



## VAPAA JULKAISTAVAKSI

### Riihimäen Vihreiden kannanotto 18.11.:

#### Ilmastotyö alkaa ruokalautaselta

Riihimäen Vihreät kummeksuvat tietoja, joiden mukaan Riihimäen kouluissa tarjotaan Kiinasta pyydettyä kalaa ja Brasiliassa tuotettua broileria. Aamupostissa pari viikkoa sitten julkaistu uutinen osoittaa ettei kaupungin julkisissa hankinnoissa huomioida riittävästi elintarvikkeista ja niiden kuljetuksista aiheutuvaa ympäristökuormitusta.

Miten on mahdollista ettei maataloustuotannoltaan monipuolisesta Hämeestä saada lähiruokaa lounaspöydälle? Nyt olisi korkea aika korjata tämä epäkohta suosimalla tuotteita, joiden ympäristökuormitus on mahdollisimman pieni.

Riihimäen Vihreät suosittelevat viikoittaisen ympäristöpäivän käyttöönottoa kunnan ruokaloissa. Ympäristöpäivänä ruokaloissa tulisi tarjota ainoastaan luomutuotteita ja lähiruokaa. Myös muina päivinä tulisi kiinnittää huomiota elintarvikkeiden ja niiden kuljetusten aiheuttamaan ympäristökuormitukseen.

Kasvisruoan lisääminen joukkoruokailussa voi merkittävästi pienentää kunnan ekologista jalanjälkeä. Eläinkunnan tuotteiden korvaaminen kasviksilla vähentää kasvihuonekaasupäästöjä, eroosiota ja vesistöjen rehevöitymistä. Kotimaiset kalat, lohta lukuun ottamatta, ovat ympäristön kannalta viisas valinta.

Pienin luonnonvarojen kulutus on kotimaisilla juureksilla ja perunalla sekä ulkona kasvatetuilla hedelmillä ja luonnonmarjoilla.

Monipuolisen, ravitsemuksellisesti tasapainoisen ja edullisen ruoan valmistamiseen tarvitaan motivoitunut ja ammattitaitoinen henkilökunta. Keittiöissä energian käyttöön ja jätteisiin liittyviin ympäristöasioihin on jo kiinnitetty huomiota.. Tätä työtä on tarpeen jatkaa. Henkilökunnalle tulee varata riittävästi resursseja ja aikaa perehtyä ympäristöasioihin sekä niiden huomioon ottamiseen käytännön työssä, Riihimäen Vihreät suosittelevat.

#### **Lisätietoja:**

**Juulia Tuominen, puheenjohtaja, puh: 040-5966721**  
**Eero Yrjö-Koskinen, hallituksen jäsen, puh: 050-3478778**

