

Vastaus keskustan valtuustoryhmän valtuustoaloitteeseen kotimaisen ruuan käytöstä Mynämäen kunnan tarjoiluissa

Kunnanhallitus 29.11.2021 § 333

Asian valmistelija:

Hallintojohtaja Marja Kärkkäinen, p. 044 078 4670

Keskustan valtuustoryhmän valtuustoaloite:

"Helsingin kaupunki linjasi runsas viikko sitten, että se käyttää jatkossa tilaisuuksissaan sesongin mukaista kasvisruokaa ja lähikalaa. Myös Turussa valtuutetut tekivät vastaavansuuntaisen aloitteen kaupungin tarjoilujen suhteen.

On vaikea ymmärtää pääkaupunkimme päätöksenteon logiikkaa ja selän kääntöä kotimaiselle vastuulliselle ruuantuotannolle ilmasto- ja ympäristöperustein, kun kaupungin rakentaminen on perustunut ja yhä perustuu betonin, teräksen, lasin ja asfaltin massiiviseen käyttöön. Raitsikat ja metrot eivät sido hiiltä, toisin kuin esimerkiksi Mynämäen metsät.

On epäjohdonmukaista toimia niin, että ulkomailla tuotettu kasviperäinen ruoka olisi parempi vaihtoehto ympäristön kannalta kuin kotimainen ruuantuotanto liha mukaan lukien. Lihan ympäristövaikutukset kun määräytyvät eläimen hyödyntämisen rehualan perusteella. Suomessa tuotetaan maailman puhtainta ruokaa ja sen suosiminen on vaikuttava ja jokaiselle mahdollinen ympäristöteko. Kasvisten, ennen kaikkea kotimaisten, määrän lisääminen ruokalautasella on perusteltua, mutta liha- ja maitotuotteet kuuluvat yhtäläillä monipuoliseen ja terveelliseen ruokavalioon.

Helsingin linjauksella lähtee väärä viesti vähennettyjen päästöjen suhteen. Ennen kaikkea se on vahingollista leimaamista suomalaisesta elintarviketuotannosta. Suomalaista ruokaa, sen puhtautta ja vastuullisuutta arvostetaan. Kuntien rooli arvovalintojen tekijänä on merkittävä ja Mynämäen tulee olla kotimaisen tuotannon puolestapuhuja ja osoittaa teoillaan arvostuksensa kaikkiin ruokaketjussa toimiviin tahoihin.

Maatalouden kannattavuuden heikentyessä ei ole millään lailla itsestään selvää, että kotimainen ruuantuotanto säilyy entisellään myös jatkossa. Nykyisessä maatalouden epävarmuudessa on erityisen tärkeää antaa signaali, että Suomessa tuotetaan ruokaa myös tulevaisuudessa ja mahdollisessa kriisitilanteessa voimme luottaa ruokaturvaamme.

Esitys: Keskustan valtuustoryhmä esittää, että Mynämäen kunta käyttää tarjoiluissaan kotimaista ruokaa, niin lihaa, kalaa kuin kasviksia monipuolisesti ja kiinnittää huomiota valinnoissaan mahdollisimman lähellä tuotetun ruuan valitsemiseen."

Päätösehdotus

(kj):

Kunnanhallitus lähettää aloitteen tekniselle osastolle valmisteltavaksi.

Päätös:

Päätösehdotus hyväksyttiin yksimielisesti.

Tekninen lautakunta 23.03.2022 § 34

Asian valmistelija:

Ruokapalvelupäällikkö Tuija Toljander, puh. 050 595 2651

Mynämäen kunnan ruokapalvelu valmistaa koulupäivinä yhteensä noin 1700 lounas- ja päivällisateriaa. Vuosittain ateriasuoritteita on noin 450 000. Suurimmat asiakasryhmät ovat koululaiset (noin 920 oppilasta) ja päiväkotilapset (noin 310 lasta). Lisäksi asiakkaina ovat koulujen ja päiväkotien henkilökunta sekä kunnan muuta henkilöstöä. Ruokapalvelu huolehtii myös Perusturvakuntayhtymä Akselin Mynämäen kunnan alueella sijaitsevien hoito- ja hoivalaitosten asukkaiden aterioista. Ruokapalvelun henkilökuntaa työskentelee 7 valmistuskeittiössä ja 5 palvelukeittiössä.

Vuonna 2021 elintarvikkeita hankittiin 0,5 miljoonalla eurolla. Aterian kustannuksista elintarvikkeiden osuus oli keskimäärin 1,10 euroa alv. 0 %. Summa sisältää pääruoan lisäkkeineen, salaatin tai tuorepalan, leivän, levitteen, ruokajuomat ja osalla asiakkaista jälkiruoan. Mynämäen kunnan ruokapalvelu on hankkinut elintarvikkeensa KL-Kuntahankintojen kilpailuttamalta tavarantoimittajalta vuodesta 2017 lähtien. KL-Kuntahankintojen sopimus siirtyi Hansel Oy:lle 1.2.2020. Veraisen Leipomo Oy on ollut ruokapalvelun pehmeän ruokaleivän ja kahvileivän toimittaja vuodesta 2018.

Ruokalista on suunniteltu Jamix-tuotannonohjausjärjestelmällä kahdeksaksi viikoksi kerrallaan. Listoja suunniteltaessa huomioidaan mm. kohderyhmäntarpeet ja makumieltymykset sekä kullekin ikäryhmälle annetut ravitsemussuositukset. Tavoitteena on ohjata asiakkaita kohti terveellisiä ravitsemustottumuksia sekä tutustuttaa heitä uusiin ruoka-aineisiin ja ruokiin kuitenkin kunnioittaen suomalaista ruokakulttuuria. Tarjottava ateriavalikoima on laaja johtuen asiakkaiden erilaisista tarpeista: koululaisille tarjotaan lounas, päiväkotikäisille kaikki hoitopäivään kuuluvat ateriat (aamupala, lounas, välipala) ja ikäihmisille hoito- ja hoivalaitoksissa viikon jokaisena päivänä kaikki ateriat aamupalasta iltapalaan.

Ruokalistaan sidotut ruokaohjeet ja niihin kiinnitetyt elintarvikkeet määrittävät kaikkien keittiöiden ostoja. Käytettävien elintarvikkeiden valintaan vaikuttaa muun muassa asiakasmäärä, valmistettavien ruokalajien määrä, käytössä olevat valmistustavat ja tuotteiden soveltuvuus niihin, laitekanta ja henkilöstöresurssit. Lisäksi huomioidaan elintarvikkeita valittaessa niiden ravitsemuksellinen laatu, saatavuus, toimituspäivät, yksikköhinta ja käytön

kokonaiskustannukset sekä mahdollisuuksien mukaan tuotantotapa ja alkuperä. Ruoanvalistuksen keskittäminen muutamiin keittiöihin ja koko ajan vähenevät henkilöstöressurit edellyttävät, että raaka-aineet ovat valmiiksi käyttötarkoituksensa mukaan käsiteltyjä.

Mynämäen kunnan ruokapalveluiden käyttämä maito on suomalaista, samoin liha ja lihavalmisteet.

Tuoteryhmät, joissa on eniten ulkolaista alkuperää olevia elintarvikkeita ja jotka ovat kulutusmäärältään merkittäviä, ovat hedelmät (tuoreet, säilykkeet, pakasteet), riisi, kasvis- ja vihannespakasteet, tuoreet kasvikset, vihannekset ja juurekset sekä kala- ja kalajalostuspakasteet ja pastat. Kulutusmääriltään pienempiä tuoteryhmiä, joissa kaikki tuotteet ovat ulkolaista alkuperää, ovat kahvi, tee ja kaakao, mausteet kaikissa muodoissaan, osa erikoisruokavaliotuotteista ja osittain kasviproteiinit.

Toimenpiteet ja mahdollisuudet ulkolaisten elintarvikkeiden käytön vähentämiseksi Mynämäen kunnan ruokapalveluissa:

Hedelmät

- Ravitsemussuositusten mukaan ruokavalion tulisi sisältää runsaasti kasviksia, hedelmiä ja marjoja. Nämä tukevat sekä terveyttä edistävää ja ympäristövastuullista syömistä.
- Kaikki marjat, joita tarjotaan tuoreena, ovat kotimaisia. Kuumennettaviin marjakiisseleihin voidaan käyttää mahdollisesti ulkolaisia marjoja.
- Hedelmiä käytetään salaateissa, välipaloina ja tuorepalana / jälkiruokana joko tuoreena tai tarjottavasta ruokalajista riippuen säilykkeenä tai pakasteena. Syksyllä tuoreena tarjolla olevat omenat ovat saatavuuden mukaan kotimaisia. Muita hedelmiä kuin omenaa tai muussa muodossa tuoreena käytettäessä ei ole saatavana kotimaista vaihtoehtoa.

Tuoreet kasvikset, vihannekset ja juurekset

- Tuoreita kasviksia, vihanneksia ja juureksia käytetään salaateissa, tuorepaloina eri aterioilla ja ruoanvalmistuksessa.
- Tuotteet hankitaan mahdollisuuksien mukaan Suomesta. Sitä mukaan, kun kotimainen sato loppuu tai sen hinta nousee talvella liian korkeaksi, siirrytään ulkomailla kasvatettuihin raaka-aineisiin. Se, kuinka pitkälle kotimaisia tuotteita on mahdollista ostaa, vaihtelee vuosittain riippuen kunkin vuoden sadon onnistumisesta.

Kasvis- ja vihannespakasteet

- Kasvis- ja vihannespakasteita käytetään yksittäisinä tuotteina tai valmiina sekoituksina. Kulutusmäärästä runsas 30 prosenttia on kotimaista alkuperää.
- Osa ulkolaisista tuotteista voidaan korvata kotimaisilla tuotteilla, mutta hinta on tällöin huomattavasti korkeampi. Kustannusten kokonaisvaikutusta arvioidaan tuotekohtaisesti ja käytettävissä

olevien taloudellisten resurssien mukaan tuotteita voidaan vaihtaa kotimaiseen vaihtoehtoon. Kasvisruokiin käytettävät kasvis- ja vihannespakasteet ovat pääsääntöisesti kotimaisia.

Riisi

- Täysjyväriisiä on tällä hetkellä tarjolla kahdeksan viikon ruokalistalla lisäkkeenä 2-3 kertaa. Tämän lisäksi ruokalistoilla on esim. riisipiirakoita ja riisimuroja. Samalla ajanjaksolla tarjotaan ohraa energialisäkkeenä 1-2 kertaa ja puurona kerran. Muut energialisäkkeet ovat perunaa eri muodoissa ja pasta.
- Ohra energialisäkkeenä on osalle asiakkaista vieras tuote, joten siirtymistä siihen on tehty vaiheittain.

Kala- ja kalajaslostuspakasteet

- Kaikkien asiakasryhmien ruokalistoilla on tarjolla kala-ateria vähintään kerran viikossa. Ravitsemussuositusten mukaan kalaa tulisi syödä vähintään kaksi kertaa viikossa.
- Kala- ja kalajalostepakasteista pääosa on ulkolaisia tuotteita eikä niille ole tällä hetkellä saatavana kotimaisia korvaavia tuotteita. Suomalainen elintarviketeollisuus tekee tuotekehitystyötä ongelman ratkaisemiseksi. Esimerkkeinä voi mainita erilaiset järvikalatuotteet ja silakasta valmistetut pihvit ja pyörykät.
- Kalatuotteista saadaan tuore kirjolohi ja kirjolohisuikaleet kotimaisena.
- MSC-sertifioitua tonnikalaa on kerran kahdeksan viikon ruokalistalla.

Pasta

- Pastaa tarjotaan lisäkkeenä tai laatikkoruokana viikoittain. Sille ei ole korvaavaa kotimaista tuotetta, jonka ominaisuudet sopivat suurkeittiöiden valmistusprosesseihin ja lämpösäilytykseen.

Ulkolaisia elintarvikkeita ei pystytä kokonaan korvaamaan kotimaisella tuotannolla ilman, että tarjottaviin ateriakokonaisuuksiin tehdään erittäin isoja muutoksia. Ulkolaisista elintarvikkeista luopuminen yksipuolistaisi aterioita merkittävästi eivätkä ne enää kaikilta osin täyttäisi ravitsemussuosituksia.

Kotimaisten elintarvikkeiden osuutta voidaan lisätä sillä edellytyksellä, että niitä saadaan sopivalla tavalla jatkojalostettuna ja kustannukset pysyvät kohtuullisella tasolla. Ruokapalveluille tulee antaa myös riittävät taloudelliset ja henkilöstöresurssit, jotta hajautettujen hankintojen vaatima työ olisi mahdollista tehdä ja jotta elintarvikealan toimijoiden kanssa voidaan edelleen tehdä tuotekehitystyötä ensiluokkaisten suomalaisten elintarvikkeiden kehittämiseksi ja hyödyntämiseksi.

Päätösehdotus

(vt. tekninen johtaja): Kotimaisten elintarvikkeiden osuutta voidaan lisätä sillä edellytyksellä, että niitä saadaan sopivalla tavalla jatkojalostettuna ja kustannukset pysyvät kohtuullisella tasolla.

Ulkolaisia elintarvikkeita ei pystytä kokonaan korvaamaan kotimaisella tuotannolla ilman, että tarjottaviin ateriakokonaisuuksiin tehdään erittäin isoja muutoksia.

Päätös:

Anni Ilvonen ehdotti, että päätösehdotukseen lisätään merkintä ”käytetään luomuelintarvikkeita silloin, kun se on mahdollista”. Ehdotus raukesi kannattamattomana. Päätösehdotus hyväksyttiin, kotimaisten elintarvikkeiden osuutta lisätään mahdollisuuksien mukaan.

Kunnanhallitus 25.04.2022 § 115

Asian valmistelija:

Kunnanjohtaja Seija Österberg, p. 044 783 7300

Päätösehdotus

(kj):

Kunnanhallitus esittää kunnanvaltuustolle edellä teknisen lautakunnan käsittelyssä olevan vastauksena keskustan valtuustoryhmän valtuustoaloitteeseen 15.11.2021 § 108 ja esittää, että kunnanvaltuusto toteaa aloitteen loppuun käsitellyksi.

Päätös:

Päätösehdotus hyväksyttiin yksimielisesti.

Kunnanvaltuusto 09.05.2022 § 30
620/00.01.02.02/2021

Päätösehdotus

(kh):

Kunnanvaltuusto hyväksyy edellä olevan vastauksena keskustan valtuustoryhmän valtuustoaloitteeseen 15.11.2021 § 108 ja toteaa aloitteen loppuun käsitellyksi.

Päätös:

Päätösehdotus hyväksyttiin yksimielisesti.