



LAUREA
AMMATTIKORKEAKOULU

*Yhdessä
enemmän*



Mission Zero Foodprint

Anne Turunen, 12.2.2020

Mission Zero Foodprint



Vipuvoimaa
EU:lta
2014–2020



Uudenmaan liitto
Nylands förbund

FORUM
VIRIUM
HELSINKI



Projektipäällikkö Anne Turunen

anne.turunen@laurea.fi 050 594 1357

- Palvelumuotoiluasiantuntija 1 / Emilia Risu (1.1.2020)
- Palvelumuotoilija 2 / Saara Gröhn
- Ravintola-alan asiantuntija/ Mika Vitikka (11.11.2019)

Forum Virium Helsinki

Hankkeen koordinaattori

- Kaisa Spilling, Forum Virium Helsinki
@kaisaspilling @ForumVirium @FiksuKalasatama

**FORUM
VIRIUM
HELSINKI**

Partnerit

Aikataulu: 1.10.2019-20.9.2021 (3v)

Rahoitus: EAKR Uudenmaanliitto (70%)

Budjetti: 528 k euroa

Partnerit:

Forum Virium Helsinki

Laurea –ammattikorkeakoulu

Yhteistyössä mm.:

Smart & Clean säätiö, Palmia, Kotipizza, YK:n Teknologia- ja Innovaatiolaboratorio (UNTIL)

Ravitsemisyrityksiä on Suomessa
yli 10 000. Suomalaiset syövät
vuodessa lähes 900 miljoonaa
ruoka-annosta kodin ulkopuolella

(LUKE 2015 tilasto)



Ruoka = 16 % suomalaisten kasvihuoneepäästöistä

- Vain kolmannes kuluttajista pyrkii minimoimaan ruokavalionsa ympäristövaikutuksia (Sitra)
- Noin 18 % kertoo pyrkivänsä valitsemaan ravintolassa ilmastoystävällisen aterian
- Lounaan keskiverto hiilijalanjälki on noin 1 kg CO₂

(Luonnonvarakeskus)



Ydintavoitteet



Mission Zero Foodprint–hankkeessa kehitetään pienten ravintola- ja ruokapalveluyritysten toimintaa kohti hiilineutraaliutta

Tavoitteena

- Luoda toimintamalli ja työkaluja
 - > ruokapalvelutuotannon hiilijalanjälkeen vaikuttavat tekijät tunnistetaan ja niiden vaikutukset lasketaan
- Tuoda tietoa valintojen tueksi kuluttajille:
Miten valintoja tukevaa dataa voidaan visualisoida asiakasystävälliseen muotoon ja miten sitä voidaan hyödyntää palveluissa?



Laaja osallisuus: Uudellamaalla toimivat ruokaravintolat ja muut ruokapalvelutoimijat (+50 ravintola-alan palveluyritystä). Mukana myös digitaalisia kuluttajapalveluita tuottavat ruokapalvelutoimijat.

Testattu toimintamalli ja ratkaisut: Toimintamalli-ideat ja ratkaisut testataan BarLaureassa + 10 yrityspilottia.

Tietoa kuluttajille: Miten valintoja tukevaa dataa voidaan visualisoida asiakasystävälliseen muotoon, miten sitä voidaan hyödyntää palveluissa?

Opit jakoon

Ratkaisut käyttöön

Toimijoiden verkottaminen kansallisesti ja kansainvälisesti

-> laaja kattaus sidosryhmiä

BarLaurea ja MZF

- Toimintamalli-ideat ja kootut tai kehitetyt älykkäät ratkaisut testataan ensin BarLaurean LivingLab-ympäristössä
- Ne pilotoidaan 10:ssä ravitsemusalan yrityspilotissa
- Yhteiskehittämisen tukemana saadaan aikaan helposti ja avoimesti koko kohderyhmälle käyttöön otettavia ja toimivia Mission Zero Foodprint -työkaluja ja toimintaa ohjaavat mallit hiilijalanjäljen ja hävikin vähentämiseen, mittarointiin ja datan hyödyntämiseen.

Hiilineutraalius ravintolapalveluiden kilpailutekijänä



- Kehitetyt toimintamallit ja älykkäät ratkaisut skaalaavat lähialueilla ja kansallisesti yhteistyökumppanuusverkostojen avulla
- Mittaroitua dataa toiminnan hiilineutraaliudesta voidaan hyödyntää useammassa kuluttajapalvelussa
- Kehitettyjen toimintamallien hyötynä on mm. kannustaa nostamaan hiilijalanjälkitiedon tarvetta laajemmin ja ohjata myös esim. raaka-ainetoimittajia kehittämään toimintaansa



Tuloksien saavuttaminen



1. Luodaan yhteiskehittämisen kautta avoimesti saataville tuleva resurssiviisas ja hiilineutraaliuteen tähtäävä ravintoloiden toimintamalli.
2. Toimintamalli pitää sisällään myös älykkäiden digitaalisten ratkaisujen hyödyntämisen ja kehittämisen. Ravintoloiden hiilijalanjälkeä ohjataan esim. raaka-ainehankintojen, energiaratkaisujen tai esimerkiksi reseptiikan muutosten kautta.
3. Yritysten ympäristöystävällistä imagoa vahvistetaan kilpailuedun lisäämiseksi. Tuodaan esille visuaalisten elementtien kautta kuluttajapalveluissa.
4. Lisätään toimijoiden kansainvälistä verkottumista alan uusimman tiedon ja osaamisen hankkimiseksi, tiedon levittämiseksi sekä uusien yhteistyömuotojen kehittämiseksi alan toimijoiden kesken.

Laurea toimenpiteet



1. Kartoituksiin osallistumismahdollisuuden tarjoaminen opiskelijoille (budjetin ulkopuolella)
2. Laurean ammattikeittiö-verkoston aktivointi hankkeeseen
3. 10-15 yhteiskehittämistyöpajan toteuttaminen (I- ja II vaihe), tulosten dokumentointi ja analysointi
4. Ideoiden testaaminen BarLaureassa ja mallintaminen pilotointiin
5. 10 yrityspilotin fasilitointi, dokumentointi ja analysointi yhdessä Forum Viriumin kanssa
6. Sähköisen työkirjan kokoaminen ja työstäminen suomeksi ja englanniksi
7. Hankkeen tulosten integrointi opintoihin (ei budjetissa)
8. Kansainvälisen yhteistyöhön osallistuminen
9. Hankkeen kick-off-tilaisuuteen ja loppuseminaariin osallistuminen
10. Osahankkeen hallinto, taloudenpito, raportointi,
11. Hankeviestintään, verkosto- ja ohjausryhmätyöhön osallistuminen

Työpajat



I Hävikki *2

Ma 24.2 klo 13-16 Urban Lab (Kirsi Silvennoinen, Luke)

Pe 28.2 klo 9-12 Leppävaara 247 (Kirsi Silvennoinen, Luke)

II Ravintoloiden energiatehokkuus*2

Ti 17.3 klo 13-16 Urban Lab

To 19.3 klo 9-12 Tikkurila B505-506

III Toiminnan hiilijalanjälki *2

Ti 21.4 klo 13-16 Urban Lab (Nolla ravintola)

Pe 24.4 klo 9-12 Tikkurila B136 (Nolla ravintola)

Välityöpaja (ympäristönä keittiö)

IV Pilottiyritys työpaja

V Viestintä

VI Konseptointi ja reflektointi *2

Hävikki 2 työpaja, ilmoittaudu mukaan täällä:



<https://www.lyyti.in/havikki2>

Mission Zero Foodprint -hankkeen tavoitteena on kehittää pk-ravintoloiden ja muiden ruoka-alan yritysten hiilineutraalisuutta. Yhteiskehittämisen keinoin etsimme konkreettisia työkaluja, digitaalisia ratkaisuja sekä muita keinoja hiilijalanjäljen vähentämiseksi ravintoloiden arjessa. Tule mukaan verkostoitumaan ravintola- ja ruokapalvelualan yritysten kehittäjien ja sidosryhmien kanssa!

Tämän työpajan tavoitteena on lisätä ymmärrystä hävikistä ja sen synnystä. Yhteiskehittämisen keinoin ideoimme miten hävikin syntyä voitaisi vähentää ravintoloissa sekä kuinka ympäristöystävällisemmistä valinnoista voitaisi viestiä paremmin myös kuluttajille. Työpajan aihetta tulee alustamaan elintarvike-ekologian asiantuntija ja tutkija (FM) Kirsi Silvennoinen Luonnonvarakeskuksesta. Silvennoinen on tutkinut mm. elintarvikeketjun ruokahävikkiä ja ympäristövaikutuksia.

Alustava aikataulu ja ohjelma Laurea-amk Leppävaara, tila 247:

9.00-9.15 Tervetuloa, hankkeen esittely ja johdatus päivän työskentelyyn:
projektipäällikkö Anne Turunen Laurea-ammattikorkeakoulu

9.15.-9.35 Alustus työpajan teemaan: Kirsi Silvennoinen, Luonnonvarakeskus (LUKE)

9.35-10.35 Työpajaosuus 1

10.35-10.50 Kahvitauko

10.50-11.50 Työpajaosuus 2

11.50-12.00 Yhteenveto

Tämä työpaja on osa kevään 2020 työpajojen sarjaa, joissa teemoina mm. hävikki, ravintoloiden energiatehokkuus ja toiminnan hiilijalanjälki. Jokaisesta kevään 2020 teemasta järjestetään kaksi samansisältöistä työpajaa eri puolilla pääkaupunkiseutua. Lue lisää ja ilmoittaudu kevään muihin työpajoihin Mission Zero Foodprint -hankkeen Facebookin tapahtumien kautta.

Hankkeen linkit

<https://www.laurea.fi/hankkeet/m/mission-zero-foodprint/>

- MZF Fb-sivu:

https://www.facebook.com/missionzerofoodprint/?notif_id=1580993347502070¬if_t=page_fan

- Hävikki I työpaja:

<https://www.facebook.com/events/185501592843181/>

- Hävikki II työpaja (Laureassa):

<https://www.facebook.com/events/2537048109846299/>

- Blogialusta:

<http://showcase.laurea.fi/blogi/henkilokunnan-blogit/mission-zerofoodprint/>

<http://showcase.laurea.fi/henkilokunnan-blogit/2020/mission-zero-foodprint/#more-4089> (tarkempaa tieota hankkeesta)

MISSION ZERO FOODPRINT

Vipuvoimaa
EU:lta
2014–2020



FORUM
VIRIUM
HELSINKI



AMMATTIKORKEAKOULU
University of Applied Sciences

