

Case Palmia Riihimäen lukion hävikkiprojekti kevät 2022

Palmia Foods 29.9.2022

Palmia Foods/ N. Leino /J. Kujala



VASTUULLISET
RUOKAPALVELUT
-KEHITYSOHJELMA

Hävikki -kehitystehtävä



Tehtävän tavoite:

Ruokapalvelut valitsevat jonkin uuden keinon ruokahävikin vähentämiseksi omassa ruokapalvelussaan.

Ruokapalvelut ymmärtävät työarjen toimintatapojen ja valintojen vaikutukset ja osaavat tehdä niihin muutoksia, jotka ennaltaehkäisevät ja/tai vähentävät ruokahävikkiä.



Projektin aikana tehdyt toimenpiteet

- 1. Asiakasviestintä koulun oppilaille, henkilökunnalle ja oppilaiden kotiväelle** - Viestimme projektista Kouluruoka-sovelluksessa, Palmian www-sivuilla ja Intrassa.
Viestintäsuunnitelma eli kirjeiden aiheet ja koululla julkaistut infonäyttö-kuvat seuraavilla dioilla.
- 2. Yhteistyö koulun edustajien kanssa** - Paikalla olevien oppilaiden määrälmoitukset, säännölliset yhteistyöpalaverit.
- 3. Yhteistyö opiskelijoiden kanssa ja oppilaiden osallistaminen** - Oppilaat saivat itse kommentoida ruokalistaa ja ehdottaa vaihdettavia, ei-toivottuja ruokia. Otimme lukiolaiset mukaan uusien tuotteiden lanseeraus- vaiheeseen.
- 4. Tuotekehitys tarkastelee reseptiikkaa** - Kaksi eniten huonoa palautetta saanutta ruokaa otettiin tarkasteluun; mifu-makaronilaatikko ja savukala-särkiskastike.
- 5. Ostojen tarkkuus ja palvelukeittiön tilausprosessi** - Laadittiin sisäinen ohje palvelukeittiölle hävikinhallintaa varten esim. ruokien tilaaminen, ruokien kuumentaminen erissä, jolla pyritään välttämään linjastohävikkiä. Omavalmisteisten keskuskeittiötuotteiden säilyvyysmerkintöjen tarkentaminen -> mahdollistaa tuotteiden tarjoamisen useampana päivänä.



Infokirjeet Riihimäen lukion kouluyhteisölle ja opiskelijoiden koteihin sekä infonäyttö-kuvat

Vko 12

- 18.3 Riihimäen lukiossa vähennetään ruokahävikkiä kevään 2022 aikana

Vko 13

- 22.3 Seuraa Sydänmerkkiä ja vähennä ruokahävikkiä



**Sinä voit vaikuttaa,
tee vastuullisuusteko!**

**Vähennetään ruokahävikkiä
yhdessä tänä keväänä!**

- yhdessä koulu, oppilaat, kouluravintola ja tuotesuunnittelijat
- kerromme joka viikko hävikkiä vähentävistä eri toimista
- toukokuussa on hävikkiprojektin tulosten julkistus
- lue koulun infokirjeet & seuraa infonäyttöjä

palmia **VASTUULLINEN
RUOKAPALVELU**



**Seuraa Sydänmerkkiä ja
vähennä ruokahävikkiä**

- Syö kasvispainotteisesti ja omaa energiantarvetta vastaavasti: edistät kestävää kehitystä ja vähennät hävikkiä.
- Lautasmallin mukainen ruokailu on ekoteko.
- Sydänmerkki ohjaa terveyttä edistävien aterioiden luokse. Terveyden edistäminen on samalla myös vastuullisuusteko.

**Sinulle on varattu
ateria kouluravintolaan!**

palmia **VASTUULLINEN
RUOKAPALVELU** **• PAREMPI VALINTA •
• BÄTTERE VAL •**

Infokirjeet Riihimäen lukion kouluyhteisölle ja opiskelijoiden koteihin sekä infonäyttö-kuvat



Vko 14

- Kouluruokasuosituksen mukainen, kasvispainotteinen ruokavalio vähentää ruoan ympäristökuormitusta



Kouluruokasuositus ohjaa koululounasta

- * vähentää ruoan ympäristökuormitusta
- * ohjaa koululounaan toteutusta
- * suosii kotimaisia satokauden lajeja
- * korvaa punaista lihaa kasviproteiineilla, kalalla tai vaalealla lihalla

Sinulle on varattu ateria kouluravintolaan!

Vko 15

- Toivo ja vaikuta koululounas maistuvaksi-kysely



Vähennä lautashävikkiä

- * koosta ateria lautasmallin mukaisesti, katso kuva
- * lautashävikki vähenee, kun otat itsellesi sopivan annoksen
- * ruokaa saa aina hakea lisää – on tärkeää, että lounaan jälkeen on kylläinen olo

Mitä ideoita sinulla olisi hävikin vähentämiseksi? Yhdessä kohti ympäristöystävällistä kouluruokailua!

Infokirjeet Riihimäen lukion kouluyhteisölle ja opiskelijoiden koteihin sekä infonäyttö-kuvat



Vko 16

- Koulun ja ravintolan viestinnän tehostaminen



Tulevatko kaikki
tänään syömään?

Onko kaikki
ilmoittaneet
erityisruokavalionsa?

Riittääkö tänään
ruoka vai jääkö yli?

Vko 17

- Hävikki Suomessa ja maailmanlaajuisesti



Maailmanlaajuisesti ruokaa
heitetään vuosittain pois
13 mrd tonnia.

Suomalainen heittää ruokaa
roskiin keskimäärin **20-25 kg**
vuodessa,
noin **100 €** arvon edestä.

1/6
noin kuudesosa
ravintolaruoasta päättyy
Suomessa hävikkiin.

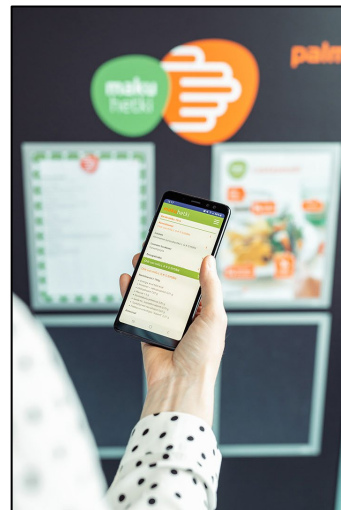


Infokirjeet Riihimäen lukion kouluyhteisölle ja opiskelijoiden koteihin sekä infonäyttö-kuvat

Vko 18

Ruokalistakyselyn tulokset

- Eniten muutosehdotuksia saivat mifujauhis-makaronilaatikko, särkistä kylmäsavulohikastikkeessa ja kalakeitot.
- Eniten kiitosta saivat kalapuikot tartarkastikkeella ja perunamuusi sekä uunimakkara.



Kysyimme toiveitanne sekä ideoitanne ruokalistasuunnitteluun ja saimme runsaasti vastauksia. Kehitämme ruokalista annettujen toiveiden mukaan.

Kiitos, että olitte mukana vaikuttamassa!

Muistattehan, että voitte katsoa kouluruokasovelluksesta päivän ruokalistan ja antaa palautetta jatkossakin.

Hävikkiprojektin tulokset

- Syksyllä 2021 kouluravintolan hävikki huiteli korkealla, yli 20 %, joka tarkoitti, että noin viidesosa opiskelijaruokailun euroista päätyi biojätteeseen.
- Vuoden aikajaksolla eli syksyn 2021 - kevään 2022 aikana hävikki väheni yhteensä noin 4,5 %.
- Kevään 2022 kolmen kuukauden seurantajakson aikana ruokahävikki väheni Riihimäen lukiossa 0,5 % ja salaatin hävikki väheni 5 %.
- Riihimäen lukiolla on tehty pitkäjänteistä työtä hävikin vähentämiseksi.



Riihimäen lukion ruokahävikki on vähentynyt syksystä 2021 yli **4,5 %**

Hävikkiprojektin seuratajaksolla saimme vielä vähennettyä hävikkiä **0,5 %**

Kiitos, että olit mukana hävikkitalkoissa!

Tervetuloa syömään joka päivä!

Hävikin hallinta ruokapalvelutoiminnassa



**Ruokalista-
suunnittelijat/
Tuotekehittäjät**



Kouluravintola



**Koulu/
Palveluiden
tilaaja**



**Oppilaiden
vanhemmat**



Oppilaat

**Hävikin seuranta ja
vähentäminen -> Jatkuvan
parantamisen malli**

Hävikin vähentämiseen tarvitaan kaikkia osapuolia

Lopuksi

- Projektin aikana tehtiin monta hyvää huomiota ja opittiin uutta.
 - Palvelukeittiöiden henkilökunta avainasemassa hävikin vähentämisessä - henkilöstön oivalluttaminen ja vastuullisiin toimintatapoihin kasvaminen.
 - Oppilaiden osallistaminen ruokapalveluarjessa palkitsevaa.
 - Viestintä ja havainnollistaminen ruokailija-asiakkaille ja kohteiden johtajille tärkeää.
 - Ruokatuotteiden laatu- ja maku pitää olla kunnossa.
- Riihimäen lukiolle tehtyjä info-paketteja hyödynnetään Palmian ruokapalveluissa eri toimialoilla.
- Palvelukeittiöille on tehty toimintaohjeita tilaamisesta, ruokatuotteiden kuumentamisesta ja esille laitosta hävikin hallinta huomioiden.
- Hävikin vähentäminen vaatii johtamista, ohjeistusta, maukkaita reseptejä, vuoropuhelua asiakkaiden kanssa, tukea palvelukeittiöille ja ennen kaikkea rohkeutta ja halua tavoitella asetettua tavoitetta.



Kiitos !
Palmian vastuullinen
kädenjälki.

PALVELUKSESSASI!



Valitse työtä Suomeen

Projektissa mukana olleet

Susanna Vuorinen	Riihimäki aluepäällikkö
Eija Nieminen	Riihimäki alue-esihenkilö
Satu Murto	Riihimäki lukion palvelukeittiö
Jussi Hoikka	Tuotantosuunnittelija
Kirsi-Maria Lankinen	Tuotekehitys/ravitseminen
Mika Isokorpi	Tuotekehitys
Aki Scheiman	Tuotekehitys
Tiina Ahola	Viestintä
Sari Raudasmaa	Viestintä
Niina Leino	Projektipäällikkö
Jaana Kujala	Laatu- ja vastuullisuuspäällikkö