Kestävän kehityksen osaamista julkisille ruokapalveluille

Strategisia, tiedollisia ja taidollisia sovelluksia etsimässä

Itämeren alueella

Minna Mikkola, vanhempi tutkija
Helsingin yliopisto
Ruralia-instituutti

AMKO 50-vuotisjuhlaseminaari
Scandic Marina Congress Center, Helsinki
24.10.2019

Esityksen runko

- StratKIT-hanke
- Julkisten ruokapalveluiden merkitys
- Suomessa vahvaa osaamista
- Uutta osaamista kehitteillä
- Itämeren maiden osaamisen nykytilanne
- Osaamisen kehittämisen suuntauksia – Globaalit ja EU –lähteet
- Vihreät julkiset ruokapalvelut
- Nykytilanteen haasteita ammattikeittiöosaajille
- Haasteeseen sisältyviä kysymyksiä
- Julkiset ruokapalvelut ja ammattikeittiöosaajat toimivat yhteiskunnan muutosagentteina

StratKIT-hanke

Innovative Strategies for Public Catering: Sustainability ToolKIT across Baltic Sea Region

Osaamisen kokoaminen, jakaminen, yhdessä oppiminen ja innovatiivinen kehittäminen kohti kasvavaa kestävyyttä Itämeren alueella (BSR).

UNIVERSITY OF HELSINKI
RURALIA INSTITUTE

Ammattikeittiö Osaajat

StratKIT

Interreg Baltic Sea Region

EUROPEAN UNION
EUROPEAN REGIONAL DEVELOPMENT FUND

WITH FINANCIAL SUPPORT OF THE RUSSIAN FEDERATION

Julkisten ruokapalveluiden merkitys

- Valtion kantaa vastuuta kansalaisten ruokaturvasta ja terveellisestä ravitsemuksesta
- Ravitsemussuositusten mukaan ja kustannustehokkaasti
- Sosiaalisen ja tieteellisen perustan avulla
- Ruokajärjestelmän kehittäjä pellolta pöytään
- Tuloksena ammattikunta - ammattikeittiöosaajat: ravitsemuksellista, taloudellista, sosiaalista, ekologista, ruokakulttuurista, valmistusmenetelmien, skaalauksen, logistiikan, organisoinnin ja kehittämisen osaamista
- Toimivat julkisen vallan kanavina ‘jokaiselle lautaselle’

Suomessa vahvaa osaamista

- Ravitsemussuositusten soveltaminen ruokalistoihin
- Viikottainen / päivittäinen (rinnakkainen) kasvisruoka
- Suunnitelmalliset ruokalistat arki-, teema- ja juhlapäiville
- Kilpailutus ruoka-aineryhmittäin sekä isoille että pienille toimittajille MEAT-periaatteella ja painoarvokertoimilla
- ‘Ilmainen’ lounas kouluissa, päiväkodeissa ja sairaaloissa, maito- ja hedelmä/kasvistuki, tuettu lounas opiskelijoille ja senioreille
- Tarjoilu linjastolla ja itseannostelu
- Astianpalautus ja lajittelu
- Toiminnanohjausjärjestelmät

Suomessa vahvaa osaamista

Kuvat: AmmattikeittiöOsaajat ry/Samuel Hoisko, Tomi Setälä, Emmi Orava

Suomessa vahvaa osaamista

Kuvat: Ammattikeittiöosaajat ry/Samuel Hoisko,

Uutta osaamista kehitteillä

- Kasvisreseptiikan kehittäminen ja kasvisruokien nimeäminen
- Naudanlihan ja maidon vähentäminen
- Possun/broilerin/kalkkunan, kalan ja ‘legumes’ lisääminen
- Päivittäinen vegaaniateria (ainoaksi) vaihtoehdoksi
- Asiakkaiden osallistaminen reseptiikan kehittämiseen, kasvisten mauista ja kasvisruoista nauttimiseen
- Kilpailutus: markkinavuoropuhelu, kilpailulliset neuvottelut, eko(sosiaaliset)innovaatiot, sosiaaliset yritykset
- Kylmävalmistuksen lisääntyminen
- Uudet ergonomiset keittiöt ja ekologiset ratkaisut
- Vaihtoehtoiset työtä vähentävät käytännöt

Uutta osaamista kehitteillä

Kuvat: HY, Ruralia Instituutti/Urszula Ala-Karvia

Itämeren maiden osaamisen nykytilanne

- **Venäjä:** 3 ruokalajin lounas, annostelu, pohjoiset raaka-aineet ruoissa, järjestyksen luominen käytännöillä
- **Viro:** koulun rehtori kilpailuttaa ruokapalveluiden tuottajan
- **Puola:** sosiaalisia yrityksiä ruokapalvelumarkkinoilla ‘kansalaisravintoloissa’
- **Saksa:** tekninen infra kuten biokaasulaitokset toimivat, kasvisruokaa lisätään, hyviä reseptejä kaivataan
- **Tanska:** luomun lisäksi enemmän kasvisruokaa ja vähemmän naudanlihaa, palvelun tuottaja voi vaihtua vuosittain, tukun tarjousten hyödyntäminen lyhyellä jänteellä, ruoissa improvisointia

Osaamisen kehittämisen suuntauksia – Globaalit ja EU -lähteet

- **1987** Geneve YK kestävän kehityksen johdossa vuodesta > Yhteinen tulevaisuutemme: harmonisoidaan vauraus ja ekologia
- **1997** Kioton sopimus > EU:n taakanjako kasvihuonekaasujen vähentämiseksi
- **2015** New York 2030 Agenda > tasa-arvo ja tasainen hyvinvointi: 17 SDGs ja 169 alatavoitetta mm. **2. Zero Hunger, 12. Kestävä tuotanto ja kulutus > 12.7 Kestävät julkiset hankinnat**
- **2015** Pariisin sopimus > lämpeneminen alle 2˚C, pyrkimys 1,5˚C
- **2018 EU** > Puhdas planeetta kaikille 2050 hiilineutraali, reilu, moderni ja kustannustehokas yhteiskunta
- **2014 >** EU:n ilmastopoliittinen taakanjakoasetus: Suomella päästövähennysvelvoite 39% vuodesta 2005 vuoteen 2030
- Alat mm. **energiankulutus**, **maatalous**, **jätehuolto**
- Maatalous tuottaa n **80%** ruoan päästöistä, **märehtijät** tuottavat huomattavan osan hiilipäästöistä
- **2019** Vihreät julkiset hankinnat osana kestävää tuotantoa ja kulutusta

Kestävän kehityksen tavoitteet (17 + 169 alatavoitetta)

Suomi jonka haluamme 2050:

Yhteiskuntasitoumus 2050 on vapaaehtoista osallistumista innovatiiviseen osaamisen kehittämiseen

Vihreät julkiset ruokapalvelut

- EU:n suosituksia 2019 ruokapalveluille: toteutus kansallisesti
- Kaksi tasoa ‘ydin’ ja ‘laaja’ neljälle toiminnalliselle prosessille
- Tavoitteena torjua ekotoksisuutta, rehevöitymistä, ilmaston muutosta, jätteiden syntyä, kalakantojen ehtymistä, tuotantoeläinten ja kehitysmaiden ‘hyödyntämistä’
- Lisää luomua, kasvisruokaa, hyvinvoivia eläimiä, kestävää kalastusta, alkuperämerkittyä ruokaa, ylijäämäruoan välttämisen keinoja ja myyntiä, reilua kauppaa, energian säästöä, ekologisia kuljetuksia
- Uusia hankintatapoja: kilpailullisia vuoropuheluita ja neuvotteluita, eko- ja sosiaalisia innovaatioita
- Vastakkainasettelua ‘vihreän’ ja ‘kestävän’ välillä voi syntyä

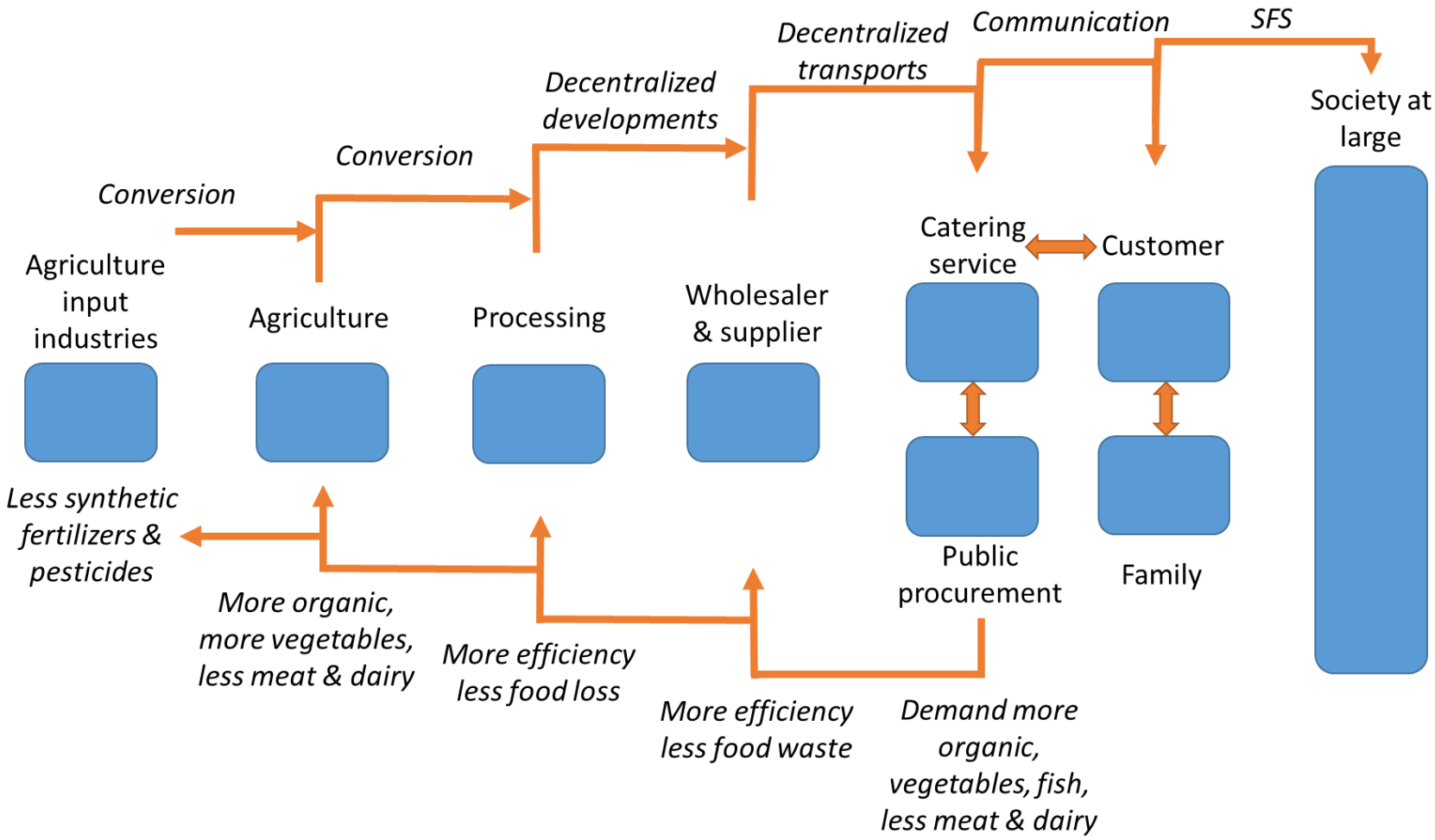
Nykytilanteen haasteita ammattikeittiöosaajille

Suhtautuminen ruokavaliomuutokseen lihan ja maidon vähentämiseksi

Kokonaiskestävyys / Mukautuminen	Avoin strategia	Ilmastostrategia
	BAU	Lihan ja maidon vähentäminen ja korvaaminen
	Moninainen kehittäminen	Haasteellinen kehittäminen

Haasteeseen sisältyviä kysymyksiä

- Syntyykö muutos puhtaasti markkinavetoisesti?
- Ovatko markkinat valmiita muutokseen – Suomessa luomun saatavuus ja hinta usein ongelmallisia?
- Ovatko ruokapalvelut vain markkinatoimijoita?
- Entä kumppanuustoimijuus (dialogi, neuvottelut, innovaatiot)
- Kahden tason käsitteellisiä eroja kun kilpailutus koskee sekä ‘vihreää‘ että ‘kestävää‘:
- Vihreä on myös agrobiodiversiteettiä
- Ympäristökestävyyden lisäksi kokonaiskestävyys koskee ravitsemusta, taloutta (kauppatase, toimeentulo, verotulo) sosiaalista yhteenkuuluvuutta ja ruokakulttuuria joka pohjoisessa maaperän ja ilmaston tulosta



Towards healthier and increasingly sustainable food chain system

UNIVERSITY OF HELSINKI
RURALIA INSTITUTE
Ammattikeittiö Osaajat
StratKIT
Interreg Baltic Sea Region
EUROPEAN UNION
EUROPEAN REGIONAL DEVELOPMENT FUND
WITH FINANCIAL SUPPORT OF THE RUSSIAN FEDERATION

Julkiset ruokapalvelut ja ammattikeittöosaajat toimivat yhteiskunnan muutosagentteina

- Jos StratKIT onnistuu välittämään perusteluita muutokselle kohti aiempaa suurempaa kestävyyttä ja tukemaan muutoksen tuottamista erilaisissa ruokapalveluissa innovatiivisilla tavoilla jotka niille sopivat
- Itämeren alueella
- Huomioiden ruokatjun toimijat pellolta pöytään
- Se on saavuttanut tavoitteensa!

UNIVERSITY OF HELSINKI
RURALIA INSTITUTE
Ammattikeittiö Osaajat
StratKIT
Interreg Baltic Sea Region
EUROPEAN UNION
EUROPEAN REGIONAL DEVELOPMENT FUND
WITH FINANCIAL SUPPORT OF THE RUSSIAN FEDERATION

StratKIT

UNIVERSITY OF HELSINKI
RURALIA INSTITUTE

Ammattikeittiö Osaajat

Interreg
Baltic Sea Region

EUROPEAN UNION

EUROPEAN REGIONAL DEVELOPMENT FUND

WITH FINANCIAL SUPPORT OF THE RUSSIAN FEDERATION

Kiitos!