



Euroopan unionin
osarahoittama



Uudenmaan liitto
Nylands förbund



innokaupungit

Pilotin kuvaus: Reseptityöpaja, Vantaan kaupunki ja Vantaan Tilapalvelut Vantti

Taustatiedot:

- **Toteuttajat:** Vantaan kaupunki (kasvatus ja opetus), Vantti ja Food waste ecosystem -hanke
- **Aikataulu:** 12.3.2025
- **Sijainti:** Koivukylän koulu, Vantaa

Tausta:

Reseptityöpaja liittyy MUMS Kouluruoan kehittämisprojektin oppilaiden osallisuus-kokonaisuuteen. Tavoitteena on lisätä erityisesti oppilaiden vaikuttamisen mahdollisuuksia ja osallisuutta sekä omakohtaista kokemusta kouluruoan valmistukseen liittyvistä seikoista. Vantti¹ toimitti työpajaan reseptin. Työpaja tukee myös Food waste ecosystem -hankkeen² tavoitetta vähentää ruokahävikkiä pääkaupunkiseudun ravitsemispalveluissa ruoan maistuvuutta parantamalla, joten hanke maksoi työpajan raaka-aineet ja työpajasta tehtiin hankkeen pilotti.

Elintarviketurvallisuus:

Toteutus tapahtuu perusopetuksen tiloissa, perusopetukseen liittyvien säädösten ja turvallisuusnäkökohtien mukaisesti, kotitalousopettajan johdolla.

Kestävän kehityksen näkökulma:

Tavoitteena on maistuva ja oppilaille mieluinen kouluruoka. Maistuva kouluruoka vähentää biojätteen määrää.

Kokeilun kuvaus:

Reseptityöpaja:

Koulu saa ateriapalvelutuottajalta reseptin. Reseptiä muunnellaan proteiininlähteen osalta. Koulun ruokaryhmä, joka koostuu yläluokan oppilaista, valmistaa kotitalousluokassa ruoan. Ruokaryhmä on ajettu neljään työryhmään, joista jokaisella on eri kasviproteiini käytettävissä valmistamaansa ruokaan. Myös mausteita on mahdollista muunnella.

¹ <https://vantti.fi/palvelut/ateriapalvelut/>

² <https://hevinnovations.fi/food-waste-ecosystem/>



Euroopan unionin
osarahoittama



Uudenmaan liitto
Nylands förbund



innokaupungit

Jokainen osallistuja maistelee neljää eri vaihtoehtoa ja kirjaa niistä arvionsa maun, tuoksun, rakenteen osalta. Lisäksi oppilas arvioi, sopiiko maisteltu ruoka koululounaaksi. Lopuksi arvioija saa kirjoittaa huomioita ja ideoita maistellusta ruoasta.

Tulokset:

Ruokaryhmät valmistivat ja maistelivat neljää eri vaihtoehtoa intialaisesta kasviskastikkeesta. Maistuvimmaksi valikoitui härkisproteiiniin valmistettu kastike.

Ateriapalvelutuottaja Vantti sai kiinnostavaa tietoa suoraan nuorilta ja pääsi haastattelemaan heitä tarkemmin aiheen tiimoilta.

Opit ja jatkokehitys:

Reseptipajan kulku saatiin dokumentoitua ja se tulee olemaan jatkossa kaikkien koulujen yhteistyöpaketin vaihtoehto. Haasteina ovat laitospöydän ja kotitalousryhmien käyttämien materiaalien pakkauskokojen yhteensovittaminen: on tärkeää päästä pilotoimaan samoilla raaka-aineilla, joita käytetään oppilaitosten ateriapalvelutuotannossa.

Yhteyshenkilöt:

- **Ursula Snellman, Vantaan kaupunki, projektipäällikkö,**
ursula.snellman@vantaa.fi
- **Päivi Kaipainen, Vantaan kaupunki, perusopetuksen asiantuntija,**
paivi.kaipainen@vantaa.fi
- **Heta Hyvärinen, Helsingin kaupunki, projektipäällikkö,**
heta.hyvarinen@hel.fi