

Food waste ecosystem- hanke

Hävikkikokkoulutukset 2024-2026

Mika Vitikka 24.3.2026



Euroopan unionin
osarahoittama



Uudenmaan liitto
Nylands förbund



innokaupungit



Hävikkikokkikoulutukset 2024-2026

- Hanke toteutti neljä hävikkikokkikoulutusta ruoka-aputoimijoille ja verkostolle.
- Koulutusten toteutuspaikka: Laurean Leppävaaran kampus, BarLaurea.
- Kouluttajina toimivat Laurean chef-restonomiopiskelijat: Joni & Rita sekä Janne & Venla.
- Opiskelijat tutustuivat Stadin safkan ja Yhteisen pöydän hävikkiin ja ruoka-aputoimijoille lähteviin raaka-aineisiin.
- Näiden raaka-aineiden pohjalta opiskelijat suunnittelivat illan menun ja eri käyttötarkoituksia, jotka jalkautettiin ruoka-aputoimijoille.
- Hävikkikokkikoulutukset tuottivat kaksi opinnäytetyötä.



Hävikkikokkikoulutukset 2024–2026

- Tapaamisia ja verkostoitumista
- Oppimisen ja oivaltamisen iloa
- Keskusteluja ja ideoiden vaihtoa
- Yhdessä kokkaamista
- Innovointia ja improvisointia
- Yhdessä syömistä – ruoka yhdistää
- **Lue lisää täältä.**



Ruokahävikin vähentäminen ja hyödyntäminen ammattikeittiöissä 3 op. (MOOC)

- Verkossa suoritettava, täysin automatisoitu opintojakso ruokahävikin hallinnasta, vähentämisestä ja hyödyntämisestä.
- Koostuu kolmesta moduulista, joista kaksi ensimmäistä osaamismerkki perusteisia. Kolmas moduuli keskittyy hävikinhallinnan johtamiseen ja hävikkiekosysteemiin, ja siitä saa opintopisteet.
 - Hävikinhallinnan perusteet
 - Ideoita ja uusia tapoja vähentää ruokahävikkiä
 - Hävikinhallinnan johtaminen
- Hyödyntää hankkeessa tuotettuja materiaaleja ja esimerkkejä.
- Soveltuu sekä opiskelijoille että ammattikeittiöiden ja ravitsemispalveluiden työntekijöille.
- Toteutus Laurean Canvas-oppimisalustalla.
- Maksuton ja löydettävissä Laurean SMART-verkkokaupasta
- Julkaistaan keväällä 2026