

Asiakirja on sähköisesti allekirjoitettu päätöksentekojärjestelmässä. Varmennetiedot tarkastettavissa kaupungin kirjaamosta.

Kaupunginhallitus, § 477, 17.11.2025

Kasvatus- ja opetuslautakunta, § 99, 07.10.2025

Elinvoima- ja osaamislautakunta, § 116, 22.10.2025

Kulttuuri- ja vapaa-aikalautakunta, § 123, 23.10.2025

§ 477

Valtuustoaloite eläinperäisten tuotteiden kulutuksen puolittamiseksi vuoteen 2030 mennessä - Brigita Krasniqi, Inna Rokosa ja Mitja Tapio ym.

TRE:2273/06.00.01/2024

Kaupunginhallitus, 17.11.2025, § 477

Valmistelija / lisätiedot:
Savisaari Lauri, Salmi Pekka

Valmistelijan yhteystiedot

Kehittämispäällikkö Hanna Karojärvi, puh. 040 800 7410, varhaiskasvatuksen pedagoginen asiantuntija Mikko Leikkanen, puh. 040 575 5580, etunimi.j.sukunimi@tampere.fi, opetusjohtaja Petri Peltonen, puh. 050 525 8561, kehittämispäällikkö Laura-Leena Leiwo, puh. 041 730 7570, kehitysjohtaja Tuula Hoivala, puh. 050 329 5711, kehittämisasiantuntija, kestävät hankinnat, Enni Leppälä, puh. 040 8007809, projektipäällikkö Elina Pulliainen, puh. 040 182 8773, etunimi.sukunimi@tampere.fi, palvelujohtaja Susanna Järvinen, puh. 040 800 4887, etunimi.sukunimi@voimia.fi

Lisätietoja päätöksestä

Lakiasiaintoiminnan johtaja Laura Klami, puh. 040 543 2285, etunimi.sukunimi@tampere.fi

Päätös

Päätösehdotus hyväksyttiin.

Esittelijä: Yli-Rajala Juha, Konsernijohtaja

Päätösehdotus

Esitetään valtuuston päätettäväksi:

Brigita Krasniqin, Inna Rokosan ja Mitja Tapion ym. valtuustoaloite ja siihen annetut kulttuuri- ja vapaa-aikalautakunnan, kasvatus- ja opetuslautakunnan sekä elinvoima- ja osaamislautakunnan lausunnot merkitään tiedoksi. Aloite todetaan loppuun käsitellyksi.

Aloite ei anna aihetta muihin kuin lausunnoissa esitettyihin toimenpiteisiin.

Tiedoksi

Brigita Krasniqi, Hanna Karojärvi, Mikko Leikkanen, Petri Peltonen, Laura-Leena Leiwo, Tuula Hoivala, Enni Leppälä, Elina Pulliainen, Susanna Järvinen

Asiakirja on sähköisesti allekirjoitettu päätöksentekojärjestelmässä. Varmennetiedot tarkastettavissa kaupungin kirjaamosta.

-
- 1 Valtuustoaloite
 - 2 Nuorisovaltuuston lausunto
 - 3 Voimian lausunto
-

Kasvatus- ja opetuslautakunta, 07.10.2025, § 99

Valmistelijat / lisätiedot:
Karojärvi Hanna

Päätös

Päätösehdotus hyväksyttiin.
Esittelijä: Savisaari Lauri, Johtaja

Päätösehdotus oli

Esitetään kaupunginhallitukselle ja edelleen valtuuston päätettäväksi:

Brigita Krasniqin, Inna Rokosan ja Mitja Tapion ym. valtuustoaloite ja siihen annettu lausunto merkitään tiedoksi. Aloite todetaan loppuun käsitellyksi.

Aloite ei anna aihetta muihin kuin lausunnossa esitettyihin toimenpiteisiin.

Perustelut

Brigita Krasniqi, Inna Rokosa ja Mitja Tapio ja 21 muuta valtuutettua esittävät aloitteessaan, että Tampereen kaupunki asettaa tavoitteekseen eläinperäisten tuotteiden kulutuksen puolittamisen omissa palveluissaan ja hankinnoissaan vuoteen 2030 mennessä siten, että tavoitteen toteutumista myös seurataan.

Tampereen strategia 2030, Kestävä Tampere 2030 -linjaukset, 100 ilmastoneutraalia ja älykästä kaupunkia -EU-missio sekä YK:n Kestävän kehityksen toimintaohjelma Agenda 2030 ohjaavat ja velvoittavat Tampereen kaupunkia tavoittelemaan ilmastoneutraaliutta. Lisäksi kaupunki on sitoutunut työhön luonnon monimuotoisuuden edistämiseksi. Kaupunki on allekirjoittanut yhdessä Suomen 10 suurimman kaupungin kanssa julkilausuman, jossa sitoudutaan työhön luontokadon pysäyttämiseksi myös globaalilla tasolla.

Pormestari Nurmisen uudessa pormestariohjelmassa on kirjattuna, että kaupunki tulee vahvistamaan koulu- ja päiväkotiruoan laatua sekä panostamaan lähi- ja kasvisruokaan.

Tampereen kaupunki selvitti yhdessä Jyväskylän yliopiston kanssa Tampereen kaupunkiorganisaation vuoden 2021 hankintojensa hiili- ja luontojalanjäljen. Elintarvikehankinnat muodostivat suurimman (22%) osan kaupungin hankintojen luontojalanjäljestä ja toiseksi suurimman (14%) osan kaupungin hankintojen hiilijalanjäljestä. Elintarvikkeista punainen liha aiheutti suurimman luontojalanjäljen (34 %). Seuraavaksi suurimmat luontojalanjäljet aiheuttivat maitotuotteet (22 %) ja siipikarja (10 %). Punainen liha aiheutti myös suurimman osan elintarvikkeiden hiilijalanjäljestä (37 %). Vaikka elintarvikkeet aiheuttivat suurimman

Asiakirja on sähköisesti allekirjoitettu päätöksentekojärjestelmässä. Varmennetiedot tarkastettavissa kaupungin kirjaamosta.

luontojalanjäljen, elintarvikehankintojen määrä euroissa oli vain noin 3 % kaikista hankinnoista. Etenkin lihatuotteiden aiheuttama maankäyttö nostaa elintarvikkeiden aiheuttamaa luontojalanjälkeä. Kaikki lihatuotteet aiheuttivat yhteensä yli 50 % elintarvikkeiden luontojalanjäljestä.

Iso osa tamperelaisten toiminnasta aiheutuvista päästöistä syntyy muualla. Sitowise Oy laski vuonna 2023 jo toista kertaa Tampereen kulutus pohjaiset päästöt. Selvityksestä kävi ilmi, että ruoka muodostaa päästöistä suurimman osan (23%). Kulutus pohjaisten päästöjen vähentäminen on tärkeä osa Tampereen ilmastotyötä.

Vuoden 2023 alusta lähes kaikissa Tampereen kouluissa ja varhaiskasvatusyksiköissä on ollut joka päivä vapaasti valittavissa kasvisruoka, joka on linjastossa ensimmäisenä, jotta maistamisen kynnyks on pienempi. Tavoitteena on tutustuttaa lapsia ja nuoria kasvispainotteiseen ruokaan ja uusiin makuihin. Varhaiskasvatus ja esiopetus on sitoutunut edistämään omassa toiminnassaan Tampereen kaupunkistrategian mukaisia hiilineutraalisuustavoitteita. Varhaiskasvatusyksiköissä ja kouluissa on lain mukaan järjestettävä lapsen ravitsemustarpeet täyttävä terveellinen, tarpeellinen ja täysipainoinen ravinto. Tarjolla oleva ruoka perustuu pohjoismaisiin ravintosuosituksiin. Nyt tehty aloite on linjassa vuoden 2024 aikana päivittyvien uusien kansallisten ravitsemussuosittelujen kanssa.

Varhaiskasvatuksen ja esiopetuksen toiminnassa tunnistetaan pedagogisen ruoka- ja ravitsemuskasvatuksen merkitys myönteisen ruokasuhteen ja terveellisten elintapojen luomisessa. Tampereella on jo pitkään toteutettu aistilähtöistä Sapere-ruokakasvatusta, jossa ruokaan tutustutaan kaikilla aisteilla ja sisältöjen käsittely ulottuu ruokapöydästä ja -hetkestä laajemmin kaikkeen toimintaan. Monipuolinen ja moniaistinen ruokakasvatus auttaa myös ruokahävikin hallinnassa. Varhaiskasvatus ja esiopetus yhtyy Voimian näkemykseen siitä, että syömättä jäänyt ruoka on aina ekologisesti, ravitsemuksellisesti, sosiaalisesti ja taloudellisesti kestävä tontti.

Perusopetuksessa hiilineutraalien tekojen strategista painopistettä toteutetaan ekososiaalisen sivistyksen toimenpidekokonaisuudessa. Ruokakasvatus ja lasten ja nuorten ohjaaminen kestäviin ruokailutottumuksiin sekä käytännön opetustilanteena kouluruokailu ovat osa ekososiaalisen sivistyksen kokonaisuutta. Perusopetuksen toimenpiteenä tämän aloitteen osalta on kasvispohjaisen ruoan ja erityisesti kouluruoan arvostukseen ja asenteisiin vaikuttaminen. Kaiken kouluruoan, myös kasvisruokien houkuttelevuuden ja yleisesti oppilaiden ruokatietoisuuden lisääminen on yksi Tampereen perusopetuksen painopistealueista lukuvuonna 2024-2025, mihin on sovittu askelmerkit ja käytännön toteutus. Tavoitteen toteutumista seurataan kouluruokatyöryhmän kokoontumisten ja sen ehdottamien toimenpiteiden avulla. Reseptiikkaa kehitetään yhteistyössä Voimian kanssa. Perusopetus pitää aloitetta tärkeänä ja valtakunnallisesti merkittävänä keskustelunavauksena.

Asiakirja on sähköisesti allekirjoitettu päätöksentekojärjestelmässä. Varmennetiedot tarkastettavissa kaupungin kirjaamosta.

Perusopetuksella ja toisen asteen koulutuksella on mahdollisuus vaikuttaa oppilaiden asennoitumiseen ruokaan siltä osin, kun se tapahtuu koulupäivän aikana. Oppilaita kannustetaan miettimään tekemiään ruokavalintoja ja niiden vaikutuksia. Kouluruokailusta pyritään tekemään sosiaalinen tapahtuma, jolloin kaiken kouluruoan ja erityisesti kasvisruoan hyväksyttävyyys nousee oppilaiden keskuudessa. Valmisteilla on myös muutos, jossa ehdotetaan kasvisruokien nimeämistä uudella tavalla mahdollisten ennakkoasenteiden vähentämiseksi. Lukioissa voidaan edelleen nostaa esiin eläinperäisten tuotteiden haitallisuutta ja järjestää esimerkiksi teemapäiviä, tietoiskuja ja muita tapahtumia tietoisuuden lisäämiseksi. Lukiokoulutus voi nostaa eläinperäisten tuotteiden vähentämisen vielä voimakkaammin esiin mm. Ilmastovahdissa, mikä takaa, että asiaa myös seurataan ja siitä raportoidaan. Eläinperäisten tuotteiden puolittaminen tulee tehdä samassa yhteydessä, kun kehitetään kouluruokailun houkuttelevuutta, maistuvuutta ja arvostusta oppilaiden keskuudessa, hävikkiä lisäämättä.

Ilmasto- ja ympäristöpolitiikan yksikkö selvitti eläinperäisten tuotteiden osuuden vähentämisen kustannusvaikutuksista verrokkikunnissa (Turku, Vantaa, Espoo, Mikkeli). Kaikissa verrokkikunnissa tavoitellaan punaisen lihan osuuden vähentämistä ruokalistoilta. Hyväksi tavaksi ovat osoittautuneet ns. hybridiruoat, joissa osa lihaproteiinista on korvattu kasviproteiineilla. Tällä tavalla on onnistuttu esimerkiksi Turussa vähentämään päästöjä ilman, että ruuan menekki on pienentynyt. Hybridiruoat ovat myös osoittautuneet kustannusvaikutuksiltaan vähäisiksi, riippuen siitä, mitä kotimaista kasviproteiinia on käytetty korvaamaan punaista lihaa. Kasviproteiinit ovat aiemmin olleet useimmiten kalliimpia kuin eläinperäiset proteiinit, mutta hintakehitys on viime vuosina muuttunut. Esimerkiksi naudanjauhelihan hinta on noussut samalla, kun osa kasviproteiineista on saatavilla aiempaa edullisemmin. Huomioitavaa kuitenkin on, että esimerkiksi reseptiikan tekeminen vaatii resursseja tuotekehityksessä ja lapsille maistuvimmat kasviproteiinilähteet ovat tyypillisesti kasviproteiineista hinnakkaimpia. Yksiselitteisesti ei verrokkikunnista saatujen tietojen perusteella voida olettaa, että kasviproteiinit automaattisesti joko nostaisivat tai laskisivat kustannuksia – jokainen tilanne vaatii oman laskelmansa. Esimerkiksi Ruoka-askel tutkimuksen interventiossa päiväkotien ruokalistojen muokkaaminen ravitsemussuositusten mukaiseksi (hieman vähemmän lihaa, enemmän palkokasveja ja kohtuullisesti maitoa) vähensi kustannuksia 3-6%.

On tärkeää pitää yllä ruokakasvatusta kaikilla kouluasteilla ja kodeissa, ohjaten lapsia uusien makujen omaksumiseen. Kotien kanssa tehtävä yhteistyö ruokapuheen ja maistamiskulttuurin osalta on avainasemassa myös kasvisruokiin suhtautumisessa. Aloitteen pohjalta perusopetus rohkaisee aiheen käsittelyyn koulujen vanhempainilloissa lukuvuonna 2025-2026 esimerkiksi yhteisesti tuotettujen materiaalien avulla.

Tampereen kaupungin palveluissa ateriapalvelut toimittaa pääosin Pirkanmaan Voimia. Voimia tukee Tampereen kaupungin

Asiakirja on sähköisesti allekirjoitettu päätöksentekojärjestelmässä. Varmennetiedot tarkastettavissa kaupungin kirjaamosta.

hiilineutraaliustavoitteita ja on sitoutunut vähentämään ilmastovaikutuksiaan. Voimia on toimittanut valtuustoaloitteeseen oman tarkemman vastauksensa (liite)

Tampereen seudun ammattiopisto Tredu järjestää koulutusta elintarvike- ja ravintola- ja cateringaloilla, joissa opiskellaan ruoanvalmistusta. Koulutuksessa noudatetaan valtakunnallisia tutkinnon perusteita, jotka määräävät pitkälti sen, minkälaisia sisältöjä opetuksessa on. Opetushallituksen määräämät tutkinnon perusteet valmistellaan yhteistyössä alan työelämän kanssa, jolloin tutkinnon perusteet vastaavat mahdollisimman pitkälle työelämän osaamistarpeita.

Tredussa elintarvikealalla voi valmistua leipurikondiittoriksi, elintarvikkeiden valmistajaksi tai lihatuotteiden valmistajaksi. Leipurikondiittorikoulutuksessa käytetään paljon eläinperäisiä raaka-aineita kuten kananmunaa, maitoa, kermaa ja voita. Näiden käyttöä on vaikea vähentää, koska niiden käyttö tutkinnon perusteissa olevissa sisällöissä on hyvin oleellinen osa tuotteiden valmistusta ja suuri osa leipurikondiittorin ammatin hallintaa. Opetukseen on lisätty myös kasvisperäisten tuotteiden valmistusta siinä määrin kuin tutkinnon perusteet ja kasvisperäisten ruokien myynnin kysyntä on mahdollistanut. Elintarvikkeiden valmistajan koulutuksen prosessi- ja annosruokien valmistuksessa käytetään lihaa, kestävä kehitys otetaan huomioon valmistuksessa ja raaka-aineiden valinnassa. Valmistuksessa käytetään paljon paikallisia raaka-aineita. Lihatuotteiden valmistajien koulutuksessa sisällöt ja raaka-aineet ovat tutkinnon perusteen mukaisesti lihavoittoisia, koska koulutuksella vastataan alueellisen lihateollisuuden työvoima- ja osaamistarpeisiin. Lihatuotteiden valmistuksen opetussisällöissä huomioidaan kuitenkin myös vegaaniset tuotteet, jotka jäljittelevät lihatuotteita tai korvaavat niitä.

Ravintola- ja catering-alan koulutuksessa huomioidaan valtakunnalliset ravitsemussuositukset. Kasvis- ja vegaanivaihtoehtoja käsitellään ja opetetaan koko tutkinnon ajan eri tutkinnon osissa. Opiskelijoiden tietoisuutta laajemmasta kasvisruokailun merkityksestä lisätään mm. opettajien osaamisen varmistamisella. Tämä vahvistaa osaltaan kasvisruokailun vakiintumista osaksi opiskelijoiden arkea.

Kaikkia hankintoja ohjaa hankinnan strategiset painopisteet, joiden avulla hankinnoissa toteutetaan kaupungin strategiaa. Painopisteiden mukaan tuotteet ja palvelut hankitaan ilmaston ja ympäristön kannalta vastuullisesti. Painopisteissä painotetaan myös kokonaistaloudellisuutta sekä paikallisen elinvoiman kehittymisen tukemista. Hankintojen kokonaistaloudellisuuden näkökulmasta on tärkeää, että palvelu ja tuotteet vastaavat asiakkaiden tarpeita, eikä niistä aiheudu kustannuksia esimerkiksi hävikin muodossa.

Hankintapalveluiden kautta voidaan eläinperäisten tuotteiden osuuden lisäämisen kokonaisuuteen vaikuttaa koordinoimalla

Asiakirja on sähköisesti allekirjoitettu päätöksentekojärjestelmässä. Varmennetiedot tarkastettavissa kaupungin kirjaamosta.

palvelusopimusneuvotteluita ja nostamalla keskusteluun ajankohtaisia asioita, joihin yksiköiden tulisi ottaa kantaa. Lisäksi Hankintapalvelut vastaa osaltaan sopimuksen toteutumisen valvonnasta.

Pirkanmaan Voimian toimintaa ohjataan palvelusopimuksilla, joissa palveluryhmät asettavat vastuullisuus- ja ympäristövaatimukset Voimian tuottamille ateriapalvelulle. Nämä vaatimukset ohjaavat Voimiaa kaupungin haluamaan suuntaan. On syytä huomioida, että mikäli Voimiaan kohdistuu lyhyellä aikavälillä kustannuksia nostavia vaatimuksia, tämä on huomioitava joko heille maksetussa hinnassa tai heille asetetuissa tulostavoitteissa.

Kaupungin tiloissa toimivia kahvila-/ravintolapalveluyrittäjiä pystytään halutessa kilpailutusten kautta ohjaamaan eläinperäisten tuotteiden vähentämiseen. Hankintapalvelut tukee hankintojen valmistelua yhdessä sovittujen tavoitteiden mukaisesti. Vuosina 2025 ja 2026 joitakin keskeisten kohteiden kahvila-ravintolasopimuksia (Esim. Metso, Laikku ja Kaupungintalo) on aika kilpailuttaa uudelleen.

Kaupungin hiilineutraaliustavoitteet ja niin päätettäessä myös eläinperäisten tuotteiden käytön vähentämisen tavoite, voidaan huomioida palveluntuottajan valinnassa vähimmäisvaatimusten ja vertailuperusteiden avulla. Sopimusten kilpailutuksessa on periaatteessa mahdollista huomioida nämä näkökulmat. Näin ollenkin yrittäjällä täytyy olla myös liikkumavaraa huomioida kysynnän vaikutus valikoimaan, jotta toiminta on kannattavaa ja palvelee asiakkaiden tarpeita. Konkreettiset vähimmäisvaatimukset palvelukuvauksessa voivat liittyä esim. kasvisruoka- ja vegaanivaihtoehtojen saatavuuteen, esillepanoon linjastolla ja sijaintiin ensimmäisenä ruokalistalla, vastuullisuusmerkintöihin sekä kasvisruoan menekin seurantaan. Pisteytettävänä vertailuperusteena voi olla esim.

Vastuullisuussuunnitelma, jossa palveluntuottajalta pyydetään vastuullisuussuunnitelmaan kuvaus toimenpiteistä, joilla se sitoutuu edistämään tilaajan määrittämiä vastuullisuustavoitteita. Tällä tavoin voidaan palveluntuottajilta parhaimmillaan saada myös uusia, innovatiivisia toimintatapoja kestävyysshaasteiden ratkaisemiseksi. Tavoitteet voivat liittyä esimerkiksi kasvisruoan osuuden ja menekin lisäämiseen valikoimassa sekä kotimaisten kasviproteiinien käyttöön raaka-aineina.

Eläinperäisten tuotteiden kulutusta pienennettäessä siirtymässä on huomioitava toimittajamarkkinan kyvykkyys toimittaa haluttuja tuotteita. Tällä hetkellä kasviproteiinivalmisteiden saatavuus ja valikoiman riittävyys on haaste suuren mittaluokan valmistusprosesseihin. Tästä johtuen lyhyellä aikavälillä aloitteen vaikutukset voivat olla kustannuksia lisääviä. Suomessa ja maailmalla on meneillään useita tuotekehityshankkeita, joiden avulla voidaan saada kustannustehokkaita ratkaisuja kasviproteiinivalmisteiden tuotantoon ja siksi markkinoiden kehittymistä on seurattava aktiivisesti. Kasvisruoan reseptiikkaa on kehitettävä asiakkaiden makumieltymyksiä vastaavaksi. On tärkeää seurata

Asiakirja on sähköisesti allekirjoitettu päätöksentekojärjestelmässä. Varmennetiedot tarkastettavissa kaupungin kirjaamosta.

hankkeita, joissa kehitetään ruokapalveluille soveltuvia maukkaita kasviruokareseptejä sekä jakaa muiden ruokapalvelutoimijoiden kanssa parhaita kokemuksia kasvisruoan käytön edistämisestä.

Suomen ympäristökeskuksen (SYKE) ja Luonnonvarakeskuksen (LUKE) tuottama politiikkasuosituspaperi, suosittaa kunnille erityisesti julkisten ruokapalveluiden tulosohjaus- ja kannustinjärjestelmien kehittämistä kouluruoan laadun ja kasvisruoan menekin parantamiseksi. Lisäksi panostuksia tarvitaan yhä sekä ruokakasvatukseen että oppilaiden mukaan ottamiseen kouluruokailun kehittämisessä.

Eläinperäisten tuotteiden kuluttamisen puolittamisen kokonaisvaltainen tavoittelemisen kaikilla mahdollisilla tunnistetuilla keinoilla ei ole mahdollista ilman jonkinlaisia lisäresursseja – yksittäisiä toimenpiteitä ja kehittämistyötä tehdään talousarvion mahdollistamissa puitteissa. Haastavassa taloudellisessa tilanteessa näitä kehityspanostuksia on järkevää tehdä myös ulkoisen rahoituksen turvin. Näin ollen kaupunki pyrkii jatkossa paremmin hyödyntämään ulkoista rahoitusta (muun muassa Eu-hankkeet) yhteistyössä Voimian kanssa tämän kehittämistyön edistämiseksi. Hiilineutraaliustiekartan seuraavassa päivitysvaiheessa tulisi varmistaa sekä toiminnallisesti että taloudellisesti toteutettavissa oleva prosenttitavoite kasviperäisten proteiinien osuudeksi kouluruoassa. Vuoropuhelua asian valmistelussa tehdään tiiviisti Voimian kanssa.

Tiedoksi

Kaupunginhallitus

Kokouskäsittely

Milka Hanhela poistui ja varajäsen Riikka Pöntinen saapui kokoukseen asian käsittelyn aikana.

Esittelijä teki perustelutekstiin tekstilisäyksen:

Hiilineutraaliustiekartan seuraavassa päivitysvaiheessa tulisi varmistaa sekä toiminnallisesti että taloudellisesti toteutettavissa oleva prosenttitavoite kasviperäisten proteiinien osuudeksi kouluruoassa. Vuoropuhelua asian valmistelussa tehdään tiiviisti Voimian kanssa.

Puheenjohtaja hyväksyi muutetun asian käsittelyn pohjaksi.

Liitteet

- 1 Valtuustoaloite
- 2 Nuorisovaltuuston lausunto
- 3 Voimian lausunto

Elinvoima- ja osaamislautakunta, 22.10.2025, § 116

Valmistelijat / lisätiedot:
Karojärvi Hanna

Päätös

Asiakirja on sähköisesti allekirjoitettu päätöksentekojärjestelmässä. Varmennetiedot tarkastettavissa kaupungin kirjaamosta.

Päätösehdotus hyväksyttiin.
Esittelijä: Salmi Pekka, Johtaja

Päätösehdotus oli

Esitetään kaupunginhallitukselle ja edelleen valtuuston päätettäväksi:

Brigita Krashiniqin, Inna Rokosan ja Mitja Tapion ym. valtuustoaloite ja siihen annettu lausunto merkitään tiedoksi. Aloite todetaan loppuun käsitellyksi.

Aloite ei anna aihetta muihin kuin lausunnossa esitettyihin toimenpiteisiin.

Perustelut

Brigita Krasniqi, Inna Rokosa ja Mitja Tapio ja 21 muuta valtuutettua esittävät aloitteessaan, että Tampereen kaupunki asettaa tavoitteekseen eläinperäisten tuotteiden kulutuksen puolittamisen omissa palveluissaan ja hankinnoissaan vuoteen 2030 mennessä siten, että tavoitteen toteutumista myös seurataan.

Tampereen strategia 2030, Kestävä Tampere 2030 -linjaukset, 100 ilmastoneutraalia ja älykästä kaupunkia -EU-missio sekä YK:n Kestävän kehityksen toimintaohjelma Agenda 2030 ohjaavat ja velvoittavat Tampereen kaupunkia tavoittelemaan ilmastoneutraaliutta. Lisäksi kaupunki on sitoutunut työhön luonnon monimuotoisuuden edistämiseksi. Kaupunki on allekirjoittanut yhdessä Suomen 10 suurimman kaupungin kanssa julkilausuman, jossa sitoudutaan työhön luontokadon pysäyttämiseksi myös globaalilla tasolla.

Pormestari Nurmisen uudessa pormestariohjelmassa on kirjattuna, että kaupunki tulee vahvistamaan koulu- ja päiväkotiruokan laatua sekä panostamaan lähi- ja kasvisruokaan.

Tampereen kaupunki selvitti yhdessä Jyväskylän yliopiston kanssa Tampereen kaupunkiorganisaation vuoden 2021 hankintojensa hiili- ja luontojalanjäljen. Elintarvikehankinnat muodostivat suurimman (22%) osan kaupungin hankintojen luontojalanjäljestä ja toiseksi suurimman (14%) osan kaupungin hankintojen hiilijalanjäljestä. Elintarvikkeista punainen liha aiheutti suurimman luontojalanjäljen (34 %). Seuraavaksi suurimmat luontojalanjäljet aiheuttivat maitotuotteet (22 %) ja siipikarja (10 %). Punainen liha aiheutti myös suurimman osan elintarvikkeiden hiilijalanjäljestä (37 %). Vaikka elintarvikkeet aiheuttivat suurimman luontojalanjäljen, elintarvikehankintojen määrä euroissa oli vain noin 3 % kaikista hankinnoista. Etenkin lihatuotteiden aiheuttama maankäyttö nostaa elintarvikkeiden aiheuttamaa luontojalanjälkeä. Kaikki lihatuotteet aiheuttivat yhteensä yli 50 % elintarvikkeiden luontojalanjäljestä.

Iso osa tamperelaisten toiminnasta aiheutuvista päästöistä syntyy muualla. Sitowise Oy laski vuonna 2023 jo toista kertaa Tampereen kulutusperusteiset päästöt. Selvityksestä kävi ilmi, että ruoka muodostaa päästöistä suurimman osan (23%). Kulutusperusteisten päästöjen vähentäminen on tärkeä osa Tampereen ilmastotyötä.

Asiakirja on sähköisesti allekirjoitettu päätöksentekojärjestelmässä. Varmennetiedot tarkastettavissa kaupungin kirjaamosta.

Vuoden 2023 alusta lähes kaikissa Tampereen kouluissa ja varhaiskasvatusyksiköissä on ollut joka päivä vapaasti valittavissa kasvisruoka, joka on linjastossa ensimmäisenä, jotta maistamisen kynnyks on pienempi. Tavoitteena on tutustuttaa lapsia ja nuoria kasvispainotteiseen ruokaan ja uusiin makuihin. Varhaiskasvatus ja esiopetus on sitoutunut edistämään omassa toiminnassaan Tampereen kaupunkistrategian mukaisia hiilineutraalisuustavoitteita. Varhaiskasvatusyksiköissä ja kouluissa on lain mukaan järjestettävä lapsen ravitsemustarpeet täyttävä terveellinen, tarpeellinen ja täysipainoinen ravinto. Tarjolla oleva ruoka perustuu pohjoismaisiin ravintosuosituksiin. Nyt tehty aloite on linjassa vuoden 2024 aikana päivittyvien uusien kansallisten ravitsemussuosittelujen kanssa.

Varhaiskasvatuksen ja esiopetuksen toiminnassa tunnistetaan pedagogisen ruoka- ja ravitsemuskasvatuksen merkitys myönteisen ruokasuhteen ja terveellisten elintapojen luomisessa. Tampereella on jo pitkään toteutettu aistilähtöistä Sapere-ruokakasvatusta, jossa ruokaan tutustutaan kaikilla aisteilla ja sisältöjen käsittely ulottuu ruokapöydästä ja -hetkestä laajemmin kaikkeen toimintaan. Monipuolinen ja moniaistinen ruokakasvatus auttaa myös ruokahävikin hallinnassa. Varhaiskasvatus ja esiopetus yhtyy Voimian näkemykseen siitä, että syömättä jäänyt ruoka on aina ekologisesti, ravitsemuksellisesti, sosiaalisesti ja taloudellisesti kestäväntä.

Perusopetuksessa hiilineutraalien tekojen strategista painopistettä toteutetaan ekososiaalisen sivistyksen toimenpidekokonaisuudessa. Ruokakasvatus ja lasten ja nuorten ohjaaminen kestäviin ruokailutottumuksiin sekä käytännön opetustilanteena kouluruokailu ovat osa ekososiaalisen sivistyksen kokonaisuutta. Perusopetuksen toimenpiteenä tämän aloitteen osalta on kasvispohjaisen ruoan ja erityisesti kouluruoan arvostukseen ja asenteisiin vaikuttaminen. Kaiken kouluruoan, myös kasvisruokien houkuttelevuuden ja yleisesti oppilaiden ruokatietoisuuden lisääminen on yksi Tampereen perusopetuksen painopistealueista lukuvuonna 2024-2025, mihin on sovittu askelmerkit ja käytännön toteutus. Tavoitteen toteutumista seurataan kouluruokatyöryhmän kokoontumisten ja sen ehdottamien toimenpiteiden avulla. Reseptiikkaa kehitetään yhteistyössä Voimian kanssa. Perusopetus pitää aloitetta tärkeänä ja valtakunnallisesti merkittävänä keskustelunavauksena.

Perusopetuksella ja toisen asteen koulutuksella on mahdollisuus vaikuttaa oppilaiden asennoitumiseen ruokaan siltä osin, kun se tapahtuu koulupäivän aikana. Oppilaita kannustetaan miettimään tekemiään ruokavalintoja ja niiden vaikutuksia. Kouluruokailusta pyritään tekemään sosiaalinen tapahtuma, jolloin kaiken kouluruoan ja erityisesti kasvisruoan hyväksyttävyyttä nousee oppilaiden keskuudessa. Valmisteilla on myös muutos, jossa ehdotetaan kasvisruokien nimeämistä uudella tavalla mahdollisten ennakkoasenteiden vähentämiseksi. Lukioissa voidaan edelleen nostaa esiin eläinperäisten tuotteiden haitallisuutta ja järjestää esimerkiksi teemapäiviä, tietoiskuja ja muita tapahtumia

Asiakirja on sähköisesti allekirjoitettu päätöksentekojärjestelmässä. Varmennetiedot tarkastettavissa kaupungin kirjaamosta.

tietoisuuden lisäämiseksi. Lukiokoulutus voi nostaa eläinperäisten tuotteiden vähentämisen vielä voimakkaammin esiin mm. Ilmastovahdissa, mikä takaa, että asiaa myös seurataan ja siitä raportoidaan. Eläinperäisten tuotteiden puolittaminen tulee tehdä samassa yhteydessä, kun kehitetään kouluruokailun houkuttelevuutta, maistuvuutta ja arvostusta oppilaiden keskuudessa, hävikkiä lisäämättä.

Ilmasto- ja ympäristöpolitiikan yksikkö selvitti eläinperäisten tuotteiden osuuden vähentämisen kustannusvaikutuksista verrokkikunnissa (Turku, Vantaa, Espoo, Mikkeli). Kaikissa verrokkikunnissa tavoitellaan punaisen lihan osuuden vähentämistä ruokalistoilta. Hyväksi tavaksi ovat osoittautuneet ns. hybridiruoat, joissa osa lihaproteiinista on korvattu kasviproteiineilla. Tällä tavalla on onnistuttu esimerkiksi Turussa vähentämään päästöjä ilman, että ruuan menekki on pienentynyt. Hybridiruoat ovat myös osoittautuneet kustannusvaikutuksiltaan vähäisiksi, riippuen siitä, mitä kotimaista kasviproteiinia on käytetty korvaamaan punaista lihaa. Kasviproteiinit ovat aiemmin olleet useimmiten kalliimpia kuin eläinperäiset proteiinit, mutta hintakehitys on viime vuosina muuttunut. Esimerkiksi naudanjauhelihan hinta on noussut samalla, kun osa kasviproteiineista on saatavilla aiempaa edullisemmin. Huomioitavaa kuitenkin on, että esimerkiksi reseptiikan tekeminen vaatii resursseja tuotekehityksessä ja lapsille maistuvimmat kasviproteiinilähteet ovat tyypillisesti kasviproteiineista hinnakkaimpia. Yksiselitteisesti ei verrokkikunnista saatujen tietojen perusteella voida olettaa, että kasviproteiinit automaattisesti joko nostaisivat tai laskisivat kustannuksia – jokainen tilanne vaatii oman laskelmansa. Esimerkiksi Ruoka-askel tutkimuksen interventiossa päiväkotien ruokalistojen muokkaaminen ravitsemussuosittelun mukaiseksi (hieman vähemmän lihaa, enemmän palkokasveja ja kohtuullisesti maitoa) vähensi kustannuksia 3-6%.

On tärkeää pitää yllä ruokakasvatusta kaikilla kouluasteilla ja kodeissa, ohjaten lapsia uusien makujen omaksumiseen. Kotien kanssa tehtävä yhteistyö ruokapuheen ja maistamiskulttuurin osalta on avainasemassa myös kasvisruokiin suhtautumisessa. Aloitteen pohjalta perusopetus rohkaisee aiheen käsittelyyn koulujen vanhempainilloissa lukuvuonna 2025-2026 esimerkiksi yhteisesti tuotettujen materiaalien avulla.

Tampereen kaupungin palveluissa ateriapalvelut toimittaa pääosin Pirkanmaan Voimia. Voimia tukee Tampereen kaupungin hiilineutraaliustavoitteita ja on sitoutunut vähentämään ilmastovaikutuksiaan. Voimia on toimittanut valtuustoaloitteeseen oman tarkemman vastauksensa (liite).

Tampereen seudun ammattiopisto Tredu järjestää koulutusta elintarvike-, ravintola- ja cateringaloilla, joissa opiskellaan ruoanvalmistusta. Koulutuksessa noudatetaan valtakunnallisia tutkinnon perusteita, jotka määräävät pitkälti sen, minkälaisia sisältöjä opetuksessa on.

Asiakirja on sähköisesti allekirjoitettu päätöksentekojärjestelmässä. Varmennetiedot tarkastettavissa kaupungin kirjaamosta.

Opetushallituksen määäämät tutkinnon perusteet valmistellaan yhteistyössä alan työelämän kanssa, jolloin tutkinnon perusteet vastaavat mahdollisimman pitkälle työelämän osaamistarpeita.

Tredussa elintarvikealalla voi valmistua leipurikondiittoriksi, elintarvikkeiden valmistajaksi tai lihatuotteiden valmistajaksi. Leipurikondiittorikoulutuksessa käytetään paljon eläinperäisiä raaka-aineita kuten kananmunaa, maitoa, kermaa ja voita. Näiden käyttöä on vaikea vähentää, koska niiden käyttö tutkinnon perusteissa olevissa sisällöissä on hyvin oleellinen osa tuotteiden valmistusta ja suuri osa leipurikondiittorin ammatin hallintaa. Opetukseen on lisätty myös kasvisperäisten tuotteiden valmistusta siinä määrin kuin tutkinnon perusteet ja kasvisperäisten ruokien myynnin kysyntä on mahdollistanut. Elintarvikkeiden valmistajan koulutuksen prosessi- ja annosruokien valmistuksessa käytetään lihaa, kestävä kehitys otetaan huomioon valmistuksessa ja raaka-aineiden valinnassa. Valmistuksessa käytetään paljon paikallisia raaka-aineita. Lihatuotteiden valmistajien koulutuksessa sisällöt ja raaka-aineet ovat tutkinnon perusteen mukaisesti lihavoittoisia, koska koulutuksella vastataan alueellisen lihateollisuuden työvoima- ja osaamistarpeisiin. Lihatuotteiden valmistuksen opetussisällöissä huomioidaan kuitenkin myös vegaanisat tuotteet, jotka jäljittelevät lihatuotteita tai korvaavat niitä.

Ravintola- ja catering-alan koulutuksessa huomioidaan valtakunnalliset ravitsemussuositukset. Kasvis- ja vegaanivaihtoehtoja käsitellään ja opetetaan koko tutkinnon ajan eri tutkinnon osissa. Opiskelijoiden tietoisuutta laajemmasta kasvisruokailun merkityksestä lisätään mm. opettajien osaamisen varmistamisella. Tämä vahvistaa osaltaan kasvisruokailun vakiintumista osaksi opiskelijoiden arkea.

Kaikkia hankintoja ohjaa hankinnan strategiset painopisteet, joiden avulla hankinnoissa toteutetaan kaupungin strategiaa. Painopisteiden mukaan tuotteet ja palvelut hankitaan ilmaston ja ympäristön kannalta vastuullisesti. Painopisteissä painotetaan myös kokonaistaloudellisuutta sekä paikallisen elinvoiman kehittymisen tukemista. Hankintojen kokonaistaloudellisuuden näkökulmasta on tärkeää, että palvelu ja tuotteet vastaavat asiakkaiden tarpeita, eikä niistä aiheudu kustannuksia esimerkiksi hävikin muodossa.

Hankintapalveluiden kautta voidaan eläinperäisten tuotteiden osuuden lisäämisen kokonaisuuteen vaikuttaa koordinoimalla palvelusopimusneuvotteluita ja nostamalla keskusteluun ajankohtaisia asioita, joihin yksiköiden tulisi ottaa kantaa. Lisäksi Hankintapalvelut vastaa osaltaan sopimuksen toteutumisen valvonnasta.

Pirkanmaan Voimian toimintaa ohjataan palvelusopimuksilla, joissa palveluryhmät asettavat vastuullisuus- ja ympäristövaatimukset Voimian tuottamille ateriapalvelulle. Nämä vaatimukset ohjaavat Voimiaa kaupungin haluamaan suuntaan. On syytä huomioida, että mikäli

Asiakirja on sähköisesti allekirjoitettu päätöksentekojärjestelmässä. Varmennetiedot tarkastettavissa kaupungin kirjaamosta.

Voimiaan kohdistuu lyhyellä aikavälillä kustannuksia nostavia vaatimuksia, tämä on huomioitava joko heille maksetussa hinnassa tai heille asetetuissa tulostavoitteissa.

Kaupungin tiloissa toimivia kahvila-/ravintolapalveluyrittäjiä pystytään halutessa kilpailutusten kautta ohjaamaan eläinperäisten tuotteiden vähentämiseen. Hankintapalvelut tukee hankintojen valmistelua yhdessä sovittujen tavoitteiden mukaisesti. Vuosina 2025 ja 2026 joitakin keskeisten kohteinen kahvila-ravintolasopimuksia (Esim. Metso, Laikku ja Kaupungintalo) on aika kilpailuttaa uudelleen.

Kaupungin hiilineutraaliustavoitteet ja niin päätettäessä myös eläinperäisten tuotteiden käytön vähentämisen tavoite, voidaan huomioida palveluntuottajan valinnassa vähimmäisvaatimusten ja vertailuperusteiden avulla. Sopimusten kilpailutuksessa on periaatteessa mahdollista huomioida nämä näkökulmat. Näin ollenkin yrittäjällä täytyy olla myös liikkumavaraa huomioida kysynnän vaikutus valikoimaan, jotta toiminta on kannattavaa ja palvelee asiakkaiden tarpeita. Konkreettiset vähimmäisvaatimukset palvelukuvauksessa voivat liittyä esim. kasvisruoka- ja vegaanivaihtoehtojen saatavuuteen, esillepanoon linjastolla ja sijaintiin ensimmäisenä ruokalistalla, vastuullisuusmerkintöihin sekä kasvisruoan menekin seurantaan. Pisteytettävänä vertailuperusteena voi olla esim. Vastuullisuussuunnitelma, jossa palveluntuottajalta pyydetään vastuullisuussuunnitelmaan kuvaus toimenpiteistä, joilla se sitoutuu edistämään tilaajan määrittämiä vastuullisuustavoitteita. Tällä tavoin voidaan palveluntuottajilta parhaimmillaan saada myös uusia, innovatiivisia toimintatapoja kestävyysshaasteiden ratkaisemiseksi. Tavoitteet voivat liittyä esimerkiksi kasvisruoan osuuden ja menekin lisäämiseen valikoimassa sekä kotimaisten kasviproteiinien käyttöön raaka-aineina.

Eläinperäisten tuotteiden kulutusta pienennettäessä siirtymässä on huomioitava toimittajamarkkinan kyvykkyys toimittaa haluttuja tuotteita. Tällä hetkellä kasviproteiinivalmisteiden saatavuus ja valikoiman riittävyys on haaste suuren mittaluokan valmistusprosesseihin. Tästä johtuen lyhyellä aikavälillä aloitteen vaikutukset voivat olla kustannuksia lisääviä. Suomessa ja maailmalla on meneillään useita tuotekehityshankkeita, joiden avulla voidaan saada kustannustehokkaita ratkaisuja kasviproteiinivalmisteiden tuotantoon ja siksi markkinoiden kehittymistä on seurattava aktiivisesti. Kasvisruoan reseptiikkaa on kehitettävä asiakkaiden makumieltymyksiä vastaavaksi. On tärkeää seurata hankkeita, joissa kehitetään ruokapalveluille soveltuvia maukkaita kasviruokareseptejä sekä jakaa muiden ruokapalvelutoimijoiden kanssa parhaita kokemuksia kasvisruoan käytön edistämisestä.

Suomen ympäristökeskuksen (SYKE) ja Luonnonvarakeskuksen (LUKE) tuottama politiikkasuosituspaperi suosittaa kunnille erityisesti julkisten ruokapalveluiden tulosojaus- ja kannustinjärjestelmien kehittämistä kouluruoan laadun ja kasvisruoan menekin parantamiseksi. Lisäksi

Asiakirja on sähköisesti allekirjoitettu päätöksentekojärjestelmässä. Varmennetiedot tarkastettavissa kaupungin kirjaamosta.

panostuksia tarvitaan yhä sekä ruokakasvatukseen että oppilaiden mukaan ottamiseen kouluruokailun kehittämisessä.

Eläinperäisten tuotteiden kuluttamisen puolittamisen kokonaisvaltainen tavoittelemineen kaikilla mahdollisilla tunnistetuilla keinoilla ei ole mahdollista ilman jonkinlaisia lisäresursseja – yksittäisiä toimenpiteitä ja kehittämistyötä tehdään talousarvion mahdollistamissa puitteissa. Haastavassa taloudellisessa tilanteessa näitä kehityspanostuksia on järkevää tehdä myös ulkoisen rahoituksen turvin. Näin ollen kaupunki pyrkii jatkossa paremmin hyödyntämään ulkoista rahoitusta (muun muassa Eu-hankkeet) yhteistyössä Voimian kanssa tämän kehittämistyön edistämiseksi.

Hiilineutraaliustiekartan seuraavassa päivitysvaiheessa tulisi varmistaa sekä toiminnallisesti että taloudellisesti toteutettavissa oleva prosenttitavoite kasviperäisten proteiinien osuudeksi kouluruoassa. Vuoropuhelua asian valmistelussa tehdään tiiviisti Voimian kanssa.

Tiedoksi

Kaupunginhallitus

Liitteet

- 1 Valtuustoaloite
 - 2 Voimian lausunto
 - 3 Nuorisovaltuuston lausunto
-

Kulttuuri- ja vapaa-aikalautakunta, 23.10.2025, § 123

Valmistelijat / lisätiedot:
Karojärvi Hanna

Päätös

Päätösehdotus hyväksyttiin.
Esittelijä: Savisaari Lauri, Johtaja

Päätösehdotus oli

Esitetään kaupunginhallitukselle ja edelleen valtuuston päätettäväksi:

Brigita Krashiniqin, Inna Rokosan ja Mitja Tapion ym. valtuustoaloite ja siihen annettu lausunto merkitään tiedoksi. Aloite todetaan loppuun käsitellyksi.

Aloite ei anna aihetta muihin kuin lausunnossa esitettyihin toimenpiteisiin.

Perustelut

Brigita Krasniqi, Inna Rokosa ja Mitja Tapio ja 21 muuta valtuutettua esittävät aloitteessaan, että Tampereen kaupunki asettaa tavoitteekseen eläinperäisten tuotteiden kulutuksen puolittamisen omissa palveluissaan ja hankinnoissaan vuoteen 2030 mennessä siten, että tavoitteen toteutumista myös seurataan.

Asiakirja on sähköisesti allekirjoitettu päätöksentekojärjestelmässä. Varmennetiedot tarkastettavissa kaupungin kirjaamosta.

Tampereen strategia 2030, Kestävä Tampere 2030 -linjaukset, 100 ilmastoneutraalia ja älykästä kaupunkia -EU-missio sekä YK:n Kestävän kehityksen toimintaohjelma Agenda 2030 ohjaavat ja velvoittavat Tampereen kaupunkia tavoittelemaan ilmastoneutraaliutta. Lisäksi kaupunki on sitoutunut työhön luonnon monimuotoisuuden edistämiseksi. Kaupunki on allekirjoittanut yhdessä Suomen 10 suurimman kaupungin kanssa julkilausuman, jossa sitoudutaan työhön luontokadon pysäyttämiseksi myös globaalilla tasolla.

Pormestari Nurmisen uudessa pormestariohjelmassa on kirjattuna, että kaupunki tulee vahvistamaan koulu- ja päiväkotiruoan laatua sekä panostamaan lähi- ja kasvisruokaan.

Tampereen kaupunki selvitti yhdessä Jyväskylän yliopiston kanssa Tampereen kaupunkiorganisaation vuoden 2021 hankintojensa hiili- ja luontojalanjäljen. Elintarvikehankinnat muodostivat suurimman (22%) osan kaupungin hankintojen luontojalanjäljestä ja toiseksi suurimman (14%) osan kaupungin hankintojen hiilijalanjäljestä. Elintarvikkeista punainen liha aiheutti suurimman luontojalanjäljen (34 %). Seuraavaksi suurimmat luontojalanjäljet aiheuttivat maitotuotteet (22 %) ja siipikarja (10 %). Punainen liha aiheutti myös suurimman osan elintarvikkeiden hiilijalanjäljestä (37 %). Vaikka elintarvikkeet aiheuttivat suurimman luontojalanjäljen, elintarvikehankintojen määrä euroissa oli vain noin 3 % kaikista hankinnoista. Etenkin lihatuotteiden aiheuttama maankäyttö nostaa elintarvikkeiden aiheuttamaa luontojalanjälkeä. Kaikki lihatuotteet aiheuttivat yhteensä yli 50 % elintarvikkeiden luontojalanjäljestä.

Iso osa tamperelaisten toiminnasta aiheutuvista päästöistä syntyy muualla. Sitowise Oy laski vuonna 2023 jo toista kertaa Tampereen kulutus pohjaiset päästöt. Selvityksestä kävi ilmi, että ruoka muodostaa päästöistä suurimman osan (23%). Kulutus pohjaisten päästöjen vähentäminen on tärkeä osa Tampereen ilmastotyötä.

Vuoden 2023 alusta lähes kaikissa Tampereen kouluissa ja varhaiskasvatusyksiköissä on ollut joka päivä vapaasti valittavissa kasvisruoka, joka on linjastossa ensimmäisenä, jotta maistamisen kynnyks on pienempi. Tavoitteena on tutustuttaa lapsia ja nuoria kasvispainotteiseen ruokaan ja uusiin makuihin. Varhaiskasvatus ja esiopetus on sitoutunut edistämään omassa toiminnassaan Tampereen kaupunkistrategian mukaisia hiilineutraalisuustavoitteita. Varhaiskasvatusyksiköissä ja kouluissa on lain mukaan järjestettävä lapsen ravitsemustarpeet täyttävä terveellinen, tarpeellinen ja täysipainoinen ravinto. Tarjolla oleva ruoka perustuu pohjoismaisiin ravintosuosituksiin. Nyt tehty aloite on linjassa vuoden 2024 aikana päivittyvien uusien kansallisten ravitsemussuositusten kanssa.

Varhaiskasvatuksen ja esiopetuksen toiminnassa tunnistetaan pedagogisen ruoka- ja ravitsemuskasvatuksen merkitys myönteisen ruokasuhteen ja terveellisten elintapojen luomisessa. Tampereella on jo pitkään toteutettu aistilähtöistä Sapere-ruokakasvatusta, jossa ruokaan tutustutaan kaikilla aisteilla ja sisältöjen käsittely ulottuu ruokapöydästä

Asiakirja on sähköisesti allekirjoitettu päätöksentekojärjestelmässä. Varmennetiedot tarkastettavissa kaupungin kirjaamosta.

ja -hetkestä laajemmin kaikkeen toimintaan. Monipuolinen ja moniaistinen ruokakasvatus auttaa myös ruokahävikin hallinnassa. Varhaiskasvatus ja esiopetus yhtyy Voimian näkemykseen siitä, että syömättä jäänyt ruoka on aina ekologisesti, ravitsemuksellisesti, sosiaalisesti ja taloudellisesti kestäväntä.

Perusopetuksessa hiilineutraalien tekojen strategista painopistettä toteutetaan ekososiaalisen sivistyksen toimenpidekokonaisuudessa. Ruokakasvatus ja lasten ja nuorten ohjaaminen kestäviin ruokailutottumuksiin sekä käytännön opetustilanteena kouluruokailu ovat osa ekososiaalisen sivistyksen kokonaisuutta. Perusopetuksen toimenpiteenä tämän aloitteen osalta on kasvispohjaisen ruoan ja erityisesti kouluruoan arvostukseen ja asenteisiin vaikuttaminen. Kaiken kouluruoan, myös kasvisruokien houkuttelevuuden ja yleisesti oppilaiden ruokatietoisuuden lisääminen on yksi Tampereen perusopetuksen painopistealueista lukuvuonna 2024-2025, mihin on sovittu askelmerkit ja käytännön toteutus. Tavoitteen toteutumista seurataan kouluruokatyöryhmän kokoontumisten ja sen ehdottamien toimenpiteiden avulla. Reseptiikkaa kehitetään yhteistyössä Voimian kanssa. Perusopetus pitää aloitetta tärkeänä ja valtakunnallisesti merkittävänä keskustelunavauksena.

Perusopetuksella ja toisen asteen koulutuksella on mahdollisuus vaikuttaa oppilaiden asennoitumiseen ruokaan siltä osin, kun se tapahtuu koulupäivän aikana. Oppilaita kannustetaan miettimään tekemiään ruokavalintoja ja niiden vaikutuksia. Kouluruokailusta pyritään tekemään sosiaalinen tapahtuma, jolloin kaiken kouluruoan ja erityisesti kasvisruoan hyväksyttävyyttä nousee oppilaiden keskuudessa. Valmisteilla on myös muutos, jossa ehdotetaan kasvisruokien nimeämistä uudella tavalla mahdollisten ennakkoasenteiden vähentämiseksi. Lukioissa voidaan edelleen nostaa esiin eläinperäisten tuotteiden haitallisuutta ja järjestää esimerkiksi teemapäiviä, tietoiskuja ja muita tapahtumia tietoisuuden lisäämiseksi. Lukiokoulutus voi nostaa eläinperäisten tuotteiden vähentämisen vielä voimakkaammin esiin mm.

Ilmastovahdissa, mikä takaa, että asiaa myös seurataan ja siitä raportoidaan. Eläinperäisten tuotteiden puolittaminen tulee tehdä samassa yhteydessä, kun kehitetään kouluruokailun houkuttelevuutta, maistuvuutta ja arvostusta oppilaiden keskuudessa, hävikkiä lisäämättä.

Ilmasto- ja ympäristöpolitiikan yksikkö selvitti eläinperäisten tuotteiden osuuden vähentämisen kustannusvaikutuksista verrokkikunnissa (Turku, Vantaa, Espoo, Mikkeli). Kaikissa verrokkikunnissa tavoitellaan punaisen lihan osuuden vähentämistä ruokalistoilta. Hyväksi tavaksi ovat osoittautuneet ns. hybridiruokat, joissa osa lihaproteiinista on korvattu kasviproteiineilla. Tällä tavalla on onnistuttu esimerkiksi Turussa vähentämään päästöjä ilman, että ruuan menekki on pienentynyt. Hybridiruokat ovat myös osoittautuneet kustannusvaikutuksiltaan vähäisiksi, riippuen siitä, mitä kotimaista kasviproteiinia on käytetty korvaamaan punaista lihaa. Kasviproteiinit ovat aiemmin olleet useimmiten kalliimpia kuin eläinperäiset proteiinit, mutta hintakehitys on

Asiakirja on sähköisesti allekirjoitettu päätöksentekojärjestelmässä. Varmennetiedot tarkastettavissa kaupungin kirjaamosta.

viime vuosina muuttunut. Esimerkiksi nautanjauhelihan hinta on noussut samalla, kun osa kasviproteiineista on saatavilla aiempaa edullisemmin. Huomioitavaa kuitenkin on, että esimerkiksi reseptiikan tekeminen vaatii resursseja tuotekehityksessä ja lapsille maistuvimmat kasviproteiinilähteet ovat tyypillisesti kasviproteiineista hinnakkaimpia. Yksiselitteisesti ei verrokkikunnista saatujen tietojen perusteella voida olettaa, että kasviproteiinit automaattisesti joko nostaisivat tai laskisivat kustannuksia – jokainen tilanne vaatii oman laskelmansa. Esimerkiksi Ruoka-askel tutkimuksen interventiossa päiväkotien ruokalistojen muokkaaminen ravitsemussuositusten mukaiseksi (hieman vähemmän lihaa, enemmän palkokasveja ja kohtuullisesti maitoa) vähensi kustannuksia 3-6%.

On tärkeää pitää yllä ruokakasvatusta kaikilla kouluasteilla ja kodeissa, ohjaten lapsia uusien makujen omaksumiseen. Kotien kanssa tehtävä yhteistyö ruokapuheen ja maistamiskulttuurin osalta on avainasemassa myös kasvisruokiin suhtautumisessa. Aloitteen pohjalta perusopetus rohkaisee aiheen käsittelyyn koulujen vanhempainilloissa lukuvuonna 2025-2026 esimerkiksi yhteisesti tuotettujen materiaalien avulla.

Tampereen kaupungin palveluissa ateriapalvelut toimittaa pääosin Pirkanmaan Voimia. Voimia tukee Tampereen kaupungin hiilineutraaliustavoitteita ja on sitoutunut vähentämään ilmastovaikutuksiaan. Voimia on toimittanut valtuustoaloitteeseen oman tarkemman vastauksensa (liite).

Tampereen seudun ammattiopisto Tredu järjestää koulutusta elintarvike-, ravintola- ja cateringaloilla, joissa opiskellaan ruoanvalmistusta. Koulutuksessa noudatetaan valtakunnallisia tutkinnon perusteita, jotka määräävät pitkälti sen, minkälaisia sisältöjä opetuksessa on. Opetushallituksen määräämät tutkinnon perusteet valmistellaan yhteistyössä alan työelämän kanssa, jolloin tutkinnon perusteet vastaavat mahdollisimman pitkälle työelämän osaamistarpeita.

Tredussa elintarvikealalla voi valmistua leipurikondiittoriksi, elintarvikkeiden valmistajaksi tai lihatuotteiden valmistajaksi. Leipurikondiittorikoulutuksessa käytetään paljon eläinperäisiä raaka-aineita kuten kananmunaa, maitoa, kermaa ja voita. Näiden käyttöä on vaikea vähentää, koska niiden käyttö tutkinnon perusteissa olevissa sisällöissä on hyvin oleellinen osa tuotteiden valmistusta ja suuri osa leipurikondiittorin ammatin hallintaa. Opetukseen on lisätty myös kasvisperäisten tuotteiden valmistusta siinä määrin kuin tutkinnon perusteet ja kasvisperäisten ruokien myynnin kysyntä on mahdollistanut. Elintarvikkeiden valmistajan koulutuksen prosessi- ja annosruokien valmistuksessa käytetään lihaa, kestävä kehitys otetaan huomioon valmistuksessa ja raaka-aineiden valinnassa. Valmistuksessa käytetään paljon paikallisia raaka-aineita. Lihatuotteiden valmistajien koulutuksessa sisällöt ja raaka-aineet ovat tutkinnon perusteen mukaisesti lihavoittoisia, koska koulutuksella vastataan alueellisen lihateollisuuden työvoima- ja osaamistarpeisiin. Lihatuotteiden valmistuksen opetussisällöissä

Asiakirja on sähköisesti allekirjoitettu päätöksentekojärjestelmässä. Varmennetiedot tarkastettavissa kaupungin kirjaamosta.

huomioidaan kuitenkin myös vegaaniset tuotteet, jotka jäljittelevät lihatuotteita tai korvaavat niitä.

Ravintola- ja catering-alan koulutuksessa huomioidaan valtakunnalliset ravitsemussuosituksot. Kasvis- ja vegaanivaihtoehtoja käsitellään ja opetetaan koko tutkinnon ajan eri tutkinnon osissa. Opiskelijoiden tietoisuutta laajemmasta kasvisruokailun merkityksestä lisätään mm. opettajien osaamisen varmistamisella. Tämä vahvistaa osaltaan kasvisruokailun vakiintumista osaksi opiskelijoiden arkea.

Kaikkia hankintoja ohjaa hankinnan strategiset painopisteet, joiden avulla hankinnoissa toteutetaan kaupungin strategiaa. Painopisteiden mukaan tuotteet ja palvelut hankitaan ilmaston ja ympäristön kannalta vastuullisesti. Painopisteissä painotetaan myös kokonaistaloudellisuutta sekä paikallisen elinvoiman kehittymisen tukemista. Hankintojen kokonaistaloudellisuuden näkökulmasta on tärkeää, että palvelu ja tuotteet vastaavat asiakkaiden tarpeita, eikä niistä aiheudu kustannuksia esimerkiksi hävikin muodossa.

Hankintapalveluiden kautta voidaan eläinperäisten tuotteiden osuuden lisäämisen kokonaisuuteen vaikuttaa koordinoimalla palvelusopimusneuvotteluita ja nostamalla keskusteluun ajankohtaisia asioita, joihin yksiköiden tulisi ottaa kantaa. Lisäksi Hankintapalvelut vastaa osaltaan sopimuksen toteutumisen valvonnasta.

Pirkanmaan Voimian toimintaa ohjataan palvelusopimuksilla, joissa palveluryhmät asettavat vastuullisuus- ja ympäristövaatimukset Voimian tuottamille ateriapalvelulle. Nämä vaatimukset ohjaavat Voimiaa kaupungin haluamaan suuntaan. On syytä huomioida, että mikäli Voimiaan kohdistuu lyhyellä aikavälillä kustannuksia nostavia vaatimuksia, tämä on huomioitava joko heille maksetussa hinnassa tai heille asetetuissa tulostavoitteissa.

Kaupungin tiloissa toimivia kahvila-/ravintolapalveluyrittäjiä pystytään halutessa kilpailutusten kautta ohjaamaan eläinperäisten tuotteiden vähentämiseen. Hankintapalvelut tukee hankintojen valmistelua yhdessä sovittujen tavoitteiden mukaisesti. Vuosina 2025 ja 2026 joitakin keskeisten kohteinen kahvila-ravintolasopimuksia (Esim. Metso, Laikku ja Kaupungintalo) on aika kilpailuttaa uudelleen.

Kaupungin hiilineutraaliustavoitteet ja niin päätettäessä myös eläinperäisten tuotteiden käytön vähentämisen tavoite, voidaan huomioida palveluntuottajan valinnassa vähimmäisvaatimusten ja vertailuperusteiden avulla. Sopimusten kilpailutuksessa on periaatteessa mahdollista huomioida nämä näkökulmat. Näin ollenkin yrittäjällä täytyy olla myös liikkumavaraa huomioida kysynnän vaikutus valikoimaan, jotta toiminta on kannattavaa ja palvelee asiakkaiden tarpeita. Konkreettiset vähimmäisvaatimukset palvelukuvauksessa voivat liittyä esim. kasvisruoka- ja vegaanivaihtoehtojen saatavuuteen, esillepanoon linjastolla ja sijaintiin ensimmäisenä ruokalistalla, vastuullisuusmerkintöihin sekä kasvisruoan menekien seurantaan.

Asiakirja on sähköisesti allekirjoitettu päätöksentekojärjestelmässä. Varmennetiedot tarkastettavissa kaupungin kirjaamosta.

Pisteytettävänä vertailuperusteena voi olla esim.

Vastuullisuussuunnitelma, jossa palveluntuottajalta pyydetään vastuullisuussuunnitelmaan kuvaus toimenpiteistä, joilla se sitoutuu edistämään tilaajan määrittämiä vastuullisuustavoitteita. Tällä tavoin voidaan palveluntuottajilta parhaimmillaan saada myös uusia, innovatiivisia toimintatapoja kestävyyshaasteiden ratkaisemiseksi. Tavoitteet voivat liittyä esimerkiksi kasvisruoan osuuden ja menekin lisäämiseen valikoimassa sekä kotimaisten kasviproteiinien käyttöön raaka-aineina.

Eläinperäisten tuotteiden kulutusta pienennettäessä siirtymässä on huomioitava toimittajamarkkinan kyvykkyys toimittaa haluttuja tuotteita. Tällä hetkellä kasviproteiinivalmisteiden saatavuus ja valikoiman riittävyys on haaste suuren mittaluokan valmistusprosesseihin. Tästä johtuen lyhyellä aikavälillä aloitteen vaikutukset voivat olla kustannuksia lisääviä. Suomessa ja maailmalla on meneillään useita tuotekehityshankkeita, joiden avulla voidaan saada kustannustehokkaita ratkaisuja kasviproteiinivalmisteiden tuotantoon ja siksi markkinoiden kehittymistä on seurattava aktiivisesti. Kasvisruoan reseptiikkaa on kehitettävä asiakkaiden makumieltymyksiä vastaavaksi. On tärkeää seurata hankkeita, joissa kehitetään ruokapalveluille soveltuvia maukkaita kasviruokareseptejä sekä jakaa muiden ruokapalvelutoimijoiden kanssa parhaita kokemuksia kasvisruoan käytön edistämisestä.

Suomen ympäristökeskuksen (SYKE) ja Luonnonvarakeskuksen (LUKE) tuottama politiikkasuosituspaperi suositaa kunnille erityisesti julkisten ruokapalveluiden tulosohjaus- ja kannustinjärjestelmien kehittämistä kouluruoan laadun ja kasvisruoan menekin parantamiseksi. Lisäksi panostuksia tarvitaan yhä sekä ruokakasvatukseen että oppilaiden mukaan ottamiseen kouluruokailun kehittämisessä.

Eläinperäisten tuotteiden kuluttamisen puolittamisen kokonaisvaltainen tavoittelemisen kaikilla mahdollisilla tunnistetuilla keinoilla ei ole mahdollista ilman jonkinlaisia lisäresursseja – yksittäisiä toimenpiteitä ja kehittämistyötä tehdään talousarvion mahdollistamissa puitteissa. Haastavassa taloudellisessa tilanteessa näitä kehityspanostuksia on järkevää tehdä myös ulkoisen rahoituksen turvin. Näin ollen kaupunki pyrkii jatkossa paremmin hyödyntämään ulkoista rahoitusta (muun muassa Eu-hankkeet) yhteistyössä Voimian kanssa tämän kehittämistyön edistämiseksi.

Hiilineutraaliustiekartan seuraavassa päivitysvaiheessa tulisi varmistaa sekä toiminnallisesti että taloudellisesti toteutettavissa oleva prosenttitavoite kasviperäisten proteiinien osuudeksi kouluruoassa. Vuoropuhelua asian valmistelussa tehdään tiiviisti Voimian kanssa.

Tiedoksi

Kaupunginhallitus

Asiakirja on sähköisesti allekirjoitettu päätöksentekojärjestelmässä. Varmennetiedot tarkastettavissa kaupungin kirjaamosta.

2 Nuorisovaltuuston lausunto

3 Voimian lausunto

Asiakirja on sähköisesti allekirjoitettu päätöksentekojärjestelmässä. Varmennetiedot tarkastettavissa kaupungin kirjaamosta.

Muutoksenhakukielto

§477

Muutoksenhakukielto

Oikaisuvaatimusta tai kunnallisvalitusta ei saa tehdä päätöksestä, joka koskee:

-vain valmistelua tai täytäntöönpanoa (KuntaL 136 §)

-virka- tai työehtosopimuksen tulkintaa tai soveltamista ja viranhaltija on jäsenenä viranhaltijayhdistyksessä, jolla on oikeus panna asia vireille työtuomioistuimessa (KVhl 50 § 2 mom.)

-etuusto-oikeuden käyttämättä jättämistä (EtuostoL 22 §)