

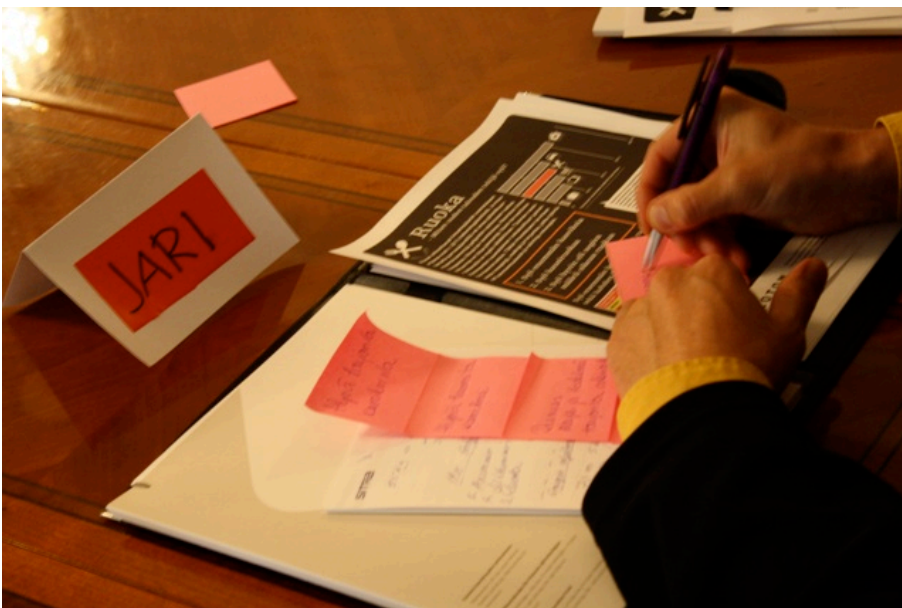
PELTON-TYÖPAJASSA LÖYTYI RATKAISUJA VÄHÄHIILISEEN LOUNASRUOKAILUUN

Hiilijalanjälkimerkinnot, kausiruoka ja kasvispainotteisuus ovat tulevaisuuden ratkaisuja henkilöstö- ja lounasruokailun ilmastokuorman pienentämiseen. Tähän tulokseen tultiin Sitran ja Demos Helsingin Peloton-työpajassa, joka kokosi lokakuussa parikymmentä ravintola-alan ammattilaista miettimään vähähiilistä tulevaisuutta.

Ruoka on merkittävä paikka vaikuttaa, sillä siitä aiheutuu noin viidennes suomalaisten henkilökohtaisista kasvihuonekaasupäästöistä. Mäntsälän Hirvihaaran kartanossa pidetyn työpajan tavoitteena oli ideoida sekä yritysten että julkisen puolen henkilöstö- ja lounasruokailuun toimintamalleja, joiden avulla ilmaston ja energiankulutuksen kannalta fiksusta ruoasta tulee asiakkaalle houkutteleva valinta. Osallistujia mm. Fazer Amicasta, Lahden Ateriasta, Unicasta ja Turun ammatti-instituutista.

Ruoasta ilmastokysymyksenä on alettu puhua vasta hiljattain. Toistaiseksi huomio on kiinnittynyt paljolti kuljetusten ja pakkausten päästöihin ja lähiruokaan. Monille työpajan osallistujille olikin yllätys, että kuljetuksista syntyy vain noin 10 % päästöistä ja pakkauksista ainoastaan pari prosenttia. Suurin tekijä ovat itse ruoan raaka-aineet. Tämän oivalluksen jälkeen ratkaisuja ei näyttänyt olevan vaikea keksiä ja ideoita syntyi kymmeniä.

”Innostavat vetäjät selvensivät ruoan ilmastovaikutuksia. Ajattelutapaa pitää ja voidaan muuttaa, ja sitä lähdemme nyt heti viemään työpaikalle”, sanoo Lahden Aterian aluepäällikkö **Raija Korkeila**. Lahden Ateria vastaan noin 20 000 ihmisen ruokailuista mm. Lahden kaupungin päiväkodeissa, kouluissa ja kotipalveluissa.



Ideoita syntyy.

Avuksi ilmastolounasmerkki ja ekovastaavien verkosto

Selkeäksi haasteeksi vähähiilisessä ravintolaliiketoiminnassa koettiin tiedon puute ja sen soveltaminen: kuinka ruokailu vaikuttaa ilmastonmuutokseen ja mistä ruoan tuotannon päästöt syntyvät. Kun perustietoa on käytettävissä, raaka-aineiden saatavuus, hankinta ja ruokalistojen suunnittelu ovat vain järjestelykysymys, työpajassa todettiin.

Kahden päivän aikana syntyi neljä käytännön konseptia uuden ajan ruokailuun: työntekijöistä koulutettu ekovastaavien verkosto työpaikoille, ilmastomerkki ja ilmastolounaslinjasto sekä kausiruokareseptiikan ja -ruokalistojen suunnitteluprosessi.

”Sain suoraa antia ja hyödyllisiä käytännön esimerkkejä, joita voi täydentää osaksi perusprosesseja. Usein on ongelmana että vaikka olisi tietoa, ei ole aikaa”, sanoo Fazer Amican osto-osaston tuoteasiantuntija **Niina Mäkipää**.



Työnteon lomassa syötiin tietysti kauden kasviksista valmistettua vähähiilistä ruokaa kuten punajuuripihvejä ja kaalimuhennosta.

Lisätietoja:

Outi Kuittinen

projektikoordinaattori

Demos Helsinki

050 326 5582

www.peloton.me

Ajatushautomo Demos Helsingin ja Sitran Peloton-hanke aktivoi eri alojen organisaatioita luomaan tuotteita, palveluita ja sosiaalisia innovaatioita, joiden tekevät suomalaisten merkittävistä ekologisista valinnoista helppoja ja innostavia. Syksyn 2009 aikana Peloton-työpajoihin osallistuvat myös elämäntapamedioiden toimittajat, rautakauppiaat sekä pienten lasten vanhemmat.