# Kiertotaloustallilaisten opintomatka Helsinkiin

8.11.2018

# Ruokaketjun kiertotalouskoulutus - kiertotaloustallilaisten opintomatka Helsinkiin

SeAMK Ruoka -yksikkö hallinnoi Ruokaketjun kiertotalouskoulutus -hanketta, jossa on mukana viisi korkeakoulua. Hanke tuottaa uutta sisältöä ja uuden koulutusasterajat ylittävän *kiertotaloustalli-mallin* ruokaketjun kiertotalouden opetukseen. SeAMKin restonomi (AMK) -opiskelijoiden **Uudet ruokatuotantoprosessit -opintojaksoon** sisällytettiin kiertotalousopintoja ja opiskelijat tekivät kiertotaloustallisopimuksen.

*Kiertotaloustalli-opiskelijat* olivat opintomatkalla Helsingissä 20.-21.9.2018 ja opintomatkan tavoite oli ymmärtää yritysvastuuta, yhteiskuntavastuuta sekä vastuullista yrittäjyyttä. Tutustumiskohteita olivat Ravintola Nolla, HUS:n Meilahden ruokapalvelut sekä Hävikkiruokaravintola Loop ja Ravintola Ultima.

Ravintola Nolla on Pohjoismaiden ensimmäinen hävikkivapaa ravintola, jonka tavoitteena on toteuttaa ekologisesti kestävää ravintolatoimintaa. Ravintola Nollassa hyödynnetään vanhan ja uuden kiertotalouden mallia eli heillä oli biokompostori, jossa kompostoidaan ne ruoantähteet, joita ei voida enää hyödyntää ja näin saadaan kiertotalouden ympyrä sulkeutumaan, kun mullaksi päätynyt tuote luovutetaan takaisin tuottajille. Ravintola Nollassa syntyy kuukaudessa biojätettä noin 30 kg ja sekajätettä noin 5 kg. Raaka-aineita Ravintola Nollaan toimitetaan muun muassa uudelleen käytettävissä puu- ja kovamuovilaatikoissa, joita voidaan käyttää useaan kertaan.

HUS ruokapalvelut Meilahdessa on iso toimija joka työllistää henkilöstöruokapalveluissa 340 henkilöä ja valmistaa atrioita 3 400 potilaalle (aamupalan, lounaan, päivällisen ja iltapalan ja noin 5 000 henkilökunta-ateriaa eli päivittäin 18 600 ateriaa). Keittiö valmistaa ruokaa Cook & Chill -tuotantotavalla, jossa ruoka valmistetaan normaaliin tapaan, mutta valmistuksen jälkeen ruoka jäähdytetään nopeasti, annostellaan kylmänä ja lämmitetään uudestaan jakelupisteessä. Vastuullisuus ja kierrätys oli huomioitu toiminnassa, muun muassa astianpesussa pesuaineet annosteltiin keskitetystä annostelujärjestelmästä, biojätteen määrää seurattiin säännöllisesti sekä henkilöstön osaamiseen ja hyvinvointiin panostettiin.

Ravintola Loop on From Waste To Taste -hankkeesta alkunsa saanut hävikkiruokahanke, joka taistelee ilmastonmuutosta ja ruokahävikkiä vastaan. Ravintola Loopissa valmistetaan kaikki ruoka kauppojen ja elintarvikeyritysten ruokahävikistä. Noin 90 prosenttia ravintolan tarjoamasta ruoasta tehdään kauppojen ylijäämästä muun muassa rumista porkkanoista, liian käyristä kurkuista ja muista kasviksista, jotka eivät kuluttajille kelpaa. Hävikkiravintola Loop kerää Rescue-autolla raaka-aineet yrityksiltä edellisenä päivä ja niistä valmistetaan seuraavan päivän lounas. Osa ylijäämäraaka-aineista lahjoitetaan hyväntekeväisyyteen.

Logistiikka vie paljon energiaa ja on toiminnan pullonkaula, sillä ruoanvalmistus tulisi edullisemmaksi, jos raaka-aineet ostettaisiin suoraa tukkuliikkeestä. Lisäksi ravintola työllistää kantahenkilöstön lisäksi pitkäaikaistyöttömiä, kuntoutettavia sekä työkokeilussa olevia työntekijöitä.

*Kuva: Lounaalla Hävikkiravintola Loopissa (Kuva Taina Seppälä-Kolkka).*

Henri Alénin ja Tommi Tuomisen tyylikäs Ravintola Ultima on kokeileva ravintola. Ultimassa testataan, miten uusi viljely- ja ruokateknologia soveltuu raaka-aineiden kasvattamiseen paikan päällä ravintolassa. Ravintolan sisäänkäynnin vieressä on suuri hydroponinen, vertikaalinen kasvihuone. Seinällä olevassa viherkeskittymässä kasvaa ruoanvalmistuksessa käytettäviä salaatteja ja yrttejä. Ravintolasalin lapuissa sirkat sirisevät, mutta ruoanvalmistukseen sirkat toimittavat Espoon Otaniemessä toimiva Entocube. Sieniä ravintolassa kasvatetaan sienipalloissa, mutta niistä saatava sato ei riitä ravintolan raaka-aineeksi, joten sienet ravintola hankkii helsinkiläiseltä Helsieneltä, jolla on sienikasvattamo Vantaan Varistossa. Ravintola Ultima on erilainen ravintola, jossa halutaan tarjota mahdollisuus kurkistaa tulevaisuuteen. Ravintola Ultiman miljöö on kaunis ja unenomainen.

Restonomi (AMK) -opiskelija Tommi Lempiäinen oli tyytyväinen opintomatkan antiin: ”Oma käsitykseni kiertotaloudesta selkeni. Kiertotaloudesta puhuttaessa olen aina ajatellut aivan vääriä asioita. Kiertotaloutta on harjoittanut jo isovanhempamme, jotka ovat kyllä olleet siinä oikein mestareita. Kiertotalous on tervettä järkeä käyttäen todella helppoa. Kiertotaloudella saadaan järkeviä säästöjä ja ympäristönkuormitus vähenee.”

Teksti:

**Taina Seppälä-Kolkka**
projektipäällikkö, Ruokaketjun kiertotalouskoulutus -hanke
SeAMK Ruoka

**Kirta Nieminen**
lehtori, SeAMK Ruoka