



VAIKUTA RUUAN HIILIJALANJÄLKEEN! AUTOMAATTISEN CO₂-LASKURIN AVULLA SAAT TIETOA RUUAN ILMASTOVAIKUTUKSISTA

Matleena Autio

Sovellusasiantuntija – TtM, dieetikokki

050 555 4422 | matleena.autio@jamix.com

Ruuan osuus kulutuksen ilmastovaikutuksista on suunnilleen yhtä suuri kuin liikenteen tai asumisen

Käynnissä oleva ilmastonmuutos aiheutuu lähinnä kasvihuonekaasujen, erityisesti hiilidioksidin (CO₂) määrän lisääntymisestä ilmakehässä.

Ilmastonmuutoksen hillinnässä kasvihuonekaasujen vähentäminen on avainasemassa ja siinä onnistuminen edellyttää kaikkien yhteiskunnan toimijoiden panosta.

Suurin osa ruoan ilmastovaikutuksista syntyy raaka-aineista ja tuotteista – alkutuotannossa lannoitteiden käytöstä tai suoraan eläimistä.



Ruuan hiilijalanjälkeen vaikuttavia tekijöitä:

- Reseptiikka ja käytettyjen raaka-aineiden CO₂e-päästöt
- Annoskoot ja ruokalistasuunnittelu / Valmiin ruuan hävikki
- Ruokalistasuunnittelu ja ostotilaukset / Raaka-ainehävikki
- Tuotannonsuunnittelu / Tehokkuus -> Ekologisuus

Kestävästä kehityksestä mukainen toiminta on huomioitu myös [Ravintola- ja catering-alan tutkintovaatimuksissa](#).



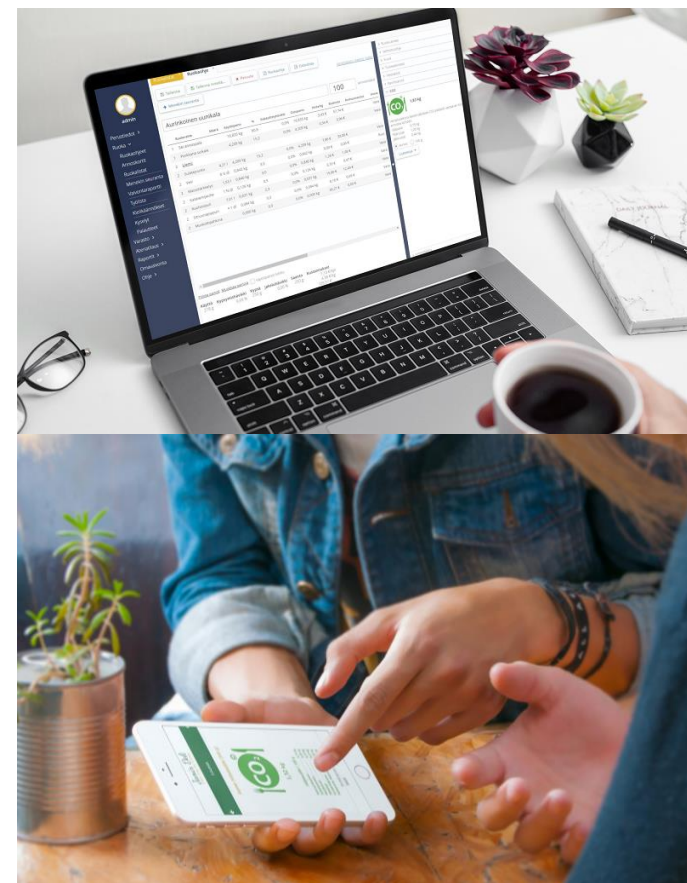
JAMIX CO₂-laskurin avulla saat tietoa ruuan ilmastovaikutuksista ja voit vaikuttaa ruuan hiilijalanjälkeen!

JAMIX CO₂-laskuri on JAMIX RUOKATUOTANTO -järjestelmään liittyvä sovellus ruuan hiilijalanjäljen laskentaan.

- Sovellus laskee automaattisesti raaka-aineperusteisen hiilijalanjäljen ruokaohjeille ja aterioille – annoskohtaisesti tai per 100g.
- Ohjelmassa olevien vertailuarvojen avulla tietyn ruuan tai aterian hiilijalanjälkeä on helppo arvioida.
- Halutessasi saat CO₂-tiedot esille myös ruokalistaan ja JAMIX MENU -sovellukseen asiakkaitasi varten.



*JAMIX CO₂-laskuri valittiin yhdeksi
Gastron Parhaista vuonna 2020!*



JAMIX-ohjelmassa valmiina tuoteryhmäkohtaiset päästökertoimet:

- huomioitu ilmaston lämpenemistä aiheuttavat CO₂-ekvivalentit päästöt, ei muita ympäristövaikutuksia (kuten happamoitumista, rehevöitymistä, ym.)
- kertoimien kuvaamat ilmastovaikutukset aiheutuvat uusiutumattomien energialähteiden kulutuksesta ruoka-aineiden arvoketjun eri vaiheissa, erityisesti alkutuotannossa

CO₂-arvo on vapaasti muokattavissa, joten ohjelmaan on halutessaan mahdollista syöttää tiedot myös tuotekohtaisesti.

Ilmoitetut annosten CO₂-päästöt edustavat suurinta osaa mutta eivät kaikkia päästöjä. Absoluuttisten lukujen sijaan suosittelemme vertaamaan eri annoksia suhteessa toisiinsa. CO₂-päästöt perustuvat annosten kokoon ja ruoka-aineiden keskimääräiseen ilmastovaikutukseen, mutta eivät huomioi ravintolatoiminnan kaikille annoksille allokoitavia yleisiä ilmastovaikutuksia tai annosten valmistusprosessin erityisiä ilmastovaikutuksia. Keskimääräiset CO₂-päästöt on laskettu JAMIX-mallitietokannasta, joka sisältää erityyppisiä ruokaohjeita.

Esimerkki ohjelman CO₂-laskelmasta:

KASVISKIUSAUS (CO₂-arvot/100 g)



Vertailutietona keskimääräiset CO₂-päästöt:

Välipalat 0,30 kg

Pääruuat 0,42 kg

Jälkiruuat 0,19 kg

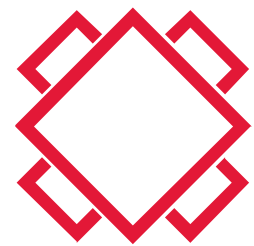
Lisätietoa CO₂-arvoista.

JAMIX CO₂-laskurin avulla saat tietoa ruuan ilmastovaikutuksista ja voit vaikuttaa ruuan hiilijalanjälkeen!

Mahdollisuus verrata eri tuotteiden hiilijalanjälkeä jo ruokaohjeita ja ruokalistoja suunniteltaessa helpottaa ilmastonäkökulman huomioimista ammattikeittiöissä.

Aterioiden hiilijalanjäljen ilmoittaminen tuo ravintolapalveluiden loppuasiakkaille sekä lisäarvoa että mahdollisuuden vaikuttaa hiilijalanjälkeen.





Jamix

Making
Kitchens
Work

Lisätietoa JAMIX CO2-laskurista saat
omalta asiakasvastaavaltasi tai myynti@jamix.fi

