

Asiakirja on sähköisesti allekirjoitettu päätöksentekojärjestelmässä. Varmennetiedot tarkastettavissa kaupungin kirjaamosta.

Kaupunginhallitus, § 485, 09.12.2024

Kulttuuri- ja vapaa-aikalautakunta, § 144, 13.11.2024

Kasvatus- ja opetuslautakunta, § 105, 19.11.2024

Elinvoima- ja osaamislautakunta, § 140, 27.11.2024

§ 485

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

TRE:2273/06.00.01/2024

Kaupunginhallitus, 09.12.2024, § 485

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, hankintajohtaja Kari Paju, puh. 040 554 6050, projektipäällikkö Elina Pulliainen, puh. 040 182 8773, etunimi.sukunimi@tampere.fi, palvelujohtaja Susanna Järvinen, puh. 040 800 4887 etunimi.sukunimi@voimia.fi

Lisätietoja päätöksestä

Lakiasianjohtaja 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 lausunnot merkitään tiedoksi.

Aloite ei anna aihetta muihin kuin lausunnossa esitettyihin toimenpiteisiin.

Tiedoksi

Brigita Krasniqi, Hanna Karojärvi, Tarja Puskala, Mikko Leikkanen, Petri Peltonen, Laura-Leena Leiwo, Tuula Hoivala, Kari Paju, Elina Pulliainen, Susanna Järvinen

Liitteet

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

Asiakirja on sähköisesti allekirjoitettu päätöksentekojärjestelmässä. Varmennetiedot tarkastettavissa kaupungin kirjaamosta.

Kulttuuri- ja vapaa-aikalautakunta, 13.11.2024, § 144

Valmistelijat / lisätiedot:
Puskala Tarja, Karojärvi Hanna

Päätös

Päätösehdotus hyväksyttiin.
Esittelijä: Savisaari Lauri, Johtaja

Päätösehdotus oli

Esitetään kaupunginhallitukselle ja edelleen valtuuston päätettäväksi:

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

Aloite ei anna aihetta muihin kuin lausunnossa esitettyihin toimenpiteisiin.

Perustelut

Brigita Krashiniqi, Inna Rokosa, Mitja Tapio ja 21 muuta valtuutettua esittävät aloitteessaan, että Tampereen kaupunki asettaa tavoitteekseen eläinperäisten tuotteiden 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.

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

Asiakirja on sähköisesti allekirjoitettu päätöksentekojärjestelmässä. Varmennetiedot tarkastettavissa kaupungin kirjaamosta.

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 sekä esi- ja peruoetus ovat sitoutuneet 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 tunnustetaan 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 kestävämpää.

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. Kouluruokailun houkuttelevuuden lisääminen on kirjattu myös kasvatus- ja opetuslautakunnan vuosisuunnitelmaan 2024. Toimenpiteen 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. Valmisteluilla

Asiakirja on sähköisesti allekirjoitettu päätöksentekojärjestelmässä. Varmennetiedot tarkastettavissa kaupungin kirjaamosta.

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.

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 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

Asiakirja on sähköisesti allekirjoitettu päätöksentekojärjestelmässä. Varmennetiedot tarkastettavissa kaupungin kirjaamosta.

tietoisuutta laajemmasta kasvisruokailun merkityksestä lisätään mm. opettajien osaamisen varmistamisella. Tämä vahvistaa osaltaan kasvisruokailun vakiintumista osaksi opiskelijoiden arkea.

Kaikkia Tampereen kaupungin 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.

Tampereen kaupungin palveluissa ateriapalvelut toimittaa pääosin Pirkanmaan Voimia Oy. Voimia tukee Tampereen kaupungin hiilineutraaliustavoitteita ja on sitoutunut vähentämään ilmastovaikutuksiaan. Hiilineutraali Tampere 2030 tiekartassa on muun muassa seuraavat toimenpiteet ja linjaukset ruoan osalta:

- Pirkanmaan Voimia Oy kehittää liiketoimintaansa hiilineutraaliin suuntaan ja vähentää päästöjä ilmastotiekartan mukaisesti. Aterioissa lisätään kasviproteiinien, kalan ja broilerin käyttöä ja vähennetään punaista lihaa. Riisiä korvataan perunalla ja muilla viljoilla. Kaurajuomaa tarjotaan kaikille asiakkaille ruokajuomavaihtoehtona. Suositaan kausikasviksia.
- Lihaproteiinin määrän vähentäminen ruokalistoilla. Korvataan lihaproteiini kokonaan tai osittain kasviproteiineilla, esimerkiksi hybridiruokien tuominen ruokalistoille. Kasvisruokapäivä vähintään kerran viikossa.

Pirkanmaan Voimian toimintaa ohjataan palvelusopimuksilla, joissa palveluryhmät asettavat vastuullisuus- ja ympäristövaatimukset Voimian tuottamille ateriapalvelulle. Nämä vaatimukset ohjaavat Voimian palvelutuotantoa kaupungin haluamaan suuntaan.

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.

Kaupungin tiloissa toimivia kahvila-/ravintolapalveluyrittäjiä pystytään halutessa kilpailutusten kautta ohjaamaan eläinperäisten tuotteiden vähentämiseen. Hankintapalvelut tukee hankintojen valmistelua yhdessä

Asiakirja on sähköisesti allekirjoitettu päätöksentekojärjestelmässä. Varmennetiedot tarkastettavissa kaupungin kirjaamosta.

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 kestävyysaasteiden ratkaisemiseksi. Tavoitteet voivat liittyä esimerkiksi kasvisruoan osuuden ja menekin lisäämiseen valikoimassa sekä kotimaisten kasviproteiinien käyttöön raaka-aineina.

Kaupunki tavoittelee jo nyt hiilineutraliutta suunnitelmallisesti ja lukuisin toimenpitein, joista osa kohdistuu eläinperäisten tuotteiden käytön vähentämiseen. Valtuusto voi halutessaan asettaa eläinperäisten tuotteiden vähentämiseksi tarkemmat tavoitteet.

Tiedoksi

Kaupunginhallitus

Liitteet

- 1 Valtuustoaloite
- 2 Nuorisovaltuuston lausunto
- 3 Voimian lausunto

Kasvatus- ja opetuslautakunta, 19.11.2024, § 105

Valmistelijat / lisätiedot:
Karojärvi Hanna

Päätös

Päätösehdotus hyväksyttiin.
Esittelijä: Savisaari Lauri, Johtaja

Päätösehdotus oli

Esitetään kaupunginhallitukselle ja edelleen valtuuston päätettäväksi:

Asiakirja on sähköisesti allekirjoitettu päätöksentekojärjestelmässä. Varmennetiedot tarkastettavissa kaupungin kirjaamosta.

Brigita Krashiniqi, Inna Rokosan ja Mitja Tapion ym. valtuustoaloite ja siihen annettu lausunto merkitään tiedoksi.

Aloite ei anna aihetta muihin kuin lausunnossa esitettyihin toimenpiteisiin.

Perustelut

Brigita Krashiniqi, Inna Rokosa, Mitja Tapio ja 21 muuta valtuutettua esittävät aloitteessaan, että Tampereen kaupunki asettaa tavoitteekseen eläinperäisten tuotteiden 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.

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 sekä esi- ja perusopetus ovat sitoutuneet edistämään omassa toiminnassaan Tampereen kaupunkistrategian mukaisia hiilineutraalisuustavoitteita. Varhaiskasvatusyksiköissä ja kouluissa on lain mukaan järjestettävä lapsen ravitsemustarpeet täyttävä terveellinen, tarpeellinen ja

Asiakirja on sähköisesti allekirjoitettu päätöksentekojärjestelmässä. Varmennetiedot tarkastettavissa kaupungin kirjaamosta.

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 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 kestäväntöntä.

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. Kouluruokailun houkuttelevuuden lisääminen on kirjattu myös kasvatus- ja opetuslautakunnan vuosisuunnitelmaan 2024. Toimenpiteen 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 ennakoasenteiden 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.

Asiakirja on sähköisesti allekirjoitettu päätöksentekojärjestelmässä. Varmennetiedot tarkastettavissa kaupungin kirjaamosta.

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 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 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 Tampereen kaupungin 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.

Asiakirja on sähköisesti allekirjoitettu päätöksentekojärjestelmässä. Varmennetiedot tarkastettavissa kaupungin kirjaamosta.

Tampereen kaupungin palveluissa ateriapalvelut toimittaa pääosin Pirkanmaan Voimia Oy. Voimia tukee Tampereen kaupungin hiilineutraaliustavoitteita ja on sitoutunut vähentämään ilmastovaikutuksiaan. Hiilineutraali Tampere 2030 tiekartassa on muun muassa seuraavat toimenpiteet ja linjaukset ruoan osalta:

- Pirkanmaan Voimia Oy kehittää liiketoimintaansa hiilineutraaliin suuntaan ja vähentää päästöjä ilmastotiekartan mukaisesti. Aterioissa lisätään kasviproteiinien, kalan ja broilerin käyttöä ja vähennetään punaista lihaa. Riisiä korvataan perunalla ja muilla viljoilla. Kaurajuomaa tarjotaan kaikille asiakkaille ruokajuomavaihtoehtona. Suositaan kausikasviksia.
- Lihaproteiinin määrän vähentäminen ruokalistoilla. Korvataan lihaproteiini kokonaan tai osittain kasviproteiineilla, esimerkiksi hybridiruokien tuominen ruokalistoille. Kasvisruokapäivä vähintään kerran viikossa.

Pirkanmaan Voimian toimintaa ohjataan palvelusopimuksilla, joissa palveluryhmät asettavat vastuullisuus- ja ympäristövaatimukset Voimian tuottamille ateriapalvelulle. Nämä vaatimukset ohjaavat Voimian palvelutuotantoa kaupungin haluamaan suuntaan.

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.

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.

Asiakirja on sähköisesti allekirjoitettu päätöksentekojärjestelmässä. Varmennetiedot tarkastettavissa kaupungin kirjaamosta.

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 kestävyysaasteiden ratkaisemiseksi. Tavoitteet voivat liittyä esimerkiksi kasvisruoan osuuden ja menekin lisäämiseen valikoimassa sekä kotimaisten kasviproteiinien käyttöön raaka-aineina.

Kaupunki tavoittelee jo nyt hiilineutraliutta suunnitelmallisesti ja lukuisin toimenpitein, joista osa kohdistuu eläinperäisten tuotteiden käytön vähentämiseen. Valtuusto voi halutessaan asettaa eläinperäisten tuotteiden vähentämiseksi tarkemmat tavoitteet.

Tiedoksi

Kaupunginhallitus

Liitteet

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

Elinvoima- ja osaamislautakunta, 27.11.2024, § 140

Valmistelijat / lisätiedot:
Puskala Tarja, Karojärvi Hanna

Päätös

Päätösehdotus hyväksyttiin.
Esittelijä: Salmi Pekka, Johtaja

Päätösehdotus oli

Esitetään kaupunginhallitukselle ja edelleen valtuuston päätettäväksi:

Brigita Krashiniqi, Inna Rokosan ja Mitja Tapion ym. valtuustoaloite ja siihen annettu lausunto merkitään tiedoksi.

Aloite ei anna aihetta muihin kuin lausunnossa esitettyihin toimenpiteisiin.

Perustelut

Brigita Krashiniqi, Inna Rokosa, Mitja Tapio ja 21 muuta valtuutettua esittävät aloitteessaan, että Tampereen kaupunki asettaa tavoitteekseen eläinperäisten tuotteiden 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.

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.

Vuoden 2023 alusta lähes kaikissa Tampereen kouluissa ja varhaiskasvatyksiköissä 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 sekä esi- ja perusopetus ovat sitoutuneet edistämään omassa toiminnassaan Tampereen kaupunkistrategian mukaisia hiilineutraalisuustavoitteita. Varhaiskasvatyksiköissä 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 ja -hetkestä laajemmin kaikkeen toimintaan. Monipuolinen ja moniaistinen ruokakasvatus auttaa myös ruokahävikin hallinnassa. Varhaiskasvatus ja esiopetus yhtyy Voimian näkemykseen siitä, että

Asiakirja on sähköisesti allekirjoitettu päätöksentekojärjestelmässä. Varmennetiedot tarkastettavissa kaupungin kirjaamosta.

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. Kouluruokailun houkuttelevuuden lisääminen on kirjattu myös kasvatus- ja opetuslautakunnan vuosisuunnitelmaan 2024. Toimenpiteen 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 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.

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 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.

Asiakirja on sähköisesti allekirjoitettu päätöksentekojärjestelmässä. Varmennetiedot tarkastettavissa kaupungin kirjaamosta.

Opetushallituksen määrittämät 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 ravitsemussuosituksat. 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 Tampereen kaupungin 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.

Tampereen kaupungin palveluissa ateriapalvelut toimittaa pääosin Pirkanmaan Voimia Oy. Voimia tukee Tampereen kaupungin hiilineutraaliustavoitteita ja on sitoutunut vähentämään ilmastovaikutuksiaan. Hiilineutraali Tampere 2030 tiekartassa on muun muassa seuraavat toimenpiteet ja linjaukset ruoan osalta:

- Pirkanmaan Voimia Oy kehittää liiketoimintaansa hiilineutraaliin suuntaan ja vähentää päästöjä ilmastotiekartan mukaisesti. Aterioissa lisätään kasviproteiinien, kalan ja broilerin käyttöä ja vähennetään punaista lihaa. Riisiä korvataan perunalla ja muilla viljoilla. Kaurajuomaa tarjotaan kaikille asiakkaille ruokajuomavaihtoehtona. Suositaan kausikasviksia.

Asiakirja on sähköisesti allekirjoitettu päätöksentekojärjestelmässä. Varmennetiedot tarkastettavissa kaupungin kirjaamosta.

- Lihaproteiinin määrän vähentäminen ruokalistoilla. Korvataan lihaproteiini kokonaan tai osittain kasviproteiineilla, esimerkiksi hybridiruokien tuominen ruokalistoille. Kasvisruokapäivä vähintään kerran viikossa.

Pirkanmaan Voimian toimintaa ohjataan palvelusopimuksilla, joissa palveluryhmät asettavat vastuullisuus- ja ympäristövaatimukset Voimian tuottamille ateriapalvelulle. Nämä vaatimukset ohjaavat Voimian palvelutuotantoa kaupungin haluamaan suuntaan.

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.

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 menekien 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 kestävyysvaasteiden ratkaisemiseksi. Tavoitteet voivat liittyä esimerkiksi kasvisruoan osuuden ja menekien

Asiakirja on sähköisesti allekirjoitettu päätöksentekojärjestelmässä. Varmennetiedot tarkastettavissa kaupungin kirjaamosta.

lisäämiseen valikoimassa sekä kotimaisten kasviproteiinien käyttöön raaka-aineina.

Kaupunki tavoittelee jo nyt hiilineutraliutta suunnitelmallisesti ja lukuisin toimenpitein, joista osa kohdistuu eläinperäisten tuotteiden käytön vähentämiseen. Valtuusto voi halutessaan asettaa eläinperäisten tuotteiden vähentämiseksi tarkemmat tavoitteet.

Tiedoksi

Kaupunginhallitus

Liitteet

- 1 Valtuustoaloite
- 2 Nuorisovaltuuston lausunto
- 3 Voimian lausunto

Asiakirja on sähköisesti allekirjoitettu päätöksentekojärjestelmässä. Varmennetiedot tarkastettavissa kaupungin kirjaamosta.

Muutoksenhakukielto

§485

Muutoksenhakukielto

Oikaisuvaatimusta tai valitusta 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 §)
- varhaiskasvatuslain 57 §:n mukaista huomautusta tai huomion kiinnittämistä (Varhaiskasvatuslaki 63 § 2 mom.)