



HÄVIKIN HALLINTA RUOKAPALVELUISSA - PAREMPAA **ARKEA**, OLKAA HYVÄ!

Nordic Food Waste: Food banks and food redistribution – työpaja
27.5.2016

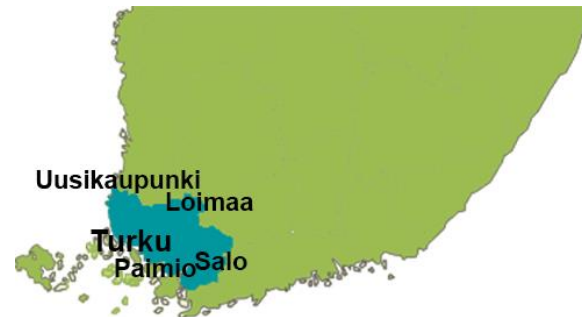




Arkea Oy

- Arkea Oy tuottaa ruoka-, siivous-, turvallisuus- ja kiinteistöhoitopalveluja.
- Omistajat Turun kaupunki, Varsinais-Suomen sairaanhoitopiiri ja Uudenkaupungin kaupunki ja Varsinais-Suomen erityishuoltopiirin kuntayhtymä.
- Aloitti toimintansa 1.1.2012.

- Tunnusluvut
 - n. 1100 henkilön työpaikka
 - 45 000 päivittäisen aterian tekijä
 - 500 000 m2 siivottavana
 - 3 milj. m3 kiinteistöhoidossa
 - Turun alueen suurimpia yksityisiä työnantajia
 - Liikevaihto vuonna 2014 oli 48,7 miljoonaa euroa.



ISO 14001



Green Card Quality®





Arkea Oy tuottaa ruoka-, siivous-, turvallisuus- ja kiinteistönhoitopalveluja. Olemme kotimainen alan yritys ja työnantaja, joka palvelee 1 100 ammattilaisen voimin asiakkaan arjessa. Arkea on vastuullinen, asiantunteva ja ketterä kumppani tärkeisiin tukipalveluihin. Toimimme yli tuhannessa rakennuksessa ja valmistamme päivittäin 45.000 maukasta ateriaa.

Omistajamme ovat Turun kaupunki, Varsinais-Suomen sairaanhoitopiiri, Uudenkaupungin kaupunki ja Varsinais-Suomen erityishuoltopiirin kuntayhtymä.





Ruokapalvelu

- Päivittäin valmistamme noin 45 000 ateriaa, eli vuodessa 10,6 miljoonaa ateriaa.
- Valmistamme ruokaa päiväkoteihin, kouluihin, sairaaloihin, henkilöstöravintoloihin, vanhainkoteihin ja palvelutaloihin.
Lisäksi tuotamme kotipalveluaterioita sekä kokous- ja tilaustarjoiluita.
- Käytössämme on noin 60 valmistuskeittiötä, 50 palvelukeittiötä ja 45 jakelukeittiötä.
- Suurimmat asiakkaamme ovat Turun kaupungin sivistystoimiala ja hyvinvointitoimiala, Varsinais-Suomen sairaanhoitopiiri sekä Varsinais-Suomen erityishuoltopiirin kuntayhtymä.
- Ruokapalveluita tuottaa Arkeassa noin 700 ammattilaista.
- Tuotannonohjausjärjestelmänä käytössämme on Aromi.
- Arkea on mukana Portaat Luomuun –ohjelmassa.



Maukasta
Arkea



Kannamme ympäristövastuamme

- Yrityksemme johto ja esimiehet ovat aktiivisesti mukana edistämässä kestävän kehityksen mukaista toimintaa.
- Ympäristöjärjestelmämme on ISO 14001 –sertifioitu.
- Yhtiömme päästövähennyssuunnitelma sitouttaa mm. energian- ja vedenkulutuksen seurantaan, painottamaan elinkaariajattelua hankinnoissa sekä kaikkien jätteiden lajitteluun.
- Yhtiöllämme on ympäristöasiantuntija ja ympäristövastaava sekä koulutettuja ekotukihenkilöitä, jotka edistävät yhtiömme kestävän kehityksen käytännön toimintaa työkohteissa.
- Toimimme yhteistyössä jätehuoltopalvelujen asiantuntijoiden kanssa auttaaksemme asiakastamme vähentämään jätteen muodostumista ja lajittelemaan syntyneet jätteet oikein.
- Kouluissa on joka päivä tarjolla kasvisruokavaihtoehto. Lisäksi yläkouluissa ja lukiossa on kerran viikossa kasvisruokapäivä.
- Pyrimme minimoimaan ruokahävikin valmistamalla ruokaa mahdollisimman oikean määrän.



ISO 14001





Kohti yhä pienempää hävikkiä

- Arkean ympäristöjärjestelmässä on asetettu tavoitteeksi vähentää **ruoan valmistuksessa** syntyvän hävikin määrää
- Ylijäämä pyritään Arkean keittiöissä minimoimaan, mutta kesken ruoka ei saa loppua
- Alakouluissa, hoivalaitoksissa ja sairaaloissa ruoan menekki pystytään arvioimaan paremmin kuin yläkouluissa, lukioissa ja henkilöstöravintoloissa
- Hävikkiruoan määrä punnitaan ja kirjataan päivittäin Aromi-järjestelmään
- Määriä seurataan kuukausittain tavoitteen saavuttamiseksi
- **Lautashävikin** vähentäminen haastavaa
 - Asiakkaan ohjaaminen



Hävikin hallinta

Pyrimme minimoimaan ruokahävikin valmistamalla ruokaa mahdollisimman oikean määrän.

- Oikeat tavoitteet
- Ruokalistasuunnittelu
- Raaka-ainehankinnat
- Ruoan valmistuksesta syntyvä biojätteen määrä punnitaan ja merkitään tuotannonohjausjärjestelmään päivittäin
- Yhteistyö asiakkaan kanssa



Maukasta
Arkea



Yhteiskuntavastuu

- Vastuullinen toiminta on tärkeä arvo Arkeassa
- Ruoka-apu ei vähennä ylijäämäruokaa sinänsä, mutta biojätteen määrää se vähentää
- Samalla yhtiö voi auttaa avun tarpeessa olevia
- Ruoan lahjoittamisella yhtiö huolehtii sekä ympäristöstä että kantaa yhteiskunnallista vastuuta

- Lisää yhteistyökumppaneita?



Tänään ruokalistalla

Aamupala

Kahvi/tee

Sämpylät

- tiistain lounaskeitosta
(fenkoli-purjo-perunasosekeitto)

Porkkanalevite

- maanantain lämpimistä vihanneksista
(rakuunaporkkanat +tuorejuusto)

Juures-perunarieskat

-tiistain juures-perunasoseesta

Lisäksi tarjolla tuoreita vihanneksia

Lounas

Salaattipöytä

Broileri-kasvislasagne

~~-maanantain koululounaalta jäänyt~~

——~~broileri-kasviskastike ja intialainen~~

——~~kasviscurry~~

Juomat, leipä, levitteet

Kahvi ja kesäkurpitsakakku

- tiistain lounaalta jäänyt
kesäkurpitsaraaste



KIITOS!



ARKEA