

Vastuullinen ravintolatoiminta -webinaari

Haluatko oppia lisää ravintolatoiminnan vastuullisuudesta? Kerromme webinaarissa, miten voit konkreettisesti ottaa huomioon vastuullisuuden eri osa-alueita yrityksesi jokapäiväisessä toiminnassa. Lisäksi saat tietoa Vastuullinen gastronomia-verkkokoulutuksesta sekä Luomua ravintola -hakupalvelusta ja siihen liittymisen eri vaihtoehtoista.

Kohderyhmä: ravintoloiden, kahviloiden, liikenneasemien, pitopalveluiden, pikaruokapaikkojen, pizzarioiden yrittäjät ja henkilöstö

Ajankohta ke 11.5.2022 klo 15-16

Toteutus: Teams-webinaari

Ilmoittautuminen: <https://link.webropolsurveys.com/EP/E906511F34578A6A>

Webinaarissa kerrotaan Savon koulutuskuntayhtymän palveluista:

Vastuullinen gastronomia -verkkokoulutus, jonka voi suorittaa Savon ammattiopistossa.

Työelämässä on yhä tärkeämpää panostaa kestäväen kehityksen asioihin. Ilmaston muutoksen eteneminen ja luonnonvarojen ehtyminen vaativat toimia jokaiselta. Ruoantuotanto ja -kulutus aiheuttavat yli 20% ilmastovaikutuksista eli hiilijalanjäljestä. Tämän vuoksi ruokatuotannossa ja -palvelussa tulee huomioida toiminnan ympäristövaikutukset ja miten niitä voidaan vähentää.

Koulutuksen keskeinen sisältö:

- tunnistaa ruokaketjun eri osien ympäristövaikutukset
- tunnistaa oman työn ympäristövaikutukset ja toimia ympäristövaikutuksia vähentäen
- tunnistaa ympäristövastuullisen raaka-aineen
- hyödyntää ympäristövastuullisuutta viestinnässä

Luomua ravintola -hakupalvelu / Portaat luomuun -ohjelma <https://www.luomuravintola.fi/>

Luomua ravintola -hakupalvelun avulla kuluttaja-asiakkaat voivat etsiä luotettavasti luomua käyttäviä ravintoloita ja ruokapalveluita. Hakupalvelun taustalla toimii kaiken kokoisille ammattikeittiöille suunnattu luomutuotteiden käytön edistämiseen tarkoitettu Portaat luomuun -valmennusohjelma, joka auttaa viestimään luotettavasti luomun käytöstä sekä löytämään markkinoilla olevia luomutuotteita ja tavarantoimittajia.