

Keskustan valtuustoryhmän valtuustoaloite ulkomaisten elintarvikkeiden kulutuksen puolittamiseksi vuoteen 2025 mennessä

KV 09.11.2020 § 109

Keskustan valtuustoryhmä jätti 9.11.2020 valtuuston puheenjohtajalle valtuustoaloitteen ulkomaisten elintarvikkeiden kulutuksen puolittamiseksi vuoteen 2025 mennessä.

Päätös:

Lähetettiin kaupunginhallituksen valmisteltavaksi.

KAKOLK 18.03.2021 § 19
577/00.02.00.03/2020

Kaupunginhallitus päätti kokouksessaan 14.12.2020 lähettää valtuustoaloitteen hyvinvointipalvelujen valmisteltavaksi yhdessä Polkka Oy:n kanssa. Asian valmisteluun ovat lisäksi osallistuneet Pohjois-Karjalan hankintatoimen hankinta-asiantuntija ja Joensuun kaupungin ympäristönsuojelupäällikkö.

Valtuustoaloitteessa esitetään, että Joensuun kaupunki ottaa tavoitteeksi puolittaa ulkomailta tuotavien raaka-aineiden kulutuksen kaupunkikonsernissa vuoteen 2025 mennessä. Tavoitteen tukemiseksi valmistellaan kattava suunnitelma ja ohjeistus.

Vastaus valtuustoaloitteeseen:

Ruokavalion ilmastovaikutuksista selkeästi suurin osuus muodostuu raaka-aineista ja tuotteista. Kaiken kaikkiaan kasvihuonekaasupäästöjä syntyy ruoantuotannon ja -kulutuksen kaikissa vaiheissa: raaka-aineiden ja ruokatuotteiden tuotantoketjuista (ml. alkutuotanto, jalostaminen tuotteiksi, kuljetukset, tuotantoketjun hävikit), kaupan, ravintoloiden ja ruokapalvelujen toiminnoista, pakkauksista, tuonnin kuljetuksista, kotitalouksien ostosmatkoista ja ruoan valmistuksesta sekä kuluttajien aiheuttamasta ruokahävikistä.

Ilmastopäästöistä 60 % muodostuu alkutuotannosta, 30 % ruuan prosessoinnista ja säilytyksestä, 5 % kuljetuksista ja 5 % kaupasta. Luvut vaihtelevat hieman sen mukaan mistä ruoka-aineesta on kyse ja siitä millä tavalla se tuotetaan. Ruokavalioon kuuluvien ruokien ilmastovaikutuksista syntyy kotimaassa noin 60 % ja tuontimaissa noin 40 %. Eniten ilmastoa kuormittavat tuoteryhmät ovat lihatuotteet (45 %) ja maitotuotteet (20 %), jotka muodostavat yhteensä 65 % nykyisen suomalaisen keskimääräisen ruokavalion ilmastovaikutuksesta.

Polkka-yhtiö on maakunnan mittakaavassa todennäköisesti suurin julkisen sektorin elintarviketilaja. Karelia-ammattikorkeakoulu on Joensuun kaupunkikonserniin kuuluva osakeyhtiö. Karelia on kilpailuttanut omat ruokapalvelunsa ja ne tuottaa Compass Group. Polkka-yhtiön tilaamien elintarvikkeiden euromäärä vuonna 2020 oli noin 5 miljoonaa euroa. Yhtiön kaikki elintarvikkeet ostetaan kotimaisilta elintarvikealan toimijoilta. Ostetut elintarvikkeet, joiden toimitusketjun alkupään arvioidaan olevan Suomen ulkopuolella, muodostavat noin 23 % osuuden ostoista (1,1 milj.€). Tärkeimpiä ulkomailta tulevia elintarviketyyppejä ovat kala (0,3 milj.€), hedelmät ja mehut (0,25 milj.€), kasvikset ja vihannekset (0,2 milj.€), jauheet ja tärkkelykset (0,09 milj.€), kahvi (0,07 milj.€), erikoislihat (0,04 milj.€), riisi (0,02 milj.€). Kulutusta on tarkasteltu koko Polkka-yhtiön osalta, jolloin ruoanvalmistuksen prosessissa voi samasta raaka-aine-erästä syntyä niin sote- kuin koulu-, päiväkot- tai henkilöstöateriatkin. Ulkomaisten elintarvikkeiden käyttö Polkan ateriatuotannossa johtuu käytännössä siitä, että vastaavaa kotimaista ei ole saatavissa.

Elintarvikkeiden hankinnan kilpailutusvaiheessa ei EU:n sisämarkkinoilla ole mahdollista syrjiä tarjoajia tuotteiden valmistusmaiden suhteen, sillä se olisi hankintalain vastaista. Pohjois-Karjalan hankintatoimen yhteistyötahojen strategisilla päätöksillä on kuitenkin mahdollista vaikuttaa ostojen ohjautumiseen. Esimerkiksi Polkka-yhtiön strategiaan on kirjattu päätös lähiruuan käytön lisäämisestä. Lähiruuan etuja ovat, että alkuperä on helpommin selvitettävissä ja se tukee paikallistaloutta. Kasvisruoka ja kausiruoka ovat myös pääosin lähiruokaa sekä tehokas keino vähentää ilmastovaikutuksia. Hankinnoissa huomioidaan myös kestävä kehitys ja ilmastoystävällisyys. Hankintatoimen lihatuotteiden sopimukseen on eläinten hyvinvoinnin osalta määritelty seuraavaa: "Toimittaja varmistaa, että toiminta, raaka-aineet ja tuotteet täyttävät voimassa olevat lait ja asetukset koko sopimuskauden ajan. Tarjottujen sikatuotteiden tulee olla Sikavassa mukana olevilta tiloilta. Tarjottujen nautatuotteiden tulee olla Nasevassa mukana olevilta tiloilta. Siipikarjan osalta tuotteiden tulee tulla tiloilta, joilla siipikarjan nokkia ei katkota ja muutenkin eläinten terveydestä huolehditaan lakien ja asetusten mukaisesti." Lisäksi lihatuotteiden sopimuksen tuotteiden tulee olla antibioottivapaita, eli lihan kasvatuksessa ei ole saanut käyttää tauteja ennaltaehkäiseviä antibiootteja (mikrobilääkkeitä). Kaikissa elintarvikekilpailutuksissa on myös vaatimus, että tarjottavat tuotteet ja sopimuskaudella hankittavat tuotteet eivät saa sisältää muuntogeenisiä ainesosia (GMO = geeniteknisesti muunneltu organismi). Lisäksi toimittajan tulee varmistaa, että sen toiminta, raaka-aineet ja tuotteet täyttävät voimassa olevat lait ja asetukset koko sopimuskauden ajan.

Viime vuosien merkittävimmät toimenpiteet Polkan tuotannossa ovat olleet liha- ja lihajalosteiden, marjojen, perunajalosteiden ja leipien vaihto kotimaisiksi. Verrattuna Joensuun koulujen vuoden 2015 ja 2020 ruokalistoja, 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)
- kasvisruoka tarjolla kaikille joka päivä

Lähitulevaisuuden suunnitellut muutokset liittyvät jälkiruokien raaka-aineisiin, kauran ja kauranjyvän käytön lisäämiseen ja kotimaisten proteiinilähteiden lisäämiseen. Suurin kehitysmahdollisuus liittyy kalatuotteisiin. Kalatuotteiden markkinoiden kehitystä seurataan aktiivisesti ja tavoitteena on kotimaisen kalan osto-osuuden kasvu. Tällä hetkellä sopivaa kotimaista kalaa on liian vähän tarjolla tarpeeseen nähden.

Pienten ruokaerien kuljettamisen ilmastovaikutukset voivat olla suurempia kuin suurten ruokaerien massakuljetukset. Kuljetusten tulisi olla mahdollisimman tehokkaita. Polkka-yhtiössä on kiinnitetty huomiota koulujen ateriakuljetusten ilmastovaikutuksiin. Tällä hetkellä Joensuussa on 23 koulua, joista ateriakuljetuksen piirissä on 21 koulua. Koulusta 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.

Elintarvikkeiden hankintoihin liittyvien linjausten osalta Polkka-yhtiön hallituksessa on tähän asti linjattu elintarvikehankintoja vuosittain strategialinjausten yhteydessä hyvin yleisellä tasolla. Hankintakilpailutuksia varten on tehty erikseen päätöksiä kilpailutusprosessin käynnistämisestä. Omistajien kanssa tehdyissä palvelusopimuksissa on ateriasisältöjen osalta lähinnä viitattu erilaisiin valtakunnallisiin ravitsemussuosituksiin. Polkan hallitus päätti 15.2.2021 kokouksessaan, että jatkossa toimintamalli elintarvikelinjausten laadinnassa on seuraavanlainen: Hallitukseen valmistellaan linja-asiakirja, johon sisällytetään mm.

- perusteet mihin ateriasisällöt perustuvat (ateriasuositukset)

- Polkan omat linjaukset (esim. kasvisaterioiden osuus)
- elintarvikehankintojen näkökulma
- kehittämisen painopisteet
- vastuullisuus ja ympäristönäkökulma
- hävikkiasiat.

Linjaus käsitellään hallituksessa strategian yhteydessä ja se otetaan liitteeksi vuosisopimukseen, jolloin omistaja-asiakkaiden kanta ja sitoumus asiaan syntyy sopimuksen kautta. Polkka Oy:n hallituksen kokouksen pöytäkirja oheismateriaalina sähköisessä kokouksessa.

Edellä esitetyn perusteella voidaan todeta, että Polkan elintarvikehankinnoissa ulkomaisten elintarvikkeiden osuus, kalaa lukuun ottamatta, on vuosien kehitystyön myötä jo nyt melko vähäinen. Ulkomaisia elintarvikkeita tullaan jatkossakin tarvitsemaan jonkun verran. Yhtiön toiminnassa noudatettavat strategiset linjaukset edistävät lähiruuan käyttöä. Joensuun kaupungin ja Polkan yhteiset toimintamallit määritellään vuosittain palvelusopimuksella. Seuraavan kerran linjauksista sovitaan kuluvan vuoden syksyllä. Myös elintarvikehankintoihin liittyvät kysymykset on hyvä käydä läpi sopimusneuvotteluissa.

Valmistelija: hyvinvointikoordinaattori

Hyvinvointijohtajan päätösehdotus:
Kasvatus- ja koulutuslautakunta päättää

- esittää kaupunginhallitukselle, että se antaisi edellä esitetyn vastauksen valtuustoaloitteeseen ulkomaisten elintarvikkeiden kulutuksen puolittamiseksi vuoteen 2025 mennessä, ja
- esittää kaupunginhallitukselle, että aloite ei anna aiheutta jatkotoimenpiteille.

Päätös:

Keskustelun aikana Jaakko Karvonen esitti hyvinvointijohtajan päätösehdotuksesta poiketen, että kasvatus- ja koulutuslautakunta päättää esittää kaupunginhallitukselle, että valtuustoaloitteen mukaisesti Joensuun kaupunki tekee kattavan selvityksen, suunnitelman ja ohjeistuksen siitä, kuinka kotimaisten raaka-aineiden osuutta voidaan hyvinvointipalvelujen ateriapalveluissa lisätä.

Jere Nuutinen kannatti Jaakko Karvosen tekemää esitystä.

Päätettyään keskustelun puheenjohtaja tiedusteli, voidaanko Jaakko Karvosen tekemä esitys hyväksyä yksimielisesti. Kukaan jäsenistä ei vastustanut puheenjohtajan esitystä, joten puheenjohtaja totesi kasvatus- ja koulutuslautakunnan yksimielisesti hyväksyneen Jaakko Karvosen tekemän esityksen.

Anni Torni saapui kokoukseen asian käsittelyn aikana.

Hyvinvointikoordinaattori Heini Lehikoinen oli kokouksessa asiantuntijana asian käsittelyn aikana ja poistui kokouksesta asian käsittelyn jälkeen.