

Valtuustoaloite Ylijäämäruuan hyödyntäminen

Kaupunginhallitus 01.11.2022 § 174

Valmistelija: talous- ja hallintojohtaja Leena Sämpi

Valtuutettu Hannele Ilola sekä 9 muuta valtuutettua ja yksi varavaltuutettu jättivät kaupunginvaltuuston kokouksessa 11.10.2022 oheismateriaalina olevan valtuustoaloitteen, jossa toivotaan Kannuksen kehittävän ylijäämäruuan hyödyntämistä.

Hallintosäännön 110 §:n mukaan kokouskutsussa mainittujen asioiden käsittelyn jälkeen valtuustoryhmällä ja valtuutetulla on oikeus tehdä kirjallisia aloitteita kaupungin toimintaa ja hallintoa koskevissa asioissa. Aloite annetaan puheenjohtajalle. Aloite on sitä enempää käsittelemättä lähetettävä kaupunginhallituksen valmisteltavaksi. Valtuusto voi päättää, että aloitteessa tarkoitetun asian valmistelusta käydään lähetekeskustelu.

Aloite kuuluu teknisten palveluiden toimialaan.

Kaupunginjohtaja

Kaupunginhallitus merkitsee aloitteen tiedoksi ja päättää lähettää sen teknisten palveluiden toimialan valmisteltavaksi ja päätettäväksi.

Päätös

Kaupunginhallitus päätti yksimielisesti hyväksyä kaupunginjohtajan ehdotuksen asiassa.

Teknisten palveluiden lautakunta 14.12.2022 § 94
196/02.09.00/2022

Valmistelija: tekninen johtaja Johanna Vakkuri, ruoka- ja puhdistuspalvelupäällikkö Sirpa Maliniemi

Ruokapalveluissa on selvitetty mahdollisuuksia ylijäämäruuan myyntiin tai lahjoittamiseen sekä selvitetty biojätteen kertymistä eri toimipisteistä.

Kannuksessa on yksi keskuskeittiö, josta ruokaa valmistetaan palvelukeittiöille 16 eri jakopisteeseen. Päiväkodit tilaavat ruoat Jamix-ruokatuotanto-ohjelman kautta kerran viikossa. Tilaaminen tapahtuu annosmäärinä. Koulujen ateriamäärän pyrkii keskuskeittiö arvioimaan. Koulujen toiminnan ilmoitetut muutokset huomioidaan annosmäärissä saatujen tietojen perusteella. Keittiöhenkilökunta tilaa ruokaa myös kilomäärinä.

Kouluilla ja päiväkodeissa seurataan ruokahävikkiä jatkuvasti. Päiväkodeilla ruokahävikkiä syntyy päivittäin n. 2,5 kg yhtä jakopistettä kohti. Tähän sisältyvät kaikki lounaalta ja välipalalta jääneet ruuat eli perunat, kastike, keitot, salaattit, jälkiruoat,

tuorepalat jne. Kouluilla ruokahävikkiä syntyy päivittäin 3-8 kg jakopisteen ruokailijamäärän vaihdellessa. Myös kouluilla tähän sisältyvät kaikki lounaalta jääneet ruuat eli perunat, kastike, keitot, salaattit, lisäkekasvis ja kappaletavara. Ruokahävikkiin sisältyy kaikissa jakopisteissä myös syntyvä lautasjäte, jota esim. Koulukeskuksessa on vajaa 2/3 jätteestä.

Päivähoidossa hävikkiä syntyy eniten pienissä kohteissa ja osastoruokailussa. Hävikkiä syntyy myös sen takia, että ruokaa on tilattu useammalle henkilölle kuin mitä todellisuudessa ruokailijoita on. Kaikki osastoilta palautettu ruoka on biojätettä. Kouluilla ruoan menekkiä on todella vaikea arvioida. Oppilaita on pois, kaikki eivät tule ruokailuun, on koeviikkoja, retkiä, lukujärjestykset vaihtuvat kuuden viikon välein kurssimuotoisen opetuksen vuoksi jne. Päivittäin ruokailijamäärässä on helposti 50 annoksen ero. Kouluilla linjastoruokailussa hävikki on pienintä. Luokkaruokailun hävikki on aina biojätettä.

Ylijäämäruuan myyntiin liittyy monia käytännön esteitä, joita ei voida ratkaista ilman investointeja tai lisäresursseja. Ylijäämäruuan lahjoittamista hyväntekeväisyyteen on selvitetty yhdessä seurakunnan kanssa, mutta myös tähän järjestelyyn liittyy käytännön esteitä.

Ruokahuollon selvitys biojätteestä ja sen kertymisestä jakopisteittäin, ylijäämäruuan myyntiin tai lahjoittamiseen liittyvistä huomioitavista asioista sekä ehdotukset toiminnan tehostamiseksi ja hävikin pienentämiseksi on liitteenä.

Tekninen johtaja

Teknisten palveluiden lautakunta päättää, että

1. biojätteen määrän vähentämiseen pyritään kaikilla käytettävissä olevilla ruokapalvelun keinoilla sekä yhteistyössä opetus- ja varhaiskasvatushenkilöstön kanssa
2. ylijäämäruuan myyntiin ja/tai lahjoittamiseen liittyviä esteitä pyritään aktiivisesti poistamaan
3. tarjotaan edelleen lukion asuntolassa asuville oppilaille mahdollisuutta hakea ylijäämäruokaa päivittäin.

Päätös

Teknisten palveluiden lautakunta päätti yksimielisesti hyväksyä teknisen johtajan ehdotuksen asiassa.