

# 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 29.9.2022 klo 13-14 virtuaali-infon ohjelmassa:

- Ohjeita ruokahävikin mittaamiseen ja seurantaan.  
*Luonnonvarakeskus, Luke, tutkija Marita Kettunen*
- Ruokapalveluiden case esimerkit  
Salon ravitsemis- ja puhtauspalvelut, *ruokapalveluohjaaja Mari Portaala ja ravitsemistyöntekijä Susanna Rauhaniemi.*  
Palmia Foods/Ruokapalvelut, *projektipäällikkö Niina Leino.*
- Hävikkimittaus ja sen tulokset. *Varuke, TKI-asiantuntija Merja Ylönen, Xamk*

Ilmoittautuminen tästä [linkistä](#).

## 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

[Nettisivut](#)