

Aloite ympäristöystävällisistä ruokahankinnoista ja -tarjoiluista Maarian seurakunnassa

240/04.00.00/2024

Maarian seurakunnan seurakuntaneuvosto 12.11.2024 § 101

Esittelijä

Kirkkoherra

Esittely

Seurakuntaneuvoston jäsen Metsämarja Aittokoski ja varajäsen Heidi Haapala ovat tehneet seurakunnan ruokahankintoja ja -tarjoiluja koskevan aloitteen.

KL 3:3 §

Seurakunnan jäsenen osallistumis- ja vaikuttamismahdollisuudet sekä aloiteoikeus

Seurakunnan jäsenellä on oikeus osallistua seurakunnan toimintaan ja vaikuttaa seurakunnan päätöksentekoon. Kirkkovaltuuston tai seurakuntaneuvoston on pidettävä huolta monipuolisista osallistumisen ja vaikuttamisen mahdollisuuksista.

Seurakunnan jäsenille on sopivin tavoin annettava riittävät tiedot yleistä mielenkiintoa herättävistä vireillä olevista seurakunnan ja seurakuntayhtymän asioista, niitä koskevista suunnitelmista, asioiden käsittelystä ja tehdyistä ratkaisuista. Seurakunnan on tiedotettava, millä tavoin päätösten valmisteluun voi osallistua ja vaikuttaa.

Osallistumis- ja vaikuttamismahdollisuuksia voidaan edistää erityisesti järjestämällä keskustelu- ja kuulemistilaisuuksia ja selvittämällä seurakunnan jäsenten mielipiteitä ennen päätöksentekoa.

Seurakunnan jäsenellä on oikeus tehdä aloite seurakunnan ja seurakuntayhtymän toimintaa ja hallintoa koskevassa asiassa. Aloitteen tekijälle on ilmoitettava, mihin toimenpiteisiin seurakunta on ryhtynyt aloitteen johdosta.

Aittokosken ja Haapalan aloite

Kävimme läpi Maarian seurakunnan toimintasuunnitelmaa.

Huomasimme, että tavoitteena on pyrkiä ympäristöystävällisyyteen mm. niin, että "Opitaan yhdessä uusia ja erilaisia tapoja suojella ympäristöä, huomioidaan kestävä kehitys. Toimitaan kaikessa vastuullisesti."

Aloitteemme on, että Maarian seurakunnassa päätetään suunnitella ruokahankinnat ja -tarjoilut jatkossa mahdollisimman ympäristöystävällisesti.

Tutkimusten mukaan ruoka on sitä ympäristöystävällisempää, mitä vähemmän eläinperäistä ruoka on.

Näin ollen esitämme, että ruokahankinnoissa ja -tarjoiluissa pyritään välttämään ympäristöä enemmän kuormittavia eläinperäisiä aineisosa.

Tiedostamme, että tällä hetkellä esimerkiksi keittäjien jne. osaamisessa on vielä puutteita, joten esitämme, että siirtymä etenee vaiheittain ja että siirtymään aikataulutetaan täydennyskoulutusta.

Lisäksi toivomme, että ruokahävikin välttämistä on suunnitelmat ja että jokaisessa yksikössä toimii lajittelu ja kierrätys. (Ainakaan vielä jokin aika sitten esim. Raunistulan srk-talossa ei ollut lajittelua.)

Maarian seurakunnassa ruokatarjoiluja järjestävät osittain seurakunnan työntekijät, osittain kiinteistöpalvelujen alaisuudessa olevat vahtimestarit ja osittain pitopalvelut ja vastaavat. Varsinaista keittiöhenkilökuntaa ei ole.

Turun ja Kaarinan seurakuntayhtymällä on Kirkon ympäristödiplomi. **Kirkon ympäristödiplomin käsikirjan** luvussa Ruoka ja keittiöt lukee:

”Ruoka on osa arkea ja juhlaa. Pöytä kokoaa ihmisiä yhteen niin kotona kuin seurakunnassa. Jeesuksen opettamassa rukouksessa me pyydämme tälle päivälle jokapäiväistä leipäämme. Ensimmäisten kirkkojen alttarien lähtökohta oli arkinen puinen ruokapöytä, jonka äärellä kristityt viettivät ehtoollista.

Ruoan tuotannon ja kulutuksen ympäristövaikutuksiin voi vaikuttaa suosimalla Reilun kaupan tuotteita, lähiruokaa ja kasvisruokaa sekä suosimalla satokausiajattelua.

Kirkon energia- ja ilmastostrategiassa on tavoitteena, että toiminnassa suositaan ilmastoystävällistä ruokaa. Sitä kohden päästään jo noudattamalla valtion ravitsemusneuvottelukunnan suosituksia.

Ravitsemussuosituksen tavoitteena on terveyttä edistävä ruokavalio, joka on samalla myös ympäristön kannalta mahdollisimman kestävä.”

Ruokaa koskevassa luvussa ympäristödiplomin myöntämisen minimikriteerit ovat:

- Ruokahävikin pienentäminen
- Kertakäyttöastioista luopuminen
- Reilun kaupan tee ja kahvi
- Kasvisruoka

Pisteitä voi saada seuraavista valinnoista:

- Reilun kaupan seurakunta ja tuotteet
- Lähiruoka

- Kasvisruuan käytön lisääminen
- Kauden kasvikset
- Luomuruoka
- Vastuullinen kala
- Keittiöhenkilökunnan ympäristökoulutus
- Keittiöiden ympäristöviestintä
- Vastuulliset elintarvike- ja ruokapalveluhankinnat
- Muut toimenpiteet

Kasvisruoka-minimikriteerin kohdalla käsikirjassa sanotaan, että seurakunnan tulee kantaa vastuunsa luomakunnasta ja edistää kasvisruuan käyttöä. Toimenpiteeksi määritellään, että etukäteen pyydettyä saa kasvisruokaa, myös vegaaniannos etukäteen pyydettyä. Käsikirja ei siis edellytä kokonaan kasvis- tai vegaaniruokaan siirtymistä.

Valtion ravitsemusneuvottelukunnan suosituksia uudistetaan parhaillaan. Pohjoismaiset ravitsemussuositukset vuodelta 2023 ottavat huomioon tavoitteen kehittää Pohjoismaista maailman kestävin ja integroitunein alue vuoteen 2030 mennessä. Pohjoismaiset ravitsemussuositukset on sisällytetty kestävyystyöhön. Tarkoituksena on tehdä Pohjoismaiden ravitsemuksesta mahdollisimman kestävää sekä ravitsevaa.

Pohjoismaisissa suosituksissa painotetaan kasvikuntapainotteista ruokavaliota, mutta kala, maitovalmisteet ja liha ovat edelleen mukana terveyttä edistävässä ja kestävässä ruokavaliossa. Kasvikuntapainotteinen ruokavaliokoostuu pääosin kasvikunnan tuotteista, kuten vihanneksista, juureksista, hedelmistä ja marjoista, palkokasveista, perunasta, täysjyväviljasta sekä pähkinöistä ja siemenistä, mutta sisältää myös kalaa sekä rasvattomia ja vähärasvaisia maitovalmisteita. Punaista lihaa ja siipikarjan lihaa syödään rajoitetusti. Lihavalmisteita sekä alkoholia ja runsasrasvaisia, runsaasti suolaa ja sokeria sisältäviä jalostettuja elintarvikkeita käytetään vähän.

Ympäristöystävällisyyteen ja kestävyteen liittyy monia seikkoja, joihin voidaan ja on hyvä pyrkiä, mutta joista on vaikea tehdä hallintopäätöstä.

Jätehuolto on seurakuntayhtymässä kiinteistöpalvelujen vastuulla. Seurakunnan työntekijöiden ja toimintaan osallistuvien vastuulla on noudattaa lajittelu- ja muita jätteiden käsittelyyn liittyviä ohjeita.

Lapsivaikutusten arviointi KJ 10:4 §: Ei välitöntä vaikutusta.

Esitys

Seurakuntaneuvosto suosittelee, että seurakunnan ruokatarjoiluissa noudatetaan Kirkon ympäristödiplomin kriteereitä sekä päättää

- 1) että seurakunnan ruokatarjoiluissa on aina kasvisvaihtoehto tai koko tarjoilu on kasvisruokaa, ja että etukäteen pyytämällä saa vegaaniruokaa,
- 2) antaa seurakunnan ympäristötiimille tehtäväksi laatia vuoden 2025 aikana suunnitelman ruokahävikin välttämiseksi, sekä

3) pyytää seurakuntayhtymän kiinteistöpalveluja järjestämään biojätteen ja muiden jätelajien lajittelumahdollisuuden kaikkiin yhtymän toimitiloihin ja leirikeskuksiin.

Käsittely

Jaakko Erola esitti Kai Arppen kannattamana, että kohtaa 1 jatketaan "...sekä tuetaan lähiruokaa, kotimaisuutta ja käytetään kasvihuoneita." Käyttökannossaäänestyksessä alkuperäistä esitystä kannatti 9 ja muutettua esitystä 8. Puheenjohtajan pohjaesitys voitti äänestyksen.

Päätös

Suositus ja kohdat 1-3 esityksen mukaisesti.