



Turun kaupungin ruokapalvelun hiilijalanjäljen laskeminen ja khk- päästöjen vähentäminen

Suvi Haukioja

Turun kaupunki, strateginen hankinta

6.2.2020

1. Turun kaupungin ruokapalvelut

”Toimivat markkinat tavoitteena

Turku avaa 83,5 miljoonan kilpailutukset

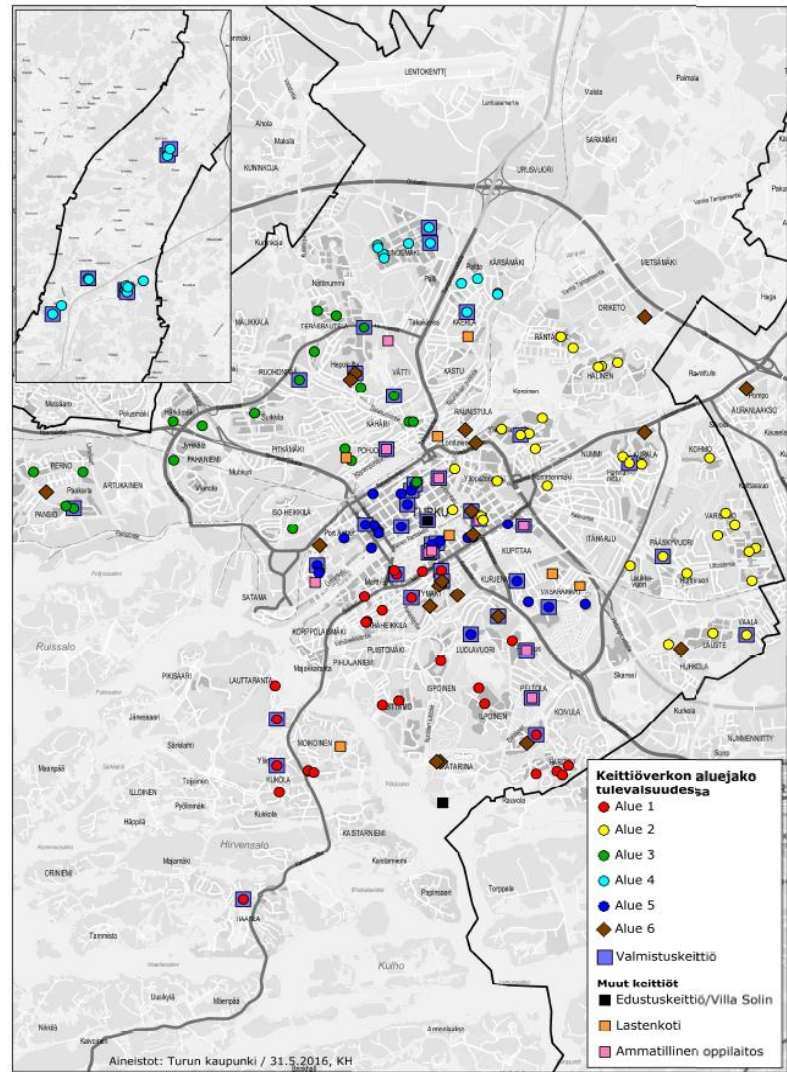
- *Turun kaupunki avaa kilpailulle kaupungin infra-, tilojen kunnossapito-, kiinteistöhoito-, siivous- ja ruokapalveluidensa palvelusopimukset, jotka sillä on ollut omistamiensa, vuonna 2012 kunnallisten liikelaitosten tilalle perustettujen, osakeyhtiöiden kanssa.*
- *Nämä siirtymäkauden sopimukset päättyvät asteittain vuosien 2015-2018 aikana. Ensimmäiset kilpailutukset tapahtuvat jo tänä vuonna. Kaikki sopimukset on tarkoitus kilpailuttaa vuoden 2018 loppuun mennessä.”*

Lähde: Varsinais-Suomen Yrittäjät –lehti 5.2.2014

<https://www.y-lehti.fi/uutiset/nayta/9654>

Nykyiset ruokapalvelun alueet

- Turku on jaettu kuuteen alueeseen, jonka pohjalta kilpailutettu.
- Keittiötilaverkkotyöryhmä koordinoi ruokapalvelun alueita.
- Alueet suunniteltu tila- ja keittiökapasiteetin näkökulmista toiminnallisiksi mutta eivät vastaa muita kaupungin sisäisiä alueita.



Kaupungin ruokapalvelusopimukset

Hyvinvointitoimiala

1. Kotiateriat
2. Hyvinvointitoimialan ruokapalvelut, pl. kohdat 3 ja 4
3. Runosmäki ja Mäntykodit
4. Mäntymäen sairaala-alue
5. Lastensuojelun yksiköt

Sivistystoimiala

1. Ruokapalvelun alueet 1-5
2. Turun ammatti-instituutti (7 koulutaloa)

Henkilöstöruokailu

Yhteensä:

→ 13 sopimusta

→ kolme eri palveluntuottajaa

→ lisäksi kahdella toimialalla omaa tuotantoa



2. **Turku2029**

Turun tavoite:

Hiilineutraali vuonna 2029 ja siitä eteenpäin
ilmastoposiitiivinen

Hiilineutraalin kaupungin nettopäästöt ovat pyöreät nolla, mikä tarkoittaa, että alue tuottaa vain sen verran päästöjä, kuin ilmakehästä voidaan niitä sitoa.

<http://www.turku.fi/hiilineutraaliturku>

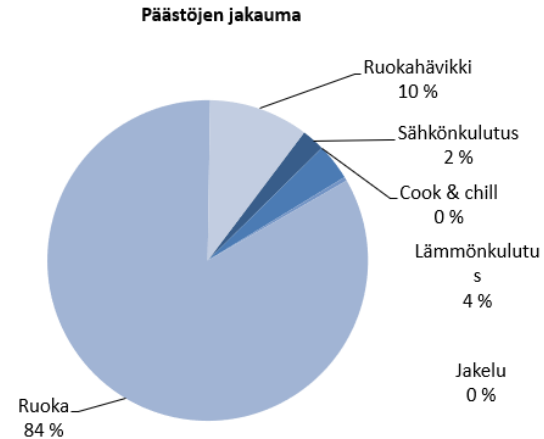
Hiilineutraali vuoteen 2029 mennessä, ruokapalveluiden tavoitteen asettelu

- Ollakseen hiilineutraali vuoteen 2029 mennessä, on Turun kaupungin tehtävä strategisia linjauksia ruokapalveluiden CO₂-päästöjen vähentämiseksi.
- Ruokapalveluiden osalta hyvä 10 vuoden tavoite ruokapalveluille on päästöjen puolittaminen.
- Realisimia voi olla kuitenkin päästöjen vähentäminen 25 %.
 - Tämä saavutetaan jos ruokahävikki pienennetään puoleen (12 % → 6 %) ja kasvisaterioiden osuus kaksinkertaistetaan (24 % → 48 %)

2. Ruokapalveluiden hiilidioksidipäästöt 2019

Ruokapalveluiden tuottamat kasvihuonepäästöt v. 2019

- SYKE:n kanssa projektissa käytiin läpi kahden sivistystoimialan ruokapalvelualueen tilanne.
- Lähtötilanne 2019:
 - 1424 gCO₂-ekv/ateria



Ruokapalveluiden tuottamat kasvihuonepäästöt v. 2019, perustiedot koko kaupungista

- Laskuri skaalattuna koko kaupungin tarjoamiin ruokapalveluihin
 - hyto 1 274 130 aterial/v
 - sito 5 307 940 aterial/v
- Hävikin vaihteluväli 6,5 % – 24 %
- Kasvisruokailijoiden määrä kasvaa ylemmillä luokka-asteilla ja ruokailijoiden määrä on hyvin pieni ikääntyneissä.
- Kasvisruokailijoiden määrä vaihtelee 0,5 % - noin 38 %
- **Projektissa: 1424 gCO₂-ekv/ateria →**
Koko kaupunki: 1 399 gCO₂-ekv/ateria

Keinot 2019-2029

Ruokapalvelujen päästöjen vähentäminen puoleen nykyisestä tarkoittaa sitä, että Turun kokonaisuudessa muilla sektoreilla on saavutettava vastaavasti suurempia päästövähennyksiä hiilineutraalisuustavoitteen saavuttamiseksi.

1. Ruokahävikki → pienennetään puoleen (12 % → 6 %)
2. Kasvisaterioiden osuus kaksinkertaistetaan (24 % → 48 %)
3. Aterioiden proteiinin lähteen muuttaminen vähitellen vähähiilisemmäksi (esim. kasviproteiinien/kalan/kanan lisääminen punaisen lihan tilalle)
Suunnitelma: lasketaan suunnitelma, mikä on mahdollista järkevän ruokalistasuunnittelun näkökulmasta (tCO₂/vuosi). Ongelma: miten mitataan? miten lasketaan?

Kohtien 1-2 muutoksilla vaikutus on 1424 gCO₂ekv. → 1067 gCO₂-ekv. (-25 %)

3. Ruokapalveluiden hiilidioksidipäästöt 2020

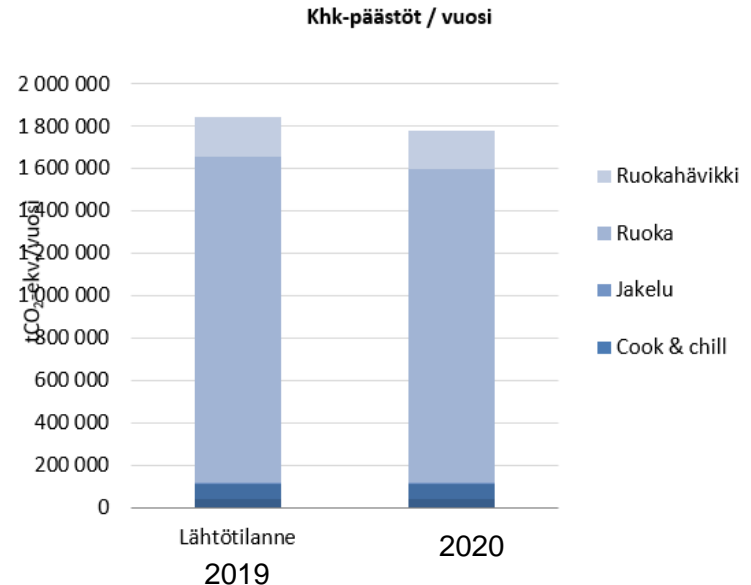
Ruokapalveluiden tuottamat kasvihuonepäästöt v. 2020

- Suunniteltu ja sovittu konkreettinen muutos 2020 aikana:
 - Sivistystoimialan ruokapalveluissa (5,3 M aterialla/vuosi) tällä hetkellä 1 x kasvisruokapäivä / vko.
 - Muutetaan niin, että kasvisruokapäiviä 8 x 6 vko.

Ruokapalveluiden tuottamat kasvihuonepäästöt v. 2020

- Lähtötilanne 2019 → 1424 gCO₂-ekv/ateria
- Tilanne 2020 → 1374 gCO₂-ekv/ateria

→ miinus 4 %



Jatkotyöskenntely

- Uusiin sopimukseen kasvisruokailun määrittely tarjottavaksi tiheämmin.
- Pohdittava miten saadaan laskettua kasvisruoan todellinen kulutus.
- Suunnitelman seuraaminen vuosittain.
- Jatkokehitysehdotus:
Tarvitaan luotettava ja puolueeton (ja ilmainen) työkalu, jolla arvioida ruokalistansa khk-päästöt/annos → tavoitetaso ja kriteeri seuraaviin kilpailutuksiin.

” Old town,
but pretty
funky! ”



Kiitos!