



Koulutuskeskus Salpaus -kuntayhtymä
Ravintolapalveluiden ympäristöohjelma

Sisällysluettelo

Johdanto	3
Salpauksen Ravintolapalvelut	3
Ympäristöarvot.....	3
Sosiaalinen vastuu.....	3
Miten meillä toimitaan	4
Ensisijaiset tavoitteet (toteutus vuosina 2017-2019).....	5
Kasvisruoan lisääminen ja kehittäminen.	5
Peruna ja riisi	5
Energian ja veden säästö.....	6
Hankinnat.....	6
Luomu	7
Toissijaiset tavoitteet (toteutetaan tulevaisuudessa).....	7
Tekijät	9
Lähteet	9

Johdanto

Salpauksen Ravintolapalvelut

Koulutuskeskus Salpauksessa opiskelee 5260 ammatilliseen perustutkintoon johtavassa koulutuksessa ja noin 13000 aikuiskoulutuksen opinnoissa. Henkilöstöä on noin 700. Ravintolapalvelut tuottaa lakisääteisiä opiskelija-aterioita sekä henkilöstöaterioita, kahvilapalveluita ja tilaustarjoiluita sisäisille ja ulkoisille asiakkaille. Palveluita täydennetään välipala- ja juoma-automaateilla.

Ravintolapalveluilla on kansanterveydellinen tehtävä huolehtia Koulutuskeskus Salpauksen opiskelijoiden ja henkilöstön hyvinvoinnista. Ravitsemissuositukset edellyttävät terveellisiä aterioita ja asennekasvatusta, joilla on kauaskantoiset vaikutukset terveyteen. Hankinnoissa pyrimme myös lähiruoan käytön lisäämiseen. Lähiruoka on ruokatuotantoa ja kulutusta, joka käyttää oman alueensa ruoka-aineita ja tuotantopanoksia edistäen oman alueensa taloutta, työllisyyttä ja ruokakulttuuria.

Ympäristöarvot

Koulutuskeskus Salpauksen toiminnassa otetaan huomioon kestävän kehityksen tavoitteet sekä toiminnasta aiheutuvat ympäristövaikutukset. Kestävä kehitys on olennainen osa opetus- ja koulutustoimintaa sekä Salpauksen toimintakulttuuria. Kestävän kehityksen ja ympäristövastuun tavoitteet huomioidaan erityisesti osana opetus- ja koulutustoimintaa mutta myös kuntayhtymän muussa toiminnassa muun muassa hankintojen suunnittelussa sekä energiansäästötavoitteissa. Kestävän kehityksen kokonaisvaltainen näkökulma on sisällytetty opetussuunnitelmiin ja vaikuttaa siten valtaosaan Salpauksessa toteutettavaan opetukseen.

Sosiaalinen vastuu

Ravintolapalveluiden toimipisteet toimivat työssäoppimispaikkoina Koulutuskeskus Salpauksen opiskelijoille. Työssäoppimisen määrää

lisättiin vuonna 2015 toteuttamalla 1. vuoden opiskelijoiden työssäoppimisjaksot pääsääntöisesti Ravintolapalveluiden toimipisteissä. Koo-kuppilat ovat osa Salpauksen oppimisympäristöä ja opiskelijoiden työssäoppimista kehitetään ja lisätään edelleen. Ympäristöasiat ja kestävä kehityksen huomioiminen sisältyvät opiskelijoiden koulutukseen ja Ravintolapalveluiden henkilökunta edistää oppimista oman esimerkkinsä avulla.

Hankinnoissa pyrimme myös lähiruoan käytön lisäämiseen. Lähiruoka on ruokatuotantoa ja kulutusta, joka käyttää oman alueensa ruoka-aineita ja tuotantopanoksia edistäen oman alueensa taloutta, työllisyyttä ja ruokakulttuuria.

Miten meillä toimitaan

- a. Ekotiimi, joka kehittää ja koordinoi yhteisiä ympäristöasioita
- b. Biojätteet mitataan neljä kertaa vuodessa, tulokset käydään läpi johtotiimissä
- c. Kuuden koon kuppilassa-huoneentaulu on hyvä lista vastuullisuuden huomioimisesta omassa työssä.
- d. Jätteiden lajittelu
- e. Ruokalistasuunnittelu sesongit huomioiden. Kahdeksan viikon kiertävää ruokalistaa päivitetään koko ajan.
- f. Ruokahävikin minimointi. On otettu käyttöön mm. ResQ-palvelu.
- g. Koko henkilökunta on suorittanut ympäristöosaava-passin.
- h. Kasvisvaihtoehto on päivittäin tarjolla jokaiselle
- i. Kaikki tarjottu kala on MSC-sertifioitua
- j. Kotimaiset lähimarjat ja juurekset
- k. Koulutusta vuosittain mm. uusista kasvisproteiineista ja kestävästä kehityksestä.
- l. Lähiruokaa, paikallisuuden suosimista erikoisviikkoina.
- m. Hankinnoissa huomioidaan vastuullisuus (mm. pakkausmateriaalit, logistiikkajärjestelyt, ympäristökuormituksen vähentäminen, elinkaariajattelu)
- n. Koko yksikön laajuinen asiakaskysely kerran vuodessa, palautetta saadaan päivittäin myös suoraan ravintoloihin.
- o. Kaksi kuppilaa on mukana Portaat luomuun-ohjelmassa.

Ensisijaiset tavoitteet (toteutus vuosina 2017–2019)

Kasvisruoan lisääminen ja kehittäminen.

Lähes kaksi kolmasosaa ruokapalvelujen ympäristövaikutuksista aiheutuu ruoan raaka-ainetuotannosta, joten ammattikeittiön raaka-ainevalinnoilla on suuri merkitys koko elintarvikeketjun kannalta. Jo yksi kasvisruokapäivä viikossa vähentää ruokapalvelun ympäristökuormaa.

Tavoitteena on lisätä kasvisruokia listoille ilman, että niistä tiedotetaan erillisenä kasvisruokapäivänä. Opetetaan opiskelijoita, että joka päivä ei ole lihavaihtoehtoa tarjolla, vaan vaikka kaksi erilaista kasvisvaihtoehtoa. Lisääminen aloitetaan korvaamalla esimerkiksi osa jauhelihasta kasvisproteiinilähteellä. Palautetta kerätään kyselemällä päivittäin lounastajilta mielipiteitä. Asiakaspalautteet kirjataan ylös ja tuodaan ruokalistatiimin tietoon.

Kehitetään uusia maistuvia liha-kasvisruokia ja kasvisruokia, vaihdetaan mm. soijarouheen tilalle maistuvampia härkäpapatuotteita. Markkinoille on tullut paljon uusia ja hyvän makuisia kasvisproteiini-vaihtoehtoja. Tavoitteena on laittaa kahdeksan viikon kiertävään listaan mahdollisuuksien mukaan neljä kasvisruokapäivää ja kehittää 10 erilaista yksikertaista peruskasvisruokaa hyvillä proteiinisillä vuoden 2017 loppuun mennessä. Suunnitteluun ja kehitystyöhön otetaan mukaan myös ruokalistatiimin ulkopuoliset henkilöt, joita asia kiinnostaa.

Peruna ja riisi

Ruokalistatiimi selvittää, onko mahdollista käyttää kuoripäällistä perunaa valmiiksi kuoritun sijaan.

Valkoinen riisi korvataan mahdollisuuksien mukaan tummalla tai täysjyväriisillä, ohralla ja muilla kotimaisilla viljoilla.

Lämmin lisäke voi myös olla uunijuureksia eri tyyliin maustettuna, jolloin ei välttämättä tarvita lainkaan erillistä hiilihydraattipitoista energialisäkettä (peruna, pasta, riisi).

Energian ja veden säästö

Kolmasosa ruokapalveluiden ympäristövaikutuksista aiheutuu ruoan säilöntään, valmistukseen ja tarjoiluun tarvittavasta energiankäytöstä ja muutama prosentti kuljetuksista. Ammattikeittiön suunnittelu ja laitevalinnat ovat tärkeitä, koska ne vaikuttavat palvelujen tuottamiseen kuluvan energian määrään ja sitä kautta hiilidioksidipäästöihin.

Astianpesukoneen käyttöä tehostetaan syöttämällä täysiä koneellisia ja käynnistämällä kone vain tarvittaessa. Tarkennetaan myös jäähdytyskaappien ym. sähkölaitteiden käyttöohjeistusta.

Tavoitteena on käyttää pienempiä 65 GN-vuokia. Matalammissa vuoissa ruoka kypsyy ja jäähtyy energiatehokkaammin. Tämä on myös työn kannalta ergonomisempi vaihtoehto.

Huomioidaan vedenkulutus ruoanvalmistuksessa ja puhdistuksessa. Selvitetään onko mahdollista seurata veden ja sähkön kulutusta kuppiloittain/kuukausittain, esim. huoltomies, joka tarkistaa mittarista kulutuksen.

Tarkistetaan nykyinen ohjeistus mm. pesuaineiden annostelumääristä ja sitoutetaan kaikki yhteisiin sääntöihin. Tarvittaessa järjestetään siivouskoulutusta. Konkreettista tiedottamista sekä ravintoloille ja opiskelijoille.

Hankinnat

Toimittajilta edellytetään elintarvikkeiden ympäristöystävällisempiä pakkausmateriaaleja. Ei pahvilaatikoita tai muovia, jota ei voi kierrättää.

Jatkossa pyydetään toimittajien tiedotteet, esitteet ja muut materiaalit sähköisenä, ei paksuja katalogeja joka ravintolaan. Yhteystietojen päivitys, näin vältetään tuplakappaleet.

Selvitetään onko markkinoilla ympäristöystävällisempiä pesuaineita.

Elintarvikekilpailutuksessa huomioidaan jo tarjouspyyntövaiheessa luomu ja lähiruoka sekä ympäristöasiat (ketään tarjoajaa suosimatta tai syrjimättä). Ei liian tiukkoja kriteerejä, mutta jotain laatupisteitä näiden asioiden hyvästä huomioimisesta.

Luomu

Tavoitteena on luomutuotteiden käytön merkittävä lisääminen kaikissa kuppiloissa. Hallituksen hyväksymässä luomualan kehittämisohjelmassa on asetettu tavoite, että vuoteen 2020 mennessä 20 % ammattikeittiöissä käytetyistä tuotteista on luomua. Tämä edellyttää meiltä täysin uutta ajattelutapaa ja muutoksia reseptiikkaan ja ruokalistasuunnitteluun.

Ensimmäinen askel kohti tavoitetta on luomumaidon tarjoaminen kaikissa kuppiloissa, joka päivä. Selvitetään, onko saatavilla luomuna suurkeittiöihin myös:

- Ruokaöljy
- Mausteet ja yrtit
- Vehnäjauhot
- Kananmunat
- Puurohiutaleet
- Vihannekset
- Mehu
- Kahvi
- Margariini
- Juustoviipaleet

Toissijaiset tavoitteet (toteutetaan tulevaisuudessa)

1. Biojätteen seurantaan selkeä laskuri, joka informoi paitsi keittiöhenkilökuntaa myös asiakkaita (valmistushävikki ja lautashävikki). On toivottu konkreettista tietoa mittaustuloksiin. Euromäärät puhuttelevat; mitä hukkaan menneellä ruualla olisi voitu hankkia. Annoskokojen tarkastelu ja suhteuttaminen kunkin kuppilan asiakaskuntaan. Ruokapalveluissa päättyy tutkimusten mukaan ruokahävikiksi noin viidennes syötäväksi tarkoitettusta ruoasta. Syömäkelpoisen ruoan päätyminen jätteeksi on ekologisesti kestävämpiä, joten ruokahävikin pienentäminen on myös tärkeä osa ammattikeittiön kestävästä toiminnasta. Kehitetään kannustinjärjestelmä helpottamaan asennemuutosta, käyttökelpoista ruokaa ei heitetä roskiin.
2. Tulostuksen vähentäminen ja siirtyminen sähköisiin sovelluksiin (Jamix).

3. Sähkö- ja vesimittarit uusiin keittiöihin
4. Höyrypesurien käytön lisääminen sekä otsonoidun veden kokeilu puhdistuksessa ja desinfiointissa, jos tuote kehittyy riittävästi ja on edullisempaa kuin nyt. Kemikalisoitumisen ehkäisyä.
5. Kriittisyys teollisia valmisteita kohtaan (lisäaineet ja teollinen maku)
6. Pohditaan tarjottimien tarpeellisuutta. Tarjotinten pesu kuluttaa paljon vettä ja energiaa. Jyväskylässä on pilotoitu opiskelijaruokailua ilman tarjottimia. Alussa palaute oli negatiivista (pääosin henkilökunnan suunnalta), mutta kun uusi toimintamalli oli opittu, todettiin käytännön olevan hyvä ja järkevä.
7. Paikallisen järvikalan hyödyntäminen suurkeittiössä.

Tekijät

Arja Tommo, kokki
Riitta Sinisalo, ravintolapäällikkö
Kirsi Sormunen, kokki
Jaana Suppula, kokki
Jonna Tuukkala, ravitsemistyöntekijä
Heli Jurkkola, toimistos sihteeri

Lähteet

Koulutuskeskus Salpauksen tilinpäätös ja toimintakertomus
vuodesta 2015
<http://www.salpaus.fi/kuntayhtyma/toiminta-ja-talous/toimintakertomukset-ja-tilinpaatokset/Sivut/default.aspx>

Jyväskylän koulutuskuntayhtymä, opiskelija- ja henkilöstöravintolat
ympäristöohjelma 2016–2020

Motiva Oy, Motivan hankintapalvelut, ruokapalvelut

Luomu.fi-tietopankki: <http://luomu.fi/tietopankki/hallituksen-luomuohjelma-on-hyvaksytty>