

Lahden kaupunki, Sivistyslautakunta, 25.05.2021

§ 58

Valtuustoaloite: Liha- ja maitotuotteiden kulutuksen puolittamiseksi vuoteen 2025 mennessä

3619/00.01.01.03/2021

Asian valmistelija / lisätietojen antaja

Ympäristöneuvontapäällikkö Päivi Sieppi, p. 050 559 4090

Päätös

Päätösehdotus hyväksyttiin.

Esittelijä

Sivistysjohtaja Granqvist Tiina

Päätösehdotus

Sivistyslautakunta päättää antaa vastauksenaan valtuustoaloitteeseen perusteluosassa esitetyn.

Perusteluosa

Kaupunginhallitus päätti palauttaa valtuustoaloitteen vastauksen uudelleen valmisteltavaksi 28.9.2020 /204§.

Valtuustoaloite liha- ja maitotuotteiden kulutuksen puolittamiseksi vuoteen 2025 mennessä on tehty 13.5.2019. Valtuustoaloitteen ovat allekirjoittaneet Nelli Nevala, Salla Palmi-Felin, Eveliina Aaltonen, Tiina Jokinen, Riina Puusaari ja Jouni Kaikkonen.

Valtuustoaloitteessa todetaan: " Ilmastonmuutos on merkittävimpiä uhkia ihmisten hyvinvoinnille ja ympäristölle. Lahti on strategiassaan linjannut olevansa rohkea ympäristökaupunki, joka ratkaisee tulevaisuuden

haasteita. Tavoitteena on vähentää asukaskohtaisia kasvihuonekaasupäästöjä 70 % vuoden 1990 tasosta vuoteen 2030 mennessä. Yksi merkittävimmistä ilmastopäästöjen aiheuttajia on ruoantuotanto, jolla on myös muita massiivisia vaikutuksia ympäristöön ja eläinten hyvinvointiin. Näitä voidaan hillitä mittavasti vähentämällä eläinperäisten tuotteiden osuutta ravinnosta (Poore & Nemecek, 2018). Lahden strategiassa tai ympäristötavoitteissa ei kuitenkaan linjata mitään kaupunkikonsernin kuluttamasta ruoasta tai aseteta tavoitteita tai konkreettisia toimia kasvisruoan osuuden lisäämiseksi.

On selvää, että rohkeana ympäristökaupunkina ja osana ilmastovastuun kantamista Lahden on voimallisesti edistettävä myös ruokaan liittyvien päästöjen vähentämistä. Eläinperäisistä tuotteista ei tarvitse luopua kokonaan, mutta niiden vähentäminen on mahdollista ja tuonee pienenevän päästövaikutuksen ohella parannuksia myös ruuan terveellisyyteen ja eettisyyteen ilman, että kustannustaso nousee.

Me allekirjoittaneet valtuutetut esitämme, että kaupunki ottaa tavoitteeksi puolittaa liha- ja maitotuotteiden kulutus kaupunkikonsernissa vuoteen 2025 mennessä. Tavoitteen tukemiseksi valmistellaan kaupunkikonsernin kattava suunnitelma ja ohjeistus.

Lähteet: Poore, J. & Nemecek, T. (2018) Reducing food's environmental impacts through producers and consumers, *Science*, 360 (6392), s. 987-992. DOI: 10.1126/science.aaq0216."

Lahden kaupungin ympäristötavoitteet

Lahden kaupunki on strategiassaan ja eri verkostojen kautta sitoutunut kunnianhimoisiin ympäristötavoitteisiin. Lahden kaupungin tavoitteena on olla hiilineutraali vuonna 2025. Lahden kaupunki on mukana suomalaisessa FISU (Finnish Sustainable Communities) -kuntaverkostossa, jossa kuntien

tavoitteina ovat hiilineutraalisuus, jätteettömyys ja globaalisti kestävä kulutus vuoteen 2050 mennessä.

Lahden ympäristöohjelma 2018 on hyväksytty kaupunginhallituksessa 18.6.2018, § 178. Ympäristöohjelma pitää sisällään FISU-verkoston edellyttämän resurssiviisauden tiekartan vuoteen 2050. Samaan sitoumukseen liittyvät myös ympäristöohjelman pitkän aikavälin tavoitteet vuoteen 2050. Ne ovat: ei kasvihuonekaasupäästöjä, jätteen kaupunki eli kaikki jäte hyödynnetään materiaalina sekä kulutuksen kestävä taso, joka ottaa huomioon myös globaalin vastuumme luonnonvaroista.

Ruuan ilmastovaikutukset

Valtuustoaloitteessa on otettu kantaa Lahden kaupungille tärkeisiin teemoihin – sekä kasvihuonekaasupäästöjen vähentämiseen että terveyden edistämiseen. Näihin kumpaankin voi vaikuttaa positiivisesti ruokavalinnoilla. Ruuan kulutus muodostaa Suomessa 20–25 prosenttia keskimääräisen kuluttajan ilmastovaikutuksesta. Keskimääräinen suomalainen kuluttaja voi tuotevalinnoillaan pienentää ruokavalionsa ilmastovaikutusta 30–40 prosenttia niin, että samalla ruokavalion ravitsemuksellinen laatu paranee nykyisestä. (Ilmasto-opas). Lihan osuus on 45 % ja maidon osuus on 20 % ruokavalion ilmastovaikutuksesta (Saarinen M. & al. 2019; Ruokavaliomuutoksen vaikutukset ja muutosta tukevat politiikkayhdistelmät, RuokaMinimi-hankkeen loppuraportti, s. 42).

Ruokateema kaupungin ympäristöohjelmissa

Lahden kaupungin ympäristöohjelman ruuankulutukseen liittyvissä toimenpiteissä ja tavoitteissa mainitaan julkisen ruokapalvelun osalta mm. seuraavat tavoitteet ja toimenpiteet:

- Tavoitteet 2021
 - Luomuruuan osuus 30 %
 - Viikossa vähintään 2 (pelkästään) kasvisruokapäivää, joista yksi vegaanipäivä
- Toimenpiteet vuoteen 2021 mennessä:
 - Lisätään luomuruoan osuutta
 - Kestävä ruoka -näkökulma sisällytetään koulujen ja päiväkotien kasvatukseen ja opetukseen
- Tavoitteet 2030
 - Valtaosa julkisesta ruokatarjonnasta on kasvisruokaa
 - Luomuruuan osuus 70 %.
 - Viikossa 1 lihapäivä.
 - Eläintuotteet vain eläinten hyvinvointitiloilta.
 - Tuoreen lähiluomuleivän osuus 100 %.
- Toimenpiteet 2021-2030
 - Lähi- ja luomuruoan jalostuksen/yritystoiminnan kehittäminen paikallisesti
 - Vaihtoehtoisia proteiini lähteitä esimerkiksi hyönteisiä otetaan käyttöön.

Lahden kestävän energian ja ilmastonmuutoksen toimenpidesuunnitelma vuoteen 2030 (SECAP 2019-2030) on hyväksytty kaupunginhallituksessa 3.6.2019. Toimenpidesuunnitelmassa mainitaan toimenpiteenä kasvispainotteisen ruuan ja luomuruuan käyttö julkisessa ruokahuollossa. Lisäksi toimenpiteenä mainitaan ruokahävikin vähentäminen aktiivisin toimenpitein.

Ateriapalveluiden tuottaminen

Lahden kaupungissa ateriapalveluiden järjestäminen koskee Sivistyksen palvelualueen lakisääteisiä varhaiskasvatuksen ja opetuksen palveluita. Päijät-Hämeen Ateriapalvelut Oy tuottaa varhaiskasvatuksen, perusopetuksen ja lukiokoulutuksen ateriat sopimuksen mukaisesti Lahden kaupungille. Päijät-Hämeen Ateriapalveluiden elintarvikehankinnat ovat kokonaisuudessaan noin 8 milj. euroa vuodessa. Sopimuskausi on hankintalain sallima 4 vuoden puitejärjestely ja edellinen sopimuskausi päättyi syksyllä 2020.

Päijät-Hämeen Ateriapalvelut Oy:n lausunto valtuustoaloitteeseen

Päijät-Hämeen Ateriapalvelut Oy toteaa valtuustoaloitteeseen antamassaan lausunnossa: "Päijät-Hämeen Ateriapalvelut Oy toteuttaa Lahden ympäristöohjelmaa 2018, joka pitää sisällään resurssiviisauden tiekartan vuoteen 2050. Ohjelmaan sisältyy mm. ruokahävikin vähentäminen aktiivisin toimenpitein, luomuruoan osuuden lisääminen ja liharuoan vähentämisen viikossa yhteen lihapäivään.

Ympäristöasiat on olennainen ja jokapäiväinen osa Päijät-Hämeen Ateriapalveluiden toimintaa. Kouluissa ja päiväkodeissa tarjotaan liha- ja kalaruokien lisäksi päivittäin kasvisruokaa ja kerran viikossa vietetään kasvisruokapäivää. Tällä hetkellä lounaslistalla liharuokia on ruokalistalla 1-3 kertaa viikossa. Vuoden 2020 alusta kouluissa kasvisruokavaihtoehto on ollut tarjolla ensimmäisenä lämpimänä ruokavaihtoehtona tarjoilulinjastossa, mikä on lisännyt sen menekkiä merkittävästi.

Kasvisruokareseptiikkaa kehitetään systemaattisesti ja punaisen lihan käyttöä ruokalistalla on vähennetty ja korvattu kotimaisella broilerinlihalla. Ulkolaisen soijan määrää kasvisruoissa on vähennetty ja sitä on korvattu kotimaisella kasviproteiinilla, härkävullalla. Kotimaisen kasviproteiinin käyttö ruokalistalla on vakiintunut.

Asiakkaan osallistaminen ruokalistan kehittämiseen syksyllä 2019 järjestettiin kasvisruokareseptikilpailu yläkoululaisille. Ateriapalvelut haastoi kaikki lahtelaiset 7. – 9. luokkalaiset kasvisruokareseptikilpailuun kehittämään uusia, rohkeita kasvisreseptejä ruokalistalle. Kasvisruokareseptikilpailuun osallistui 11 oppilasryhmää. Voiton nappasi Salpausselän koulun 7. luokan kotitalousryhmä itsekoottavalla falafel-tortilla.

Työpajatoiminnalla koululaisia, vanhempainyhdistystä sekä koulujen opettajia on haastettu suunnittelemaan yhteistyössä ateriapalvelutuottajan kanssa uusia ja kestäviä lounasateriavaihtoehtoja. Työpajatoiminnassa otetaan kantaa yleisesti ruokailutilanteisiin ja -ympäristöön sekä ruokahävikin hallintaan. Työpaja kokoontuu kevään 2020 aikana 3 kertaa. Työpajassa laaditaan kaikille koululaisille suunnattu asiakastyytyväisyyskysely, joka toteutetaan keväällä 2020.”

Valtion ravitsemusneuvottelukunnan suositukset

Varhaiskasvatuksessa ja koulussa tarjottavien aterioiden ja välipalojen suunnittelua ja tarjontaa ohjaavat Valtion ravitsemusneuvottelukunnan (VRN) voimassa olevat väestötason ja eri ikäryhmille annetut ravintoaineiden saanti- ja ruokasuositukset. Näitä myös Päijät-Hämeen Ateriapalvelut Oy käyttää aterioiden suunnittelussa ohjenuorana (varhaiskasvatuksen ruokailusuositus <http://www.julkari.fi/handle/10024/135907> ja kouluruokailusuositus

<http://www.julkari.fi/handle/10024/131834>). Edellä kerrotun mukaisesti Päijät-Hämeen Ateriapalveluiden työtä ohjaavat myös Lahden kaupungin ympäristöohjelman mukaiset tavoitteet.

Varhaiskasvatuksessa päivittäisten aterioiden perustana ovat kasvisryhmän tuotteet, peruna ja täysjyväviljalisäkkeet, täysjyväleipä ja -puurot, rasvattomat ja vähärasvaiset maitovalmisteet sekä ravintorasvat. Niiden lisäksi aterioita täydennetään vaihtelevasti seuraavilla: kala, siipikarja, kananmuna, lihavalmisteet tai punainen liha. Terveyttä edistävä ruokavalio voidaan toteuttaa myös erilaisina kasvisruokavalioina. Ravitsemuksellisesti riittävä ja täysipainoinen ruokavalio on helpoin toteuttaa semivegetaarisenä (kalaa ja/tai vaaleaa lihaa sisältävä) ja lakto-ovovegetaarisenä (maitovalmisteita ja kananmunaa sisältävä) ruokavaliona. Vegaaniruokavalion tarjoaminen edellyttää perusruokalistan elintarvikevalintoja täydentäviä tuotteita, kuten kasvijuomia, sekä omaa reseptiikkaa.

Valtion ravitsemusneuvottelukunnan mukaan täysipainoinen kouluateria sisältää päivittäin lämpimän ruuan, jossa on kalaa, vaaleaa tai punaista lihaa, palkokasveja tai muna, kasvislisäkkeen ja salaatikastikkeen/öljyn, ruokajuomaa (maito/maitojuoma/piimä), täysjyväleipää ja margariinia. Kouluruokailussa kasvisruokavalio toteutetaan yleensä lakto-ovovegetaarisenä. Terveyttä edistävä ruokavalio voidaan koostaa semivegetaarisenä (kalaa ja/tai vaaleaa lihaa sisältävä), lakto-ovovegetaarisenä (maitovalmisteita ja kananmunaa sisältävä), laktovegetaarisenä (maitovalmisteita sisältävä) ja vegaanisena (pelkästään kasvikkunnan tuotteita sisältävä).

Punaisen lihan käyttösuositukset ja -määrät

Ruokasuosituksissa kiinnitetään huomiota eläinkunnan tuotteiden rasvan määrään ja laatuun. Punainen liha, makkara ja lihaleikkeleet eivät kuulu päivittäin tarjottaviin tuotteisiin. Aikuisen suositeltu määrä kypsennettyä punaista lihaa on enintään 500 g viikossa (vastaa 700–750 g raakapainona). Alle kouluikäisen ja esiopetusikäisen viikkoannos on korkeintaan puolet aikuisille suositellusta määrästä. Esi- ja alakouluikäisen viikkoannos on noin 350–400 g viikossa, yläkoululaisen ja aikuistuneen nuoren on noin 400–500 g viikossa. Nämä annokset koskevat ruokavalion kokonaisuutta mukaan lukien kotona nautitut ateriat.

Punaisen ja prosessoidun lihan käyttösuositus, enintään 500 grammaa viikossa, ylittyy tutkimuksen mukaan 79 %:lla miehistä ja 26 %:lla naisista (Valsta, L. & al. 2018).

Punaisen lihan käyttömäärän kehitys Lahden kouluissa ja päiväkodeissa Päijät-Hämeen Ateriapalveluiden mukaan vuodesta 2018 vuoteen 2020 punaisen lihan määrää koulujen ja päiväkotien ruokalistalla on vähennetty 42%. Samalla ajanjaksolla liharuokien määrää koulujen ja päiväkotien ruokalistalla on vähennetty 33%. Liha- ja maitotaloustuotteiden korvaaminen kasvipohjaisilla tuotteilla nostaa tämänhetkisin hinnoin ateriapalvelun kustannuksia.

Lahden varhaiskasvatuspalvelujen osallistuminen Ruoka-askel – hankkeeseen 1.2.2021-30.11.2024:

Ruoka-askel (FoodStep) – hanke on terveyttä edistävä ja kestävä toimintamalli ruokapalveluille ja varhaiskasvatukseen ja sen tavoitteena on kehittää kestävä toimintamalli, joka tukee lasten terveellistä ruokavaliota ja vähentää ruokajärjestelmän ilmastovaikutuksia varhaiskasvatuksessa. Ruoka-askel –hankkeessa lisätään kasvisten ja kestävien kalalajien tarjontaa päiväkotien ruokailussa ja kohtuullistetaan lihan ja maidon

kulutusta suositellulle tasolle, edistetään ruokakasvatusta, vähennetään ruokahävikkiä ja arvioidaan kasvispainotteisen ruokavaliomuutoksen ilmastovaikutuksia ja taloudellisia vaikutuksia. Toimintamalli kehitetään kuntien, ruokapalveluiden ja varhaiskasvatuspalvelujen sekä lasten ja vanhempien yhteistyönä.

Ruoka-askel –hanke toteutetaan Lahden lisäksi kolmessa kunnassa yhteensä 16 päiväkodissa, joissa tutkitaan yhteensä neljäsataa 4-5 –vuotiasta lasta (200 tutkimusryhmässä ja 200 vertailuryhmässä). Tutkimuksessa mitataan lasten kokonaisruokavaliota ja ravitsemustilaa, lasten ruokavalion ilmastovaikutuksia sekä perheiden, päättäjien, ruokapalvelujen ja varhaiskasvatuksen ammattilaisten tietoja, asenteita ja käytäntöjä ruoan ympäristövaikutuksiin ja ravitsemukseen liittyen. Hankkeessa mitataan myös päiväkodin ruokahävikkiä ja kasvispainotteisemman ruokatarjonnan vaikutuksia ilmastoon ja kokonaiskustannuksiin.

Yhteistyökumppaneina hankkeessa ovat Terveystieteiden ja hyvinvoinnin laitos, Helsingin yliopisto, Luonnonvarakeskus, Lahden kaupunki, Päijät-Hämeen hyvinvointiyhtymä, Päijät-Hämeen Ateriapalvelut Oy, Ruokakasvatusyhdistys Ruukku ja Viikki Sustainable Food Innovation Lab ja rahoittajana toimii Suomen Akatemia.

Hankkeen päämääränä tutkimuksellisen tiedon lisäksi on se, että lapset entistä paremmin tottuvat ja oppivat pitämään kasvisruuista, mikä osaltaan ravintotottumusten kautta vähentää lihan kulutusta.

Lähteet:

<https://ilmasto-opas.fi/fi/>

Saarinen, M., Kaljonen, M., Niemi, J., Antikainen, R., Hakala, K., Hartikainen, H., Heikkinen, J., Joensuu, K., Lehtonen, H., Mattila, T., Nisonen, S., Ketoja, E., Knuuttila, M., Regina, K., Rikkonen, P., Seppälä, J. & Varho, V. 2019. Ruokavaliomuutoksen vaikutukset ja muutosta tukevat politiikkayhdistelmät: RuokaMinimi-hankkeen loppuraportti. Valtioneuvoston kanslia. Valtioneuvoston selvitys- ja tutkimustoiminnan julkaisusarja 2019:47. 157 s.

Syödään ja opitaan yhdessä - kouluruokailusuositus:

<http://www.julkari.fi/handle/10024/131834>

Terveyttä ja iloa ruoasta - Varhaiskasvatuksen ruokailusuositus:

<http://www.julkari.fi/handle/10024/135907>

Valsta, L., Kaartinen, N., Tapanainen, H., Männistö, S. & Sääksjärvi, K. (toim.), 2018; Ravitseminen Suomessa - FinRavinto 2017 -tutkimus, THL Raportti 12/2018

Muutoksenhaku

Muutoksenhakukielto

Toimenpiteet

Kh: kv

Kv: ote Tiina Granqvist, Päivi Sieppi, Elina Ojala, Päijät-Hämeen Ateriapalvelut Oy