

Ruokapalveluiden vastuullisuustyön tukena uusi työkalu

Vastuullinen ruokapalvelu -ohjelman avulla ruokapalvelu voi rakentaa oman vastuullisuusohjelman. Maksuton ohjelma ja sen työkalut löytyvät vastuullinenruokapalvelu.fi -sivustolta, joka julkaistiin torstaina 21.9.2023. Sivuston ovat tuottaneet maa- ja metsätalousministeriön rahoittamassa Vastuulliset ruokapalvelut -kehitysohjelmassa Savon koulutus kuntayhtymän, Ammattikeittiöosaajat ry:n, Ruokatiedon ja Kaakkois-Suomen ammattikorkeakoulun asiantuntijat yhdessä kymmenen julkisia aterioita valmistavan ruokapalvelutoimijan kanssa.

Mikä on Vastuullinen ruokapalvelu -ohjelma?

Kolmen vuoden kehitystyön aikana valmistunut ohjelma soveltuu kaikille ruokapalveluille. Sen avulla ruokapalvelu selvittää oman toimintansa vastuullisuuden nykytilan, tunnistaa tärkeimmät kehittämiskohteet ja tekee vastuullisuussuunnitelman. Vastuullisuustyöstä tulee parhaimmillaan järjestelmällistä ja mitattavaa sekä vaikuttavaa.

Vastuullisuus on tärkeä osa ruokapalveluiden laatutyötä. Vastuullisuusohjelman laatiminen tekee vastuullisuustyön näkyväksi henkilökunnalle, asiakkaille ja sidosryhmille. Huolellisesti tehty vastuullisuussuunnitelma mittareineen tuottaa raportoitua tietoa vastuullisuusteosta ja toimii johtamisen välineenä. Suunnitelman avulla edistetään kestävä kehityksen mukaisia taloudellisia, ekologisia, sosiaalisia ja kulttuurisia tavoitteita.

Vastuullisuusohjelman kolme vaihetta

Ohjelman tekeminen alkaa alkukartoituksella, joka on jaettu kuuteen teemaan. Kartoituksen avulla ruokapalvelu selvittää toiminnan vastuullisuuden nykytilan ja tunnistaa tärkeimmät kehittämiskohteet. Näiden perusteella laaditaan vastuullisuussuunnitelma. Suunnitelmaan kirjataan lyhyen ja pitkän aikavälin tavoitteita ja määritellään toimenpiteet sekä päätetään tarkastelusykli, jonka mukaan suunnitelmaa päivitetään.

Kestävää kehitystä edistävät teot ovat viestimisen arvoisia. Ohjelma sisältää raportointimallin, joka auttaa ruokapalveluita esittelemään tärkeimmät, konkreettiset onnistumiset ja nostaa esille keskeisiä vastuullisuuden tunnuslukuja. Vastuullisuusohjelman viestintäohje sisältää tietoa viestinnän periaatteista ja antaa vinkkejä vastuullisuusviestintään.

Aloita oman vastuullisuusohjelman rakentaminen: vastuullinenruokapalvelu.fi

Vastuullinen ruokapalvelu -kehitysohjelman toimijat kannustavat kaikkia ruokapalveluja tutustumaan ohjelmaan ja ottamaan sen käyttöön sekä viestimään uudesta työkalusta omille sidosryhmille.

Lisätietoja:

Sari Väänänen, projektipäällikkö / Savon koulutus kuntayhtymä
p. 044 785 4025
sari.vaananen@sakky.fi