

Yritysten vastuullisuusteot: yhteenvedtoa webinaareista

Virtuaali-info 27.10.2022

Minna Lehdonvirta

Ruokatieto Yhdistys ry



VASTUULISET
RUOKAPALVELUT
-KEHITYSOHJELMA

Yritysten vastuullisuusteot –webinaarien taustaa

- Eri organisaatiot pohtivat omaa vastuullisuuttaan ja toteuttavat vastuullisuustekoja nyt aktiivisesti
- Ideana tuoda yritysten vastuullisuustekoja ruokapalveluiden nähtäväksi, jotta ruokapalvelutoimijat
 - Saavat lisätietoa hankittujen tuotteiden vastuullisuudesta
 - Saavat ideoita omaan toimintaan
 - Saavat tilaisuuden tutustua yritysten toimintaan ja kynnys olla yhteydessä madaltuu
- Esiintyneet yritykset ovat jo pitkään tehneet vastuullisuustekoja. Näissä tilaisuuksissa yritykset ovat kertoneet mitä konkreettisia vastuullisuustekoja ovat tehneet ja tulevat tekemään.
- Pieniä ja suuria yrityksiä eri toimiala/tuoteryhmiä: maito, liha, vilja, kasvikset, kananmuna, tukut, kala, työvaatteet, siivous
- Tilaisuudet eivät ole kaupallisia yritys- tai tuote-esittelyjä



Miten ekologinen, sosiaalinen ja kulttuurinen sekä taloudellinen vastuullisuus näkyvät konkreettisesti yritysten teoissa?



VASTUULLISET
RUOKAPALVELUT
-KEHITYSOHJELMA

Ekologinen vastuullisuus 1/2

Hiilineutraalius

- Ympäristölaskuri (raakamaidon hiilijalanjälki)
- Ilmastomittari (havainnollistaa raaka-aineiden aiheuttamia päästöjä)
- Erilaiset hankkeet: Ilmastokestävyys keittiössä, Viljavisio, viljelykehitys
- Tuotannossa käytetään vain uusiutuvaa energiaa

Energiatehokkuus

- Energian kulutuksen pienentäminen, lämmön talteenotto, vedenkierrätysjärjestelmä
- Sivuvirtojen hyödyntäminen (esim. kananmunan kuorien hyödyntäminen rehun ja lannoitteiden tuotannossa, lehmän lannasta biokaasua, perunankuorijätteestä ja perunan solunnesteestä biokaasua ja rehua)
- Energiatehokkuussopimus



Ekologinen vastuullisuus 2/2

Ruokahävikin vähentäminen

- Hävikkitalkoot, tarjotaan edullisesti edellisenä päivänä leivottua leipää
- Tietoisuuden lisääminen ruokahävikin synnystä sekä työkalujen tarjoaminen (esim. Hukka –hävikkipalvelu)
- Rätätelöidyt reseptit ja oikeanlaiset pakkauskoot

Pakkausmateriaalit

- Muovin määrän vähentäminen, kierrätyksen edistäminen
- Ympäristöystävällisempi painatustekniikka
- Juomapulloista kakkurasioita ja kaurankuorista leipäpusseja
- Materiaalitehokkuuden parantaminen



Sosiaalinen vastuullisuus

Tuoteturvallisuus

- Raaka-aineet ovat jäljitettävissä

Ravitsemus

- Vaihtoehtojen tarjoaminen kasvien ja kasvipohjaisten tuotteiden käytön lisäämiseksi
- Kuluttajaviestintä → kestävien valintojen lisääminen

Työhyvinvointi

- Henkilöstön hyvinvointiin panostaminen tavoitteellisella ja kannustavalla johtamisella sekä turvallisella ja tasa-arvoisella työympäristöllä
- Työllistäminen osaamisen perusteella riippumatta henkilön muista ominaisuuksista
- Laadukkaiden työpaikkojen tarjoaminen
- Henkilöstön osaamisen kehittäminen

Sosiaalinen/kulttuurinen vastuullisuus

Eläinten hyvinvointi

- Edelläkävijä häkittömissä tuotantomuodoissa, hyvinvointia tukevaa ravintoa kanoille
- Nokan leikkauskielto, hännän typistäminen kielletty

Paikallinen hyvinvointi

- Perunanviljelyn kulttuuriperinteen vaaliminen
- Suomalaisen ruoan tuotannon, arvostuksen ja saatavuuden edistäminen
- Alkutuotannon työllisyyden ja omavaraisuuden ylläpitäminen valitsemalla kotimaisia raaka-aineita

Ruokakasvatusta



Taloudellinen vastuullisuus

Henkilöstön palkat

- Samoista tehtävistä maksetaan sama korvaus

Taloudellinen tuki

- Hävikkituotteiden lahjoittaminen vähävaraisille
- Starttipakettien jakaminen ensimmäistä kertaa omaan kotiin muuttaville opiskelijoille

Kannattavuus ja jatkuvuus

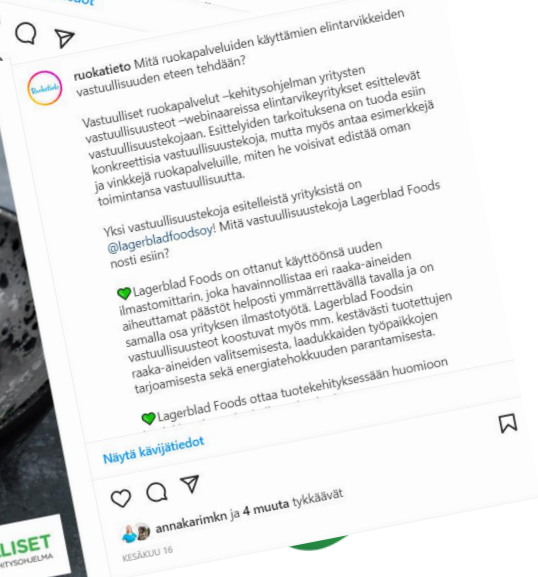
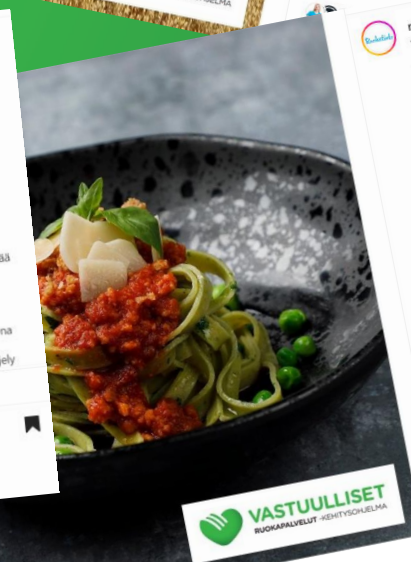
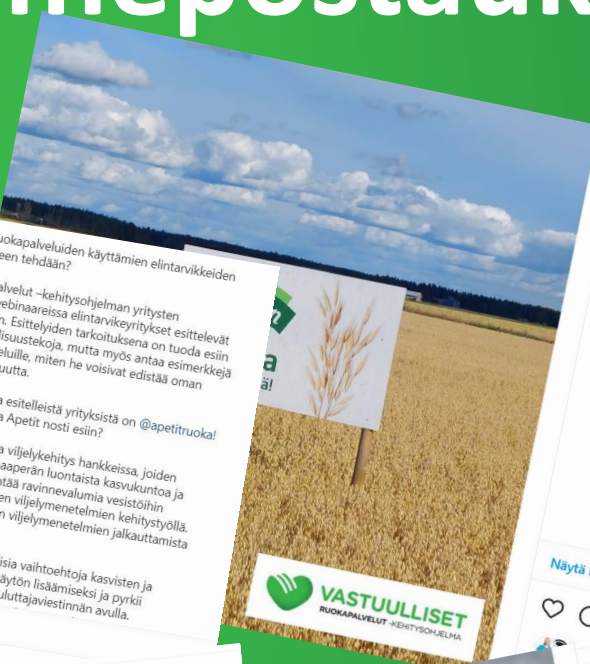
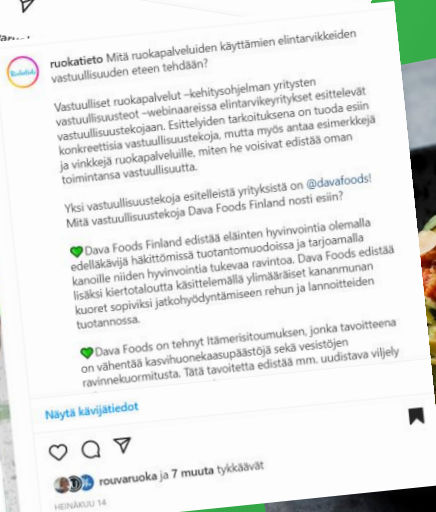
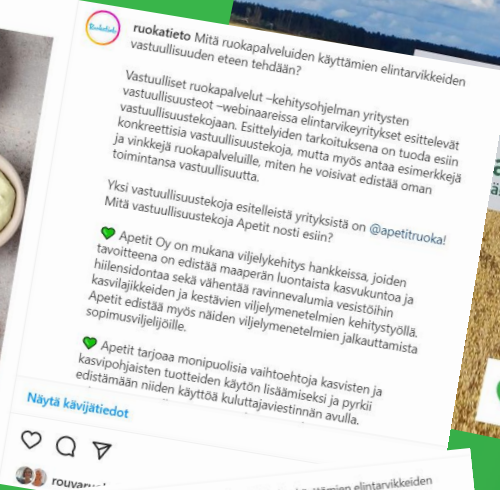
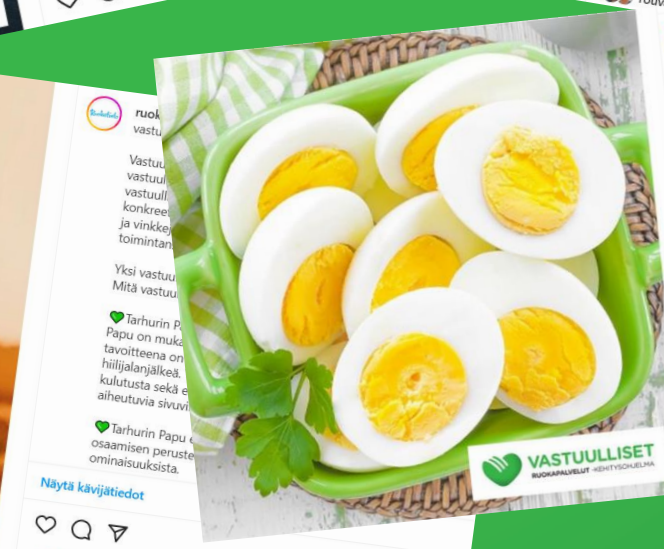
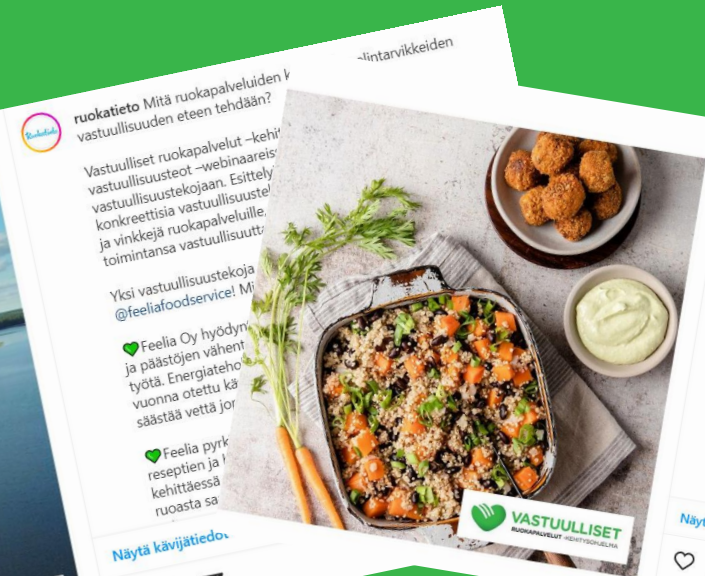
- Tavoitteena kannattavasti kasvava liiketoiminta ja toimivat kumppanuussuhteet
- Työpaikkojen luominen ja verojen maksaminen Suomeen
- Taloudellisten velvoitteiden hoitaminen
- Vahva tase mahdollistaa toiminnan vakauden ja kehityksen myös huonompina satovuosina

Konkreettisista vastuullisuusteosta viestimistä

- Ruokatiedon somessa kesällä julkaisusarja, jossa esiteltiin vastuullisuustekoja webinaareissa mukana olleilta yrityksiltä
 - Facebook, Instagram ja LinkedIn, kattavuusluvut ja näyttökerrat korkeita
- "Mitä ruokapalveluiden käyttämien elintarvikkeiden vastuullisuuden eteen tehdään?..."
- "...yksi vastuullisuustekoja esitelleistä yrityksistä on xxx. Mitä vastuullisuustekoja yritys nosti esiin?"



Somepostauksia





ruokatieto Mitä ruokapalveluiden käyttämien elintarvikkeiden vastuullisuuden eteen tehdään?

Vastuulliset ruokapalvelut –kehitysohjelman yritysten vastuullisuusteot –webinaareissa elintarvikeyritykset esittelevät vastuullisuustekojaan. Esittelyiden tarkoituksena on tuoda esiin konkreettisia vastuullisuustekoja, mutta myös antaa esimerkkejä ja vinkkejä ruokapalveluille, miten he voisivat edistää oman toimintansa vastuullisuutta.

Yksi vastuullisuustekoja esitelleistä yrityksistä on [@jepo_oy](#)! Mitä vastuullisuustekoja Jepuan Peruna nosti esiin?

♥ Jepuan Peruna Oy edistää kiertotaloutta hyödyntämällä perunatuotteiden valmistusprosessin sivutuotteina syntyvää kuorijätettä ja perunan solunestettä biokaasun raaka-aineena ja eläinten rehuna. Kypsät JEPO perunatuotteet kypsennetään ilmastoystävällisesti biokaasulla tuotetulla höyryllä.

♥ JEPO:n tavoitteena on edistää kestävästi tuotettuja ja terveellisiä ruokavalintoja sekä parantaa kotimaisen ruoan arvostusta sekä huolehtia huoltovarmuudesta. JEPO perunatuotteet ovat jäljitettävissä aina sopimusviljelijän peltolohkoon asti, mikä auttaa tuotteen alkuperän viestimisessä kuluttajille sekä tuoteturvallisuuden varmistamisessa.

Lue koosteet yritysten vastuullisuusteosta sekä lisää kehitysohjelmasta 📌 linkki profiilissa [@ruokatieto](#)

#Varuke #VastuullisetRuokapalvelut



VASTUULLISET
RUOKAPALVELUT
-KEHITYSOHJELMA

Kohti vastuullisempia ruokapalveluita

Vastuulliset ruokapalvelut -kehitysohjelma tukee julkisia ruokapalveluja tuottavia toimijoita toteuttamaan strategista ja konkreettista vastuullisuustyötä, ja tekemään siitä osan jokapäiväistä toimintaa ja arkea.

Mukana olevat ruokapalvelut laativat kehitysohjelman aikana vastuullisuussuunnitelmat ja askeleet kohti niiden toteuttamista. Ohjelmaan osallistuu kymmenen ruokapalvelutoimijaa eri puolilta maata. Tarkoituksena on jakaa hank-

keen päätyttyä siinä syntyneitä oivalluksia ja parhaita käytäntöjä ammattikeittiöiden käyttöön koko maassa.

Oppia ja ideoita työpajoista

Osallistujat perehtyivät vastuullisuustyöhön työpajoissa, joissa ne saivat monipuol-

lisesti eri alojen asiantuntijoilta opastusta ja sparrausta omaan vastuullisuustyöhönsä. Työpajojen välissä kehitysohjelmaan osallistuneet ruokapalvelut tekevät kehittämistehtäviä ja omaa vastuullisuussuunnitelmaa, joihin saivat apuja työpajoista.

Työpajoissa käsiteltiin muun muassa hankintoja, ruokalistasuunnittelua, hävikin hallintaa, asiakastarpeita, työhyvinvointia, viestintää sekä vastuullisuusraportointia. Ruokapalvelut saivat myös ruokapalvelukohtaista neuvontaa pitkin matkaa.

Yksi kehitysohjelman osallistuneista ruokapalveluista on Kajaanissa toimiva ruokapalvelu Kajaanin Mamselli. Mamsellin Catering Service Designer Marika Jaakola kokee työhön liittyvien verkostojen vahvistuneen kehitysohjelman aikana.

– Verkostossa on voimaa ja yhdessä pystymme tekemään ajan hermolla olevia asioita. Kehitysohjelma on saanut meidätkin pohtimaan omaa työtämme mm. ruokalistasuunnittelun ja ruokatutannon menetelmien vastuullisuuden osalta. Sesongit näkyvät nyt paremmin ja esimerkiksi riisi on korvattu osittain kauratolla ja ohratolla, Jaakola toteaa.

Vastuullisuussuunnitelmat käyttöön viestinnän avulla

Syksyllä 2022 ruokapalveluiden vastuullisuussuunnitelmia testataan, tarkennetaan ja muokataan. Kerättyä tietoa ja kokemuksia jaetaan muille ammattikeittiöille vuoden 2023 aikana. Lisäksi ruokapalve-

Työpajoissa käsiteltiin muun muassa hankintoja, ruokalistasuunnittelua, hävikin hallintaa, asiakastarpeita, työhyvinvointia, viestintää sekä vastuullisuusraportointia. Ruokapalvelut saivat myös ruokapalvelukohtaista neuvontaa pitkin matkaa.



– Verkostossa on voimaa ja yhdessä pystymme tekemään ajan hermolla olevia asioita. Kehitysohjelma on saanut meidätkin pohtimaan omaa työtämme mm. ruokalistasuunnittelun ja ruokatutannon menetelmien vastuullisuuden osalta. Sesongit näkyvät nyt paremmin ja esimerkiksi riisi on korvattu osittain kauratolla ja ohratolla.

lut kehittävät omaa asiakkaille suunnattua vastuullisuusviestintäänsä tarinallistamisen avulla.

– Vastuullisuussuunnitelman jalkauttaminen on iso kokonaisuus ja siihen olemme saaneet kehitysohjelmasta apua. Olemme vahvistaneet omaa viestintäämme, mutta kehitettävää toki riittää edelleen. Vastuullisuusviestintä viedään eteenpäin koulutusten avulla sekä osallistamalla henkilökuntaa ja asiakkaita erilaisiin kokeiluun.

Yritysten vastuullisuusteot inspiroivat

Osa kehitysohjelmasta ovat Ruokatiedon organisoimat Yritysten vastuullisuusteot -webinaarit, joissa elintarvikealan yritykset esittelevät konkreettisia tekoja, joiden avulla ne ovat vienneet eteenpäin omia kestävänsä kehitykseen liittyviä hankkeitaan. Esittelyiden tarkoituksena on antaa ruokapalveluille esimerkkejä ja vinkkejä oman toiminnan tarkasteluun ja kehittämiseen vastuullisuuden eri näkökulmista.

– Vastuullisuus on todella laaja asia, mutta siihen tarttuminen tuntuu helpommalta, kun palastelee vastuullisuuden tiettyihin konkreettisiin, omaan toimintaan sopiviin tekoihin. Tästä olemme saaneet hyviä ideoita yrityksiltä. Myös innostavien visuaalisten elementtien tärkeys vastuullisuusviestinnässä oli minulle yllättävä huomio ja saimme siitä inspiraatiota omaan viestintään, Jaakola toteaa. ☐

Lue lisää Varuke-hankeesta:

<https://sakky.fi/fi/ekocentria/ekocentria/vastuulliset-ruokapalvelut>

Vastuulliset ruokapalvelut -kehitysohjelma eli Varuke-hanke on osa kansallista ilmastoruokaohjelmasta, ja sitä rahoittaa Maa- ja metsätalousministeriö. Kehitysohjelman toteutuksesta vastaavat Savon koulutuskuntayhtymän valtakunnallinen asiantuntijajärjestö EkoCentria, Ammattikeittiöosaajat ry, Kaakkois-Suomen ammattikorkeakoulu XAMK ja Ruokatieto Yhdistys ry. Yhteistyössä ovat mukana mm. Luonnonvarakeskus LUKE ja Jyväskylän yliopisto.



Vastuullisuustoimia esitelleet yritykset ovat panostaneet ekologiseen vastuullisuuteen

Toimilla on vähennetty ruoan tuotannon ympäristövaikutuksia ja uusiutumattomien luonnonvarojen käyttöä, pyritty lisäämään luonnon monimuotoisuutta sekä pienentämään vesijalanjälkeä. Hiilineutraaliutta kohti suunnataan mm. erilaisten päästöjen ja tuotteiden hiilijalanjälkeä konkreettisten mittareiden käytöllä, käyttämällä uusiutuvaa energiaa sekä erilaisten kestävä viljelyä, maaperän luontaista kasvukuntoa ja hiilensidontaa edistävien toimien ja kierrätöksen avulla.

Ruokahävikin vähentämiseen yritykset ovat kehittäneet erilaisia työkaluja ja toimintatapoja. Hävikkitalokoot, hävikkituotteiden alennusmyynti, tietoisuuden lisääminen hävikin torjuntaan tähtäävistä palveluista sekä räätälöidyt reseptit ja oikeanlaiset pakkauskoot ja -materiaalit ovat konkreettisia keinoja hävikin vähentämiseen.

Myös sosiaaliseen ja taloudelliseen vastuullisuuteen on panostettu yrityksissä. Henkilöstön ja työyhteisön hyvinvointi sekä osaamisen kehittäminen nähdään avaimiksi hyvään työyhteisöön. Ruoan arvostuksen lisääminen sekä kestävien ja ravitsemuksellisesti hyvien valintojen edistämisen ruokakasvatukseen ja kuluttajaviestintään avulla nousivat tärkeiksi teemoiksi.

Aluetalouden ja työllisyyden edistäminen sekä omavaraisuuden ja huoltovarmuuden ylläpitäminen nousivat keskeisiksi sosiaalisen ja taloudellisen vastuullisuuden teoiksi. Kaikissa webinaareihin osallistuneissa yrityksissä suomalaisen ruoan tuotannon, arvostuksen ja saatavuuden edistäminen koettiin tärkeäksi. ■

Tiivistelmät Yritysten vastuullisuusteot -webinaareista: <https://www.ruokatieto.fi/ruokafakta/vastuulliset-ruokapalvelut-kehitysohjelma-varuke>



Seuraava yritysten vastuullisuusteot - tilaisuus

- Seuraava webinaari tiistaina 13.12. klo 13-14.
- Tällä kertaa vastuullisuusteoistaan on kertomassa
 - työvaatteiden vastuullisuudesta Jaana Nurminen, E. LAIHO Oy
 - vastuullisesta siivouksesta Petri Huotari, Vileda Professional.
- Ei tarvitse ilmoittautumista erikseen, voi liittyä suoraan tästä [Teams-linkistä](#)
- Tiivistelmät vastuullisuusteot –webinaareista löytyvät [Ruokatiedon verkkosivuilta](#)

KIITOS!





VASTUULLISET RUOKAPALVELUT -KEHITYSOHJELMA



Maa- ja metsätalousministeriö
Jord- och skogsbruksministeriet