

Fullmäktige 08.12.2025 § 173

§ 173

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

Beredning och upplysningar:
Ahola Minna
Sivonen Tuija
fornamn.efternamn@esbo.fi
Telefon 09 816 21

Förslag

Föredragande
Stadsstyrelsen

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

Behandling

Kajava lämnade understödd av Partanen m.fl. följande förslag till hemställan:

Fullmäktige hemställer att djurens välbefinnande beaktas vid upphandlingen av animaliska produkter – fullmäktige godkände Berättelsen om Esbo, enligt vilken också djurens välbefinnande ska beaktas.

Efter avslutad diskussion konstaterade ordföranden att stadsstyrelsens förslag hade godkänts enhälligt.

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

Ordföranden föreslog att de som understöder Kajavas förslag röstar ”ja” och de som motsätter sig förslaget röstar ”nej”. Fullmäktige godkände ordförandens förslag.

Vid omröstningen godkände fullmäktige Kajavas förslag med rösterna 29 mot 23 och 22 blanka. Röstningslistan bifogas till protokollet.

Beslut

Fullmäktige:

Stadsstyrelsens förslag godkändes enhälligt.

Dessutom godkändes följande hemställan:

Fullmäktige hemställer att djurens välbefinnande beaktas vid upphandlingen av animaliska produkter – fullmäktige godkände Berättelsen om Esbo, enligt vilken också djurens välbefinnande ska beaktas.

Motionen

Tiina Elo och Henna Partanen samt 27 andra ledamöter lämnade 9.6.2025 en motion om att staden ställer upp som mål att halvera användningen av animaliska produkter inom offentliga måltidstjänster före år 2030 i mån av möjlighet med hjälp av inhemska växtproteiner och gör noggrannare kostnads kalkyler för olika alternativ för att uppnå målet med beaktande av de nationella näringsrekommendationerna.

I motionen konstateras det att de nordiska näringsrekommendationerna innehåller omfattande rekommendationer om mat som är bra för både hälsan och miljön. Dessutom konstateras det att syftet med de finländska näringsrekommendationerna förutom att främja hälsan också är ekologiskt hållbara matval. 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. Genom att ersätta animaliska produkter med inhemskt växtprotein kan man främja en hållbar inhemsk livsmedelsproduktion.

I färdplanen för ett klimatneutralt Esbo 2030, som fullmäktige godkänt, är målet att öka användningen av vegetarisk mat, och en åtgärd är att minska mängden rött kött genom att ersätta det med växtprotein. Detta kan göras antingen genom att öka mängden vegetariska livsmedel eller genom att byta ut en del av köttet i köträtter till 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. Motsvarande motioner har redan lämnats i över 35 kommuner och åtminstone i Kouvola har motionen godkänts.

Svar på motionen

Bakgrund till motionen

Motionen baserar sig på miljöorganisationen Greenpeaces kampanj [Puolet parempaa](#), som har riktats till kommunernas offentliga livsmedelsupphandlingar. Kampanjen baserar sig på att halvera användningen av produkter av animaliskt ursprung. Det finns nationellt betydande skillnader i utbudet av offentliga måltidstjänster och halveringen innebär olika slutresultat i menyerna. I skolmåltiderna i Kouvola har det tidigare inte funnits någon valfri vegetarisk rätt varje dag, såsom i Esbo. I Kouvola togs vegetarisk mat med i det dagliga utbudet efter att motionen hade godkänts. I årskurserna 7–9 och i gymnasierna i Esbo har vegetarisk mat erbjudits valfritt sedan år 2006 och i årskurserna 1–6 sedan år 2008.

Närings- och matrekommendationer som grund för måltidstjänsterna

De nationella näringsrekommendationerna är avsedda för att förbättra befolkningens näring och folkhälsa samt för beslutsfattande, planering av åtgärder och forskning inom området som rör hälsofrämjande och ett hållbart livsmedelssystem. Rekommendationerna baserar sig på omfattande vetenskapliga rön och beaktar också finländsk matkultur och finländska vanor.

”Hållbar hälsa från maten – nationella näringsrekommendationer 2024” publicerades i november i fjol. Statens näringsdelegation ger dessutom riktade måltidsrekommendationer till olika befolkningsgrupper

([publikationer - Livsmedelsverket](#)). Dessa är bland annat Rekommendationen om måltiderna inom småbarnspedagogiken (2018) och Rekommendationen för skolbespisning (2017) som uppdateras till näst. Rekommendationen om skolmåltider och rekommendationen om måltider inom småbarnspedagogiken ger måltidstjänsterna anvisningar om planeringen av menyerna samt rekommendationer om tillgången till energi och näringsämnen på veckonivå. De ändringar i menyerna som gjorts utifrån de nationella rekommendationerna ska ses över så att de är tillräckliga när rekommendationerna för de olika målgrupperna har förnyats.

I Esbo styr näringsrekommendationerna planeringen av menyer

Måltidstjänsternas avtal innehåller de gällande närings- och måltidsrekommendationerna för planeringen av menyer. Enligt rekommendationerna (2024) innehåller en kost som är enhetlig med näringsrekommendationerna rikligt med grönsaker, bär, frukt, baljväxter, potatis och fullkornsprodukter. Den innehåller också rikligt med fisk. Dessutom innehåller kosten vegetabiliska oljor och bredbara smörgåspålägg som är baserade på vegetabiliska oljor, måttligt fettfria eller fettsnåla mjölkprodukter och begränsat med kött, högst 350 gram rött kött per vecka.

Esbo catering Ab producerar cirka 85 procent av småbarnspedagogikens och skolornas måltider, och har redan vidtagit/håller på att vidta följande åtgärder för att öka hållbarheten:

- Utbudet av grönsaker har ökat och diversifierats.
- Hummus erbjuds vid morgonmål, mellanmål och lunch.
- Mängden rött kött har minskats i menyerna och serveras en gång i veckan. Användningen ligger på samma nivå som näringsrekommendationerna.
- Inom måltidstjänsterna utvecklas hybridrätter, det vill säga kombinationsrätter, där en del av köttet ersätts med vegetabiliskt protein. En del av barnens och ungdomarnas favoriträtter, såsom makaronilåda, kan därför även i fortsättningen serveras.
- Utbudet av kallskuret har minskats och kommer att minska ytterligare.
- Menyerna ändras så att en andra fiskrätt serveras varannan vecka.
- Ris har delvis ersatts med korn och ersätts i fortsättningen också med andra spannmål.
- Barn och unga styrs till att äta enligt tallriksmodellen, vilket för sin del stöder uppnåendet av ekologisk hållbarhet.

I skolorna serveras dagligen två varma huvudrätter som barnen får välja fritt mellan. En gång i veckan är båda rätterna vegetariska. Under fem veckor serveras 30 vegetariska rätter i skolorna, av vilka mer än hälften är veganska rätter. Inom småbarnspedagogiken serveras vegetarisk mat till alla barn en gång i veckan, och dagligen till de barn som har anmälts som vegetarianer.

Mål för hållbarare måltider

I enlighet med Berättelsen om Esbo 2025–2029 och färdplanen för ett klimatneutralt Esbo 2030 som godkänts av fullmäktige, samt Esbo stads åtgärdsprogram för Östersjön 2024–2028 som godkänts av stadsstyrelsen, ska till exempel andelen vegetarisk mat och hållbart fångad fisk öka årligen och konsumtionen av rött kött minska. Åtgången av vegetarisk mat och rött kött följs upp. Åtgången av vegetarisk mat utgör cirka 25 procent av den skolmat som erbjuds och åtgången av rött

kött ligger på samma nivå som de nationella näringsrekommendationerna. Koncern- och lokalsektionen har som mål för Esbo catering att ytterligare minska användningen av rött kött med 10 procent jämfört med nuläget. I måltidstjänsternas avtal ingår ansvarskriterier för livsmedelsgrupperna, genom vilka det säkerställs att bland annat näringskvaliteten, livsmedelssäkerheten, naturens mångfald, djurens välbefinnande och försörjningsberedskapen tillgodoses. Genom de fastställda målen uppnås ett måltidsutbud i enlighet med näringsrekommendationerna.

Att minska matsvinnet är en del av Esbo stads mål för klimatneutralitet

För att minska matens klimatpåverkan är det viktigt att minska matsvinnet. I Esbo har man redan länge vidtagit åtgärder för att minska matsvinnet som en del av stadens mål om klimatneutralitet. Åtgången och antalet kunder följs upp dagligen och informationen används vid styrningen av produktionen. Responsen utnyttjas vid planeringen av menyerna.

Enligt en elevenkät om skolmat 2025 serveras vegetarisk mat alltför ofta och vid sidan av den önskas traditionell husmanskost.

Vegetariska livsmedel ska smaka gott för de unga och växtproteiner ska användas på ett mångsidigt sätt. Det tar tid att vänja sig vid nya maträtter och det krävs att man smakar på rätterna flera gånger. Eleverna har deltagit i utvecklingen av skolmaten genom olika evenemang där de har haft möjlighet att smaka på och bedöma maten. I en del skolor finns det samarbetsgrupper där eleverna har möjlighet att ge respons på maten.

Skollunchen är viktig med tanke på hälsan och välbefinnandet. Det är viktigt att barn och ungdomar deltar i skolmåltiderna och äter den näringsrika mat som erbjuds. När smaken är god och eleverna själva kan påverka matsedlarna, äter de mer av maten och orsakar mindre svinn. Menyerna har ändrats utifrån elevernas önskemål och måltidsaktiviteten i skolorna har ökat. Målet för Esbo catering är att antalet elever som äter i skolan ökar ytterligare, och att vitsordet för matens smak utvecklas positivt.

Utveckling av recept och tillgång till produkter

Utveckling av recept förutsätter tillgång till produkter och förpackningsstorlekar som lämpar sig för yrkeskök samt lämplighet för tillagningsmetoder. Recepten ska vara ändamålsenliga för produktion av tusentals portioner. Växtbaserade produkter som ersätter mejeriprodukter är ofta förpackade i små förpackningar som lämpar sig för hushåll, vilket gör dem långsamma att öppna och medför mer förpackningsavfall och högre kostnader än storhushållsförpackningar.

Inhemska växtproteiner och växtbaserade produkter räcker inte ensamma till för ett mångsidigt sortiment. 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.

Nyare växtbaserade produkter som smakar bättre och som ofta innehåller baljväxter och spannmålsprotein är dyrare än sojakross, bönor eller linser.

Kostnadsberäkningar för minskning av produkter av animaliskt ursprung

En uppskattning av kostnadseffekterna av de olika alternativen har erhållits från Esbo catering och gäller deras andel av produktionen av måltidstjänster.

1. Minskning av kött i huvudrätter och mjölkprodukter som används vid matlagning

- Mängden kött minskas gradvis fram till år 2030, och en del av köttet tas bort från menyerna. I stället serveras vegetariska rätter, fisk och hybridrätter.
- En del av de matlagningsprodukter som innehåller mjölk ersätts med växtbaserade produkter enligt tillgång.
- Varannan vecka serveras bara vegetarisk mat två dagar i veckan.
- Serveringen av styckerätter som barn och unga tycker om ökas.

Alternativet ökar livsmedelskostnaderna med cirka 0,6–0,8 miljoner euro (cirka 4–5,2 procent) jämfört med nuläget. Kostnaderna preciseras i och med de produkter som väljs ut för recepten.

2. Införande av vegetariska rätter på menyn varje vecka

Menyn för skolor och daghem ändras så att den innehåller en vegetarisk rätt varje vecka i stället för en köträtt (endast vegetarisk mat serveras därmed två dagar i veckan). Alternativet ökar livsmedelskostnaderna med uppskattningsvis 150 000–160 000 euro (cirka en procent) per år jämfört med nuvarande nivå.

3. Veganska drycker vid sidan av mjölk och surmjölk

Växtbaserade drycker serveras inom småbarnspedagogiken och skolorna vid sidan av mjölk, surmjölk och vatten varje dag. Om

- 5 procent av barnen och eleverna väljer växtbaserade drycker, är de extra kostnaderna cirka 85 000 euro (cirka 0,55 procent) per år,
- om 10 procent väljer växtbaserade drycker är de extra kostnaderna cirka 170 000 euro (cirka 1,1 procent) per år jämfört med priset fettfri mjölk. I beräkningen beaktas EU:s stöd för skolmjölk och frukt i skolan.

Esbo catering testar att servera växtbaserade drycker i vissa skolor och inom småbarnspedagogiken i slutet av år 2025. Genom försöket utreds de växtbaserade dryckernas åtgång, kostnader och inverkan på mjölkkonsumtionen.

4. Vegetarisk mat som andra alternativ inom småbarnspedagogiken

Inom småbarnspedagogiken erbjuds dagligen en vegetarisk rätt som ett alternativ. Alternativet ökar livsmedelskostnaderna med cirka 50 000–60 000 euro (cirka 0,3–0,4 procent) per år, om 25 procent av barnen väljer den vegetariska rätten varje dag.

Sammandrag

Användningen av produkter av animaliskt ursprung har redan minskats, och minskningen fortsätter i enlighet med målen och åtgärderna i Berättelsen om Esbo 2025–2029, som godkänts av fullmäktige, färdplanen för ett klimatneutralt Esbo 2030 samt Esbo stads åtgärdsprogram för Östersjön 2024–2028, som godkänts av

stadsstyrelsen. För Esbo catering har det ställts upp flera resultatmål för att öka hållbarheten och kundnöjdheten. Utöver utvecklingen av ett hållbart livsmedelssystem är det viktigt att den mat som erbjuds i skolor och daghem är tilltalande och att måltidsaktiviteten förbättras ytterligare.

Näringsrekommendationernas nivå kommer att uppnås med befintliga mål och åtgärder som redan har beslutats om, vilket innebär att måltidskostnaderna stiger måttligt och detta kan beaktas i budgeteringen.

Alternativen 1–4 för att minska användningen av produkter av animaliskt ursprung ökar fortfarande måltidskostnaderna, vilket inte har förutsetts i budgeteringen.

Beslutshistoria

Stadsstyrelsen 24.11.2025 § 348

Förslag

Föredragande
Stadsdirektör Mykkänen Kai

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

Behandling

Partanen lämnade understödd av Seppälä följande förslag till tillägg:

12.1.

Stadsstyrelsen uppmanar sektorn för fostran och lärande att informera familjerna om möjligheten att få vegansk mat inom småbarnspedagogiken genom en anmälan, utan läkarintyg.

12.2.

Stadsstyrelsen uppmanar att staden som en del av beredningen av färdplanen för klimatneutralitet ställer upp som mål 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 för uppföljningen av detta mål.

Seppälä lämnade understödd av Rodriguez följande förslag till tillägg:

12.3.

Stadsstyrelsen uppmanar Esbo catering att aktivt utnyttja och vidareutveckla de befintliga recepten för att ersätta produkter av animaliskt ursprung med växtbaserade produkter och att öka efterfrågan på inhemska växtbaserade produkter som är avsedda för storhushållskök, så att produkter av animaliskt ursprung kan minskas i enlighet med de alternativ som anges i svaret.

Efter avslutad diskussion frågade ordföranden om Partanens och Seppäläs förslag kan godkännas enhälligt. Eftersom ingen motsatte sig förslagen, konstaterade ordföranden att stadsstyrelsen hade godkänt dem.

Beslut

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

Stadsstyrelsen

1

uppmantar dessutom sektorn för fostran och lärande att informera familjerna om möjligheten att få vegansk mat inom småbarnspedagogiken genom en anmälan, utan läkarintyg.

2

uppmantar att staden som en del av beredningen av färdplanen för klimatneutralitet ställer upp som mål 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 för uppföljningen av detta mål.

3

uppmantar Esbo catering att aktivt utnyttja och vidareutveckla de befintliga recepten för att ersätta produkter av animaliskt ursprung med växtbaserade produkter och att öka efterfrågan på inhemska växtbaserade produkter som är avsedda för storhushållskök, så att produkter av animaliskt ursprung kan minskas i enlighet med de alternativ som anges i svaret.

Beslutshistoria

Bilaga

1 Äänestyslista § 173

Tilläggsmaterial

- Valtuustoaloite eläinperäisten tuotteiden käytön puolittamiseksi julkisissa ruokapalveluissa vuoteen 2030 mennessä

För kännedom