

# Palvelukeskus Helsingin ja asiakkaiden yhteiset toimenpiteet kohti hiilineutraalisuutta

Kestävä ravitsemus ja kuntien ruokapalvelut  
webinaari 25.5.2021

Ravitsemusasiantuntija  
Tarja Heikkinen

# Helsingin kaupungin linjauksia

- **Historiaa**

- Kouluissa, lukioissa ja ammatillisissa oppilaitoksissa
  - kasvisvaihtoehto päivittäin vapaasti valittavissa v. 2007
  - viikoittainen kasvisruokapäivä v. 2011
  - vegaaniruokavalio v. 2003
- Varhaiskasvatuksessa
  - viikoittainen kasvisruokapäivä v. 2017
  - vegaaniruokavalio v. 2018

- **Valtuustoaloite liha- ja maitotuotteiden kulutuksen puolittamiseksi vuoteen 2025 mennessä**

- Helsingin kaupunginhallitus on linjannut, että Helsingin kasvatuksen ja koulutuksen toimiala, sosiaali- ja terveystoimiala sekä Palvelukeskus Helsinki suunnittelevat toimintaansa niin, että liha- ja maitotuotteiden kulutus kaupunkikonsernissa puolitetaan vuoteen 2025 mennessä asiakkaiden ravitsemukselliset tarpeet huomioiden.

- **Hiilineutraali Helsinki 2035 –toimenpideohjelma**

- 95: Ilmastoystävällisten ruokien kehittäminen / lisääminen ruokalistoille
- 97: ruokahävikki, 98: ruokakuljetukset, 113: elintarvikkeiden kilpailutuskriteerit

# Asiakkaiden kanssa tehtyjä linjauksia toimenpiteille

- Ruokalistoilla tehtävät muutokset tehdään linjassa asiakasryhmäkohtaisten ruoka- ja ravitsemussuositusten kanssa
- Lihan puolittaminen koskee ensisijaisesti punaista lihaa ja erityisesti naudanlihaa
- Ei tehdä toimenpiteitä ruokajuomana tarjottavan maidon osalta
  - Kasvijuomien tarjoamista vaihtoehtoisena ruokajuomana edistetään mm. Oma stadi –hankkeen myötä
  - Toimenpiteet suunnataan ruoanvalmistuksessa käytettäviin maitotaloustuotteisiin
- Juustoa ei tulla toistaiseksi korvaamaan kasviperäisillä juuston kaltaisilla tuotteilla vaan kasvipohjaisilla levitteillä kuten kikhernetahnalla
- Ympäristövaikutusten laskentatyökalujen hyödyntäminen tulevaisuudessa



# Toimenpiteitä: päiväkodit ja koulut

- Tärkein tavoite, että ruoka maistuu ja tulee syödyksi
- Toimenpiteitä ruokalistoilla
  - Punaista lihaa/lihavalmistetta sisältäviä ruokia broileriruoaksi tai kalaruoaksi tai kasvisruoaksi
  - Lämpimiä lisäkekasviksia 3 kertaa 6 viikossa
  - Lisäkeriisiä perunaksi
  - Tapahtumat ja teemat kuten Itämeripäivä ja Stadin silakkamarkkinat
    - vuonna 2020 Itämeripäivänä fisuburgeri lahnasta ja silakasta
      - tarjottiin yhteensä 4500 kg kiloa kalaa asiakkaille (75 000)
    - Koulujen ruokalistalla kasvislounas ensimmäisenä
  - Aktiivinen tuotekehitystyö kuten uusien kasviproteiinien testaaminen ja olemassa olevien reseptien päivittäminen
  - Mieluisten vaihtoehtojen kartoittaminen, kohderyhmien kuuleminen ja osallistaminen esim.
    - Just food –hanke (koulujen ruokapaja, makuraati)
    - Asiakastyytyväisyys- ja toiveruokakysely



# Toimenpiteiden mittaaminen ja seuraaminen

- Seurataan:
  - Punaista lihaa, siipikarjaa ja kalaa sisältävien ruokien lukumäärää ruokalistailla
  - Punaisen lihan, siipikarjan ja kalan määrä aterialla
  - Kasvijuomien kokonaiskäyttömäärä
  - Lihan kokonaiskäyttömäärä
- <https://ilmastovahti.hel.fi/>







**Kiitos mielenkiinnosta**