



Ympäristökestävyyden edistäminen ruokasektorilla

Ilmastotyö ruokapalveluissa

palvelupäällikkö Suvi Haukioja / 22.5.2023



TURUN AMMATTI-INSTITUUTTI LUKUINA



SUORITETUT
TUTKINNOT

1649

1998
PERUSTAMIS-
VUOSI

Opiskelijatyytyväisyys



4,1

Asteikko 1-5

MENESTYS
TAITAJA-KILPAILUISSA



7

MITALIA

28

PERUS-
TUTKINTOA

48

AMMATTI- JA
ERIKOIS-
AMMATTITUTKINTOA



600

työntekijää

70,5 %

TYÖELÄMÄSSÄ TAI
JATKO-OPISELEMASSA
VUODEN KULUTTUA
VALMISTUMISESTA



SAAPUVAT LÄHTEVÄT

26 37

opiskelijat



53

MEUR
BUDJETTI



2,1

MEUR
KEHITTÄMIS-
HANKKEET



9848

opiskelijaa vuosittain

2712

monikielistä
opiskelijaa

Turun ammatti-instituutin ruokapalvelut

- Turun ammatti-instituutissa (TAI) opiskelee vuosittain yli 10 000 opiskelijaa, jotka ruokailevat kuudessa eri koulutalossa.
- Ruokapalvelut tuotetaan sekä omana toimintana (kaksi omaa oppimisympäristöä) ja in-house-yhtiö Kaarea Oy:n toimesta.
- Opiskelijoista vain 60-70 % ruokailee koulutaloissa.
- Tarjolla päivittäin kaksi eri vaihtoehtoa.
- Ruokailijoissa näkyy hyvin tämän päivän polarisaatio.

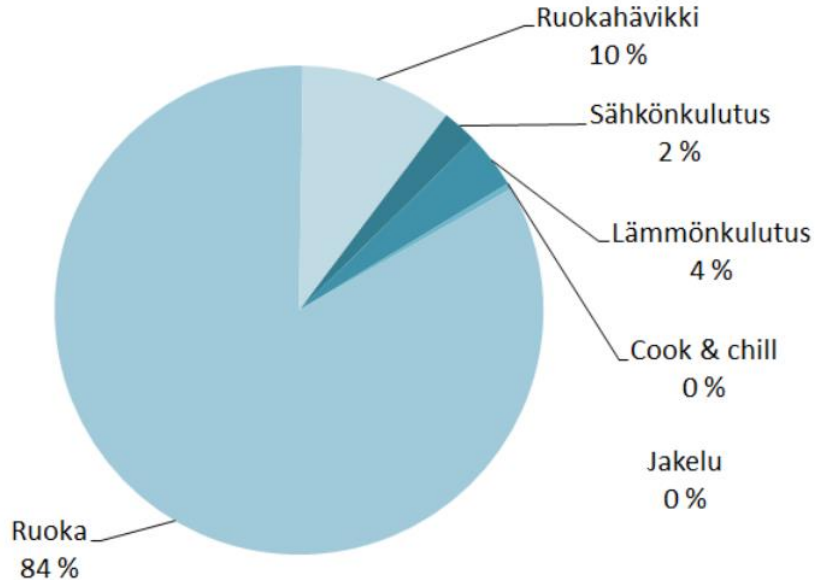


TAI:n ruokapalveluiden kestävyystavoitteita

- lisätä ruokailevien opiskelijoiden määrää ja lisätä opiskelijoiden osallisuutta esim. ruokaraatien ja kyselyiden avulla
- paikallaolevien opiskelijoiden lukumäärän reaaliaikaisen tiedon saaminen ruokapalveluiden käyttöön
- hävikin seuranta päivittäin ja määristä viestiminen
- hiilijalanjäljen ilmoittaminen ruokalistalla **kun se on tuotannonohjausjärjestelmän puolesta, määrätavoitteen asettaminen**
- kasvipohjaisten tuotteiden käytön lisääminen hybridireseptien kautta
- kasvisruoan kehittäminen opiskelijoilta saadun palautteen perusteella
- kalaruokien määrän lisääminen opiskelijaruokapalveluiden ruokalistalle



Turun ja Syken CO2-laskuri 2019



- Samantyyppisiä laskureita on useita.
- Mitä tarvitaan seuraavaksi?

Koulu- ja päiväkotiruokailun hiilidioksidipäästöjä voidaan vähentää merkittävästi – uusi laskuri auttaa päästöjen vähentämisessä | [Turku.fi](https://turku.fi)

Ruokapalveluiden näkökulma

- Asiakkaan palvelu on kaiken lähtökohta.
- Oppilaitokselle on tärkeää tuottaa opiskelijoille lisätietoa ja uusia näkökulmia.
- On tärkeää, että eri toimijoiden arvot ovat vertailukelpoisia ja että ne päivittyvät ja tarkentuvat riippumattoman tahon toimesta.
- Nyt on aika ottaa vertailukelpoisia lukuja käyttöön, jotta päästään arvioimaan muutosten merkitystä.

Hankintapohdintaa

- Jos tällä hetkellä näyttää siltä, että tiedot ovat eri järjestelmissä (esim. Fineli – tuotannonohjausjärjestelmä), vaatii se alussa käsityötä
 - Hyväksyttävä
 - Kaupallisilta toimijoilta ratkaisu?
- Voiko geneeristä CO2-tietoa käyttää laatuasteena hankinnoissa eli jos tieto on saatavissa saisi esim. enemmän laatuasteita?
 - Kotimaisuusasteen nousu sivutuotteena?
- Voisiko riippumatonta CO2-tietoa vaatia tai pisteyttää elintarvikehankinnoissa?
 - Esim. maitotuotteet/perushevit → vaatimus toimittajalle tallentaa geneeriset tiedot valmiiksi Synkkaan?

Valmistu kaikkeen.



Kiitos!





Turun ammatti-instituutti