



Koulu- ja päiväkotiruokailan hiilijalanjäljen pienentäminen

Kevät 2021

Arkea Oy & Turun kaupunki

Kokeilun tavoite oli pienentää koulu- ja päiväkotiruokailan hiilijalanjälkeä ilman, että se vaikuttaa ruuan menekkiin tai maistuvuuteen.



Ekocentria
SAVON KOULUTUSKUNTAYHTYMÄ

TULOKSET

Saimme merkittävästi vähennettyä koulu- ja päiväkotiruokailan kasvihuonekaasupäästöjä, vaikka ruokalista pysyi samana ja resepteihin tehtiin vain pieniä muutoksia.

Näihin tuloksiin päästiin pelkästään sillä, että osa naudan jauhelihasta korvattiin broilerin jauhelihalla tai kasviproteiinilla.

VAIKUTUKSET

Koulu- ja päiväkotiruokailan hiilijalanjälkeä saadaan pienennettyä huomattavasti. Muutos ei vaikuta ruuan menekkiin tai maistuvuuteen ja lasten perinteiset jauhelihaa sisältävät lempiruuat pystytään säilyttämään ruokalistalla.

Samalla voidaan vaikuttaa lasten ja nuorten asenteisiin ruokaa ja sen ilmastovaikutuksia kohtaan ja opettaa lapsia huomioimaan ruuan ympäristövaikutuksia.

Lisätietoja kokeiluista: <https://www.kokeilunpaikka.fi/fi/kokeilu/koulu-ja-paivakotiruokailan-hiilijalanjaljen-pienentaminen>

KOKEILUN
PAIKKA.FI



Vastuullista ruokapalvelua asiakaslähtöisellä palvelunkehittämisellä - kasvisruoan suosio kasvuun Lempäälässä

Kevät 2021

Lempäälän kunnan ruokapalvelu

Kokeilussa Lempäälän kunnan ruokapalvelut osallistivat peruskoululaiset ruokalistasuunnitteluun kasvisruokareseptikilpailun avulla



Ekocentria
SAVON KOULUTUSKUNTAYHTYMÄ

TULOKSET

Kokeilun tärkein anti oli asiakkaiden sekä oman henkilöstön osallistaminen. Kokeilu nosti kouluruoan ja ruokapalvelun imagoa ja oppilaat pääsivät oikeasti vaikuttamaan ruokalistan sisältöön.

VAIKUTUKSET

Asiakkaiden osallistamisesta ruokalistasuunnitteluun halutaan luoda Lempäälässä säännöllinen tapa. Näin oppilaille voidaan jatkossakin tarjota ajanmukaista arkiruokaa.

Laajemmassa kuvassa ruokapalvelu pystyy tällä vaikuttamaan kunnan HINKU- tavoitteeseen, kasvisruoan lisääminen ruokalistalla sekä asiakkaiden ohjaaminen kestävän elämäntavan mukaisten valintojen tekemiseen arjessa.

Lisätietoja kokeiluista:

[Vastuullista ruokapalvelua asiakaslähtöisellä palvelunkehittämisellä - kasvisruoan suosio kasvuun Lempäälässä.](#) | [Kokeilunpaikka.fi](#)

**KOKEILUN
PAIKKA.FI**



TULOKSET

- Läheltä on saatavissa kaikki pääraaka-aineet: avomaalla kasvaneet perunat ja kasvikset, pasta speltistä ja kasviproteiinin lähde Voimapapu ovat Salossa kasvaneita.
- Perniön ja Moison koulujen makuraadit hyväksyivät listalle spelttipuurot, voimapapuspeltilasagnen ja spelttisalaatin.
- Ruokalistan ruoat on hyväksi todettu. Lista toteutetaan syksyllä viikolla 34.

VAIKUTUKSET

- Oppilaille ruoan alkuperä merkitsee paljon - Salo on elintarviketuotannon "vilja-aitta". Monien oppilaiden vanhemmat ovat viljelijöitä tai saavat tulonsa alueen elintarviketaloudesta.
- Makuraadit linkittyivät maantiedon vastuullisuuden ja kestävän kehityksen teemoihin. On hyvä tietää, miten ruokailuun voi vaikuttaa ja mitä kaikkea kouluruokailun taustalla tapahtuu.
- Maistuvat ruoat eivät päädy biojätteeksi eivätkä tuota, hävikkiä, CO2- päästöjä.
- Kokeilu tukee Salon kaupungin perustehtävää: alueen elinvoiman kehittämistä.

Lisätietoja kokeiluista: <https://www.kokeilunpaikka.fi/fi/kokeilu/salon-kaupunki-tukee-realistisesti-paikallista-maa-ja-elintarviketaloutta>



Viikon 100%:nen lähiruokalista parhaimpaan satokausiaikaan

Kevät 2021- Syksy 2021

Salon Ravinto- ja puhtauspalvelut

Kokeilun tavoitteena on kehittää uusia maistuvia ruokia listalle Salon alueella kasvaneista elintarvikkeista.

Salon Ravinto- ja Puhtauspalvelut vahvistaa kaupungin elinvoimaa tuottamalla aterioita Salon lähialueella kasvaneista raaka-aineista.



Ilmastoystävällinen ruoka tiedekasvatuksen työkaluna

Kevät 2021

Tvärminnen eläintieteellinen asema/ Hy

Kokeilun tavoitteina oli muuttaa keittiön toimintaa siten, että se olisi linjassa aseman tavoitteiden kanssa eli ympäristötietoisia, ekotehokkaita ja resurssiviisaita. Yhdessä ympäristökasvattajan kanssa voisimme ottaa vastaan ryhmiä ja jakaa tietoa ruoan ympäristövaikutuksista ja resurssiviisaasta ruokailusta.



ekoCentria
SAVON KOULUTUSKUNTAYHTYMÄ

TULOKSET

- Ruokalistaa muutettiin kala ja kasvispainotteiseksi
- Lihan määrää vähennettiin niissä ruokalajeissa, missä vielä lihaa jäljellä, korvattiin kasvisproteiineilla
- Vallitsevasta tilanteesta johtuen pääsemme ottamaan ensimmäiset ryhmät vastaan elokuun lopussa.

VAIKUTUKSET

- Asiakastyytyväisyys parani, kasvisruokiin on nyt kiinnitetty aidosti huomiota.
- Pääsemme jakamaan oppimaamme myös muille tutkimusasemille
- Lihan ja maitotaloustuotteiden käyttö väheni ja sitä kautta myös CO₂-päästöt vähenevät.
- Kotimaisuusaste on kasvanut, sillä käytämme vain kotimaista lihaa ja pääasiassa kotimaista kalaa.
- Olemme pystyneet jakamaan tietoa ruoan ympäristövaikutuksista asiakkaillemme.

Lisätietoja kokeiluista:

<https://www.kokeilunpaikka.fi/fi/kokeilu/havitetaan-havikki-vahennetaan-havikkia-ja-pienennetaan-hiilijalanjalkea>

**KOKEILUN
PAIKKA.FI**



Hävikin johtamisen malli

Kevät 2021

Kaarea Oy

Kokeilun tavoitteena oli luoda hävikin johtamisen malli ruokahävikin aiheuttaman ympäristökuorman vähentämiseksi tehostamalla päivittäisjohtamista mallin avulla.



Ekocentria
SAVON KOULUTUSKUNTAYHTYMÄ

TULOKSET

Hävikin mittaamisen, kirjaamisen ja seurannan prosessit ovat selkeytyneet toimipaikoilla.

Hävikin määrä on lähtenyt laskuun.

Hävikin seuraamisesta saatu tieto on helpommin hyödynnettävissä tuotannon suunnittelussa, resepti- ja ruokalistasuunnittelussa, sekä hankintojen optimoinnissa päivittäisjohtamisen avulla.

VAIKUTUKSET

Hyvällä hävikin johtamisen mallilla voidaan vähentää ruokahävikkiä ja sitä kautta pienentää ilmastovaikutuksia.

Johtamisen mallia voidaan hyödyntää jatkossa myös muilla vastuullisuuden osa-alueilla, esimerkiksi sosiaalisen vastuun alueella.

Henkilöstöä osallistamalla ja vastuuttamalla luodaan hyvä toimintakulttuuri.

Lisätietoja kokeiluista:

<https://www.kokeilunpaikka.fi/fi/kokeilu/havikin-johtamisen-malli>

KOKEILUN
PAIKKA.FI



TULOKSET

Yläkoulun oppilaista koostuva oppilasraati arvioi ja maisteli maistelutilaisuudessa kaksi uutta tuotekehitettyä kasvis- ja kalaruokaa.

Toinen maisteltavista ruoista sai raadilta lähes täydet tähtipisteet ja näin ollen ruoka on tarjolla syksyn ruokalistalla.

Arvioinnissa käytettiin ensimmäistä kertaa sähköistä arviointilomaketta. Arvioinnin tuloksia tarkasteltiin oppilaiden kanssa maistelujen ja arviointilomakkeen täytön jälkeen. Sähköinen arviointilomake sai positiivisen vastaanoton, kuten myös makuraatitilaisuus.

VAIKUTUKSET

Oppilaiden kiinnostus ja ymmärrys makuraatitoimintamallia kohtaan. Toimintamallissa he pääsevät itse vaikuttamaan ja osallistumaan ruokalistasuunnitteluprosessiin.

Raadin jäsenet toimivat myös kouluruoan kuin myös makuraatitoimintamallin markkinoijina.

Makuraatitoimintamallia voidaan helposti monistaa esimerkiksi varhaiskasvatukseen tai toisen asteen opiskelijoille.

Lisätietoja kokeiluista:
(<https://www.kokeilunpaikka.fi/fi/kokeilu/oppilasraatien-osallistaminen-kasvis-ja-kalaruokien-tuotekehitykseen>)

Pidämme huolta

Kajaanin Mamselli

Oppilasraatien osallistaminen kasvis- ja kalaruokien tuotekehitykseen

Kajaanin Mamselli 6.5.2021

Tavoitteena on löytää keinoja oppilaita osallistamalla, miten saamme yläkoulun oppilaat syömään entistä enemmän kasvis- ja kalaruokia.



Myönteisiä ilmastovaikutuksia – lisää ilmastomyötäisiä aterioita ja hiilijalanjäljen pienentäminen!

Kevät 2021

Kymijoen Ravintopalvelut Oy

Tavoitteena kokeilussa oli lisätä myönteisiä ilmastovaikutuksia, pienentää hiilijalanjälkeä ja kehittää edelleen asiakkaiden hyvinvointia terveellisen ruokavalion kautta.



TULOKSET

Hyödynnämme kokeilun tuloksia aterioiden ilmastomyötäisyyden määrittämisessä ja todentamisessa laajemminkin eri asiakasryhmien ruokalistoilla.

Tulokset ovat lyhyeltä ajalta, mutta kehitystä päästöarvoissa eri vuosien välisessä vertailussa näkyy.

Tuloksien avulla pystymme vastaamaan Kotkan kaupungin ilmasto-ohjelmassa asetettuun tavoitteeseen ilmastomyönteisten aterioiden merkitsemisestä laajemminkin esimerkiksi kouluruokailussa.

VAIKUTUKSET

Reseptien kehittäminen ilmastomyönteisemmiksi vakiintuu käytäntöön.

Kasvien ja kasvipohjaisten elintarvikkeiden määrä ruokalistoilla kasvaa.

Asiakkaat tiedostavat vastuullisuuden ja ilmastomyönteisyyden merkityksen paremmin.

Osaaminen kehittyy yhtiössä.

Lisätietoja kokeiluista: ([Hyvinvointia ravinnosta vastuullisesti/ Kymijoen Ravintopalvelut Oy](#) | [Kokeilunpaikka.fi](#))

**KOKEILUN
PAIKKA.FI**



TULOKSET

- Linssiproteiinivalmiste on otettu käyttöön kasvisruokien valmistuksessa laktoosittoman kasvirasvasekoitteen tilalle ja erityisruokavalioiden soija- ja riisipohjaisten kermojen tilalle
- Linssiproteiinivalmisteen käyttöönotto on nostanut ruokalajin elintarvikekustannuksia keskimäärin 0,50 eur/kg ja kaksinkertaistanut rasvan kokonaismäärän

VAIKUTUKSET

- Vegaanisten ja maidottomien kasvisruokien määrä on lisääntynyt
- Eläinkunnan tuotteita sekä soija- ja riisipohjaisia tuotteita on aiempaa vähemmän käytössä
- Kasvisruokien ravitsemuksellisen laadun parantaminen erityisesti rasvan määrän osalta edellyttää jatkootekehitystä

Lisätietoja kokeiluista:

<https://www.kokeilupaikka.fi/fi/kokeilu/kuinka-vahentaa-kouluruokailussa-ulkolaisten-elintarvikkeiden-kayttoa-laajentamalla-houkuttelevien-jarvikalatuotteiden-valikoimaa-ja-lisaamalla-vegaanisia-kasvisruokavaihtoehtoja>



MIKKELI

Vegaanisten kasvisruokien kehittäminen kouluruokailuun

Kevät 2021

Mikkelin ruoka- ja puhtauspalvelut

Kokeilun tavoitteena oli kehittää lakto-ovo-vegetaarista kasvisruoista vegaanisia ja korvata erityisruokavalioiden valmistuksessa käytössä olevat riisi- ja soijapohjaiset kermat vähemmän ympäristöä rasittavalla vaihtoehdolla.



Houkuttelevien järvikalatuotteiden kehittäminen kouluruokailuun

Kevät 2021

Mikkelin ruoka- ja puhtauspalvelut

Kokeilun tavoitteena oli kehittää yhteistyöyrityksen kanssa kouluruokailuun sopiva ja oppilaille maistuva lähi-luomujärvikalapihvi sekä edistää aluetaloutta ja vähentää vesistöjen rehevöitymistä.



TULOKSET

- Yhteistyöyrityksen kanssa on yhdessä määritetty järvikalapihvin tuotekehityksen tavoitteita kuten kalapitoisuutta, kappalepainoa ja suolapitoisuutta
- Järvikalapihvin tuotekehitys on aloitettu ja ensimmäinen koe-erä on ollut arvioitavana 1.6.2021
- Tuotekehitystä jatketaan kesän 2021 aikana ja pihvejä maistatetaan oppilaille syksyllä 2021

VAIKUTTAVUUS

- Kokeilulla edistetään kotimaisen järvikalan käyttöä julkisissa ruokapalveluissa ja vähennetään ulkolaisen kalan käyttöä sekä tuetaan Mikkelin seudun aluetaloutta
- Järvikalojen käytön lisääminen vähentää järvien rehevöitymistä ja parantaa siten vesistöjen tilaa

Lisätietoja kokeiluista: (lisää linkki kokeilun sivulle Kokeilun paikassa)



Koululaisen lautaselle kotimaisista silakasta ja särkikaloista uudenlaisia kalaruokia ja lisää maistuvampian kasvisruokia - innovoiden, osallistaen, pakottamatta

Kevät 2021

Palmia Oy

- Yhteinen tavoitteemme kunnilla, kaupungeilla sekä meillä ruokapalvelun tuottajilla on hiilineutraali Suomi vuonna 2035.
- Jotta saamme vietyä kouluruokailua ilmastoystävälliseen suuntaan, tarvitsemme yhteisiä tekoja.
- Visiomme on kulkea kohti kouluruokailun hiilineutraaliuutta
- Lisätä koululaisten lautaselle kalaruokia kotimaisesta kalasta sekä maistuvia kasvisruokia
- Pitää asiakastyytyväisyys hyvällä tasolla ruokailijoita osallistaen
- Jakaa rinnalla tietoa ilmastoystävällisen kouluruokailun merkityksestä

TULOKSET

- Osallistaminen onnistui maistatuksissa – maistelun ja vaikuttamisen riemua.
- Koululaisryhmät arvioivat uusia kala- ja kasvisruokia, arviointiasteikolla 1-5.
 - Intialainen tofukastike 3,93
 - Härkis-pastavuoka 3,89
 - Särkistä kylmäsavulohikastikkeessa 3,89
 - Särkis tortillantäyte 4,36
- Ilmastotyöpajan kyselyn mukaan 57% lapsista pitää hyvänä asiana jos kala- ja kasvisruokaa olisi tarjolla liharuuan sijaan useammin.
- Tärkeää yhdistää tieto ilmastoystävällisestä ruuasta sekä tarjota maistuvia ilmastoystävällisiä kouluruokia.

VAIKUTUKSET

- Koululaisten kiinnostus kouluruokaa kohtaan kasvoi osallistamisen ansiosta.
- Viemällä informaatiota ja kertomalla perustellusti ruuan ilmastovaikutuksista opetuksen yhteydessä, vaikutettiin ruokailun ilmastoystävällisyyteen.
- Ilmastoystävällisen ruokatietoisuuden jakaminen luontevana osana koulun arjessa
- Positiivinen kokemus yhdessä tekemisestä kunnan päättäjien, palvelun tilaajatahon, ympäristövastaavien sekä koulujen että oppilaitosten kanssa.
- Ilmastoystävällisestä kouluruuasta viestintää eri kanavissa
- Ratkaisuja kaikille kunnille, koska olemme saman hiilineuraalisuustavoitteen äärellä

Lisätietoja kokeiluista:

<https://www.kokeilunpaikka.fi/fi/kokeilu/koululaisen-lautaselle-kotimaisista-silakasta-ja-sarkikaloista-uudenlaisia-kalaruokia-ja-lisaa-maistuvampia-kasvisruokia-innovoiden-osallistaen-pakottamatta>



Ekocentria
SAVON KOULUTUSKUNTAYHTYMÄ

**KOKEILUN
PAIKKA.FI**