



JHL

KLIMATFÖRÄNDRINGARNAS INVERKAN PÅ BRANSCHERNA IDAG OCH I FRAMTIDEN

Virpi Matikainen

Sakkunnig branschverksamhet

KOST- OCH MÅLTIDSBRANSCHEN

De viktigaste konsekvenserna av klimatförändringen för arbetet inom kost- och måltidsbranschen kopplas till följande:

- Minskat matsvinn
- Ändra kost i en mer vegetabilisk riktning
- Måltids- och dryckesservering genererar 78 miljoner kilo matsvinn årligen
- Den största orsaken är matsvinn, det vill säga mat som har tillagats eller förberetts för det. I branschens arbete betonas att man kan förutse mängden mat som serveras. Menyplanering spelar en viktig roll, liksom livsmedelsinköp



KOST- OCH MÅLTIDSBRANSCHEN

- Cirka 2 miljoner serverade måltider per dag, 350 miljoner euro för inköp av livsmedel och råvaror.
- Det är också viktigt att beakta den ekologiska hållbarheten vid upphandling av andra produktgrupper, såsom städtillbehör och rengöringsmedel, engångsserviser och köksmaskiner.



STÄDBRANSCHEN

- **De viktigaste effekterna av klimatförändringarna inom städbranschen är relaterade till:**
- Inverkan på arbetsförhållandena och välbefinnandet för arbetstagare inom städsektorn har mycket att göra med hur byggnader reagerar på det förändrade klimatet
- Bakterier utvecklas snabbare i värme och är mer motståndskraftiga mot torka och desinfektion



STÄDBRANSCHEN

- Det är också viktigt att ta hänsyn till ekologisk hållbarhet när man köper in andra produktgrupper, till exempel städtillbehör och rengöringsmedel samt utrustning.
- Andra miljöhänsyn är energi- och vattenförbrukning samt sortering och återvinning av avfall.



KOST- OCH STÄDBRANSCHEN - SAMMANFATTNING

Inverkan på arbetsvillkoren?

- Höga temperaturer på arbetsplatsen, liksom byggnadernas skick och lämplighet för väderförhållanden, kan bli ett ännu större problem i framtiden.
- Temperaturerna i kök kan snabbt stiga högt.

Inverkan på arbetsuppgifterna?

- Kosten förändras i en grönsaksorienterad riktning.
- Målen för att minska matsvinnet syns i olika skeden av arbetet inom måltidsbranschen, särskilt i planeringen.
Avfallshantering
- Högre temperaturer gör att man ännu mer tar hänsyn till livsmedlens hållbarhet
- Inom städbranschen påverkar klimatförändringarna verktyg, rengöringsmedel och material.

EXEMPEL

Hot / problem

- Väderfenomen: ökat behov av renlighet
- Kemikalier och deras eventuella användningsbegränsningar
- Vattenbrist
- Tillgång på energi
- Tillgång på råvaror
- Brist på kunskap



EXEMPEL

Förebyggande åtgärder

- Produktinköp: Använda ekologisk mat.
- Planera meny och recept
- Hantera avfall och följa upp
- Ekologiska kemikalier
- Minska vattenanvändning
- Öka medvetenhet
- Energieffektiv utrustning
- Bra materiallytor

Lösningar

- Närproducerade råvaror
- Servera mer vegetariska och fiskbaserade rätter
- Biologiskt nedbrytbara och miljövänliga rengöringsmedel
- Energieffektiva maskiner/utrustning
- Vattenreglerande rengöringsmetoder
- Utbildning

TEST AV MILJÖKOMPETENS STÄD- ELLER MATSERVICEBRANSCHEN

- ❖ Miljökompetens är yrkesskicklighet.
- ❖ Kompetent yrkesutövare
- ❖ Känner till arbetets miljöpåverkan
- ❖ Agerar ansvarsfullt
- ❖ Biträder även kunder i miljöfrågor



TACK

Virpi Matikainen
virpi.matikainen@jhl.fi

HÄVIKKI-VIIKKO

Virkistä minut vedessä



Lue lisää: havikkiviikko.fi



HÄVIKKI-VIIKKO

Syö minut kokonaan



Lue lisää: havikkiviikko.fi



HÄVIKKI-VIIKKO

Kasvishaaste



Lue lisää: havikkiviikko.fi



HÄVIKKI-VIIKKO



Ruokahävikin takia hukkaamme noin

100 €

vuodessa per henkilö.

Lue lisää: havikkiviikko.fi

HÄVIKKI-VIIKKO

Too good to waste.

23.-29.9.2024



Read more: havikkiviikko.fi

SPILL-VECKAN



155

miljoner kilo

mat slängs bort av finländarna varje år.

Läs mer: havikkiviikko.fi