

**Palvelukeskus
Helsinki**

Helsinki

Kasvipohjainen ruoka Helsingin ruokapalveluissa

**Ruokakasvatuksen valtakunnallinen verkosto,
Meri Mathlin, vastuullisuusasiantuntija
10.4.2024**



Ruokapalvelut Palvelukeskus Helsingissä

- Mukana päivittäin n. 100 000 ateriahetkessä
 - Kouluruokapalvelu
 - Hoitoalan ruokapalvelut
 - Päiväkotien ruoka(- ja yhdistelmä)palvelut
 - Kotiateriapalvelu
- Pakkalan tuotantolaitos
 - Noin 12 000kg ruokaa/vrk
 - 60 000 annosta/vrk
- Tuotannon suunnittelu
 - Ruokalistojen suunnittelu
 - Tuotesuunnittelu
 - Uusien ruoka-annosten kokeilu



Mihin voimme julkisena ruokapalveluntuottajana vaikuttaa?

- Mitä ruokia tarjotaan? ←
- Millaisia elintarvikkeita hankitaan?
- Miten ruokailijoita ohjataan? ←
- Miten ruokahävikkiä hallitaan?



Kasvipohjaisen ruoan menekin edistäminen

- Kasvisruoan normalisointi – ei erityisruokavalio vaan kaikille tarjolla oleva vaihtoehto
- Kaksi pääruokavaihtoehtoa, joista toinen on aina kasvisruoka
- Vegaaniruokien määrää kasvatettu
- Kasvisruoka tulee ruokalistalla ja linjastossa aina ensimmäisenä
- Kaurajuoma kaikkien saatavilla päiväkodeissa



Helsingin päättäjillä tahtotila edistää ruokapalvelujen kestävyysmurrosta

- Kasvatuksen ja koulutuksen toimialan lautakunnassa käsiteltiin kouluruokailun kasvipohjaisuuden lisäämistä 22.11.2022 valtuutettu Elina Kauppilan aloitteen pohjalta

4. / 293 §

Valtuutettu Elina Kauppilan aloite
kouluruoan muuttamisesta kasvipohjaiseksi

KASVATUS- JA KOULUTUSLAUTAKUNTA

Päätös

Kasvatus- ja koulutuslautakunta katsoo aloitteen loppuun käsitellyksi.

Kasvatus- ja koulutuslautakunta korostaa, että jatkossa kouluissa tarjottavan kasvisruoan on oltava riittävällä siirtymäajalla pääsääntöisesti kasvipohjaista.

Keskeistä on paitsi tarjota nykyistä enemmän kasviperäistä ruokaa myös toteuttaa muutos koululaiset ja opiskelijat osallistavalla tavalla eli heidän äänensä on kuultava uusien kasvisruokien arvioimisessa.

Kouluruokailussa lihatuotteiden määrän vähentämistä jatketaan edelleen. Ruokajuomaksi lisätään mahdollisuuksien mukaan kasvipohjaisia juomia muiden ruokajuomien rinnalle.

Helsingin päättäjillä tahtotila edistää ruokapalvelujen kestävyysmurrosta

- [Linjaus](#) kaupungin järjestämien tilaisuuksien tarjoiluista (1.1.2022 alkaen)
 - Sesongin mukaista kasvisruokaa ja/tai vastuullisesti pyydettyä lähikalaa
 - Reilun kaupan tuotteita (vähintään kahvi, tee, banaani)
 - Kahvimaitona kaurajuoma
 - Tilaisuuksissa ei tarjoilla lihatuotteita



Kaupungin tilaisuuksissa tarjoillaan jatkossa vain sesongin mukaista kasvisruokaa ja vastuullisesti pyydettyä lähikalaa – liharuoista ja kertakäyttöastioista luovutaan

02.11.2021 11:05

Kaupungin toimialoilla ja liikelaitoksissa järjestetään paljon erilaisia kokouksia, seminaareja, työpajoja ja yleisötilaisuuksia, joihin sisältyy tarjoiluja. Helsingin tavoitteena on varmistaa, että ympäristöasiat huomioidaan tarjoiluissa entistä paremmin.

Helsingin päättäjillä tahtotila edistää ruokapalvelujen kestävyysmurrosta

- Kaupunginhallitus edellyttää, että kasvatuksen ja koulutuksen toimiala, sosiaali- ja terveystoimiala sekä palvelukeskusliikelaitos suunnittelevat toimintaansa niin, että **liha- ja maitotuotteiden kulutus kaupunkikonsernissa puolittuu vuoteen 2025 mennessä** kaupungin palveluiden asiakkaiden ravitsemukselliset tarpeet huomioiden

11. / 260 §

Valtuutettu Atte Harjanteen aloite liha- ja maitotuotteiden kulutuksen puolittamisesta vuoteen 2025 mennessä

HELSINGIN KAUPUNGINVALTUUSTO

Päätös

Kaupunginvaltuusto katsoi valtuutettu Atte Harjanteen aloitteen loppuun käsitellyksi.

Samalla kaupunginvaltuusto hyväksyi seuraavan toivomusponnen:

Kaupunginvaltuusto edellyttää selvittämään mahdollisuutta, että kasviuomia on tarjolla maidon rinnalla kaikille halukkaille ruokavaliosta riippumatta. (Anna Vuorjoki)

Ruokalistoilte tehtyt muutokset

	Päiväkodit	Koulut	Ammattiopistot
2020	<ul style="list-style-type: none"> Punaista lihaa sisältävä ruoka broileriruoksi Punaista lihaa sisältävä ruoka kalaruoksi Liharuoka kasvisruokaan Lisätty lämpimiä kasviksia aterioille 3 x / 6 vko 	<ul style="list-style-type: none"> Punaista lihaa sisältävä ruoka kasvisruoksi Punaista lihaa sisältävä ruoka kalaruoksi Lihavalmisteruoka broileriruoksi Lisätty lämpimiä kasviksia 3 x / 6 vko Pilotoidaan kaurajuoman tarjoamista ruokajuomavaihtoehtona 	
2021	<ul style="list-style-type: none"> Vaihdetaan lisäkeriisi perunaan 2 x / 6 vko Liharuoka kasvisruoksi Liharuoka kalaruoksi Lisätty lämpimiä kasviksia aterioille 3 x / 6 vko 		<ul style="list-style-type: none"> Tarjoillaan kerran viikossa kaksi kasvispääruoka-vaihtoehtoa Lisätään yksi kalaruoka
2022	<ul style="list-style-type: none"> Kehityksessä hybridireseptiikka eli ruokia, joissa lihan osuutta pienennetty ja kasvien määrää kasvatettu Toimenpiteitä kasvisruoan miellyttävyyden parantamiseksi, esim. raaka-aineiden vaihdoksia Aiempien muutosten ylläpito 		<ul style="list-style-type: none"> Liharuoka vaihdettu broileriruoksi
2023	<ul style="list-style-type: none"> Vaihdettu punaista lihaa sisältävä ruoka kasvisruoksi Vaihdettu punaista lihaa sisältävä ruoka broileriruokaan Kaurajuoma vaihtoehdoiseksi ruokajuomaksi 	<ul style="list-style-type: none"> Vaihdettu punaista lihaa sisältävä ruoka kasvisruoksi Vaihdettu punaista lihaa sisältävä ruoka broileriruokaan 	

Kaurajuoman menekki Helsingin päiväkodeissa

- OmaStadi –rahoituksen kautta alettiin tarjota kaurajuomaa vapaavalintaisena ruokajuomana päiväkodeissa
- Elokuussa 2023 tuli kaurajuoma kaikkiin päiväkoteihin kaikkien saataville





Kestävien ruokavalintojen edistäminen

Mitä voisi vielä tehdä enemmän?

- Kasvisruokien nimien vaihtaminen – tämä on ”matalalla roikkuva hedelmä”
- Laskelma: onko kasvisruoka edullisempaa kuin sekaruoka – dataa päätöksenteon tueksi?
- Prosessoitujen lihajalosteiden käytön lopettaminen kokonaan – tälle myös ravitsemuksellinen vahva peruste
- Naudanlihan käytön lopettaminen kokonaan
- Tulospalkkiot kasvisruoan käytön lisäämisestä



'Kasvis'-sanana korostamisen tarpeellisuus?

ke 27.3.2024

Lounas

Kasvis-spagettivuokaa L, M, N, S, K,

to 4.4.2024

Lounas.

Soijasuikale-kasvispannua L, M, G, I
M, N, S, K, Veg

Lounas

Linssi-kasviskeittoa L, M, G, N, S, K, Veg, ♥ , Ruisleipää L, M, N, S, K, Veg



to 28.3.2024

ke 10.4.2024

Lounas

Kasvis-kikhernekiusausta L, G, N, S, K, ♥

Lounas

Papu-kasviskastiketta L, G, N, S, K, ♥ , Täysjyväriisiä L, M, G, N, S, K, Veg, ♥ , Ruisleipää L, M, N, S, K, Veg



pe 5.4.2024

Lounas

Kasviscurrya L, G, N, S, ♥ , Täysjyväriisiä L, I

ti 9.4.2024

Lounas

Vehnätortillaa L, M, N, S, K, Veg , Härkis-kasvistäytettä L, M, G, N, S, K, Veg , Kermaviiliä L, G, N, S, K



Tack!

Gracias!

Merci!

Спасибо!

Paarkiba!

Kiitos!

Giitu!

شُكْرًا

Aitäh!

Mahadsanid!

Danke!

Thank you!



Palvelukeskus
Helsinki

Palvelukeskus Helsinki
Talous- ja hallintoyksikkö

Meri Mathlin

vastuullisuusasiantuntija

040 593 0448

meri.mathlin@hel.fi

www.hel.fi/palvelukeskus



Palvelukeskus Helsinki
Palvelukeskus Helsinki
Koulusafkaa Helsingissä