

Ekoeela

Suomen
lähiruoka- ja
luomukaupat

1/2015
6,70

Luonnonmukaisesti • Ekologisesti • Puhtaasti • Aidosti • Kotoillen

Venla Niemen ekovalinnat

- Leivo juureen!
- Kylvä maatiaisia!
- Vaihda aurinkovoimaan!
- Puhtautta ekologisesti

JANNE KATAJA &
AKU HIRVINIEMI
lehmäostoksilla

VANHEMMAT: Laatua lasten lautasille!

- Särki korvaa tonnikalan
- Pelastaako biohiili maan?
- Lopultakin luomukanaa

Essoossa on paljon metsää ja puutonta. Olisipa kaupungin puolesta tarjota ruokakin luonnonmukaisempaa. – Emme tiedä, että enemmistökään ei lisäaineita halua tuota määrää. Eivät vain tiedä, miten paljon niitä on, Elina Jaatinen ja Klara Poikolainen sanovat.

Kääntyykö suunta – Espoolaiset vanhemmat käynnistivät keskustelun

Laatua lasten lautasille!

Miksi lasten on kouluissa ja päiväkodeissa syötävä lisäaineita ja turhaa sokeria? Miksi on syötävä prosessoitua kasvirasvaa? Eikö liemijauheelle ole vaihtoehtoja? Mitä on E415 ksantaanikumi? Espoossa käynnistynyt keskustelu on laajentunut myös muualle Suomeen. Facebook-ryhmällä "Laatua lasten lautasille" on jo yli kolme tuhatta tykkääjää. Ryhmässä julkaistaan keittiössä valokuvaamalla saatuja tietoja tuoteselosteista.

Kävimme tapaamassa kahta espoo- laista äitiä. Elina Jaatisella on lapsi päiväkodissa ja Klara Poikolaisella ala-asteella. Kummankin lapsella on ollut esimerkiksi allergisia iho-oireita, joilla vanhempien mukaan on ollut selvä ajallinen yhteys päivä- kodissa ja koulussa ruokailmiseen. Viime syksyyn asti Elina Jaati- selle annettiin se mahdollisuus, että hänen lapsensa söi päiväkodissa margariinin sijasta voita. – Toimii aina voipaketin, jota säilytettiin kylmätiloissa muiden käyttämän margariinin rinnalla. Ruoka-aikoina voi tulla ruokakär- ryssä mukana. Päiväkodin puolelta tässä ei nähty ongelmaa, mutta kun asia saatiin tietää kaupungin organi- saatiossa ylempänä, se kiellettiin. – Ei se johtunut tästä meidän voipurkista, vaan niitä alkoi olla muissakin päiväkodeissa eri lap- silla ja uskoakseni siksi kiellettiin. Virallisesti vedottiin muun muassa hygieniaan. – Vanhemmillä olisi oikeus siihen, että kaikki lapsen päivä-



Uudenlaista ajattelua on Espoossa ilmassa. Sekä Klara että Elina ovat viime vuosina alkaneet yhä enemmän pohtia myös omia ruokavalintojaan.

odissa syövä ruoka olisi kotoa oimitettua. Mutta silloin aivan kai- en pitää olla kotoa eikä mitään aa säilyttää yhteisissä kylmäti- sissä eikä lämmittää esimerkiksi mmassa mikrossa. Se tarkoittaisi, että vanhemman olisi mentävä mien ruokien kanssa päiväkotiin äytännössä kolme kertaa päivä- ä, tai annettava eväät mukaan, mutta 2,5 vuotiaalle melko mah- ton juttu, Elina Jaatinen sanoo. Päiväkodeissa ja kouluissa oidaan lapsille tarjota erityis- ruokavalio vain, jos siihen on

lääkärin todistamat perusteet. Myös uskonnolliset syyt voivat oikeuttaa yhteiskunnan tarjoa- maan erityisruokavalioon.

Kaikki kunnallisten koulujen ja päiväkotien ruoka maksetaan verovaroista. Elinan ja Klaran mielestä on väärin, että ainoa keino suojata lapsensa turhiltä lisäaineilta on antaa lapselle ruoka kotoa – jos sitäkään sal- litaan. Koulussa nämä kotoa an- netut eväät onnistuvat sentään päiväkotia helpommin, ainakin sellaisella ruokavaliolla, jossa ei tarvita kylmäsäilytystä eikä läm- mittämistä. Mahdollisuus omiin eväisiin riippuu aivan päiväko- dista tai koulusta.

Sama ongelma myös muualla

Tällä hetkellä vähemmistön on lap- sineen sopeuduttava enemmistön ehtoihin. Ellei sitten joku asian- tuntija totea, että tässä poljetaan kansalaisen perusoikeuksia.

– Emme usko, että enemmistö- kääniä lisäaineita haluaa tuota

määrää. Eivät vain tiedä, miten pal- jon niitä on, Elina ja Klara sanovat. Yksi vanhempien herättäjä on ollut syksyllä 2013 perustettu facebook-ryhmä Laatus lasten lau- tasille. Klara Poikolainen on sen toinen ylläpitäjä.

– Aluperin meidän piti kes- kustella vain Espoosta, mutta pian tuli selväksi, että sama ongelma on muuallakin Suomessa.

Yhteinen kokemus ryhmässä on ollut, että päiväkotien ja koulujen henkilökunta on usein samoilla lin- joilla huolestuneiden vanhempien kanssa. Mutta kädet ovat sidotut, koska säännöt tulevat ylempää.

Tutkivaa journalismia

Espoon kaupungin ateriapalveluista vastaava liikelaitos Espoo Catering julkaisee koulujen ja päiväkotien ruokalistat verkossa. Niissä on kui- tenkin vain ruokien otsikot, jotka eivät kerro mitään esimerkiksi lisäaineista.

Tämä on saanut fb-ryhmän aktiivit tekemään tutkivaa jour- nalismia. Koulujen ja päiväkotien

keittiöstä löytyvät tarkemmat ruo- kalistat tuoteselosteineen. Teke- mällä yhteistyötä henkilökunnan kanssa niistä on otettu valokuvia, minkä jälkeen tuoteselosteet on julkaistu ”Laatus lasten lautasil- le” -ryhmässä.

Esimerkiksi Espoon tarkempi ruokalista ja tuoteseloste 28.1. ker- too kalakeiton kätkevän sisäänsä kasvisrasvasekoitteen, jonka ainesosia ovat muunneltu tärkkelys, emulgointiaine, stabilointiaineet E461 metyyliiselluloosa ja E415 ksantaanikumi, happamuuden- säätöaine E330 sitruunahappo, laktaaniensyymi ja aromi. Samoin mukana on kalaliemijauhe, josta löytyvät esimerkiksi maltodekstriini ja kasviproteiini-hydrolysaatti.

Kaikki nämä lisäaineet ovat Eviran hyväksymiä ja turvalliseksi toteamia.

– Tähän on tultava muutos. On aloitettava alusta, puhtaalta pöydäl- tä, uudella asenteella, luonnolliset raaka-aineet luvallisina ja suositel- tavina, lasten hyvinvointi yk- kösprioriteettina. Rasvahysteriasta on aika päästä irti ja keskityttävä

Keskustelua oli esimerkiksi siitä, että juoksevia kasvirasvasekoitteita ja teollisia liemijauheita voitaisiin aluksi ainakin vähentää, samoin sokeria.

lisäaineettomuuteen ja puhtaisiin, luonnollisiin raaka-aineisiin, sen sijaan, että nämä korvataan teol- lisin, keinotekoisin valmistein, ai- heuttaen lapsille täten tarpeetonta kemikaalikuormitusta, kirjoitetaan ”Laatus lasten lautasille” -fb-sivul- la tähän kalakeiton tuoteselostee- seen liittyen.

Tapaamisessa vastakaikua

Joulukuun alussa ryhmä espoolaisia vanhempia kävi tapaamassa Espoon kaupungin varhaiskasvatuk- sen, Espoo Cateringin sekä Fazer Food Services Oy:n alla toimivan Blue Service Partners Oy:n edus- taja. Tapaaminen järjestettiin 3.12.2014 ja se sai jonkin verran huomiota myös mediassa.

Elina Jaatinen ja Klara Poikolai- nen olivat molemmat mukana ta- paamisessa. Vanhemmat kertoivat huolistaan ja esittivät muutoksia. He saivat mielestään ainakin jon- kin verran vastakaikua.



KUVA: MATTON

Mistä Espoon lasten ruoka tulee?

Espoo Catering on kaupungin omistama liikelaitos, joka vastaa Espoon kaupungin ateriapalveluista. Se kertoo valmistavan- sa päivittäin 65 000 ateriana.

– Monipuolisia catering-palveluja toteuttaa noin 500 palveluhenkistä alan ammattilaista. Laadukkaita ateriapalvelu- ja tuotetaan noin 250:ssä ajanmukaisesti varustellussa keittiössä nykyaikaisilla menetelmillä, liikelaitoksen sivulla kerrotaan.

Aterioiden sisällöstä kerrotaan näin:

– Valmistamme ateriat korkealuok- kaisista raaka-aineista. Ruokalista- suunnittelussa otamme huomioon eri asiakasryhmien ravitsemussuositukset. Ruoan turvallisuutta valvomme lakisää- teisellä omavalvonnalla. Emme käytä ruoan säilyvyyttä parantavia lisäaineita, sillä ateriat valmistetaan lähimmässä tuotantokeittiössä ja mahdollisimman lähellä tarjoiluhetkeä.

Kuulostaa hyvältä. Mutta mitenkähän ne ateriat näissä 250:ssä keittiössä oikein valmistetaan? Tulevatko ne keittiöihin valmiina tai ainakin puolivalmiina, jolloin keittiössä nämä teollisesti valmistetut elinekset ainoastaan lämmitetään ja laitetaan tarjolle?

Tähän juttuun emme ehdi tätä ketjua yksityiskohtaisesti selvittää. Se on tiedos- sa, että ison osan Espoon päiväkotien ja koulujen ateriapalveluista tuottaa yksi- tyinen yritys. Se on Fazer Food Services Oy:n alla toimivan Blue Service Partners Oy.

”Fazerin missiona on luoda makuelä- myksä”, kerrotaan tällä hetkellä Karl Fazer Oy:n nettisivulla. Konsernin omia elintarvikkeita ovat leipä, leivonnaiset, keksit, makeiset ja suklaat mukaanlukien kaakaojuomat.

Yksi vanhempien kritisoima tuote es- poolaisissa päiväkodeissa on ollut Fazerin Dumle-kaakaojuoma.

Fazer Food Services on Pohjoismaiden johtava ruokailupalveluyritys. Fazerilla on lähes 1200 ravintolaa Suomessa, Ruotsissa, Norjassa ja Tanskassa. Se vastaa esimerkiksi Amica-ravintoloiden toiminnasta.

– Asiakkaitamme ovat yritykset, yhteisöt, päiväkodit, koulut ja oppilai- tokset sekä ikääntyvien palvelutalot ja hoivakodit. Teemme yhteistyötä valtion virastojen, kuntien laitosten sekä puolus- tusvoimien kanssa, sanotaan yrityksen sivulla.

Helsingin Sanomat kertoi 26.1.2015, miten sopimus Espoon ja Fazer Foods Service Oy:n kanssa syntyi. Espoon kaupungin palvelulliketoiminnan johtaja Mauri Suurperko päätti vuonna 2012 ja 2014, että kaupunki ostaa yli 50 päiväko- din ja koulun ateriapalvelut tältä yhtiöltä. Viime vuonna päätetty sopimuskauden jatko oli 6,8 miljoonan euron arvoinen. Helsingin Sanomien mukaan Suurperko teki asiassa päätöksen, vaikka hänellä ja

Oy Karl Fazer Ab:n hallituksen jäsenellä Fredrik Fazerilla on yhteinen yritys.

”Terveellisyyttä ei mitata lisäaineiden määrällä”

Kun espoolaiset vanhemmat 3.12.2014 tapasivat Espoo Cateringin sekä Fazer Food Services Oy:n ja sen alla toimivan Blue Service Partners Oy:n edustajia, he olivat juuri tapaamisen alla lähteneinä huomanneet, että myös yksi maan johtavista asiantunti- jolista ravitsemustieteen professori Mikael Fogelholm näytti muuttaneen kantansa eläinrasvoinin kuten voihin. He myös näyt- tivät tapaamisessa pätkän youtube-videos- ta, jossa Mikael Fogelholm puhuu tästä Skepsis ry:n yleisluennossaan 5.11.2014.

Videolla Fogelholm sanoo, että eläinras- vaan liittyvät asiat on tähän asti ymmär- retty ”pikkasen väärin”. Hänen mukaansa näyttää siltä, että tyydyttämättömän rasvan käytöllä ei ole itsenäistä vaikutusta terveyteen vaan kyse on yhteisvaikutuk- sesta muiden ruoka-ainesten kanssa.

Espoolaiset vanhemmat saivat kuitenkin lunta tupaan viikko Espoossa 3.12. järjes- tetyn tapaamisen jälkeen. Helsingin Sano- mien mielipidekirjoituksessa 10.12. Mikael Fogelholm ja ravitsemustieteen dosentti Majjalisa Erkkola kritisoivat espoolais- vanhempia. Näiden kahden asiantuntijan mukaan ”on ymmärrettävää, että maallikon on vaikeaa tehdä oikeita johtopäätöksiä”.

Fogelholm ja Erkkola vakuuttavat, että ”mitkään tieteelliset tutkimukset eivät ole osoittaneet, että hyviä kasvirasvoja sisältävät margariinit olisivat terveydelle haitallisia.” He kirjoittavat myös, että ”jos- kus maltillinen makeuttaminen parantaa tuotteen makua ja saa lapset syömään monipuolisemmin esimerkiksi marjoja.”

Kahden asiantuntijan viesti on kiteytetty pariin virkkeeseen:

”Ruoan terveellisyyttä ei mitata lisäaineiden määrällä vaan ravintosisäl- lön perusteella (esimerkiksi rasvan laatu, sokeripitoisuus ja ravintokuidun määrä) ja tieteellisesti toteen näytetyillä vaikutuk- silla.”

”Perusteetta ylläpidetyt välttämisuoka- valliot yksipuolistavat lasten ruokavaliota ja vievät resursseja vaativia erityisruokavaliota tarvitsevilta lapsilta.”

Espoon tapaamisessa 3.12. oli mukana Fazer Food Services Oy:n ravitsemusasi- antuntija Leila Fogelholm. Hän kertoi tuolloin vanhemmille olevansa Mikael Fogelholmin puoliso.

Mikael Fogelholm on valtion ravit- semusneuvottelukunnan sekä pohjoismaisen ravitsemussuositustyyryhmän jäsen, joka on ollut valmistelemissa ja esittelemäs- sä suomalaisia ravitsemussuosituksia vuodelle 2014. Hänellä on siten merkittävä rooli siinä, mitä suomalaisissa kouluissa ja päiväkodeissa syödään. Mikael Fogelholm on osallistunut myös politiikkaan ja ollut vihreiden puoluevaltuuskunnan jäsen.