



KasvisPro – kauhakaupalla kasviksia

KasvisPro tarjoaa julkisille ruokapalvelutoimijoille ajantasaista tietoa kasvisruoasta ja kasviproteiineista innostavien videoiden ja pohdintatehtävien muodossa. Käytännön koulutuspäivissä käärivät hihat ja kokataan maistuvaa kasvisruokaa ammatti-keittiöiden käyttöön vakioituneen reseptiikan mukaisesti.

Osaamista syvennetään verkkotyöpajoissa, joissa yhdessä keskustellen ja hyviä käytänteitä jakaen edistetään kasvisruoan ja kasviproteiinien käyttöä ruokapalveluissa. Tulokset kootaan hankkeen verkkosivulle, jossa ne ovat avoimesti kaikkien saatavilla.

KasvisProssa

- lisätään osaamista ja ymmärrystä kasvisruokien ja kasviproteiinien käyttömahdollisuuksista julkisissa ruokapalveluissa
- lisätään tietoa kasviproteiinien ja kasvipainotteisemman ruokavalion vaikutuksista ympäristön sekä ihmisten terveyden ja hyvinvoinnin kannalta
- lisätään kasvisruokien ja kasviproteiinien kiinnostavuutta ruokapalveluhenkilöstön ja asiakkaiden parissa
- parannetaan kasvisruokien ruokaohjeiden saatavuutta jakamalla hankkeessa toimiviksi testatut ruokaohjeet vapaaseen käyttöön.

Pitkän tähtäimen tavoitteena on parantaa ruokapalveluiden tuotantoon sopivan, testatun, kasviproteiinien käyttöä edistävän reseptiikan saatavuutta sekä tukea julkisten ruokapalveluiden yhdessä tekemisen kulttuuria.

Hankkeen nimi: Kasvisruoka- ja proteiinit ruokapalveluissa – KasvisPro-koulutus

Hankkeen kesto: 1.1.2023–31.8.2024

Päärahoituslähde: maa- ja metsätalousministeriö,
ruokaketjun toiminnan edistämisen rahasto

Rahoittaja: Ruokavirasto

Lisätietoja: projektit.seamk.fi/kasvispro

KasvisPro 