

Kasviproteiiniruokaohjeita ammattikeittiöihin

Toiminta-aika: 20.2.2016-30.6.2017

Toiminta-alue: Valtakunnallinen

Rahoitus: Maa- ja metsätalousministeriö

Kustannusarvio: 29 900 €

Toteuttajat: EkoCentria yhteistyössä Savon koulutuskuntayhtymän ravintolapalveluiden ja Servican kanssa

Kohderyhmä: Ammattikeittiöt

Tiivistelmä: Palvelussa kehitetään 15 uutta kasviproteiiniruokaohjetta, joita testataan erilaisissa ammattikeittiöissä, mahdollisuuksien mukaan myös cook & chill -menetelmällä valmistettuna. Valitsemalla ammattikeittiöihin vähemmän ympäristökuormaa tuottavia kasvisraaka-aineita tuetaan maatalouden ympäristövaikutusten vähenemistä sekä uusien ravitsemussuositusten tavoitteita. Palvelulla luodaan lisäarvoa kasviproteiiniraaka-aineille tähtäämällä uusiin, maistuviin ja terveellisiin kasviproteiinin käyttötapoihin. Palvelun avulla tehdään tutuksi soijaproteiinille vaihtoehtoisia kasviproteiinituotteita, kuten hernerouhe, härkäpapu, palkoviljat, täysjyväviljat sekä proteiinia sisältävät muut kasvikset.

Tavoitteet: Kasviproteiinin käytön lisääminen ja reseptiikan monipuolistaminen ammattikeittiöissä.

Tulokset: Kasviproteiinin monipuolinen käyttö kasvisruoissa lisääntyy ammattikeittiöissä.

Yhteystiedot: Anu Arolaakso p. 044 785 4048 ja Sari Väänänen p. 044 785 4025.
sähköposti: etunimi.sukunimi@sakky.fi