

**YMPÄRISTÖPASSI-hanke
1.2.2010 – 28.2.2011
Loppuraportti**

SISÄLTÖ

- 1. Hankkeen tavoitteet ja niiden toteutuminen**
- 2. Hankeosapuolet ja yhteistyö**
- 3. Hankkeen vaiheet lyhyesti**
- 4. Tulokset ja niiden arviointi**
- 5. Jatkotoimet**
- 6. Loppuraportin tiivistelmä**

1 HANKKEEN TAVOITTEET JA NIIDEN TOTEUTUMINEN

Tavoitteena oli

- Tuottaa verkkopohjainen Ympäristöpassi-osaamistesti ja -tukiaineisto.
 - * Hankkeessa tuotettu Ympäristöpassi ruokapalveluun -verkko-oppimisympäristö käsittää ruokapalveluiden kestäväen kehittämisen valmennusaineiston ja verkossa vapaasti suoritettavan osaamistestin. Ympäristöpassin aihealueet ja oppimistavoitteet on määritelty hankkeen kehittämisryhmässä.
- Ympäristöpassin suorittamalla ruokapalvelualan toimijat ja julkisen sektorin elintarvikehankinnoista vastaavat osoittavat hallitsevansa ympäristövastuulliseen ruokapalveluun liittyvät säädökset ja käytännöt.
 - * Ympäristöpassi on suunnattu ja sitä on markkinoitu erityisesti ruokapalveluhenkilöstölle ja marata-alan koulutukseen. Ympäristöpassin on testattu soveltuvan niin työntekijöille kuin esimiehille. Osaamistestin suorittaminen hyväksytysti osoittaa ympäristövastuullisen ruokapalvelun tietojen hallintaa ja ajattelun taitoja, mutta on eri asia kuin ympäristövastuullinen toiminta käytännössä. Osaamistestin pisteraja on tiukka, virheitä saa olla 10 % vastauksista.
- Saada ruokapalvelualan toimijoita arvioimaan sekä oman työyksikön että henkilökohtaisia toimintoja kestäväen kehityksen näkökulmasta.
 - * Ympäristöpassi on testaajien kokemusten perusteella hyvä työkalu ja lähtökohta keittiöhenkilökunnan yhteiseen ympäristöasioiden kehittämiseen ja omien työruutiinien tarkasteluun. Ympäristöpassi-aineisto antaa taustatietoa ja konkreettisia välineitä ruokapalvelun kestäväen kehittämiseen.
- Tehdä Ympäristöpassistä hyväksytty osaamistesti, jota ylläpidetään hankkeen päätyttyä puolueettoman julkisen toimijan toimesta
 - * Ympäristöpassin yleistä hyväksyntää on vaikea todentaa, mutta sitä on testattu laajasti ja julkistamisen jälkeen lähdetty suorittamaan useissa erityyppisissä organisaatioissa. Ympäristöpassin ylläpitäjä ei ole kehittämissankkeen päättyessä ratkennut, mutta siitä kiinnostuneita julkisia tahoja ovat Motiva ja Keski-Suomen ELY-keskus.
- Tuottaa koulutuksenjärjestäjille työkalu kestäväen kehityksen edistämiseksi ruokapalvelualalla.
 - *Ympäristöpassia on testattu sekä marata-alan perustutkinto-opetuksen että aikuisopetuksen ryhmissä. Koulutuksen kehittäjät ovat arvioineet valmennusaineistoa ja osaamistestiä helppokäyttöiseksi ja niiden sisältöä alalla tarpeelliseksi.

- Ympäristöpassi suoritetaan tulevaisuudessa osana alan opintoja, jolloin kestävän kehityksen mukaiset työ- ja toimintatavat kuuluvat ammattitaitoon.

* Ympäristöpassi on vapaasti hyödynnettävissä marata-alan koulutusmateriaalina ja useat ammatilliset oppilaitokset sekä ammattikorkeakoulut ovat ottaneet tai ottamassa Ympäristöpassin käyttöön.

2 HANKEOSAPUOLET JA YHTEISTYÖ

Hankkeen koordinoinnista vastasi Savon ammatti- ja aikuisopiston alainen EkoCentria. Hankepäällikkönä toimi Meri Elonheimo ja hanketyöntekijänä Helena Vuorinen.

Hankkeen taloushallinnosta vastasi Savon ammatti- ja aikuisopisto ja hankkeen taloutta seurattiin Savon koulutuskuntayhtymän taloushallintoon perustettavalla erillisellä projektinumerolla.

Hankkeen ohjausryhmä

Hankkeen valvojana toimi ohjausryhmä, jonka tehtävänä oli seurata, tukea ja ohjata toimintasuunnitelman toteutumista sekä avustuksen käyttöä.

Ohjausryhmän jäsenet:

- puheenjohtaja Kati Lundgren, tuotevastaava, Suomen ympäristöopisto
- Marja Innanen, pääsihteerä, Maa- ja metsätalousministeriö
- Hannele Karhunen, rehtori, Savon ammatti- ja aikuisopisto
- Taina Nikula, ylitarkastaja, Suomen ympäristökeskus
- Hannu Hakala, asiantuntija, Matkailu- ja Ravintolapalvelut MaRa ry
- Jari Korhonen, ruokapalveluvastaava, Kuntaruokailun asiantuntijat KRA ry

Ohjausryhmä kokoontui vuonna 2010 kaksi kertaa ja kolmannen kerran toukokuussa 2011 sähköpostikokouksena. Ohjausryhmä osallistui Ympäristöpassin levittämiseen ideoineen ja verkostoineen. Ympäristöpassin jatkohallinnoinnista keskusteltiin ohjausryhmän molemmissa kokouksissa, mutta ryhmä ei löytänyt hankkeen aikana ratkaisua jatkon rahoitusongelmaan. Ohjausryhmä tuki Ympäristöpassi 2011-jatkohankkeen hakemista vuodelle 2011.

Hankkeen kehittämisryhmä

Hankkeeseen kehittämisryhmässä oli sekä asiantuntijaorganisaatioiden että hankkeen kohderyhmän edustajia. Kehittämisryhmän jäsenet osallistuivat Ympäristöpassi-toimintamallin suunnitteluun ja sisällön tuottamiseen, antoivat oman osaamisensa, soveltuvan materiaalinsa sekä verkostonsa hankkeen käyttöön.

Kehittämisyhmän jäsenet:

Henkilö	Organisaatio	Osaamisalue
Riitta Aho/ Aija Korttesmaa Irma Isotalo/ Riitta-Leena Inki	Helsingin yliopisto/ Palmenia *	Koulutuksen ja elintarvikealan asiantuntemus
Anu Salo	Savon ammatti- ja aikuisopisto *	Ammattikeittiöiden ja oppilaitosten kestävän kehityksen asiantuntemus
Jorma Kärppä	Suomen ympäristöopisto Sykli *	Kehittämis- ja laatujärjestelmäasiantuntemus
Anna-Liisa Kiiskinen	Keski-Suomen ELY-keskus *	Ympäristökasvatuksen yleinen kehittäminen
Erja Mähönen	Miljöönäari Oy *	Oppilaitosten ja yritysten kestävän kehityksen tuen asiantuntemus
Ari Nissinen	Suomen ympäristökeskus	Ympäristövaikutusten kokonaistarkastelun asiantuntemus
Suvi Salmela	Motiva	Energiatehokkuuden ja ympäristövaikutusten asiantuntemus
Sari Nissinen	Koulutuksen järjestäjien yhdistys KJY/ Jao	Ravitsemisalan koulutuksen ja julkisen ruokahuollon asiantuntemus
Minna Dammert	Damico	Ammattikeittiöiden ympäristökonsultoinnin asiantuntemus
Merja Lahdenkauppi	Opetushallitus	Matkailu-, ravitsemis- ja talousala kehittämisen erityisasiantuntemus

Kehittämisyhmä kokoontui hankkeen aikana kolme kertaa ja kukin ryhmän jäsen käytti työskentelyyn vähintään 5 pv.

Kokouksissa määritettiin Ympäristöpassin osa-alueet ja oppimistavoitteet perustuen laskelmiin ja asiantuntija-arvioihin ruokapalveluiden keskeisistä ympäristövaikutuksista, niiden keskinäisestä suuruusluokasta ja säästöpotentiaalista sekä ruokapalveluhenkilöstön vaikutusmahdollisuuksiin. Osaamistestin kysymyksiä työstettiin sekä ryhmätöinä että ryhmän jäsenten itsenäisenä työnä oman osaamisalueen näkökulmasta. Kehittämisyhmä kommentoi eri vaiheissa valmennusaineistoa, jota projektihenkilöstö työsti eteenpäin. Ryhmän jäsenet osallistuivat myös Ympäristöpassin levittämissuunnitelman laatimiseen ja he ovat sitoutuneet tiedottamaan Ympäristöpassista sidosryhmilleen.

Osalle kehittämisyhmän organisaatioista oli resursoitu työaikaa enemmän (15 pv – 1 kk, taulukossa *) ja he tuottivat ja prosessoivat valmennusaineiston sisältöä ja kysymyksiä sekä omana työnä että yhdessä projektihenkilöstön kanssa. Kehittämisyhmän jäseniä osallistui myös Ympäristöpassi-aineiston testaamisen järjestelyyn ja jatkohallinnointitarpeiden kartoittamiseen.

Ympäristöpasia testanneet organisaatiot

Ympäristöpassi -hankkeen kohderyhmänä olivat erityisesti julkisten ruokapalveluiden henkilöstö sekä ammatillisen koulutuksen järjestäjät. Näistä kohderyhmistä osallistettiin laajasti valmennusaineiston ja osaamistestin testaajia (yhteensä noin 250 henkilöä) kahdessa eri vaiheessa aineistoa ja verkko-oppimisympäristöä kehitettäessä.

Ympäristöpassin testaamiseen osallistui ammattikeittiöiden henkilöstöä eri toimenkuvilla ja marata-alan opettaja- ja opiskelijoita seuraavista organisaatioista.

Ammattikeittiöiden henkilöstö

Fazer Food Service, Ravintola Konehalli
Helsingin kaupunki, Palmia
Jyväskylän kaupunki, Kylän kattaus
Jyväskylän koulutuskuntayhtymä, oppilasravintola Oppilikka
Keski-Suomen sairaanhoitopiiri, Ruokapalvelu Caterina
Savon koulutuskuntayhtymän ravintolapalvelut

Marata-alan opettajat ja opiskelijat

Savon koulutuskuntayhtymä, Savon ammatti- ja aikuisopisto
Jyväskylän koulutuskuntayhtymä, Jyväskylän aikuisopisto
Jyväskylän ammattikorkeakoulu
Haaga-Helia ammattikorkeakoulu, Helsinki
Omnia ammattiopisto, Espoo

Ympäristöpasia testanneiden keittiöammattilaisten ja opiskelijoiden työpanos aineiston ja osaamistestin kehittämisessä oli merkittävä. Heiltä saatujen kommenttien pohjalta valmennusaineistoa työstettiin konkreettisemmaksi ja kysymyksiä ymmärrettävämmiksi. Testaajat ideoivat ja testiryhmät pilotoivat käytännössä henkilökohtaisen Ympäristöpassin käyttämistä keittiöiden ympäristötoiminnan kehittämisen työvälineenä. Laajan testaajaverkoston aktiivisuus oli tärkeää myös verkkosovelluksen toiminnan hiomisessa.

3 HANKKEEN VAIHEET

- 1) Hankkeessa tuotettiin Ympäristöpassi -valmennusmateriaalin ja osaamistestin luonnos hankehenkilöstön ja kehittämisryhmän yhteistyönä. Kysymyksiä ja aineistoa tuotettiin rinnakkain, sillä kysymysten tuli nousta sisältöalueelta, mutta toisaalta myös mahdolliset kysymyksenasettelut rajasivat ja suuntasivat sisältöä ja oppimistavoitteita
- 2) Valmennusmateriaalia ja osaamistestin kysymyksiä testattiin syyskuussa 2010 paperiversiona viidessä testiryhmässä. Valmennusaineiston luonnos lähetettiin ruokapalveluhenkilöstölle ja opettajille pari viikkoa aiemmin. Jokaiselle ryhmälle (3-5 henkilöä) järjestettiin noin 3 tunnin tapaamien, jonka aluksi pilotoijat vastasivat noin 30 kysymykseen ja sisältöä ja kysymyksiä koskeviin palautelomakkeisiin. Keskusteluissa testaajien kanssa käytiin läpi sekä valmennusmateriaalia että kysymyksiä. Testaajilta saatiin hyviä kehittämisideoita

sekä aineistoon että Ympäristöpassin kehittämiseen ammattikeittiöiden työvälineenä.

- 3) Valmennusmateriaalia ja osaamistestin kysymyksiä työstettiin edelleen hankehenkilöstön ja kehittämisryhmän yhteistyönä huomioiden sekä testaajien palautteet että kehittämisryhmän kirjalliset kommentit.
- 4) Verkkosovellusta kehitettiin yhteistyössä Mixtum ky:n kanssa erityisesti verkossa toimivan osaamistestin, kysymysten laadinnan ja joustavan itseopiskeluympäristön tarpeisiin vastaavaksi. Testaajien kehittämisideoiden perusteella rakennettiin myös organisaatioiden tilien ja keittiökohtaisten Ympäristöpassien järjestelmä, jolla henkilökohtaiset Ympäristöpassi suoritukset kootaan työyhteisön osaamiseksi.
- 5) Väliaikaisille verkkosivuille vietyä valmennusaineistoa ja osaamistestiä testattiin joulukuun lopusta 2010 alkaen. Testiorganisaatioille lähetettiin sivuston osoite ja ohjeet. Testaaminen oli mahdollista vapaasti verkkoympäristössä, joten testaaminen oli mahdollista huomattavasti laajemmalla osallistujamäärällä. Sivustolla testaajat saivat jättää kirjallista palautetta. Osaamistestin harjoittelu- ja suoritusversioissa jokaisen kysymyksen jälkeen seurasi kysymyksen laatu- ja vaikeusastearvio ja mahdollisuus kommentointiin, jonka jälkeen testi eteni. Verkkovaiheen testaajilla oli mahdollisuus suorittaa Ympäristöpassi ja noin 220 testaajaa suoritti osaamistodistuksen hyväksytysti.
- 6) Ympäristöpassi -valmennusaineiston ja osaamistestin sisältöä ja visuaalista ilmettä kehitettiin edelleen ja verkkosovelluksen toimivuutta parannettiin saatujen palauteiden perusteella.
- 7) Hankkeesta tiedotettiin viestintä- ja levittämissuunnitelman mukaan kohde- ja sidosryhmien julkaisuissa sekä tilaisuuksissa. Ensimmäinen tiedote hankkeesta ja sen aikataulusta lähetettiin toukokuussa 2010 yhdessä MMM:n tiedotuksen kanssa. Merkittävin esittelytilaisuus oli ruokapalveluille suunnattu Ateria tapahtuma 9.11.2010, jossa Ympäristöpassin verkkosovellus oli jo testikäytössä. Toinen tiedote Ympäristöpassi-sivuston julkaisemisesta lähetettiin myös MMM:n medialistauksen avulla keväällä 2011.
- 8) www-sivut julkistettiin ja avattiin kaikille vapaasti suoritettavaksi 5.4.2011

Onnistumiset ja ongelmat

Hankkeen aikataulu oli tiukka. Ruokapalveluiden ympäristövaikutuksia koskevan tietomateriaalin kokoaminen ja prosessoiminen selkokieliseksi ja rajatuksi, noin 35 - sivuiseksi itseopiskelupaketiksi, oli haastava tehtävä. Aineistoa koostettaessa kävi ilmi, ettei ruokapalveluita toimialana ole juurikaan tutkittu ympäristövaikutusten näkökulmasta. Hankkeessa syntyneet jäsennykset ja mallit (valmennusaineiston sisällys, ruokapalveluiden ympäristövaikutukset -kaavio ja ympäristövastuullinen lautasmalli -kuva) ovat saaneet siksi hyvän vastaanoton.

Kehittämisryhmän panos Ympäristöpassin sisällön tuottamisessa oli joiltakin osin odotettua pienempi. Kehittämisryhmän suuri koko (11 + 2 hanketyöntekijää) oli toisaalta ongelma – työn sekä tekninen että sisällöllinen hallinnointi ja yhteensovittaminen työlästä. Toisaalta ryhmän monialainen osaaminen, materiaalit ja verkostot oli hyvä saada uuden toimintamallin tueksi alusta lähtien. Vastaisuudessa olisi hyvä, jos aineistoa tuottava työryhmä olisi pienempi ja laajempi tukiryhmä voisi kommentoida sen työtä.

Ympäristöpassin materiaalin koostamisessa kysymysten muotoilu on vaikeinta, etenkin koska säädöksiin pohjautuvia oikeita vastauksia ei ole. Osaamistestikysymysten haluttiin olevan herätteleviä, rutiineja kyseenalaistavia ja käytännössä ympäristövastuulliseen toimintaan ohjaavia.

Sisällön kehittämiseen saatiin hyvää materiaalia ja näkökulmia myös kehittämisryhmän ulkopuolelta mm. MTT:n tutkijoilta. Vaikka hankintaosaamisen ympäristövastuullisessa keittiössä todettiin olevan tärkeää, hankintakriteerien kehittäminen ei hankkeen puitteissa ollut mahdollista.

Hankesuunnitelmassa ei huomioitu eikä resursoitu sitä, että verkkomateriaali tarvitsee alustan, osoitteen ja teknisen ja visuaalisen toteuttajan. Koska Ympäristöpassin hallinnointiorganisaatiosta oli vain ehdotuksia, ei aineistoa voitu sijoittaa olemassa oleville järjestelmille, vaan hankehenkilöstön piti kilpailuttaa ja hankkia järjestelmä ja verkkosivujen tekninen toteuttaja.

Vastaavaa verkkosovellusta ei ollut saatavissa valmiina, vaan hankkeessa räätälöitiin Ympäristöpassia varten osaamistesti, joka antaa harjoittelijalleen palautetta ja mahdollistaa valmennusaineiston joustavan opiskelun. Ympäristöpassin osaamistodistusten välittämiseksi luotiin automaattinen sähköinen järjestelmä. Sivujen teknisen toteutuksen lisähaasteeksi tuli järjestelmän kehittämisen myötä keittiökohtainen Ympäristöpassi. Tämä ruokapalveluyksiköiden ympäristövastuullisuuden edistämisen työkalu, siihen liittyvä organisaatioiden tietokanta sekä edelläkävijäkeittiöiden näkyvä julkisuus verkkosivuilla kehitettiin vasta matkan varrella.

Valmennusmateriaalin ja osaamistestin testaaminen ja työstäminen kohderyhmän, ruokapalveluyksiköiden ja opetushenkilöstön kanssa onnistui hyvin ja palaute oli kannustavaa. Ympäristöpassia pidettiin tarpeellisena ja odotettuna tietolähteenä ja työvälineenä.

Hankkeen haasteellisuudesta sekä aikataulun että sisällön suhteen ja verkkosivujen teknisen hiomisen vuoksi on huomattavaa, että alkuperäinen Ympäristöpassin julkistaminen viivästyi vain muutamalla kuukaudella.

4 TULOKSET JA NIIDEN ARVIOINTI

Hankeen tuloksena on sivusto www.ymparistopassi.fi, joka on suunnattu ruokapalvelualan toimijoille, mutta avoin kaikille kiinnostuneille. Sivuston runko on valmennusaineisto, joka on ruokapalveluun liittyvien ympäristöasioiden jäsennetty materiaali- ja tietopankki lukuisine linkkeineen. Ruokapalvelun ympäristöasioiden osaamisen todentamiseksi sivustolla on osaamistesti, jonka 20 automaattisesti vaihtuvaa satunnaista kysymystä tulevat painotetusti aineiston eri osa-alueilta. Monivalinta-, oikein/väärin ja järjestykseen asettamiskysymyksissä on aina neljä vaihtoehtoa tai väittämää. Ympäristöpassin osaamistestin hyväksytyt suorittaminen edellyttää 90 % oikeita vastauksia.

Osaamistestin kysymykset ja palaute on kehitetty oppimista varten. Ympäristöpassin opiskelun voi aloittaa suoraan harjoittelemalla osaamistestiä ja tukeutuen tarvittaessa valmennusaineistoon. Tavoitteena on, että kysymykset ruokkivat tiedonhalua ja vastaukset kysymyksiin on löytyvät aineistosta ajatustyön kautta. Ruokapalvelu- ja opetusalan henkilöstöltä sekä opiskelijoita saadun palautteen mukaan sivuston käytettävyys on hyvä ja joustava, kysymykset sopivan haastavia ja rutiinien pohtimiseen herätteleviä. Myös osaamistestin varsin tiukkaa pisterajaa on pidetty sopivana, sillä kaikkia aineisto myös testiä suorittaessa vapaasti käytössä.

Ympäristöpassin käyttöönottoa on helppoa seurata jatkossa: verkkosivuille päivittyy koko ajan henkilökohtaisen Ympäristöpassin suoritusten lukumäärä ja sivuilta löytyvät myös listat keittiökohtaisen Ympäristöpassin suorittaneista sekä suorittamassa olevista ruokapalveluorganisaatioista. Tieto Ympäristöpassista on levinnyt hyvin julkisten ruokapalveluiden yhteistyöjärjestöjen ja alan koulutuksen järjestäjien kautta. Jatkossa haasteena on erityisesti yrityspuolen toimijoiden aktivointi ottamaan Ympäristöpassi käyttöön työvälineenä.

Ympäristöpassi on pilotointikokemuksen perusteella lisännyt ruokapalvelualan toimijoiden ymmärrystä ympäristövaikutuksista, erityisesti ruoan raaka-aineiden merkityksestä. Ruokapalveluhenkilöstö voi työtavoillaan ja erityisesti ruokalistasuunnittelulla vaikuttaa merkittävästi ruokapalvelun ympäristövaikutuksiin. Ympäristöpassin testaajien asenne kestävän kehityksen kannalta perusteltuja toimintatapojen muutoksia kohtaan oli aineistoon tutustumisen jälkeen pääosin myönteinen.

Hankkeen varsinaisia toivottuja vaikutuksia eli sitä, että ruokapalvelut tekevät ympäristövastuullisia ruokalistoja ja hankintoja ja toimivat ympäristöä säästäen, voidaan arvioida vasta myöhemmin. Sivuston avulla on mahdollisuus edelleen edistää konkreettisia toimintatapojen muutoksia kokoamalla ja jakamalla ruokapalveluissa kehitettyjä hyviä käytäntöjä.

5 JATKOTOIMET

Tärkein jatkotoimi, johon myös hankkeen ohjausryhmän ja rahoittajan panoksia tarvitaan, on saada sopiva organisaatio hallinnoimaan ja ylläpitämään Ympäristöpassi-sivustoa. Ympäristöpassin aineisto ja sivusto vaativat jatkossakin päivittämistä ja niitä on syytä kehittää edelleen. Valmennusaineiston päivittäminen onnistuu myös ostopalveluna EkoCentriasta, mutta pysyväksi ylläpitäjäksi tarvitaan joku keskeinen ympäristö- tai ruokapalvelualan organisaatio.

Hankkeen aikana nousi esiin ruokapalveluiden ympäristötutkimuksen tarpeita. Erityisen tärkeää olisi erilaisten tuotantjärjestelmien vertailututkimus, joka huomioi lyhytjänteisten talouslaskelmien lisäksi tuotantomallin koko elinkaaren aikaiset ympäristövaikutukset ja ruokatuotannon ja -palveluiden kestävyys sosiaalisia ja laadullisia tekijöitä. Julkisten ruokapalveluiden nykysuuntaus on ruoantuotannon keskittäminen, jonka kokonaisenergiantehokkuudesta ei ole tutkittua tietoa. Keskittämisen hankintalogiikka voi myös johtaa ristiriitoihin kestävien

elintarvikehankintojen pyrkimyksen kanssa. Ruokapalveluiden järjestämisestä päättävät tahot tekevät kauaskantoisia ratkaisuja, joiden pohjaksi tarvitaan tutkimustietoa.

Ympäristöpassi-hankkeen tiimoilta on herännyt ajatuksia tuottaa vastaavia ympäristöosaamista edistäviä aineistoja myös muille ammattialoille. Ympäristöpassi ruokapalveluun -oppimisympäristöä varten kehitettyä alustaa ja testiä kannattaa hyödyntää tällaisissa hankkeissa soveltuvin osin. Myös elintarvikealan toimijat ovat olleet kiinnostuneita Ympäristöpassin aineiston muokkaamisesta alan ja sen erikokoisten yritysten tarpeisiin sopivaksi.

6 TIIVISTELMÄ YMPÄRISTÖPASSI -HANKKEEN LOPPURAPORTISTA

Hankkeen tavoitteet ja tulokset

Savon ammatti- ja aikuisopiston EkoCentrian Ympäristöpassi -hankkeessa 1.1.2010-28.2.2011 oli tavoitteena nostaa ruokapalvelualan toimijoiden ympäristöosaamisen ja - vastuullisuuden tasoa luomalla verkko-oppimisympäristö ja järjestelmä ympäristöosaamisen osoittamiseen. Ympäristöpassi ruokapalveluun -sivuston valmennusmateriaali ja osaamistesti tuotettiin hankkeessa ja avattiin osoitteessa www.ymparistopassi.fi vapaasti kaikkien suoritettavaksi 5.4.2011.

Ympäristöpassi ruokapalveluun -osaamistesti suoritetaan verkossa valmennusaineistoa itsenäisesti opiskelemalla. Hyväksytyin osaamistestin suorittamisen jälkeen saa henkilökohtaisen osaamistodistuksen, jonka voi liittää myös oman organisaationsa Ympäristöpassi tilille. Ympäristöpassistä tulee työelämässä yleisesti tunnettu ja arvostettu osaamistodistus ammattikeittiöissä työskenteleville, joka voidaan suorittaa osana alan opintoja. Ympäristöpassi ruokapalveluun on myös ammattikeittiöiden ympäristötyön työväline. Sivusto toimii tietopankkina ja levittää kestävä kehityksen mukaisten ruokapalveluiden hyviä käytäntöjä.

Toimenpiteet ja budjetti

Hankkeessa koottiin ja muokattiin olemassa olevaa ruokapalveluiden ympäristövaikutuksia koskevaa tutkimustietoa selkokieliseksi ja jäsennellyksi valmennusaineistoksi ja osaamistestin kysymyksiksi. Aineistoa testattiin kohderyhmissä ensin perinteisenä paperiversiona ja sitten verkkoversiona. Saatujen palautteiden avulla aineistoa ja kysymyksiä muokattiin ja parannettiin sekä luotiin henkilökohtaisen ja keittiökohtaisen Ympäristöpassin suorittamisen mahdollistava verkkosovellus.

Hankkeen budjetti oli 141 841 €, joista MMM osuus oli 118 601 €. Hankkeen palkkakustannukset olivat 82 45 € (josta omarahoitusta 10 220 €), matkakulut 5 533 €, ostopalvelut 50 262 € (mm. kehittämissyöryhmän työ, josta omarahoitusta 13 020 €, verkkosovellus/ Mixtum Oy) ja muut kustannukset 3 600 € (mm. toimisto- ja leasingkustannukset).

Hankkeen toteuttajat

Hankkeen toteutumisesta on vastannut hankepäällikkö Meri Elonheimo EkoCentriasta. Hankkeen kehittämisessä ovat Savon ammatti- ja aikuisopisto/ EkoCentrian lisäksi olleet mukana myös Helsingin yliopisto/ Palmenia, Suomen ympäristöopisto Sykli, Keski-

Suomen ELY-keskus, Suomen ympäristökeskus, Motiva, Koulutuksen järjestäjien yhdistys, Opetushallitus sekä Miljöönääri oy ja Damico oy.
Merkittävän panoksen Ympäristöpassin kehittämisessä ovat antaneet valmennusaineiston ja osaamistestin testaajat 6 ruokapalveluyksiköstä ja 5 oppilaitoksesta.

Hankkeen ohjausryhmässä oli edustajat Maa- ja metsätalousministeriöstä, Savon ammatti- ja aikuisopistosta, Suomen ympäristökeskuksesta, Suomen ympäristöopistosta, Matkailu- ja Ravintolapalvelut MaRa ry:stä sekä Kuntaruokailun asiantuntijat KRA ry:stä.

Vastuuhenkilöt

Hankepäällikkö Meri Elonheimo meri.elonheimo@sakky.fi

Hanketyöntekijä Helena Vuorinen helena.vuorinen@sakky.fi