

Kasvisruoka ja -proteiinit ruokapalveluissa – KasvisPro -koulutus

Tiivistelmä

Kasvisruoka & -proteiinit ruokapalveluissa – KasvisPro –koulutus -hankkeessa koulutetaan julkisia ruokapalveluja tuottavien ammattikeittiöiden henkilöstöä kasvisruokien ja kasviproteiinien käyttöön. Koulutuskokonaisuus sisältää teoriaopetusta, käytännön ruoanvalmistusta ja koulutuksen jälkeisen asiantuntija- ja vertaistuen työpajatyöskentelyssä. Koulutustilaisuuksista osa on ruotsinkielisiä ja ne järjestään eri puolilla Suomea.

KasvisPro-hankkeen pitkän tähtäimen tavoitteena on parantaa ruokapalvelujen tuotantoon sopivan, testatun kasviproteiinien käyttöä edistävän reseptiikan saatavuutta sekä tukea julkisten ruokapalvelujen yhdessä tekemisen kulttuuria, esimerkiksi ruokaohjeiden jakamisen kautta.

Hankkeen konkreettiset tavoitteet ovat

- Lisätä osaamista ja ymmärrystä kasvisruokien ja kasviproteiinien käyttömahdollisuuksista ruokapalveluissa
- Lisätä tietoa kasviproteiinien ja kasvispainotteisemman ruokavalion vaikutuksista sekä ympäristön että ihmisen terveyteen ja hyvinvointiin
- Lisätä kasvisruokien ja -proteiinien kiinnostavuutta ruokapalveluhenkilöstön ja asiakkaiden parissa
- Parantaa kasvisruokien ruokaohjeiden saavutettavuutta /saatavuutta

KasvisPro -hankkeen toimenpiteet ovat:

1. teoriakoulutuksen suunnittelu ja toteutus (videotallenne)
2. koulutuspäivien suunnittelu ja toteutus (16–18 lähikoulutusta, 2 etäkoulutusta)
3. tulosten jalkauttaminen ja levittäminen
4. hankkeen hallinnointi ja raportointi

Toimenpiteiden etenemistä seurataan määrällisten ja laadullisten mittareiden avulla. Määrällisiä mittareita ovat koulutuspäivien ja osallistujien määrä, tuotetun aineiston määrä ja hankkeen tulosten esittely ammattilaisille.

Hankkeen tulokset palvelevat erityisesti ruokapalveluorganisaatioiden toiminnan kehittämistä ja asiakasviestintää. Tulokset kootaan hankkeen kotisivulle ja ne ovat avoimesti kaikkien kiinnostuneiden saatavilla. Tulosaineistoissa huomioidaan saavutettavuuden vaatimukset. Tuloksia julkaistaan myös ammattilehtien artikkeleina ja esitellään alan ajankohtaisseminaareissa.

Hankkeen toteuttajia ovat Kaakkois-Suomen ammattikorkeakoulu Oy – Xamk (koordinaattori) ja Seinäjoen ammattikorkeakoulu Oy (SeAMK), Jyväskylän ammattikorkeakoulu Oy (Jamk), Savon koulutuskuntayhtymä, EkoCentria ja Ammattikeittiöosaajat ry (Amko).