



Suomi on sitoutunut YK:n kestävän kehityksen (SDG) tavoitteisiin ja tavoiteohjelmaan (Agenda2030), joissa ruoka on vahvasti esillä.

Valtioneuvoston antama periaatepäätös edellyttää, että julkisissa elintarvike- ja ruokapalveluhankinnoissa tavoitellaan korkeaa laatua ja kokonaistaloudellista kestävyttä. Tavoitteena on edistää elintarvikkeiden käyttöä, jotka on tuotettu ympäristön kannalta hyvillä viljely- ja tuotantomenetelmillä ja eläinten hyvinvointia ja elintarviketurvallisuutta edistävillä tavoilla.

Kutsu

Kestävät valinnat julkisissa ruokapalveluissa -koulutuspäivä

Aika ja paikka

Tiistai 11.2.2020

Koulutuspäivä

8.30 – 16.15

Kilta-sali

Lapinrinne 1

00180 Helsinki

Get together -verkottumistilaisuus

17.30 alkaen

Ravintola Emo

Kluuvikatu 2

00100 Helsinki

Koulutuspäivän aikana perehdymme ruokapalvelun hiilijalanjälkeen ja sen laskentaan sekä tutustumme konkreettisiin ratkaisuihin, joita ruokapalveluissa on tehty kestävien valintojen edistämiseksi. Lisäksi pohdimme, mitä tarkoittaa tulevaisuuden kestävä ruokapalvelu. Päivä tarjoaa myös mahdollisuuden verkottumiseen alan toimijoiden kanssa.

Koulutuspäivä (sis. lounas ja kahvit) on maksuton ja suunnattu julkisten ruokapalvelujen toimijoille. Koulutusosion päätteeksi on mahdollisuus jatkaa teeman käsittelyä yhteisessä verkottumistilaisuudessa (omakustanteinen).

Tilaisuuden järjestää maa- ja metsätalousministeriö.

Ohjelma

8.30 **Ilmoittautuminen ja aamukahvit**

9.00 **Tervetuloa**

Auli Väänänen, erityisasiantuntija, maa- ja metsätalousministeriö

Miten ruokapalvelun hiilijalanjälki lasketaan

Esimerkki Turun kaupungin ruokapalveluista

Teemu Helonheimo, tutkija, Suomen ympäristökeskus

Suvi Haukioja, palvelupäällikkö, Turun kaupunki

Totta ja tarua ruoan hiilijalanjäljestä

Juha-Matti Katajajuuri, erikoistutkija, Luonnonvarakeskus

11.45 **Lounas**

12.45 **Vastuullisuus Leijona Cateringissä**

Petri Hoffren, kehitysjohtaja, Leijona Catering Oy

Kasvispainotteista ruokaa opiskelijoille

Susanne Reiju, hankinta- ja tuotekehityspäällikkö, Ylva Palvelut Oy

14.00 **Kahvitauko**

14.30 **Miten lisätä lähiruokaa lautaselle**

Hannele Portman, toimitusjohtaja, Polkka - Pohjois-Karjalan tukipalvelut oy

Kestävät ruokatarinat ja arjen teot

Jukka Turta, palvelupäällikkö, Päijät-Hämeen Ateriapalvelut oy

Paneelikeskustelu: Tulevaisuuden kestävä ruokapalvelu

Loppusanat

16.15 **Tilaisuus päättyy**

17.30 **Get together -verkottumistilaisuus ja päivällinen** (omakustanteinen osio)

Koulutuspäivän päätteeksi osallistujilla on mahdollisuus jatkaa verkottumista ravintola Emossa (emo-ravintola.fi). Keittiöpäällikkö Ilkka Lääveri kertoo, miten sesonginmukaisuus ja lähiraaka-aineet näkyvät ravintolan ruokalistalla ja mitä niiden hankinnassa ja valmistuksessa tulee huomioida. Samalla nautimme viiden ruokalajin maistelumenun, joka sisältää kotimaisia ja pientuottajien raaka-aineita.

Verkottumistilaisuuden hinta 62,00 € (ilman juomia) ja se laskutetaan ennen tilaisuutta. Laskutustiedot ilmoitetaan ilmoittautumisen yhteydessä.

Lisätiedot

Auli Väänänen
erityisasiantuntija
+358 50 472 1312
auli.vaananen@mmm.fi

Ilmoittautuminen

Ilmoittaudu koulutukseen ja verkottumistilaisuuteen 31.1.2020 klo 16.00 mennessä. Ilmoittautumislinkki:

▶ surveymonkey.com/r/76LXGDG



Maa- ja metsätalousministeriö