

Vastuulliset ruokapalvelut -kehitysohjelma:

Ruoka-annosten suunnittelu on paras tapa minimoida ammattikeittiöiden ympäristövaikutuksia

Maaliskuussa käynnistyneessä kolmivuotisessa Vastuulliset ruokapalvelut -kehitysohjelmassa on pohdittu ammattikeittiöiden ympäristövaikutuksia ja keinoja hiilijalanjäljen pienentämiseksi.

Ohjelmassa on mukana kymmenen ruokapalvelutoimijaa ja joukko asiantuntijoita, jotka antavat teemallisissa työpajoissa sparrausta ja opastusta ruokapalveluille suunnitelmallisen vastuullisuustyön edistämiseksi. Tuloksista raportoidaan matkan varrella aktiivisesti, jotta tieto olisi hyödynnettävissä muissakin ruokapalveluissa koko kehitysohjelman ajan.

– Vastuullisuustavoitteiden saavuttamiseen tarvitaan konkreettisia työkaluja. Ohjelman keskeinen hyöty on yhteinen keskustelu ja tiedon jakaminen. Mukana oleva asiantuntijaverkosto tukee vastuullisuuden tarkastelua monesta näkökulmasta, kertoo projektipäällikkö **Sari Väänänen** Savon koulutuskuntayhtymästä/EkoCentriasta.

Yhteistyössä mukana olevan Luonnonvarakeskuksen erikoistutkija **Juha-Matti Katajajuuren** mukaan osallistujat saavat hyvää aika syvällistäkin sparrausta ja vertaistukea muilta osallistujilta. Tarvitaan monia keinoja ja ratkaisuja eri tasoilla, kun tavoitellaan ruoantarjonnan ja -kulutuksen ympäristövaikutusten minimoimista ja rinnalla erilaiset tuotantoketjut pyrkivät koko ajan petraamaan omaa ympäristösuorituskykyään.

– Suurin potentiaalinen vaikuttavuus ympäristön kannalta ovat reseptien ja ruoka-annosten suunnittelu. Hyvä lähtökohta ovat kasvisvoittoisesti rakennetut hyvänmakuiset ruoka-annokset, joissa lihan määrää on osin korvattu kasvipohjaisilla herkullisilla lisukkeilla. Myös kotimaista luonnonkalaa, esimerkiksi silakkaruokia, voisi olla nykyistä enemmän lautasilla. Näin otamme huomioon laajasti ja kokonaisvaltaisemmin ympäristötavoitteita, niin hiilijalanjäljen kuin esimerkiksi rehevöitymisen pienentämisen näkökulmasta, toteaa Katajajuuri.

17.6.2021

Kehitysohjelmassa ovat mukana Arkea Oy, Lempäälän, Mikkelin, Salon ja Tuusulan ruokapalvelut, Kymijoen Ravintopalvelut Oy, Kaarea Oy, Kajaanin Mamselli -liikelaitos, Palmia Oy sekä Tvärminnen eläintieteellinen asema/Helsingin yliopisto.

Vastuulliset ruokapalvelut -kehitysohjelman toteutuksesta vastaavat Savon koulutuskuntayhtymä/EkoCentria, Ammattikeittiöosaajat ry, Kaakkois-Suomen ammattikorkeakoulu Oy ja Ruokatieto Yhdistys ry. Yhteistyössä ovat mukana Luonnonvarakeskus LUKE, Jyväskylän yliopisto ja Viestintävalkea Oy. Ohjelmaa rahoittaa maa- ja metsätalousministeriö.

Lisätiedot

Sari Väänänen, projektipäällikkö
Savon koulutuskuntayhtymä/EkoCentria
044 785 4025, sari.vaananen@sakky.fi
www.ekocentria.fi