

Ruokaa vastuullisesti ja kestävästi – vastuullisuuden askeleista ekologisiin ratkaisuihin

Elintarvikkeissa korostuu nykyään entistä enemmän vastuullisuus ja kestävyys. Kokonaisvaltaisesta kestävydestä oppiminen ja erityisesti ekologisen kestävyuden osa-alueiden integrointi elintarvikealan toimintaan auttavat yrityksiä vastaamaan paremmin asiakkaiden tarpeisiin sekä viestimään vastuullisuusteosta läpinäkyvämmiin. Samalla vastuullisuuden askeleet ja ekologiset ratkaisut edistävät yritysten mainetta ja auttavat säilyttämään ja houkuttelemaan asiakkaita, jotka arvostavat vastuullisuutta ja kestäväää liiketoimintaa.

Mitä? Maksutonta koulutusta elintarvikealalla työskenteleville

Milloin? Koulutus käynnistyy 15.1.2024, mutta voit aloittaa milloin sinulle sopii ja edetä joustavasti oman aikataulun mukaisesti

Miten? Oppimisalustalla edetään opinnoissa omaan tahtiin. Mukana on myös live-luentoja/tapaamisia sekä jatkuvan oppimisen aikaista tukea. Kuljemme siis oppimisen matkaa yhdessä

Miksi? Koulutuksissa kehität itseäsi oman alan ammattilaisten kanssa. Saat käytännön vinkkejä ja ideoita sekä uusia ajatuksia tulevaisuuden työelämän muutoksiin

Voit suorittaa kaikki osakokonaisuudet tai opintojen edetessä valita joustavasti sinua puhuttelevat aihealueet.

Hae koulutukseen

Asiakasymmärrys (1 x 27 opiskelijatyötuntia) ja palvelumuotoilu (2 x 27 opiskelijatyötuntia):

- Ymmärrät asiakkaiden odotuksia ja tarpeita osana liiketoimintaa ja sen vastuullisuutta.
- Saat tietoa ja työkaluja palvelumuotoilun hyödyntämiseksi omassa yrityksessä.

Ilmastoneutraalius tuotteissa ja koko yrityksen toiminnassa (2 x 27opiskelijatyötuntia)

- Ymmärrät ilmastomuutoksen ilmiönä ja sen vaikutukset tulevaisuuden elintarvikeketjulle.
- Hahmotat ilmastoneutraaliutta käsitteenä sekä peilattuna oman yrityksen toimintaan.
- Kuulet miten yritys voi toimia ilmastoneutraalisti vastuullisempia valintoja tehden (energia, materiaalit, jätteet, vesi, liikkuminen)
- Saat esimerkkejä yhteisöllisyys ja vastuullisesta yhteistyöstä kumppaneiden kanssa
- Saat tietoa ympäristömerkeistä ja sertifikaateista ja ymmärrät niiden merkityksen osana vastuullista liiketoimintaa.

Hiilijalanjäljen laskeminen ja tuotteen kokonaiskestävyys (1 x 27opiskelijatyötuntia)

- Ymmärrät mitä hiilijalanjälki tarkoittaa ja miten sitä lasketaan tuotteen elinkaaren eri vaiheissa.
- Tutustut hiilijalanjäljen laskentaan käytettyihin työkaluihin esimerkkien ja tehtävien avulla.
- Saat tietoa tuotteen kokonaiskestävyyden merkityksestä ja sen arvioinnista.
- Kuulet mitä tarkoitetaan hiilikädenjäljellä.

Materiaalitehokkuus ja kokonaiskestävyys (1 x 27 opiskelijatyötuntia):

- Saat tietoa materiaalitehokkuudesta ja työkaluja sen arviointiin omassa yrityksessä.
- Hahmotat materiaalien kiertotalouden mahdollisuudet ja haasteet elintarvikealan näkökulmasta.
- Ymmärrät tehokkaamman materiaalien käytön hyödyt ja ympäristövaikutukset.
- Saat tietoa ja työkaluja tuotteiden/palveluiden kokonaiskestävyyden parantamiseksi.

Vastuullisuudesta viestiminen (1 x 27 opiskelijatyötuntia) ja kestävän toiminnan kaupallistaminen (2 x 27 opiskelijatyötuntia):

- Ymmärrät, mitä vastuullisuusviestintä on ja mitä se ei ole.
- Opit tekemään esimerkkiyrityksen nykytilakartoituksen vastuullisuuden toiminnan näkyvyydestä vs. yrityksen tavoitteet.
- Hahmotat arvojen ja tavoitteiden merkityksen viestinnässä.
- Viestintäsuunnitelman tekemistä sidos- ja kohderyhmät huomioiden.
- Saat tietoa ja työkaluja eri viestintäkanavien, mittareiden ja analytiikan hyödyntämiseksi omassa yrityksessä.
- Ymmärrät vastuullisuuden tuoman arvon osana kestäväää liiketoimintaa ja viestintää.

Tervetuloa mukaan!

[Hae koulutukseen](#)

Tutustu myös muhin elintarvikealan maksuttomiin koulutuksiin.

[Lue lisää](#)



Lisätiedot

Kristiina Paju

hankekoordinaattori ja tulevaisuuskoordinaattori

+358 405634965

kristiina.paju@lhkk.fi

Minna Mäkinen

asiakkuuspäällikkö

+358 403474074

minna.makinen@lhkk.fi

Faktia Oy

Menestyksesi kumppani

[faktia.fi](https://www.faktia.fi)

