

## Vastuulliset ruokapalvelut -kehitysohjelma

### Toimijoiden esittelyt

### Arkea Oy

Arkea on monialayritys, joka tuottaa ruoka-, siivous-, toimitila-, kiinteistönhoito- ja talotekniikkapalveluja noin 1100 ammattilaisen voimin. Ruokapalvelussa asiakkaita on vauvasta vaariin ja päiväkodista hoivakotiin. Arkealla on yhteensä 130 valmistus- ja palvelukeittiötä.

<b>Aterioiden lukumäärä:</b>	42.000 kpl/päivä
<b>Asiakasryhmät:</b>	päiväkodit, koulut, hoivakodit, henkilöstöravintolat
<b>Toiminta-alue:</b>	Länsi- ja Etelä-Suomi

### Vastuullisuus nykyisessä toiminnassa

Arkea on jo pitkään pyrkinyt vähentämään ruokapalvelujen ympäristövaikutuksia mm. kehittämällä ruokalistasuunnittelua ja reseptiikkaa, vähentämällä hävikkiä, kiinnittämällä huomiota keittiöiden energian- ja vedenkulutukseen, valitsemalla ympäristömerkittyjä kemikaaleja ja kouluttamalla henkilöstöä. Arkea on sitoutunut pienentämään toiminnan hiilijalanjälkeä ja parantamaan resurssiviisautta. Ruokalistojen ja tuotetun ruuan hiilijalanjäljen osalta Arkea tekee yhteistyötä omistajansa Turun kaupungin kanssa. Päämääränä on pienentää ruuan hiilijalanjälkeä tekemällä resepteihin niin pieniä muutoksia, että niillä ei ole vaikutusta ruuan menekkiin tai asiakaspalautteisiin

### Vastuulliset ruokapalvelut -kehitysohjelman tavoitteet

Arkean tavoitteena on pienentää koulu- ja päiväkotiruuan hiilijalanjälkeä korvaamalla osa naudan jauhelihasta broilerin jauhelihalla tai kasviproteiinilla. Naudanlihan osuuden pienentämisellä resepteissä on suuri vaikutus ruuan hiilijalanjälkeen, mutta se vaikuttaa vain vähän ruuan makuun tai koostumukseen. Koulu- ja päiväkotiruuan menekki ja maistuvuus säilyvät hyvinä, eikä lasten lempiruokia tarvitse korvata muilla ruuilla. Tavoitteena on myös vaikuttaa lasten ja nuorten asenteisiin ja opettaa heitä huomioimaan ruuan ilmastovaikutus.