

Lauri Kososen valtuustoaloite eläinperäisten ruokatuotteiden kulutuksen puolittamiseksi vuoteen 2025 mennessä

KV § 100

Selostus: Hallintosäännön 2 osan Valtuusto 2. luvun 5 § mukaan kokouskutsussa mainittujen asioiden käsittelyn jälkeen on valtuustoryhmällä ja valtuutetulla oikeus tehdä kirjallisia aloitteita kaupungin toimintaa ja hallintoa koskevista asioista. Aloite annetaan puheenjohtajalle.

Valtuutettu Lauri Kosonen luki ja jätti puheenjohtajalle seuraavan 10 valtuutetun allekirjoittaman aloitteen.

" Se, mitä syömme ja miten tämä ruokamme tuotetaan, on yksi suurista kysymyksistä, kun ihmiskunta kamppailee ilmastomuutosta vastaan. Laaja kansainvälinen tutkimusnäyttö osoittaa, että erityisesti naudanlihan ja maitotuotteiden vähentäminen on olennaisen tärkeää, jotta ruuantuotannon ilmastovaikutukset saadaan kestävälle tasolle. Vastuuta ei voi sysätä pelkästään yksilöille, vaan on tehtävä suuria muutoksia järjestelmätasolla. Savonlinnan kaupungin ruokapalvelut ovat juuri tätä järjestelmätasoa, jonka kautta on mahdollisuus suoraan vaikuttaa suuren ihmisjoukon syömään ruokaa ja siitä johtuviin päästöihin. Näillä toimin on konkreettisesti mahdollista toteuttaa myös hyväksymämme Savonlinnan kaupungin strategia, jossa kaupunkimme "viihtyvyys perustuu kestävä kehityksen periaatteisiin". Suurista kaupungeista esimerkiksi Helsinki aikoo puolittaa eläinperäisten ruokien käytön vuoteen 2025 mennessä. Ilmastomuutos ei kunnioita valtioiden rajoja; globaali maailma vaikuttaa tänne ja me vaikutamme globaaliin maailmaan. Tässä ajassa emme voi jättää ilmastomuutosta huomioimatta tulevien sukupolvien vuoksi. Mitä Greta Thunbergkin sanoisi? Esitämme, että Savonlinnan kaupungin ruokapalvelut ottavat tavoitteekseen eläinperäisten ruokatuotteiden käytön puolittamisen vuoteen 2025 mennessä."

Päätös: Kaupunginvaltuusto päätti lähettää aloitteen kaupunginhallitukselle valmisteltavaksi.

TL

Selostus: Kaupunginhallitus on 14.10.2019 § 390 lähettänyt aloitteen tekniselle toimialalle valmisteltavaksi.

Savonlinnan ruoka- ja siivouspalvelu noudattaa ruuan valmistuksessa ja tarjonnassa suomalaisia ravitsemussuosituksia,

jotka on laatinut Suomessa Valtion ravitsemusneuvottelukunta vuonna 2014. Niiden perusteella ruokapalvelu on jo vuosien ajan vähentänyt erityisesti punaisen lihan osuutta ruuanvalmistuksessa.

Kaupungin ruokapalvelu käyttää lähiruokaa ateriavalmistuksessaan. Lähituottajilta ostetaan niin paljon paikallisia tuotteita, kuin on tarjolla. Lähituottajilta ostetaan mm. perunaa, porkkanaa, kaalia, sipulia, leipätuotteita sekä marjoja. Lihaa ja maitotaloustuotteita ei ole saatavissa paikallisilta toimittajilta. Nämä tuotteet ostetaan muilta kotimaisilta toimittajilta ja ne ovat alkuperältään kotimaisia. Ruokapalvelun lihantoimittajia ovat Atria, Saarioinen, HK ja Meira Nova.

Ruuan valmistuksessa noudatetaan suomalaista ravitsemussuositusta ja ruokaloissa on tarjolla monipuolisesti kaikkiin ruokavalioihin soveltuvaa ruokaa ja tietoa ruuan alkuperästä. Lihatuotteet ovat 100 %:sti kotimaisia. Suomalainen lihantuotanto poikkeaa mm. naudanlihan tuottamisen osalta ulkomaisesta lihantuotannosta siinä, että liha tulee maidontuotannon sivutuotteena ja näin ollen hiilijalanjälki on huomattavasti pienempi kuin pelkässä lihakarjatuotannossa.

Asiakkaita valistetaan erilaisin ohjeistuksin mm. lautasmallin käyttöön, jolla varmistetaan riittävä kasvien, hiilihydraattien, rasvan ja proteiinin saanti. Kouluissa on päivittäin tarjolla lämmin lounasruoka sekä myös lämmin kasvisvaihtoehto, ruisleipää, näykkileipää, ravintorasvaa, ruokajuomat sekä salaattipöytä. Suositusten mukaisesti punaisen lihan, kuten naudanlihan käyttöä on vähennetty. Myös prosessoitujen elintarvikkeiden, kuten leikkeleiden käyttöä on vähennetty ja päiväkodeissa yhtenä päivänä viikossa on leivänpäällyksinä tarjolla kasviksia.

Ruokapalvelu ostaa kotimaista kalaa käytettävissä olevien määrärahojen puitteissa. Paikallisten kalatoimittajien kanssa on tehty yhteistyötä mm. järvikalamurekkeen osalta.

Ruokapalvelun tavoitteena on saada yhä enemmän paikallisia raaka-aineita ruokalistoille. Savonlinnan ruoka- ja siivouspalvelu haluaa omalta osaltaan työllistää paikallisia toimijoita, sekä taata myös poikkeusoloissa ruokapalvelut asiakkailleen.

Jokaisen asiakkaan ruokavalio on henkilökohtainen valinta. Kiertävässä ruokalistassa on myös kaikille ruokailijoille kasvisruokapäiviä esim. pinaattikeitto, puuro ja kasvissosekeitto. Ruokalistat löytyvät ruoka- ja siivouspalvelun kotisivuilta.

Mikäli suomalaiset ravitsemussuositukset muuttuvat on ruokapalvelu valmis muuttamaan ruokalistojaan uusien suositusten mukaisiksi.

valmistelu: ruoka- ja siivouspalvelupäällikkö Johanna Kotilainen,
044 417 470

Teknisen johtajan esitys:

Lautakunta päättää antaa selostusosan mukaisen vastauksen valtuutettu Lauri Kososen valtuustoaloitteeseen ja toteaa, että asia on lautakunnan osalta loppuunkäsitelty.

Päätös:

Esitys hyväksyttiin.

Tiedoksi:

Lauri Kosonen

Toimenpiteet:

Kaupunginhallitus/kaupunginvaltuusto