



Vastaus Vihreän valtuustoryhmän ja 14 muun valtuutetun aloitteeseen kaupungin tarjoaman ruuan hiilijalanjäljen puolittamiseksi vuoteen 2025 mennessä

VD/6861/00.02.00.03/2019

RV/TE/LL

Vihreä valtuustoryhmä ja 14 muuta valtuutettua jättivät seuraavan hallintosäännön mukaisen valtuustoaloitteen:

”Ilmastomuutos on merkittävimpiä uhkia ihmisten hyvinvoinnille ja ympäristölle. Vantaa on valtuustokauden strategiassaan asettanut kunnianhimoisen tavoitteen olla hiilineutraali vuoteen 2030 mennessä.

Yksi merkittävimmistä ilmastopäästöjen aiheuttajia on ruoantuotanto, jolla on myös muita massiivisia vaikutuksia ympäristöön ja eläinten hyvinvointiin.

On selvää, että osana ilmastovastuun kantamista ja hiilineutraaliuden tavoittelua kaupungin on voimallisesti edistettävä ruokaan liittyvien päästöjen vähentämistä.

Me allekirjoittaneet valtuutetut esitämme, että kaupunki ottaa tavoitteeksi puolittaa kaupungin tarjoaman ruoan hiilijalanjäljen vuoteen 2025 mennessä. Tavoitteen toteuttamiseksi valmistellaan kaupunkikonsernin kattava suunnitelma toimenpiteineen.”

Kaupunginvaltuusto 26.8.2019 § 17

Päätös:

Päätettiin ottaa asia käsiteltäväksi ja lähettää valtuustoaloite kaupunginhallitukselle valmisteltavaksi.

Kaupunkistrategian ja johdon toimiala toteaa vastauksena seuraavaa:

Hankinnat -palveluyksikkö vastaa keskitetysti ateriapalveluiden hankinnasta ja tilaamisesta kaupungilla.

Vantaan on tunnistanut ateriapalvelut yhdeksi merkittäväksi osa-alueeksi kaupungin toiminnasta aiheutuvista hiilidioksidipäästöistä. Kaupungin resurssiviisauden tiekartan päätavoitteina on hiilineutraalisuus, jätteettömyys ja ylikuluttamisen lopettaminen vuoteen 2030 mennessä. Resurssiviisauden toimialojen toimenpidesuunnitelmat sisältävät useita toimenpiteitä, joiden tavoitteena on vähentää ateriapalveluiden tuottamisen hiilijalanjälkeä. Edellä mainittuja toimenpiteitä ovat ruokalistasuunnittelu, lähituottajamarkkinoiden kartoittaminen hankintojen valmistelussa ja mahdollinen hyödyntäminen, vastuullisuusnäkökohtien huomioiminen hankinnoissa sekä ateriapalveluiden tuottamisen ympäristövaikutusten vähentäminen. Toimenpiteiden toteutumista seurataan vuosittain ja tulokset raportoidaan resurssiviisauden tiekartan toteutumissuunnitelmassa.

Karkeasti jaoteltuna ateriapalveluiden välittömiin hiilidioksidipäästöihin vaikuttavat seuraavat tekijät:

- kasvisruoan osuus koko palvelutarjoamasta; mitä suurempi sitä pienempi hiilijalanjälki
- optimaalisen ruuanvalmistusmäärän ennustaminen
- suurtalouskeittölaitteiden energiankulutus
- aterioiden kuljetuskerrat ja kalusto



Välillisiin päästöihin luetaan alla olevat tekijät:

- tilojen käyttöaste ja ruuan valmistustapa
- elintarvikkeiden tuotantomaa ja -tapa
- elintarvikkeiden logistiikkaketju, joka sisältää kuljetuksen ja pakkaamisen

Toimenpiteitä, joita on tehty ja tehdään koko ajan ateriatuotannon hiilidioksidipäästöjen vähentämiseksi:

Tällä hetkellä tarjoamme kouluissa ja päiväkodeissa kasvisruokavaihtoehtoon jokaisena arkipäivänä ja yhtenä päivä on kasvisruokapäivä, jolloin tarjoillaan kaksi kasvisruokavaihtoehtoa. Katriinan sairaalassa ja vanhusten hoivalaitoksissa tarjotaan lounaalla ja päivällisellä kerran viikossa kasvisruokaa. Vuodesta 2019 alkaen ateriapalvelutuottajien sopimuksissa edellytetään kasvisruokareseptiikan jatkuvaa kehittämistä. Tilaajan edustajat ovat aktiivisesti mukana uusien reseptien testaamisessa ja kehittämisessä. Tavoitteena on nykyisten kasvisruokavaihtoehtojen menekin lisääminen samalla liharuokien menekin vähentäminen. Paremmalla kasvisruokareseptiikalla pyritään hävikin pienentämiseen. Tällä hetkellä ongelmana on juuri se, että kasvisruokien hävikki on liharuokien hävikkiä suurempi.

Uusissa palvelusopimuksissa edellytetään palveluntuottajalta ulkopuolisen tahon sertifoimaa ympäristöjohtamisjärjestelmää.

Ruokahävikkiä seurataan jatkuvasti. Palvelutuottajat raportoivat tilaajalle hävikin seurannan tulokset. Hävikin seurannalla ja ruokalistasuunnittelulla päästään parempaan ruuan menekin ennustamiseen sitä kautta hävikin pienenemiseen.

Suurtalouskeittiöiden laitteita uusitaan jatkuvasti laitteiden elinkaaren mukaisesti. Laitteiden hankintasopimuksessa on vaadittu sopimuksen kilpailuttamishetkellä voimassa olevat parhaimmat energiatehokkuusvaatimukset.

Aterioiden tuotantotavoilla on vaikutusta aterioiden kuljetuskertojen määrään. Tätä selvitetään keittiöverkkotoimintamallien pilotoinnissa. Samoin tilojen käyttöastetta ja ruoan valmistustapoja ja niiden vaikutuksia hiilidioksidipäästöihin vertaillaan pilotoinnissa.

Vantin ateriatuotannossa käytettävien elintarvikkeiden tuotantomaihin ja -tapoihin sekä logistiikkaketjuihin asetetaan vaatimuksia toimittajille jo kilpailutusvaiheessa hankintalain sallimissa puitteissa. Näihin asioihin kiinnitetään huomioita myös ateriapalvelutuottajien kanssa tehtävissä sopimuksissa.

Valtuustoaloitteessa asetettu tavoite kaupungin tarjoaman ruoan hiilijalanjäljen puolittamiseksi vuoteen 2025 mennessä on erittäin kunnianhimoinen. Ongelmana on tavoitteen toteuttamisen toteamiseksi tarvittavan mittariston/laskelman puuttuminen, lähtötason määrittäminen sekä riittävä resurssointi tavoitteiden edistämiseksi ja seuraamiseksi.

Kansallisia hankkeita

Käynnissä oleva mittava kansallinen vuoteen 2024 asti ulottuva hiilineutraalisuomi- hanke (Canemure) tuottaa konkreettista hiilijalanjälkilaskentaa ja Helsingin kaupunki tulee hankkeessa tekemään nimenomaan ateriapalveluiden hiilijalanjälki tarkastelun/laskelman. Kyse on uraauurtavasta ja mittavasta asiantuntijatyöstä, jonka tietojen hyödyntäminen kaupunkien välisenä yhteistyönä on mahdollista.



Helsingin kaupungilla on tavoitteena lihan ja maidon kulutuksen puolittaminen vuoteen 2025 mennessä. Helsingin kaupungilta saamamme tiedon mukaan, hekin selvittelevät parhaillaan sitä, mikä on soveltuvin mittari tavoitteen toteutumisen mittaamiseen. Mittaria ei vielä ole olemassa, joten lähtötason ja tavoitteen saavuttaminen ovat siis enemmän uskon kuin faktan varassa Tältä osin jatkamme yhteistyötä Helsingin kaupungin kanssa ja tulemme hyödyntämään kaiken saatavilla olevan tiedon mittaamisesta.

Turun kaupungin ruokapalveluhankinnat olivat mukana viime vuonna Suomen ympäristökeskuksen toteuttamassa ja Sitran rahoittamassa Kiihdyttämö -hankkeessa. Hankkeessa selvitettiin keittiöverkon ja kaupungin ostamien ruokapalvelujen hiilijalanjälkeen vaikuttavia tekijöitä sekä kehitettiin laskuri, jonka avulla hiilijalanjälkeä voidaan laskea. Ruokapalveluiden osalta laskuri osoittaa, että vaikka kaikki käytettävä energia, jakelu mukaan lukien, olisi nollapäästöistä, tarjoiltava ruoka 100 %:sta kasvisruokaa ja ruokahävikkiä ei olisi lainkaan, päästäisiin vain noin 76 %:n päästövähennykseen. Kasvisruoankin tuotannon tulisi siis muuttua vähäpäästöisemmäksi. Tulosten perusteella hyvä realistinen 10 vuoden tavoite ruokapalveluille voisi olla päästöjen puolittaminen.

Ruoan ilmastovaikutukset ovat niin keskeinen osa hiilijalanjälkeä, että niiden arvioimiseksi tulee kehittää erillinen, yksityiskohtaisempi, tuoreeseen tutkimustietoon perustuva laskuri. Työkalun pitäisi toimia niin ateriat-, ruokalista- kuin ruokapalvelutoimijoiden koko toiminnan tasolla ja tukea sekä nykytilanteen arviointia että tavoitteellista, ruokavalintojen kautta tapahtuvaa päästöjen vähentämistä.

Näin ollen ehdotuksena valtuustoaloitteen toimeenpanoon on olemassa olevan resurssiviisauden tiekartan vuoteen 2030 toimenpidesuunnitelmien päivittäminen strategiakauden väliarvioinnin yhteydessä sekä seuraavan valtuustokauden strategiaohjelman laadinnassa hiilineutraalisuus tavoitteen selkeämpi konkretisointi toimenpidetasolle.

Kaupunginhallitus 9.3.2020 § 18

Kaupunginjohtajan esitys:

Päätetään

- a) antaa vihreälle valtuustoryhmälle sekä 14 muulle aloitteen allekirjoittaneelle valtuutetulle esityksen mukainen kaupunginhallituksen vastaus, ja
- b) esittää kaupunginvaltuustolle merkittäväksi kaupunginhallituksen vastaus tiedoksi.

Päätös:

Hyväksyttiin esitys.

Liite:

- Vihreän valtuustoryhmän ja 14 muun valtuutetun aloite kaupungin tarjoaman ruoan hiilijalanjäljen puolittamiseksi vuoteen 2025 mennessä

Täytäntöönpano: lakiasiat ja päätösvalmistelu; esitys valtuustolle

Muutoksenhakuohje: 3.1. Oikaisuvaatimus- ja valituskielto

Lisätiedot:

hankintajohtaja Tiina Ekholm puh. 050 381 3852 etunimi.sukunimi(a)vantaa.fi