kuten naudan- ja possunlihalla, juustolla, riisillä ja broilerilla. Viljoilla ja perunoilla kuljetuksen vaikutus sen sijaan on suuri. Joensuussa on kiinnitetty huomiota koulujen ateriakuljetusten ilmastovaikutuksiin. Tällä hetkellä Joensuussa on 23 koulua, joista ateriakuljetuksen piirissä on 21 koulua. Kouluista 13 saa ateriakuljetuksen Siilaiselta kolme kertaa viikosta, jonka johdosta 62 % koulujen ateriakuljetuksista kuljetetaan harvemmin kuin viisi kertaa viikossa. Siilaisen ravintokeskuksen valmistumisen myötä pois on jäänyt lämmin ateriakuljetus kaksi kertaa viikossa 13 koulun kohdalta. Myös elintarvikkeiden kuljetuksia on onnistuttu vähentämään. Nykyisin kuljetukset keskitetään siten, että useamman toimittajan tuotteet saapuvat samassa kuljetuksessa. Joensuussa on tietoisesti siirrytty suosimaan suuria pakkauskokoja, jolloin jätettä syntyy vähemmän.

Muuramen tapaan myös Joensuussa noudatetaan kouluruokasuositusta. Samalla tavoin panostetaan ruuan kotimaisuuteen, lähiruokaan ja luomuun. Esimerkkeinä:

- kotimainen raaka-aine valitaan aina kun mahdollista
- pohjoiskarjalaisen leipomon leipä valitaan aina kun mahdollista
- kasvisruuan proteiinin lähteenä kotimaisen tuotteen käyttöä lisätty
- valkoisen riisin käyttöä vähennetty. Lisäkkeenä sen sijaan perunaa, ohraa ja ruisriisiä.
- luomuelintarvikkeita lisätty
- innovatiivinen hankinta Seitan kaksi kertaa viiden viikon ruokalistalla

Hävikin vähennys on tärkeä ilmastoteko, jonka eteen Joensuussa pyritään jatkuvasti tekemään töitä yhdessä oppilaiden kanssa ja yhdistämään teema myös opetukseen. Ruokalistoilta on myös poistettu ruokia, joista jäi aina paljon hävikkiä. Polkassa seurataan kuukausittain hävikkiä tilaushävikin ja lautashävikin osalta sekä koulujen ruokailuun osallistumisprosenttia. Tilaushävikki on vaikutukseltaan lautashävikkiä merkittävämpi. Hävikkitietojen systemaattinen keräys aloitettiin vuonna 2019. Hävikin mittauksesta ei vielä ole saatavilla pitkän aikavälin seurantatietoa. Esimerkiksi vuoden 2020 maaliskuulta eteenpäin vertailukelpoista tietoa ei ole saatavilla kevään etäopetuksen ja syyslukukauden runsaiden poissaolojen vuoksi.

Tammikuun 2019 ja helmikuun 2020 välisenä aikana ruokailuun osallistumisen (yhtenäiskoulut, yläkoulut, lukiot) keskiarvo oli 76 %. Vastaavana ajanjaksona lautashävikin keskiarvo koululla oli 13 g/ruokailija. Tavoite lautashävikin osalta on < 12g / ruokailija. Tilaushävikki kouluravintoloiden osalta on hieman alle Polkan koko tavoitteen 12 %.

Joensuun kaupunki ja Polkka Oy ovat mukana Joen Nyytti -verkostossa, jonka toimintaa kehitetään Joen Nyytti -hankkeella. Hanketta hallinnoi Joensuun ViaDia ry.

Hankkeen tavoitteena on:

- muodostaa ruoka-aputyötä toteuttavien tahojen välille toimiva ja koordinoitu yhteistyöverkosto
- tehostaa hävikkiruuan hyötykäyttöä
- tuottaa ajantasaista tietoa alueella toimivista ruoka-aputoimijoista ja kohtaamispaikoista

Syksyn 2020 aikana panostetaan koulujen ruokahävikin hyötykäytön tehostamiseen.

Ajatuksia ja hyödynnettävää Muuramen mallista

Muuramen kokeilu oli yhden lukukauden mittainen. Materiaalissa todetaan, että uusien ilmastoystävällisten ruokien kokeiluun liittyy hävikin tilapäistä kasvua. Oletus kuitenkin on, että ilmastoruuan hävikkikin kuormittaa ympäristöä vähemmän ja pitkällä tähtäimellä hävikki normalisoituu, kun menekki tasaantuu. Pidemmän aikavälin seurantaa hävikin todellisista määristä ei ole vielä saatavilla.

Muuramen mallissa raaka-aineiden vaihdon kustannuksia ei ole saatavilla kovinkaan tarkkaan. Pidemmän aikavälin kustannusvaikutuksia ei ole saatavilla. Lisäkustannuksia voi pidemmällä aikavälillä tulla esimerkiksi erityisruokavalioiden lisääntymisen vuoksi (kananmunaa sisältäviä tuotteita useammin listalla). Kouluruokaan käytettävä budjetti on tarkka, joten tuotteiden kustannuksilla on vaikutusta. Kokeilussa mukana olleet kaurakerma ja Vegyu-nakki ovat kalliimpia kuin aiemmin käytössä olleet tuotteet.

JustFood -jatkotutkimushankkeessa selvitetään miten ruokajärjestelmän muuttaminen vähähiiliseksi ja terveyttä tukevaksi olisi mahdollisimman oikeudenmukaista. Lähestymistapa on erittäin kannatettava, koska kouluruokailussa ydinasia on oppilaan ravitsemus ja muutos kohti ilmastoystävällisempää kouluruokaa on tehtävä niin, että oppilaat syövät kouluruuan. Joensuussa tullaan mielenkiinnolla seuraamaan hankkeen tuloksia.

Muuramen kokeilusta Joensuussa selvitykseen ja mahdollisesti asiakastestaukseen ja sen jälkeen kokeiluun voidaan tässä vaiheessa ottaa:

- järvikalapuikot seipauksen tilalle
- kauramaito ruuanvalmistuksessa
- puurobaari

Joensuussa tehtyjen ilmastoystävällisten toimenpiteiden kartoittaminen osoittaa, että suunta kohti ilmastoystävällisempää kouluruokailua on oikea. Toimenpiteitä tulee edelleen jatkaa ja uutta tietoa hyödynnetään. Muuramen mallista otetaan käyttöön yllä esitetyt Joensuuhun sopivat uudet kokeilut.

Valmistelijat: hyvinvointikoordinaattori, Polkka Oy:n ruuanvalmistuspalvelujen palvelupäällikkö, ravintola- ja puhtauspalvelujen palvelupäällikkö, palvelusuunnittelija ja palveluesimies (JK)

Hyvinvointijohtajan päätösehdotus:

Kasvatus- ja koulutuslautakunta päättää

1. esittää kaupunginhallitukselle, että se antaisi edellä esitetyn vastauksen valtuustoaloitteeseen ateriapalvelujen hiilijalanjäljen puolittamisesta.
2. esittää kaupunginhallitukselle, että aloite ei anna aiheutta jatkoimenpiteille.

Päätös:

Keskustelun aikana Antero Puhakka esitti, että kasvatus- ja koulutuslautakunta päättää

1. esittää kaupunginhallitukselle, että se antaisi edellä esitetyn vastauksen valtuustoaloitteeseen ateriapalveluiden hiilijalanjäljen puolittamisesta.
2. esittää kaupunginhallitukselle, että kaupunki alkaa valmistella yhdessä Polkka Oy:n kanssa osana seuraavaa palvelusopimusta ostettujen ateriapalveluiden hiilijalanjäljen laskemista 25 prosentilla.

Maria Roivas kannatti Antero Puhakan tekemää esitystä.

Puheenjohtajan esityksestä päätettiin suorittaa asiassa nimenhuutoäänestys siten, että ne, jotka kannattavat hyvinvointijohtajan päätösehdotusta, äänestävät JAA ja ne, jotka kannattavat Antero Puhakan tekemään esitystä, äänestävät EI.

Suoritetussa äänestyksessä annettiin 8 JAA-ääntä (Karvonen, Kuronen-Sorvari, Laasonen, Minkkinen, Nuutinen, Rämänen, Salo, Torni) ja 3 EI-ääntä (Puhakka, Roivas, Varis).

Kasvatus- ja koulutuslautakunta päätti siten hyväksyä hyvinvointijohtajan päätösehdotuksen.

Anni Torni saapui kokoukseen tämän pykälän käsittelyn aikana.

Hyvinvointikoordinaattori Heini Lehikoinen ja palvelupäällikkö Kirsi Ahosola olivat kokouksessa asiantuntijoina asian käsittelyn aikana ja poistuivat kokouksesta asian käsittelyn jälkeen.

KH 02.11.2020 § 396
448/00.02.00.03/2020

Kaupunginjohtajan päätösehdotus:

Kaupunginhallitus ehdottaa, että kaupunginvaltuusto päättää

merkitä edellä olevan vastauksena valtuutettu Antti Saarelaisen ja valtuutettu Oskari Korhosen ynnä muiden valtuustoaloitteeseen ja todeta aloitteen loppuun käsitellyksi.

Päätös:

Hyväksyttiin yksimielisesti.