



VASTUULLISET RUOKAPALVELUT -KEHITYSOHJELMA

LOPPURAPORTTI

1.11.2020 – 31.10.2023



Maa- ja metsätalousministeriö



Sisällys

1 JOHDANTO	3
2 KEHITYSOHJELMAN TOTEUTTAJAT JA OHJAUSRYHMÄ	3
3 KEHITYSOHJELMAN TOIMINTA.....	5
3.1 Ruokapalveluiden haku.....	7
3.2. Työpajat ja kehitystehtävät.....	7
3.2.1 Työpaja 1	8
3.2.2 Työpaja 2	9
3.2.3 Työpaja 3	9
3.2.4 Työpaja 4	10
3.2.5 Työpaja 5.1 ja 5.2.	11
3.2.6 Työpaja 6	13
3.2.7 Työpaja 7.1 ja 7.2.	13
3.3 Bulmabaarit.....	14
3.3.1 Kasvisruokaohjeet ja niiden kehittäminen 30.3.2022.....	14
3.3.2 Kestävän kehityksen johtaminen ja henkilöstön sitouttaminen 22.11.2022.....	15
3.3.3 Ruokien kotimaisuusaste ja sen laskeminen 31.1.2023.....	15
3.3.4 Kustannustehokkuus 28.2.2023	16
3.3.5 Tuotantomenetelmien arviointi 28.3.2023	16
3.4. Yritysten vastuullisuusteot -webinaarit	17
3.5. MUUTA TOIMINTAA	18
3.5.1 Ruokapalveluiden sparrauskäynnit ja yhteistapaamiset	18
3.5.2.Kysely tukkutoimijoille	19
3.5.2. Opinnäytetyöt ja harjoittelut.....	19
3.5.3 Ruokailu on yhteispeliä -julistheet.....	20
3.6 Kehitysohjelman seuranta ja palautteet.....	20
4 VASTUULLINENRUOKAPALVELU.FI -VERKKOSIVUSTO.....	21
4.1 Vastuullisuusohjelman kolme vaihetta	21
4.2 Sivuston suunnittelu ja rakentaminen.....	21
4.3. Sivuston julkaisu	23
5 KEHITYSOHJELMAN VIESTINTÄ.....	23

5.1 Uutiskirjeet.....	25
5.2 Virtuaali-infot.....	25
5.3. Artikkelit ja mediaosumat.....	28
5.4. Seminaarit ja tapahtumat.....	30
5.5 Lehtimainokset	31
6 KEHITYSOHJELMAN TALOUS	31
6.1 Muutoshakemukset	33

1 Johdanto

Valtakunnallisessa Vastuulliset ruokapalvelut (Varuke) -kehitysohjelmassa suunniteltiin ja toteutettiin julkisia ruokapalveluita tuottaville ruokapalvelutoimijoille vastuullinenruokapalvelu.fi - verkkosivusto. Kehitysohjelman alkuperäinen aikataulu oli 1.11.2020 – 31.7.2023. Ohjelmalle saatiin muutoshakemuksella jatkoaikaa kolme kuukautta ja se päättyi 31.10.2023.

Kehitysohjelman toteuttajat laativat yhdessä Kokeiluhaun kautta mukaan valittujen kymmenen julkisella sektorilla toimivan ruokapalveluorganisaation kanssa vastuullisten ruokapalvelujen kehitysohjelman, jonka avulla ruokapalvelutoimijat saavat tukea ruokapalvelun strategisen ja konkreettisen vastuullisuustyön toteuttamiseen. Kehitysohjelman laatimisessa otettiin huomioon hallitusohjelman mukaisen Ilmastoruokaohjelman luonnos ja siinä mainittu kestävä ruokajärjestelmä, kansallisen julkisten hankintojen strategia ja strategiasta annettu valtioneuvoston periaatepäätös sekä kuntien omia strategisia vastuullisuustavoitteita. Lisäksi huomioitiin hallituksen lähi- ja luomuruokaohjelmat sekä suomalaiset ravitsemussuositukset eri ikä- ja kohderyhmille. Kehitysohjelmassa painotettiin myös YK:n Agenda 2030 ja Hankinta-Suomen tavoitteita, jotka liittyvät ruokajärjestelmään.

Kehitysohjelmassa tuotettu aineisto on Euroopan parlamentin ja neuvoston saavutettavuusdirektiivin (2016/2102) julkisten sektorin elinten verkkosivustojen ja mobiilisovellusten saavutettavuuden mukaista.

2 Kehitysohjelman toteuttajat ja ohjausryhmä

Savon koulutuskuntayhtymä toimi kehitysohjelman päähakijana ja vastasi kehitysohjelman koordinoinnista, mikä tarkoitti mm. tilaisuuksien organisointia, kumppaniyhteistyötä, tiedottamista ja hallinnointia. Edellä mainittuja asioita toteutettiin yhteistyössä kehitysohjelman osatoteuttajien kanssa. Osatoteuttajina toimivat Ammattikeittiöosaajat ry, Kaakkois-Suomen ammattikorkeakoulu Xamk ja Ruokatieto Yhdistys ry.

Kehitysohjelman suunnitteluun osallistui ruoka-alan kehittämisen asiantuntijoita, jotka tekivät suunnitelmavaiheessa tarjouksen alihankintatyöstään. Alihankintana asiantuntijuutta kehitysohjelmalle tuottivat Luonnonvarakeskus (Luke) ja Viestintävalkea Oy. Ohjelman työpajoihin osallistui Lukesta monipuolinen asiantuntijaryhmä.

Viestintävalkea Oy:n Virpi Kulomaa aloitti työt projektipäällikkönä maa- ja metsätalousministeriössä marraskuussa 2021. Kulomaa ilmoitti tuolloin, että tekee kehitysojelmaan liittyvät sopimuksen mukaiset tehtävät Viestintävalkea Oy yrityksen alla. Helmikuussa 2022 kuitenkin todettiin, että ministeriön työ vaati Kulomaan resursseja niin paljon, että hän ei ehtinyt tekemään sopimuksen mukaisia työtehtäviä kehitysohjelmalle. Kehitysohjelman hallinnoija, Sakky, neuvotteli uudestaan sopimuksen tehtävistä ja sopimus purettiin yhteisymmärryksessä. Viestintävalkea Oy laskutti lopputyöt helmikuun 2022 loppuun mennessä. Kehitysohjelmassa Viestintävalkea Oy:lle suunniteltu viestinnän osuus toteutettiin Savon koulutuskuntayhtymän toimesta palkkakustannuksina. Viestinnän työpajan suunnitteluun ja toteutukseen kilpailutettiin ulkopuolinen viestinnän asiantuntija. Tästä ilmoitettiin rahoittajalle ja saatiin hyväksyntä.

Muut toteuttajat ja tukijat

Kehitysohjelmassa mukana olleet kymmenen ruokapalvelutoimijaa valittiin Motivan koordinoiman Kokeiluhaun kautta. Kokeiluhausta tarkemmin kohdassa 4. Ruokapalveluiden haku.

Varuke-kehitysohjelman rinnalla toimi Jyväskylän yliopiston Ruokapalvelut 2030: miljoonan lautasen taktiikka -hankkeen osallistamisen työpajat. Jyväskylän yliopisto raportoi järjestämistään osallistamistyöpajoista omassa hankkeessaan. Kehitysohjelmassa viestittiin ruokapalveluasiakkaiden osallistamisen keinoista ja tavoista mm. virtuaali-infoissa ja uutiskirjeissä, Maaseutuparlamentissa sekä Ammattikeittiöosaajien koulutuspäivissä sekä Ammattikeittiöosaaja -lehdessä. Rahoittajan toiveen mukaisesti kehitysohjelman ensimmäinen työpaja järjestettiin yhteistyössä Ruoka 2030 -hankkeen kanssa.

Kuntaliitto tuki kehitysohjelman työtä vastikkeettomalla työpanoksella mm. välittämällä tietoa kehittämistyöstä kuntiin esimerkiksi tiedottamalla kehitysohjelman toiminnoista ja tuloksista omilla verkkosivuillaan ja uutiskirjeissään sekä Kuntaliiton erilaisten verkostojen kautta. Lisäksi Kuntaliitto osallistui ohjausryhmätyöhön. Yhteistyöstä tehtiin erillinen sopimus.

Kehitysohjelman ohjausryhmä

Kehitysohjelman ohjausryhmän ensimmäinen kokous järjestettiin 17.12.2020. Seuraavat kokoukset järjestettiin 1.6.2021, 3.11.2021, 5.5.2022, 29.9.2022, 6.2.2023, 9.5.2023 ja 6.9.2023. Viimeinen kokous oli sähköpostitse lokakuussa 2023 juuri ennen kehitysohjelman päättymistä. Kokouksista tehtiin pöytäkirjat. Ohjausryhmän kokouksiin ovat osallistuneet myös kaikki kehitysohjelman toteuttajat tilanteensa mukaan.

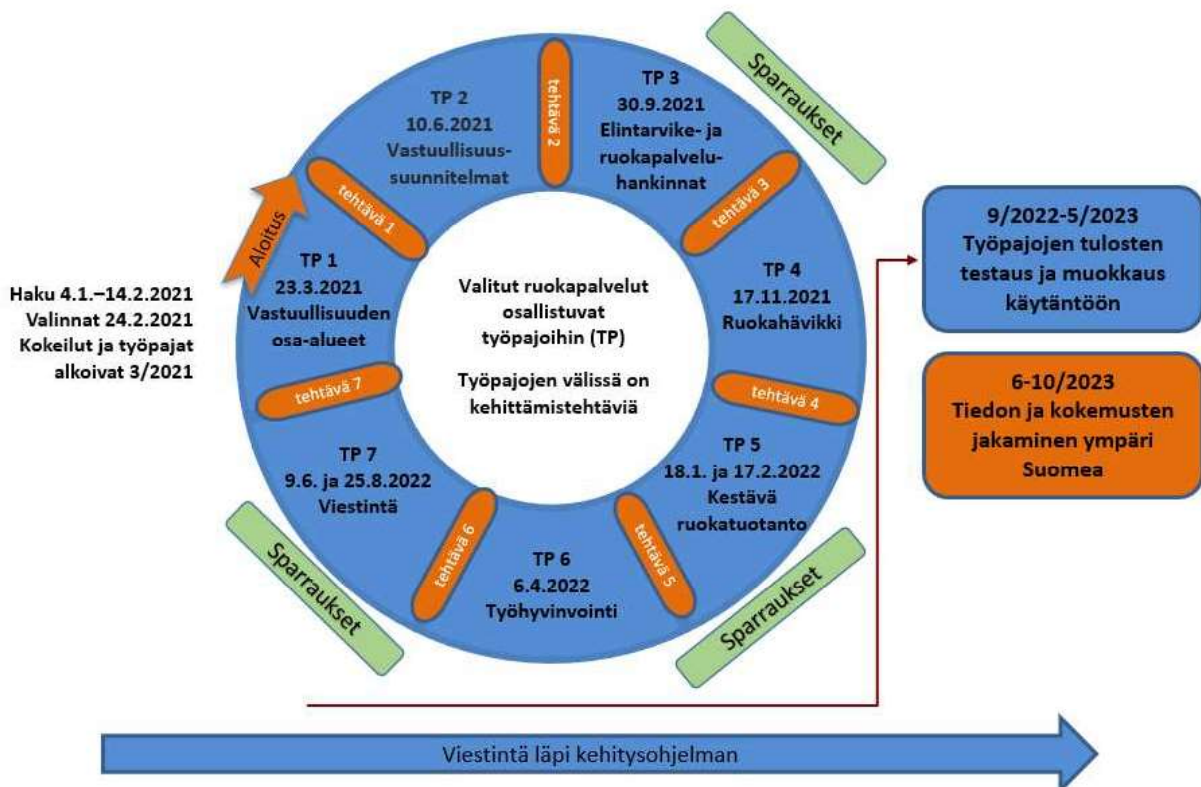
Ohjausryhmän kokoonpano oli seuraava:

- Iivonen Sari, johtaja, Luomuinstituutti, Luonnonvarakeskus Luke
- Haapala Anu, tutkimusjohtaja, Kaakkois-Suomen ammattikorkeakoulu Xamk
- Haiko Taija, Valio / Ruokatieto Yhdistys ry:n yritysedustaja
- Hanski Kirsi, ruokapalvelupäällikkö, Ammattikeittiöosaajat ry Amko
- Kaljonen Minna, tutkimusprofessori, Suomen ympäristökeskus Syke
- Lampinen Timo, tulosaluejohtaja, Savon koulutuskuntayhtymä. 11/2022 jälkeen Heikki Vienola, tulosaluejohtaja.
- Luukkonen Outi, kehittämiskoordinaattori, Päijät-Hämeen ateriapalvelut
- Mattila Hanna, neuvotteleva virkamies, Maa- ja metsätalousministeriö. 5/2022 saakka. Hänen tilalleen 6/2022 Elina Ovaskainen.
- Ovaskainen Elina, asiantuntija, ensin Motivan edustajana ja myöhemmin maa- ja metsätalousministeriön edustajana Hanna Mattilan tilalla 6/2022 lähtien. Motivan edustusta jatkoi Suvi Salmela 6/2022 lähtien.
- Pajari Anne-Maria, yliopiston lehtori, Helsingin yliopisto
- Rokkila Niina, toimitusjohtaja, Palmia Oy > oli ensimmäisen kokouksen paikalla, eronnut toimitusjohtajan tehtävästä elokuun 2021 alussa > ohjausryhmään hänen tilalleen ei valittu ketään (päätetty kokouksessa 3.11.2021).
- Silvasti Tiina, professori, Jyväskylän yliopisto
- Toropainen Pasi, projektipäällikkö, Suomen Yrittäjien aluejärjestö, Etelä-Karjalan Yrittäjät ry
- Väre Taina, erityisasiantuntija, Kuntaliitto
- Väänänen Auli, erityisasiantuntija, Maa- ja metsätalousministeriö
- Sokura Piritta, Ruokavirasto, rahoittajan edustaja
- Kortetmäki Teea, tutkijatohtori, Jyväskylän yliopisto
- varajäsen: Tuija Pesonen, koulutusjohtaja, Kaakkois-Suomen ammattikorkeakoulu Xamk

Kehitysohjelman suunnitelman mukaan tavoitteena oli, että ohjausryhmä kokoontuu kaksi kertaa vuodessa mukaan valittujen ruokapalvelutoimijoiden tiloissa vuorotellen ja kokouksen yhteydessä kukin ruokapalvelutoimija esittelee omaa toimintaansa ja kertoo vastuullisuussuunnitelmansa etenemisestä organisaatiossaan. Tämä ei kuitenkaan toteutunut, koska epävarmuus koronasta ja pitkät välimatkat hankaloittivat tilannetta. Kahdeksan ohjausryhmän kokousta järjestettiin Teamsin välityksellä ja viimeinen yhdeksäs kokous sähköpostikokouksena.

3 Kehitysohjelman toiminta

Kehitysohjelmaa työstettiin yhdessä toteuttajien, teeman mukaisten erityisasiantuntijoiden ja ruokapalveluorganisaatioiden edustajien kanssa. Kehitysohjelmassa järjestettävien työpajojen ja niihin liittyvien kehittämistehtävien sekä niistä saatujen kommenttien ja kokemusten kautta saatiin konkreettinen malli, kuinka eri vastuullisuuden vaiheissa olevat ruokapalvelut voivat edetä vastuullisuuden kehittämisessä. Kehitysohjelma eteni alla olevan kuvan mukaisesti.



Kuva 1. Toiminnan kuvaus ja aikataulu

Kehitysohjelman aikataulu

11/2020 Kehitysohjelma käynnistyi

19.11.2020 Kokeiluhaun suunnittelu (kehitysohjelman toteuttajat, Motiva, Jyväskylän yliopisto)

- kokeiluhaun tavoitteiden kiteyttäminen ohjelman tavoitteiden pohjalta
- valinta-/arviointikriteerien selkeyttäminen vastaamaan tavoitteita
- somemarkkinointia kaikkien em. osapuolen taholta

- 11/2020 Kehitysohjelman toimijoiden ja alihankkijoiden aloituspalaverit
- 12/2020 Kokeiluhaun (kokeilunpaikka.fi) suunnittelu ja toteutus yhteistyössä maa- ja metsätalousministeriön, Motivan sekä kehitysohjelman toimijoiden kanssa, jonka perusteella valittiin ruokapalvelutoimijat kehitysohjelmaan eri puolilta Suomea.
- 1/2021 4.1.2021 kokeiluhaku avautui
- aktiivista markkinointia
 - hakemukset ovat avoimesti kaikkien nähtävillä
- 2/2021 14.2.2021 kokeiluhaku sulkeutui
- Motiva teki yhteenvedot arviointi-exceleihin ja lähetti kaikille
- 15.2.2021 kokeiluun hakeneiden valinta käynnistyi
- 24.2.2021 ilmoitus valinnasta ruokapalveluille - tulosten julkistus ja maa- ja metsätalousministeriön avustuspäätökset valituille
- Motiva järjesti kokeilujen aloitustilaisuuden. Ruokapalvelut suunnittelevat kokeilun toteutusta ja aloittivat kokeilujen vaikuttavuusketjujen työstön.
 - Valitut ruokapalvelutoimijat aloittivat yhtä aikaa Motivan kokeilussa, JYU:n hankkeessa ja tässä kehitysohjelmassa (Varuke).
- 3/2021–8/2022
- Eri teemaiset työpajat ruokapalvelutoimijoille (seitsemän työpajaa, joista kaksi oli jaettu kahteen työpajaan eli yhteensä työpajoja järjestettiin yhdeksän). Jokaisessa työpajassa ruokapalvelut saivat omaan organisaatioonsa liittyvän kehitystehtävän tehtäväkseen. Työpajojen välissä ruokapalveluille järjestettiin ruokapalvelukohtaisia sparrauksia, joissa avustettiin laatimaan ruokapalvelukohtaisia vastuullisuussuunnitelmia sekä asettamaan mittareita vastuullisuuden kehittämiseksi ja seurannalle. Tällä jaksolla järjestettiin yksi bulmabaari.
- 9/22–5/2023 Kehitysohjelman käytäntöön testaaminen ja valittujen ruokapalveluiden sparraus. Järjestettiin neljä bulmabaaria. Järjestettiin yritysten vastuullisuusteot webinaareja. Aloitettiin verkkosivuston työstäminen.
- 6–9/2023 Kehitysohjelman tarkentaminen ja päivittäminen käytännön kokemusten sekä yhteiskunnassa tapahtuneiden muutosten perusteella. Työstettiin vastuullinenruokapalvelu.fi -verkkosivusto.
- 21.9.2023 Kehitysohjelman julkaisutilaisuus.
- 9–10/2023 Kehitysohjelman loppuraportin laatiminen. Tarkastusaineiston kokoaminen Ruokavirastolle.

Ruokapalveluiden tuottamista vastuullisuussuunnitelmista saadun käytännön kokemusten perusteella sekä toimijoiden asiantuntemuksen avulla kehitysohjelma täydentyi ja valmistui lopulliseen muotoonsa syyskuussa 2023. Kehitysohjelman aikana syntyneitä ratkaisuja, oivalluksia ja erehdyksiä esiteltiin virtuaali-infoissa työpajojen jälkeen. Lisäksi niistä kirjoitettiin lehtiartikkeleita.

3.1 Ruokapalveluiden haku

Ruokapalveluiden haku kehitysohjelmaan avautui 4.1.2021 ja sulkeutui 14.2.2021. Haku suunniteltiin vuoden 2020 marras-joulukuussa yhteistyössä kehitysohjelman toteuttajien, Motivan ja maa- ja metsätalousministeriön edustajien kanssa kokeilupaikka.fi -palveluun soveltuvaksi. Kokeiluhaun tavoitteet kiteytettiin kehitysohjelman tavoitteiden pohjalta. Hakuun suunniteltiin valintakriteerit ja hakua markkinoitiin mahdollisimman laajasti eri kanavissa. Kutsu hakuun lähetettiin myös Horeca-rekisterissä (Taloustutkimus Oy, 2021) olleille julkisille ruokapalveluille.

Hakemukset olivat avoimesti kaikkien nähtävillä Motivan kokeilupaikka.fi -sivustolla. Kokeiluhaun sulkeuduttua Motivan edustaja teki yhteenvedon arviointi-exceliin ja lähetti sen arviointiraadille, johon kuuluivat Petri Koskela, Auli Väänänen ja Hanna Mattila maa- ja metsätalousministeriöstä, Teija Rautiainen Kaakkois-Suomen ammattikorkeakoulusta (Xamk), Marjut Huhtala Ammattikeittiöosaajat ry:stä sekä kehitysohjelman hallinnoinnin edustajina Sari Väänänen ja Anu Arolaakso, Savon koulutuskuntayhtymä. Hakemuksia tuli yhteensä 31, joista 5 jouduttiin hylkäämään sen vuoksi, että organisaatio ei täyttänyt kaikkia hakukriteereitä. Valinta osoittautui melko haasteelliseksi, koska osa ruokapalveluista ei ollut ymmärtänyt, että kokeilu jatkuu kehitysohjelmalla ja eivät olleet perustelleet ja kertoneet muuta kuin kokeiluprosessin. Lisäksi osa ei ollut kertonut riittävän selvästi, että mikä osa kokeilusta toteutuu ennen kesää 2021. Tämän vuoksi kuudelletoista ruokapalvelulle lähetettiin tarkentavia kysymyksiä, joihin annettiin viikko vastausaikaa. Kaikki 16 ruokapalvelua olisivat olleet hyviä vaihtoehtoja kehitysohjelmaan osallistujiksi, mutta valinta osallistujista tehtiin sen perusteella, kuinka hyvin ruokapalvelut olivat resursoineet kehitysohjelmaan osallistumisensa. Arviointiraati teki lopullisen valinnan.

Vastuulliset ruokapalvelut -kehitysohjelmassa oli mukana kymmenen eri kokoista ruokapalvelutoimijaa ympäri Suomea.

- Arkea Oy
- HY/Tvärminnen eläintieteellinen asema
- Lempäälän kunnan ruokapalvelut
- Kymijoen Ravintopalvelut Oy
- Mikkelin ruoka- ja puhtauspalvelut
- Kaarea Oy
- Kajaanin Mamselli -liikelaitos
- Palmia Oy
- Salon kaupungin ruoka- ja puhtauspalvelut
- Tuusulan kunnan ruokapalvelut

Motiva järjesti kokeilujen aloitustilaisuuden maaliskuussa 2021 valinnan jälkeen. Ruokapalvelut suunnittelivat kokeilun toteutusta ja aloittivat kokeilujen vaikuttavuusketjujen työstön. Suurin osa kokeiluista toteutettiin asiakkaiden osallistamisena, jotka organisoivat Ruoka 2030 -hankkeen toimijat Jyväskylän yliopistosta.

3.2. Työpajat ja kehitystehtävät

Työpajat järjestettiin 3/2021 - 8/2022 välisenä aikana ja niiden kestot olivat 5-6 tuntia. Kaikki kehitysohjelman toteuttajat olivat mukana työpajojen suunnittelussa, vaikka järjestämisvastuu oli

yhdellä tai kahdella toteuttajalla. Sakky organisoii työpajat sekä hankki asiantuntijapuheenvuorot. Työpajojen palautetta kerättiin suullisesti ja eri kyselyjärjestelmillä mm. mentimeter- ja webropol -toimintojen avulla. Työpajojen tärkeimpiä sisältöjä ja tuloksia koottiin kehitysohjelman sisällöksi. Jokaisessa työpajassa pohdittiin koko henkilöstön ja ruokapalvelujen asiakkaiden osallistamista vastuullisuustyöhön. Työpajat järjestettiin toimintasuunnitelmasta poiketen Teamsin välityksellä, koska Korona-tautitilanne esti lähitapaamiset. Ainostaan viimeinen viestinnän työpaja järjestettiin live-tapaamisena, johon oli mahdollisuus osallistua myös etänä. Työpajojen välissä kehitysohjelman toteuttajat ja asiantuntijat sparrasivat ruokapalveluita ja suunnittelivat yhdessä heidän vastuullisuussuunnitelmiansa toimintoja. Työpajat olivat enemmän seminaarityyppisiä tilaisuuksia, joiden antia ruokapalvelut pohtivat omassa työyhteisössään ja -tiimeissään sekä ruokapalvelukohtaisissa sparrauksissa.

Työpajojen toteutuksessa hyödynnettiin toiminnallisia yhteiskehittämisen menetelmiä, jotka valittiin työpajan teemaan sopiviksi. Työpajan jälkeen ruokapalveluille annettava kehittämistehtävä määriteltiin osallistujien tarpeiden mukaisesti esimerkiksi liittämällä kehittämistehtävään teeman mukainen kysely. Työpajaan osallistuvat ruokapalvelut tekivät kehittämistehtävän hyödyntäen työpajassa saamiaan ideoita ja oivalluksia.

Tavoitteena oli, että jokaisen työpajan jälkeen ruokapalvelutoimijat esittelevät henkilöstölleen ja tärkeimmille sidosryhmilleen (ml. asiakkaat) työpajan keskeisimmät tulokset. Työpajassa annetut kehittämistehtävät oli myös tarkoitus tehdä koko henkilöstön kanssa. Edellä mainitut tekijät eivät ihan kaikissa ruokapalveluissa täysin toteutuneet, koska korona sotki suunnitelmia sekä lisäksi alan työvoimapula syveni kehitysohjelman aikana. Tehtäviä käytiin läpi mahdollisuuksien mukaan ja aikataulun sallimissa rajoissa seuraavassa työpajassa. Kehitystehtäviä ruodittiin myös ruokapalvelukohtaisissa sparrauksissa. Työpajojen Teams-toteutusten vuoksi tutustuminen ja vuorovaikutus ruokapalveluiden ja toteuttajien kanssa jäi hieman etäiseksi. Toteuttamissuunnitelman mukaiset live-tapaamiset olisivat tiivistäneet yhteistyötä. Ruokapalveluiden kanssa tehtiin kuitenkin vaikuttavaa yhteistyötä koko kehitysohjelman ajan.

Kehitystehtävistä saatuja tuotoksia esiteltiin virtuaali-infoissa. Joissakin ruokapalveluissa järjestettiin koko henkilöstölle koulutuksia kehitysohjelman toimesta mm. Kajaanin henkilöstölle (6/2022) ja Mikkelin ruoka- ja puhtauspalveluille 8/2022. Muuta henkilöstön sitouttamista selvitettiin sparrauksissa ja muissa yhteisissä keskusteluissa.

3.2.1 Työpaja 1

Kehitysohjelman ensimmäinen työpaja järjestettiin 23.3.2021. Työpajan suunnitteluun osallistuivat kehitysohjelman toteuttajien lisäksi Jyväskylän yliopiston Ruoka 2030 -hankkeen toimijat sekä Motivan kokeilupaikasta vastaavat henkilöt.

Yhteisessä työpajassa esiteltiin aiemmissa hankkeissa hyväksi todettuja osallistamisen malleja sekä aloitettiin ruokapalveluiden vastuullisuuden osa-alueiden tarkastelu.

Työpajan aluksi kehitysohjelmaan valitut ruokapalvelutoimijat esittelivät oman organisaationsa ja vastuullisuustoimintojen tilanteen toisilleen. Lisäksi he kertoivat, mitä odotuksia heillä on tulevaisuudessa omalle kehitysohjelmalleen.

Viestintävalkea Oy:n Virpi Kulomaa esitteli kehitysohjelman viestintäsuunnitelman sekä kehitysohjelman toteuttajien ja Viestintävalkea Oy:n graafikon yhteistyössä suunnitteleman Vastuulliset ruokapalvelut -merkin. Ruokapalvelutoimijat laativat viestinnän sparraajan

(Viestintävalkea Oy) kanssa sisällölliset esittelyartikkelit, joita käytettiin osana sisäistä ja ulkoista viestintää. Yhtenäinen sisältötuotanto sisälsi pienimuotoista teksti- ja kuvatuotantoa ja tuotettua sisältöä hyödynnettiin kehitysohjelman nettisivuilla ja ruokapalvelutoimijoiden omissa kanavissa.

Teea Kortetmäki ja Riina Tykkyläinen Jyväskylän yliopistosta kertoivat Ruoka 2030 -hankkeeseen liittyvistä asiakkaista osallistavien työpajojen tehtävästä ruokapalveluille. Lisäksi oli katsaus kokeilujen tilanteeseen.

Työpajassa käytiin läpi myös tärkeimmät käytännön toiminnot kehitysohjelmassa mm. rahoitus ja raportointivelvollisuus sekä työajan seuranta ja Teams-kanava ja yhteystietojen kirjaaminen.

Lopuksi käytiin läpi vastuullisuuden osa-alueet (taloudellinen, sosiaalinen ja ekologinen) ja annettiin ensimmäinen kehittämistehtävä.

3.2.2 Työpaja 2

Vastuullisuussuunnitelman laatiminen -työpaja järjestettiin 10.6. 2022. Järjestämisvastuussa oli Savon koulutuskuntayhtymä ja suunnitteluun osallistuivat kaikki kehitysohjelman toteuttajat. Työpajassa Luonnonvarakeskuksen edustajat avasivat ruoan ilmasto- ja vesijalanjäljen merkitystä ja niiden laskemiseen liittyviä haasteita.

Ruokapalvelut saivat tietoa ja lisäymmärrystä erilaisista ruoantuotantotavoista. Ruokapalvelut alkoivat pohtimaan toimijoiden tekemiin mallipohjiin vastuullisuussuunnitelman tavoitteita ja sisältöä. Vastuullisuussuunnitelma päivittyi koko kehitysohjelman ajan, kun uutta tietoa ja vastuullisuuteen liittyviä toimintoja ruokapalveluissa kehitettiin. Ruokapalvelut saivat kehittämistehtäväkseen tiedottaa koko henkilöstöä vastuullisista toiminnoista ja viimeistellä vastuullisuussuunnitelmaa yhdessä koko henkilöstönsä kanssa.

Tässä työpajassa ruokapalvelut saivat myös toisen kehittämistehtävän, jossa heidän tuli selvittää hankinnat tekemällä esitetyt hankinta-analyytilomake.

3.2.3 Työpaja 3

Elintarvike- ja ruokapalveluhankinnat -työpajassa (30.9.2021) keskityttiin pohtimaan hankintojen liittyvää vastuullisuutta. Ruokapalvelut saivat laajasti lisätietoa hankinnoista ja aloittivat oman hankintas suunnitelman laatimisen. Päivä teemoitettiin ja eri teemojen välissä oli pienryhmäkeskustelua. Ryhmäkeskustelussa pohdittiin, kuinka alustuksissa esitetyt asioita on mahdollista sisällyttää hankintojen suunnitteluun ja omaan vastuullisuussuunnitelmaan.

Vastuullisuuden analysointi, riskienhallinta ja huoltovarmuus -teeman alustajina olivat kategoriapäällikkö Milja Virtanen, Hanselista ja asiantuntija Ari Korhonen, Kuntaliiton Yhdyskunta ja ympäristö -yksiköstä. Työpajan toisena teemana oli eläinten terveys ja hyvinvointi sekä kalahankinnat. Alustajina olivat Ina Toppari, toiminnanjohtaja, Eläinten terveys ETT ry ja Matti Ovaska, suojeluasiantuntija, kalat ja kalastus, WWF Suomi. Lisäksi kuultiin Jenni Palosaari, projektipäällikkö, Xamk, Maistuvaa muikusta -hankkeen kokemuksia muikkuruokien yhteiskehittämisestä ammattikeittiöille. Kolmas teema oli Vesijalanjälki ja kasvispainotteinen ruokavalio. Siinä Seija Rantonen, projektipäällikkö, SYKE, esitelmöi aiheesta Vesijalanjälki – ei pelkkää hanavettä ja Päivi Jämsén, projektikoordinaattori, Ammattikeittiöosaajat ry:stä kertoi kasvispainotteisesta ruokavaliosta.

Palautetta tästä työpajasta:

- Hiukan päivän tahtia voisi rauhoittaa ja varata aikaa suorille kysymyksille esitysten jälkeen
- Raskas päivä. Paljon asiaa. Osa asioista tuttuja ja jo käytössä
- Kyllä nämä asiantuntijat ovat tämän jutun parasta antia
- Luennot tosi hyviä ja mielenkiintoisia. Ryhmäkeskustelut ei niin antoisia.
- Kiitos mielenkiintoisesta päivästä, tosi paljon hyvää tietoa vietäväksi eteenpäin
- Info tärkeää, mutta yhdelle päivälle vähemmän ja keskustelulle enemmän aikaa. Olisi myös kiva, jos olisi konkreettisia esimerkkejä vastuullisuusteoista.
- Tämä oli antoisa päivä. Kiitos hyvästä toteutuksesta! Toivon lisää asiantuntijaluentoja, en niinkään keskusteluita.
- Päivä oli hyvin antoisa ja tietopohjainen, hyvä päivä. Asiantuntijoiden puheenvuorot ja lyhyet keskustelut niiden välissä kuten tänään, on hyvä toimintamalli.
- Tämän päivän työpajan aiheet olivat aika vieraita ja uutta asiaa tuli todella paljon. Olisi vaatinut vähän enemmän pohdintaa ja mitä ne tarkoittavat juuri meidän toiminnassamme. Vähän oli haastetta keskittyä loppupäivästä.
- Minusta päivän esitykset olivat oikein hyviä ja antoivat hienon kokonaisuuden. Toki paljon sulateltavaa eli täytyy palata näihin esityksiin vielä. Keskustelumahdollisuutta oli myös sopivasti.
- Kiire ja tietoähky. Asiaa, monipuolista kyllä. Asiantuntevaa ja innostunutta väkeä tässä kehitysohjelmassa.
- Hyödyllisiä ja mielenkiintoisia aiheita. Ryhmäkeskustelut ohjelman välissä hyvä lisä. Ohjelman pituus sopiva.
- Asiantuntijoiden puheenvuorot laajentavat kokonaisuuden ymmärtämistä.
- Aiheet ja esiintyjät hyviä. Tekninen toteutus loistava. Jatkossa voisi miettiä esitysten tallentamista ja mahdollisuutta sen katseluun jälkeenpäin esim. Youtuben suljetun ryhmän kautta.

3.2.4 Työpaja 4

Neljäs työpaja toteutettiin 17.11.2021. Ennen työpajaa ruokapalveluille tehtiin kysely, jossa kysyttiin mm. mitä toimia ruokapalvelut tekevät ruokahävikin vähentämiseksi, mistä hävikkilajeista ja miten, mittausta jo tehdään. Työpajan alussa käytiin läpi tehdyn kyselyn tulokset sekä kerrottiin hävikinhallinnan erilaisista järjestelmistä. Lisäksi Luonnonvarakeskuksen asiantuntija Kirsi Silvennoinen selvensi hävikin syntymistä, vaikutuksia ja mittaamista. Työpajassa kuultiin esimerkkejä myös Wasteless Food Services in Finland -hankkeen tuloksista sekä Kaarean kehittämästä hävikin johtamisen mallista. Lisäksi Juha Jokinen, Defose Oy, (työpajaan kilpailutettu asiantuntija) kertoi asiakasviestinnästä ja työyhteisön sisäisestä viestinnästä ja motivoinnista hävikin hallintaan.

Työpajaan liittyvä hävikki -kehitystehtävä oli aikataulutettu neljään eri toimenpiteeseen, jotka toteutettiin tammi-kesäkuun aikana. Tehtävää varten oli tehty taulukko, jota ruokapalvelut täyttivät tehtävän edetessä.

Alkukartoituksen jälkeen ruokapalvelut tekivät kahden viikon mittaiset aloitus- ja seuranta-mittaukset. Tarkoituksena oli, että mittausjaksojen aikana ruokalistat olisivat samat, jotta tulokset olisivat vertailukelpoisia keskenään. Mittausten kirjaamiseen käytettiin erilaisia jo olemassa olevia ja hyväksi havaittuja järjestelmiä, mutta ruokapalveluilla oli halutessaan mahdollisuus käyttää myös Lukeloki hävikkiseurantaohjelmaa. Ruokapalveluista viisi otti testattavakseen Lukelokin. Luken asiantuntijoina toimivat Kirsi Silvennoinen ja Marita Kettunen, jotka opastivat

hävikkiohjelmiston käytön, keräsivät ja analysoivat saadut tulokset sekä laittoivat koonnit ja omat kommentit tuloksista ja kehitystoimista.

Alkukartoituksen ja mittausjaksojen jälkeen ruokapalvelut kirjasivat omat tavoitteet, toimenpiteet, ja vastuut aikatauluineen. Toisen mittauksen jälkeen arvioitiin lisäksi tehtävän toteutumista sekä vaikutusta vastuullisuuden eri osa-alueisiin. Mitattavina ja tarkastelun kohteena ovat olleet eri hävikkilajit kuten keittiö- ja tarjoiluhävikki ja lautastähde, sekä asiakasmäärät, valmistetun/tilatun ruoan määrä sekä osallistaminen ja viestintä. Tehtyjen mittausten jälkeen sparrauksissa (2 kpl) arvioimme ja keskustelimme yhdessä tuloksista sekä kehittämistoimista. Tehtävän aikana tehdyillä muutoksilla vaikuttaa hävikin määrään.

Tuloksista tiedotettiin mm. virtuaali-infoissa ja Ammattikeittiöosaaja -lehdessä.

3.2.5 Työpaja 5.1 ja 5.2.

Kestävä ruokatuotanto -työpajoissa pohdittiin kestävän ruokalistan suunnittelua ja siihen liittyviä elintarvikehankintoja ja -valintoja sekä tuotantoprosesseja. Työpajat järjestettiin laajuutensa vuoksi kahtena eri päivänä noin kuukauden välein (18.1.2022 ja 17.2.2022); ensimmäisessä (5.1. työpaja) painotettiin raaka-ainevalintoja ja ruokalistasuunnittelua, toisessa (5.2. työpaja) ruokatuotantoprosesseja. Koronasta johtuen molemmat pajat toteutettiin etäyhteydellä. Alkuperäisestä suunnitelmasta poiketen, ei päästy tekemään toimintasuunnitelman mukaisesti käytännön sparrauksia ruokapalveluiden keittiöissä tartuntariskin vuoksi, vaan sparraukset toteutettiin etäyhteydellä.

Ennakkotehtävänä ruokapalvelut toivat ruokalistansa omalle Varuke-Teams-kanavalleen toimijoiden tarkastelua varten. Lisäksi ruokapalveluille tehtiin kysely, jossa selvitettiin heidän ruokalista- ja tuotantoprosessien suunnittelua ja toteutusta sekä ruokapalvelutoimijoiden tarpeita siitä, minkä tyyppisiä kasvisruokia toimijat haluaisivat. Kyselyn saatujen tietojen pohjalta toteutettiin ensimmäinen Bulmabaari (testiversio), jossa Xamkin matkailu ja ravitsemisalan restonomi opiskelijat esittelivät tuotoksiaan kehitetyistä kasvisruokaohjeista Teamsin välityksellä.

Tammikuun työpajassa (5.1) Luonnonvarakeskuksen erikoistutkija, Merja Saarinen kertoi ruokavalioiden ympäristö- ja terveys vaikutuksista. Tämän jälkeen päästiin tutustumaan suomalaiseen ruokajärjestelmään (Ruokatieto), ruokalistasuunnittelun perusprosessiin (Xamk) sekä ruokalistan kustannuslaskelmiin (Sakky). Käytännön kokemuksia ja näkemyksiä olivat päivässä jakamassa ravitsemispäällikkö Ilja Saralahti Muuramen kunta, ravintolapäällikkö Teemu Sirainen, BarLaurea, keittiömestari Kasper Sjöholm, Foodhub/Sodexo Oy sekä tutkimusprofessori, Just Food -hankkeen johtaja Minna Kaljonen, Syke.

Helmikuussa järjestetyssä työpajassa (5.2) aiheena oli vastuullisuus ruokatuotantoprosesseissa. Työpaja käynnistyi tarkastelemalla perusruokapalveluprosessia ja sen mallintamista (Xamk). Sen jälkeen Minna Dammert, Damico Oy:sta kertoi esityksessään, miten vastuullisuus näkyy ammattikeittiötoiminnassa ja kuinka se kytkeytyy laajasti ammattikeittiön prosesseihin.

Työtä helpottavista, kestävän kehityksen edistävästä tulevaisuuden innovaatioista sekä moderneista keittiö- ja laiteratkaisuista kuultiin Metoksen ja Dietan asiantuntijoilta. Lisäksi oli asiantuntijapuheenvuoro siivouksen suunnitelmallisuuden merkityksestä, osana vastuullista ruokatuotantoprosessia. Ammattikeittiöiden käytännön kokemuksia prosessien hallinnan käytännön toteutumisesta sekä työprosessien kehittämisestä laiteteknologiaa hyödyntäen, olivat kertomassa Kymijoen Ravintolapalvelut ja Mikkelin ruoka- ja puhtauspalvelut. Työpajojen toteutuksessa

pystyttiin hyödyntämään hyvin toimintasuunnitelmaan määriteltyjä asiantuntijaorganisaatioita sekä annettuja aihealueita.

Työpajaan sisältyvänä tehtävänä ruokapalvelutoimijoiden tuli suunnitella ruokalistansa vastuullisemmaksi ja samalla pohtia tuotantotapoihin mahdollisia muutoksia. Tehtävään kuului kaksi sparrausta, joita varten oli tehty apukysymyksiä ruokalistoihin sekä ruoanvalmistusprosesseihin ja tuotantotapoihin liittyen. Ensimmäisessä sparrauksessa keskusteltiin ennakkotehtävämateriaalista sekä mahdollisesta suunnitelmapohjasta. Ennen toista sparrausta, ruokapalvelut tekivät suunnitelman kehittämistoimista. Suunnitelman toimenpiteet vietiin vastuullisuussuunnitelmaan.

Tehtävän 5.1 aikana kehittämistoimina ruokapalvelut olivat pohtineet yksittäisten raaka-aineiden käyttöä. Sesongin osalta tämä näkyi esim. kasvituotteiden valinnoissa. Lähes kaikki mukana olleet toimipaikat vähensivät punaisen lihan määrää ruokalistoilta. Hybridiruokia kehitettiin korvaamalla osa punaisesta lihasta kasviksilla, kasviproteiineilla tai broilerin jauhelihalla.

Vastuullisen kalan lisäämisen merkitys tiedostettiin, joten sitä pyrittiin hankkimaan yhä useammin. Kalareseptiikan kehittäminen mainittiin kehityskohteena ja tavoitteena olikin lisätä lähi- ja villikalaa ruokalistoilta. Ongelmana koettiin hinta ja riittävä saatavuus sopivana jalostusasteena isoihin yksiköihin. Tätä haastetta oli yritetty ratkoa mm. jaksottamalla kalaruokien tarjoamista eri toimipaikoissa eri aikaan.

Luomun käyttöä oli useissa ruokapalveluissa lisätty ja valikoimaa pyrittiin laajentamaan tuote kerrallaan. Kotimaisuusasteen lisäämistä oli tehty tuoteryhmäkohtaisesti ja tämä oli vaatinut korvaavien tuotteiden allokointia, reseptiikan testaamista ja kehittämistä. Haasteena koettiin kotimaisuusasteen laskeminen sekä ilmoitettujen kotimaisuusasteiden "luotettavuus", sillä kriteerit vaatisivat tarkennusta.

5.2 osion kehittämistoimina tuotantotapamuutoksen osalta mainittiin useimmiten kylmävalmistukseen siirtyminen joko kokonaan tai osittain muiden toimintatapojen rinnalla. Joissain toimipisteissä pystyttiin lisäämään omavalmistusta, minkä vuoksi tuoreiden kasvien osalta laatu ja säilyvyys koettiin paremmaksi, kuin vastaava teollisesti prosessoitu tuote. Hyötynä koettiin myös, että lisäke ja salaattiraaka-aineet voidaan tilata suoraan palvelukeittäisiin, mikä vähentää tuotteiden siirtelyä ja kuljetusta. Hävikkiä oli voitu vähentää, kun menekkiä seurataan ja valmistusta voidaan jaksottaa menekin mukaan.

Tarjoilutavan muutokset näkyivät kehitystoimissa. Vaikutuksia oli tarkasteltu niin kasvisruoan lisäämisen kuin hävikin hallinnan ja kustannustenkin näkökulmasta. Toimenpiteinä kasvisruoka oli siirretty ensimmäiseksi linjastolle ja lautaskokoa pienennetty. Tarjoilun loppuvaiheessa linjastojen määrää oli pystytty vähentämään ja tarjoiluastioiden kokoa pienentämään. Pakkauskokoihin ja materiaaleihin oli kiinnitetty huomiota eri toiminnoissa. Pakkausmateriaalin valinnalla pystytään vaikuttamaan kuljetustilan tarpeeseen ja kuljetustiheyteen.

Astiahuollossa aiheutuvien veden ja energian kulutuksen vähentämiseksi tarjottimia oli osassa kohteissa poistettu käytöstä. Siirtymällä mikrokuitusiivoukseen pyrittiin vaikuttamaan veden ja puhdistusaineiden kulutuksen vähentämiseen.

3.2.6 Työpaja 6

Sosiaalisen vastuullisuuden toteuttaminen on ruokapalveluissa ajankohtaisempaa kuin koskaan. Jatkuvat muutokset, työvoimapula ja kestävä kehityksen tavoitteiden saavuttaminen edellyttävät ruokapalveluorganisaatioilta entistäkin tarkempaa huolehtimista työntekijöiden hyvinvoinnista, osaamisesta, motivoinnista ja perehdyttämisestä. Sosiaalinen vastuullisuus kytkeytyy ruokapalveluiden kaikkeen tekemiseen. Vastuullisuuden päämäärät toteutuvat vain silloin, kun henkilökunta on osaavaa, työilmapiiri kunnossa ja toiminnalle varataan riittävästi henkisiä ja fyysisiä resursseja.

Työpajassa 6 (7.4.2022) käsiteltiin monipuolisesti sosiaalisen vastuullisuuden teemoja. Työpajan johdantoluennossa sosiaalinen vastuullisuus kuvattiin neljänä osa-alueena: Henkilöstö ja työolosuhteet, työhyvinvointi, ihmisoikeuksien toteutuminen ja yhteiskuntavastuu sekä tuote- ja palveluvastuu. Näitä teemoja sivuttiin työpajan lukuisissa asiantuntijapuheenvuoroissa.

Työpajassa tarkasteltiin henkilökunnan osallistamista kestäviin työskentelytapoihin, sosiaalisen työllistämisen mahdollisuuksia, työpaikkojen monikulttuurisuutta organisaatioiden voimavarana, rekrytointia haasteellisessa työvoimatilanteessa sekä valmentavaa johtamiskulttuuria. Työpajassa käsiteltiin myös kestäviä hankintoja sosiaalisen vastuullisuuden näkökulmasta. Esityksistä laadittiin artikkelikooste amko.fi-sivuille kohtaan vastuulliset ruokapalvelut.

Työpaja antoi runsaasti työkaluja kytkeä sosiaalinen vastuullisuus ja työhyvinvoinnin vaaliminen osaksi ruokapalveluiden vastuullisuussuunnitelmaa. Työpajassa annettiin vapaaehtoiseksi tehtäväksi koko organisaatiota koskeva osallistava Aivotyöpeli.

Työpajan jälkeen osallistujat saivat webropol-palautekyselyn, jonka perusteella päivää pidettiin varsin onnistuneena. Työpajan yleisistä järjestelyistä vastausten keksiarvoksi tuli 4,8 (asteikolla 1--5) ja asiantuntijapuheenvuorojen arviot saivat pääsääntöisesti yli 4:n keskiarvoja (asteikolla 1-5).

Sosiaalinen vastuullisuus -aihepiiriä sivuavasta työperäisestä hyväksikäytöstä järjestettiin vielä myöhemmin huhtikuussa-22 webinaari pohjautuen uuteen oppaaseen; opas auttaa huomioimaan työperäiseen hyväksikäyttöön liittyvät riskit kotimaisissa julkisissa hankinnoissa (lähde: HEUNI).

3.2.7 Työpaja 7.1 ja 7.2.

Viestinnän työpaja jaettiin kahteen eri osaan sisällön laajuutensa ja tärkeytensä vuoksi. Ensimmäinen osa (7.1.) järjestettiin 9.6. etäyhteydellä ja toinen 25.8. hybriditapaamisena. Työpajan toteutukseen kilpailutettiin ulkopuolinen asiantuntija, koska aiemmin mainittu Viestintävalkea Oy:n sopimus jouduttiin purkamaan. Saatujen tarjousten perusteella valituksi tuli Tarinakone -niminen yritys ja työpajan sisältö suunniteltiin uudestaan yhteistyössä palveluntarjoajan kanssa.

Kesäkuun työpajaan liittyi Tarinakoneen tuottama ennakkotehtävä, jossa ruokapalvelut tutustuivat stooripuu-menetelmään valitsemalla tarinnallistamisen kohteita viestintänsä edistämiseksi. Työpajassa käytiin läpi lyhyesti vastuullisuusviestinnän perusteet erityisesti ruokapalveluiden toiminnan näkökulmasta. Pääpaino oli siinä, että jokainen ruokapalvelutuottaja pääsee työstämään etukäteen valitsemansa kuuden vastuullisuusteon viestintää tarinnallistamisen avulla.

Ensimmäisessä pajassa 9.6. haettiin tarinaelementit Stooripuu-menetelmän avulla ja luotiin elämyksellistävän ydintarinan 1. versio ohjaamaan valittujen vastuullisuustekojen tarinallistamista. Jatkotoimena ruokapalvelut suunnittelivat vastuullisuustekojen viestintää tarinapoluksi. Kehitystehtävää varten ruokapalvelut saivat palveluntarjoajalta erillisen työpohjan.

Toisessa pajassa 25.8. ruokapalvelut esittelivät omat tarinallistetut vastuullisuusteot toisille. Palautteen pohjalta kehitettiin vastuullisuustekojen viestinnän suunnittelua eteenpäin. Tarinallistaminen toi ruokapalvelutoimijoiden viestintään elämyksellisyyttä, inhimillisyyttä ja tehoa. Tarinallistamisen avulla syntyi mm. Kaarean makaronilaatikon matka ja Palmian Valo Vastuullisuus.

Palautetta elokuun työpajasta:

- Kokoontuminen livenä oli antoisaa
- Oikein sujuva ja hyvä päivä. Varsinkin Kuntaliiton osuus oli mielenkiintoinen, kun ei ollut entuudestaan hirveästi tietoa siitä.
- Päivä oli kaiken kaikkiaan onnistunut.
- Päivä antoi uusia näkökulmia viestintään. Olisin kaivannut enemmän aikaa yhdessä sparrailuun tarinoiden viestimisen toteutuksesta

3.3 Bulmabaarit

Toimintasuunnitelman mukaan Bulmabaarit oli tarkoitus järjestää työpajojen välissä. Niihin kehitysohjelmassa mukana olevat ruokapalvelutoimijat olisivat voineet tuoda omaan kehitystehtävän etenemiseen liittyvän haasteen. Työpajat ja kehittämistehtävät kuormittivat kuitenkin ruokapalveluita suunniteltua enemmän, joten todettiin, että bulmabaarit käynnistetään vasta kaikkien työpajojen jälkeen keväällä 2022. Ruokapalvelutoimijat eivät olleet kohdanneet toisiaan yhtään kertaa kasvotusten, joten oli muutenkin helpompi aloittaa bulmabaarit viimeisen työpajan jälkeen. Kehitysohjelman toteuttajien kanssa yhteisesti todettiin, että bulmabaarit ovat luontainen jatkumo työpajoille, joten ne kohdistettiin vain mukana oleville ruokapalvelutoimijoille.

Bulmabaarien aiheet tukivat vastuullisuussuunnitelmiin valittuja kehittämisaiheita myöhemminkin. Ne koostuivat viidestä eri teemasta ja toteutus oli etänä Teamsin välityksellä ajanjaksolla 3/2022-3/2023. Bulmabaareissa syvennettiin ymmärrystä yksittäisistä teemoista sekä omasta vastuullisuustyötä. Aiheita käytiin läpi keskustelemalla ja jakamalla kokemuksia ruokapalveluiden kesken. Bulmabaarien aiheista nostoja on tuotu kaikille esiin uutiskirjeissä ja virtuaali-infoissa.

Bulmabaareja järjestettiin yhteensä viisi ja ne toteutettiin Teamsin kautta. Aiheet muotoutuivat ruokapalveluiden omien toiveiden mukaan ja niissä perehdyttiin haasteisiin ja teemoihin, jotka olivat nousseet esiin vastuullisuustoimintoja kehitettäessä. Syksyn -22 ja kevään -23 bulmabaarien aiheet muotoutuivat tehdyn kyselyn perusteella, joista valittiin neljä eniten ääntä saanutta teemaa. Bulmabaarien tarkoituksena oli olla keskustelevia tilaisuuksia, jossa ruokapalvelut pääsevät jakamaan kokemuksia ja ajatuksiaan aiheen liittyen. Baarit järjestettiin iltpäiväpainotteisesti ja olivat kestoltaan kahden tunnin mittaisia. Seuraavaksi on esitelty järjestetyt bulmabaarit.

3.3.1 Kasvisruokaohjeet ja niiden kehittäminen 30.3.2022

Kehittämisohjelman aikana uusien kasvisruokaohjeiden kehittämistarve oli noussut yhtenä aiheena esille. Bulmabaarissa esiteltiin tuotoksia kehitetyistä kasvisruokaohjeista Teamsin välityksellä. Paikkana oli Xamkin Mikkelin kampuksella sijaitseva RestoLab oppimis- ja innovaatiotila.

Xamkin restonomi -opiskelijat kehittivät vastuullisia kasvisruokaohjeita. Pohjana oli kehitysohjelmassa mukana oleville ruokapalveluille tehty kysely, jossa kartoitettiin heidän tarpeitaan siitä, minkä tyyppisiä ruokia halutaan sekä minkälaisia tuotantomenetelmiä toimijat hyödyntävät toiminnassaan. Kyselyn perusteella oppilaat ideoivat kasvisruokaohjeita, jotka soveltuvat peruskoululaisille.

Ruokaohjeiden kehittämistä ohjasi eri tuotantomenetelmien prosessien lisäksi, ruokien ravitsemuksellinen koostumus sekä tietysti maistuvuus. Maistuvuutta testattiin peruskoulun oppilaille järjestetyn makuraadin kautta. Ruokaohjeiden kehittämiseen liittyi myös tehty opinnäytetyö; Kasvisruokaohjeiden kehittäminen peruskouluun, Heidi Kurki, 2022. Kasvisruokaohjeiden testaus, maistatus ja esittely oli osa toteutettua bulmabaari kokonaisuutta.

3.3.2 Kestävän kehityksen johtaminen ja henkilöstön sitouttaminen 22.11.2022

Marraskuun bulmabaarin aiheena oli kestävän kehityksen johtaminen ja henkilöstön sitouttaminen. Vetäjinä toimivat Ammattikeittiöosaajista Virpi Kemi ja Marjut Huhtala. Tässä bulmabaarissa pureuduttiin tiedolla johtamisen merkitykseen ruokapalveluiden strategisten tavoitteiden saavuttamisessa ja tiedolla johtamisen mahdollisuuksiin ja haasteisiin ruokapalveluiden lähijohtamisessa.

Virpi Kemin pitämien alustusten jälkeen siirryttiin yhdessä pohtimaan, miten tuodaan kestävän kehityksen mittarit osaksi lähijohtamista. Tiedolla johtamisen työpajassa pohdittiin sitä, miten asetetut tavoitteet otetaan säännöllisesti esiin henkilöstöä motivoivalla tavalla omalla työpaikalla ja niin, että sovitut mittarit tulevat kaikkien työntekijöiden tietoon. Keskusteltiin myös siitä, miten työpaikan avoin keskustelukulttuuri mahdollistaa vaikeiden ja haastavien asioiden esille ottamisen ja niihin palaamisen aika ajoin. Tiedolla johtamisen mittareita peilattiin kehitysohjelmassa mukana olevien ruokapalvelutoimijoiden laatimiin omiin vastuullisuussuunnitelmiin ja -tavoitteisiin.

3.3.3 Ruokien kotimaisuusaste ja sen laskeminen 31.1.2023

Elintarvikehankintojen kotimaisuus kiinnostaa niin ruokapalvelutoimijoita kuin yhteiskunnallisestikin. Maa- ja metsätalousministeriö selvittää kyselyllä säännöllisesti elintarvikkeiden kotimaisuusastetta ruokapalveluilta. Kotimaisuusasteen seuranta ja laskentatapa vaihtelevat ja on tunnistettu tarve ohjeistukselle. MMM:n tavoitteena olisi saada yhteinen laskentatapa, jolloin tulokset olisivat keskenään vertailukelpoisia ja kertoisivat paremmin ruuan alkuperästä.

Kotimaisuusasteen laskennasta ja sen merkityksestä sekä viimeisimmästä syksyllä 2022 julkisille hankintayksiköille ja ruokapalveluille tehdystä kyselystä kertoi maa- ja metsätalousministeriön erityisasiantuntija Auli Väänänen. Esille keskusteluissa nousivat huoltovarmuus, aluetaloudelliset vaikutukset ja ruokaturva. Lisäksi pohdinnassa oli, että lasketaanko kotimaisuus kiloista vai euroista sekä miten voidaan huomioida kausivaihtelut laskennassa. Ruokatiedon Minna Lehdonvirta esitteli Hyvää Suomesta merkin kriteereitä ja kotimaisuusasteen laskentakaavaa. Lisäksi hän kävi läpi kotimaiseen tuotantoon liittyvien merkkien eroja.

3.3.4 Kustannustehokkuus 28.2.2023

Taloudenhallinta on yksi palvelutoiminnan tukipilareita ja viimevuosien aikana talouteen liittyviä haasteita on ruokapalveluilla ollut paljon. Ennen Bulmabaarin toteutusta pyysimme ruokapalveluita kertomaan Padlet -alustalle, mitä keinoja heillä on ollut talouden ja taloudellisen vastuullisuuden ylläpitämisessä/kehittämisessä, miten niitä on viety eteenpäin ja miten hinnan korotuksia on "taklattu" toiminnan aikana? Heitä pyydettiin kertomaan omat ideat, onnistumiset ja haasteet sekä halutessaan kommentoimaan annettuja aihealueita yleisestikin. Teemat olivat jaettu kolmeen aihealueeseen; hankintojen suunnittelu ja hinnannousu, ruokalistasuunnittelu ja raaka-aineiden valinta sekä valmistusprosessi ja ruoan valmistusaste.

Bulmabaarin aikana käytiin materiaali läpi ja kuultiin asiaa kustannusten tämänhetkisestä tilanteesta ja kehityksestä, (Xamk) sekä huomioita ruokaohjeen kehittämiseen ja ennakoitiin kustannustehokkuuden näkökulmasta, (Sakky).

Päivän antina ja keskustelujen kautta voitiin todeta, että hinnankorotukset ovat olleet kohtuuttomia. Ostoja seurataan, tuotteita voi nostaa myös kesken sopimuskauden sopimustuotteiksi. Hankintojen keskittäminen on vähentänyt "mitä sattuu" ostoja. Ennustepankki on monella käytössä.

Opettajat ja varhaiskasvattajat sekä terveydenhuollon henkilöstö tulisi myös saada mukaan muutoksiin, viestinnän tulisi olla selkeää ja kaikkien sitoutumista tarvitaan, myös tukea ylemmältä taholta. Avoimuus kustannuksista ja valinnoista niiden perusteella esitettävä selkeästi tilaajalle/päätäjille, jotta lisärahoitus olisi mahdollista. Määrärahat ja kommunikointi koetaan kuitenkin haasteelliseksi. Myös pätevän henkilöstön saatavuuteen liittyy vielä haasteita, vaikka saatavuus ehkä hiukan parantunut, mutta alueellisia eroja on myös. Koulutus on puutteellista, työntekijöiltä vaaditaan paljon resursseja perehdyttämiseen.

3.3.5 Tuotantomenetelmien arviointi 28.3.2023

Maaliskuun Bulmabaarin aiheena oli tuotantomenetelmien arviointi sisältönä mm. tuotantotapamuutokset, energiataloudelliset toimintatavat, kestävä kehitys, henkilöstömitoitus. Tässä Bulmabaarissa palasimme aiheeseen, jota käsitelimme jo 5.2 Vastuullisuus tuotantomenetelmissä työpajassa, helmikuussa 2022. Pyysimme jälleen kehitysohjelmassa mukana olevia ruokapalveluita kertomaan Padletin kautta, mistä aiheista lisätietoa halutaan tai mikä heitä askarruttaa. Tietoa haluttiin mm. eri tuotantomenetelmien vertailusta; plussat ja miinukset huomioiden koko prosessi valmistuksesta tarjoiluun, tutkimustietoa tuotantomenetelmien vastuullisuudesta sekä miten voi arvioida oman tuotantomenetelmän valinnan vastuullisuutta ennen päätöksen tekoa.

Bulmabaarissa asiantuntijana oli Merja Salminen, Design Lime Oy. Ruokapalveluiden puheenvuoron piti Kirsi Hanski, Tuusulan kunnan ruokapalveluista. Hän kertoi muutosprosessista heidän vaihtaessa tuotantomenetelmän kylmävalmistukseen. Lisäksi Xamkilta Meri Fagerholm kertoi ammattikeittiöiden tulevaisuuden näkymiä. Tarkastelussa olivat robotiikan, digitalisaation sekä automaation hyödyt, mahdollisuudet sekä mahdolliset pelot ammattikeittiöissä.

Vastuullisuuden näkökulmasta keittiön suunnittelussa on huomioitava erityisesti energiatehokkuus, ruoan turvallisuus ja henkilöstön hyvinvointi. Keittiösuunnittelussa trendin suunta on kylmävalmistuskeittiöissä, C&S keittiöitä ei enää suunnitella. Selkeät prosessit toiminnassa

tarkoittavat toimivaa keittiötä. Tärkeässä roolissa on keittiön johtaminen ja sen tulee olla selkeää ja tasapuolista. Kustannussäästöjä saavuttamiseksi on tehtävä perusteelliset laskelmat nykyisen toimintamallin kustannuksista. Mitä nykyinen tuotantotapa maksaa? Saadaanko muutoksilla aikaan todellista säästöä?

Keskusteluun nousi myös henkilöstön ammatti- ja kielitaito sekä tähän liittyvät haasteet mm. perehdyttämisen ja erityisruokavalio-osaamisen näkökulmasta. Pohdittiin myös, voisiko trendi muuttua suurista keskuskeittiöistä takaisin pienempiin yksiköihin ja paikan päällä valmistukseen.

Työilmapiirillä on suuri merkitys toimintaan. Haasteena suuremmissa muutosprojekteissa on usein henkilöstön vastustus, jota voidaan vähentää esim. osallistamisella tai benchmarkkaamalla.

Suurin osa osallistujista näkee, että tulevaisuus on moninainen, ei pelkästään teollista massatuotantoa tai yksilöllistä valmistusta. Tuotantotapojen valintaan vaikuttavat tekijät vastuullisuusnäkökulmasta.

3.4. Yritysten vastuullisuusteot -webinaarit

Kehitysohjelman järjestämissä Yritysten vastuullisuusteot -webinaareissa yrityksillä oli mahdollisuus kertoa kaikille kiinnostuneille omista vastuullisuusteoistaan. Webinaarien ajatuksena oli tuoda yritysten vastuullisuustekoja ruokapalveluiden nähtäväksi, jotta ruokapalvelutoimijat saisivat lisätietoa hankittujen tuotteiden vastuullisuudesta, ideoita omaan toimintaansa sekä tilaisuuden tutustua yritysten toimintaan, jolloin kynnyksellä ollen yhteydessä madaltuu. Tilaisuudet eivät sisältäneet kaupallista yritys- tai tuote-esittelyä.

Tilaisuuksissa pohdittiin, miten esimerkiksi ekologinen, sosiaalinen, taloudellinen tai kulttuurinen vastuullisuus näkyvät konkreettisissa teoissa. Tunnin pituisia tilaisuuksia järjestettiin yhteensä 11 Teamsin välityksellä, alkaen lokakuusta 2021 päättyen syyskuuhun 2023. Mukana oli monipuolisesti eri elintarvikeyrityksiä sekä myös tukkujen ja keittiöiden puhtaanapidon näkökulmaa. Webinaarit suunniteltiin ensin vain kehitysohjelmassa mukana olleille ruokapalveluille, mutta kahden tilaisuuden jälkeen maaliskuusta 2022 alkaen ne olivat avoimia kaikille. Mukana webinaareissa oli noin 30-40 kuulijaa. Alkuun esityksiä oli useampia mutta lopulta max 2 yritystä, jotta päästiin syvemmälle vastuullisuustekoihin. Tiivistelmät vastuullisuusteoista löytyvät [Ruokatiedon verkkosivuilta](#). Esitykset kokonaisuudessaan myös pdf-muodossa Vastuulliset ruokapalvelut -Teamsissa ohjelmassa mukana olevien ruokapalveluiden nähtävillä.

Vastuullisuustekojaan esitelleet yritykset:

Valio Oy, Lagerblad Foods Oy ja Helsingin Mylly Oy

Tarhurin Papu Oy, Apetit Oyj ja Saarioinen Oy

Jepuan Peruna Oy ja Fazer Leipomot Oy

Feelia Oy ja Dava Foods Finland Oy

Meira Nova Oy ja Kespro

Wihuri-Metrotukku ja Jaakkolan elintarvike- ja tukkukärrä

Hailia Nordic Oy ja Kalavapriikki Oy

E. Laiho Oy ja Vileda Oy

Raisio-konserni ja Arla Oy

Osuuskunta Maitomaa ja HK Scan Finland Oy

Famifarm Oy/Järvikylä ja Agrifutura Tomaatit Oy/Nams

Yritysten vastuullisuustekoja esiteltiin kesällä 2022 Ruokatiedon somessa. Julkaisusarjan tarkoituksena oli kertoa yritysten vastuullisuusteot -webinaareissa esiintyneiden yritysten konkreettisten vastuullisuustekojen parhaita paloja innostavilla postauksilla. Kesän 2022 jälkeen julkaisut tehtiin aina webinaarien jälkeen.

3.5. Muuta toimintaa

3.5.1 Ruokapalveluiden sparrauskäynnit ja yhteistapaamiset

Lähes kaikki ruokapalveluiden sparraukset järjestettiin työpajojen välissä Teams-yhteyden kautta. Keväällä helmi-huhtikuussa 2023 projektipäällikkö kävi livetapaamisissa yhdeksän ruokapalvelun toimipaikassa. Tapaamisiin osallistui vaihteleva määrä kunkin ruokapalvelun edustajaa. Niissä käytiin läpi vastuullisuusohjelman sen hetkinen tilanne sekä pohdittiin vastuullisuusohjelman alkukartoitusten ja muiden lomakkeiden muokkaamistarvetta sisällön ja muiden ominaisuuksien kannalta. Samalla oli hyvä todeta se tosia-asia, että ruokapalvelut ovat erilaisia ja etenevät kukin omaan tahtiin vastuullisuusohjelman toteutuksessa. Keskustelu oli antoisaa ja livekohtaaminen aikaansai avoimempaa vuorovaikutusta.

Vaikka kehitysohjelmassa ruokapalvelut tapasivat toisiaan ja ohjelman toteuttajia säännöllisesti työpajoissa ja bulmabaareissa, niin niiden jatkona päätettiin järjestää Teams-yhteistapaamisia, joissa käytiin läpi vastuullinenruokapalvelu.fi -sivuston tilannetta, suunniteltiin sen julkaisua sekä annettiin ja saatiin palautetta puolin ja toisin.

Kesäkuun 2023 Teams-tapaamisessa käytiin läpi verkkosivuston sisältöä sekä vastuullisuusohjelman tekemisen vaiheet. Lisäksi suunniteltiin yhdessä julkaisutilaisuuden ohjelmaa. Elokuussa 2023 tarkennettiin päätös- ja julkaisupäivän ohjelma, siihen liittyvät ruokapalveluiden esiintymiset, syyskuun livetapaamisen sisältö ja julisteen tilanne.

Syyskuun päätös- ja julkaisutilaisuuden aamupäivän live-yhteistapaamisessa kehitysohjelman toimijat kuuluivat ohjelmaan osallistuneiden ruokapalveluiden kokemuksia ja palautetta. Tilaisuuden alussa projektipäällikkö, Sari Väänänen johdatteli osallistujat ensin kehitysohjelman historiaan muistutteleamalla tiivistetysti kehitysohjelman ajan toiminnoista ja sen, mistä kehitysohjelma aikoinaan lähti liikkeelle. Virpi Kemi, Ammattikeittiöosaajista fasilitoi yhteistä keskustelua kehitysohjelman toimijoiden etukäteen laatimien kysymysten avulla. Yhteenvetona keskustelusta todettiin, että ruokapalvelut kokivat saaneensa kehitysohjelmasta runsaasti tukea, rohkeutta ja uskallusta kokeilla asioita. Ruokapalvelut kertoivat isoista onnistumisistaan ja siitä, miten kehitysohjelmassa saatiin vertaistukea ja sopivasti tuoppausta vastuullisuustoimenpiteiden tekemiseen.

Jokaisella ruokapalvelulla oli kuluneiden vuosien aikana haasteita, mutta silti todettiin, että aikatauluissa pysyttiin haasteista huolimatta. Ruokapalveluiden edustajat summasivat, että ilman ohjelmaa, asioita ei olisi tullut tehtyä ja edistettyä kehitysohjelmassa tehtyyn tahtiin. Aamupäivän tilaisuudessa kuultiin upeita onnistumisia mm. asiakkaan osallistamisesta, ruokakasvatukseen konkreettisesti satsaamisesta, sosiaalisen vastuullisuuden arvon näkemisestä. Lopuksi tilaisuudessa

annettiin suullista palautetta puolin ja toisin, kun toimijat kertoivat, mitä olivat oppineet ruokapalveluilta ja ruokapalvelut antoivat palautetta toimijoille. Kehitysohjelman toimijat saivat kiitosta myös sitoutumisesta ja tuen antamisesta ruokapalveluille.

3.5.2. Kysely tukkutoimijoille

Helmikuussa 2022 tukkutoimijoille tehdyn kyselyn tarkoituksena oli selvittää ammattikeittiöille sopivien vastuullisten kala-, kasvis-, vegaani- sekä luomu lihan- ja lihatuotevalikoiman laajuutta sekä saatavuutta. Kysely liittyi Varukkeen sekä Luomutetaan ruokapalvelut (LuRu) -hankkeen toimintoihin. Kyselyn tarkoituksena oli saada lisätietoa kehitystehtävään 5 liittyen, jossa tietoa voisi käyttää tukena ruokapalveluiden ruokaohje- sekä ruokalistasuunnittelussa.

Kysely laitettiin 9 eri tukkutoimijalle ja vastausprosentti (%) oli 44. Vastausprosentti jäi pieneksi, vaikka vastausaikaa jatkettiin pariinkin otteeseen. Tulosten perusteella voitiin kuitenkin todeta, että kasvipohjaisiatuotteita (SK) pakkaus- ja myyntierissä löytyi hyvin. Kolmella vastaajista oli saatavana kalatuotteita (SK) pakkaus- ja myyntierissä. Luomulihaa ja -tuotteita on valikoimissa puolella vastaajista. Saatujen vastausten mukaan ammattikeittiöt voivat vaikuttaa parhaiten tuotevalikoimiin yhteistyöllä, avoimella vuoropuhelulla sekä esittämällä toiveita ja tekemällä tarjouspyynnön.

3.5.2. Opinnäytetyöt ja harjoittelut

Kehitysohjelman aikana tehtiin kaksi opinnäytetyötä sekä suoritettiin yksi syventävä harjoittelujakso.

Ensimmäisen opinnäytetyön aiheena oli Kasvisruokaohjeiden kehittäminen (15 op); Xamkin restonomiopiskeija Heidi Kurki. Työn aihe liittyi ruokapalveluille tehtyyn kyselyyn (kehitystehtävä 5), jossa yhtenä toiveena nousi esille uusien kasvisruokaohjeiden kehittäminen. Kohderyhmänä olivat koululaiset. Kehitysohjelmassa tehty kysely antoi suuntaviivat tuotteille, raaka-ainevalinnoille ja tuotantotavoille. Testausvaiheiden aikana osa ohjeista hylättiin pois ja lopputuloksena syntyi neljä hyväksyttyä ohjetta. Lisäksi ohjeiden ravitsemuksellista sisältöä ateriakokonaisuuksien muodossa ja hiilijalanjälkiä tulkittiin Jamixin laskurien avulla. Tässä työssä saavutettiin asetetut tavoitteet hyvin. Kehitellyt kasvisruokaohjeet toimivat vastaisuudessa pohjana ruokapalveluille, kasvisruoan lisäämisessä ruokalistoille.

Työn tuloksia esiteltiin ensimmäisessä bulmabaarissa maaliskuussa -22. Työ valmistui toukokuussa 2022.

Toisena opinnäytetyön aiheena oli Vastuullisuus kehitysohjelman (Varuke) ruokapalveluiden ruokalistoilla, tekijänä Hanne Cajan (restonomi (ylempi) AMK, Xamk). Työn tavoitteena oli arvioida vastuullisuuden tasoa ruokapalveluiden ruokalistoilla. Aineistona oli vuonna 2022 ruokapalveluilta kerätyt, kahdeksan (8) kahden viikon ruokalistaa sekä 121 ruokaohjetta. Kriteeristön pohjana käytettiin Motivan oppaan (liite 1) raaka-aineiden valinta -suosituksia. Lisäksi hyödynnettiin Satokausikalenteri-sivustoa ja WWF:n Kalaopas materiaalia. Yhteenvetona eri vastuullisuuden osa-alueista oli, että ekologisuus näkyi kasvispainotteisen ruoan suosimisena sekä satokausien huomioimisena ruokalistasuunnittelussa, taloudellisuus aluetalouden ja paikallisuuden tukemisena,

sosiaalisuus terveellisyytenä ja ravitsemussuositusten mukaisena ruokana ja kulttuurisuus suomalaisena perinneruokina.

Sisällön analyysi tehtiin laadullisesti kuvaamalla ja tulokset esiteltiin 12.9.2023 virtuaali-infossa. Lopullinen työ valmistuu keväällä 2024.

Xamkin restonomiopiskelija Meri Fagerholm suoritti syventävän harjoittelun (15 op) ajalla 22.8.22 - 21.5.2023. Harjoittelija osallistui kehitysohjelman toimintaan yhdessä kehitysohjelman toteuttajien kanssa. Harjoittelija vastasi omalla työpanoksella kehitysohjelman etenemisestä ja toimintasuunnitelman mukaisten toimenpiteiden toteutumisesta. Harjoittelujakso oli onnistunut ja annetut työtehtävät toteutuivat hyvin. Myös osatoteuttajat antoivat kiitosta kehitysohjelmaan tehdystä työstä.

3.5.3 Ruokailu on yhteispeliä -julisteet

Ruokailutilanne osana varhaiskasvatuksen tai perusopetuksen ruokakasvatusta tukee nuorten tasapainoisten, monipuolisten ja kestävien ruokatottumusten syntymistä. Ruokakasvatus voidaankin nähdä osana ruokapalvelun vastuullista toimintaa, ja ruokapalveluilla voi olla keskeinen rooli koko koulun yhteisessä ruokakasvatuksessa.

Ruokapalveluiden ruokakasvatustyön tueksi tuotettiin kestävästä ruokailusta kertova juliste. Julisteen tarkoituksena on tarjota ideoita esimerkiksi ruoan alkuperän tutkimiseen sekä vinkkejä vastuulliseen ruokailuun ruokailoa unohtamatta. Värikäs juliste toimii keskustelun innoittajana tai esimerkiksi pelilautana. Julisteesta tehtiin kaksi versiota, toinen kouluille ja toinen yleisemmin esim. Varhaiskasvatuksessa tai oppilaitoksissa hyödynnettäväksi. Julisteita tilattu lokakuun loppuun mennessä noin 1500 kpl (joista 2/3 kouluruokajulistetta), 130 eri organisaatioon, pääosin kouluille ja ruokapalveluille.

3.6 Kehitysohjelman seuranta ja palautteet

Kehitysohjelman toimenpiteiden toteutumista ja saatuja tuloksia seurattiin ja arvioitiin sisäisesti koko ohjelman ajan. Yleensä kahden tunnin mittaisia toimijapalavereita oli yhteensä noin 60 kpl. Palavereissa tarkasteltiin menneitä toimenpiteitä ja arvioitiin niiden onnistumista sekä suunniteltiin tulevia toimenpiteitä. Toimijapalavereista kirjoitettiin muistiot. Kehitysohjelmaan valituilta ruokapalveluilta kerättiin palautetta sekä suullisesti että kirjallisesti työpajoista ja sparrausten yhteydessä.

Mukana olevien ruokapalveluiden määrällisiä ja laadullisia tavoitteita ja toimenpiteitä sekä niiden edistymistä seurattiin heidän tekemiensä vastuullisuussuunnitelmien kautta. Osaamisen kehittymistä ja perustiedon sekä vastuullisuustietoisuuden lisääntymistä voidaan todeta tapahtuvan myös koko toimialalla kehitysohjelman viestinnän tukemana. Kehitysohjelmassa tuotettu materiaali ja aineistot olivat vapaasti ja avoimesti kaikkien tahojen hyödynnettävissä jo ohjelman aikana sekä sen päätyttyä. Kehitysohjelman ruokapalvelut kertovat mielellään vastuullisuusteostaan ja niiden vaikuttavuudesta.

Kehitysohjelmassa mukana oleva yhteistyöverkosto jatkaa vastuullisuusasioiden parissa, joten ohjelman aikana koottu ja tuotettu materiaali on heidän hyödynnettävissä myös ohjelman päätyttyä. Kehitysohjelmassa tuotettu sähköinen materiaali jää toistaiseksi toteuttajien kotisivuille sekä vastuullinenruokapalvelu.fi -sivustolle.

Kehitysohjelmalle ei tehty ulkoista arviointia vaan ulkoinen arviointi toteutui ohjausryhmän ja maa- ja metsätalousministeriön yhteistyön kautta. Ruokaviraston ylitarkastaja tekee kehitysohjelmalle tarkastuksen marraskuussa 2023. Ruokavirastoon toimitettiin kustannuserittely eriteltyinä kustannukset yksittäisen kulun/laskun tasolla ohjelman toteutuneiden kustannusten osalta ajalta 1.11.2020 – 31.07.2023.

4 vastuullinenruokapalvelu.fi -verkkosivusto

Vastuulliset ruokapalvelut -kehitysohjelman aikana valmistui kaikille ruokapalveluille soveltuva uusi työkalu, jolla ruokapalvelut voivat selvittää oman toimintansa vastuullisuuden nykytilan, tunnistaa tärkeimmät kehittämiskohteet ja tehdä vastuullisuussuunnitelman. Ohjelman avulla vastuullisuustyöstä tulee parhaimmillaan järjestelmällistä ja mitattavaa sekä vaikuttavaa. Työkalu ja siihen liittyvät materiaalit ovat verkkosivustolla www.vastuullinenruokapalvelu.fi.

Vastuullisuusohjelman laatiminen tekee vastuullisuustyön näkyväksi henkilökunnalle, asiakkaille ja sidosryhmille. Huolellisesti tehty vastuullisuussuunnitelma mittareineen tuottaa raportoitua tietoa vastuullisuusteosta ja toimii johtamisen välineenä. Suunnitelman avulla edistetään kestävä kehityksen mukaisia taloudellisia, ekologisia, sosiaalisia ja kulttuurisia tavoitteita.

4.1 Vastuullisuusohjelman kolme vaihetta

Ohjelman tekeminen alkaa alkukartoituksella, joka on jaettu kuuteen teemaan. Kartoituksen avulla selvitetään oman toiminnan vastuullisuuden nykytila ja tunnistetaan tärkeimmät kehittämiskohteet, joiden mukaan laaditaan vastuullisuussuunnitelma. Suunnitelmaan kirjataan lyhyen ja pitkän aikavälin tavoitteita ja määritellään toimenpiteet sekä päätetään tarkastelusykli, jonka mukaan suunnitelmaa päivitetään. Ohjelma sisältää myös raportointimallin, joka auttaa ruokapalveluita esittelemään tärkeimmät, konkreettiset onnistumiset ja nostaa esille keskeisiä vastuullisuuden tunnuslukuja.

vastuullinenruokapalvelu.fi -sivusto sisältää viestintäohjeen, jossa on tietoa viestinnän periaatteista ja vinkkejä vastuullisuusviestintään. Tavoitteena on, että erityisesti julkisia aterioita valmistavat ruokapalvelut tutustuisivat ohjelmaan ja ottaisivat sen käyttöön sekä viestisivät uudesta työkalusta omille sidosryhmilleen.

4.2 Sivuston suunnittelu ja rakentaminen

Vastuulliset ruokapalvelut -kehitysohjelman tuotos ja julkaisu toteutettiin vastuullinenruokapalvelu.fi -sivuston muodossa. Ohjelma, siihen liittyvät työkalut ja materiaalit koottiin yhdelle sivustolle, josta ruokapalvelu saa tarvitsemansa avun vastuullisuustyöhön. Jotta mahdollisimman moni ruokapalvelu ottaa kehitysohjelman käyttöön, kehitysohjelman toteuttajat

asettivat jo suunnittelun alkuvaiheessa ohjelman julkaisulle kriteereitä, jotka edesauttavat ohjelman käyttöönottoa ruokapalveluiden keskuudessa. Toteutuksen kriteereitä olivat helppokäyttöisyys, maksuttomuus, mahdollisuus toteuttaa ohjelma itsenäisesti sekä käyttäminen ilman rekisteröitymistä.

Verkkosivun toteutuksesta yhdessä kehitysohjelman toteuttajat kanssa vastasi mainostoimisto Hurry Oy. Kilpailutukseen vastasi kolme mainostoimistoa, joista yksi (Hurry Oy) jätti lopullisen tarjouksen keskustelujen jälkeen. Verkkosivujen toteutuksen suunnittelu aloitettiin välittömästi kumppanin valinnan jälkeen tammikuussa 2023. Sivuston ylläpidon helpottamiseksi ja kustannussyistä, verkkosivua ei rakennettu alusta alkaen, vaan se julkaistiin osana Savon koulutuskuntayhtymän verkkosivuja. Hurry Oy vastasi sivuston visuaalisesta suunnittelusta yhdessä kehitysohjelman toteuttajien ja Savon koulutuskuntayhtymän markkinointikoordinaattorin kanssa. Hurry Oy toteutti myös kehitysohjelman materiaalien visuaalisen suunnittelun ja toteutuksen.

Verkkosivujen ja materiaalien toteutusta ohjasi käyttäjälähtöisyys ja kehitysohjelman toteuttajat pyrkivät huomioimaan kehitysohjelman toteutusta koskevissa päätöksissä ruokapalvelutoimijoiden tarpeet ja toiveet. Lisäksi sivuston sisältöjen ja toiminnallisuuden suunnittelua ohjasivat toteutuksen kriteerit. Helppokäyttöisyyttä pyrittiin edistämään selkeillä ja visuaalisilla materiaaleilla ja toiminnallisuuksilla niin verkkosivuilla kuin ladattavissa materiaaleissa. Ladattavat materiaalit ovat word- ja powerpoint-tiedostoja, joita käyttäjät ovat tottuneet käyttämään. Käyttäjän avuksi laadittiin selkeät vaihe vaiheelta etenevät ohjeet ja ohjevideot, joiden avulla ohjelman käyttöönotto ja käyttäminen onnistuu itsenäisesti. Avoin verkkosivu ja vapaasti ladattavissa olevat materiaalit mahdollistavat ohjelman käyttämisen ilman rekisteröitymistä.

vastuullinenruokapalvelu.fi -sivusto rakennettiin aikavälillä tammikuu – syyskuu 2023. Sivusto avattiin 21.9.2023. Sivusto sisältää

- tietoa vastuullisuusohjelmasta ja miksi ruokapalvelun kannattaa rakentaa oma vastuullisuusohjelma ohjelman työkalujen avulla
- opasvideon, joka auttaa vastuullisuusohjelman laatimisessa vaihe vaiheelta
- 6 kpl alkukartoituslomakkeita, joiden avulla ruokapalvelu selvittää oman toiminnan vastuullisuuden nykytilan ja tunnistaa tärkeimmät kehittämiskohteet
- vastuullisuussuunnitelma-mallipohjan, johon ruokapalvelu vie alkukartoituksessa löydetty kehittämiskohteet ja määrittelee niille toimenpiteet
- raportointimallin
- viestintäohjeen
- 3 kpl videoita, joissa kolme kehitysohjelmassa mukana ollutta ruokapalvelua kertoo vastuullisuustyöstään
- yleistä tietoa vastuullisuudesta ja vastuullisuuden osa-alueista
- lisäeväitä ohjelman tekoon linkkien muodossa
- usein kysytyt kysymykset -palstan, josta ruokapalvelu voi löytää vastauksia kysymyksiin
- yhteystiedot, jotta sivuston vierailijat voivat antaa palautetta vastuullisuusohjelmasta

Vastuulliset ruokapalvelut -kehitysohjelman aikana korostettiin useaan otteeseen vastuullisuusviestinnän tärkeyttä ja aihetta käsiteltiinkin viestinnän työpajassa, bulmabaarissa ja virtuaali-infoissa. Kehitysohjelmassa mukana olleita ruokapalveluita ohjeistettiin kertomaan vastuullisuusteosta asiakkaita puhuttelevalla tavalla ja haastamaan asiakkaita ja sidosryhmiä toteuttamaan käytännön vastuullisuustekoja. Vastuullisuusohjelman tukimateriaaliksi laadittiin helppolukuinen viestintäohje, jossa kuvataan viestinnän perusasioita ja pelisääntöjä ja kannustetaan ruokapalveluita löytämään asiakaskunnalleen sopivia viestintäkanavia ja -tapoja. Viestintäohjeessa kuvataan ulkoisen ja sisäisen viestinnän foorumit ja kanavat sekä kehoitetaan

jakamaan viestintävastuita. Viestintäohjeesta löytyy myös esimerkki vastuullisuusviestinnän vuosikellosta sekä esimerkkejä vastuullisuustekojen tarinallistamisesta. Viestintäohjeen lopusta voi poimia vastuullisuusviestinnän huoneentaulun. Viestintäohjeen sisällöstä vastasi Amkon toiminnanjohtaja, Marjut Huhtala. Viestintäohje on kaikkien saatavilla vastuullinenruokapalvelu.fi - verkkosivustolla.

Vastuullisuusohjelmaan tuotettiin kolme esimerkkivideota. Videot tehtiin Mikkelin ruoka- ja puhtauspalveluissa, Tuusulan kunnan ruokapalveluissa ja Kaarea Oy:ssä. Kohteiden valinnassa otettiin huomioon ruokapalvelun omistajataho, koko ja sijainti sekä vastuullisuustoimien ja asiakaskuntien vaihtelevuus. Kuvauksiin käsikirjoitukset tekivät kehitysohjelman toteuttajat yhdessä kuvauskohteiden edustajien kanssa. Varsinaiset kuvaukset suoritti mainostoimisto Hurry Oy:n asiantuntija. Kuvauksissa mukana oli kehitysohjelman toteuttajia tarkentamassa kuvauskohteita ja sisältöä.

Muutama kehitysohjelman ulkopuolinen ruokapalvelu testasi kehitysohjelman loppupuolella vastuullisuusohjelmaan työstettyjen lomakkeiden toimivuutta. Tätä tietoa hyödynnettiin sivuston suunnittelussa ja rakentamisessa. Servica Oy:n testausta toteutettiin konsulttimallilla. Responsia Oy:n Niina Suuronen auttoi Servicaa alkukartoituksen tekemisessä. Aluksi he kävivät läpi Vastuulliset ruokapalvelut -palvelun kokonaisuuden ja selvensivät organisaation tavoitteen työskentelylle. Sen jälkeen he sopivat yhdessä etenemistavasta. Ruokapalvelun eri henkilöt valmistelivat aihealueiden lomakkeita, jonka jälkeen yhteisissä kokoontumisissa kävivät lomakkeet läpi työpajatyypisesti. Lopuksi servicalaiset laativat vastuullisuus suunnitelman.

Responsia Oy:n kommentteja: "Koin, että ulkopuolisesta asiantuntijasta oli apua nimenomaan pisteytysvaiheessa, jossa pystyin haastamaan organisaatiota, tuomaan esille kehittämismahdollisuuksia ja esimerkkejä muista organisaatioista sekä ikään kuin kalibroimaan itsearviointin tuloksia eri osa-alueet ja kokonaisuus huomioiden. Lisäksi asiantuntija-apu oli tarpeen joidenkin kysymysten ja osa-alueiden kohdalla selventämään, mitä kysymyksillä haetaan ja miten ne liittyvät organisaation vastuullisuuteen. Kaiken kaikkiaan tämä malli on jo hyvä palvelutuote."

4.3. Sivuston julkaisu

Sivuston julkaisutilaisuus järjestettiin hybriditilaisuutena Helsingissä 21.9.2023. Tilaisuutta markkinoitiin laajasti eri kanavissa. Kilta-Sali valikoitui tilaisuuden pitopaikaksi kilpailutuksen perusteella. Tilaisuuden ohjelma suunniteltiin yhteistyössä kehitysohjelmassa mukana olevien ruokapalveluiden ja ohjelman toteuttajien kanssa. Paikalla oli noin 50 kuulijaa ja etänä noin 100 henkilöä.

Julkaisutilaisuuteen saatiin ja maa- ja metsätalousministeriön puheenvuoro vastuullisuuden kehittämisen tärkeydestä mm. huoltovarmuuden ja aluetalouden kannalta. Tilaisuudessa esiteltiin myös verkkosivuston sisältö ja näytettiin verkkosivustolla olevat esimerkkivideot ruokapalveluiden vastuullisuuden kehittämisestä. Lisäksi kehitysohjelmassa mukana olleet ruokapalvelutoimijat antoivat katsauksen omista kehittämistoimistaan ja kuultiin myös konsulttimallina testattu vastuullisuusohjelman rakentamisprosessi.

5 Kehitysohjelman viestintä

Kehitysohjelman toimintasuunnitelman mukaan tavoitteena oli sitouttaa Suomessa toimivat, julkisia aterioiden valmistavat ruokapalvelut tekemään oma vastuullisuussuunnitelmansa. Kehitysohjelman viestintää toteutettiin juuri tälle kohderyhmälle ja sen tärkeimmille sidosryhmille koko ohjelman ajan. Kehitysohjelman alkaessa Viestintävalkea Oy laati viestintäsuunnitelman yhdessä ohjelman toteuttajien kanssa. Viestintäsuunnitelma sisälsi suunnitelman kehitysohjelmassa käytettävistä viestinnän kanavista, keskeisistä sidosryhmistä, toimenpiteistä, sisällöistä, vastuuorganisaatioista ja aikataulusta kuukausitasolla. Viestintäsuunnitelman toteutus sisälsi lisäksi suunnitelman seuranta- ja arviointia.

Kehitysohjelmassa tuotettiin sisäiseen ja ulkoiseen viestintään soveltuvia sisältöjä, mm. esittelyartikkelit kehitysohjelmaan valituista ruokapalveluista, mediatiedotteita ja sosiaalisen median viestintään soveltuvia julkaisuja. Yhtenäinen sisältötuotanto sisälsi teksti- ja kuvatuotantoa. Tuotettua sisältöä hyödynnettiin ohjelman viestinnän lisäksi kehitysohjelmassa mukana olevien ruokapalvelutoimijoiden omissa kanavissa, kuten kotisivuilla ja sosiaalisen mediassa, kokeilunpaikka.fi -palvelussa sekä kehitysohjelman toteuttajien ja rahoittajan viestintäkanavissa. Lisäksi työpajojen yhteydessä annettiin ruokapalveluille viestinnän ohjeistusta ja sparrausta, joka sisälsi aiheeseen liittyviä ideoita ja vinkkejä asiakas- ja sidosryhmäviestintään sekä kokemusten jakamista valittujen viestintäkeinojen toimivuudesta.

Kehitysohjelman alussa toteutettiin yhtenäinen viestintämateriaali, jonka tavoitteena oli brändätä, tukea ja vahvistaa sisäistä ja ulkoista viestintää ohjelman aikana ja sen jälkeen. Viestintämateriaalina tuotettiin sähköisessä viestinnässä hyödynnettävää aineistoa: kehitysohjelman visuaalinen identiteetti, sisältäen logotiedostot, graafiset elementit ja graafinen ohjeisto sekä yhtenäinen pp-pohja ja muut tiedostopohjat toimijoiden käyttöön. Vastuulliset ruokapalvelut -kehitysohjelman logo oli onnistunut ja sitä käytettiin kaikissa materiaaleissa ohjelman sekä verkkosivustolla. Maa- ja metsätalousministeriön edustajien kanssa sovittiin vastuullinen ruokapalvelu -logolle käyttöohje. Ruokapalvelun viestinnässä voi käyttää alla näkyvää Vastuullinen ruokapalvelu -logoa, kun sen yhteydessä ilmoitetaan selkeästi, millaisia vastuullisuustoimia ruokapalvelussa tehdään.



Kehitysohjelman verkkosivujen suunnittelun yhteydessä ohjelmalle hankittiin kuvitusvalokuvia niistä ruokapalveluista, jotka esiintyvät verkkosivuston esimerkkivideoilla. Näin toimien säästettiin myös kustannuksia ja muita resursseja.

Kehitysohjelman toimintasuunnitelman mukaan tavoitteena oli tehdä sisältöä myös mm. kehitysohjelman alku- ja lopputilanteesta, josta ilmenee vallitseva tilanne sekä kehityskaari, joka dokumentoidaan kiinnostavaksi ja muita ruokapalvelutoimijoita toimintaan kannustavaksi sisällöksi. Tämä toteutui rakennetun verkkosivuston muodossa.

Kehitysohjelman viestintää toteutettiin monipuolisesti hyödyntäen toteuttajien sähköisiä ja perinteisiä viestintäkanavia.

Toimijoiden omat kanavat

- Savon koulutuskuntayhtymän ja EkoCentrian viestintäkanavat, mm. kotisivut ja sosiaalinen media
- Xamkin viestintäkanavat, sosiaalinen media sekä kehitysohjelma-kohtainen internetsivu
- Amkon viestintäkanavat ja julkaisut (mm. Amko.fi-sivut, jossa artikkelisarja Vastuullisista ruokapalveluista, AmmattikeittiöOsaaja-lehti, uutiskirje)
- Ruokatiedon kanavat - jäsenviestit ja uutiskirjeet, kotisivu sekä sosiaalinen media
- Kuntaliiton viestintäkanavat ja julkaisut

5.1 Uutiskirjeet

Kehitysohjelman alusta saakka julkaistiin uutiskirjeitä, jotka antoivat katsauksen ohjelman etenemisestä, toiminnoista ja ajankohtaisista asioista. Uutiskirjeitä julkaistiin lähes kuukausittain yhteensä 18 kpl kehitysohjelman aikana vuosina 2021-2023. Uutiskirjeen tilaajamäärä kasvoi tasaisesti kehitysohjelman aikana. Lokakuussa 2023 vastaanottajia oli 261 kpl. Uutiskirjeiden avausprosentti ja uutiskirjeessä tehtyjen klikkausten eli linkin avausten määrä vaihteli 30-45 % välillä. Lukema on korkeampi kuin vastaavien uutiskirjeiden avaus- ja klikkausprosentit keskimäärin.

5.2 Virtuaali-infot

Kehitysohjelman vaikuttavuutta ja jatkuvuutta pyrittiin vahvistamaan koko toiminnan ajan siten, että ohjelman päättymisen jälkeen vastuullisuuden hyvät ja konkreettiset toimintamallit ja -tavat tulevat käyttöön mahdollisimman laajasti. Tätä kehitysohjelman toiminnallistamisen tavoitetta tuki mainiosti säännöllisesti järjestetyt virtuaali-infot.

Kaikille avoimissa infotilaisuuksissa kerrottiin kehitysohjelman ajankohtaisista asioista sekä jaettiin vinkkejä ja ideoita toiminnan matkan varrelta. Infot järjestettiin Teamsissa, niitä ei tallennettu ja ne vaativat ilmoittautumisen.

Infojen sisällöt uusimmasta vanhimpaan:

2023

- Lokakuussa, kehitysohjelman viimeisessä infossa, esiteltiin lyhyesti vastuullinenruokapalvelu.fi -verkkosivusto. Kommenttipuheenvuoroissa ensin Seinäjoen kaupungin ruokapalveluista Riina Puranen kertoi kokemuksia vastuullisuusohjelman käytöstä. Riina oli päässyt testaamaan ja kommentoimaan materiaalia jo työstövaiheessa. Lopullisesta tuotoksesta palautteena oli, että kysymykset olivat loistavia, kaikki vastuullisuuden osa-alueet oli huomioitu ja ohjeet tukevat hyvin omaa vastuullisuussuunnitelman tekemistä.

Toiseksi yksityisen ravintolan näkökulmasta sivuston sisältöä, sen käytettävyyttä ja hyödyntämistä tarkasteli ravintola-alan toimija Henri Alén. *”Kerrankin ei mitään turhaa hankehumpppaa vaan täyttä asiaa.”* Puhujan mukaan perusrunko toimii yksityiselläkin puolella, kartoituksen jäsentely oli onnistunutta ja helppolukuista. Myös kulttuurillinen ja sosiaalinen näkökulma oli huomioitu. Materiaalia voisi hyvin hyödyntää ravintola-alan oppimateriaalina tai alan yritystä perustavien peruspaketissa. Tuotanto-osiossa hieman päällekkäisyyttä omavalvontasuunnitelman kanssa.

- Syyskuussa järjestetyssä virtuaali-infossa aiheena oli Vastuullinen ruokalistasuunnittelu - miten onnistua siinä. Infossa Hanne Cajan (restonomi YAMK, opiskelija) esitteli osana omaa opinnäytetyönään tehdyn selvitystyön tuloksia siitä, mitä kehitysohjelmaan osallistuneiden ruokapalveluiden ruokalistat kertovat vastuullisuudesta. Lisäksi Linda Viitasalo, TtM, Ravistamo Oy:sta kertoi mm. miten onnistua vastuullisen ruokalistan tekemisessä ja mitä vastuullisuus yksinkertaisimmillaan ruokalistailla voi olla. Esityksessä nousivat esiin niin suunnittelun elementit, ravitsemussuositukset kuin raaka-ainekustannukset.
- Toukokuun virtuaali-infossa teemana oli vastuullisuusviestintä otsikolla: Viesti vastuullisesti - miten alkuun vastuullisuusviestinnässä? Infossa kerrattiin Amkon Marjut Huhtalan johdolla vastuullisuusviestinnän perusasioita, pohdittiin, miten kannustaa koko henkilöstö viestimään ja miten valita omaan asiakaskuntaan uppoava viestintätyyli ja -kanavat. Virtuaali-infon esitys oli kattava läpileikkaus viestinnän merkityksestä ja mahdollisuuksista laajemminkin.
- Maaliskuun virtuaali-infon aiheina olivat elintarvikehankintojen kotimaisuusasteen määrittäminen ja tiedolla johtaminen. Tähän Aulin esityksestä jotain. Virpi Kemi Amkosta kertoi, miten kestävä kehitys voidaan johtaa tiedolla ruokapalveluissa. Esityksessä kuultiin, miten henkilöstö innostetaan ja sitoutetaan mukaan sekä, miten mittareita kannattaa hyödyntää. Lisäksi Virpi kertoi, millaisia mahdollisuuksia kestävä kehitys tiedolla johtaminen tarjoaa haasteiden lisäksi, ja miten näitä mahdollisuuksia voi jokainen oppia hyödyntämään omassa työssään.
- Helmikuun virtuaali-infossa kuultiin Tvärminnen tutkimusaseman työstä ja ruokapalvelun vastuullisuuden kehittamisestä osana tutkimusaseman muuta toimintaa.
- Tammikuussa Tuusulan kunnan ruokapalveluiden ruokapalvelupäällikkö Kirsi Hanski kertoi, mitä ruokapalvelupäällikön tehtäviin sisältyy ja millaista osaamista ruokapalveluilta vaaditaan. Lempäälän ruokapalveluiden Liisa Belaid kertoi hankintojen analyysistä ja kehittamisestä.

2022

- Marraskuussa Defose Oy:n kertoi asiakaslähtöisistä askelista kohti parempaa viestintää. Lisäksi kuultiin Kaarea Oy:n vastuullisuustarinan rakentamisesta.
- Lokakuussa Arkea Oy:n Jarkko Malmberg herätteli pohtimaan ruokatuotantoprosessien vastuullisuutta ja kertoi, miten tuotekehitystä on tehty yhdessä elintarvikeyritysten kanssa. Ruokatieto Yhdistys ry:n Minna Lehdonvirta esitteli yhteenvedon tähän mennessä kuulluista Yritysten vastuullisuusteot -webinaareista.
- Syyskuussa kuultiin ruokapalveluiden parhaat vinkit ruokahävikin vähentämiseen. Kokemuksia ja parhaita oppeja ruokahävikityöstä kertoivat Palmian ruokapalvelut ja Salon kaupungin ravitsemis- ja puhtauspalvelut.



- Kesäkuussa kuultiin vastuullisuussuunnitelman tekemisestä kahdelta kehitysohjelmassa mukana olevalta ruokapalvelulta. Suunnitelmiaan raottivat Mikkelin ruoka- ja puhtauspalvelut sekä Kymijoen Ravintopalvelut Oy.
- Huhtikuussa teemana oli sosiaalinen vastuullisuus ruokapalveluissa. Vierailevat puhujat kertoivat valmentavasta muutoksen johtamisesta, rekrytointitaidoista ja osatyökykyisten työllistämistä.
- Maaliskuussa kuultiin ruokatuotantoprosesseista osana vastuullisuutta. Ruokatieto Yhdistys ry kertoi, miksi suomalainen ruoka on vastuullinen valinta.
- Tammikuussa teemana oli ruokalistasuunnittelu. Luken erikoistutkija Merja Saarinen kertoi eri ruokavalioiden ympäristövaikutuksista. Lisäksi tutustuttiin ruokalistasuunnittelun perusteisiin ja kustannuslaskentaan.

2021

- Marraskuun hävikkiaiheisessa infossa kuultiin Kaarean ravintopalveluiden hävikin johtamisen mallista ja käytiin läpi Varuke-ruokapalveluiden hävikkikyselyn tulokset. Katsottavissa oli myös Kaakkois-Suomen ammattikorkeakoulun (Xamk) Rahaa roskeen - video.
- Lokakuun infossa Varuke-ruokapalvelut kertoivat omasta toiminnastaan. Tuusula esitteli, miten kunnan strategia näkyy ruokapalveluiden vastuullisuussuunnitelmassa, Kymijoen ruokapalvelut kertoi asiakkaiden osallistamisesta ja Mikkelin yhteistyöstä paikallisten kalajalostajien kanssa.

Aika	Aihe	Osallistujat
28.10.2021	Varuke-ruokapalveluiden toiminnan esittelyä	70
25.11.2021	KOULUTUSKUNTA YHTYMÄ 10/2023 Ruokahävikki	62
27.1.2022	Ruokalistasuunnittelu	79
24.3.2022	Ruokatuotantoprosessit osana vastuullisuutta	77
28.4.2022	Sosiaalinen vastuullisuus	49
2.6.2022	Vastuullisuussuunnitelman tekeminen	62
29.9.2022	Ruokapalveluiden parhaat opit ruokahävikin vähentämisestä	78
27.10.2022	Ruokatuotantoprosessien vastuullisuus Koonti Yritysten vastuullisuusteot -webinaareista	64
24.11.2022	Vastuullisuusviestintä	78
26.1.2023	Ruokapalvelupäällikön tehtävät ja ruokapalveluiden osaamisvaatimukset Hankintojen analyysi ja kehittäminen	92
16.2.2023	Tvärminnen tutkimusaseman ruokapalvelun vastuullisuuden kehittäminen	60
30.3.2023	Elintarvikehankintojen kotimaisuusaste Tiedolla johtaminen	75
4.5.2023	Viesti vastuullisesti - miten alkuun vastuullisuusviestinnässä?	72
12.9.2023	Vastuullinen ruokalistasuunnittelu	78
5.10.2023	vastuullinenruokapalvelu.fi -sivuston esittely Ruokapalvelun ja ravintolan kokemuksia ohjelmasta	80

5.3. Artikkelit ja mediaosumat

Kehitysohjelman toteuttajat kirjoittivat artikkeleita pääasiassa ruoka-alan julkaisuihin. Printtimedioihin kirjoitettiin lehtijulkaisuja erilaisille kohderyhmille. Suurin osa julkaisuista oli suunnattu julkisen sektorin ruokapalvelutoimijoille, ja ne esittelivät ruokapalveluiden vastuullisuustekoja ja ohjelman toimintaa. Yksi lehtiartikkeleista esitteli vastuullisuusohjelman toimintoja yksityisen sektorin toimijoiden näkökulmasta ja rohkaisi heitä hyödyntämään vastuullisuusohjelmaa omaan toimintaansa soveltuvilla tavoilla. Joidenkin medioiden lukijakuntaan

kuuluu myös ruoka- ja elintarvikealalla työskenteleviä henkilöitä kuten tutkijoita ja hanketoimijoita, joiden työssä ja alan kehittymisen kannalta tieto ruokapalveluiden vastuullisuustyöstä on tärkeää.

Ammattikeittöosaajat ry:n verkkosivuilla ja lehdissä julkaistiin Vastuulliset ruokapalvelut -aiheisia artikkeleita. Ne käsittelivät työpajoissa, bulmabaareissa ja ruokapalveluiden vastuullisuustyössä esiinnoitettuja aiheita. Osa artikkeleista esitteli aihetta asiantuntijoiden näkökulmasta ja osa ruokapalveluiden kokemuksen ja kertomuksen kautta. Varuke-artikkelit ovat kehitysohjelman päättymisenkin jälkeen luettavissa Ammattikeittöosaajat ry:n verkkosivuilla.

JDM-median Ammattikeittiö -lehdessä ja Ravintola, kahvila ja Fastfood -lehdissä 3/2022 julkaistiin artikkeli: Kohti vastuullisempia ruokapalveluita. Nämä lehdet olivat jaossa Ateria 2022 –messuilla.

Kohti vastuullisempia ruokapalveluita

Vastuulliset ruokapalvelut -kehitysohjelma tukee julkisia ruokapalveluja tuottavia toimijoita toteuttamaan strategista ja konkreettista vastuullisuustyötä, ja tekemään siitä osan jokapäiväistä toimintaa ja arkea.



Mukana olevat ruokapalvelut laativat kehitysohjelman aikana vastuullisuus suunnitelmat ja askeleet kohti niiden toteuttamista. Ohjelmaan osallistuu kymmenen ruokapalvelutoimijaa eri puolilta maata. Tavoituksena on jakaa hank-

keen päätyttyä siinä syntyneitä oivalluksia ja parhaita käytäntöjä ammattikeittiöiden käyttöön koko maassa.

Oppia ja ideoita työpajoista
Osallistujat perehtyivät vastuullisuustyöhön työpajoissa, joissa ne saivat monipuol-

lisesti eri alojen asiantuntijoilta opastusta ja sparrausta omaan vastuullisuustyöhönsä. Työpajojen välissä kehitysohjelmaan osallistuneet ruokapalvelut tekevät kehittämistehtäviä ja omaa vastuullisuus suunnitelmaa, joihin saivat apuja työpajoista.

Työpajoissa käsiteltiin muun muassa hankintoja, ruokalistasuunnittelua, hävikin hallintaa, asiakastarpeita, työhyvinvointia, viestintää sekä vastuullisuusraportointia. Ruokapalvelut saivat myös ruokapalvelukohtaista neuvontaa pitkin matkaa.

Yksi kehitysohjelman osallistuneista ruokapalveluista on Kajaanissa toimiva ruokapalvelu Kajaanin Mamselli. Mamsellin Catering Service Designer Marika Jaakola kokee työhön liittyvien verkostojen vahvistuneen kehitysohjelman aikana.

– Verkostossa on voimaa ja yhdessä pystymme tekemään ajan hermolla olevia asioita. Kehitysohjelma on saanut meidätkin pohtimaan omaa työtämme mm. ruokalistasuunnittelun ja ruokatuotannon menetelmien vastuullisuuden osalta. Seisongit näkyvät nyt paremmin ja esimerkiksi riisi on korvattu osittain kauratolla ja ohratolla. Jaakola toteaa.

Vastuullisuus suunnitelmat käyttöön viestinnän avulla

Syksyllä 2022 ruokapalveluiden vastuullisuus suunnitelmaa testataan, tarkennetaan ja muokataan. Kerättyä tietoa ja kokemuksia jaetaan muille ammattikeittiöille vuoden 2023 aikana. Lisäksi ruokapalve-

luksen työpajoissa käsiteltiin muun muassa hankintoja, ruokalistasuunnittelua, hävikin hallintaa, asiakastarpeita, työhyvinvointia, viestintää sekä vastuullisuusraportointia. Ruokapalvelut saivat myös ruokapalvelukohtaista neuvontaa pitkin matkaa.



JDM-median lokakuun 2023 Ravintola, kahvila ja Fastfood -lehdessä 3/2023 julkaistaan Rakenna oma vastuullisuusohjelma -artikkeli, jota jaetaan Ateria 2023 -messuilla.

Elintarvike ja Terveys -lehden numerossa 5/2023 julkaistaan artikkeli "Yksikään ruokapalvelu ei voi välttyä vastuullisuusvaatimuksilta". Artikkelin on kirjoitettu yhteistyössä Luomutetaan ruokapalvelut -hankkeen kanssa. Lehti jaetaan Ateria23-tapahtumassa Messukeskuksessa 28.11. kaikille osallistujille.



Rakenna oma vastuullisuusohjelma

Vastuullisesta toiminnasta on tulossa ammattikeittiöiden menestyksen edellytys. Se tarkoittaa monia asioita, kuten luonnonvarojen säästöä ja taloudellista toimintaa hävikin hallinnan muodossa, ympäristön ja eläinten hyvinvoinnin huomioimista raaka-ainevalinnoissa sekä henkilökunnan hyvinvoinnista huolehtimista. Vastuullisuuden voi sisäluokitella toiminnassa monilla eri tavoilla.

Kun ammattikeittiö alottaa vastuullisuusohjelman, kannattaa ketterä kättä omien toimintansa selkeyden kuin se on.

Miten meidän toimintamme vaikuttaa ympäristöön, ihmisiin ja eläimiin sekä yhteiskuntaan niin alueellisesti, valtakunnallisesti kuin globaalisti? Millaisia vastuullisuusteemoja jo teemme ja missä on parhaiten "vatsa" lämpimästä ja kivoista vastuullisuusyhteyksien kannattajia poimittu myös kollegoilla ja alan toimijoilla.

Suunnitelmallista vastuullisuustyötä
Vastuullisuusohjelman rakentamiseen auttaa kehittäminen omien toimintansa kannalta vaikuttavimpia ja tärkeimpiä.

Vastuullisuusohjelmat 2023-2024

Ohjelman raportointimalli sisältää esimerkiksi, mihin vastuullisuusteemoista voi raportoida.

Vastuullisesta toiminnasta on tulossa ammattikeittiöiden menestyksen edellytys

Vastuullisesta toiminnasta on tulossa ammattikeittiöiden menestyksen edellytys. Se tarkoittaa monia asioita, kuten luonnonvarojen säästöä ja taloudellista toimintaa hävikin hallinnan muodossa, ympäristön ja eläinten hyvinvoinnin huomioimista raaka-ainevalinnoissa sekä henkilökunnan hyvinvoinnista huolehtimista. Vastuullisuuden voi sisäluokitella toiminnassa monilla eri tavoilla.



Vastuullinen ruokapalvelu -ohjelma on ruokapalvelutoimijoiden ja asiointitoimijoiden rakentama työkalu, joka auttaa konkreettisesti vastuullisuustyössä. Ohjelma on ilmainen, sitä käytetään itsenäisesti, eikä se vaadi rekisteröitymistä.

Seurattavilla vastuullisuusohjelmalla arvioidaan vastuullisuuden osa-alueet ja niihin liittyvät haasteet konkreettisesti ja niihin on helpompaa löytää ratkaisuja.

Rakenna oma vastuullisuusohjelma vaihe vaiheelta.

- 1 Selvitä lähtötilanne**
Selvitä toiminnan vastuullisuuden nykytila ja tunnistaa tärkeimmät kehittämiskohteet ja lähtökohdat. Käsitellään on järkevää luoda toimintamalli, jolla luodaan vastuullisuusohjelman toimintamalli, luokitella toimintaa ja vertailla.
- 2 Luo vastuullisuus suunnitelma**
Vastuullisuusohjelman avulla viet vastuullisuusohjelman osaksi jokapäiväistä työtä ja luot jokaiselle kehittämiskohteelle toteutus suunnitelman.
- 3 Viesti vastuullisuusteosta**
Vastuullisuusteosta kannattaa kertoa asiakkaille, yhteistyökumppaneille ja henkilöstölle. Keskustele ja raportoinnilla annat konkreettista viestiä vastuullisuusteostestasi.

Aloita oma vastuullisuusohjelman rakentaminen ja tässä: vastuullinenruokapalvelu.fi



Eri kanavissa tulleita mediaosumia seurattiin kehitysohjelman aikana ja niitä kirjattiin ylös erilliseen mediaseurantatiedostoon. Kuukausitasolla osumia syntyi keskimäärin noin 6 kpl/kuukausi. Sähköiset kanavien seurannassa hyödynnettiin hashtageja #vastuullinenruokapalvelu ja #vastuullisetruokapalvelut.

5.4. Seminaarit ja tapahtumat

Kehitysohjelmassa mukana olevien ruokapalveluiden tuotoksia esiteltiin eri tilaisuuksissa ja mietittiin yhdessä ruokapalveluiden kanssa heidän tehokkaampia puolestapuhujia. Kehitysohjelman toiminnallistamista valtakunnalliseksi tukivat osaltaan eri seminaarit ja tapahtumat, joissa ohjelma oli esillä.

Kehitysohjelma oli esillä ainakin seuraavissa muiden järjestämissä seminaareissa ja tapahtumissa:

- Maaseutuparlamentin 28.-29.9.2021 tietoisuissa esiintymässä Kymijoen Ravintopalvelut Oy ja Mikkelin ruoka- ja puhtauspalvelut
- Ateria 2021 –tapahtumassa 2.11.2021 esiintymässä Salon kaupungin ruoka- ja puhtauspalvelut sekä Lempäälän kunnan ruokapalvelut.
- Ammattikeittiöosaajat ry:n kevätseminaari 4.5.2022: aiheena "Vastuullisuus suunnitelmat päivittäisessä johtamisessa", aiheesta kertomassa Mikkelin kaupungin ruoka- ja puhtauspalvelut sekä Kymijoen Ravintopalvelut Oy
- seminaari Ateria 2022 -tapahtumassa 8.11. Ruokapalvelun edustajista mukana Jarkko Malmberg, palvelu- ja tuotesuunnittelija, Arkea Oy aiheena Ei vedetä överiksi -vastuullisuus konkreettiseksi sekä Niina Leino, projektipäällikkö, Palmia Oy aiheena Mielikuvitusta ja rohkeutta vastuullisuusviestintään
- CGI-Aromi- asiakaspäivillä kesäkuussa 2022 esitys kehitysohjelmasta ja ruokapalveluiden toiveista järjestelmään
- Ammatillisen koulutuksen kehittämisyhdistyksen ravintolapalveluverkoston -päivillä esitys kehitysohjelmasta kesäkuussa 2022
- KesTu-hankkeen vierailu 4.4.2023 Sakkylällä, jossa esitys kehitysohjelmasta

- Info vastuullisuusohjelmasta maa- ja metsätalousministeriön ruokahankintaryhmälle
- Info 29.11.2022 HY:n tutkimusasemien vastaaville kehitysohjelmasta
- Kuntamarkkinoilla 2023

Kehitysohjelman päätyttyä vastuullisuusohjelman toiminnallistamista tukee se, että vastuullinenruokapalvelu.fi -sivusto esiteltiin Ateria23 -tapahtumassa marraskuussa Helsingissä.

5.5 Lehtimainokset

Kehitysohjelman toiminnallistamisen ja vastuullinenruokapalvelu -verkkosivuston näkyvyyden parantamiseksi päätettiin hankkia lehtimainokset muutamaaan alan lehteen, joiden tiedetään saavuttavan julkisen sektorin ruokapalvelutoimijoita. Ammattikeittiöosaajat -lehteen ostettiin kaksi mainospaikkaa. Ensimmäinen mainos julkaistaan joulukuun lehdessä ja paikkana on koko takakansi. Toinen mainos julkaistaan alkuvuonna 2024. Mainos on kooltaan 1/2-sivua. Näistä keskusteltiin ohjausryhmässä ja saatiin lupa rahoittajan edustajalta.



Vastuullisuustyötä tuloksellisesti

Vastuullinen ruokapalvelu -ohjelma on kaikille ruokapalveluille soveltuva työkalu, jolla rakennat oman vastuullisuusohjelman.

Ohjelma on maksuton, toteutetaan itsenäisesti ja sen käyttäminen ei edellytä rekisteröitymistä.

- 1 TUNNISTA KEHITTÄMISKOHEET
- 2 LUO VASTUULLISUUSUUNNITELMA
- 3 RAPORTOI VASTUULLISUUSTYÖSTÄ

Rakenna oma vastuullisuusohjelma:

vastuullinenruokapalvelu.fi



Luo QR-koodi ja siirry sivustolle:



Kuva: vastuullinenruokapalvelu.fi -sivuston mainos Ammattikeittiöosaajat -lehden takakanteen joulukuussa 2023.

6 Kehitysohjelman talous

Kehitysohjelman hallinnoinnissa käytettiin Savon koulutuskuntayhtymän sisäisiä projektihallinnan ohjeita ja menetelmiä. Hankinnoissa käytettiin Savon koulutuskuntayhtymän sopimuskumppaneita, jotka oli valittu tai valittiin tälle kehitysohjelmalle julkisten hankintojen kilpailutuksen mukaisesti. Työntekijä ja hänen esimiehensä hyväksyivät työaikakirjanpidon kuukausittain ja ne tallennettiin kehitysohjelman kirjanpitoon.

6.1 Muutoshakemukset

Kehitysohjelmassa tehtiin kaksi muutoshakemusta, keväällä 2022 sekä tammikuussa 2023. Muutostarpeista ilmoitettiin etukäteen rahoittajan edustajalle.

Muutoshakemus 1: Kehitysohjelman kaikilta neljältä toimijalta oli jäänyt käyttämättä matkakuluja Covid 19 -pandemiasta johtuen. Toimenpiteestä 1 (kokeiluhaku) säästyi myös resurssia, koska kehitysohjelman hakuvaiheessa hakijoilla ei ollut tietoa Motivan kokeilunpaikka toimintojen osuudesta ruokapalveluiden hakukäytäntöön. Muutosbudjetissa edellä mainittuja säästyneitä resursseja siirrettiin muiden toimenpiteiden (työpajat, sparraus ja toiminnallistaminen) palkkoihin ja ostopalveluihin. Pieni osa matkakustannuksista siirrettiin kohtaan muut kehitysohjelman kustannukset (Xamk), koska tarvittiin resurssia kasvisruokatestausten raaka-ainehankintoihin.

Alkuperäisen toimintasuunnitelman mukaan viestintä, viestintätyöpaja ja niihin sidoksissa olevat toimet oli suunniteltu Viestintävalkea Oy:n toteuttamaksi ostopalvelusopimuksen mukaan. Sopimus jouduttiin kuitenkin purkamaan vuoden 2022 alussa kehitysohjelman hallinnoijasta ja toteuttajista riippumattomista syistä. Viestintätyöpajan ja graafisen viestinnän toteutukseen kilpailutettiin toimijat, joten osa tähän varatuista alkuperäisistä resursseista käytettiin edelleen ostopalveluihin. Viestintä toteutettiin pääosin Sakkyn omana työnä lisäten palkkakustannuksia.

Alkuperäisen toimintasuunnitelman mukaan omarahoituksen laskennallista työtä oli budjetissa vain Sakkylla. Muutoshakemuksella sitä haettiin kattamaan osittain myös Ammattikeittiöosaajien (Amkory) omarahoitusosuutta. Kaikki laskennallinen työ kerättiin mukana olevilta ruokapalvelutoimijoilta Sakkyn toimesta.

Muutoshakemus 2: Kehitysohjelmalle haettiin kolmen kuukauden jatkoaikaa. Jatkoaikaa haettiin, koska ruokapalvelujen työvoimapulasta, koronasta, ruoan hinnan noususta ja hyvinvointialueiden käynnistymisen aiheuttamista muutoksista johtuen mukana olevat ruokapalvelut eivät ennättäneet työstämään vastuullisuusohjelmaan liittyviä kehitystehtäviä toimintasuunnitelman mukaisessa aikataulussa. Lisäksi toimintasuunnitelmassa mainitut Bulmabaarit pystyttiin aloittamaan vasta työpajojen toteutusten jälkeen ruokapalvelujen resurssipulasta johtuen.

Budjetissa siirrettiin resurssia toimenpiteiden ja kustannuslajien välillä. Pääasiallisena muutoksena resurssia siirrettiin Sakkyn henkilöstökustannuksista ostopalveluihin, jolla toteutettiin vastuullisuusohjelma.