



Tiedote 29.5.2017

**Kestävästä gastronomiasta ja matkailusta valtavirtaa**

**Tiistaina 30.5. alkava Euroopan kestävän kehityksen viikko nostaa kestävän gastronomian ja matkailun näkyväksi, kun ELO-säätiö ja Perho Liiketalousopisto julkaisivat omat kestävän kehityksen toimenpidesitoumuksensa. Sitoumuksilla on yhteinen tavoite ja otsikko ”Tarjoamme uusia oivalluksia kestävästä gastronomiasta ja matkailusta koulutuksen ja viestinnän keinoin.”**

ELO – Suomalaisen ruokakulttuurin edistämissäätiö sitoutuu tuomaan kestävän gastronomian kiinteäksi osaksi ruokakulttuuriamme. Elämyksellisen viestinnän ja monipuolisen yhteistyön keinoin sitoudutaan vahvistamaan ammattilaisten ymmärrystä vastuullisuudesta. Perho Liiketalousopisto puolestaan sitoutuu kouluttamaan vastuullisia tulevaisuuden ammattilaisia, jotka ovat valmistuessaan kestävän gastronomian ja matkailun lähettiläitä. Sitoumuksen laatijat ovat tehneet konkreettiset toimenpidesuunnitelmat, joiden toteutukseen he haastavat alan toimijat laajasti mukaan.

**Yhteistyötä ja haasteita kestävän kehityksen puolesta**

Kestävä gastronomia on yksi Perho Liiketalousopiston oppiaine. Aihe näkyy myös muutaman muun alan koulun oppiaineena sekä teemana ammattilaisten villiruokakoulutuksessa. Kestävä gastronomia ei vielä ole laajemmin mukana maamme kokkikoulutuksessa. ”Yhteinen tavoitteemme on tehdä kestävästä gastronomiasta ja matkailusta valtavirtaa sekä tuottaa ruoka- ja matkailualalle kestävyyttä edistäviä osaajia ja toimintamalleja”, kertoo ELO-säätiön johtaja **Seija Kurunmäki.**

Perho Liiketalousopisto pilotoi kestävän kehityksen huomioivan koulutusmallin, jonka tavoitteena on, että oppilaitoksessa koulutetut ammattilaiset osaavat käyttää metsiemme, peltojemme ja vesiemme resursseja viisaasti sekä toimia raaka-ainetta ja luontoa kunnioittavasti.

”Houkuttelemme opiskelijat huomioimaan kestävän kehityksen omissa elämäntavoissaan ja työelämän päätöksenteossa. Kestävän kehityksen mukaisesta toiminnasta tulee luonnollinen osa opiskelijoiden ammattitaitoa, jota he haluavat ja osaavat välittää muille”, sanoo Perho Liiketalousopiston rehtori **Juha Ojajärvi.**

”Edelläkävijänä rakennamme uudenlaisia oppimisympäristöjä ja oppimisen malleja opiskelijoille”, lehtori **Jarmo Åke** sanoo ja lupaa, että oppilaitos haastaa syksyn aikana 15 eriasteista oppilaitosta mukaan toteuttamaan kestävää gastronomiaa ja matkailua.

ELO-säätiö tähtää muutokseen tavassa, jolla vastuullisuudesta ja kestävyydestä viestitään. Näkijöitä, tekijöitä ja resursseja yhdistävä säätiö haastaa syksyn tullen laajan kumppaniverkostonsa mukaan. Ruoka- ja juomakulttuuria edistävä säätiö haluaa myös vastuullisuusviesteissään nostaa esiin aistinautinnot, elämykset ja yhteisöllisyyden.

”Näin omaa hyvää haluavat osaajat ja kuluttajat saadaan laajasti mukaan hyvän asian taakse. Myös kilpailutoiminnassamme rohkaisemme kokkeja löytämään kestäviä ratkaisuja aistinautinnoista tinkimättä”, Kurunmäki kertoo.

**Kestävää toimintaa Teurastamolla ja yhteisellä pellolla**

Perho Liiketalousopistolla ja ELO-säätiöllä on kesäkuun alusta lähtien työpaja- ja yleisötilaisuuksia mahdollistava yhteinen tila Helsingin Teurastamolla. Jatkossa sinne kootaan ihmisiä ideoimaan ja tekemään tapahtumia kestävän gastronomian ympärille.

Perho Liiketalousopiston uusin aluevaltaus on oppimisympäristö, jossa opiskelijat saavat kirjaimellisesti laittaa kädet multaan. Perho on hankkinut oman pellon. Malmin kampuksen nurkalla, Longinojan pellolla, opiskelijat pääsevät näkemään ja kokemaan, mistä ruoka tulee, ja miten se siirtyy ekologisesti ja kestävän gastronomian filosofian mukaisesti pellolta keittiöön ja asiakkaan lautaselle. Yhteinen pelto toimii ilmiöpohjaisen oppimisen ympäristönä, jonka avulla kestävä kehitys, yrittäjyys, tuotekehitys ja raaka-ainetietoisuus yhdistetään eri tutkinnonosiin työelämälähtöisesti ja osana todellista maailmaa.

Lue Perho Liiketalousopiston sitoumus [täältä](https://sitoumus2050.fi/commitment/tarjoamme-uusia-oivalluksia-kestaevaestae-gastronomiasta-ja-matkailusta-koulutuksen-keinoin).

Lue ELO-säätiön sitoumus [täältä](https://sitoumus2050.fi/commitment/tarjoamme-uusia-oivalluksia-kestaevaestae-gastronomiasta-viestinnaen-ja-koulutuksen-keinoin).

**Lisätiedot**

Perho Liiketalousopisto Oy  
Juha Ojajärvi, rehtori, toimitusjohtaja  
0400 939 269  
juha.ojajarvi@perho.fi

Jarmo Åke, koulutusteknologian kehittämispäällikkö, lehtori  
kestävä gastronomia

040 1478 552

jarmo.ake@perho.fi

Anu Nylund, kehittämispäällikkö  
matkailu

040 962 2006

anu.nylund@perho.fi

ELO-säätiö  
Seija Kurunmäki, johtaja

0400 460894

seija.kurunmaki@elo-saatio.fi

**Kestävän kehityksen viikko**

Euroopan kestävän kehityksen viikko (European Sustainable Development Week eli ESDW) järjestetään tänä vuonna 30.5.–5.6.2017.

Kyseessä on koko Euroopan laajuinen aloite, jolla edistetään ja tehdään näkyväksi kestävän kehityksen hankkeita ja projekteja. Suomi on nyt mukana kolmatta kertaa. Vuonna 2016 tavoitettiin kestävän kehityksen viikon merkeissä 200 000 kontaktia.

Viikon teema on tänä vuonna Kestävän kehityksen toimintaohjelma Agenda2030, jota kestävän kehityksen toimenpidesitoumukset (SITOUMUS2050.fi) toteuttavat käytännössä.

**Kestävän kehityksen yhteiskuntasitoumus**Kestävän kehityksen yhteiskuntasitoumus on yhteinen pitkän aikavälin tahtotila tulevaisuuden Suomesta. Sitoumus on suomalainen malli, jonka takana on kestävän kehityksen toimikunta. Idea on yksinkertainen – konkreettisia tekoja, mitattavia tuloksia. Yhteiskuntasitoumuksessa eri toimijat sitoutuvat edistämään kestävää kehitystä työssään ja toiminnassaan. Mukaan halutaan kaikki – yritykset, yhteisöt, yksityishenkilöt ja julkishallinto. Lue lisää [täältä](https://sitoumus2050.fi/).

**Perho Liiketalousopisto**

Ravintolakoulu Perho, Helmi Liiketalousopisto ja Haaga-Perho yhdistyivät 1.1.2017 Perho Liiketalousopistoksi. Perho Liiketalousopisto on 1500 opiskelijan helsinkiläinen oppilaitos, joka tarjoaa ammatillista koulutusta ravintola-, matkailu- ja liiketalouden aloilla. Opintoihin voi yhdistää myös tavoitteellisen urheilun. Kampukset sijaitsevat Töölössä, Malmilla ja verkossa. Räätälöityä lisä- ja täydennyskoulutusta sekä valmennusta yrityksille ja yhteisöille tarjoaa Perho PRO.

**ELO-säätiö**ELO-säätiö eli Suomalaisen ruokakulttuurin edistämissäätiö kokoaa suomalaisen ruoka- ja juomakulttuurin tekijät, näkijät ja resurssit saman pöydän ääreen. Säätiö kannustaa yhteistyöhön, jolla lisätään ruokamatkailua ja ruokakulttuurimme arvostusta kotimaassa ja kansainvälisesti. Juhlavuonna 2017 säätiö vetää laajaa yhteishanketta, jolla suomalaiset innostetaan syömään yhdessä. Säätiö vahvistaa suomalaista villiruokaosaamista ja yhdistää kouluruokatoimijoita viestimään kouluruokailumme ainutlaatuisuudesta. Suomalaisten ravintola-ammattilaisten osaamista nostetaan esiin organisoimalla vuosittain kokki- ja tarjoilijakilpailut ja vastaamalla  
Suomen osallistumisesta Bocuse d’Or -kokkien maailmanmestaruuskilpailuun.