

ATERIAteko-kilpailu

Yhteenveto 2009–2010, EkoCentria

TAUSTA

Suomalaisen ruokakulttuurin edistämishjelma ideoi ja lanseerasi vuonna 2009 ATERIAteko-kilpailun, jolla on tarkoitus nostaa esille hyviä esimerkkejä julkisen sektorin ammattikeittiöyhteisöistä, joissa on kehitetty ja toteutettu kestävää kehitystä esimerkillisesti valtioneuvoston kestävä kehityksen periaatepäätöksen (VNP 04/2009) mukaisesti. Kilpailulla etsitään tahoja, jotka on positiivisesti vaikuttanut alan kehitykseen tai tehnyt yksittäisen, huomionarvoista merkittävän teon, kuten parantanut ateriapalvelun vastuullisuutta, laatua, innovatiivisuutta, asiakaspalautteita.

Kilpailu perustuu valtioneuvoston laatimaan periaatepäätökseen ja siinä oleviin tavoitteisiin tarjota useammin luonnonmukaisesti tuotettua, sesonginmukaista tai kasvisruokaa julkisissa ruokapalveluissa. Tähän liittyy tiiviisti myös ympäristönäkökohtien huomioiminen kaikissa eri toiminnoissa; kuten energian kulutus, logistiikka, jätteiden lajittelu ja pakkausmateriaalien kierrätettävyys. Tarkoituksena on myös selvittää, otetaanko ruokapalveluiden kilpailutuksessa huomioon nämä ympäristövastuulliset ulottuvuudet? Huomioitavaa ruokapalveluiden ympäristövastuullisessa suunnittelussa ovat myös laitehankinnat sekä henkilöstön osaaminen. Ruokapalveluiden kehittämisen tulisi olla kuitenkin asiakaslähtöistä sekä ravitsemussuositusten mukaista.

Kilpailu on tarkoitettu julkisen sektorin ruokapalveluille (kunnat, sairaanhoitopiirit, koulutuskuntayhtymät, valtionlaitokset, yliopistot, ammattiopistot sekä ammattikorkeakoulut). Kilpailuun voi osallistua koko ruokapalveluyksikkö tai sen alainen toimipiste.

JÄRJESTELYT JA TUOMARISTO

Vuonna 2009 kilpailua koordinoi Wanha Satama (Helsingin Messut Oy), joka myös vastasi kilpailun järjestelyistä. EkoCentria oli vuonna 2009 mukana kilpailun kehittämisessä ja toteuttamisessa. Tuomariston puheenjohtajana toimi tuolloin EkoCentrian edustaja. Tuomaristo koostui julkisen ruokapalvelun eri järjestöjen sekä kehittäjien edustajista; Kuntaruokailun asiantuntijat (Kra), FCG Efeko Oy, Kotitalousopettajien liitto, Suurtalousalan yhteistyöjärjestö (Fida r.y.), EkoCentria, Suurtalousuutiset, Laurea – ammattikorkeakoulu.

Vuonna 2010 kilpailu järjestettiin toisen kerran ja tuolloin kilpailun koordinoiti sekä järjestelyvastuu olivat EkoCentrialla. Tuomariston puheenjohtajan toimi EkoCentrian edustaja ja tuomaristo koostui samoista tahoista kuten ensimmäisenäkin vuonna. (Kuntaruokailun asiantuntijat (Kra), FCG Efeko Oy, Suurtalousalan yhteistyöjärjestö (Fida r.y.), EkoCentria, Laurea – ammattikorkeakoulu, Unilever Finland Oy Foodsolutions sekä lisäksi Ympäristöministeriö).

Vuonna 2010 kilpailun tuomaristoon haluttiin saada tahoja, jotka olivat olleet mukana jo ensimmäisen kilpailun kriteereiden suunnittelussa sekä arvioinnissa. Tällä haluttiin saada tietoa kilpailun aikana esiin tulleista kehittämisideoista sekä puutteista. Lisäksi tuomaristoon saatiin mukaan uutena vaikuttajana Ympäristöministeriön edustaja. Tämä toi uutta näkemystä ja tietoa kilpailun kriteeristöön sekä arviointiin.

KILPAILUKRITEERIT

2009

Vuonna 2009 ensimmäisen ATERIAteko – kilpailun kriteereiksi valittiin:

- kestävät hankinnat
- vastuullisuus asiakastyössä
- yhteiskuntavastuun toteuttaminen
- sesonginmukaisuus
- työssä viihtyminen/työhön kannustava ympäristö

Näiden pääkriteereiden lisäksi kilpailulomakkeella oli tarkentavia kysymyksiä mm. jätteiden lajittelusta, kilpailutuksessa käytetyistä kriteereistä, energian kulutuksesta, sesonginmukaisuudesta, luomutuotteiden käytöstä, asiakastyytyväisyydestä jne. Kilpailulomakkeesta tuli kokonaisuudessaan kohtalaisen pitkä ja vastauksista hankalasti käsiteltäviä.

2010

Vuonna 2010 tuomaristo päätti edellisen vuoden kommenttien ja kokemusten pohjalta uudistaa kriteereitä. Kilpailun kohderyhmät ja perusteet pysyivät muuten samoina. Myös uudistetut kriteerit pohjautuivat valtioneuvoston periaatepäätökseen ja myötäilivät edellisen vuoden kriteereitä. Uudistuksen tarkoituksena oli keventää kilpailulomaketta sekä tehdä kilpailusta houkuttelevampi. Vuoden 2010 kilpailun kriteereiksi muodostuivat:

- Ateriateko, konkreettinen ja innovatiivinen teko, jolla on edistetty periaatepäätöksen mukaisia toimia ja sen vaikuttavuus koko organisaatiossa (max 60 pistettä)
- Tietoisuus, kestävästä kehityksestä ja periaatepäätöksessä esitetystä tavoitteista (max 10 pistettä)
- Ympäristövastuu, luomu-, sesonginmukaisten ja kasvisruokien tarjoaminen, ympäristökriteereiden huomioiminen tarjouskilpailussa, toiminnan tehokkuus (max 30 pistettä)

Pisteiden jakautuminen esimerkiksi konkreettisen ateriateon osalta painottui selvästi teon laaja-alaiseen vaikuttavuuteen. Tuomaristo antoi vastausten perusteella kestävän toiminnan teon vaikuttavuudelle koko organisaatiossa suuremman painoarvon kuin innovatiivisuudelle. Innovatiivisuus kestävän toiminnan kehittämisessä keskittyy vielä lähes yksinomaan jätteiden lajitteluun ja kasvis- ja luomuruokien tarjonnan lisäämiseen.

Tuomaristo toivoi kilpailuun enemmän konkreettisia ja pienimuotoisempia tekoja. Nyt vuonna 2010 vastanneiden kestävän kehityksen toiminta oli laaja-alaista ja kokonaisvaltaista koskien organisaation koko toimintaa. Toiveena oli, että myös pienemmät yksiköt olisivat uskaltaneet ottamaan osaa kilpailuun vaikka jollakin yksittäisellä teolla. Näistä yksittäisistä tapahtumista voisi saada käytännön vinkkejä ja hyviä esimerkkejä kaiken kokoisille organisaatioille.

ATERIAteko –voittajat

ATERIAteko – kilpailuun osallistui vuonna 2009 kahdeksan ja vuonna 2010 viisi ammattikeittiöyhteisöä.

Ensimmäisen kilpailun 2009 voitti Mikkelin ruoka- ja puhtauspalvelut. 2010 tuomaristo valitsi voittajaksi Espoo Cateringin ja kunniainnoinnin toiminnastaan sai Seinäjoen seurakunta.