

Ilmastoystävällinen kouluruoka ja Kouluruoka 2030

Ohjeistus ruokapalveluille toimintamallin
käyttöön

Tästä ohjeesta löydätte valmiit askelmerkit siihen, miten voitte ottaa mallin käyttöömme askel askeleelta. Näiden askelmerkkien avulla teidän on helppoa lähteä toteuttamaan mallia.

Ohjeistuksen sisältö:

Ohjeistuksen sisältö:

1. Tutustuminen ruokapalveluiden infopaketin materiaaleihin
2. Ruokalistan kokeilusta sopiminen
3. Ruokalistan suunnittelu ja toteutus
4. Kampanjointi
5. Palautteen keräys
6. Jatkokehittely ja juurruttaminen
7. Lyhyt raportointi

1. Tutustuminen ruokapalveluiden infopakettin materiaaleihin

- Ruokapalveluiden henkilökunnan kannattaa yhdessä tutustua Kouluruoka 2030 -malliin Prezi-esityksen ja Kouluruokaa tulevaisuuteen -esitteen avulla. Esite löytyy valmiista materiaaleista.
- Tutustukaa myös Ilmastoystävällisen kouluruokailun tietopakettiin, jossa kerrotaan ruokapalveluammattilaisten toiminnan vaikutuksista ja keinoista, joilla voidaan vähentää päästöjä. Tietopaketti löytyy valmiista materiaaleista.
- Keskustelkaa yhdessä, mitä ajatuksia materiaalit herättävät henkilökunnan keskuudessa.

2. Ruokalistan kokeilusta sopiminen

Sopikaa yhdessä opettajien ja muun henkilökunnan kanssa, milloin ilmastoystävällistä ruokalistaa tai sen osia kokeillaan koulussa, millaista yhteistyötä sen suhteen tehdään ja miten siitä viestitään koulun sisäisesti ja koteihin.

3. Ruokalistan suunnittelu ja toteutus

- Lähtekää aluksi uudistamaan vaikka 2-3 Ilmastovaikutuksiltaan puolitetun ruokalistan ateriaa ja sitten askel askeleelta etenette kohti 6 viikon uudistettua ruokalistaa.
- Voitte kopioida ruokalistan suoraan Kouluruokaa tulevaisuuteen -esitteestä, joka löytyy valmiista materiaaleista.

4. Kampanjointi

- Kampanjoikaa koulun ruokalassa ja koulussa ilmastoystävällisen ruokalistan kokeilusta yhdessä opettajien, oppilaiden ja henkilökunnan kanssa.
- Hyödyntäkää kampanjoinnissa mallin valmiita materiaaleja.
- Viestikää kampanjasta myös koteihin mahdollisuuksien mukaan.

5. Palautteen keräys

- Hyödyntäkää valmiita makuraatipohjia sekä kerätkää palautetta oppilailta, opettajilta ja muulta henkilökunnalta kokeilusta esim. Kahoot-kyselyn avulla. (Kahoot-käyttöohje löytyy täältä)
- Makuraatipohjat ja Palautepohja 1 (Kahoot-kysely1:n malli) löytyvät valmiista materiaaleista.

6. Jatkokehittely ja juurruttaminen

Kehittäkää ruokalistoja ilmastoystävällisemmiksi ja ottakaa kokeilussa opittu tieto käyttöön ja käytäntöön kouluruokailussa.

7. Lyhyt raportointi

Raportoikaa lyhyesti kokeilusta ruokapalveluiden päällikölle ja kunnan kestävän kehityksen/ilmastoasioiden vastuuhenkilölle. Raportointipohja1 löytyy valmiista materiaaleista.