

Kestävän julkisen aterian periaatteet



Kestävän julkisen aterian periaatteet

Kahdeksan periaatetta kestäviin hankintoihin ja ruokapalveluihin Itämeren alueella ja sen ulkopuolella



Ammattikeittiöosaajat ry,
valokuvaaja: S. Höisko

Miksi hankkia ja kehittää kestäviä julkisia aterioita Itämeren alueella?

Kestävät ruokajärjestelmät ovat olennainen osa kestäviä yhteiskuntia. Julkiset hankinnat ja ruokapalvelut ovat täten sellaisessa asemassa, jossa kestävyyspolitiikkojen noudattaminen on suositeltavaa, olivatpa ne sitten valtion, kunnan, yksittäisten laitosten tai yritysten laatimia. Sosiaali-, talous- ja ympäristöpolitiikan kestävyysnäkökulmiin on suhtauduttava vakavasti paikallisissa aloitteissa ja sovellettava niitä paikallisin ehdoin. Hyvä lähtökohta on ottaa huomioon julkisissa hankinnoissa ja ruokapalveluissa sellaiset kestävyysnäkökulmat, jotka voivat paitsi auttaa tarjoamaan aterioita asiakkaille taloudellisesti, mutta myös auttaa toteuttamaan laajempia vastuullisuustavoitteita. Näissä tavoitteissa yhdistyvät terveet ihmiset, muutoskestävä ympäristö ja vahva talous. Nämä kestävyysperiaatteet on kehitetty Itämeren alueella, mutta niitä voidaan soveltaa myös

muualla EU:ssa ja sen ulkopuolella ottaen aina huomioon paikalliset olosuhteet. Nämä periaatteet on suunniteltu julkisille hankinta- ja ruokapalveluorganisaatioille ja ne ulottuvat aina alkutuotannosta asiakkaisiin saakka. Kestävyyttä tavoittelevien muutosten vaikutukset kattavat koko ruokaketjun muodostaen monimutkaisia ja laajoja ruoka-alan verkostoja.



Rybnikin kunta, valokuvaaja: W. Troszka

Periaate 1

Aloitetaan strateginen suunnittelu SMART¹ -kriteerien avulla. Kehitä strategia ja aseta tavoitteet. Muutosta on vaikea tehdä, jos ei tiedä, mikä tavoite on, kuka sen toteuttaa ja miten. Kestävyystrategiassa käsitellään kaikkia näitä kysymyksiä.

Periaate 3

Lisätään tietoisuutta ja arvostusta julkisia aterioita kohtaan, sillä sidosryhmät jättävät ne usein huomiotta, olivatpa nämä sidosryhmät sitten asiakkaita, viranomaisia, tavaran-toimittajia tai kansalaisjärjestöjä. Erilaisilla viestintätoimenpiteillä, kuten markkinointimateriaalin avulla, voidaan myös levittää tietoa kestävien aterioiden monista näkökohdista kaikille ruokapalvelujen kanssa tekemisissä oleville sidosryhmille.

Periaate 5

Kehitetään aterioita ja ruokalistoja terveellisen ja kestäväen ruokavalion varmistamiseksi. Suunnittele reseptit ravitsemussuosituksen mukaisesti ja auta hidastamaan ilmastonmuutosta ja rehevöitymistä keskittymällä kehittämään kasvipohjaista ruokailua, joka voi myös hyödyttää luonnon monimuotoisuutta. Harkitse myös tämän periaatteen yhdistämistä luomuelintarvikkeiden käyttöön sitoutumiseen.

Periaate 7

Mietitään uudelleen tilaratkaisuja ja keittiöprosesseja energian, veden ja materiaalien kulutuksen osalta. Tee muutoksia näiden säästämiseksi ja mahdollisuuksien mukaan ota käyttöön uusia energiatehokkaampia laitteita ja ruokatuotantotapoja, kuten "valmistus ja tarjoilu" ja "kylmävalmistus".

Periaate 2

Pohditaan hankintojen roolia kestävässä kehityksessä. Hankittujen tuotteiden, aina elintarvikkeista erilaisiin materiaaleihin, on oltava ekologisempia, sisältäen luomutuotteet ja reilun kaupan elintarvikkeet, sekä kulutushyödykkeet, kuten pesuaineet, puhdistusvälineet ja kuitukangasliinat. Erilaiset ympäristömerkit ja -sertifikaatit voivat tarjota tarvittavan tuen hankintoja tekevien henkilöiden valinnoille.

Periaate 4

Mahdollistetaan valmiuksien kehittäminen julkisissa hankinnoissa ja ruokapalveluissa työskentelevälle henkilöstölle. Kestävien ruokajärjestelmien rakentaminen ja ylläpito on haastavaa ja siinä tarvitaan erityisosaamista sekä yhteistyötä. Ammatillisen oppimisen on täten oltava jatkuvaa, sillä uusia kestäväen kehityksen osa-alueita ja mahdollisuuksia syntyy kaiken aikaa.

Periaate 6

Keskitytään jätteen vähentämiseen, olipa kyse elintarvikkeista tai muista materiaaleista. Ensinnäkin, tunne jätteesi ja mieti ruokapalvelujen järjestäminen kokonaisuudessaan uudelleen. Paranna aterioita, materiaalien käyttöä ja huoltomenettelyjä jätteiden välttämiseksi. Ruokahävikki on tärkeää ottaa huomioon sekä keittiö- että palveluprosesseissa.

Periaate 8

Lisätään yhteistyövalmiuksia sidosryhmien kanssa, varmistaaksesi kehittämisen ja oppimisen jatkossakin. Yhteistyöllä vaikutaan positiivisesti myös edellä mainittuihin valmiuksien kehittämisen ja tietoisuuden lisäämisen periaatteisiin.


¹ SMART-kriteerien avulla voi kehittää tavoitteita, lyhenne tulee sanoista Erityinen (Specific), mitattavissa oleva (Measurable), saavutettavissa oleva (Achievable), relevantti (Relevant) ja määräaikainen (Time-Bound)



Kestävän julkisen aterian periaatteet on kehitetty Interreg BSR StratKIT -hankkeen (2019–2021, #Ro88) aikana tiiviissä yhteistyössä kuudesta Itämeren alueen maasta olevien keskeisten sidosryhmien ja asiantuntijoiden kanssa.

www.sustainable-public-meal.eu

 www.stratkit.eu

 Twitter: @StratKIT