

Julkaisuvapaa 25.2.2021 klo 10:00

## Kohti ilmastokestävää ruokajärjestelmää

# Ruokapalveluissa kehitetään uusia vastuullisuuden toimintamalleja

**Kymmenen ruokapalvelua on valittu mukaan kolmivuotiseen kehitysohjelmaan, jossa luodaan uusia toimintamalleja kestävän ruokajärjestelmän edistämiseksi ja ammattikeittiöiden kulutuksen päästöjen vähentämiseksi.**

Vastuulliset ruokapalvelut -kehitysohjelma on kansallisen ilmastoruokaohjelman suurin hanke, jonka tavoitteena on jalkauttaa uusia, konkreettisia ja vastuullisuutta edistäviä toimintamalleja ammattikeittiöiden käyttöön.

– Ilmastoruokaohjelma tukee hallituksen tavoitetta hiilineutraalista Suomesta vuoteen 2035 mennessä ja siinä huomioidaan sosiaalinen, taloudellinen, kulttuurinen ja ekologinen kestävyys, kertoo ilmastoruokaohjelmasta vastaava neuvotteleva virkamies **Hanna Mattila** maa- ja metsätalousministeriöstä.

– Ruokapalveluilla on iso vastuu ja mahdollisuus muokata ruokajärjestelmäämme kestävämmäksi. Ne voivat tutustuttaa kuluttajat uusiin ja kestävästi tuotettuihin raaka-aineisiin, makuihin sekä toimintatapoihin, sanoo ohjausryhmän puheenjohtaja, erityisasiantuntija **Auli Väänänen** maa- ja metsätalousministeriöstä.

Kolmivuotiseen kehitysohjelmaan saatiin yhteensä 31 hakemusta, joista raati valitsi mukaan kymmenen ruokapalvelua aluksi jatkokehittämään ideoimiansa toimintamalleja mm. hävikin ja hiilijalanjäljen vähentämiseksi, kasvis- ja vegaaniruuan sekä kotimaisten järvikalojen käytön lisäämiseksi sekä vastuullisuuteen liittyvän vuoropuhelun edistämiseksi. Jatkossa valitut ruokapalvelut osallistuvat työpajoihin ja laativat toimintaansa eri vastuullisuuden teemoja käsittelevän suunnitelman. Mukaan valitut ruokapalvelutoimijat ovat Arkea Oy, HY/Tvärminnen eläintieteellinen asema, Lempäälän kunnan ruokapalvelut, Kymijoen Ravintopalvelut Oy, Mikkelin ruoka- ja puhtauspalvelut, Kaarea Oy, Kajaanin Mamselli -liikelaitos, Palmia Oy, Salon kaupungin ruoka- ja puhtauspalvelut ja Tuusulan kunnan ruokapalvelut.

– Tavoitteenamme on saada vastuullisuustyö suunnitelmalliseksi ja pysyväksi osaksi ruokapalvelujen toimintaa. Raportoimme aktiivisesti hankkeen tuloksista vuoropuhelun lisäämiseksi ja jotta matkan varrella kertynyttä tietoa voidaan hyödyntää muissakin ruokapalveluissa, kertoo ohjelman projektipäällikkö **Sari Väänänen** EkoCentriasta.

Kehitysohjelma käynnistyy maaliskuussa Motivan kanssa yhteistyönä toteuttavina kokeiluina, jossa ruokapalvelut testaavat pienimuotoisesti hankeideoitaan.

– Tuomme kokeilukulttuuria mukaan osaksi kehitystyötä. Kokeilut tukevat kustannustehokkaiden ja vastuullisten toimintatapojen jatkokehittämistä sekä toimivat esiasteena pysyvämpien ratkaisujen toteuttamisessa, kertoo asiantuntija **Elina Ovaskainen** Motiva Oy:stä.

Vastuulliset ruokapalvelut -kehitysohjelman toteutuksesta vastaa Savon koulutuskuntayhtymä/EkoCentria yhteistyössä Ammattikeittiöosaajat ry:n, Kaakkois-Suomen ammattikorkeakoulu Oy:n, Jyväskylän yliopiston, Motiva Oy:n ja Ruokatieto Yhdistys ry:n kanssa. Ohjelmaa rahoittaa maa- ja metsätalousministeriö.

## Lisätiedot

### **Vastuulliset ruokapalvelut -kehitysohjelma:**

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

Auli Väänänen, erityisasiantuntija, ohjausryhmän puheenjohtaja  
Maa- ja metsätalousministeriö, Ruokaosasto, Markkinayksikkö  
0295 162031, auli.vaananen@mmm.fi

### **Kokeilun paikka -palvelu:**

Elina Ovaskainen, asiantuntija  
Motiva Oy  
040 774 9390, elina.ovaskainen@motiva.fi

### **Ilmastoruokaohjelma:**

Hanna Mattila, neuvotteleva virkamies  
Maa- ja metsätalousministeriö, Ruokaosasto, Markkinayksikkö  
0295 162 401, hanna.mattila@mmm.fi