

KasvisPro Edu käynnisti käytännön koulutuspäivät ympäri Suomen

KasvisPro Edun käytännön koulutuspäivät starttasivat 13.1.2026 Mikkelissä. Tammi–maaliskuun aikana järjestetään yhdeksän käytännönläheistä koulutusta 2. asteen ravitsemisalan opettajille ja ruokapalveluiden ammattilaisille eri puolilla Suomea. Mukana ovat myös elintarvikealan yrityskumppanit, jotka esittelevät kasvipohjaisia ja luomutuotteitaan.

Xamk toteutti tammikuussa kolme koulutuspäivää, Mikkelissä, Helsingissä ja Rovaniemellä. Päivät alkoivat teoriaosuudella, jossa osallistujat pohtivat kasvisruoan edistämisen nykytilaa: onnistumisia, haasteita ja keinoja lisätä kasvisruoan hyväksyttävyyttä. Onnistumiseksi nostettiin kasvisruoan päivittäinen tarjonta ja viestinnän merkitys asiakkaiden ohjaamisessa kohti kasvipainotteisempia valintoja.

Keskusteluissa nousivat esiin myös kasvisruokien kehittämisen haasteet, erityisesti maku, rakenne, maustaminen ja eri valmistusmenetelmiin sopivien kasviproteiiniraaka-aineiden valinta. Lisäksi pohdittiin kasviproteiinien käyttöä hybridiresepteissä sekä ruokakasvatuksen roolia opetuksessa ja ruokapalveluissa.



Mikkelin koulutuspäivä. (Kuva: Piia Mikonsaari)

Maukasta kasvisruokaa

Yrityskumppanit tarjosivat osallistujille maisteltavaksi kasvisruokia, opastivat tuotteiden käyttöön ja jakoivat vinkkejä maustamiseen ja onnistuneeseen ruoanvalmistukseen. Vuorovaikutus oli vilkasta ja positiivinen ruokapuhe täytti tilan.

Maistiaisten jälkeen syvennyttiin ”porinapöytäkeskusteluihin”, joiden aiheet perustuivat osallistujien etukäteistehtäviin. Pöydissä käsiteltiin muun muassa kasviproteiineja, kasvis- ja hybridireseptiikkaa, asiakkaiden asenteita sekä opetuksen ja ruokapalveluiden yhteistyötä kasvisruoan edistämisessä.



Helsingin koulutuspäivä. (Kuva: Piia Mikonsaari)

Yhteistyöllä eteenpäin

Koulutuspäivien tärkeimmäksi anniksi osallistujat kokivat kohtaamiset ja vertaistuen, mahdollisuuden vaihtaa kokemuksia, jakaa ideoita ja saada tukea arjen työhön. Myös keskustelut yrityskumppaneiden kanssa koettiin arvokkaiksi erityisesti reseptiikan kehittämisessä ja kasvisruoan maustamisessa.

Osallistujien yhteinen toive oli, että vastaavanlaisia tapaamisia järjestettäisiin jatkossa säännöllisesti. Yhdessä keskusteleminen ja ajankohtaisten teemojen pohtiminen koettiin merkittäväksi voimavaraksi koko alan kehittymiselle.



Rovaniemen koulutuspäivä. (Kuvat: Piia Mikonsaari)

KasvisPro Edu – lisää ammatillista osaamista kasvisruoan ja kasviproteiinien käyttöön -hanke:

Hankkeen toteuttavat Kaakkois-Suomen Ammattikorkeakoulu Oy (Xamk, koordinaattori), Seinäjoen ammattikorkeakoulu Oy (SeAMK), Jyväskylän ammattikorkeakoulu Oy (Jamk) ja Ammattikeittiöosaajat ry (Amko).

Toteutusaika: 1.11.2024-31.12.2026

Hankkeen rahoitus: Maa- ja metsätalousministeriön ruokaketjun toiminnan edistämisen rahastosta,

rahoituksen myönsi Ruokavirasto.

Lisätietoja hankkeesta: [KasvisPro Edu – lisää ammatillista osaamista kasvisruoan ja kasviproteiinien käyttöön - Kaakkois-Suomen ammattikorkeakoulu.](#)

Kirjoittaja:

Piia Mikonsaari

Projektipäällikkö

Vastuullisten ruokapalvelujen tutkimusyksikkö

Kestävä hyvinvointi



Maa- ja metsätalousministeriö
Jord- och skogsbruksministeriet