



17.01.2024

Tarjoilusuositus

Helsingin yliopiston strategisena tavoitteena on olla kestävyiden ja vastuullisuuden edelläkävijä. Tämän tarjoilusuosituksen pyrkimyksenä on varmistaa, että kestävyys ja vastuullisuus otetaan huomioon tarjoiluissa.

Helsingin yliopiston järjestämällä tilaisuuksilla tarkoitetaan tässä kaikkia tilaisuuksia, joiden järjestämisen päävastuu on Helsingin yliopistolla ja joiden järjestäjä kuuluu Helsingin yliopiston henkilöstöön.

Tarjoiluista suositellaan seuraavaa:

- Tarjoiluissa suositaan kasvis- ja vegaaniruokaa ja vastuullisesti pyydettyä lähikalaa.
- Tarjoiluissa suositaan terveellistä ja kauden mukaista ruokaa, lähiruokaa, luomutuotteita sekä Reilun kaupan tuotteita. Reilun kaupan korkeakouluna olemme sitoutuneet käyttämään tarjoiluissa Reilun kaupan kahvia ja teetä.
- Tarjoiluissa vältetään tuotteita, joilla on tutkitusti suuri negatiivinen ilmasto- ja ympäristövaikutus. Tällaisia tuotteita ovat muun muassa liha- ja maitotuotteet ja riisi.
- Erilaiset ruokavaliot huomioidaan.
- Pullotetun veden tarjoilemista vältetään.
- Tarjoiluissa vältetään ruokahävikkiä. Tarjoiluja sisältäviin tilaisuuksiin kutsutuilta pyydetään sitovat ilmoittautumiset ruokahävikin vähentämiseksi.
- Tilaisuuksissa käytetään ensisijaisesti kestoastioita ja -aterimia.



17.01.2024

Yliopiston muut tarjoilukäytännöt

Helsingin yliopisto suosittelee tarjoilusuosituksen noudattamista silloinkin, kun se ei ole pääjärjestäjänä ja tilaisuus järjestetään yhteistyössä muiden toimijoiden kanssa.

Tarjoilusuositus antaa kehykset tilaisuuksien tarjoilujen järjestämiseen, mutta yliopistolla on myös muita tarjoilukäytäntöjä. Esimerkiksi tapahtuma- ja konferenssiin järjestämässä johdon tilaisuuksissa ja yliopistotason vastaanotoilla tarjoillaan vain vegaanista ruokaa. Käytännöllä kunnioitetaan yliopistoyhteisön moninaisuutta. Vegaaninen tarjoiluhan soveltuu myös niille, joilla on uskonnollisia, eettisiä tai kulttuurisia syitä olla syömättä eläinperäisiä tuotteita. Mahdollisimman monelle soveltuva tarjoilu vähentää ruokahävikkiä samalla pienentäen hiilijalanjälkeä. Lisäksi vastaanotoilla on aina gluteeniton vaihtoehto tarjolla.

Lisätietoja tapahtumajärjestämisestä ja tarjoilujen järjestämisestä löytyy Helsingin yliopiston tapahtumajärjestämisen oppaasta.

Tarjoilusuositus pohjautuu tutkittuun tietoon

Tarjoilusuositus on linjassa Pohjoismaisten ravitsemussuositusten kanssa, joissa suositellaan entistä kasvipohjaisempaa ruokavaliota ja lihankulutuksen vähentämistä sekä terveydellisistä että ekologisista näkökulmista.

Raaka-ainevalinnoilla ja ruokahävikin minimoimisella on merkittävä vaikutus tarjoilujen tuottamaan ympäristövaikutukseen. Kertakäyttöisten tuotteiden käyttö lisää luonnonvarojen kulutusta ja jätteen määrää. Siksi tarjoiluissa suositetaan kestoastioita ja vältetään pulloitetun veden käyttöä.

Tarjoilusuosituksessa otetaan huomioon myös inklusiivisuus sekä sosiaalinen ja taloudellinen vastuu. Yliopiston tilaisuuksissa pyritään huomioimaan osallistujien yksilölliset tarpeet, mukaan lukien erilaiset ruokavaliot. Reilun kaupan korkeakouluna sitoudumme edistämään Reilu kauppa -sertifioitujen tuotteiden käyttöä. Ruokahävikin välttämällä saavutetaan myös taloudellista hyötyä.

Tarjoilusuositus on osa Helsingin yliopiston päästövähennystavoitteita

Tarjoilusuositus tukee [Hiilineutraali Helsingin yliopisto 2030 -tiekartan](#) ruokaan liittyviä toimenpiteitä, joissa tavoitteeksi on asetettu, että yliopiston omat ruokatarjoilut ovat kasvispainotteisia vuoteen 2030 mennessä. Tarjoilusuositus on osa Helsingin yliopiston kestävyys- ja vastuullisuustavoitteiden edistämistä sekä päästövähennystavoitteita.

Tarjoilusuositus on otettu käyttöön 17.1.2024.

Tarjoilusuositusta päivitetään tarvittaessa viimeisimmän tutkimustiedon pohjalta.