

Vastuulliset ruokapalvelut -kehitysohjelma

Toimijoiden esittelyt

Salon ravitsemis- ja puhtaanapitopalvelut

Salon ravitsemis- ja puhtaanapitopalvelut tuottaa laadukasta ja vastuullisuutta ravitsemispalvelua Salon kaupungille ja kaupungin yhteistyökumppaneille. Ravitsemispalveluissa on 12 valmistuskeittiötä, joista suurimmat ovat Salon keskuskeittiö ja monitoimikeittiö Kimara. Niiden lisäksi on 60 palvelukeittiötä ja 12 jakelukeittiötä. Aterioita valmistetaan Cook & Serve ja Cook & Chill -menetelmillä. Ravitsemis- ja puhtaanapitopalvelut työllistävät 260 työntekijää.

Aterioiden lukumäärä:	14.500 kpl/päivä
Asiakasryhmät:	päiväkodit, koulut, hoiva, henkilöstöruokailu, Salon kaupungin yhteistyökumppanit
Toiminta-alue:	Salo

Vastuullisuus nykyisessä toiminnassa

Salon kaupungin sisäiset asiakkaat toteuttavat ruokapalveluiden kanssa samaa vastuullisuusstrategiaa, joka on pitkälti yhteneväinen myös yhteistyökumppanien kanssa. Ruokapalveluiden osalta käytössä on ilmasto- ja ympäristösuunnitelma, jossa painottuvat mm. kasvisruoka- ja lähiruoka, tähderuuan vähentäminen, ekologiset pesu- ja puhdistusaineet, ravitsemissuosituksen toteutuminen, asiakkaiden ja työntekijöiden osallistaminen sekä työhyvinvointi.

Vastuulliset ruokapalvelut -kehitysohjelman tavoitteet

Tavoitteena on edistää satokauden mukaisen ruokalistan toteutumista ja lisätä lähialueen elintarvikkeiden käyttöä nyt ja tulevaisuudessa.