

Valtuutettu Tuukka Suomalaisen valtuustoaloite kotimaisen ruoan ja lähiruoan lisäämiseksi

KV § 113

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 Tuukka Suomalainen luki ja jätti puheenjohtajalle seuraavan 34 valtuutetun allekirjoittaman aloitteen.

"Julkisten toimijoiden, kuten Savonlinnan kaupunki, velvollisuus on tarjota ruokahuollon asiakkaille terveellistä, puhdasta ja laadukasta ruokaa. Laitos- ja palveluasumisessa ateria kattaa 100 % ja kouluruokailussa kolmasosan asiakkaan päivittäisestä ravinnon tarpeesta. Tarjotun ruoan tulee siis perustua asiantuntijoiden laatiin suosituksiin, joissa on huomioitu asianmukaisesti sekä kasvi- että eläinperäiset tuotteet. Kategorinen eläinperäisten tuotteiden vähentäminen tarjonnasta ei ole perusteltua.

Yhteiskunnallisten toimijoiden on kannettava myös erityinen vastuu maamme elintarvikehuoltovarmuudesta. Kriisitilanteissa on oltava kotimaista ruoantuotantoa riittävästi. Vastuullisena toimijana Savonlinnan kaupungin tulee kiinnittää huomiota siihen että ruoka, olipa se kasvi- tai eläinperäistä, on ensisijaisesti kotimaista ja mahdollisimman lähellä tuotettua.

Suomalainen ruoka on tutkitusti maailman puhtainta ja turvallisinta. Siksi se on myös terveellistä. Lähellä tuotettu ruoka saadaan myös tuoreena ruokapöytään. Kotimaisten eläinperäisten tuotteiden käytön vähentäminen lisää erittäin todennäköisesti ruoan tuontia ulkomailta.

Eläinperäisten tuotteiden käytön vähentämistä on vaikea perustella ilmastonmuutoksen torjumisella. Naudanlihan tuotannon hiilijalanjälki on Suomessa alle puolet keskimääräisestä muualla tuotetusta. Kotimainen maidontuotanto menee hyvää vauhtia kohti hiilineutraaliutta. Kiitos tutkimuksen ja alan kehityksen sekä vastuullisten tuottajien. Mm. Juustoportti ja Valio ovat sitoutuneet hiilineutraalin maidontuotannon tavoitteeseen. Juustoportti saavuttanee sen lähiaikoina ja Valio 2035 mennessä. Suuri lihatalo Atria kehittää jatkuvasti toimintaansa tavoitellen hiilineutraalia naudanlihan tuotantoa. Siksi ei tule väheksyä ja aliarvioida kotimaisen ruokaketjun tekoja puhtaan tuotannon puolesta.

Tärkeä ja huomioitava seikka keskustelussa on myös ruoantuotannon aluetaloudellinen merkitys. Esim. maidon vuotuinen myyntitulo, noin 7 miljoonaa euroa, on Savonlinnassa Etelä-Savon korkeimpia.

Kaupunginvaltuusto
Tekninen lautakunta

§ 113
§ 47

28.10.2019
03.03.2020

Edelliseen perustuen esitämme selvityksen tekemistä lähiruuan käytön nykytilasta kaupungin ruokapalveluissa. Lisäksi esitämme, että hankintatoimi tekee yhdessä ruokapalvelujen kanssa arvion toimenpiteistä, joilla lähiruuan ja ylipäättään kotimaisen ruoan käyttöä voidaan lisätä. Selvityksessä voi hyödyntää paikallisten toimijoiden osaamista, esimerkiksi tuottajajärjestöä. Tähän selvitykseen toivomme kaupungin pyytävän mukaan mm. Samiedun ja Sosterin.

Savonlinnassa, 28.10.2019"

Päätös: Kaupunginvaltuusto päätti lähettää aloitteen kaupunginhallitukselle valmisteltavaksi.

TL § 47

Selostus: Kaupunginhallitus on 5.11.2019 § 463 lähettänyt asian tekniselle toimialalle valmisteltavaksi.

Savonlinnan ruoka- ja siivouspalvelu on jo vuosien ajan vähentänyt erityisesti punaisen lihan osuutta ruuanvalmistuksessa. Tarjolla on joka päivä kouluissa lämmin lounasruoka sekä myös lämmin kasvisvaihtoehto, ruisleipää, näkkileipää, ravintorasvaa, ruokajuomat sekä salaattipöytä.

Päiväkodeissa kasvisruokaa saa, mikäli noudattaa kasvisruokavaliota. Päiväkodeissa yhtenä aamuna viikossa leivän päälle laitetaan kasviksia ja vihanneksia, ei lihaleikkeitä. Voimassa on yhä suomalaiset ravitsemissuositukset, joissa on osana niin maitotaloustuotteita kuin eri liha- ja kalatuotteita. Me suomalaiset syömme yhä liikaa punaista lihaa, mutta ruokapalvelun tarjoamassa ruuassa punaisen lihan määrää on vähennetty. Ruokapalvelu käyttää vain kotimaista lihaa, ja jokaisessa tarjoilupaikassa on tiedote kotimaisen lihan käytössä. Ruokapalvelu ostaa kotimaista kalaa, ja on tehnyt yhteistyötä kalatoimittajien kanssa mm. järvikalamurekkeen osalta. Ostaisimme enemmän kotimaista kalaa, mutta järvikalan kilohinta on liian kallis. Paikallisia muikkuja tarjotaan säännöllisesti, vaikka ne eivät ole kaikille lapsille mieluisaa ruokaa. Päiväkodeissa turskakastike ja perunasose maistuvat hyvin, koska turskassa ei ole ruotoja. Käytämme niin paljon paikallisia tuotteita, kuin vain saamme. Peruna, porkkana, kaali, sipuli, omena, leipätuotteet sekä koko joukko marjoja ostetaan lähituottajilta. Ostaisimme myös lihaa ja maitotaloustuotteita, jos niitä olisi saatavissa. Ruokapalvelun lihantoimittajia ovat Atria, Saarioinen, HK ja Meira Nova. Kotimaisen naudanlihantuotanto auttaa nurmipeltojen hiilensidonnassa, ja suomalaiset tuottajien pyrkimyksenä on hiilineutraalin maitoketjun sekä biokaasun hyödyntäminen

navetoissa. Suomeen tuotavasta soijarehua ei syötetä naudoille lainkaan, jotenka siksi ei raivata Amazonin sademetsää. Suomalainen naudanliha on EU:n puhtainta, koska eläimiä ei lääkittä ennaltaehkäisevästi antibiooteilla. Liha tuotetaan 80 % maidontuotannon sivutuotteena, mikä tekee sekä maidon että naudanlihantuotannosta mahdollisimman vähäpäästöistä. Liha kannattaa syödä, eikä viedä sitä kaatopaikalle. Suomalainen maidon ja lihan tuotannon yhdistelmä on kansainvälisessä vertailussa poikkeuksellinen, ja se pienentää suomalaisen lihan ja maidon hiilijalanjälkeä.

Ruokapalvelu haluaa käyttää lähiruokaa mahdollisimman paljon, ja antaa asiakkaan valita millaista ruokaa he haluavat lautaselleen. Ruoka valmistetaan ravitsemissuositusten mukaan, ja asiakkaita neuvotaan mm. lautasmallin mukaan syömään kasviksia, hiilihydraatteja ja proteiinia.

Jokaisen asiakkaan ruokavalio on henkilökohtainen valinta. Kouluissa on tarjolla ruisleipää, näkkileipää, ravintorasva, salaatti/raastepöytä, lämmin lounasruoka niin liha/kala kuin kasvisvaihtoehto. Kiertävässä ruokalistassa on myös kasvisruokapäiviä esim. pinaattikeitto, puuro ja kasvissosekeitto. Ruokalistat löytyvät kaikki ruoka- ja siivousohjelmien kotisivuilta. Ruokalistoilla on myös vähennetty riisin käyttöä. Tilalla on nyt perunaa, ohraa, ruisriisiä sekä kokojyvä pastaa. On valitettavasti monia kasvistuotteita kuten mm. riisi, soija, ulkomainen kvinoa, avocado, jotka aiheuttavat ongelmia ympäristölle, ilmastolle ja paikallisille asukkaille. Soijaa ei voida viljellä Suomessa. Tarjolla on onneksi kotimaisia kasviproteiineja, kuten mm. härkäpapu, herne ja kaura. Kauramaidon kalsium ja proteiini sekä D-vitamiiniarvo on kuitenkin huomattavasti pienempi kuin maidon. Kaurakerman valmistuksessa käytetään taas palmuöljyä, joka sekään ei ole ilmastoystävällinen tuote.

Nurmi ja märehitijät ovat kestävä osa pohjolassa ruokaketjua muuttaen ihmisravinnoksi kelpaamattoman nurmen meillä soveltuvaksi ravinnoksi. Samalla ne hoitavat laiduntaessaan arvokkaita perinnebiotooppeja. Nurmien viljelyyn on useita hyviä syitä. Pohjoisiin olosuhteisiin se on hyvä ja tuottava pellonkäyttömuoto. Nurmien viljely pitää huolta peltomaan rakenteesta, ja nykynäkemyksen mukaan nurmi ylläpitää maaperässä suurempia hiilimääriä kuin viljelykasvit. Pieni etu ei ole sekään, että fosforivalumat ovat nurmipelloilta huomattavasti muita pellonkäyttömuotoja pienemmät. Nurmiviljelylle ei ole Suomessa uskottavaa ja järkevää vaihtoehtoa. Siksi nautakarjantalous on olennainen osa kestävästä suomalaista ruoantuotantoa. Suomessa vain 5 % kasvihuonepäästöistä tulee eläinkarjasta, ja harva eläintilallinen pysyy vaihtamaan nopeasti tuotantosuuntaansa. Suomalainen maatalous painii tällä hetkellä

kannattavuuskriisissä. Totuus on, ettei nurmiviljelyä voida Suomessa monilla alueilla korvata millään muulla. Nautakarjantalouden heikentäminen on suora isku suomalaiselle maataloudelle ja ruokaomavaraisuudellemme. Luonnonvarakeskuksen tutkija Perttu Vartiainen totesi, että nautakarjantaluuteen kohdistuva kritiikki on Suomessa kohtuuttoman suurta suhteessa sen vaikutuksiin. Maidontuotannossa tavoitellaan Suomessa nollahiilijalanjälkeä. Valiolla se on tavoitteena vuoteen 2035 mennessä. Valtavan suuri maidon hiilijalanjälki ei ole nytkään. Maito ei ole välttämätön ihmiselle, kuten ei mikään muukaan yksittäinen elintarvike. Maito on kuitenkin ravitsemusarvoiltaan erinomainen tuote kasvaville lapsille sekä aikuisille. Rahkat, jugurtit, viili, piimä ja maito ovat olleet vuosisatoja suomalaisten ruokapöydissä. Maitotuotteiden tärkeys Suomen ruokakulttuurissa johtuu meidän karuista pohjoisista olosuhteistamme, jotka sopivat paremmin lypsykarjatuotantoon kuin viljantuotantoon. Savonlinna ruoka- ja siivouspalvelu noudattaa ravitsemissuosituksia, ja tarjoaa asiakkailleen mahdollisimman maittavaa, puhdasta, ravitsevaa, terveellistä ruokaa. Tarjolla on kouluissa ja päiväkodeissa niin maitoa, piimää kuin muitakin ruokajuomia. Lisäksi on otettu käyttöön kotimainen luomumaito Nvo-paketeissa sekä yksittäisissä pakkauksissa. Liha ja kala kuuluvat eri muodossa kiertävälle kuuden viikon ruokalistalle. Tavoitteena on saada yhä enemmän paikallisia raaka-aineita ruokalistoilta. Savonlinna ruoka- ja siivouspalvelu haluaa omalta osaltaan työllistää paikallisia toimijoita, sekä taata myös poikkeusoloissa ruokapalvelut asiakkailleen.

Hankintapalvelut seuraa elintarviketuotteiden ostoja säännöllisesti. Savonlinnan kaupungin vuoden 2019 ostoporttitietojen mukaan tukkukauppatuotteiden kotimaisuusaste on n. 49 %. Hedelmien, säilykkeiden, pakastekalatuotteiden (seiti), talviaikaan osittain vihannesten/kasvisten, mausteiden, osittain kuiva-aineiden sekä tärkkelysten alkuperämaa ei ole Suomi. Liha- ja lihatuotteiden kotimaisuusaste on lähes 99 %:a ja maito- ja maitotaloustuotteiden kotimaisuusaste on lähes 100 %:a. Ruokapalvelujen hankinnoissa ja toiminnassa lähiruuan ja tuotteiden kotimaisuusasteen eteen on tehty määrätietoisesti töitä ja toimenpiteitä jo useita vuosia. Työ jatkuu edelleen. Tehdyt toimenpiteet ja toteumat huomioiden tarvetta erilliselle selvitykselle ei ole.

valmistelu: hankintapäällikkö Virve Silvennoinen, 044 417 4985
ruoka- ja siivouspalvelupäällikkö Johanna Kotilainen, 044 417 4710

Teknisen johtajan esitys:

Lautakunta hyväksyy ruokapalvelun selvityksen käyttämänsä raaka-aineiden alkuperästä ja pyrkimyksestä lähiruuan käyttöön

Kaupunginvaltuusto
Tekninen lautakunta

§ 113
§ 47

28.10.2019
03.03.2020

sekä hiilikuormituksen pienentämiseen.
Lisäksi lautakunta toteaa valtuustoaloitteen tulleen loppuun käsitellyksi.

Päätös: Esitys hyväksyttiin.

Tiedoksi: Tuukka Suomalainen
Toimenpiteet: Kaupunginhallitus

Otteen oikeaksi todistaa

Savonlinnassa