

Fullmäktige 09.12.2024 § 129

§ 129

Motion om halvering av användningen av animaliska produkter inom offentliga måltidstjänster före år 2030

Beredning och upplysningar:
Ahola Minna-Leena

fornamn.efternamn@esbo.fi
Telefon 09 816 21

Förslag

Föredragande
Stadsstyrelsen

Fullmäktige antecknar redogörelsen för kännedom som svar på Tiina Elos och Peppi Seppäläs m.fl. motion om halvering av användningen av animaliska produkter inom offentliga måltidstjänster före år 2030 och konstaterar att motionen är slutbehandlad.

Behandling

Tiina Elo föreslog understödd av Seppälä att ärendet återremitteras med följande motiveringar:

Fullmäktige återremitterar ärendet för ny beredning så att de nya nationella näringsrekommendationerna beaktas i svaret och så att det som grund för beslutsfattandet görs noggrannare kostnadskalkyler över olika alternativ för ersättning av animaliska produkter för att uppnå det mål som nämns i motionen.

Ordföranden konstaterade att det hade lämnats ett understött förslag om återremiss och att de följande inläggen därför ska gälla remissförslaget.

Efter avslutad diskussion om återremiss konstaterade ordföranden att det krävs omröstning.

Ordföranden föreslog att de som understöder förslaget om återremiss röstar "ja" och de som motsätter sig förslaget röstar "nej".

Fullmäktige godkände ordförandens förslag till röstningsordning.

Vid omröstningen förkastade fullmäktige remissförslaget med 35 röster mot 38 och 2 blanka. Ordföranden konstaterade att behandlingen av ärendet fortsätter. Röstningslistan bifogas till protokollet.

Kajava lämnade understödd av Keronen med flera följande förslag till hemställan: 13.4

Fullmäktige hemställer att grundskolan kontinuerligt försöker motivera eleverna på nya sätt att också ta vegetarisk mat på tallriken, även om eleven huvudsakligen väljer köttmaten.

Järvinen lämnade understödd av Keronen med flera följande förslag till hemställan: 13.5

Fullmäktige hemställer att skolmaten i första hand fokuserar på att maten är smaklig hälsosam och mångsidig samt, inom ramen för anslagen, inhemsk.

Seppälä lämnade understödd av Tiina Elo följande förslag till hemställan: 13.1

Fullmäktige hemställer att staden halverar användningen av animaliska produkter i måltidstjänsterna till år 2030.

Seppälä lämnade understödd av Laakso med flera följande förslag till hemställan: 13.2

Fullmäktige hemställer att staden ersätter rött kött och andra animaliska produkter med vegetarisk mat när det ger ekonomiska besparingar.

Efter avslutad diskussion sammanfattade ordföranden de förslag som hade lämnats under diskussionen och konstaterade att stadsstyrelsens förslag hade godkänts enhälligt.

Därefter behandlades förslagen till hemställningar.

Ordföranden frågade om Järvinens förslag till hemställan 13.5. kan godkännas enhälligt. Eftersom ingen motsatte sig förslaget, konstaterade ordföranden att fullmäktige hade godkänt förslaget enhälligt.

Ordföranden frågade om Kajavas förslag till hemställan 13.4 kan godkännas enhälligt. Eftersom ingen motsatte sig förslaget, konstaterade ordföranden att fullmäktige hade godkänt förslaget enhälligt.

Ordföranden frågade om Seppäläs förslag till hemställan kan godkännas enhälligt. Eftersom förslaget rönste motstånd, konstaterade ordföranden att mötet måste rösta.

Ordföranden föreslog att de som understöder Seppäläs förslag till hemställan 13.2 röstar "ja" och de som motsätter sig förslaget röstar "nej". Fullmäktige godkände ordförandens förslag.

Fullmäktige förkastade Seppäläs förslag till hemställan 13.2 med 27 röster mot 37 och 11 blanka. Röstningslistan bifogas till protokollet.

Ordföranden föreslog att de som understöder Seppäläs förslag till hemställan 13.1 röstar "ja" och de som motsätter sig förslaget röstar "nej". Fullmäktige godkände ordförandens förslag.

Omröstningen avslutades oavgjord med 31 "ja" och 31 "nej" och 13 blanka. Eftersom ordföranden hade röstat blankt, måste ärendet avgöras genom ordförandens ställningstagande. Ordföranden meddelade att han i detta fall röstar "nej", varvid Seppäläs förslag till hemställan avsågs. Röstningslistan bifogas till protokollet.

Beslut

Fullmäktige:

Stadsstyrelsens förslag godkändes enhälligt.

Dessutom godkändes följande hemställningar:

Fullmäktige hemställer att grundskolan kontinuerligt försöker motivera eleverna på nya sätt att också ta vegetarisk mat på tallriken, även om

eleven huvudsakligen väljer köttmaten.

Fullmäktige hemställer att skolmaten i första hand fokuserar på att maten är smaklig hälsosam och mångsidig samt, inom ramen för anslagen, inhemsk.

Redogörelse

Motion

Tiina Elo och Peppi Seppälä samt 18 andra ledamöter lämnade 3.6.2024 in en motion om halvering av användningen av animaliska produkter inom offentliga måltidstjänster före år 2030 så att produkter av animaliskt ursprung i mån av möjlighet ersätts med inhemska växtproteiner.

I motionen konstateras att en växtbaserad kost är bättre för klimatet, djuren, naturen och Östersjön. Dessutom konstateras det att de nya nordiska näringsrekommendationerna betonar vikten av att minska köttätandet och äta mer grönsaker, både av hälso- och miljöskäl. I motionen presenteras en undersökning av Helsingfors universitet enligt vilken finländska daghemsbarn äter mer än fem gånger så mycket rött kött än vad som rekommenderas inom planetär kost. Dessutom framförs det att fyra av fem finländska män äter för mycket rött kött jämfört med de finländska näringsrekommendationerna. Enligt motionen ska ersättning av animaliska produkter med inhemskt växtprotein främja en hållbar inhemsk livsmedelsproduktion.

I motionen konstateras det att man i färdplanen för ett klimatneutralt Esbo 2030, som fullmäktige godkänt, har satt som mål att öka användningen av vegetarisk mat och som en åtgärd att minska mängden rött kött genom att ersätta det med växtprotein med hänsyn till näringsrekommendationerna. Ledamöterna påpekar också att detta kan ske antingen genom att öka mängden vegetarisk mat eller genom att ersätta en del av köttet i köttretter med växtprotein. I motionen föreslås det att fastställandet av ett kvantitativt mål för minskad användning av produkter av animaliskt ursprung stöder genomförandet av Esbos färdplan för klimatneutralitet.

Svar på motionen

Kostrekommendationer styr måltidsplaneringen

Planeringen av matsedlar och måltider i daghemmen och skolorna i Esbo styrs av gällande finländska näringsrekommendationer samt av kundgruppsspecifika näringsrekommendationer som ingår som en anvisning i alla måltidsproducenters avtal. De finländska näringsrekommendationerna grundar sig på omfattande vetenskaplig forskning. I näringsrekommendationerna har man beaktat den finländska matkulturen och vanorna. Målet med rekommendationerna är förutom att främja hälsan också att välja livsmedel som är hållbara för miljön. Näringsrekommendationernas tallriksmodell styr till att välja miljöpositivt.

Näringsrekommendationerna revideras när levnadsvanorna och folkhälsoläget förändras och nya forskningsrön kommer fram. De finländska näringsrekommendationerna revideras som bäst utifrån de nya nordiska rekommendationerna (NNR2023). De nya näringsrekommendationerna publiceras i november 2024. På basis av de förnyade finländska näringsrekommendationerna revideras sedan de kundgruppsspecifika rekommendationerna.

De nordiska näringsrekommendationerna innehåller i allt större utsträckning vetenskapliga rekommendationer om mat som är till nytta för både hälsan och miljön. En kost som är enhetlig med näringsrekommendationerna innehåller rikligt med grönsaker, bär, frukt, baljväxter, potatis och fullkornsprodukter. Den innehåller också rikligt med fisk, nötter och frön. Dessutom innehåller kosten vegetabiliska oljor och bredbara smörgåspålägg som är baserade på vegetabiliska oljor, måttligt fettfria eller fettsnåla mjölkprodukter och mer begränsat med kött.

Mot de förnyade näringsrekommendationerna

Matsedlar och recept i daghem och skolor i Esbo har redan börjat bearbetas utifrån de nordiska näringsrekommendationerna. Minskningen av i synnerhet rött kött har pågått en längre tid. Den största måltidsproducenten, Esbo catering Ab, som producerar över 85 procent av alla daghems- och skolmåltider, minskade användningen av rött kött med 21 procent under år 2023 jämfört med föregående års användningsvolym. För närvarande håller man på att utveckla en hybridmodell, där en del av köttet ersätts med växtprotein och där inhemska växtproteinprodukter används när det är möjligt. Utveckling och testning är ett långsiktigt och noggrant arbete, eftersom recepten ska fungera vid tillverkningen av tusentals portioner. Växtproteiner betar sig på olika sätt, särskilt i stora mängder, vilket innebär att det behövs tillräcklig testning för att uppnå god kvalitet och smak.

Användningen av fisk bör ökas ytterligare. I Esbo stads åtgärdsprogram för Östersjön 2024–2028 har det föreslagits som mål att andelen fisk som fångats på ett hållbart sätt i Östersjön ska utökas i bispisningen. Användningen av fisk har begränsats av de ständigt stigande priserna och bristen på fiskprodukter som lämpar sig särskilt för professionella kök. Måltidsproducenterna samarbetar aktivt med fiskleverantörerna för att hitta produkter vilkas pris och kvalitet lämpar sig för användning i professionella kök.

Vegetariska rätter har utvecklats i flera år för att bli mer veganska, det vill säga helt framställda av vegetabiliska råvaror. För närvarande finns det till exempel 30 vegetariska rätter på Esbo caterings matsedel för fem veckor, av vilka 20 är veganska. Dessutom har växtbaserade produkter tillsatts till frukost och mellanmål samt som tillägg. En del köttpålägg och ost har ersatts eller serveras vid sidan av hummus samt bitar av eller puré på grönsaker, rotsaker och frukt. Dessa åtgärder bidrar för sin del till att man uppnår Esbo caterings ansvarsmål, där en av måtarna är att öka åtgången av vegetarisk mat.

Att minska matsvinnet är en del av Esbos mål för klimatneutralitet

För att minska matens klimatpåverkan är det också viktigt att minska matsvinnet. I våras rapporterades det på riksnivå att skolornas vegetariska rätter inte duger åt skolbarnen och att de lämnar mycket svinn. Esbo caterings enkät om skolmat 2024 belyste starkt elevernas och de studerandes missnöje med dagar då det serveras vegetariska mat. En del vegetariska rätter har tagits bort från utbudet och har ersatts av pastarätter som de unga hellre äter. Att vänja sig vid nya råvaror, till exempel växtproteiner, deras smak och struktur, tar tid och kräver att man smakar på dem flera gånger. Olika växtproteiner ska användas på ett mångsidigt sätt, vilket gör det lättare för dem som följer basversionen av matsedlarna att vänja sig vid vegetarisk mat.

Namnet på rätten kan också påverka vilken rätt någon väljer och uppkomsten av svinn. Esbo catering har ändrat sina matsedlar från

början av höstterminen så att lunchalternativen kallas lunch 1 och lunch 2, och ett av alternativen är vegetariskt. Vegetarisk mat är ett jämlikt dagligt lunchalternativ vid sidan av det övriga utbudet. En gång i veckan serveras bara vegetarisk mat. Det vegetariska alternativet placeras alltid när det är möjligt som första rätt på matsedlar och vid matserveringen. Då hamnar den lättare på ätarnas tallrikar.

Eleverna har aktiverats att delta i utvecklingen av skolmaten bland annat genom att ordna olika grönsaks- och fiskrättsevenemang, där eleverna har haft möjlighet att smaka på ny mat och ge kommentarer om den. I en del skolor finns skolmatspåverkare eller någon annan arbetsgrupp där eleverna har möjlighet att ge respons på maten och framföra sina önskemål. Eleverna har själva kunnat utveckla vegetariska rätter i recepttävlingar inom lektionerna i huslig ekonomi. De bästa recepten tas med i matsedlarna. När smaken är god och eleverna själva kan påverka matsedlarna, äter de mer av maten och orsakar mindre svinn.

I färdplanen för ett klimatneutralt Esbo 2030 finns mål för hållbarare måltider

I färdplanen för ett klimatneutralt Esbo 2030, som godkändes av fullmäktige 20.5.2024, uppställs flera mål för måltidstjänsterna, i syfte att främja cirkulär ekonomi och en hållbar livsstil. Bland målen finns bland annat främjandet av miljövänlig och näringsriktig mat, minskningen av rött kött genom att ersätta det med växtprotein och ökad åtgång av vegetarisk mat, vilket ska minska användningen av produkter av animaliskt ursprung varje år och bidra till att maten uppfyller näringsrekommendationerna.

Prisnivån på livsmedel och tillgången på växtproteiner
Prisnivån på växtbaserade livsmedel har sjunkit något under de senaste åren och de billigare växtproteinerna omfattar bland annat linser, bönor och sojakross. För vissa produkter är priset fortfarande betydligt högre än för produkter av animaliskt ursprung. Om man enligt den nuvarande prisnivån halverar användningen av alla produkter av animaliskt ursprung och ersätter dem mångsidigt med lämpliga växtbaserade produkter, skulle skolornas och daghemmens livsmedelskostnader öka med cirka 20 procent jämfört med den nuvarande nivån. Detta skulle innebära mer än tre miljoner euro i extra måltidskostnader per år.

Det finns växtproteiner och växtbaserade produkter av både inhemskt och utländskt ursprung, men enbart inhemska växtproteiner och växtbaserade produkter räcker inte till för ett mångsidigt urval av växtproteiner och växtbaserade produkter. Enligt Naturresursinstitutets och Sitras utredning om Finlands proteinsjälvförsörjning (2024) kan produktionen av växtproteiner i Finland ökas betydligt fram till år 2040, men en ökning av produktionen förutsätter omfattande åtgärder, såsom mångsidigare odling och förbättrad lönsamhet.

Sammandrag

Mängden produkter av animaliskt ursprung har redan minskats och minskas kontinuerligt genom att matsedlarna och recepten ändras. Nivån på de nordiska näringsrekommendationerna och de finländska rekommendationer som utarbetas utifrån dem kommer att uppnås genom de pågående åtgärderna och de mål som skrivits in i färdplanen för klimatarbetet.

Genomförandet av ändringarna enligt näringsrekommendationerna höjer måltidskostnaderna årligen måttligt och staden kan också bereda

sig på detta i budgeteringen. Om andelen produkter av animaliskt ursprung halverades på nuvarande prisnivå skulle måltidskostnaderna öka avsevärt.

Vid sidan av utvecklingen av ett hållbart livsmedelssystem är det viktigt att den mat som erbjuds i skolor och daghem är tilltalande och att måltidsaktiviteten förblir god.

Beslutshistoria

Stadsstyrelsen 25.11.2024 § 298

Förslag

Föredragande
Stadsdirektör Mäkelä Jukka

Stadsstyrelsen föreslår att fullmäktige antecknar redogörelsen för kännedom som svar på Tiina Elos och Peppi Seppäläs m.fl. motion om halvering av användningen av animaliska produkter inom offentliga måltidstjänster före år 2030 och konstaterar att motionen är slutbehandlad.

Behandling

Föredragandens ändringar vid sammanträdet har beaktats i protokollet.

Seppälä lämnade understödd av Partanen följande förslag till tillägg:

Stadsstyrelsen förutsätter att staden som en del av den fortsatta beredningen av färdplanen för ett klimatneutralt Esbo ställer målet att användningen av produkter av animaliskt ursprung inom de offentliga måltidstjänsterna ska halveras före år 2030 så att de ersätts med inhemska växtproteiner när det är möjligt och inom ramen för budgeten. Lämpliga mätare kommer att tas fram uppföljningen av detta mål.

Efter avslutad diskussion konstaterade ordföranden att det hade lämnats ett understött förslag som avvek från föredragningen, vilket föranledde omröstning.

Ordföranden konstaterade att stadsstyrelsen hade förkastat Seppäläs förslag med 9 röster mot 5. Röstningslistan bifogas till protokollet.

Beslut

Stadsstyrelsen:
Föredragandens förslag godkändes.

Beslutshistoria

Bilaga

1 Äänestyslistat § 129

Tilläggsmaterial

- Valtuustoaloite eläinperäisten tuotteiden käytön puolittamiseksi julkisissa ruokapalveluissa vuoteen

För kännedom