

II Masto



Terveisiä Lahdestai!

ate
ria



Herkullista arkea maakunnan halutuimmasta keittiöstä

Kestäviä
ruokatarinoita
ja arjen tekoja



Jukka Turta,
Palvelupäällikkö

Päijät-Hämeen ateriapalvelut oy





Päijät-Hämeen ateriapalvelut Oy

Perustettu: 1.5.2017,

Lahden kaupunki omistaa 56,9%

Päijät-Hämeen hyvinvointikuntayhtymä omistaa: 43,1%

Inhouse –yhtiö Lahden kaupungin ja Päijät-Hämeen
hyvinvointikuntayhtymän toimipisteissä:

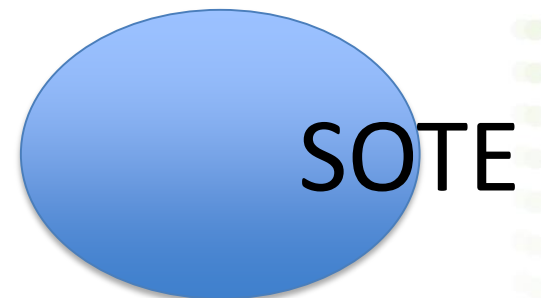
Toimintakentät: sivistystoimiala (SITO), sosiaali- ja
terveyspalveluala (SOTE), ravintolapalvelut (RAVI)

Henkilöstö: 349

90 toimipistettä: 14 valmistuskeittiötä ja 72 palvelukeittiötä,
4 muuta palvelupistettä

Noin **25 000 aterialla** päivässä

Liikevaihto: 28 miljoonaa euroa (2019)



Päijät-Hämeen Ateriapalvelut Oy Strategia 2019–2023

TAVOITTEET

Kannattavaa kasvua



Tehokas palveluverkko



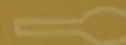
Tyytyväisiä asiakkaita



Arjen hyvinvointia



Innovatiivisuutta ja uudistumiskykyä



Näin sen teemme

Keittiöverkon tila- ja kehittämistarpeiden arviointi, tehostaminen ja uudistaminen yhdessä omistaja-asiakkaiden kanssa

Aktiivinen asiakaspalautteen käsittely, asiakaskyselyn toteuttaminen ja analysointi

Vastuullisuussuunnitelman toteuttaminen

Myynnin keskittäminen osakasomistajiin

Ravitsemuskäsikirjan laatiminen eri asiakasryhmille ja sen käyttöönotto

Aloitejärjestelmän ja kannustimien luominen eri asiakasryhmille sekä henkilöstölle

Henkilöstön osaamiskartoituksen tekeminen ja osaamisen kehittäminen



VISIO

**Herkullista arkea
maakunnan
halutuimmasta
keittiöstä**

ARVOT

Vastuullisuus



Yhdessä tekeminen



Rohkea uudistaminen



Lahti – Sinun ympäristöpääkaupunkisi

Greenlahti.fi

Twitter: @GreenLahti2021

Sujuva ja
hyvinvointia
lisäävä arki

Parhaat
ratkaisut
kestäviin
kaupunkeihin

Ympäristö-
pääkaupungin
näkyvyys



ARVOT: Avoimesti, vastuullisesti, yhdessä

VISIO 2030

Lahti – rohkea ympäristökaupunki

"Kansainvälinen yliopistokaupunki ratkaisee tulevaisuuden haasteita. Lahdessa teemme rohkeita valintoja sujuvan arjen, hyvinvoinnin ja yrittämisen edistämiseksi."



Ympäristöpääkaupungin teemat 2021



Hiilineutraali
elämä



Osallisuus



Kiertotalous



Luonto ja vesi

LAHTI



Mitä kestävä kehityksen tavoitteita Päijät-Hämeen Ateriapalvelut voisi korostaa?



SDG2: Poistaa nälkä, saavuttaa ruokaturva, parantaa ravitsemusta ja edistää kestävää maataloutta.



SDG3: Taata terveellinen elämä ja hyvinvointi kaiken ikäisille.



SDG13: Toimia kiireellisesti ilmastonmuutosta ja sen vaikutuksia vastaan.



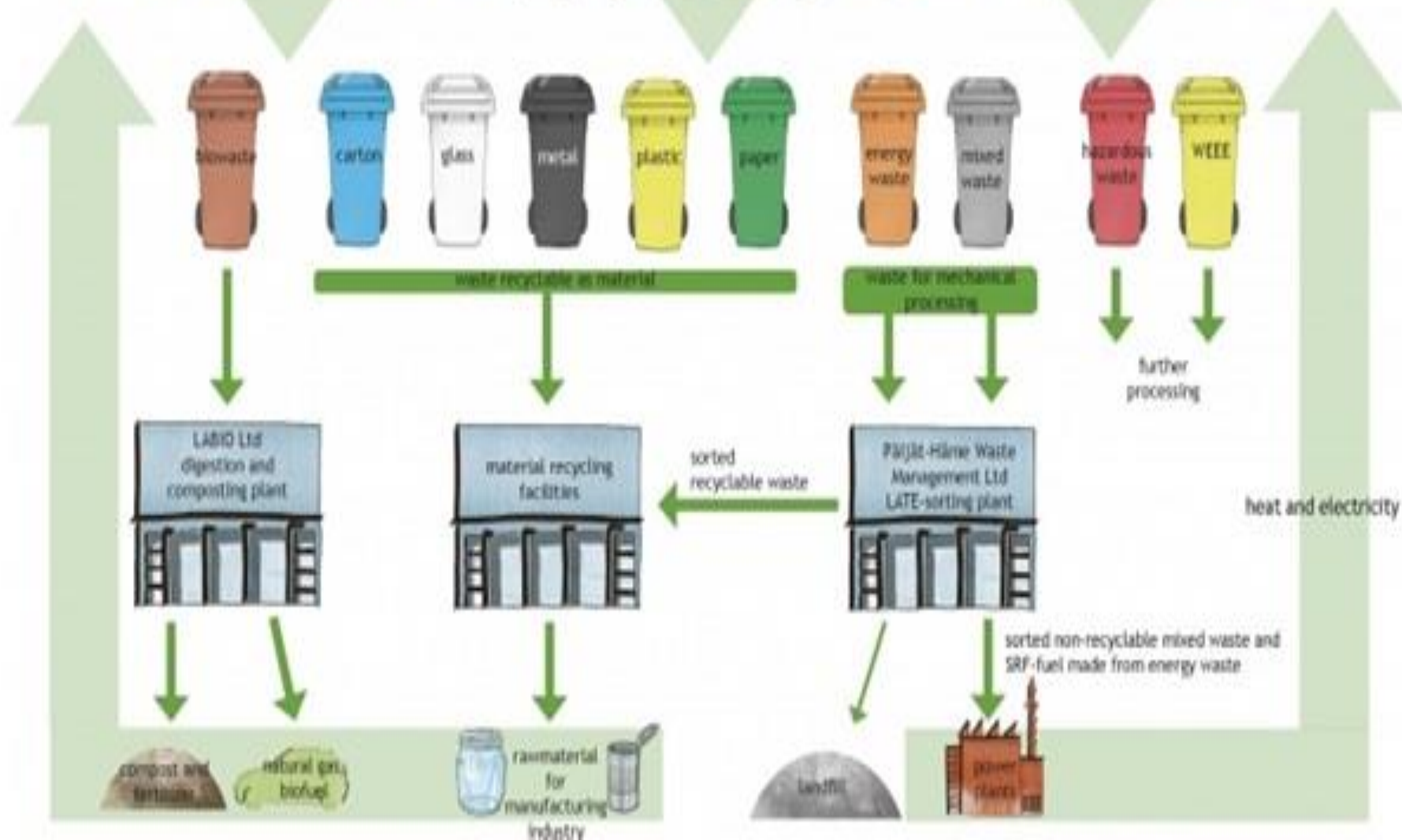
Lahden ympäristöohjelma ohjaa ateriapalveluiden toimintaa

(hyväksytty Lahden kaupunginhallituksen kokouksessa 18.6.2018)

RUOANKULUTUS

Tolmenpiteet -2021	Tavoitteet 2021	Tolmenpiteet 2021-30	Tavoitteet 2030	Mittarit
JULKINEN RUOKAPALVELU				
EETTISYYS, EKOLOGISUUS				
Lisätään luomuruoan osuutta	Luomuruuan osuus 30 %	Lähi- ja luomuruoan jalostuksen/yritystoiminnan kehittäminen paikallisesti	Valtaosa julkisesta ruokatarjonnasta on kasvisruokaa	Lähi- ja luomuruoan osuus julkisessa ruokapalvelussa
Kestävä ruoka –näkökulma sisällytetään koulujen ja päiväkotien kasvatukseen ja opetukseen	Viikossa vähintään 2 (pelkästään) kasviruokapäivää, joista yksi vegaanipäivä	Vaihtoehtoiset proteiini lähteitä esimerkiksi hyönteisiä otetaan käyttöön	Luomuruuan osuus 70%.	Kasvisruoan osuus koulu- yms. -ruokailussa
	Tuotantoketju on 100 % jäljitettävissä		Viikossa 1 lihapäivä	
			Eläintuotteet vain eläinten hyvinvointitiloilta	
			Tuoreen lähiluomuleivän osuus 100%.	

Lahden ympäristöohjelma konkretisoi kaupunkistrategian visiota ja tavoitetta rohkeasta ympäristökaupungista.

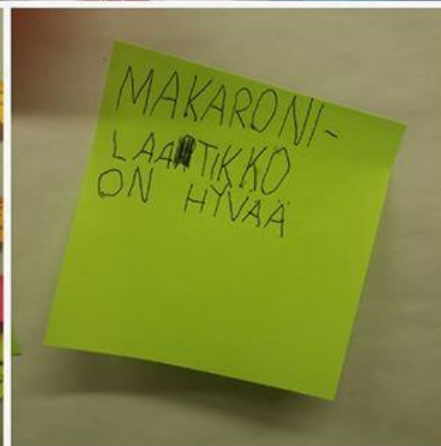
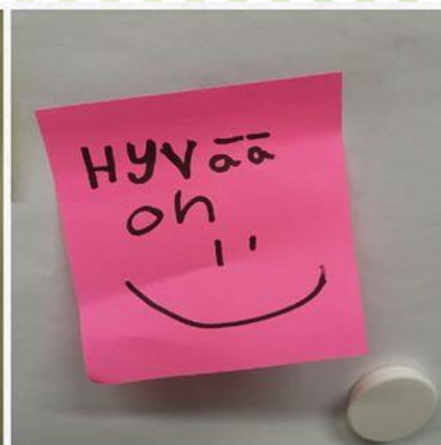
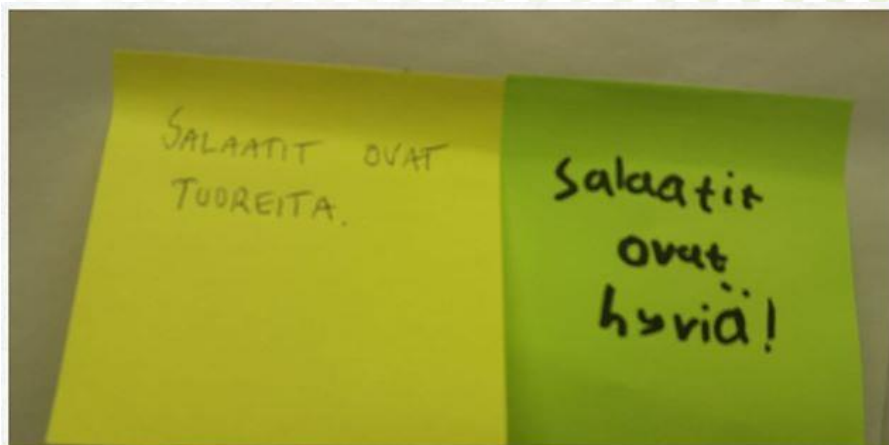




No mitäs sitten?



Omistajan ääni!







Mukana myös
Suomen
suosituinmat
lapsitubettajat
Elina ja Sofia.

#ILMASTONKUSTUS

#GREENLAHTI

#TULEVAISUUDEN-
TEKIJÄT

@GREENLAHTI2021

LAHTELAISET TULEVAISUUDEN- TEKIJÄT

Ympäristögaala Sibeliustalossa 5.5.2020

Palkalla
opetusministeri
Li Andersson.

LAHTI



MOK

Monialainen oppimiskokonaisuus



Tuottaja-/ jatkojalostajayhteistyö x 10

- sesonkien hyödyntäminen > vuosikello siitä, mitä on tarjolla
- yhteisten ruokatarinoiden kehittäminen
- logistiikan ja laskutuksen helpottaminen
- yhteinen tuotekehitys
- jatkojalostamisen kehittäminen yhteistyössä ammattikeittiöiden kanssa
- yhteisten tapahtumien järjestäminen esim. sadonkorjuumarkkinat yhteistyössä koko elintarvikeketjun kanssa, esillä torilla/ kauppahallissa
- kummiviljely > omat palstat
- vierailut keittiöistä tuottajille/ jatkojalostajille ja päinvastoin
- yhteinen näkyvyys omistajaorganisaatioiden kanssa > arvon tuottaminen omistajille
- Sitoutuminen hankinnoissa ja yhteisessä kehittämisessä

Marraskuu, Maailma lautasella

- 1.11. Maailman vegaanipäivä
- 8.11. isänpäivä
- 6.11. ruotsalaisuudenpäivä
- 20.11. lapsen oikeuksien pv

Lokakuu, Ruokaperinteet

- 1.10. kasvisruokapäivä
- 4.10. Korvapuustipäivä
- Reilun kaupan viikko 43
- Luomupuuropäivä
- 31.10. Halloween

Syyskuu, Sadonkorjuun aika

- 4.9. Suomalaisen ruoan päivä
- 7.9. Ota omena
- Valtakunnallinen hävikkiviikko vko 37
- Lahden kaupungin Ympäristöviikko: Ravinto - sinä olet osa ketjua
- Roosa-pulla kampanja syys-lokakuu

Elokuu, Uusi lukuvuosi

- reseptikilpailu koululaisille
- Uutispuuroa ja marjoja
- Sadonkorjuuviikko 34

Joulukuu, Makujen joulu

- Riisipuuroa
- Joululounas
- Joulun leivonnaisia myyntiin
- Kansainvälinen joulu
- Il Masto -pikkujoulu

Tammikuu, uudet tuulet

- Nimipäiväonnittelut (nimipäiväsankarit -30%)
- 9.1. tuo veli syömään
- Deliketti ja Lounatuuli viikonloppulounaat
- PHKS aulakahvio

Helmikuu, Kehoni on tärkeä

- Terveelliset välipalat!
- Ravitsemussuositukses tms. esillä
- 5.2. Runeberginpäivä
- 11.2. kansallinen kalakeittopäivä
- 14.2. Ystävänpäivä
- 25.2. laskiaistiistai

Maaliskuu, Kestävät ruokavalinnat

- Nostetaan kasvisruoat esille, linjastossa ensimmäisenä
- 9.3. lihapullapäivä
- 30.3. Earth hour – kasvis- tai kalapäivä
- Yrttiviikko 11

Huhtikuu, Kevät versoo

- Pääsiäinen näkyy ruokalistalla, jälkiruoissa
- Vappuaatto 30.4. Munkkia ja simaa myyntiin

Toukokuu, Lukuvuosi pulkassa

- 5.5. lahtelaiset tulevaisuudentekijät
- 6.-12.5. (vko 19) RK kahvitauko
- 11.5. maailman RK-päivä
- 9.5. Eurooppa päivä
- 10.5. Äitienpäivä
- Eväät hyvään kesään, ravitsemusohjeita lomalaisille

Heinäkuu,

- uuden sadon salaattit, kurkut, tomaatit
- Tuottajat esille
- Eino Leino 6.10. runo ja suvi lautasella

Kesäkuu,

- Kesäaukioloajat
- Juhannus
- kesäkeitto







perusasiat

Hinta – laatu

Turvallisuus

Terveellisyys

Eettisyys





Ydinasia > MAKU !



Increasing the use of Finnish plant-based proteins is an answer for more sustainable environment.

Sustainability





New recipes from local farmers products

Originality



Use Local food - Create a better world for us
and our children.



Tulkaa kylään:

<https://www.paijatateria.fi/> <https://www.lahti.fi/>

<https://visitlahti.fi/vellamomenu> <https://greenlahti.fi/>