

RUOKAPALVELUT	
Kommentit	Käsittely/muutos tekstissä
Jallinoja, Tuni: S 38, r. 1-22: Erittäin olennaista on myös herkullisten ja vaihtelevien terveellisten ja ekologisesti kestävien reseptien kehittäminen. Tämän voisi lisätä toimenpide-ehdotukseen.	Lisätty toimenpide-ehdotuksiin
Puttonen Johanna, ja Anna Päätalo, Ravitsemusyksikkö, Päijät-Hämeen hyvinvointialue: 24.6.2024: s. 37, rivit 13–17: Ehdotetaan Nostossa 1 huomioitavien asioiden järjestyksen vaihtamista siten, että ensin listataan lisättävät ja sen jälkeen vähennettävät elintarvikkeet. Perustelu: Järjestyksen vaihtaminen tuo sanoman positiivisemmän sävyn. Lisättävien asioiden esittäminen ensin ohjaa ajattelemaan, että jotain "hyvää uutta" saadaan tilalle, vaikka jotakin "ei niin hyvää vanhaa" vähennetäänkin. Lisättävien asioiden mainitsemista ensin puoltaa myös se, että ihmisen on helpompi muuttaa ruokavaliotaan lisäämällä sinne jotakin kuin poistaa tai vähentää sellaista, jota on rutiinoinut käyttämään.	Järjestystä vaihdettu ehdotuksen mukaisesti Sana muutettu muotoon ruoan tässä ja läpi koko tekstin yhdenmukaisuuden vuoksi.
s.38, rivi 33: "Ruoan" voisi muuttaa muotoon "ruoan". Perustelu: kirjoitusasun yhdenmukaistaminen koko suosituksessa AMKO: Siv.37, Ruokapalvelut ja elintarvikehankinnat, rivi 43:Nosto: Huoltovarmuuden varmistaminen kaikessa toiminnassa> tämä jää tässä kohtaa hiukan irralliseksi, Pitäisikö ensin tekstiosassa määrätellä mitä huoltovarmuus tarkoittaa ruokapalveluissa? Tarkoitetaanko kotimaisuusasteen lisäämistä elintarvikehankinnoissa ja/tai varmuusvarastoja kriisi- ja poikkeustilanteita varten? Huoltovarmuus liittyy myös koko ammattikeittiön prosessien hallintaan ja erilaisiin varmistuksiin siellä... AMKO: Siv.38 kohta Vastuullisuus: rivi 3> käytettävät menetelmät> tarkoitetaan varmaankin valmistusmenetelmiä?	huomioitu tekstiin korjattu ruoanvarmistusmenetelmät
Siv. 38, rivi 6-7, sivu 38 lause: Ruokalistailla ilmoitettavat aterioiden ilmasto-vaikutukset mahdollistavat ilmasto-vaikutusten tarkastelun jo ruokalistojen suunnitteluvaiheessa ja raaka-ainevalinnoissa. > vaikeasti hahmotettava lause, pitäisikö olla näin: Raaka-aineiden ja tarjottavien ruokien ilmasto-vaikutuksia tulee tarkastella jo ruokalistojen suunnitteluvaiheessa. Sivu 38, rivi 15> voisiko lisätä loppuun maininnan vuorovaikutuksesta>Ruoantarjonnan muutoksista ja niiden lähtökohdista viestitään asiakkaille esimerkiksi ruokalistailla, infotauluilla, asiakaskirjeissä ja päivittäisissä asiakaspalvelutilanteissa. (viestintä on myös vuorovaikutusta!) -s. 36, r. 31-32 Sydänmerkki-aterian avulla voidaan ohjata asiakasta täysipainoiseen kokonaisuuteen. TAI rivillä 31 esim. ...täysipainoinen kokonaisuus, esim. Sydänmerkki-ateria. -s. 38, rivi 18: Suosituksen mukaisia ruokavaliintoja ja lautasmallin mukaista annostelua ohjataan ja merkinnöillä (esimerkiksi Sydänmerkki).	Korjattu ehdotuksen mukaisesti
Pro Vege, Niklas Kaskeala: s. 38 rivit 13-16 "Nosto 1: Ruokalistasuunnittelussa huomioitava: Vähennetään: Punaisen lihan, lihajalosteiden sekä siipikarjanlihan käyttöä Lisätään: Palkokasvien, täysjyväviljan, vihannesten sekä juuresten, siementen ja pähkinöiden käyttöä" Tämä on erittäin hyvä suositus, jolla voidaan vaikuttaa joukkoruokailuihin. Sitä kautta saadaan ruokavaliomuutosta ja ruokaan liittyvien asenteiden muutosta kohti kasvipohjaisempaa syömistä.	Lausetta muokattu ehdotuksen mukaisesti Kiitos kommentista, viittaus Sydänmerkkiin lisätty toisaalla, tähän lisäämistä ei pidetty tarpeellisena
Oatly, Niklas Kaskeala, sivu 38, rivit 13–16 "Nosto 1: Ruokalistasuunnittelussa huomioitava: Vähennetään: Punaisen lihan, lihajalosteiden sekä siipikarjanlihan käyttöä Lisätään: Palkokasvien, täysjyväviljan, vihannesten sekä juuresten, siementen ja pähkinöiden käyttöä" Vähennysten lista tulisi nostaa eläinperäiset maitotuotteet. Muutoin tämä on hyvä suositus, jolla voidaan vaikuttaa isojen massojen ruokailuihin, ja sitä kautta ruokavalioiden ja ruokaan liittyvien asenteiden muutosta kohti kasvipohjaisempaa syömistä.	lisätty tekstiin Kiitos kommentista
Ruukku ry: s 37, rivi 19. Ruokien tarjoilu. Olisiko tässä syytä kommentoida myös hinnan vaikutusta valintoihin. Jos kasvisruoka on lounasravintolassa hieman halvempi, ohjaa se valitsemaan kasvisruuan.	Kiitos kommentista Lisätty lause kappaleen loppuun: Kasvisruokaan voidaan ohjata myös tarjoamalla lounasruokailussa kasvisruokaa edullisemmalla hinnalla.
Ruukku ry: Toimenpidesuosituksat s. 38, rivi 11 alkaen: Ruoantarjonnan muutoksista ja niiden lähtökohdista viestitään asiakkaille esimerkiksi ruokalistailla, infotauluilla ja asiakaskirjeissä, muistaen myös sidosryhmät ja moniammatillisen yhteistyön viestinnässä (esim. kasvatus- ja opetushenkilöstö). Suosituksen mukaisia ruokavaliintoja ja lautasmallin mukaista annostelua ohjataan ruokailulinjaston asettelulla ja yhteistyöllä muiden kohteissa toimivien ammattilaisten kanssa. Eläinoikeuspuolue: s 38 rivi 2: Kokonaisvastuullisuudessa tulisi huomioida myös eettisyys eli eläinten tuotanto-olot yhtenä kriteerinä. Eläinoikeuspuolue: s. 38 rivi 11. Yhtenä toimenpidesuosituksena tulisi olla lause sivulta 39 (rivi 31) " Kestävyyttä edistetään myös turvaamalla eläinten hyvinvointi ja terveys, lajityypillinen käytäytyminen, hyvä ruokinta ja hyvä kasvatusympäristö." tuotoiltuna niin, että esimerkiksi broileria ja häkkikasvatettavia tuotantoeläimiä ei suositella hankittavan lainkaan. Mara: s. 36 r. 17–23 Pidämme erittäin tärkeänä mainintaa, jonka mukaan ravitsemussuositukset toimivat ruokalistan suunnittelun ja aterioiden koostamisen perustana ruokapalvelujen tavoitteiden ja asiakkaiden tarpeiden mukaan. Asiakkaiden tarpeiden huomioiminen on olennaista: jos ruoka ei vastaa ruokailijoiden tarpeita ja toiveita, se jää helposti syömättä, eivätkä ravitsemustavoitteet toteudu.	Lausetta muokattu ehdotuksen mukaisesti tekstiin lisätty eettisyys-termi
Mara: r. 25–32 Kappaleen alkuosassa kuvataan yksityiskohtaisesti yksittäisen aterian koostumusta, mutta jatkossa todetaan, että keskeistä on, että ruokailijalla on mahdollisuus valita terveyttä edistävä ja täysipainoinen kokonaisuus. Aterian osille ei mielestämme kannattaisikaan asettaa yksityiskohtaisia vaatimuksia: esimerkiksi leipä ja levite eivät välttämättä kuulu kaikkien ruokavalioiden, ja ne on mahdollista korvata muilla tuotteilla ravitsemuslaadun kärsimättä. On erittäin tiukka vaatimus, että kaikkien aterian osien ravintosisällön tulee olla suosituksen mukainen. Ravitsemussuosituksien tehtävä on toki ohjata kohti mahdollisimman terveellistä ruokaa, mutta jos samalla unohdetaan ruoan nautittavuus, vaikutus voi olla päinvastainen kuin mitä toivottiin. Esimerkiksi vaatimukset leivän suola- ja kuituipitoisuudesta ja juuston suola- ja rasvapitoisuudesta rajaavat pois suuren määrän tuotteita, jotka kuuluvat suomalaisen ruokakulttuuriin ja joita olisi mahdollista käyttää silloin tällöin osana terveellistä ruokavaliota. Liian ankarilla kriteereillä ohjataan ruokailijoita pahimmillaan lounas- ja opiskelijaravintoloista pullatiskien ja karkkihyllyjen ääreen.	hankinnat Motivan hankinta-oppaan mukaan. Oppaassa eläinten hyvinvointiin kiinnitetty huomiota
Mara: Sivulla 35, r. 18, on yhtenä ruokakasvatuksen päämääränä mainittu ruokailo – sen soisi näkyvän myös ruokapalveluja käsittelevässä luvussa! Mara: s. 36 r. 40 ja s. 37 r. 1–6 Tekstin mukaan aterioiden energia- ja ravintosisällön suosituksen tulee täyttyä ateriaa kohti keskimäärin viikkotasolla. On hyvä, jos tällä tarkoitetaan sitä, että jokaisen aterian ei välttämättä tarvitse olla täsmälleen suosituksen mukainen. Samalla on muistettava, että esimerkiksi henkilöstöravintolat tarjoavat vain osan ruokailijan viikoittain nauttimasta ruoasta, eivätkä monet asiakkaat käy ravintolassa päivittäin. Sivulla 37 mainitaan määriä, jotka lihaa ja kalaa suositellaan (enintään) nautittavaksi viikossa. Ruokapalvelulla on mahdollisuus tukea asiakasta yksilötason ravitsemustavoitteiden saavuttamisessa, mutta ruokapalvelun omalta kannalta grammamäärät eivät ole relevantteja.	Kiitos kommentista Kiitos kommentista
Mara: s. 37 r. 20–22 Ruokahävikin vähentämiseksi kannattaa suositella, että esiin pannaan vain malliannoksen kuva, ei itse annosta. Malliannos voi olla hyvä keino ohjaamaan lasten ruokailua, mutta aikuisille tarkoitetuissa ruokapalveluissa se voidaan kokea naiiviksi tai ärsyttäväksi. Aikuisilla ruokien sijoittelu linjastoon on todennäköisesti parempi ohjauskeino, mutta ravintoloitsijalla voi olla muitakin näkökulmia sijoitteluun, esimerkiksi raaka-aineiden hinta tai ruokahävikin vähentäminen. Tekstissä olisi hyvä mainita, että esitetyt keinot ovat esimerkkejä, joita ruokapalvelujen tuottaja voi soveltaa oma toimintansa ja asiakaskuntansa huomioon ottaen.	Kiitos kommentista, pidämme tärkeänä, että asiakkaalla on mahdollisuus valita päivittäin suosituksen mukainen ateriakokonaisuus näin halutessaan.
	Kiitos kommentista, tekstiä muokattu sen mukaisesti

Mara: s. 37 r. 32–42 Tekstissä todetaan, että ruokapalvelun ammattilaisten ja kilpailuttajan yhteisenä tehtävänä on määrittää laatuksikriteerit, joista tärkeimpänä on ruuan ja elintarvikkeiden ravitsemuslaatu. Selvyyden vuoksi olisi hyvä todeta, että tämä koskee julkisen sektorin ruokapalveluita. Samalla myös yksityisiä kilpailuttajia, esimerkiksi henkilöstöravintoloiden asiakasyrityksiä, on tietysti hyvä ohjata ravitsemuskriteerien huomioon ottamiseen.

Kiitos kommentista

s. 37 r. 44 Otsikko Vastuullisuus erottuu tekstistä eri abstraktiotason asiana kuin aiemmat väliotsikot ruokaistatusuunnittelu, tarjoilu ja elintarvikehankinnat, jotka kuvaavat ruokapalvelujen konkreettisen prosessin eri vaiheita. Vastuullisuus on pikemminkin taustatekijä, joka tulisi ottaa huomioon koko toiminnassa. Onko vastuullisuuden käsitteellä erillisenä osiona lainkaan tarpeen ravitsemussuosituksessa vai riittäisikö viittaus melko tuoreeseen Vastuullisten ruokapalvelujen hankintaoppaaseen?

Lisätty linkki Vastuullisten ruokapalvelujen hankintaoppaaseen

Liitetaulukkoissa 13 esitetyt ravintosisältökriteerit, jotka ovat jo ennestään käytössä opiskelijaruokailu- ja ikäryhmäkohtaisissa suosituksissa, ovat melko tiukkoja. Ruokapalvelutoimijoiden suhtautuminen kriteereihin vaihtelee asiakaskunnasta ja omasta liikeideasta riippuen: osalle ne ovat helppoja ja toimivia, osa pitää niitä liian kireinä. Kriteereissä voisi olla enemmän väljyyttä niin, että niiden soveltamisessa voitaisiin ottaa huomioon esimerkiksi asiakaskohderyhmä, ruokailun maksajataho ja se, millaisten vaihtoehtojen kanssa kyseinen ruokapalvelu kilpailee.

Kiitos kommentista

Mara: s. 38 r. 5–10 Tekstissä mainitaan esimerkkinä ruokapalvelutoimijan vastuullisuudesta listoilla olevien aterioiden ilmastovaikutusten arviointi ja mahdollinen pienentäminen. Kyse on kannatettavasta asiasta, mutta on muistettava, että aterioiden ilmastovaikutusten arviointi on toistaiseksi varsin vaativaa, eikä täsmälliseen tietoon välttämättä päästä. Myös kilpailuttajalta vaaditaan paljon asiantuntemusta, jotta se pystyy asettamaan kriteerit niin, että eri toimijoiden tekemät ilmastovaikutusten arvioinnit ovat vertailukelpoisia keskenään.

lisätty maininta tulossa olevasta työkalusta

Ei muutosta tekstiin, viittauksella viitataan kappaleeseen, josta asiasta löytyy listätietoa

s. 37 r. 45–47 Kehäviittaus, viitataan ravitsemussuositukseseen itseensä.

ETL:s.36, r. 28: Vähäsuolaisia leipiä ei ole saatavilla, koska niissä korkein sallittu suolapitoisuus on vain 0.3 %. Oikeampi ilmaisu olisi "vähemmän suolaa sisältävä leipä".

ETL: s. 38, r. 2: On hyvä, että vastuullisuuden kokonaisvaltaiseen tarkasteluun tunnustetaan kuuluvaksi laajasti erilaiset koko elinkaarenaikaiset näkökulmat. On myös ymmärrettävää, että kokonaisvaltainen tarkastelu kaikkien tuoteryhmien osalta ei suosituksissa ole tässä kohtaa ja nykyisellä tiedolla mahdollista. Tämä tulisi kuitenkin selkeästi todeta ja vain suositukset perustaa vain sellaiseen suomalaisesta tai pohjoismaista ruoantuotantoa kuvaavaan tutkimustietoon, jota tällä hetkellä on saatavilla.

Muutettu vähemmän suolaa sisältävä leipä

ETL: s. 38, r. 6: Ruokapalveluiden osalta vastuullisuudessa korostetaan ilmastovaikutusten arviointia. Entä muiden ympäristövaikutusten arviointi? Lisäksi olisi tärkeää korostaa harmonisoituja mittareita ja laskentamalleja tuote- ja tuoteryhmätasolle, jotta ilmoitettavat tiedot olisivat yhteismitallisia ja keskenään verrannollisia ympäristönäkökulmista viestittäessä.

Kiitos kommentista

KA UEF, THL: s. 37, rivi 21–22. Millainen on uusien suositusten mukainen malliannos? Toivon, että malliannoksia tulisi erilaisia ja monipuolisia kun suosituksia visualisoidaan. Voisiko perinteisen lautasmallin ohteen keksiä jonkinlaisen muun esittämistavan suositeltavalla aterialla ja välipalalla?

Kiitos kommentista

Erlaisista lautasmalleista tulee konkreettisia kuvia ruokavalion kootaminen osuuteen, ei muutosta tekstiin tässä kohtaa
Ei suositella, mutta on realismia suositella niitä vähennettävän, kun niitä kuitenkin käytetään. Esim. makkarasoppa.

KA UEF, THL: s. 37, rivi 14. Eikö lihajalosteiden käyttö tulisi pyrkiä lopettamaan kokonaan? Nythän suositukset sanovat, että esim. lihaleikkeleitä ei suositella. Suositellaanko näitä siis edelleen tarjottavan esim. lapsille?

Ruotsinkielisten maa- ja metsätaloustuottajien keskusliitto RUOKALISTASUUNNITTELU: s. 36 rivi 41–42 "Ateriat suunnitellaan siten, että asiakas voi täyttää noin kolmannes päivittäisestä energiatarpeestaan pääaterialla" Viimeaikainen myös mediassa huomioitu trendi on huolestuttava, kun monet oppilaat jättävät kouluruoan syömättä kasvisruokapäivinä. Samalla myös ruokahävikki kasvaa. Kasvisruoan reseptiikkaan ja maistuvuuteen ruokiin on panostettava, jotta kasvisruoka maistuisi ja oppilaat saisivat energiatarpeensa tyydytettyä ja jaksaisivat paremmin.

Kiitos kommentista

Terve Paino ry: "Ruokapalvelut": Tämä käsittelee julkiset ruokapalvelut, mikä on sinänsä tärkeää. Yhä merkittävämpää on kuitenkin yksityisten ruokapalvelujen osuus. Lihavuuden suhteen tämä koskee erityisesti pikaruokapaikkoja, kioskeja ja "grillejä". Miksei näille anneta suosituksia?

Suosituksukset ovat kaikkien saatavilla, mutteivät ne velvoita esim. "grillien" pitäjää samalla tavalla kuin julkisia ruokapalveluja.

SYKE: Ruokapalvelut on oikeutetusti nostettu ravitsemussuositusten toimeenpanossa keskiöön. Kestävyttä edistäviä toimia on myös lueteltu monipuolisesti. Oppilaiden osallistaminen kestävä kouluruokailun kehittämiseen on avainasemassa kestävien ratkaisujen löytämiseksi. Tämä on nostettava esiin myös tässä toimeenpanoa kuvaavassa osuudessa. Tykkyläinen ym. (2021) julkaisuun olemme koonneet nuorten omia ajatuksia kestävä kouluruokailun kehittämiseksi sekä erilaisia tapoja osallisuuden vahvistamiseksi. Nämä on syytä jalkauttaa myös ruokapalveluiden käyttöön. Ravitsemussuosituksukset voivat ohjeistaa ja näyttää suuntaa tältäkin osin.

Lisätty lause: Motivan opas ohjaa vastuullisiin hankintoihin.

Vastuullisten elintarvikehankintojen osalta suosituksiin on syytä lisätä myös linkki Motivan vastuullisten elintarvikehankintojen oppaaseen, jota on myös syytä päivittää vastamaan uusia ravitsemussuosituksia. Yhteistyö Motivan kanssa on avainasemassa tässä kohtaa.

Arja Lyytikäinen: s. 36

Kannattaisiko mainita, että kun tehdään ruokapalvelusopimuksia, niihin on tärkeää kirjata ravitsemussuositusten noudattaminen ruokatuotannossa.

Lisätty: marjat ja hedelmät, lisätty

lause: Ruokapalvelusopimuksissa on tärkeää kirjata niihin ravitsemussuositusten noudattaminen ruokatuotannossa.

s. 37, r 25; Missään kohdassa ei ole mainittu marjoja ja hedelmiä. Niidenkin käyttöä voisi lisätä mm.

salaattikomponentteina, salaattipöydän tuotevaihtoehtoina ja jälkiruokatarjonnassa. Lisäsin marjat j hedelmät kasvien listaukseen.

Tämä asia voisi olla jo edellisessä kpl:ssa.

Ylva Palvelut Oy: s.37 r.26 RUOKIEN TARJOILU

Lisäys: " Myös kokoustarjoiluissa ja välipalavaihtoehdoissa huolehditaan terveyttä edistävien ja suosituksia mukailevien kasvipohjaisten vaihtoehtojen tarjonnasta."

Julkisissa ateriapalveluissa kestävyys täytyy panostaa myös tilaustarjoiluissa ja välipaloissa, jotta ruokailutottumukset muuttuvat.

s.37 r. 30 RUOKAPALVELU- JA ELINTARVIKEHANKINNAT

Lisäys kilpailutusten kriteereihin

Suosittellemme kasvipohjaisen ruoan tarjonnan ja vastuullisten raaka-ainehankintojen lisäämistä kilpailutuksien kriteereiksi julkisten ruokapalveluiden kilpailutuksissa. Kilpailutusten avulla ruokapalveluiden tuottajilta voidaan vaatia tietoa hankintojensa ilmasto- ja luontovaikutuksista, sekä tunnistaa toimijat, jotka pystyvät tarjoamaan vastuullisesti tuotettua ruokaa.

Vastuullisen raaka-ainehankinnan ja kasvipohjaisuuden ottaminen osaksi ruokapalveluiden kilpailutusten kriteerejä olisi konkreettinen keino varmistaa, että valittavalla toimittajalla on mahdollista edistää vastuullisen ruoan tarjontaa kaikissa väestöryhmissä, mikä on välttämätöntä kestävästä ruoantuotannon kannalta.

s. 38 r.13 TOIMENPIDESUOSITUKSET TERVEYTTÄ EDISTÄVIEN, KESTÄVIEN JA VASTUULLISTEN ATERIAPALVELUIEN TOTEUTTAMISEEN

Lisäys toimenpidesuosituksiin: Lisätään kasvipohjaisen ruoan tarjontaa houkuttelevilla ja terveellisillä vaihtoehdoilla. Luonto- ja ilmastovaikutusten mittaaminen on yhä työllistävä ruokapalvelusektorilla. Kasvipohjaisen ruoan lisääminen on yksinkertainen ja tutkimuksissa todistettu keino vähentää ruoan haitallisia vaikutuksia ruokapalveluissa, vaikka tieto ympäristövaikutuksista olisi vajavaista.

HUS, ravitsemusterapeutti, HUS, Uusi lastensairaala28.6.2024; s.37 r.10 RUOKALISTASUUNNITTELUKommentti: Hienoa, että riisin ympäristövaikutus on huomioitu ja kannustetaan kauran ja ohran käyttöön.

Atria, Snellman, HK: s.36, r.3–6 [palkokasvien lisääminen] Kommentti: Maukkaan ja ravitsemuksellisesti tasapainoisen kasvisruoan valmistamisessa vaatii omanlaistaan reseptiikkaa ja ammattitaitoa, mitä julkisissa ateriapalveluissa ei aina löydy.

Erityisesti julkisia ruokapalveluja käyttävien ikäihmisten riittävä proteiinin saanti on vaikea toteuttaa, mikäli lihaa korvataan palkokasveilla. Kasviproteiinin proteiinipitoisuus on lihaan nähden maltillinen, jolloin kasviproteiineja on nautittava paljon saantisuosituksen täyttämiseksi. Käytännössä tämä on kuitenkin vaikeaa, koska uudet maut saattavat olla ikäihmisille vieraita, mikä heikentää ruokahalua. Lisäksi palkokasvit saattavat aiheuttaa vatsavaivoja. MMM: s. 37 r. 41 Lisäysehdotus: ravitsemuslaadun ja vastuullisuuden kriteerit

s. 38 r. 19 Lisäysehdotus: ja käyttävät elintarvikehankinnoissa vastuullisen elintarvikehankinnan opasta. Lisäksi toivomme lisättävän linkit sekä Vastuullisen elintarvikehankinnan oppaaseen että Kansalliseen julkisten hankintojen strategiaan.

RTY: s. 36, rivi 28: Valikoima on edelleen suppea eli tarjonta jää yksipuoliseksi, jos tarjottava vain vähäsuolaisia leipiä.

s. 36, rivi 41: Tiedetään, että tämä ei toteudu varsinkaan lasten kohdalla koska tarvittavat annoskoot ovat valtavia, jotta ravitsemuksellinen tavoite toteutuisi. Mikä perustelu on sille, että lounaan tulisi kattaa kolmannes? Voisiko tässä olla edes vaihteluväli, neljännes – kolmannes? Ravintoarvolaskelmat perustuvat isoihin annoskoihin, jotka ei kuitenkaan käytännössä toteudu. Tällöin laskelma ei peilaa todellista tilannetta. Ruokakulttuuri siirtymässä välipalatyypiseen, ristiriidassa ison aterian kanssa. Ohjaako tämä myös epätasapainoiseen syömiseen?

s. 36, rivi 43: Hienoa, että tämä on kirjattu näin, koska noudattamalla vähimmäislaatuvaatimuksia ei ateria- ja päiväkohtainen suolan saantisuositus toteudu vaan ylittyy vaikka laatuksia noudatettaisiin.

s. 37, rivi 2-3: Mikä on ajateltu olevan ruokapalvelujen teoreettinen osuus tästä 350 grammasta?

s. 37, rivi 5: Julkiset ateriapalvelut ovat niin tiukoilla budjetilla liikkeellä, että edellyttää elintarviketoimittajilta huomattavia hinnanalennuksia kaloihin, jotta käyttö onnistuu.

RTY:Kappale: Ruokapalvelu- ja elintarvikehankinnat

s. 37, rivi 37-38: Tämä ei toteudu suolan osalta noudattamalla aterianosakohtaisia vaatimuksia. Vrt sivu 36 rivit 43-44 sanoitus ja viittaus energiaravintoaineisiin.

RTY: Kappale: Vastuullisuus s. 38, rivi 5-6: Ruokapalvelun tulee pystyä kertomaan annosten raaka-aineiden hiilijalanjäljen, joka perustuu tieteelliseen tutkimukseen ja lähde kerrotaan.

Hansel: s 36 r. 17 "Ruokapalveluissa tulee tarkastella" on melko lyhyesti sanottu. Tulisi muuttaa enemmänkin muotoon, "Ruokapalveluissa tulee tarkastella ja päivittää"

Hansel: s. 36 r. 19 Missä aikataulussa nämä tulisi ottaa käyttöön? Ehdotus: "Suositukset tulisi ottaa käyttöön viimeistään vuoden 2026 alusta? Pitäkö käyttöönotosta ja valvonnasta mainita jotain, kuten: "Ruokapalvelun tulee valvoa suosituksien asteittaista käyttöönottoa ja varmistaa osaamisen päivittyminen kaikilla ruokaketjuun osallistuvilla tahoilla?"

Hansel: s. 36 r. 28 Lause "Kaikkein aterian osien ravintosisällön tulee olla suositusten mukaisia" on mahdollisesti harhaanjohtava. Tarkoitetaanko, että KAIKEN tarjottavan ruoan tulee olla suosituksien mukaista vai onko niin, että "kunkin aterianosan tulee sisältää vähintään yksi vaihtoehto, joka on suosituksien mukainen?" Jos tarkoitetaan, että kaiken tarjottavan on oltava suositusten mukaista, muutos on iso.

Hansel: s. 36 r. 29 Lause on potentiaalisesti harhaanjohtava. Pitäisikö täydentää tekstiä niin, että Salaatti voi olla vaihtoehto silloin kun se kohderyhmän tarpeisiin sopii.

s. 36 r. 31 Ruokailijan valintoja voi ohjata myös Sydänmerkki-aterialla.

s. 36 r. 40 Lisäys: Laskennassa voi hyödyntää ateriasuunnitteluun räätälöityjä tuotannonohjausjärjestelmiä ja ruoanvalmistuksessa valmiita reseptiikka, jolle on laskettu energia- ja ravintosisältö. Ruokailijalle tai taholle, joka vastaa ruokailun järjestämisestä tulee osoittaa, että ateriakokonaisuus on suosituksien mukainen.

Hansel: s.37 r. 6 Aikuisen tulisi nauttia viikon aikana...

Hansel: s.37 r. 23 Toimivampi on, jos lämpimät lisäkkeet (juurekset, perunat, viljat, lämpimät kasvikset) ovat ennen pääruokaa.

Hansel: s.37 r. 24 Salaattipöydässä olisi hyvä olla vähintään kaksi salaattikastikevaihtoehtoa valinnan mahdollisuuden tarjoamiseksi.

Hansel: s.37 r. 29 korvataan ensimmäinen lause lauseella: Ruokapalvelut tuotetaan joko omana työnä tai hankitaan ostopalveluna.

Hansel: s. 37 r. 31 laki -> hankintalaki

Hansel: s. 37 r. 32 Lisätään lause. Laatuvaatimusten ravitsemuslaadun osalta hyödynnetään Valtion ravitsemisneuvottelukunnan ruoka- ja ravitsemus-suosituksia.

Hansel: s. 37 r. 42 Hankintojen tueksi käytettäviä vastuullisuusvaatimuksia löytyy kootusti Kriteeripankista (kriteeripankki.fi).

viety tekstiin

Kiitos kommentista

Ikääntyneille on omat "Vireyttä seniorivuosiin" ikääntyneiden ruokasuositus ja ikääntyneille ruokaa tekeville keittiöille (esim. palvelulolat, kotiateriat) on näitä koskevat omat kriteerit, esim. proteiinimäärä aterialla yms.

Lisätty: vastuullisuuden kriteerit, Vastuullisen elintarvikehankinnan oppaan ja julkisten hankintojen strategian linkit

Muutettu vähemmän suolaa sisältävä leipä

tekstissä käytetty ilmaisu "voi täyttää", ei muuteta tekstiä

Kiitos kommentista
ei muutosta tekstissä, kysymys teoreettinen

Kiitos kommentista

lause poistettu

ei voi vaatia, mm. laskurit ovat vielä puutteelliset

Korjattu ehdotuksen mukaisesti

aikatauluun ei otetan kantaa tässä luvussa

ristiriitainen lause poistettu

lisätty salaattikohtaan täsmennys ja maininta merkinnöistä.

Korjattu ehdotuksen mukaisesti

Korjattu ehdotuksen mukaisesti

Kiitos kommentista

Korjattu ehdotuksen mukaisesti

Lisätty hankinta- lauseeseen

Lisätty lause ehdotuksen mukaisesti

Lisätty lause ja linkki ehdotuksen mukaisesti

Hansel: s. 37 r. 43 Huoltovarmuuteen liittyviä asioita: Omassa ja ostopalvelutoiminnassa on hyvä olla vastuunjakotaulukko, jonka mukaan toimitaan normaalissa ja poikkeuksellisissa olosuhteissa. Eli tulee olla suunnitelma, miten poikkeustilanteissa toimitaan ja kenellä on vastuu. Normaalien toiminnan lyhytaikaisissa häiriötilanteissa toiminnasta ja kustannuksista vastaa palvelun tuottaja. Ravitsemislaatu tulee toteutua mahdollisimman hyvin. Häiriötilanteiden ruokalistaista ja reseptikasta tulee sopia etukäteen. Häiriötilanteissa reseptiikan ja ohjeistuksen tulee olla perehdytetty myös sijaisille ja reseptiikan tulee olla saatavissa helposti ymmärrettävässä ja muussa kuin digitaalisessa muodossa. Lämpimän pääruoan tilalle tarjottavasta kylmästä tai huoneenlämpöisestä ateriasta tai ateriakomponenteista on sovittava etukäteen. Poikkeuksellisissa olosuhteissa ruokalajien määrää voidaan vähentää ja siirtyä käyttämään erikseen sovittua yhden tai kahden viikon ruokalista, joiden raaka-aineiden saatavuus on varmistettu tai varastoitu sovittuun paikkaan. Kertakäyttö- ja hygieniatuotteiden varastoinnista ja kustannuksista sovitaan etukäteen tilaajan ja palvelun tuottajan kesken. Veden ja sähkönjakelusta ja varavoimasta tai varalaitteistosta, kuten kenttäkeittimistä ja niiden varastoinnista ja käytön kouluttamisesta vastaa aina tilaaja.

Hansel: s. 38 r. 11 Keskeinen kysymys, kuka valvoo käyttöönottoa ja toteutumista?

s. 38 r. 14 mistä päivästä lähtien?

s. 38 r. 17 Lisäys: ohjataan ruokalinjaston asettelulla ja lautasten koolla.

s. 38 r. 19 Lisäys: Ruokapalvelut ja hankintayksiköt

Ruokatedotus ry: Sivut 38 Rivi 6 Millaisia työkaluja ruokapalveluille on tarjolla ruokalistailla olevien aterioiden ilmastovaikutusten yhdenmukaiseen laskemiseen? Ruokapalveluiden asiantuntemus ja resurssit voivat vaihdella ja laskentatavan tulisi olla yhdenmukainen.

PihvikarJUOKAPALVELU- JA ELINTARVIKEHANKINNAT, s. 37, rivi 31-34 "Hankintalainsäädäntö asettaa kilpailutukselle vaatimuksia, mutta laki ei määrittele kilpailutuksessa ruokapalveluhankinnoille asetettavia laatuvaatimuksia. Ruokapalvelun ammattilaisten ja kilpailuttajan yhteisenä tehtävänä on määrittää laatuksiteerit, joista tärkeimpänä on ruuan ja elintarvikkeiden ravitsemuslaatu." Suomeen on edelleen mahdollista tuoda ulkomailta lihaa, jollaisen tuottaminen Suomessa olisi lainvastaista. Hankkiessaan raaka-aineita ruokapalvelut päättävät asiakkaidensa puolesta, onko asiakkaille tarjottava ruoka tuotettu ympäristölle haitallisesti tai vastoin suomalaisia eläinten hyvinvointivaatimuksia. Usein valinnat tehdään hintavetoisesti. Tähän olisi syytä kiinnittää jatkossa huomiota.

Pihvikarjalitto: VASTUULLISUUUS s. 38 rivit 5-10 "Esimerkinä ruokapalvelutoimijan vastuullisuudesta on toteuttaa ruokalistailla olevien aterioiden ilmastovaikutusten arviointi ja mahdollinen pienentäminen. Ruokalistailla ilmoitettavat aterioiden ilmastovaikutukset mahdollistavat ilmastovaikutusten tarkastelun jo ruokalistojen suunnitteluvaiheessa ja raaka-ainevalinnoissa. Ilmastovaikutusten arvioiminen ottaen huomioon myös aterioiden ravitsemuksellisen laadun auttaa kehittämään ateriakokonaisuuksia mahdollisimman ilmastoystävällisiksi ja antamaan tietoa myös ruokailijoille eri ruokavaihtoehtojen ja aterioiden osien ilmastovaikutuksista." Herää kysymys, onko ruokapalvelutoimijoilla resursseja ilmoittaa ruokien ilmastovaikutukset oikeellisesti. Euroopan Unionin viherväittämiä koskevassa direktiivissä halutaan varmistaa, että kaikki tieto tuotteen ympäristövaikutuksista, kestävydestä, tuotannosta ja käytöstä voidaan jatkossa tarkastaa luotettavista lähteistä. EU kieltää yleisluontoiset ympäristöväitteet, joita ei voida todistaa, sekä kestävyysmerkinnät, jotka eivät perustu hyväksytyihin sertifiointijärjestelmiin tai joita viranomaiset eivät ole hyväksyneet.

Outi Nuutinen: s. 36 Rivit 16 – 24 jossain sopivassa kohdin on mainittava hyvä maku ja makumieltymykset - esim. sydänmerkkisuosituksista maku puuttuu kokonaan. Tätä makututkijat ihmettelevät ja pitävät puutteena. Toteutukoon ravitsemussuositukset kuinka hyvin tahansa, mutta maultaan huono ruoka jää syömättä! Tämän olemme kirjoittaneet auki jo VRN:n Ravitsemushoitosisuosituksessa vuodelta 2010, tekijöinä Nuutinen et al...monet laillistetut ravitsemusterapeutit, ruokapalveluasiantuntija MMM ja Sirpa Sarlio-Lähteenkorva STM.

SYKE: Taustaosiossa nostetaan ruokapalvelut hienosti esiin tärkeänä suomalaisen ruokaympäristöön ja -kulttuuriin liittyvänä tekijänä. Tässä kohtaa on syytä nostaa esiin myös heidän tekemänsä työ ympäristövaikutusten pienentämiseksi ja kasvipainotteisen syömisen edistämiseksi. Esimerkkejä ja tutkimuksia alalta löytyy kyllä.

RTY ruokajaosto: it 34-36: Tässä olisi hyvä tarkentaa, mitä ateriapalveluita tarkoitetaan. Esim. kouluruokailussa nämä mainitut keskiarvoluvut eivät ole kouluruokasuosituksen mukaisten vaihteluvälien keskiarvoja.

Kiitos kommentista, tilanpuutteen vuoksi näin yksityiskohtaiseen selvitykseen ei ole mahdollisuutta tuottajan ja tilaajan välinen asia ei kuulu tähän lukuun lisätty lautasten koolla Lisätty ehdotuksen mukaisesti

työkaluihin ei ole vielä yhdenmukaisia strandardeja

lisätty aiemmin hankintakriteereihin eettisyyttä

Aromissa ja Jamixissa CO2-laskuri, lisäksi olemassa muita kaupallisia laskureita. Ei yhdenmukaisuutta. Tekstiä ei muuteta

kts. yllä

Lisätty suositustekstiin tieto vastuullisten hankintojen oppasta, kriteeripankista, kansallisesta hankintastrategiasta, LUKEn tuottamasta ilmastodatasetistä

Väestöryhmäkohtaiset suositukset tullaan päivittämään kansallisten suositusten päivittämisen jälkeen ja näitä lukuja tarkistellaan siinä yhteydessä.