

Kaupunginhallitus 28.11.2022 § 365

§ 365

Valtuustoaloite hävikkiruoan vähentämisestä Espoon järjestämissä koulu- ja muissa ruokailuissa (Kv-asia)

Valmistelijat / lisätiedot:
Ahola Minna L

etunimi.sukunimi@espoo.fi
Vaihde 09 816 21

Päätösehdotus Kaupunginjohtaja Mäkelä Jukka

Kaupunginhallitus ehdottaa, että valtuusto merkitsee selostusosan tiedoksi vastauksena valtuutettu Sara Saramäen ym. 22.8.2022 jättämään valtuustoaloitteeseen hävikkiruoan vähentämisestä Espoon järjestämissä koulu- ja muissa ruokailuissa sekä toteaa aloitteen loppuun käsitellyksi.

Käsittely

Päätös

Kaupunginhallitus:
Esittelijän ehdotus hyväksyttiin yksimielisesti.

Selostus

Valtuutettu Sara Saramäki ja 26 muuta valtuutettua ovat 22.8.2022 jättäneet valtuustoaloitteen, jossa esitetään, että Espoon tulee selvittää aktiivisesti keinoja myydä tai lahjoittaa eteenpäin kouluissa ja muissa julkisissa ruokailuissa ylijäänyttä ruokaa ja määritellä selkeät tavoitteet hävikkiruoan vähentämiselle. Lisäksi aloitteessa esitetään, että Kestävä Espoo -ohjelman ohjausryhmä selvittää mahdollisuutta saada ulkoista rahoitusta pilottihankkeelle, jossa julkisessa ruokailussa syntyneitä hävikkiruokaa myydään kuluttajille.

Valtuustoaloitteessa todetaan, että Espoon tavoite on olla kestävän kehityksen mallikaupunki ja tavoitetta on edistettävä siten, että kestävä valinnat näkyvät espoolaisten arjessa. Julkisissa ruokapalveluissa yksi tärkeä tapa edistää kestävyttä on ruokailujen järjestäminen niin ettei hävikkiruokaa synny. Lisäksi aloitteessa todetaan, että vaikka kouluruokailuissa kannustetaan oppilaita syömään kaiken ottamansa ruuan, tämä ei ole riittävän tehokas keino, jos käytäntönä on kaiken esillä olleen ruuan poisheittäminen. Esimerkiksi kertaalleen tarjolla olleita hedelmiä on aloitteen mukaan kouluissa heitetty roskiin.

Valtuustoaloitteessa kerrotaan, että esimerkiksi yksityisissä ravintoloissa käytettävän ResQ-sovelluksen kautta kuluttajat voivat ostaa hävikkiin menossa olevaa ruokaa markkinahintaa edullisemmin, mikä vähentää ravintoloiden ruokahävikkiä ja edistää taloudellista kestävyttä. Aloitteessa ehdotetaan, että Espoon kestävän kehityksen edelläkävijänä kannattaa ottaa käyttöön hyväksi todettuja käytäntöjä ruokahävikin vähentämiseksi.

Ruokahävikin vähentäminen on pitkäjänteistä työtä

Ruokahävikin vähentämiseksi on Espoossa tehty työtä jo pitkään ja hävikin määrä on vähentynyt yli 20 % vuodesta 2014 lähtien. Ateriapalvelutuottajat ovat sitoutuneet palvelusopimuksissa Espoo-tarinan mukaisesti kestävä kehityksen toimenpiteisiin, joista yksi on ruokahävikin vähentäminen. He raportoivat ruokahävikin määrän kehittymisestä ja hävikkiä vähentävistä toimenpiteistä neljännesvuosittain. Kaupungin oman yhtiön, Espoo Catering Oy:n yhtenä tulostavoitteena on vastuullisuuden toteutuminen sekä sosiaalisilla että kestävä kehityksen toimenpiteillä. Tulostavoitteen yhtenä mittarina on ruokahävikin vähentäminen vähintään 1 % verran edelliseen vuoden tulokseen nähden. Espoo Cateringin osalta ruokahävikki on vähentynyt tänä vuonna jo yli 6 % vuoteen 2021 verrattuna.

Kuten aloitteessa todetaan, ruokahävikin vähentämisen ensisijaisena tavoitteena on ehkäistä hävikin syntyminen. Keittiöissä hävikkiä voidaan vähentää erävalmistusmenetelmällä (ruokaa valmistetaan menekin mukaan), kiinnittämällä huomio tarjoilun loppuvaiheessa tarjoiluastioiden kokoon ja tarvittaessa yhdistämällä tarjoilulinjastoja. Omavalvontalainsäädännön tarkoituksena on turvata tuotteen hygieeninen laatu ja lainsäädäntö velvoittaa, että kertaalleen tarjolla ollutta ruokaa ei saa tarjota uudelleen. Kaikki ateriapalvelutuottajat ovat kuitenkin sitoutuneet tarjoilemaan omavalvontalainsäädännön mukaisesti jäädytettyä, ylijäänyttä ruokaa (ei tarjolla ollutta) myös seuraavana päivänä, mikä on tehokas keino hävikin vähentämiseen. Ateriapalvelutuottajat osallistuvat vuosittain hävikkiviikolle ja Espoo Cateringilla on käytössä muutamia biovaakoja, jotka tuovat näkyväksi ruokailijalle poisheitetyn ruoan määrän. Keittiöt seuraavat jatkuvasti menekkiä ja hävikkiä ja reagoivat muutokseen. Kokonaiset hedelmät voidaan asettaa tarjolle uudelleen.

Ylijääneen ruoan myyminen ja lahjoittaminen

Kaikille asiakkaille tulee taata täysipainoinen lounas ja ruokaa tulee varata riittävästi välttämättä kuitenkin tarjoiluhävikkiä. Tarjolla ollutta, ylijäänyttä ruokaa voidaan myydä ja lahjoittaa, mikäli tuotteen lämpötila pysyy omavalvontalainsäädännön vaatimalla tasolla. Ruoka-apu-verkoston kanssa tehdään yhteistyötä ja ruokaa on lahjoitettu hyväntekeväisyysäitiöille, seurakunnille ja ruoka-apuun. Erityisesti pandemian aikana lahjoitettiin järjestelmällisesti kouluista ylijääneet lounaspaketit ruoka-apuun. Ravintoloissa, jotka ovat auki kaikille asiakkaille, ylijäänyttä lounasruokaa myydään lounasajan jälkeen. Tietokylän kahvilassa myydään ylijääneitä kahvilatuotteita seuraavana aamuna ja perjantaisin myyntiajan loppupuolella. Espoo Catering Oy:llä on käytössä ylijääneen ruoan myyntiin noin 60 koulussa ja päiväkodissa sekä muutamassa muussa toimipisteessä ResQ-sovellus. ResQ-myyntiä laajennetaan aina tilaaja-asiakkaan toiveiden mukaisesti. Espoo Catering on informoinut tilaajia tänä syksynä sovelluksen laajentamisen mahdollisuudesta. Koulut ja päiväkodit eivät ole turvallisuussyistä avoinna yleisesti, jolloin ylijäänyttä ruokaa myydään henkilökunnalle ja suuressa osassa lukioista myös opiskelijoille. Mikäli ateriapalvelutuottajalla on käytössä kouluissa ja päiväkodeissa kassat, ylijäänyt ruoka voidaan maksaa käteisellä. Ylijäänyttä ruokaa myydään kaikissa toimipaikoissa edullisemmalla hinnalla kuin muuta ruokaa.

Ruokahävikin vähentäminen on yhteistyötä

Ruokahävikin vähentäminen on tiivistä yhteistyötä sekä tilaaja- että ruokailija-asiakkaiden kanssa. Tiedonkulkua parantamalla pystytään

paremmin ennakoimaan asiakasmäärien muutosten vaikutukset valmistettavan ruoan määrään. Asiakkaiden osallistaminen ruokailun kehittämiseen niin, että ruoasta saadaan mieltävämpää ja sitä syödään paremmin, estää myös osaltaan ruokahävikkiä. Ruoka- ja asiakasraadit ovat yksi tapa vaikuttaa oman koulun ruokailun kehittämiseen.

Kestävän kehityksen -osaamiskeskus on mukana Kestävän kasvun kehitysympäristöjen toteutuspolku (KETO) -hankkeessa, jota tehdään yhdessä VTT:n, Aalto-yliopiston ja Omnian kanssa. Hankkeen yhtenä aiheena on ruokahävikin vähentäminen ja Omnia on testannut biovaaka-menettelmää omissa ravintoloissaan. Lisäksi Kestävän kehityksen -osaamiskeskuksen joulukuussa järjestämässä kestävän kehityksen tulevaisuuspajassa (TUPA) aiheena on ruokahävikin vähentäminen. Tulevaisuuspajan tarkoitus on vahvistaa kaupungin kestävän kehityksen työtä yhdessä asukkaiden kanssa. TUPA-työpajassa 25 asukkaan työryhmä pohtii ratkaisukeinoja teemana olevaan asiaan.

Yhteenveto

Espoossa on jo otettu käyttöön useita ruokahävikkiä vähentäviä toimenpiteitä ja hävikin määrän kehittymistä seurataan tiiviisti. Uusia ideoita ja ratkaisuja ruokahävikin vähentämiseksi etsitään jatkuvasti asiakkaiden ja muiden yhteistyökumppaneiden kanssa. Luonnonvarakeskuksen (Luke) kehittämistä ruokahävikkiä vähentävistä menetelmistä ja ohjeista, on myös saatu hyviä vinkkejä asian edistämiseksi.

Päätöshistoria

Liitteet

Oheismateriaali

- Valtuustoaloite hävikkiruoan vähentämiseksi Espoon järjestämissä koulu- ja muissa ruokailuissa

Tiedoksi