

Valtuutettu Leena Haanpään ym. valtuustoaloite lähikalan ja riistalihan nostamiseksi proteiinitarjonnan ykkösvaihtoehdoksi kaupungin tilaisuuksissa

Kaupunginvaltuusto 13.12.2021 § 127

Valtuutettu Leena Haanpää luki ja jätti seuraavan 12 valtuutetun allekirjoittaman valtuustoaloitteen:

”Näin joulun alla ruoka on esillä monessa ja se johdattelee myös tähän valtuustoaloitteeseen. Naantalin vihreät pitää tärkeänä sitä, että Naantalin kaupunki ottaisi harkintaan uudistuksen ruokatarjoiluissaan. Naantali on saaristokaupunki, jolle olisi luontevaa painottaa kaupungin ruokatarjonnassa lähikalaa. Onhan meillä pitkät perinteet kalastuksessa ja kalantuotannossa, ja kaupunkimme on tervehtinyt ilolla myös uutta Röölään sillitehdasta eli Suomen Sillikonttori Oy:tä.

Kalaruoan terveellisyys ja siihen liittyvät ravitsemussuositukset ovat varmasti kaikkien salissa olevien tiedossa, ei siis niistä sen enempää. Mutta lähikalan tarjoaminen kaupungin ykköslihavaihtoehtona on paitsi terveysvaikutusten, myös lähiruokatuotannon näkökulmasta katsottuna erittäin perusteltua - imago- ja ympäristövaikutuksista puhumattakaan.

Me Naantalin vihreät haluamme lisäksi ehdottaa kalavaihtoehdon rinnalle lähilihaa, toisin sanoen sitä, että kaupungin tilaisuuksissa tarjottaisiin jatkossa kalan ohella tai vaihtoehtona ensisijaisesti riistaa. Sellaista riistaa, joka on peräisin omista metsistämme. Paikallisuuden, kotimaisuuden ja vastuullisuuden kunnioittaminen on tärkeää myös ruokakulttuurissa ja näiden kahden vaihtoehdon ottaminen perustaksi jatkossa kaupungin tarjoamissa ruoissa välittäisi kunnioitusta mitä konkreettisimmin.

Naantalin vihreät siis esittää, että kaupungilla ryhdytään toimiin, jolla kala- ja riistalihan nostamista proteiinitarjonnan ykkösvaihtoehdoksi selvitetään. Muistutamme samalla myös kasvisvaihtoehtojen tuomisesta osaksi normaalia ruokatarjontaa vanhanaikaisen erillisilmoituksen tilalle.”

Päätös Valtuustoaloite merkittiin vastaanotetuksi.

Kaupunginhallitus 20.12.2021 § 502

Esittelijä Kaupunginjohtaja

Päätösehdotus Kaupunginhallitus lähettää valtuustoaloitteen teknisten palveluiden ateriapalveluille valmisteltavaksi. Aloitteen vastuuvastavalmistelijaksi nimetään palvelupäällikkö Heli Rantala.

Valtuustoaloitteen käsittelyprosessi saa kestää korkeintaan yhden vuoden aloitteen jättämisestä lukien.

Päätös Kaupunginjohtajan ehdotus hyväksyttiin.

Valmistelija

Palvelupäällikkö Heli Rantala 7.11.2022

Kuluneen vuoden aikana varmasti jokainen on todennut elintarvikkeiden huimat hinnankorotukset. Korotukset ovat koskeneet kaikkia elintarvikeryhmiä, suurimmat korotukset ovat kohdistuneet kaloihin ja erilaisiin maitotaloustuotteisiin sekä viljatuotteisiin. Nykyisessä tilanteessa olemme tarkkaan miettineet, miten pystyisimme tuottamaan ateriat mahdollisimman pienillä muutoksilla ruokalistoihin kuitenkin niin, että pysytään annettujen määrärahojen puitteissa. Jonkun verran elintarvikkeisiin varatut määrärahat tulevat ylittymään.

Paikallisuus, kotimaisuus ja vastuullisuus ovat kaikki tärkeitä arvoja myös Ateriapalveluissa. Kotimaisuuteen pyritään kaikissa elintarvikehankinnoissa aina, kun taloudelliset realiteetit sen vain sallivat ja kotimaisia tuotteita on saatavilla.

Lähikalan saatavuus isommassa mittakaavassa on kovin haasteellista, varsinkin kun puhutaan ihan paikallisesta kalasta. Ateriapalvelut valmistavat n. 4 200 lounasta päivittäin. Tilaustarjoiluissa saatavuus ei ole ongelmana. Kalatoimittajamme kalat tulevat Saaristomeren alueelta n. 100 km:n säteeltä, lähinnä Houtskarista, Kasnäsista ja Ahvenanmaalta. Pienempiä määriä voidaan ostaa suoraan paikallisilta kalastajilta, mikäli lähikalaa on saatavissa oikein käsiteltynä / jalostettuna ja sitä on saatavilla. Kalaruokien määrää pyritään lisäämään kaikilla ruokalistoilla, mikäli kalan hintakehitys kääntyy laskuun ensi vuoden aikana.

Lähilihan käytössä on myös omat haasteensa. Vaikka Naantalin metsissäkin vilistää runsaasti peuroja / kauriita, ei niiden toimittaminen keittiöihin raaka-aineeksi ole kovin yksinkertaista. [Microsoft Word - Riistaohje 2022.docx \(ruokavirasto.fi\)](#). Ammattikeittiöissä ei saa käyttää kuin tarkastettua lihaa ja elintarvikelainsäädäntöä on noudatettava kaikilta osin. Pienemmissä määrissä eli lähinnä tilaustarjoiluissa riistalihaakin pystytään tarjoamaan saatavuuden mukaan.

Kasvisvaihtoehto on päivittäin tarjolla kaikissa kouluissa ja henkilöstöruokailuissa vapaassa otossa linjastoissa. Päiväkoteihin toimitetaan kasvisruokia tilausten mukaan. Poikkeuksena uusi Aurinkometsän päiväkotit, joka ruokailee ruokasalissa, joten myös heillä on koko linjastotarjonta valittavanaan. Samoin tullaan toimimaan Luonnonmaan perhetalon aloittaessa toimintansa.

Ateriapalvelut lisää lähikalan ja riistan käyttöä kaupungin tilaisuuksissa, joissa tarjoillaan ruokaa.

Esittelijä

Tekninen johtaja

Päätösehdotus

Tekninen lautakunta päättää antaa kaupunginhallitukselle ja edelleen kaupunginvaltuustolle selostusosan mukaisen vastauksen valtuutettu Leena Haanpään ym. valtuustoaloitteeseen lähikalan ja riistalihan nostamiseksi

proteiinitarjonnan ykkösvaihtoehdoksi kaupungin tilaisuuksissa.

Päätös

Teknisen johtajan päätösehdotus hyväksyttiin.