



KASVIPROTEIININ KÄYTTÖ JULKISESSA RUOKAPALVELUSSA



ARKEA

Sanna Malaska



Arkean ruokapalvelut

- n. 60 valmistuskeittiötä, n. 110 palvelukeittiötä ja n.120 jakelupistettä
- Koulut, päiväkodit, hoivayksiköt, henkilöstöravintolat, kotipalveluateriat, kokous- ja tapahtumatarjoilut
- Oma tuotekehitysyksikkö laadun takeena
- Valmistus aina ikäryhmä, ravitsemukselliset ja muut tarpeet huomioiden
- n. 500 ammattilaisen voimin

KASVIPROTEIININ KÄYTTÖ RUOKAPALVELUSSA

- Kasvisruokailijoiden osuus kasvaa kaikissa ikäryhmissä
 - Koulu- ja päiväkotiruokailu (esim. Turku 8 kasvisruokapäivää/6 viikon ruokalista)
 - Ympäristötavoitteet
 - Kouluruokaraati
 - Ikäihmiset
 - Kasvisruoka vaihtoehtona
 - Lounasruokailijat
- Tuote
 - Tasalaatuisuus
 - Jalostusaste
 - Jalostetussa tuotteessa ravitsemukselliset tekijät - sydänmerkkikriteerit
 - Pakkauskoko
 - Logistiikka
 - Hinta