

Tervetuloa mukaan Vastuulliset ruokapalvelut – kehitysohjelman virtuaali-infoon!

Vastuulliset ruokapalvelut -ohjelmassa kymmenen ruokapalvelutoimijaa ja asiantuntijaverkosto kehittävät konkreettisia työkaluja ammattikeittiöiden vastuullisuuden lisäämiseksi. Ajankohtaista tietoa, vinkkejä sekä ideoita jaetaan eteenpäin muille ruokapalveluille ja alan toimijoille kolmivuotisen kehitysohjelman aikana.

Tämän päivän 27.1.2022 klo 13-14 virtuaali-infon ohjelmassa:

- Tervetuloa
Vastuulliset ruokapalvelut –kehitysohjelman projektipäällikkö Sari Väänänen
- Eri ruokavalioiden ympäristövaikutukset
erikoistutkija Merja Saarinen, Luonnonvarakeskus
- Vastuullisen ruokalistan kehittäminen
esimerkki kehitysohjelmassa mukana olevasta ruokapalveluista
- Ruokalistan kustannuslaskelmia
projektipäällikkö Anu Arolaakso

Lisätietoa kehitysohjelmasta

Vastuulliset ruokapalvelut -kehitysohjelman toteutuksesta vastaavat Savon koulutuskuntayhtymä/EkoCentria, Ammattikeittiöosaajat ry, Kaakkois-Suomen ammattikorkeakoulu Oy ja Ruokatieto Yhdistys ry. Yhteistyössä ovat mukana Luonnonvarakeskus LUKE, Jyväskylän yliopisto ja Viestintävalkea Oy. Ohjelmaa rahoittaa maa- ja metsätalousministeriö.

Kehitysohjelmassa ovat mukana Arkea Oy, Lempäälän, Mikkelin, Salon ja Tuusulan ruokapalvelut, Kymijoen Ravintopalvelut Oy, Kaarea Oy, Kajaanin Mamselli -liikelaitos, Palmia Oy sekä Tvärminnen eläintieteellinen asema/Helsingin yliopisto.

Yhteystiedot

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