
Vastaus valtuustoaloitteeseen Puolet parempaa lautaselle

KVALT 22.09.2025 § 63

”Valtuustoaloite Puolet parempaa lautaselle

Hinku-verkostoon kuuluvana kuntana Sastamala on asettanut tavoitteekseen 80 % päästövähennyksen hiilidioksidipäästöissä vuoteen 2030 mennessä vuoden 2007 tasosta. Kolmannes kulutuksen ympäristövaikutuksista koostuu ruoasta ja erityisen paljon ympäristöä kuormittaa liha- ja maitotuotteet.¹ Puolittamalla eläinperäisten tuotteiden määrä kunnan julkisissa hankinnoissa voidaan saavuttaa huomattavia päästövähennyksiä, sillä mitä vähemmän lautasella on eläinperäisiä tuotteita, sen pienempi on ruoan ympäristövaikutus. Eläinperäisten tuotteiden korvaaminen kotimaisilla kasvisproteiineilla myös tukee kestävää kotimaista ruoantuotantoa ja huoltovarmuutta.

Kasviperäinen ruoka on tutkitusti terveellistä ja uusin pohjoismainen ravintosuositus suosittaa lihansyönnin vähentämistä.² Helsingin yliopiston tuore tutkimus osoittaa, että suomalaiset päiväkotilapset syövät yli viisi kertaa enemmän punaista lihaa kuin on terveydelle ja maapallon kantokyvylle hyväksi.³ Puolittamalla eläinperäisten tuotteiden määrä saadaan aikaan myös terveyshyötyjä.

Lihat tuotteiden määrän puolittaminen ja korvaaminen kasviperäisillä vaihtoehtojilla kunnan rahoittamassa ruokailussa tuo myös säästöjä.⁴ Sastamalassa laskennallinen vuosittainen säästö vastaa lähes kolmen koulunkäynnin ohjaajan vuosittaisia palkkakuluja.⁵

Me allekirjoittaneet esitämme, että Sastamala asettaa tavoitteeksi eläinperäisten tuotteiden kulutuksen ja hankintojen puolituksen vuoteen 2030 mennessä osana hiilineutraaliustavoitettaan. Lisäksi esitämme, että lihahankinnoissa suositaan mahdollisuuksien mukaan kotimaista ja paikallista lihaa, jonka hiilidioksidipäästöt ovat huomattavasti ulkomaista lihaa vähäisempiä.

Sastamalassa 22.9.2025

Eveliina Asikainen

Muut allekirjoittajat:

Jenni Jokinen

Ulla Nieminen

Jenni Widberg

Sanna Lahtinen-Korjus

Kaisa Ylimäki

Timo Haapanen

¹Kuluttajaliitto.[<https://www.kuluttajaliitto.fi/materiaalit/vastuullinen-kuluttaminen-ruokavalinnat/>].

²Valtioneuvosto. [<https://valtioneuvosto.fi/-/1410837/vahemman-lihaa-enemman-kasviksia-tassa-ovat-pohjoismaiset-ravitsemussuositukset-2023>].

³Bäck Sari et al. Sustainability analysis of Finnish pre-schoolers' diet based on targets of the EAT-Lancet reference diet. [<https://researchportal.helsinki.fi/fi/clippings/tutkimus-suomalaiset-paivakotilapset-syovat-yli-viisinkertaisesti>].

⁴Kasvisruoka kannattaa 2025 -selvitys.

[https://www.greenpeace.org/static/planet4-finland-stateless/2025/03/775fb300-kasvisruoka_kannattaa_2025.pdf].

⁵Kuntatalous kuntoon -laskuri.

[<https://www.greenpeace.org/finland/toimi/kuntatalous-kuntoon-laskuri/#laskuri>].”

Päätös

Kaupunginvaltuusto päätti lähettää valtuutettu Eveliina Asikaisen jättämän valtuustoaloitteen kaupunginhallituksen valmisteltavaksi.

SIVLTK 04.02.2026 § 7

Valtuutettu Eveliina Asikaisen 22.9.2025 jättämään valtuustoaloitteeseen ”Puolet parempaa lautaselle” vastaus:

Edelleen Servi Oy:lle osoitettuun lausuntopyyntöön Servi Oy:n toimitusjohtaja Raine Nuolikoski on vastannut 14.11.2025 seuraavaa:

”Valtuustoaloitteessa esitetään, että Sastamala asettaa tavoitteeksi eläinperäisten tuotteiden kulutuksen ja hankintojen puolituksen vuoteen 2030 mennessä osana hiilineutraaliustavoitettaan. Lisäksi toivotaan, että lihahankinnoissa suositaan mahdollisuuksien mukaan kotimaista ja paikallista lihaa.

Sastamalan Ruoka- ja Puhtauspalvelut Oy Servi vastaa seuraavaa: Servin ja Sastamalan kaupungin Sivistyspalveluiden välillä on sovittu, että Servin tuottamissa ruokapalveluissa noudatetaan ravitsemussuosituksia. Ravitsemussuositukset ovat keskeisin määrittävä tekijä, jonka pohjalta ruokalista ja reseptiikkaa suunnitellaan ja toteutetaan. Lisäksi muita tärkeitä ohjaavia tekijöitä ovat asiakaskokemus, kustannukset, tuotannon resurssit, elintarvikkeiden saatavuus sekä vastuullisuus- ja ympäristönäkökulma.

Vastuullisuus on yksi Servin strategisista päämääristä, ja olemme jo toteuttaneet merkittäviä toimenpiteitä kestävä kehityksen edistämiseksi. Servin käyttämien elintarvikkeiden kotimaisuusaste on erittäin korkea: esimerkiksi liha- ja maitohankinnoissa olemme kuluvana vuonna käyttäneet 100 % kotimaisia tuotteita. Tämä tukee kotimaista ruoantuotantoa, huoltovarmuutta ja vähentää ruoan hiilijalanjälkeä. Lisäksi Servillä on ISO14001-standardin mukainen sertifioitu ympäristöjärjestelmä, joka ohjaa kehitystyötämme koko arvoketjussa.

Aloitteen johdosta tarkastelimme eläin- ja kasvipöeräisten proteiininlähdeiden osuutta suhteessa ravitsemussuosituksiin. Havaintojemme mukaan:

- Palkokasvien ja kalan määrää tulisi lisätä edelleen.
- Prosessoimattoman punaisen lihan, siipikarjan lihan ja kananmunan tarjonta Sastamalan kouluruokailussa alittaa suositellut enimmäismäärät, kun ateriala on monipuolisesti koottu.
- Prosessoidun lihan tarjontatiheys oli tarkastelujaksolla kohtuullinen ja ravitsemussuositusten mukainen.
- Maidon ja maitovalmisteiden tarjoamista olisi mahdollista vähentää ravitsemuslaadun kärsimättä, mutta kasvipöeräisten vaihtoehtojen käyttö kasvattaisi kustannuksia ja vaikuttaisi joidenkin ruokien makuun ja menekkiin.

Aloitteessa esitetty eläinperäisten tuotteiden puolittamistavoite on joiltain osin yhteneväinen (palkokasvit), mutta joiltain osin ristiriidassa (kalan lisääminen) ravitsemussuositusten kanssa. On hyvä huomata, että ravitsemussuosituksissa näiden tuotteiden käyttöä lähestytään eri näkökulmasta: ravitsemussuositukset ohjaavat eri ruokaryhmien suositeltavia käyttömääriä väestötasolla, suositeltavia tarjontatiheyksiä joukkoruokailussa sekä ravintoaineista mm. proteiinin saantia absoluuttisesti grammoina ja prosentteina kokonaisenergiansaannista.

Servi jakaa aloitteen näkemyksen terveellisen ja kestävän joukkoruokailun tärkeydestä. Tavoitteisiin päästään parhaiten ruokakasvatuksen ja ruokailun ohjaamisen keinoin, jotta mahdollisimman moni lapsi ja nuori kokoa monipuolisen aterian. Ruokalistat ja reseptit tukevat jo nyt eläinperäisten tuotteiden kohtuullista käyttöä, ja kasvipöeräisten proteiininlähdeiden käyttöä tullaan lisäämään. On tärkeää edetä maltillisesti ja osallistavasti, jotta ruokailijoiden tottumukset ja ravitsemukselliset tarpeet huomioidaan eikä ruokahävikki kasva. Kouluterveyskyselyn mukaan entistä harvempi koululainen syö päivittäin kouluruokaa, ja liian voimalliset muutokset voivat vahvistaa tätä trendiä ja lisätä hävikkiä. Raaka-aineiden muutokset voivat nostaa hankintakustannuksia, mikä tulee huomioida muutoksia suunniteltaessa. Myös reseptiikan kehittäminen vaatii suunnittelua sekä käytännön testausta ja arviointia.

Servi seuraa aktiivisesti ravitsemussuositusten toteutumista, elintarvikkeiden kotimaisuusastetta, asiakaspalautteita sekä ruokahävikin määrää, ja käy kaupungin Sivistyspalveluiden kanssa aktiivista vuoropuhelua palveluiden kehittämisestä. Servi on kaupungin tytäryhtiönä sitoutunut tukemaan Sastamalan kaupungin ympäristötavoitteita ja kaupunkistrategiaa, ja toimii missionsa mukaisesti 365 päivänä vuodessa asiakkaidensa terveyden ja hyvinvoinnin parhaaksi.”

Sastamalan Perhekeskuksen ohjausryhmän vastaus:

”Sastamalan kaupunki on syksystä 2024 ollut yhtenä pilottikuntana

Itsenäisyyden juhluvuoden lastensäätiön (ITLA) ja Pirhan yhteisessä yhteisövaikuttavuustyössä. Kouluruokailua koskevat ilmiöt ja kehittämistarpeet on tunnistettu yhteisövaikuttavuustyössä sekä Sastamalan monialaisen elintapaohjauksen työskentelyssä. Nimetty työryhmä valmistelee pitkäjänteistä suunnitelmaa kouluruokailun kehittämisen toimenpiteistä ja niiden seurannasta. Keskeisenä tavoitteena on lisätä lasten, nuorten ja vanhempien osallisuutta kouluruokailun kehittämisessä. Sastamalan Perhekeskuksen ohjausryhmä seuraa ja ohjaa kehitystyön etenemistä. Kehittämissuunnitelmasta laaditaan raportti sivistyslautakunnalle.”

Toimivallan peruste

Hallintosääntö § 28

Valmistelija

sivistysjohtaja Pekka Kares, hyvinvointikoordinaattori Mervi Saari, Servin toimitusjohtaja Raine Nuolikoski

Esittelijä

Sivistysjohtaja

Päätösehdotus

Sivistyslautakunta päättää antaa kaupunginhallitukselle ja edelleen kaupunginvaltuustolle esitettäväksi valmistelutekstistä ilmenevän lausunnon koskien valtuutettu Eveliina Asikaisen 22.9.2025 tekemää valtuustoaloitetta "Puolet parempaa lautaselle".

Päätös

Hyväksyttiin yksimielisesti.

Lisätietoja

Sivistysjohtaja Pekka Kares, puh. 040 532 7771

KHALL 16.02.2026 § 33
661/11.00.03/2025

Toimivallan peruste

Hallintosääntö 131 §

Valmistelija

sivistysjohtaja Pekka Kares, hyvinvointikoordinaattori Mervi Saari, Servin toimitusjohtaja Raine Nuolikoski

Esittelijä

Kaupunginjohtaja

Päätösehdotus

Kaupunginhallitus päättää antaa kaupunginvaltuustolle valmistelutekstistä ilmenevän vastauksen Eveliina Asikaisen 22.9.2025 jättämään valtuustoaloitteeseen. Valtuustoaloite katsotaan loppuun käsitellyksi.

Päätös

Hyväksyttiin yksimielisesti.

Lisätietoja

sivistysjohtaja Pekka Kares, puh. 040 532 7771