

Valtuustoaloite ruokahävikin vähentämisestä edelleen Ylöjärven kaupungin toimipisteissä sekä ylijäämäruoan myynnistä henkilöstölle sekä lähialueiden asukkaille edulliseen hintaan

Kaupunginvaltuusto 09.05.2022 § 52

” Hävikkiruoka on herättänyt keskustelua jo pitkään ympäri maailmaa. Noin kolmasosa kaikesta maailmassa tuotetusta ruoasta jää käyttämättä. Suomessa puolestaan suurimpia ruokahävikin tuottajia ovat kotitaloudet, sillä keskimäärin 20-25 kiloa ruokaa henkilöä kohden menee vuosittain hukkaan. Kotitaloudet eivät ole kuitenkaan ainoa ryhmä joka hävikkiruokaa tuottaa, vaan yksi suuri hävikkiruoan tuottaja kauppojen lisäksi ovat koulut ja päiväkodit sekä muut kaupungin toimipisteet.

Olen/olemme huolestuneena seuranneet, kuinka tarjolla ollutta ruokaa laitetaan esim. kouluilla ja päiväkodeissa päivittäin bio- tai sekajätteesen. Kaupungin toimipisteissä jää aina ruokaa yli, vaikka kuinka pyritään ennakoimaan ja tiedetään suurin piirtein menekki eri ruokalajeille.

Hävikkiruoan syntyä on vähennettävä kaikin mahdollisin keinoin, sillä hävikkiruoka myös yksi syy ilmastonmuutokseen. Ruoan tuottaminen on kallista ja varsinkin karjankasvatus on erittäin ilmastoa kuluttavaa. Toki biojätteen keräys pitäisi ehdottomasti hoitaa asianmukaisesti.

Ruokapalvelupäällikkö Sirpa Heikkilän mukaan Ylöjärvi on tehnyt pitkään yhteistyötä esim. seurakunnan kanssa ja sinne on annettu se ruoka, joka jää yli ns. koskemattomissa astioissa ja on omavalvonnan ohjeiden mukaan jäädytetty. Kun ruoka haetaan keittiöltä, vastuu siirtyy seurakunnalle sen asianmukaisesta säilyttämisestä. Seurakunta on muodostanut ruokaringin ja käytössä on puhelinnumero johon keittiö voi soittaa. Myös muita ruokahävikin vähentämisen toimia on tehty mm. muutama vuotena erityisenä kehittämiskohteena ollut ruokahävikin vähentäminen. Tämä on hienoa kehittämistyötä ja hyvä, että ruokapua annetaan ja jaetaan sitä tarvitseville.

Mutta se ruoka, joka on ollut tarjolla /lämpösäilytetty, sitä ei kaupungin keittiöiden ohjeen mukaan saa antaa eteenpäin. Mielestäni tätä asiaa pitäisi vielä selvittää. mm. kouluilta ja päiväkodeilta jää ruokaa, joka on ollut tarjolla, mutta on vielä käyttökelpoista. Hävikkiruokaa, joka on ollut tarjolla, myydään mm. Tampereella, Kuopiossa, Jyväskylässä ja Kirkkonummella ja erilaisia kokeiluja on ympäri maan, joten kokemuksia on varmasti kertynyt.

Monet ravintolat myyvät ruokaa ulos lounasajan jälkeen tai myöhemmin asiakkaille edulliseen hintaan. Miksei tämä olisi mahdollista kestävästä kehitystä myös kaupungin toimijoille? Se olisi myös ympäristöteko, säästää luontoa, koska kaikissa yksiköissä ei ole biojätekeräystä ja biojäte on jätehuollon näkemyksen mukaan tärkein jätteen muoto, mikä pitäisi saada pois sekajätteen joukosta. Koulut ja päiväkodit voisivat myydä ylijäämäruokaa edulliseen hintaan esim. henkilöstölle ja lähiseudun asukkaille, siellä on varmasti paljon ikäihmisiä ja lapsiperheitä, jotka mieluusti ostaisivat ylijäämäruokaa, varsinkin nyt, kun ruuan hinta on noussut ja nousee koko ajan lisää.

Ehdotan omastani ja Vihreän ryhmän puolesta, että Ylöjärven kaupungin ruokapalvelut selvittää, miten ylijäämäruokaa voidaan vielä paremmin hyödyntää jatkossa ja esim. myydä sitä kaupungin toimipisteissä.

Sari Listenmaa ja Vihreä valtuustoryhmä ym.”

Päätös Kaupunginvaltuusto päätti lähettää em. valtuustoaloitteen kaupunginhallituksen valmisteltavaksi.

Kaupunginhallitus 30.05.2022 § 205

Esittelijä Kaupunginjohtaja

Päätösehdotus Kaupunginhallitus päättää lähettää valtuustoaloitteen ruokapalvelupäällikölle lausuntoa varten.

Päätös Hyväksyttiin.

Kaupunginhallitus 20.02.2023 § 76
409/11.00.00/2022

Ruokapalvelupäällikkö Sirpa Heikkilä

Ruokapalveluissa on v. 2022 aikana kiinnitetty huomiota ruokahävikin vähentämiseen seuraavasti:

Kauraslammen pääkoululle on syksyllä asennettu tarjotinlaskija ”Tarja”, joka on nettipohjainen ja se automaattisesti laskee astianpesukoneesta tulleet tarjottimet. Tämä toimenpide antaa täsmällisen luvun ruokailijoiden määrästä päivittäin. Tätä tietoa käytämme ruuanvalmistuksessa ja määrän laskennassa hyväksemme.

Ylöjärven Yhtenäiskoululle on asennettu Bio-vaaka, joka mittaa asiakkaan lautaselle jäävän ruuan. Päivittäin voimme punnita myös linjastoon jäävän ruuan, näin saamme tiedon ruuan kulutuksesta, joka edelleen auttaa suunnittelussa. Marraskuussa otimme käyttöön Päikky-järjestelmän, jossa lasten vanhemmat ilmoittavat edellisellä viikolla lasten hoitoajat ja hoitopäivät. Näin saamme oikean tiedon lasten päivittäisistä lukumääristä ja pystymme tarkentamaan valmistuskeittiöstä lähetettävän ruuan määrää.

Ylöjärven seurakunnan lausunto hävikkiruuan käytöstä, Johtava diakoniatyöntekijä Eliisa Ala-Kuusisto

Ylöjärven seurakunnan diakoniatyö on tehnyt kaupungin ruokapalvelun kanssa yhteistyötä vuosia. Jaamme kouluilta ja päiväkodeista haettua ylijäämäruokaa päivittäin.

Energiakriisin myötä moni ylöjärveläinen perhekunta ja yksineläjä ovat taloudellisessa ahdingossa. Eli ruoan jakaminen ja asiakastyö on nykyisin diakoniatyön keskiössä. Pidän tärkeänä, että yhteistyö jatkuu tänäkin vuonna ja tästä eteenpäin.

Terveystarkastajan Annikka Vallitun lausunto:

318/2021 Maa- ja metsätalousministeriön asetus elintarvikehygieniasta 23 §

7) kylmäsäilytystä vaativia, helposti pilaantuvia elintarvikkeita saa pitää tarjolla vain kerran. Tämän momentin 1–6 kohtien vaatimuksista poiketen kylmäsäilytystä vaativien, helposti pilaantuvien elintarvikkeiden lämpötila saa olla tarjolla olon aikana korkeintaan 12 °C, silloin kun ne ovat tarjolla enintään neljä tuntia;

8) kuumana myytävien tai tarjolla olevien helposti pilaantuvien elintarvikkeiden lämpötilan on oltava vähintään 60 °C ja ne saavat olla tarjolla vain kerran.

Tarjoilukeittiöissä esim. päiväkodeissa ruoka tulee kuumana ja menee osastoille vaunuilla. Lämpötilat eivät todennäköisesti ole enää tarjoilun päätyttyä vaatimusten mukaiset, näin ollen sitä ei voi myydä.

Muut asiat, jotka tulee huomioida ylijäämäruuan myymisestä:

Jos ruokaa myydään ulos, niin tulee kehittää maksujärjestelmä, koska keittiöillä ei ole kassaa.

Jos linjastosta jäävä ruoka myydään ulkopuolisille, niin tulee koulun ruokasaleihin järjestää käynti, koska ulko-ovet ovat kouluissa lukittuna.

Myyntitilanteeseen tulee varata myös tarvittava henkilöstöresurssi.

Ruokapalvelupäällikkö esittää

Nykyisessä taloudellisessa tilanteessa seurakunnan tukeminen ylijäämäruuan antamisella on tarkoituksenmukaista. Seurakunta voi tukea oman kaupungin perheitä ja avun saavat he, jotka sitä oikeasti tarvitsevat. Toimintaan seurakunta on luonut niin sanotun ruokaringin, joka hoitaa ruoan hakemisen keittiöiltä ja toimittavat sen seurakunnan jakopisteeseen terveysviranomaisten ohjeiden mukaisesti.

Esittelijä

Kaupunginjohtaja

Päätösehdotus

Kaupunginhallitus päättää ehdottaa kaupunginvaltuustolle, että se hyväksyy ruokapalvelupäällikön lausunnon vastauksena aloitteeseen.

Päätös

Hyväksyttiin.