



# Kestävyys on herkullista – ilmastoystävällinen ja kestävä ruokailu on osa uusimaalaista arkea

Kestävät kuluttajavalinnat ja vastuullinen liiketoiminta ovat tärkeitä teemoja uusimaalaisille. Nämä teemat korostuvat Euroopan unionin, Uudenmaan liiton, ELY-keskuksen ja muiden paikallistoimijoiden yhteistyössä, jolla edistetään uusimaalaisen ruoan kestävyttä ja kiertotaloutta ruokajärjestelmässä.

Ilmastoystävällinen ruokailu on uusimaalaisille aiempaa helpompaa, kun useissa pääkaupunkiseudun ravintoloissa otetaan käyttöön uusi Ilmastoannos-merkki. Merkin avulla asiakas tunnistaa helposti suosikki-ravintoloidensa ruokalistalta annokset, joiden hiilijalanjälki on keskimääräistä pienempi.

Ilmastoannoksia tarjoilevat ravintolat haluavat osaltaan edistää kestävästä ruokailusta kiinnittämällä huomiota toimintansa ympäristö- ja ilmastovaikutuksiin sekä kehittämällä toimintaansa ilmastoystävällisemmäksi. Samalla ilmastoannosmerkki säästää asiakkailta aikaa ja vaivaa: asiakas voi nauttia ruoastaan tietäen, että hänen valintansa on ilmastollisesti vastuullinen. Ilmastoannoksen voi tilata muun muassa Dylan-ravintoloissa, Palmia-ravintoloissa, Sofia Helsingissä, Löylyssä sekä useissa muissa pääkaupunkiseudun ravintoloissa syksyn aikana.

Ilmastoannos on vain yksi esimerkki Uudellamaalla kestävästä ruoan eteen tehtävästä työstä, josta Eurooppa alueellani -aloite tarjoaa tietoa 25. lokakuuta lähtien. Kestävästä ruokailusta Uudellamaalla edistetään myös ruoantuotannon päästöjen vähentämisen ja hävikkiruokaa hyödyntämisen avulla. Näihin teemoihin liittyen Uudellamaalla tapahtuu paljon: kaupunkiviljelykokeilut Lautasaassa ja Hakunilassa tuovat ruoantuotannon lähemmäs ihmistä ja ylijäämäruokaa hyödynnetään yhä tehokkaammin muun muassa kaikille avoimissa yhteisruokailutilaisuuksissa. Uudellamaalla kestävyys on herkullista!

### Lisätietoa EU:n aluekehityksestä Uudellamaalla

EU:n, Uudenmaan liiton ja ELY-keskuksen yhteistyöllä rakennetaan kestävästä tulevaisuutta muun muassa kaupunkiviljelykokeiluiden ja osallisuutta edistävien yhteisruokailuiden muodossa. Ilmastoannos tekee ilmastoystävällisistä valinnoista helppoa, kun samanaikaisesti Uudellamaalla lisätään tietoisuutta ruoan kiertotaloudesta.

Ilmastoannos on osa Mission Zero Foodprint -hanketta. Hankkeen koordinaattorina toimii Helsingin kaupungin innovaatioyhtiö Forum Virium Helsinki ja toisena toteuttajana Laurea ammattikorkeakoulu. Lisäksi Uudellamaalla on käynnissä myös HSY:n, Metropolia ammattikorkeakoulun, Helsingin yliopiston ja Vantaan kaupungin toteuttama urbaania ruoantuotantoa ja kiertotalousratkaisuja edistävä 6Aika: Circular-HoodFood -hanke sekä hävikkiruokaa hyödyntävä, yhteisöllisyyttä ja työelämäosallisuutta edistävä ViaDia Keski-Uusimaa ry:n hallinnoima Yhdessä katettu -hanke. Hankkeissa on mukana laajat verkostot yhteistyökumppaneita. Hankkeita rahoittavat Euroopan Unioni, Uudenmaan liitto ja ELY-keskus.

### Lisätietoa kestävästä ruoan hankkeista sekä muista Uudellamaalla meneillään olevista hankkeista:

<https://www.uudenmaanliitto.fi/>

<https://forumvirium.fi/mission-zero-foodprint-hanke/>

<https://ilmastoannos.fi/>

<https://www.hsy.fi/ymparistotieto/projektit-ja-hankkeet/circular-hood-food/>

<https://www.ely-keskus.fi/>

<http://yhdessakatettu.fi/>

