

KIERTOTALOUS PROTEIINIJÄRJESTELMÄSSÄ

Eli

Jyväskylän seutukunnasta kestävien proteiiniketjujen ja proteiinikiertotalouden
Piilaakso

NÄIN SYNTYY SUOMEEN KIERTOTALOUS

Kestävä ruoka-järjestelmä

Elinkaari jatkuu uudessa kierrossa

Tuotantoketjun ja kulutuksen biojäte saa uuden elämän biopolttoaineissa ja -lannoitteissa.

Käyttö

Syömme kaloreita sen verran kuin tarvitsemme – ruokaa ei jää yli hävikiksi ja biojäte kierrätetään.

Kuluttaja

Ruokavalion perustana ovat ekologisesti kestävämmät vaihtoehdot, esimerkiksi sesonki- ja kasvisruoka.

Yritykseltä yritykselle

Ruokapalveluissa tarjotaan aktiivisesti kestäviä vaihtoehtoja ja hyödynnetään kaikki raaka-aineet niin, ettei hävikkiä synny.

Kauppa

Asiakkaille on tarjolla kestäviä vaihtoehtoja ja kauppa omilla toimillaan minimoi ruokahävikkiä.

Jakelu

Ruokatuotteiden elinkaaren ympäristöjälän jälkeä pienennetään: Kuormia yhdistetään ja kuljetetaan vähäpäästöisesti lyhyitä matkoja.

Alkutuotanto

Ruuan kasvatuksessa painotetaan kierrätyslannoitteita ja käytetään luonnonvaroja viisaasti. Villikalalla vankka rooli.

Materiaalien prosessointi

Kun raaka-aineista tehdään ruokatuotteita, niiden ravintoarvot säilytetään mahdollisimman hyvin.

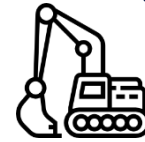
Valmistava teollisuus

Ruokateollisuus käyttää raaka-aineet valmistuksessa tarkasti, jotta ei synny ruokahävikkiä. Tuotteet pakataan energiatehokkaasti.



Photo by Porco Rosso on Unsplash

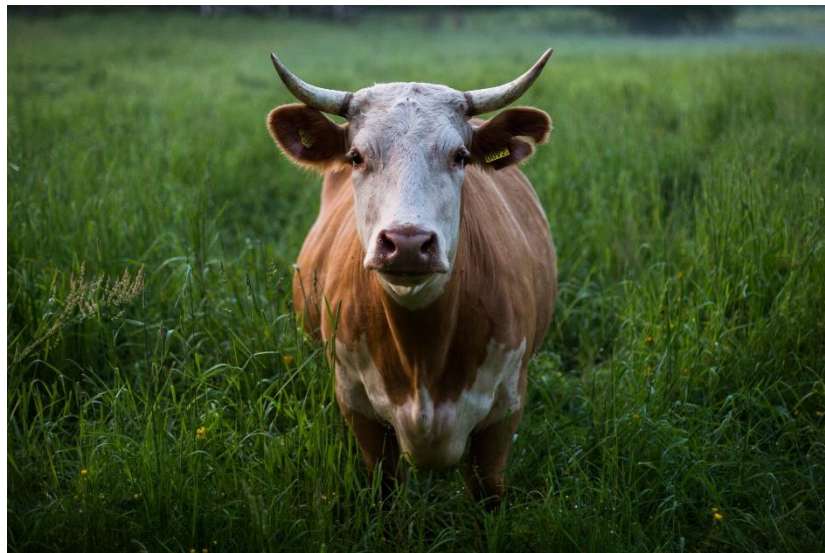
Lannoite



Päistäre, Kuitu

Hamppuproteiini
+öljy







Background image showing a close-up of fresh green pea pods and a brown paper bag, suggesting a focus on sustainable food or agriculture.

KIITOS!

YHTEYSTIEDOT:
emma.k.kynkaanniemi@jyu.fi

LISÄÄ:
kestavatproteiinit.fi/piilaakso.html