

KasvisPron ja AJURI-hankkeen tuella kohti kasvipainotteisia ruokavalintoja

7.11.2024

Niina Rantakari, projektipäällikkö
SeAMK TKI Kestävät ruokaratkaisut



Tässä esityksessä...

- **Kasvisruoka ja -proteiinit ruokapalveluissa - KasvisPro-koulutushankkeen** kattava aineisto on hyödynnettävissä kasvisruoan tarjonnan kehittämiseen ja hyväksyttävyyden lisäämiseen.
- **Ruokapalvelun ja kotitalouksien yhteistyö kestävän ruokajärjestelmän ajurina (AJURI)** -hankkeessa edistetään koululaisten terveellistä, kestävää, kasvipainotteista ruokailua kouluyhteisön monitoimijaisella yhteistyöllä.



KasvisPro

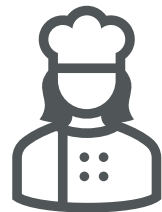


Teoria

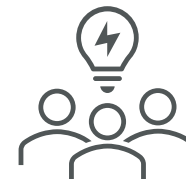
Kasvisruokailun ABC
Kestävää kasvisruokaa maukaasti
Kiinnostava kasvisruoka



10 tietoiskut
9 käytännön
kokemukset



19
277 hlö



5
323 hlö



1 työkirja
78 ruoka-
ohjetta



xamk.fi/kasvispro



xamk.fi/kasvispro

01-09/2023



09/2023-04/2024



01-04/2024



04-08/2024

Kasvisruoka ja -proteiinit ruokapalveluissa - KasvisPro-koulutushanke

jamk

SAVON
KOULUTUSKUNTAYHTYMÄ

SeAMK
SEINÄJOEN AMMATTIKORKEAKOULU
SEINÄJOKI UNIVERSITY OF APPLIED SCIENCES

XAMK
Kaakkois-Suomen
ammattikorkeakoulu

Ammattikeittiö
Osaajat



Maa- ja metsätalousministeriö
Jord- och skogsbruksministeriet

Ota käyttöön monipuolinen, käytännönläheinen KasvisPro-aineisto

Videot
Tehtävät
Ruokaohjeet
Kehittämislomakkeet

Työkirja

Lisää kasviksia ruokalistalle
Kerro kasvisruoasta
Ota asiakkaat ja sidosryhmät mukaan
Varmista ravitsemus kasvisruoissa

Linkit koko aineistoon
projektit.seamk.fi/kasvispro
xamk.fi/kasvispro



<https://urn.fi/URN:ISBN:978-952-344-582-6>

**Työ jatkuu
KasvisPro Edu
-hankkeessa**

**KasvisPro Edu - lisää ammatillista osaamista
kasvisruoan ja kasviproteiinien käyttöön
(1.11.2024-31.12.2026)**

- Kehitetään ruokapalveluammattilaisten ja alan opetushenkilöstön osaamista ja vahvistetaan yhteistyötä.
- Lisätään vuoropuhelua ja kehittämisyhteistyötä ruokapalvelujen, alan koulutuksen ja kasvipohjaisia tuotteita valmistavien yritysten välillä.

projektit.seamk.fi/kasvispro
xamk.fi/kasvispro



Ruokapalvelun ja kotitalouksien yhteistyö kestävän ruokajärjestelmän ajurina (AJURI-hanke)

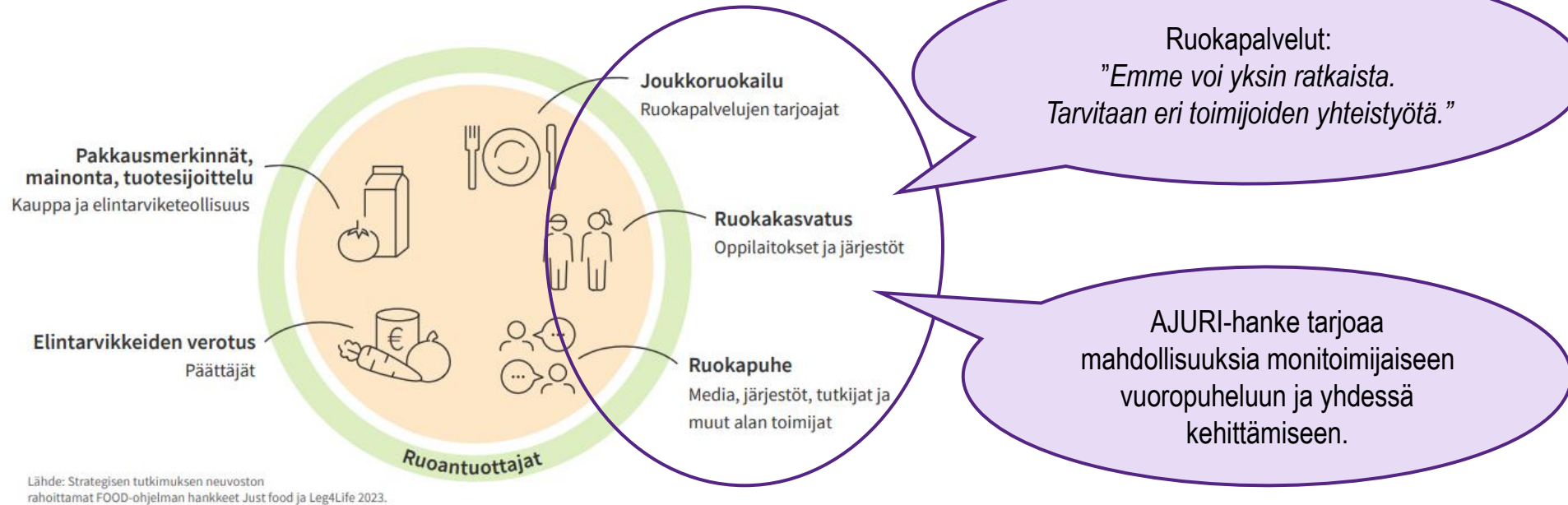
Mitä hankkeessa tehdään?

Neljään eteläpohjalaiseen peruskouluun perustetaan yhteistyöryhmä, jossa ruokapalveluiden, koululaisten huoltajien sekä opetushenkilöstön edustajat tekevät ruokakasvatuksellista yhteistyötä koululaisten terveellisten, kestävien kasvipainotteisten ruokavalintojen edistämiseksi.

- Toteuttaja: Seinäjoen ammattikorkeakoulu SeAMK
- Rahoitus: Tampereen Talouskoulun säätiö
- Aika: 1.4.2024–30.6.2025
- Mukana myös SeAMKin restonomiopiskelijoita
- Lisätiedot: <https://projektit.seamk.fi/yhteistyö-ajuri>

Miksi AJURI-hanke?

Terveellinen ja kestävä ravitsemus on **kaikkien asia**



Niina Kaartinen, Laura Paalanen, Sari Bäck, Teea Kortetmäki, Marjukka Lamminen, Mirkka Maukonen, Satu Männistö, Laura Sares-Jäske, Marjatta Selänniemi, Minna Kaljonen, Anne-Maria Pajari, **Ruokavaliot ovat osa terveys- ja ympäristöhaasteiden ratkaisua – uudet ravitsemussuosituksat tukevat kestävyys siirtymää**, THL, Päätösten tueksi 9/2023 <https://urn.fi/URN:ISBN:978-952-408-141-2>

AJURI-hankkeessa

- Lisätään perusopetuksen ja ruokapalveluiden henkilöstön sekä oppilaiden huoltajien ruokakasvatuksellista yhteistyötä.
- Yhteistyössä opitaan ruokakasvatuksesta sekä ideoidaan ja edistetään käytännönläheisesti oppilaiden terveellisiä, kestäviä, kasvipainotteisia ruokavalintoja.
- Kokeillaan ja kehitetään sekä yhteistyötapoja että oppilaita osallistavia, toiminnallisia ruokakasvatuksen keinoja, joita mallinnetaan ja jaetaan myös muiden hyödynnettäväksi.
- Tunnistetaan kasvien käytön esteitä ja ajureita.
- Kehitetään restonomiopetusta.



Kouluyhteisöjen yhteistyöryhmien rekrytointi on käynnissä

Työskenteletkö ruokapalveluissa tai löytyykö verkostoistasi koulua, jossa haluttaisiin oppia ruokakasvatuksesta ja tehdä monitoimijaista yhteistyötä lasten ja nuorten terveellisten, kestävien ruokavalintojen edistämiseksi?

Kysy lisää, anna vinkki tai tule itse mukaan AJURI-hankkeeseen!



Kiitos mielenkiinnosta - pidetään yhteyttä!

Niina Rantakari, projektipäällikkö
SeAMK TKI Kestävät ruokaratkaisut
niina.rantakari@seamk.fi
p. 040 830 2095

