

Vastuulliset ruokapalvelut -kehitysohjelma

Toimijoiden esittelyt

Kajaanin Mamselli -liikelaitos

Kajaanin Mamselli tuottaa ateria- ja puhtaanapitopalveluita Kajaanin kaupungille. Asiakkaita ovat kaupungin varhaiskasvatuksen yksiköt, perusopetuksen yksiköt ja oppilaitokset sekä kahvilat. Lisäksi tuotetaan ruokapalveluita kaupungin liikuntalaitoksille, kongressikeskukselle ja kokouspalveluita kaupungin eri yksiköille. Päivittäin valmistetaan noin 9 200 ateriaa. Tuotantokeittiö Lounatulessa ruoka valmistetaan Cook & Chill -menetelmällä ja tuotantokeittiö Vimpeli keskittyy oppilaitosten Cook & Serve -ruokatuotantoon sekä tilaus- ja kokoustarjoiluun.

Aterioiden lukumäärä:	9200 kpl/päivä
Asiakasryhmät:	varhaiskasvatuksen yksiköt, perusopetuksen yksiköt ja oppilaitokset sekä kahvilat, kaupungin liikuntalaitokset, kongressikeskus ja kokouspalvelut
Toiminta-alue:	Kajaanin kaupunki

Vastuullisuus nykyisessä toiminnassa

Kajaani on kantanut vastuuta tulevaisuudesta, jonka seurauksena kasvihuonepäästöt ovat vähentyneet. Kaupunki seuraa tavoitteiden toteutumista mittarien ja indikaattorien. Mamsellin asiakkaina olevien Kajaanin koulutusliikelaitoksen tavoitteena on kestävä kehityksen edistäminen ja Kajaanin ammattikorkeakoulun tavoitteena on olla hiilineutraali 2030 mennessä. Ympäristötietoisuuden lisääntymiseen Mamselli on pyrkinyt vastaamaan parantamalla materiaali- ja energiatehokkuutta, vahvistamalla henkilöstön ympäristötietoisuutta ja lisäämällä kasvisruokatarjontaa. Mamselli osallistaa asiakkaita palvelutuotannon kehittämisessä keräämällä säännöllisesti asiakaspalautteita ja reagoimalla palautteisiin.

Vastuulliset ruokapalvelut -kehitysohjelman tavoitteet

Mamsellin toiminnallisena tavoitteena on tarjoilu- ja lautashävikin vähentäminen ja ruokailusuositusten mukaisen ruokailun edistäminen. Tavoitteena on edistää ilmastoystävällisten ruokien, kuten kasvis- ja järvikalaruokien, tarjoamista sekä lisätä koululaisten ja opiskelijoiden osallistamista tuotekehitykseen.