



Valintaesitys maakunnan yhteistyöryhmän sihteeristön käsittelyyn

Hankkeen julkinen nimi	Älykäs ruokahävikki haltuun
Hakemusnumero	R-01450
Valintakokouksen päivämäärä	22.5.2024
Hakijan virallinen nimi	Koulutuskuntayhtymä OSAO
Osatoteuttajat	Marttayhdistysten liitto ry, Luonnonvarakeskus
Toimintalinja	4 Työllistävä, osaava ja osallistava Suomi
Erityistavoite	4.2. Uutta osaamista työelämään
Alkamispäivämäärä	1.8.2024
Päätymispäivämäärä	31.7.2027
Käsittelijä	Sonja Kuvaja

Hakijan esittämä kuvaus hankkeen sisällöstä

Älykäs ruokahävikki haltuun –hankkeen päämääränä on edistää kansallisen ruokahävikkitiekartan mukaisesti hävikin vähentymistä älykkäiden ratkaisujen ja asennekasvatuksen avulla sekä edistää Pohjois-Pohjanmaan alueen ravintola- ja elintarvikealan osaajien osaamista kestäväen kehityksen mukaisesti. Hankkeen toimenpiteillä kehitetään myös ammatillisen koulutuksen yli tutkintorajojen ylittävää yhteistyötä ruoanvalmistuksesta syntyviä sivuvirtoja hyödyntämällä ja mahdollistamalla uusien liiketoimintamahdollisuuksien syntymisen.

Hanke vaikuttaa ravintola- ja catering- ja elintarvikealan tutkintojen kestäväen ja vastuullisen toiminnan toteutumiseen ruokahävikin osalta ammatillisen koulutuksen kestävyystiekartan mukaisesti ja pyrkii lisäämään osaltaan alojen veto- ja pitovoimaa. Hankkeen tavoitteena on taloudellinen, vastuullinen ja kestävä koulutuksen järjestäminen. Valtakunnallisesti vaikuttavat tutkimustulokset, EU:n vaateet ruokahävikin vähentämiseksi ja Itä- ja Pohjois-Suomen alueen yhteinen älykkään erikoistumisen strategia toimivat ohjenuorina hankkeen toimenpiteille.

Kohderyhmä:

276 osallistujaa kaikista kohderyhmistä, joista koulutuksessa olevia 231 hlöä, työssä olevia (ml. yrittäjät) 43 hlöä ja työmarkkinoiden ulkopuolella olevia 2 hlöä. Kaikista kohderyhmistä alle 29-vuotiaita osallistujia on 214 hlöä. Osallistuvia yrityksiä on 39 kpl.

Varsinaiset kohderyhmät:

- Ravintola-, catering- ja elintarvikealan, tekstiili- ja vaatetusalan sekä korualan opiskelijat ja opetushenkilöstö

- Pohjois-Pohjanmaan alueella toimivat ravintola- ja elintarvikealan pk-yritykset. Yritykset tavoitetaan oppilaitosten verkostojen kautta. OSAO:lla on käytössä CRM-asiakkuudenhallintajärjestelmän, jonka kautta saadaan aloittain yhteistyöyritykset kootusti.

Toimenpiteet:

TYÖPAKETTI 0: Hankehallinto ja viestintä (OSAO), 8/2024–7/2027

Hankehallinnosta huolehtiminen mm. maksatushakemukset, ohjausryhmä, projektien tiedonkeruu, dokumentointi, arkistointi. Taloudellisesta ja aikataulullisesta suunnittelusta ja toteutuksesta huolehtiminen yhdessä yhteistyökumppaneiden kanssa. Viestinnästä sekä tulosten juurruttamisesta huolehtiminen.

TYÖPAKETTI 1: Pedagogisen sisällön tuottaminen ja tiedolla johtaminen ruokahävikin vähentämiseksi ja liiketoiminnan kehittäminen

1.1 Ravintola- ja catering- ja elintarvikealan alueellisen tulevaisuudenkuvan luominen yhdessä alan yritysten kanssa ja pedagogisen sisällön tuottaminen (OSAO, OPAO ja LUKE), 8/2024–6/2027

Pilotoidaan ravintola-, catering- ja elintarvikealan ”uusien tulevaisuuksien” kehittämiseen käytettäviä menetelmiä käytännön opetuksessa ja ohjauksessa. Toteutetaan tulevaisuustyöpaja koulutuksena alan ammatillisille opettajille, jolla luodaan kestävä kehityksen kysely- ja raportointipohja yrityksiin tutustumista varten, saadaan tietoa käytännön opetuksen sisältöihin ja opetussuunnitelmatyöhön. Työpajat toteutetaan OSAOn, OPAOn ja LUKEn yhteistyönä. Työpajoihin ja yhteistyöhön voidaan kutsua ammatillisia opettajia alueellisesti mm. Luovi, Koulutuskuntayhtymä Brahe.

Kehittämiseen osallistuvat molempien oppilaitosten ammatillisia opettajia ja LUKE tuo työpajaan asiantuntijuuden. Tulevaisuus -työpaja koostuu enintään kolmesta noin 3 tunnin kestoisesta työpajasta:

1. hankkeen tavoitteet, johdatus kehittämiseen ja LUKEn asiantuntijapuheenvuoro
2. luodaan uudenlainen tulevaisuus ravintola- ja elintarvikealalle
3. Tulokset ja juurruttaminen

Työpaja toimii opettajille perehdytyksenä työelämäosioon, jonka jälkeen opettajat tutustuvat 1–2 päivää alueen pk-yritysten kestäviin ratkaisuihin ja tulokset käynneistä raportoidaan. Tulokset tuodaan työelämäosion yritysten käyttöön ja hyödynnetään työpaketeissa 1.2 ja 2.2. Tuloksia hyödynnetään ravintola- ja catering-alan perustutkimuksen vapaasti valittavan tutkimuksen osan Ilmastovastuullinen toiminta 15 osp sisällön edelleen kehittämiseen ruokahävikistä ja käytännön toteutuksessa molemmissa oppilaitoksissa. OSAO tuottaa ruokahävikki kurssisisällön Pinja –verkkoalustalle huomioiden mm. erilaiset oppijat ja käytännönläheisyys sisältöjen suunnittelussa. Toimenpiteiden tuloksia hyödynnetään myös tulevaisuuden opetussuunnitelmatyöhön ja toimialojen vihreän siirtymän tarkasteluun läpileikkaavasti. Lisäksi tulokset jaetaan alueen muiden toimijoiden käyttöön hyödyntämällä TP 2.2 olevia verkostoja ja kehitetään yhdessä ratkaisuja ravintola-alan veto- ja pitovoiman parantamiseen. Resurssit TP 1.1 toteuttamiseen: projektipäällikkö ja asiantuntija 1 (OPAO+LUKE), flat ratesta mm. ostopalveluna työpajojen fasilitointi ja tarjoilut, työelämäosion kustannukset.

1.2 Raaka-ainehävikistä liiketoiminnaksi (OSAO), 8/2025–6/2027

TP1.1 tuloksia hyödynnetään myös elintarvikealan vapaasti valittavan tukinnon osan Kalatalous 25 osp kehittämisessä, koulutuksen vetovoiman lisäämisessä ja tutkimuksen käytännön toteutuksessa. Kehittämistyön tueksi benchmarkataan Ammattiopisto Lappian kalatalouden perustutkiminto. Tavoitteena on kehittää opettajien ja opiskelijoiden osaamista kalannahan hyödyntämisestä ja vastata kotimaisen kalan

edistämishjelmaan, jonka tarkoituksena on lisätä kotimaisen kalan tarjontaa ja osuutta kulutuksesta kestäväällä tavalla.

Toimenpiteillä lisätään opiskelijoiden ymmärrystä ruoanvalmistuksen sivuvirtojen hyödyntämisestä kohdentamalla viestintää elintarvike-, tekstiili- ja vaatetus- ja korualan opiskelijoille. Hyödynnetään elintarvikealan ruoanvalmistuksessa syntyvä raaka-ainehävikki, esim. kalannahka uudeksi liiketoiminnaksi tekstiili- ja vaatetus- ja korualalla ja lisätään sen avulla yli tutkintorajojen välillä tehtävää yhteistyötä. OSAOlla käynnissä olevan Small Business Hub –hankkeen (EAKR) kanssa tuetaan ja vahvistetaan luovien alojen opiskelijoiden yritystoiminnan suunnittelun ja liiketoimintaosaamisen kehittymistä opintojen aikana sekä mahdollistetaan uusien innovaatioiden syntymistä alueelle. Eri alojen opiskelijoita kohtautetaan ja rohkaistaan heitä innovoimaan yritystoimintaa esim. kalannahan käsittelyyn ja jatkotuotteistamiseen liittyen.

1.3 Ruokahävikin vähentäminen tiedolla johtamisen avulla (OSAO, LUKE), 10/2024–7/2027

Hankkeen toimenpiteillä OSAO kartoittaa syksyn 2024 aikana opiskelijoiden tunnistamiseen parhaiten soveltuvaa mobiilisovellusta yhteistyössä OSAOn turva-alan hankkeiden kanssa, jota on tarkoitus pilotoida ruokailijaksi ilmoittautumisten osalta aikaisintaan vuoden 2025 alusta alkaen. Yhteistyössä tuodaan opiskelijaravintoloiden tarve mobiilisovelluksen valintaa varten. Pilotoidaan valittua mobiilisovellusta OSAOn opiskelijaravintoloiden kassajärjestelmiin kirjautumisessa koko hankkeen ajan, jotta saadaan ruokalistasuunnittelun tueksi koonti ruokailijamääristä eri aikoina. Tietojen tilastoinnin avulla tehdään vaikutukset näkyviksi ja tietoa hyödynnetään ruokahävikin vähentämiseen.

Sovitaan syksyn 2024 aikana kaikkien OSAOn yksiköiden opiskelijaravintoloiden kanssa ruokahävikin mittaamisen aikatauluista ja toteutuksesta tavoitteena luoda malli elintarvikejätteen ja ruokahävikin määrän ja laadun seurantaan ravitsemispalveluissa oppilaitosympäristössä. Mittaukset tehdään myös OPAOn opiskelijaravintolaan. Luke opastaa, kannustaa ja osallistaa opiskelijaravintoloiden sekä kiinnostuneiden yritysten henkilökunnan hävikin mittaukseen ja online-kirjaukseen. Opiskelijaravintoloissa henkilöstö aloittaa mittaukset vuoden 2025 alusta. Tehdään yhteistyötä LUKEn kanssa mittaamisten perehdytyksissä, toteutuksessa, seurannassa ja mittaustulosten pohjalta viestinnän toteutuksessa. Luke tuottaa tuloksista analyysin. Tuloksia hyödynnetään muiden työpakettien käyttöön, oppimateriaaleihin jne.

TYÖPAKETTI 2: Ravintola- ja elintarvikealan vetovoiman parantaminen

2.1 Asenne ja ruokakasvatus (OSAO ja OPAO), 10/2024–7/2027

Benchmarkataan ruokahävikin edistämistoteutuksia valtakunnallisesti. Tavoitteena on oppia muilta organisaatioilta, tunnistaa toimivia käytänteitä hävikin vähentämiseksi, lisätä ymmärrystä realistisista säästö-tavoitteista, ympäristövaikutuksista ja millaisia yhteistyökumppaneita on hyvä koota yhteen tavoitteiden saavuttamiseksi.

Hankkeessa kehitetään somevaikuttamisen keinoja palkkaamalla tubettaja kampanjoimaan hävikki-temasta. Lisätään opiskelijoiden ja muun henkilöstön tietoa kestävästä ruokailusta, Pohjoismaisista ruokasuosituksista ja terveellisestä ateriarvymistä. Opiskelijoille annetaan vinkkejä edulliseen ja eettiseen ruoanlaittoon. Vastuullisuutta korostetaan tiedottamalla päivittäin ruokajätteen euromääräisestä vaikutuksesta ja ruoan tuotannon päästövaikutuksista lounaslinjastoilla. Järjestetään tapahtumia, työpajoja, palkintokampanjoita ja tietoiskuja. Järjestetään arviolta 3–5 tapahtumaa mm. Arctic Food Lab yhteistapahtuma ruokahävikki teemalla, hankkeen päätösseminaari. Kampanjat ja tietoiskut: oppilaitoksen sisäiset kampanjat ruokahävikin vähentämiseksi toteutus vähintään kolme kertaa hankkeen aikana, ruokahävikiviikon yhteydessä kampanjoidaan viikon aikana eri teemoilla. Viestintä tapahtuu nuorten kielellä ja hyödynnetään nuorten suosimia somekanavia mm. Snapchat, TikTok. Hankkeessa vaikutetaan opiskelijoiden maksuttoman kouluruoan arvostuksen kasvuun seuraavilla keinoilla:

- Lisätään tietoisuutta: tiedotetaan säännöllisesti ilmaisen kouluruoan saatavuudesta ja eduista, korostaen ruoan merkitystä hyvinvoinnille ja opiskeluun keskittymiselle sekä avataan opiskelijoille ruoan tuotantoketjun merkitystä paikallisesti ja globaalisti.
- Ruokailutottumusten tukeminen: ruokailutottumuksia ohjataan ja tuetaan, jotta opitaan arvostamaan terveellistä ruokaa. Ravitsemusneuvontaa ja keskusteluja lisätään, jotta ymmärretään paremmin ruoan merkitys hyvinvoinnille ja opiskelumenestykselle.
- Ruokailun yhteisöllisyyden korostaminen: lisätään vuorovaikutusta ja yhteisöllisyyttä, esimerkiksi teemapäivien, ruokailutapahtumien tai hävikin vähentämiskilpailujen avulla.
- Osallistuminen ruokalistojen suunnitteluun: opiskelijat otetaan mukaan ruokalistojen suunnitteluun ja valintaan, jotta heidän mieltyöksensä huomioitaisiin, motivaatio syödä kouluruokaa lisääntyy ja hävikki pienenee. Toimenpiteisiin kuuluu myös ruokatieto.fi-sivuston materiaalin hyödyntäminen tietoisuuden luomiseen. Kaikki toimenpiteet ja tulokset ruokahävikin vähentämiseksi ja ruoan arvostuksen lisäämiseksi dokumentoidaan.

2.2. Alojen veto- ja pitovoiman parantaminen (OPAO, OSAO), 1/2026–7/2027

Toimenpiteiden 1.1 tuloksia hyödynnetään ravintola- ja catering- ja elintarvikealan veto- ja pitovoiman lisäämiseen. Tiedotetaan olemassa olevia Pohjois-Pohjanmaalla toimivia organisaatioita, yrityksiä ja yhdistyksiä hankkeen tuloksista ja mietitään yhdessä tapoja vaikuttaa alan osaajatarpeeseen. Nuoret ovat omaksuneet ilmastonmuutoksen vaikutukset vanhempia ikäpolvia ketterämmin, joten pyritään kampanjoimaan alueen yritysten, muiden toimijoiden ja oppilaitosten yhteistyönä toimialoja kestävä kehityksen ja työhyvinvoinnin näkökulmista sekä vaikuttamaan koulutuksen ja alojen veto- ja pitovoimaan. Yhteistyötä tehdään mm. BusinessOulun elinkeinopalvelut, Arctic Food Lab ruoka-alan verkoston, Pohjois-Pohjanmaan keittiömestarit ry (paikallinen) ja Ammattikeittiö Osaajat ry (kansallinen) kanssa. Järjestetään verkoston kanssa yhteistyössä mm. tapahtumia Oulun kulttuuripääkaupunki vuoden aikana, tehdään kampanjavideoita yritysten kanssa, otetaan kumppaneita mukaan yhteistyöhön hankkeen tulosten juurruttamiseksi mahdollisimman laajalle alueelle Pohjois-Pohjanmaan alueella. Tiedotetaan hankkeen tuloksista muihin alueen koulutusorganisaatioihin ja suunnittelussa mukana ollutta Luovia ja Ammattipisto Lappiaa pidetään aktiivisesti ajan tasalla hankkeen etenemisestä.

Lisätietoja hakemuksesta

Kustannusarvion jakaantuminen:		EU + valtio 80 %	451 286 €
1 Palkkakustannukset	402 933 €	Omarahoitus: Kuntarahoitus	63 468 €
Flat rate 40 % kehittäminen	161 172 €	Omarahoitus: Yksityinen rahoitus	23 862 €
		Omarahoitus: Muu julkinen rahoitus	25 489 €
Nettokustannusarvio	564 105 €		

Kustannusarvio ja rahoitussuunnitelma

Hankkeen kustannusarvio yhteensä	564 105 €
Hankkeen rahoitussuunnitelma yhteensä	564 105 €
Hankkeelle esitetty tuen enimmäismäärä	451 286 €, 80 %

Rahoittajan arvio hankkeesta

Hanke on Uudistuva, osaava ja osallistava Suomi 2021–2027-ohjelman mukainen ja toteuttaa sen toimintalinjan 4 erityistavoitetta 4.2. Uutta osaamista työelämään. Hanke täyttää yleiset valintaperusteet ja erityistavoitekohtaisessa arvioinnissa hanke sai riittävästi pisteitä (19,5/37) tullakseen rahoitetuksi.

Hankkeella edistetään ammatillisten oppilaitosten henkilökunnan ja opiskelijoiden osaamista ruokahävikin vähentämiseksi sekä pilotoidaan siihen liittyviä uudenlaisia digitalisaatiota hyödyntäviä ratkaisuja. Hankkeella kehitetään ravintola-, catering- ja elintarvikealan opetussisältöjä huomioimaan paremmin kiertotalouden, kestävän kehityksen ja ympäristövaikutusten näkökulmat. Hankkeella myös lisätään opiskelijoiden liiketoimintaosaamista osana koulutusta. Hankkeella edistetään ammatillisen koulutuksen yli tutkintorajojen ylittävää yhteistyötä uusien liiketoimintamahdollisuuksien tunnistamiseksi osana ruokahävikin sivuvirtojen hyödyntämistä. Hankkeen tuloksena kehitetään alueen ammatillisten oppilaitosten opiskelijaravintoloihin soveltuva toimintamalli elintarvikejätteen seurantamiseksi ja ruokahävikin pienentämiseksi.

Hanke on Pohjois-Pohjanmaan maakuntaohjelman 2022–2025 mukainen; hankkeella monipuolistetaan koulutustarjontaa ja edistetään koulutuksen vetovoimaisuutta kiertotalouden mahdollisuuksia hyödyntämällä (Koulutuksen, palveluiden ja harrastusten saavutettavuus, MAKO KT 2 B).

Ratkaisun perustelut ja jatkotoimenpiteet

Hanke täyttää yleiset valintaperusteet ja erityisten valintaperusteiden pisteytyksessä hanke sai yhteensä 19,5/37 pistettä.

Käsittelyt:

Pohjois-Pohjanmaan ELY-keskuksen EURA-ryhmä 20.3.2024

Pohjois-Pohjanmaan ELY-keskuksen Elinkeino- ja luonnonvara -teemaryhmän kokous

Pohjois-Pohjanmaan MYR-sihteeristö 22.5.2024

Pohjois-Pohjanmaan MYR 27.6.2024

Rahoittaja puoltaa hakemuksen hyväksymistä: **Kyllä** / ~~Ei~~