

## **Raaseporin kaupungin ruokahuollon toimintapolitiikka**

Raaseporin kaupungin ruokahuoltoyksiköllä on tällä hetkellä 10 keskuskeittiötä ja 33 erikokoista jakelukeittiötä, jotka vuosittain tuottavat yhteensä noin 1 279 000 annosta. Lisäksi ulkopuoliselta tuottajalta ostetaan vuosittain noin 143 000 annosta.

### **Ravintoa koskeva toimintapolitiikka**

Kunnan ohjausasiakirja ravinnosta, elintarvikkeista ja aterioista Raaseporissa turvaa ateriatoiminnan laadun ja edesauttaa kestävästä kehitystä. Ravintoa koskeva toimintapolitiikka koskee kaikkia kunnallisia toimintoja sekä niitä, jotka ostavat, hankkivat, valmistavat, tilaavat ja tarjoilevat ruokaa ja juomaa.

### **Kestävä hankinta**

Raaseporin kaupunki tuottaa noin 1 300 000 annosta vuodessa ja ostaa suuria määriä elintarvikkeita. Raaseporin kaupunkia kestävästä kehityksen yhdyskuntana edesauttaa tietoinen elintarvikkeiden hankinta, jossa huomioidaan ympäristö, ilmasto, etiikka ja talous.

### **Kestävä talous**

Raaseporin kaupunki hankkii yhdessä Hangon kaupungin kanssa elintarvikkeita. Yhteishankinnan järjestää KL-Kuntahankinnat Oy. Yhteishankinta ei koske lihaa ja lihatuotteita.

Yhteiset sopimukset ja yhteiset hankinnat vaativat, että kunnat ovat yksimielisiä kriteereistä ostojen yhteydessä.

KL-Kuntahankinnat huomioi ja kehittää jatkuvasti taloudellista vastuuta, ekologista vastuuta sekä sosiaalista vastuuta hankintojen yhteydessä.

Ruokahuolto noudattaa myös voimassa olevia hankintalakeja sekä Raaseporin kaupungin sisäistä valvontaohjetta. Ruokahuoltoyksikön päätavoite on valmistaa ravitsevaa ja hyvää ruokaa taloudellisesti edulliseen hintaan ja että henkilöstökulujen osuus

ruokahuoltoyksikön kokonaisbudjetista ei ylitä 50 %. Tavoitteena on lisäksi, että keittiöt mahdollisuuksien mukaan käyttävät lähellä tuotettuja raaka-aineita.

## Ruoka

Ruoan tulee olla ravitsevaa ja vaihtelevaa ja täyttää kunkin asiakasryhmän ravinnonsaantisuositukset. Tulee pyrkiä siihen, että tarjolla on aina kaksi ruokalajia, joista toinen on vegetaarinen. Realistinen tavoite on voida toteuttaa tämä kokonaisvaltaisesti sen jälkeen, kun ruokahuoltorakenteen keittiökorjaukset on tehty.

Ateriaa tule leimata ilo syödä yhdessä kokien makuja, tuoksuja ja nauttien näkemästään. Ateriointi edistää terveyttä ja ehkäisee ruokaan liittyviä vaikeuksia (paino-ongelmia) ja terveyshaittojen riski pienenee.

Aterioiden on täytettävä suositukset ja suuntaviivat, jotka valtion ravitsemusneuvottelukunta on laatinut. Ruoan sisällön tulee vastata suomalaisia ja pohjoismaisia ravintosuosituksia (NNR) sekä erityisiä asiakasryhmäsuosituksia. Jokaisessa toiminnassa, jossa käsitellään elintarvikkeita, on oltava vahvistettu ja toimiva omavalvontasuunnitelma, joka sisältää selkeät rutiinit koskien turvallista ruokaa ja selkeän vastuunjaon.

Raaseporin kaupungissa tarjoiltavan ruoan on oltava tasavertaista kaikissa paikoissa ja niissä on käytettävä samaa Aromi-reseptipankkia siihen kuuluvine applikaatioineen, jossa koulun ruokailijat pääsevät katsomaan ruokalistaa ja ravintoarvoja Raaseporin kaupungin tarjoamassa ruoassa.

Tärkeä osa työtä on saada mielipiteitä niiltä, jotka päivittäin syövät Raaseporin kaupungin tarjoamaa ruokaa. Mielipiteillä on merkitystä ja ne otetaan huomioon ravintotoimintapolitiikkatyössä. Ruokaraadin ja henkilöstökokouksien kautta kuluttajalla on mahdollisuus vaikuttaa ja ottaa vastuuta ruoasta ja ruokaympäristöstä. Jokaisen yksikön ruokaraadissa on oltava oppilaiden, ruokahenkilökunnan ja pedagogisen henkilökunnan edustajia. Ruokaraati pidetään vähintään kaksi kerta kouluvuoden aikana, siitä tehdään pöytäkirja ja tieto toimitetaan ruokahuoltopäällikölle ja kyseiselle emännälle. Kutsun ruokaraatiin esittävät koulujen rehtorit.

Raaseporin kaupungin on tarjottava hyvälaatuista, terveellistä ruokaa. Ruokalistan on oltava vaihteleva, ja se on suunniteltava eri kohderyhmiä koskevien suositusten pohjalta. Päiväkotilapsille ei esimerkiksi aina tarvitse tarjota samaa ruokaa kuin koululaisille. Ruoan tulee olla sopivaa 0–6-vuotialle lapsille.

Noin 70 % tarjoiltavasta ruoasta valmistetaan raaka-aineista. Lisäksi pyritään mahdollisuuksien mukaan siihen, että elintarvikkeet ovat eettisiä, ekologisesti merkittäviä, kauteen sopivia ja lähellä tuotettuja sekä sopeutettu kestävään talouteen.

Hedelmiä on tarjottava päivittäin Raaseporin kaupungin kouluissa. Hedelmiä on päivittäin esillä koulujen ruokasaleissa ja oppilaat voivat ottaa niitä vapaasti. Periaate 'hedelmä päivässä' otetaan käyttöön maaliskuussa 2019.

Ruokalistalla ei ole geenimuunneltuja organismeja (GMO) sisältäviä tuotteita. GMO merkitsee, että yritetään tietoisesti muuttaa perimää siten, että se saa halutut ominaisuudet.

Yksi vuosikurssi oppilaita per vuosi osallistuu ruoanlaittoon ja keittiö tarjoaa kerran lukukaudessa oppilaiden parhaiksi äänestämiä toiveruokia.

Tarjoiltaessa on oltava selkeästi esillä tietoa aterian sisällöstä ja tieto on lisäksi Aromin applikaatiossa. Applikaatio, josta saa tietoa päivän ruokalistasta ja ravintosisällöstä, otetaan käyttöön vuoden 2019 aikana. Jokaisella aterialla varmistetaan täysiarvoinen ravinnon saanti, kun ruokavieraat syövät kaikkia ruokakomponentteja lautasmallin mukaisesti.

## Ympäristön kannalta järkevät elintarvikkeet

Elintarviketuotanto vaikuttaa ympäristöön sekä negatiivisesti että positiivisesti. Kasvihuonepäästöt, rehevöityminen, tehokalastus ja kasvinsuojeluaineiden käyttö vaikuttavat negatiivisesti. Tuotannolla voi kuitenkin olla positiivisia vaikutuksia esim. viljely-

ympäristöön ja biologiseen monimuotoisuuteen. Osalla ruoasta on suuri vaikutus ympäristöön, osalla pienempi. Ympäristön huomioivissa elintarvikevalinnoissa on toisaalta kyse kasvituotteiden määrän lisäämisestä ja lihan määrän vähentämisestä, toisaalta ympäristön kannalta järkevien valintojen tekemisestä kyseisten elintarvikeryhmien kohdalla. Elintarvikkeilla kasvikunnasta, viljat mukaan lukien, on yleisesti ottaen vähäisempi vaikutus ilmastoon kuin eläinperäisillä elintarvikkeilla. Myös kasvihuoneviljelyillä vihanneksilla on nykyisin vähäinen ilmastovaikutus, johtuen muun muassa uusiutuvien polttoaineiden käytön lisääntymisestä. Eläinperäisistä elintarvikkeista kanamunilla ja maidolla on vähäisin vaikutus ilmastoon. Kovalla juustolla on kymmenen kertaa niin suuri ilmastovaikutus kuin maidolla, koska yhden kovan juustokilon valmistukseen kuluu kymmenen litraa maitoa. Lihalajeista naudanlihalla on suurin ilmastovaikutus, seuraavana lampaanliha, joka puolestaan on sianlihan yläpuolella. Märehtivillä eläimillä (esimerkiksi naudoilla) on suuri vaikutus ilmastoon. Kananlihalla on pienin ilmastovaikutus lihoista. Kalan ja äyriäisten ilmastovaikutus vaihtelee saatavuuden ja pyydystystavan mukaan, ja vaikutus on kanan ja sianlihan välillä.

## Erityisravinto

Lääketieteellisistä syistä erikoisravintoa tarvitseville on oltava tarjolla erityisravintoa.

Lääkärin tai terveydenhoitajan todistus annetaan emännälle.

Kasvisaterioita on tarjolle niille, jotka eettisistä tai uskonnollisista syistä tarvitsevat erityisravintoa.

## Vähemmän ruokahävikkiä

Ruoan tuottaminen pois heitettäväksi ei ole kestävää. Silloin ruoan valmistukseen on turhaan käytetty energiaa, vettä ja maata. Sitä paitsi ruoan heittäminen jäteastiaan on epätaloudellista. Se ateria, joka jätetään syömättä, maksaa eniten. Hävikiksi kutsutaan sitä osaa ruokajätteestä, joka on tarpeetonta, koska ruoka olisi voitu syödä.

Hävikin syntymiselle on osoittautunut muutamia tekijöitä kuten stressaantunut ja meluisa ruokailuympäristö, jolloin ei voi syödä rauhassa. Kun ateriat ovat viihtyisiä ja hyviä, on olemassa hyvät edellytykset sille, että ruoka syödään kokonaan eikä heitetä jätteisiin.

Osassa kaupungin kouluista ruokahävikki punnitaan päivittäin ja tavoitteena on, että syksyllä 2019 punnitus tehdään kaikissa kouluissa.

## Henkilökunta ja koulutus

Ruokailuhenkilökunnan tulee olla muodollisesti pätevää, olla kiinnostunutta ja tietävää. Henkilökunnan tulee jatkuvasti saada lisäkoulutusta koskien ravintoa, terveyttä, kestäväää kehitystä ja palveluhenkisyttä.

## Ateriointiympäristö

Raaseporin kaupungin ruokasalit ovat kohtaustaikkoja, joissa keittiöhenkilökunta toivottaa ruokavieraan tervetulleeksi ja palvelee ja kohtelee vierasta hyvin. Tässä ympäristössä iloitaan yhdessä syömisestä ja maistetaan ruoka myös silmillä ja tuoksuilla.

Ateriointiympäristö on muotoiltu siten, että äänitaso on miellyttävä, alle 65 dB.

Päivähoidossa ja esikoulussa aterioilla luodaan hyviä ruokatapoja ja lapset oppivat hienomotoriikkaa ja sosiaalista yhteiseloä. Koulussa on tärkeää koululounaan hyvä aikataulutus – jokaisella oppilaalla on oltava oikeus syödä lounaansa kaikessa rauhassa ilman kiirettä. Jokaiselle oppilaalle tarjotaan lounas samaan aikaan joka päivä. Hoidossa ja hoivassa ateria on sovitettu yksilön tarpeen mukaisesti. Ruoka ja ravinto ovat tärkeä osa huolenpitoa. Henkilökunnalla on mahdollisuus ja tärkeä sosiaalinen rooli nautittaessa aterioita yhdessä.

## Ruokasali

Ruokasali on auki muillekin kuin toiminnan kohderyhmille. Rehtori tai yksikön päällikkö vastaa ruokasalista vuoropuhelussa ruokahuollon kanssa.

## Kestävä kehitys

Kestävän kehityksen edistämiseksi tulee kaikkien toimintojen

- Pyrkä hankkimaan elintarvikkeita, joilla on vähäinen vaikutus ilmastoon
- Edistää vihannesten, palkokasvien, hedelmien ja viljan syöntiä, ja mahdollisuuksien mukaan lisätä kasvisaterioiden tarjontaa

- Pyrkää vähentämään lihan osuutta
- Pyrkää valitsemaan kalaa kestävästä kannasta/ MSC( Marine Stewardship Council)
- Sovittaa mahdollisuuksien mukaan ostot ja valikoima
- Lisätä mahdollisuuksien mukaan paikallisesti tuotettujen, annetut vaatimukset täyttävien elintarvikkeiden osuutta
- Yrittää aktiivisesti minimoida hävikkiä yhdessä varhaiskasvatuspedagogien, opettajien ja hoitajien kanssa
- Asettaa vaatimuksia joidenkin elintarvikkeiden kuljetushankinnoissa, että hankittu naudan-, sian- ja broilerinliha täyttävät samat vaatimukset kuin kotimaisen maanviljelijän tuottamalle asetetut. Pyrkää siihen, että pakkauksilla, käyttömateriaalilla ja kuljetuksilla on mahdollisimman vähäinen vaikutus ympäristöön, ilmastoon ja terveyteen.

## Seuranta ja vastuu

Ruokahuollon toimintapolitiikka päivitetään kerran per kunnallinen toimikausi.

Tilahallinto vastaa ruokahuollon suuntaviivojen noudattamisesta ja seurannasta.

Ruokahuollon toimintapolitiikkaa täydennetään toimintaan sopeutetuvin suuntaviivoin, jotka ovat niin ruokavieraiden kuin henkilökunnankin tiedossa.

Tilahallinto vastaa siitä, että toimintapolitiikka on pohjana sekä sisäisille että ulkoisille hankinnoille/tilauksille toiminnasta, johon sisältyy aterioita.

## Ruokaa ja aterioita koskevat lait ja suuntaviivat

- Elintarvikelaki
- Valtion ravitsemusneuvottelukunta
- Suositukset kouluruokailulle
- Varhaiskasvatuspedagogiikan suositukset

## Tavoitteet

- Ruokahävikin väheneminen
- Lihan osuuden vähentäminen ja kasvisruokien ja kala-aterioiden kehittäminen
- Lisääntynyt ekologisesti kestävien elintarvikkeiden käyttö
- Raaseporin kaupungin vuonna 2019 käyttämät ekologiset raaka-aineet ovat kaurahiutale, näkkileipä, kuivatut herneet ja banaanit. Täysjyväpastan käyttö on 70 %, riisi korvataan osittain ohralla.
- Pyrkii sesongin mukaisiin elintarvikkeisiin ja ruokalistoihin
- Valmistaa ruoka raaka-aineista, vuonna 2018 kouluissa ja päiväkodeissa tuotettiin 70 % ruoasta raaka-aineista.
- Pyrkii lisäämään paikallisesti tuotettujen elintarvikkeiden osuutta. Olemme tietoisia tämänhetkisistä taloudellisista ja käytännön haasteista.

## Mittaluvut

Alusta pitäen valmistettua ruokaa v. 2018 71 %

Tavoite koskien alusta pitäen valmistettua ruokaa v. 2020 75 %

Ekologisia tuotteita ruokahuollossa v. 2018 0,5 %

Tavoite koskien ekologisia tuotteita ruokahuollossa v. 2020 5 %

Ruokahävikki Raaseporin kouluissa v. 2018, ei mitattu - %

Tavoite koskien ruokahävikkiä Raaseporin kouluissa v. 2020 eniten 10 %