

# Tervetuloa virtuaali-infoon aloitamme klo 13

## Ohjelma tänään

- Vastuullisuusohjelman lyhyt esittely, **Sari Väänänen**, Savon koulutuskuntayhtymä
- Kokemus vastuullisuusohjelman käytöstä, **Riina Puranen**, Seinäjoen kaupunki
- Ravintola-alan toimijan näkemys Vastuullisuusohjelmasta; käytettävyys ja hyödyntäminen, **Henri Alén**

Voitte kirjoittaa kysymyksiä ja kommentteja koko infon ajan keskusteluosioon.

Infoa ei tallenneta.



VASTUULLISET  
RUOKAPALVELUT  
-KEHITYSOHJELMA

# vastuullinenruokapalvelu.fi

sivusto



**VASTUULLISET  
RUOKAPALVELUT**  
-KEHITYSOHJELMA

# Vastuulliset ruokapalvelut -kehitysohjelma

Kiitos, kehitystyössä mukana olleet ruokapalvelut



- Arkea Oy
- HY/Tvärminnen eläintieteellinen asema
- Lempäälän kunnan ruokapalvelut
- Kymijoen Ravintopalvelut Oy
- Mikkelin ruoka- ja puhtauspalvelut
- Kaarea Oy
- Kajaanin Mamselli -liikelaitos
- Palmia Oy
- Salon kaupungin ruoka- ja puhtauspalvelut
- Tuusulan kunnan ruokapalvelut



Maa- ja metsätalousministeriö

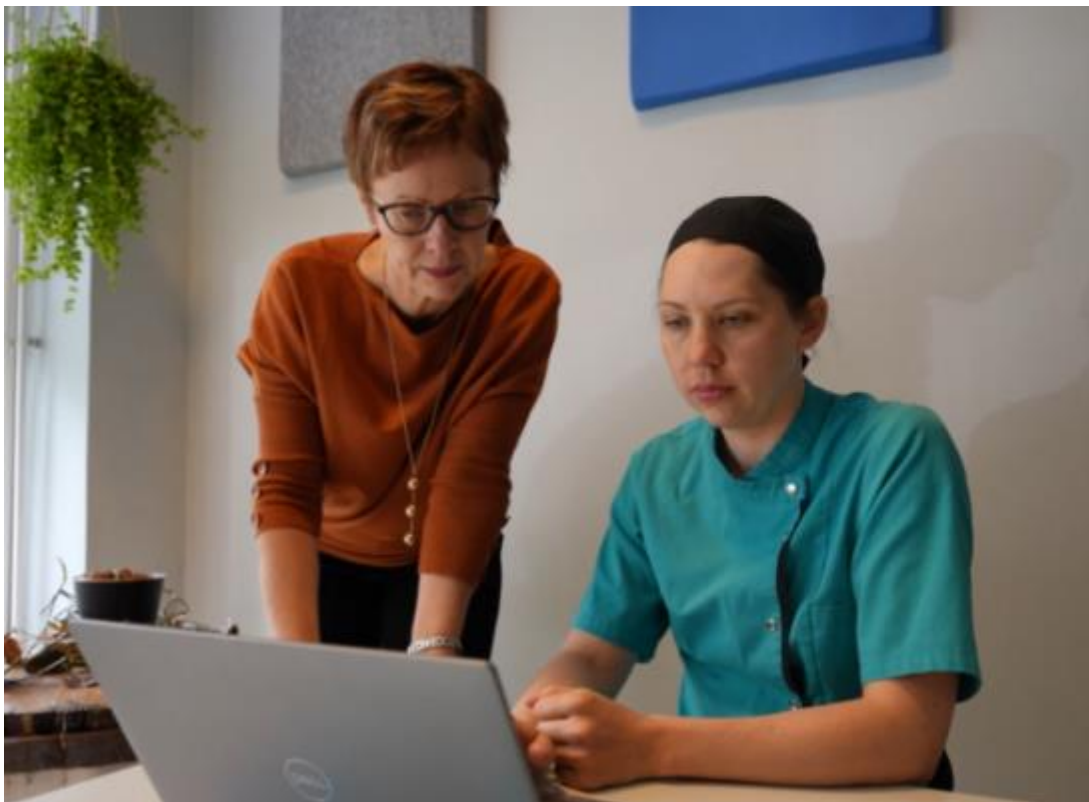


Ruokatieto



VASTUULLISET  
RUOKAPALVELUT  
-KEHITYSOHJELMA

# Selkeä opasvideo auttaa alkuun



ALOITA TÄSTÄ

## Näin luot vastuullisuusohjelman

Opasvideossa esitellään ohjelma, sen työkalut ja kerrotaan, miten luot oman vastuullisuusohjelman vaihe vaiheelta.

**[Katso opasvideo >](#)**



VASTUULLISET  
RUOKAPALVELUT  
-KEHITYSOHJELMA

## Tuotekehitys ja -testaus

Tuotekehitys ja -testausprosesseilla luodaan uusia tai parannetaan jo olemassa olevia ruokaohjeita ja testataan markkinoilla olevien tuotteiden soveltuvuutta reseptiikassa. Raaka-aineiden toimivuutta testataan kehitettäviin resepteihin, kokeillaan omassa käytössä oleviin valmistusmenetelmiin sekä maistatetaan henkilöstölle ja asiakkaille.

Tuotekehitysprosessi alkaa yleensä ideasta, inspiraatiosta ja asiakastarpeista. Tuotekehitystä voi tehdä yhteistyössä elintarvikeyritysten kanssa ja ideoita saa kirjallisuudesta, messuilta sekä koulutuksista. Tuotekehitys on systemaattista toimintaa, johon nimetään vastuuhenkilöt.

Miten tuotekehitys ja testaus on resursoitu?

Kuinka monta uutta ruokaohjetta testataan vuosittain?

Kuinka monta uutta elintarviketeollisuuden valmistuotetta testataan vuosittain?

Tehdäänkö tuotetestausta ja -kehitystä yhteistyössä elintarvikeyritysten kanssa?

Miten tuotekehityksessä huomioidaan vastuullisuus?

Itsearviointi 1-5  
1 = vähän tehty  
5 = paljon tehty  
Merkitse X

1

2

3

4

5

Kirjoita vaikutusmahdollisuute nne yllä mainittuihin toimintoihin.

Mihin vastuullisuuden osa-alueeseen toiminto vaikuttaa eniten? Merkitse X



Kulttuurinen



Ekologinen



Sosiaalinen



Taloudellinen

# Alkukartoitus

Omalle koneelle ladattavat tiedostot

## Teemat

- Strategioiden huomioiminen ja yhteiskunnallinen vaikutus
- Ruokalistasuunnittelu
- Hankinnat
- Tuotanto
- Työelämäkäytännöt
- Toimiva vuorovaikutus



VASTUULLISET  
RUOKAPALVELUT  
-KEHITYSOHJELMA

# Vastuullisuussuunnitelma

ALKUKARTOITUKSEN YHTEENVETO
Strategioiden huomioiminen ja yhteiskunnallinen rooli
Ruokalistasuunnittelu

- Laaditaan alkukartoituksen perusteella
- Kootaan teemoittain yhteenveto
- Valitaan kehitettävät osa-alueet
  - Tavoite
  - Toimenpiteet
  - Aikataulu
  - Vastuuhenkilö(t)
  - Seurantatapa/mittarit
  - Viestintä



## Viesti vastuullisuudesta

EVÄITÄ VASTUULLISUUSVIESTINNÄN PERUSASIOIHIN



## Muuta aineistoa

- Vastuullisuusraportointimalli
- Viestintäopas
- Lisäeväitä ohjelman tekoon -linkkejä
- Usein kysytyt kysymykset

# Vastuullisuusohjelma todeksi

Vastuullisuusohjelman jo aloittaneet ruokapalvelut kertovat kokemuksiaan ja kannustavat suunnitelmallisen vastuullisuustyön aloittamiseen.



**Mikkelin ruoka- ja puhtauspalvelut >**



**Kaarea oy >**



**Tuusulan kunnan ruokapalvelut >**





# Kiitos!



Maa- ja metsätalousministeriö



Ruokatieto



VASTUULLISET  
RUOKAPALVELUT  
-KEHITYSOHJELMA