

## **Ympäristöpassi keittiöalan ammattilaisille, Savon ammatti- ja aikuisopisto EkoCentria**

Savon ammatti- ja aikuisopiston EkoCentrian hankkeen aikana suunniteltiin ja toteutettiin ruokapalvelualan Ympäristöpassi. Se kannustaa ammattikeittiöitä kestävän kehityksen mukaisiin hankintoihin ja ympäristövastuulliseen toimintaan. Hankkeessa luotu Ympäristöpassi-sivusto toimii tietopankkina ja levittää kestävän kehityksen mukaisten ruokapalveluiden hyviä käytäntöjä.

Ruokapalvelualan henkilöstö keittiö- ja palvelutyöntekijöistä ruokapalveluesimiehiin voi suorittaa Ympäristöpassi-testin verkossa valmennusaineiston itsenäisen opiskelun jälkeen ja saada todistuksen osaamisestaan. Ympäristöpassin rekisteröity suorittaminen on mahdollista vuodesta 2011 alkaen. Tavoitteena on, että Ympäristöpassistä tulee työelämässä yleisesti tunnettu ja arvostettu osaamistodistus ammattikeittiöissä työskenteleville. Se pyritään jatkossa liittämään ammattitutkintojen osaksi ja viemään ammattikeittiöiden ympäristötyön työkaluksi kytkemällä se olemassa oleviin ympäristöjärjestelmiin ja -ohjelmiin.

Ympäristöpassi herättelee ruokapalveluhenkilöstöä alansa ympäristöosaajiksi ja -toimijoiksi. Sivusto on testaajien mielestä ajattelua herättävä ja kaivattu tietopankki, joka helpottaa ympäristövastuullista toimintaa käytännössä.

Ruokapalveluiden ympäristövaikutusten vähentämisessä merkittävimmäksi keinoksi aineistossa arvioitiin aterioiden kasvispainotuksen lisääminen. Kouluruokailussa kasvispainotusta on toistaiseksi edistetty lähinnä ottamalla käyttöön kasvisruokapäivä. Sitä voitaisiin edistää myös tarjoamalla kasvisateria päivittäin vaihtoehtona kaikille, sijoittamalla tuorekasvikset ja kasvislisäkkeen linjastolle ensimmäiseksi sekä tarjoamalla riittävän monipuolisen valikoiman kasviksia päivittäin, jotta lautasmallin mukaisen aterian koostaminen olisi houkuttelevaa. Ympäristöpassin valmennusaineistoa koottaessa nousi esiin myös, ettei julkisten ruokapalvelujen järjestämisen vaihtoehtoja (keskitetty/hajautettu valmistus, jakelu kuumana/kylmänä jne.) ole tutkittu kokonaisenergiatehokkuuden näkökulmasta.

Ympäristöpassi tarjoaa ruokapalveluyksiköille työkalun henkilöstön ympäristökouluttamiseen ja osaamisen päivittämiseen, oman toiminnan ympäristöasioiden kehittämisen ja välineen ympäristöviestintään. Ympäristöpassia testanneista organisaatioista pääosa on kirjannut sen käyttöönoton vuoden 2011 toimintasuunnitelmaansa.