



Kaakkois-Suomen
ammattikorkeakoulu



South-Eastern Finland
University of Applied Sciences

PLEASE NOTE! THIS IS A PARALLEL PUBLISHED VERSION / SELF-ARCHIVED VERSION OF THE ORIGINAL ARTICLE

This is an electronic reprint of the original article.

This version may differ from the original in pagination and typographic detail.

Author(s): Rantakari, Niina; Palosaari, Jenni; Raninen, Kaisa; Nissinen, Kaija; Leinonen, Suvi-Tuulia

Title: Hyvään ravitsemuslaatuun ja ruokahävikin hallintaan toivotaan ohjausta

Version: Publisher's PDF

Please cite the original version:

Rantakari, N., Palosaari, J., Raninen, K., Nissinen, K., Leinonen S-T. (2022). Hyvään ravitsemuslaatuun ja ruokahävikin hallintaan toivotaan ohjausta. *Elintarvike ja terveys*, 36(3), 38–44.

HUOM! TÄMÄ ON RINNAKKAISTALLENNE

Rinnakkaistallennettu versio voi erota alkuperäisestä julkaistusta sivunumeroiltaan ja ilmeeltään.

Tekijä(t): Rantakari, Niina; Palosaari, Jenni; Raninen, Kaisa; Nissinen, Kaija; Leinonen, Suvi-Tuulia

Otsikko: Hyvään ravitsemuslaatuun ja ruokahävikin hallintaan toivotaan ohjausta

Versio: Publisher's PDF

Käytä viittauksessa alkuperäistä lähdettä:

Rantakari, N., Palosaari, J., Raninen, K., Nissinen, K., Leinonen S-T. (2022). Hyvään ravitsemuslaatuun ja ruokahävikin hallintaan toivotaan ohjausta. *Elintarvike ja terveys*, 36(3), 38–44.

Niina Rantakari, TKI-asiantuntija ja Jenni Palosaari, TKI-asiantuntija
Kaakkois-Suomen ammattikorkeakoulu

Kaisa Raninen, projektitutkija
Itä-Suomen yliopisto

Kaija Nissinen, yliopettaja
Seinäjoen ammattikorkeakoulu

Suvi-Tuulia Leinonen, projektiasiantuntija
Jyväskylän ammattikorkeakoulu

Hyvään ravitsemuslaatuun ja ruokahävikin hallintaan toivotaan ohjausta

Ruoantarjoilupaikat odottavat elintarvikevalvonnalta neuvontaa. Ruokahävikki ja ravitsemuslaatu nähdään laajoina teemoina, joiden pitkäjänteiseen kehittämiseen valvontaviranomaiselta toivotaan tietoa, tukea ja käytännön neuvoja. Ruokahävikin vähentämiseen ja ravitsemuslaadun parantamiseen tähtäävää elintarvikevalvonnan ja ruoantarjoilupaikkojen yhteistyön toimintamallia on pilotoitu Oivallista ruokaa -hankkeessa.



Oivallista ruokaa -hankkeessa selvitetään, voidaanko valvonnalla tukea ruokahävikin vähentämistä ja ravitsemuslaadun parantamista. Kuva: Raija Törrönen / UEF.

Ravitsemispalveluilla on kasvava merkitys suomalaisten ravitsemuksessa, sillä nykyisin yhä useampi ateria nautitaan kodin ulkopuolella. Palveluntarjoajat voivat vaikuttaa ruokailutottumuksiin parantamalla ruoan ravitsemuslaatua ja edistämällä asiakkaiden mahdollisuuksia tehdä tietoisia ruokavalintoja. Ravitsemuslaatua seurataan ruoantarjoilupaikoissa kuitenkin kirjavasti, ja toimijoiden osaaminen ja kiinnostus sen kehittämiseen vaihtelee [1].

Julkisten ravitsemispalveluiden tuottajia ohjeistetaan noudattamaan asiakaskohderyhmän mukaisia ravitsemussuosituksia [2]. Suositusten toteutumista ja ruoan ravitsemuslaatua ei kuitenkaan yleisesti valvota. Poikkeuksena on korkeakouluopiskelijoiden tuettu ruokailu, jota Kela ohjeistaa ja valvoo [3].

Ruokahävikki kattaa yli kolmanneksen Suomen ympäristövaikutuksesta [4], ja pelkästään ravitsemispalveluissa muodostuu 78 miljoonaa kiloa elintarvikejätettä vuosittain [5]. Julkisten ravitsemispalveluiden tilaajia kehoitetaan asettamaan konkreettisia vastuullisuuskriteereitä palvelusopimukseen ja valvomaan niiden toteutumista [2]. Lisäksi uusi jätelaki velvoittaa seuraamaan elintarvikejätteen määrää ja vähentämään hävikkiä [6]. Käytännössä ruokahävikin

vähentäminen ja ravitsemuslaadun edistäminen riippuvat kuitenkin ruokapalvelutoimijoiden omasta kiinnostuksesta ja sitoutumisesta niiden kehittämiseen.

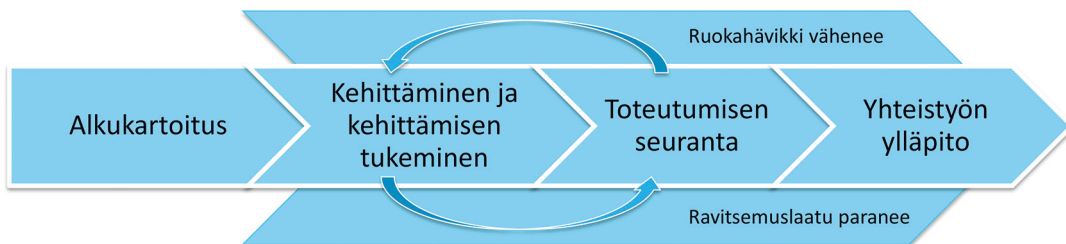
Ravitsemispalveluiden toimintaa valvotaan elintarvikeeturvallisuuden osalta Oiva-valvonnalla. Oivallista ruokaa -hankkeessa selvitetään, voidaanko elintarvikevalvontaan sisällyttää myös ravitsemuslaadun ja ruokahävikin seuranta ja ohjaus. Hankkeen kirjallisuusselvitysten [1,7] ja toimijoiden haastattelujen perusteella suunniteltiin erilaisia, eri puolella Suomea toteutettavia pilotteja, joiden avulla kokeillaan ja kehitetään hävikin vähentämistä ja ravitsemuslaadun parantamista edistävää valvonnan toimintamallia. Tässä artikkelissa kerrotaan ensimmäisen pilotoinnin toteutuksesta ja tuloksista.

Toimintamallia ideoitiin yhteiskehittämällä

Ensimmäisen pilotoinnin lähtökohtana oli kysymys: millainen valvonnan ja ruoantarjoilupaikkojen yhteistyö auttaisi vähentämään ruokahävikkiä ja parantamaan ruoan ravitsemuslaatua ruoantarjoilupaikoissa? Toimijoiden näkemyksiä toimivasta yhteistyön mallista selvitettiin yhteiskehittämisen keinoin viiden ruoantarjoilupaikan ja kol-



Kuva 1. Yhteiskehittämisen vaiheet Oivallista ruokaa -hankkeen ensimmäisessä pilotoinnissa.



Kuva 2. Ehdotus ruoantarjoilupaikkojen ja valvonnan yhteistyön toimintamallista ruokahävikin vähentämiseksi ja ravitsemuslaadun parantamiseksi.

men valvontayksikön viranomaisen kanssa (kuva 1).

Työpajoissa tuotettiin toimintamalliehdotus, jota testattiin ja arvioitiin kahdessa ruoantarjoilupaikassa. Covid-19-pandemiasta johtuvien kokoontumisrajoitusten vuoksi valvojan käynnit kohteissa toteutettiin verkossa ja niissä hyödynnettiin ruoantarjoilupaikan ennakkoon kuvaamaa videota. Ruoantarjoilupaikat kokeilivat pi-

lotoinnin aikana myös ruokahävikin seurantaan sovelluksen avulla.

Testattavana oli ohjauksellinen yhteistyön malli

Pilotointiin osallistuneet ruoantarjoilupaikat näkivät ruokahävikin ja ravitsemuslaadun laajoina, pitkäjänteistä kehittämistä vaativina teemoina. Käytännön kehittämis-

kohteet nousevat ruoantarjoilupaikan tarpeista, valvonnalta odotetaan neuvontaa ja kehittämisen seurantaan. Ideoidussa toimintamalliehdotuksessa painottuvat ruoantarjoilupaikan oma tavoitteellinen kehittäminen sekä valvonnan ohjauksellinen rooli kehittämisen tukena (kuva 2).

Toimintamalliehdotuksen mukainen yhteistyö voi käynnistyä joko valvontaviranomaisen tai ruoantarjoilupaikan aloitteesta. Ruoantarjoilupaikka täyttää alkukyselyn, joka auttaa arvioimaan toiminnan nykytilaa, kehittämistarpeita ja -valmiuksia. Kyselyssä nousevat keskeiset muutostarpeet käydään läpi, kun valvoja käy ruoantarjoilupaikassa. Käynnillä sovitut kehittämistoimet kirjataan suunnitelmaan, jonka toteutumista seurataan ja päivitetään

Alkukartoitus

- Yhteistyön aloitus valvonnan tai ruoantarjoilupaikan yhteydenotosta
- Ruoantarjoilupaikan itsearviointi: toiminnan nykytila, kehittämisen tarpeet ja tärkeys → Alkukyselylomakkeen* täyttäminen ja lähettäminen valvojalle
- Valvojan valmistautuminen käyntiin

Kehittämisen käynnistäminen

- Ruoantarjoilupaikalle ohjeet etäkäynnin valmisteluun, videon kuvaaminen (pilotti)
- Valvojan käynti kohteessa: kehittämistarpeiden tunnistaminen ja neuvonta
- Kehittämissuunnitelman laatiminen, seurannasta ja kehittämisen tuesta sopiminen
- Kehittämistoimet ja dokumentointi ruoantarjoilupaikassa

* Pilotin alkukyselylomake sisälsi 49 arvioitavaa osaamisen ja toiminnan osa-alueita, jotka vaikuttavat ruokahävikkiin ja ravitsemuslaatuun

Kuva 3. Ruoantarjoilupaikan ja valvonnan yhteistyön vaiheet, joita testattiin Oivalista ruokaa -hankkeen ensimmäisessä pilotissa.

jatkokokontakteissa. Valvonta tukee vaihteitain etenevää kehittämistä tarjoamalla ruoantarjoilupaikalle tietoa, neuvontaa ja koulutusta. Kehittämisyhteistyön ylläpito-vaiheessa ruoantarjoilupaikan toiminta on tasolla, joka ei vaadi enää aktiivista seuranta- tai tukea valvonnalta.

Toimintamalliehdotuksen ensimmäisiä vaiheita – alkukartoitus ja kehittämisen käynnistäminen – kokeiltiin kahdessa ruoantarjoilupaikassa (kuva 3), ja käynneistä kerättiin palautetta sekä ruoantarjoilupaikkojen että valvonnan edustajilta. Tekstin lainaukset ovat osallistujien kanssa käydyistä palautekeskusteluista.

Valvonnan antama hävikkineuvonta on tärkeää

Ruokahävikki nousi pilotin molemmilla keittiökäynneillä luontevasti keskustelun ja neuvonnan aiheeksi. Ennakkoon täytetty alkukysely ”pakotti” ruoantarjoilupaikat tarkastelemaan omaa toimintaansa yksityiskohtaisesti ja antoi kattavan pohjan ruoantarjoilupaikan ja valvontaviranomaisen keskustelulle.

”...siitä kyllä varmasti löytää semmoiset niinku niin sanotut kipupisteet, että mitä pitää lähteä kehittämään...”

Ruoantarjoilupaikat kokivat valvojan antaman neuvonnan tarpeelliseksi. Osa oli saanut hyödyllisiä vinkkejä ruokahävikin vähentämiseen jo aikaisempien elintarvikevalvontakäyntien yhteydessä. Ruoantarjoilupaikkojen mielestä valvojilla on tärkeä rooli tietolähteenä. Valvojilla odotetaan olevan monipuolisesti tietoa ja kokemusta erilaisten ruoantarjoilupaikkojen hyvistä käytännöistä sekä hävikin vähentämistä edistävistä laitteista ja ohjelmistoista.

Myös valvojat kokivat, että ruoantarjoilupaikan toimintaa oli luonteva tarkastella ruokahävikin vähentämisen näkökulmasta. He arvioivat, että jo nykytuotoinen valvonta tukee tätä tavoitetta, koska Oiva-tarkas-

tuksessa käydään läpi hävikkiin vaikuttavia tekijöitä, kuten päiväysten, pakastimien ja varastojen tilannetta.

Neuvontaa ravitsemuslaadun parantamiseen tarpeen mukaan

Pilotin käytännön kokeiluihin osallistuneissa ruoantarjoilupaikoissa koettiin, että heillä ei ole merkittäviä ruoan ravitsemuslaatuun liittyviä kehittämistarpeita ja siksi aihetta käsiteltiin testikäynneillä vain lyhyesti. Osallistujat pohtivat, että ravitsemuslaadun tarkasteleminen valvontakäynnin yhteydessä olisi kuitenkin periaatteessa yksinkertaista niissä ruoantarjoilupaikoissa, joissa on käytössä tuotannonohjausjärjestelmä. Ruokalistojen ja ravintoainelaskelmien avulla voitaisiin helposti osoittaa ravitsemuksellinen laatu.

”Ravitsemuksellisen laadun minun mielestä näkee ohjelmista, eihän siihen kannata hirveästi panosta pistää.”

Ruoantarjoilupaikkojen edustajat pohtivat myös yleisen, kaikkia eri ravitsemispalveluiden tuottajia koskevan ravitsemuslaadun valvonnan tarkoituksenmukaisuutta. Kannattaako ravitsemuslaatuvalvoa keittiöissä, joissa tuotetaan julkisia, ravitsemus-suositusten ohjaamia palveluita? Toimijat näkivät, että suositusten mukaisen ruoan tuottaminen on heidän vastuullaan ja ydinosaamistaan. Pilotin osallistujat pitivät ravitsemuslaadun valvontaa haasteellisena, koska ruoantarjoilupaikoilla on hyvin erilaiset tavoitteet ravitsemuslaadun suhteen.

”Kouluilla mennään THL:n mukaan. Itsellä on erilainen käsitys ravitsemuslaadusta ja toimittamisen mukaan.”

Jos ravitsemuslaatu tarkastellaan osana valvontaa, odottavat ruoantarjoilupaikat valvontaviranomaiselta vankkaa asiantuntemusta ja käytännönläheistä neuvontaa ravitsemuslaadun parantamiseksi. Tukea kaivataan erityisesti asiakkaiden asenteisiin vaikuttamiseen, ohjaamiseen ja ruokakas-

vatukseen. Valvonnan toivotaan tekevän yhteistyötä ”*tärkeän asian myymiseksi*” asiakkaille. Myös valvojat pitivät tärkeänä, että ravitsemuslaadun kehittämisen lähtökohtana on ruoantarjoilupaikan oma mielenkiinto.

Pilotti nosti esiin toimivaa ja kehitettävää

Ruoantarjoilupaikat pitivät hyödyllisenä kehittämiskohteiden tunnistamista ja tärkeysjärjestykseen laittamista sekä keskustelua konkreettisista kehittämistoimista valvojan kanssa.

”Alussa olisi laajempi katsantokanta, ei puuttuttaisi alussa kaikkeen nippelitietoon, vaan olisi konkreettinen kehittämiskohta, jota mietitään ja sitä laajennetaan pikkuhiljaa.”

Valvojat arvioivat, että pilotissa kokeiltu alkukysely ruokahävikkiin ja ravitsemuslaatuun vaikuttavista tekijöistä sopisi ruoantarjoilupaikan omaksi kehittämisen työkaluksi. Kyselyn tulisi olla kattava, jotta kehittämistarpeet nousevat esille, mutta myös kätevästi käytettävä, jotta se toimisi ruoantarjoilupaikkojen arjessa. Keskeiset kehittämisaiheet voitaisiin nostaa yhdessä käsiteltäväksi.

”... ehkä niin kuin työkaluna keittiöille joo ja sitten tavallaan se, että jos keittiöt haluaa sitä niin kuin tavallaan kehittää ja haluaa tukea siihen.”

Ruoantarjoilupaikoissa pidettiin hyvänä, että ruokahävikkiä ja ravitsemuslaatua käsiteltiin tapaamisissa, jotka olisi sovittu ennakkoon valvojan kanssa. Neuvonnallisiin tapaamisiin halutaan keskittyä ja varata aikaa. Ennakkoon sovitun tapaamisen etuna nähtiin myös mahdollisuus etätoteutukseen.

Testikäyntien onnistunut etätoteutus inosti osallistujat ideoimaan verkkokanavien monipuolista hyödyntämistä. Hyötyinä nostettiin esiin ajansäästö, mahdollisuus nykyistä useampiin tapaamisiin valvontaviranomaisen kanssa sekä mahdollisuus osallistaa ruoantarjoilupaikan henkilökunta

mukaan. Ruoantarjoilupaikat ehdottivat, että elintarvikevalvonta tarjoaisi verkkoinfoja ja -koulutuksia, sähköpostitiedotusta sekä pilotin kaltaisia neuvonnallisia etätapaamisia valvojan kanssa nykymuotoisten Oiva-tarkastusten lisäksi.

Ruokahävikki ja ravitsemuslaatu sopivat valvonnan neuvontateemoiksi

Oivallista ruokaa -hankkeen ensimmäiseen pilotointiin osallistuneiden ruoantarjoilupaikkojen ja valvonnan edustajien mielestä sekä ruokahävikki että ruoan ravitsemuslaatu sopivat käsiteltäväksi valvontakäynnillä. Ruokahävikin vähentäminen koettiin kuitenkin luontevammaksi ja yhdenmukaisemmin erilaisia ruoantarjoilupaikkoja koskeväksi osaksi valvontaa kuin ravitsemuslaadun edistäminen.

Ruoantarjoilupaikat odottavat, että valvonta tarjoaa aktiivisesti neuvontaa. Omalle toiminnalle tärkeiden kehittämisteemojen edistämiseksi toivotaan säännöllistä yhteistyötä ja keskinäisen ymmärryksen lisäämistä valvonnan kanssa. Ruoantarjoilupaikkojen kirjo on laaja ja palvelukonseptit erilaisia. Valvonnan ja ohjauksen toivotaankin tukevan erilaisten toimijoiden kehittämisen tarpeita.

Oiva-käynteihin sisältyy valvonnan lisäksi ohjauksellisia elementtejä. Valvojan työn ohjauksellista luonnetta olisi mahdollisuus myös lisätä. Pilotti osoitti, että valvontaviranomaiset ja ruoantarjoilupaikat voivat tehdä kehittämissyhteistyötä monimuotoisesti, esimerkiksi ohjauksen työkaluja ja etäyhteyksiä hyödyntäen. Neuvontaa ja ohjausta painottava valvonnan ote kannustaisi ja tukisi ruoantarjoilupaikkoja niiden pyrkimyksissä vähentää ruokahävikkiä ja parantaa ravitsemuslaatua. Lisää tietoa ruokahävikin ja ravitsemuslaadun huomioivan elintarvikevalvonnan toimintamallin kehittämiseksi saadaan Oivallista ruokaa -hankkeen kolmesta seuraavasta pilotoinnista.

Oivallista ruokaa -hankkeessa tarkastellaan ruoan ravitsemuksellisen laadun sekä ruokahävikin ja elintarvikejätteen seurannan nykytilaa ravitsemispalveluissa ja Oiva-valvonnassa. Tavoitteena on selvittää mahdollisuudet tarkastella teemoja Oiva-valvonnan osana ja tuottaa ehdotus valvontaan sopivista kohteista sekä tarvittavasta koulutusmateriaalista valvontaviranomaisille ja ruoantarjoilupaikoille. Selvitystyössä teemoja tarkastellaan erityyppisten ruoantarjoilupaikkojen näkökulmasta ja keskustelua käydään sekä ruoantarjoilupaikkojen että elintarvikevalvontaa tekevien viranomaisten kanssa (kuva 4).



Kuva 4. Oivallista ruokaa -hankkeen toimenpiteet.

Oivallista ruokaa -hanketta rahoittaa Ruokavirasto maa- ja metsätalousministeriön Ruokaketjun toiminnan edistämisen rahastosta ja sitä toteuttavat Jyväskylän ammattikorkeakoulu, Itä-Suomen yliopisto, Seinäjoen ammattikorkeakoulu sekä Kaakkois-Suomen ammattikorkeakoulu 1.12.2020–31.12.2022.

Lisätiedot: Suvi-Tuulia Leinonen, projektipäällikkö: suvi-tuulia.leinonen@jamk.fi, www.jamk.fi/fi/projekti/oivallista-ruokaa

Lähteet:

1. Leinonen, S-T., Väisänen, K., Partanen, M., Palosaari, J., Nissinen, K. & Leikas, K. Ravitsemukselliset riskit ravitsemispalveluissa. Oivallista ruokaa -hankkeen kirjallisuusselvitys. Jyväskylän ammattikorkeakoulu. PDF-dokumentti. 2021. Saatavissa: <https://urn.fi/URN:ISBN:978-951-830-628-6>
2. Maa- ja metsätalousministeriö. Vastuullisten ruokapalveluiden hankintaopas. PDF-dokumentti. 2021. Saatavissa: <http://urn.fi/URN:ISBN:978-952-366-379-4>
3. Valtion ravitsemusneuvottelukunta ja Kela. Hyvinvointia ja opiskelukykyä ruokailusta. Korkeakouluopiskelijoiden ruokailusuositus. PDF-dokumentti. 2021. Saatavissa: <https://www.ruokavirasto.fi/globalassets/teemat/terveytta-edistava-ruokavalio/kuluttaja-ja-ammattilaismateriali/julkaisut/korkeakouluopiskelijoiden-ruokailusuositus.pdf>
4. Seppälä, J., Mäenpää, I., Koskela, S., Mattila, T., Nissinen, A., Katajajuuri, J-M., Härmä, T., Korhonen, M-R., Saarinen, M. & Virtanen, Y. Suomen kansantalouden materiaalivirtojen ympäristövaikutusten arviointi ENVIMAT-mallilla. Suomen ympäristökeskus. PDF-dokumentti. 2009. Saatavissa: <http://hdl.handle.net/10138/38010>
5. Silvennoinen, K., Nisonen, S. & Lahti, L. Ravitsemispalveluiden elintarvikejäte: jätteen määrä 2018–2019 ja seurannan kehittäminen. Luonnonvarakeskus. PDF-dokumentti. 2020. Saatavissa: <http://urn.fi/URN:ISBN:978-952-326-894-4>
6. Jätelaki 714/2021. Annettu 15.7.2021. WWW-dokumentti. Saatavissa: <https://www.finlex.fi/fi/laki/ajantasa/2011/20110646>
7. Leinonen, S-T., Väisänen, K., Partanen, M., Palosaari, J., Wirtanen, G. & Seppälä-Kolkka, T. Elintarvikejätteen seuranta ja ruokahävikin hallinta ravitsemispalveluissa: Oivallista ruokaa -hankkeen kirjallisuusselvitys. Jyväskylän ammattikorkeakoulu. PDF-dokumentti. 2021. Saatavissa: <https://urn.fi/URN:ISBN:978-951-830-628-6> ■