



Kestävä sekaruokalista

Jarkko Malmberg

10.4.2025

Ruokapalvelut ja kiertotalous

- Ruoka ei kierrä kuten muut tuotteet.
 - Kun ruoka on syöty, sitä ei voi palauttaa takaisin kiertoon samalla tavalla kuin esim. vaatteita.
- Ravinteet voisivat kyllä kiertää.
 - Ruoasta peräisin olevia ravinteita ei nykyisin saada takaisin maatalouteen – ne päätyvät hukkaan.
- Ratkaisematon ongelma.
 - Pitäisi kehittää teknologia, jolla ravinteet voidaan ottaa talteen ja palauttaa kiertoon.

Lähtökohta (2019)



- Turku tavoittelee hiilineutraaliutta 2029
- Ruokapalvelu mukaan tavoitteeseen
- Piti lähteä selvittämään, miten kouluruoan päästöjä saataisiin pienennettyä
- Käytössä oli hyvin perinteinen sekaruokalista
- Myös kasvisvaihtoehto tarjolla

Alun haasteet

- Ajatus: lisätään kasvisruokapäiviä → päästöt alas?
- Ongelmana menekin lasku → ei kestävä ratkaisu
- Oivallus: pakottaminen ei toimi → tarvitaan uusi lähestymistapa
- Hyviä kasvisruokapäivän ruokia: esimerkiksi puurot, kasvissosekeitot ja pinaattiletut



Katse sekaruokaan



- Kasvisvaihtoehto ollut tarjolla vuodesta 2012
- Silti käyttö vain 5–10 %
- Yli 90 % valitsee sekaruoan
- Suurin vaikuttavuus juuri sekaruoassa
- Nykytilan sekaruoan päästöjen selvitys
- Aihe uusi ja paljon oli opeteltavaa
- Päästökertoimet (LUKE)

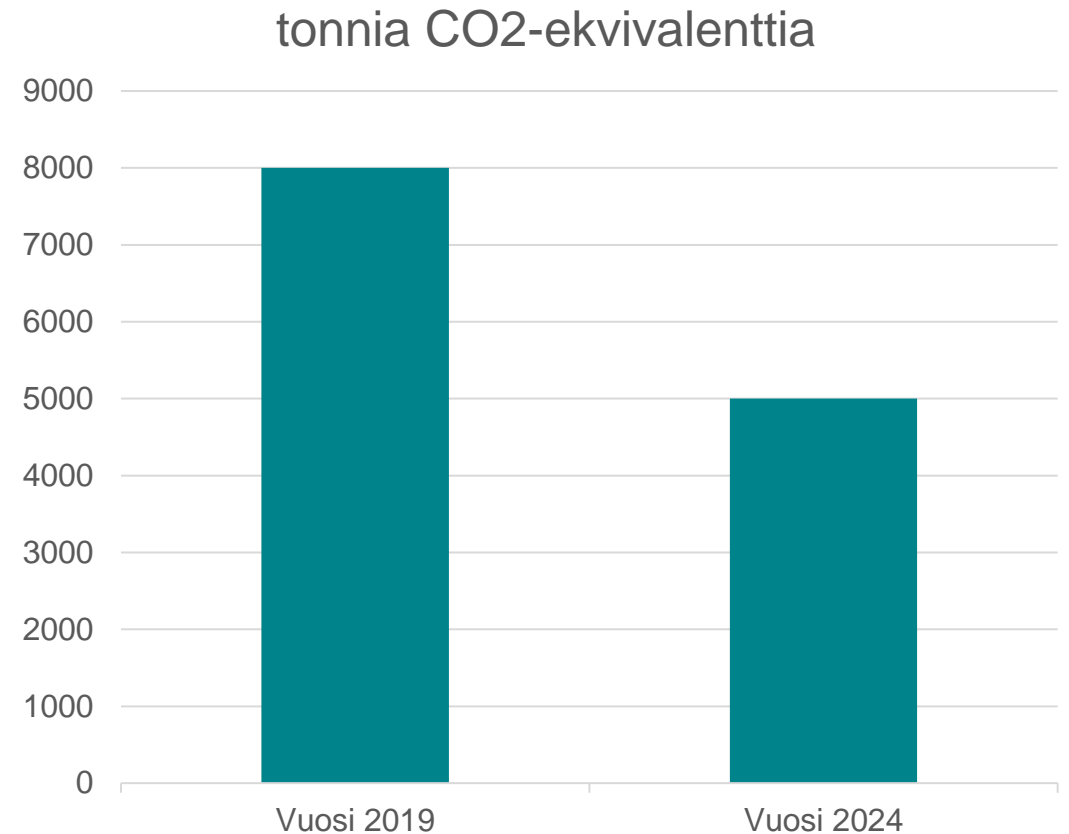
Toimenpiteet

- ABC-analyysi päästöistä → naudanliha suurin tekijä
- Korvaaminen:
 - – Kalalla
 - – Broilerilla
 - – Kasviproteiineilla
- Olemassa olevista resepteistä tehtiin hybridiresptejä.
- Tulokset: menekki ei laskenut

	ma	ti	ke	to	pe
Viiikko 1	Broileri 75 % Nauta 25 %	Broileri	Kasvis	Kala	Porsas
Viiikko 2	Broileri	Kala	Porsas	Kasvis	Broileri
Viiikko 3	Porsas	Kala	Kasvis	Broileri	Broileri 37,5 % Nauta 12,5 % Kasviproteiini 50 %
Viiikko 4	Kala	Broileri 75 % Nauta 25 %	Kala	Kasvis	Broileri 37,5 % Nauta 12,5 % Kasviproteiini 50 %
Viiikko 5	Nauta	Broileri	Kasvis	Kala	Broileri

Tulokset

- Naudanlihan kulutus:
 - – 2019: 50 000 kg
 - – 2024: 8 000 kg
- Annoskohtaiset päästöt:
 - – Sekaruoka: 1,5 → 1,0 kg CO₂e
 - – Kasvisruoka: 0,8 kg CO₂e
- Sekaruokaa kehittämällä päästiin lähelle kasvisruoan päästötasoa.



Yhteenveto

- Yhteenvetona voi sanoa, että suurimmat päästövähennykset tehdään tuotteilla, joita kulutetaan eniten
- Pienillä muutoksilla voidaan saada aikaan iso muutos
- Päästöjä voidaan vähentää ilman, että ruokailijoiden tyytyväisyys kärsii
- Ehkä kasvisruoasta pitäisi puhua vähemmän omana kategorianaan ja enemmän osana sekaruokaa – kun emme tee siitä erityisruokaa, sitä valitaan todennäköisemmin.
- On tärkeää muistaa, että kasvikset eivät ole sama asia kuin kasvisruoka – kasviksia tulisi syödä ruokavaliosta riippumatta.