

KasvisPro Edu – lisää ammatillista osaamista kasvisruoan ja kasviproteiinien käyttöön -hanke

Tiivistelmä

Väestön terveyden ja hyvinvoinnin edistämiseksi sekä maapallon kantokyvyn turvaamiseksi tarvitaan muutoksia myös ruokavalioihin. Pohjoismaiset ravitsemussuositukset nostavat kasvispainotteisen ruokailun lisäämisen keskeiseksi muutoksen keinoksi. Ruoka-alan koulutus ja ruokapalvelut voivat toimia ravitsemussuositusten ja kansallisten ruokastrategioiden vaikuttavina muutosajureina.

Ruokapalveluiden piirissä on iso osa väestöstä, ja ammattikeittiöillä on näin mahdollisuus ruokatottumusten muokkaamiseen. Maltillisetkin muutokset vaikuttavat edullisesti terveyteen ja ympäristöön, kun useat tahot toteuttavat niitä. Ruoka-alan ammatillisessa koulutuksessa tarvitaan kasvisruoan valmistuksen lisäksi ruokakasvatuksen ja asiakaslähtöisen kehittämisen osaamista, jotta asiakkaat saavat valittavaksi makumieltymyksiinsä sopivia, laadukkaita kasvisruokia sekä tukea ja tuoppausta uusiin makuihin tutustumiseen.

KasvisPro Edu – lisää ammatillista osaamista kasvisruoan ja kasviproteiinien käyttöön hankkeen tavoitteena on

1. Vahvistaa ruoka-alan opetushenkilöstön ja kouluttajien sekä ammattikeittiöiden henkilöstön osaamista kasvien, kasviproteiinien ja kasvipohjaisten tuotteiden, mukaan lukien luomutuotteet, monipuolisesta käytöstä ja kasvisruokien asiakaslähtöisestä tuotekehityksestä ja hyväksyttävyydestä.
2. Parantaa em. teemoihin liittyvien, ammattilaisille suunnattujen koulutus-, neuvonta- ja viestintäaineistojen ja materiaalien saatavuutta, saavutettavuutta ja käytettävyyttä.
3. Lisätä ammattikeittiöiden, ammattiopetuksen ja kasvispohjaisia tuotteita valmistavien yritysten yhteistyötä

Hankkeen keskeisimmät toimenpiteet ovat 1) koulutustilaisuudet kasvisruokaosaamisen lisäämiseen ammattiopetuksessa, 2) tuoteratkaisujen kehittäminen systemaattisella yhteistyöllä, 3) kasviruokaan, kasviproteiinien ja luomutuotteiden käyttöön liittyvän materiaalien kokoaminen yhteen, niiden jalostaminen mm. eri kieliversioiksi ja niistä viestiminen sekä 4) hallinnointi ja koordinointi.

Hankkeen etenemistä ja vaikuttavuutta seurataan muun muassa koulutustilaisuuksien ja niihin osallistuvien henkilöiden määrällä ja niistä saadulla palautteella palautteella, yhteiskehittämisen prosessin arvioinnilla ja osallistujien palautteella sekä kootun aineiston kattavuuden arvioinnilla.

Hankkeen toiminnassa on keskeistä, että siihen osallistuu ammattiopetuksen, opiskelijoiden, ammattikeittiöiden, kasviproteiineja ja luomutuotteita tuottavia yritysten ja alan järjestöjen edustajia. Hankkeen tulokset; lisääntynyt osaaminen, koulutuskokonaisuus ja materiaalit, systemaattisen yhteistyön malli ja yhteen portaaliin koottu aineisto, palvelee laajasti eri kohderyhmiä.

Hankkeen toteutusaika on 1.11.2024 – 31.12.2026. Toteuttajina ovat Kaakkois-Suomen ammattikorkeakoulu Oy – Xamk (koordinaattori) ja Seinäjoen ammattikorkeakoulu Oy (SeAMK), Jyväskylän ammattikorkeakoulu Oy (Jamk) ja Ammattikeittiöosaajat ry (Amko).